

帝国ホテルで80年以上愛され続ける名物サンドイッチ、
おなじみ青山アンデルセン、
人気バー“ロックフィッシュ”など…
名店17軒に習った
『ザ・サンドイッチ・レシピ』発売

プロならではのひと技とこまやかな味つけを
丁寧なプロセス写真で誌上レッスン。
コツがわかれば極上美味サンドイッチを我が家で楽しめる!!



名門ホテルやレストラン、人気のベーカリー、専門店など17軒にプロならではのおいしいサンドイッチに近づくコツ、それぞれで育まれてきた歴史やその楽しみ方を誌上でわかりやすく解説..
その名も『ザ・サンドイッチ・レシピ』を世界文化社より発売しました。

「サンドイッチは、簡単ですが、立派な食事です」

(青山アンデルセン 上田達生シェフ)

カクテルパーティのフィンガーフードなどのしゃれたおもてなしから、

ピクニックやお弁当の人気一品、休日のランチ、お酒の時間のよきパートナーとして…。

サンドイッチは日常のさまざまなシーンで愛されています。

でも、パンに具材をはさむという、決まりごとのない自由な料理のようで

実は奥深いのがサンドイッチ。同じ具材を使っても、切り方やマヨネーズ、

マスタードなどの調味料のさじ加減、パンの種類によってまったく違う印象に変わります。

「サンドイッチは、主食のパン、具材にタマゴやハム、ツナなどのたんぱく質、

ビタミン豊富な野菜をはさむ、簡単ですが、実は立派な食事です」と

青山アンデルセンの上田達生シェフが、サンドイッチとはなにかの問いに答えてくれました。

そう、仕事や遊びの片手間に、手軽に食べられるようにと作られ、今やなくてはならない存在のサンドイッチは、実はちゃんとした食事なのです。

たかがサンドイッチ、されどサンドイッチ…。本書ではそんな奥深いサンドイッチのレシピを、一流ホテルやレストラン、人気のベーカリー、専門店に習いました。パンと具の組み合わせから重ね方、切り方のコツまで。多彩なパンを、よりおいしいサンドイッチにするノウハウが満載。

GWには早速、おいしいサンドイッチでお出かけを!!

【取材店】

- ◆帝国ホテル東京 オールドインペリアルバー
- ◆ハロッズ ザ・プランテーション・ルームス
- ◆銀座ウエスト 本店
- ◆千疋屋総本店日本橋本店フルーツパーラー
- ◆レストラン香味屋
- ◆ドーカン
- ◆ヒルトン東京 TSUNOHAZU メトロポリタングリル
- ◆青山アンデルセン
- ◆イツ サンドイッチ マジック
- ◆ル・パン・コティディアン
- ◆トシ オー クー デュパン
- ◆レフェクトワール
- ◆シャポードパイユ
- ◆ベーグルスタンダード
- ◆パーティーデザイン
- ◆サンドイッチハウス メルヘン
- ◆銀座 ロックフィッシュ

【目次】

Part.1 こだわりの味 老舗のザ・サンドイッチ

◆帝国ホテル東京 オールドインペリアルバー

アメリカンクラブハウスサンドイッチ／海老フライクラブハウスサンドイッチ

◆ハロッズ ザ・プランテーション・ルームス

アフタヌーンティーセット／ミックスサンドウィッチ etc.

◆銀座ウエスト 本店

ミックスサンドイッチ／トーストハムサンド

◆千疋屋総本店日本橋本店フルーツパーラー

フルーツサンドイッチ／ミックスサンドイッチ

◆レストラン香味屋

ハンバーグサンド／カツサンド etc.

◆ドーカン

ツナサラダのトーストサンドイッチ／ローストビーフのサンドイッチ

◆気鋭のシェフのグルメ・サンドイッチ

ヒルトン東京 TSUNOHAZU メトロポリタングリル

エビと帆立貝のバーベキューサンドイッチ／フィラデルフィアスタイル グリルビーフサンドイッチ etc.

Part2 人気ベーカリーのサンドイッチ

◆青山アンデルセン

トレコンブロードサンド／オープンサンド 4 種 etc.

◆イツ サンドイッチ マジック

マジックステッキサンド／ベトナム風サンド etc.

◆ル・パン・コティディアン

シュリンプ&アボカド タルティーヌ／デトックス タルティーヌ etc.

◆トシ オー クー デュパン

ジャンボンブール／タンドリーチキン etc.

◆レフェクトワール

プチモッツアレラ・プチトマト・バジルペーストのカスクレット

コーヒークリームサンドイッチ etc.

◆シャポードパイユ

エーデルピルツゲーゼと蜂蜜・くるみ／クロワッサンサンドイッチ etc.

◆ベーグルスタンダード

ブルーベリークリームチーズ バナナのサンドイッチ／

スモークサーモンとドライトマトクリームチーズのサンドイッチ etc.

Part3 青山アンデルセンの上田達生シェフに教わる

サンドイッチの基本

I : サンドイッチに向くパン

II : パンの厚さと具のバランス

III : スプレッドとアクセント具材

IV はさむ具材

V パンと具材の重ね順

VI : サンドイッチの切り方、盛りつけ方

◆ ケータリングに学ぶサンドイッチ

パーティーデザイン

バゲットサンドウィッチ 3 種 / ミニクロワッサンサンドウィッチ 3 種 etc.

◆ 日本人好みのサンドイッチ

サンドイッチハウス メルヘン

ふかうら雪にんじんサンド / 大場てりやきチキンサンド etc.

◆ 人気バーのおつまみサンドイッチ

銀座ロックフィッシュ

コンビーフときゅうりのサンドウィッチ / サーディンとトマトのサンドウィッチ

▼ 出版物概要

1. 書籍名 : 『ザ・サンドイッチ・レシピ』

2. 発売日 : 2015 年 4 月 22 日

3. 定価 : 本体 1,600 円 + 税

4. 判型 : B5 変型

5. 頁数 : 128 頁

▼ 書籍ページ :

<http://www.sekaibunka.com/book/exec/cs/15310.html>

▼ 世界文化社の新刊情報 :

<http://www.sekaibunka.com/>

【本件の連絡先】

株式会社世界文化社メディアマーケティング部 南・篠崎

〒102-8187 東京都千代田区九段北 4-2-29

PHONE : 03-3262-5153 FAX : 03-3262-5435 e-mail : media@sekaibunka.co.jp