

NEWS

レシピ本

“お茶づけの素”を使った簡単レシピ 113品！

「永谷園のお茶づけ海苔でおもてなし」発売



株式会社 永谷園(社長:町田 東、東京都港区)より発売している、「お茶づけ海苔」をはじめとした“お茶づけの素”を使ったレシピ本「永谷園のお茶づけ海苔でおもてなし」(著者:古寺ななえ、税込 880円)を、2012年2月17日(金)に株式会社 ぶんか社(発行人:甲斐 健一、東京都千代田区)より発売いたします。



本書の発売経緯

弊社の代表商品である「お茶づけ海苔」(1952年発売)、「さけ茶づけ」(1970年発売)、「梅干茶づけ」(1972年発売)、「たらこ茶づけ」(1976年発売)、「わさび茶づけ」(1989年発売)は、お湯をかけるだけでホッと温まる日本の味が楽しめることから、発売以来幅広い世代の皆様にご好評をいただいております。

今回は、“お茶づけ”としてはもちろん、「永谷園のお茶づけシリーズ」を使って、いろいろなアレンジレシピをお楽しみいただきたく、料理研究家の古寺ななえ先生によるオリジナルレシピ本を発売する運びとなりました。

レシピは「前菜&オードブル」、「スープ&ドレッシング」、「野菜料理」、「魚&肉料理」、「お食事」、「パン&デザート」、「アレンジお茶づけ」のジャンル別で全113品のレシピを掲載しており、フルコースで“お茶づけの素”をお楽しみいただける内容となっております。

本書の特長

- ・全てのレシピで、お茶づけ商品 5 品（「お茶づけ海苔」、「さけ茶づけ」、「梅干茶づけ」、「たらこ茶づけ」、「わさび茶づけ」）のいずれかを使用したレシピ集です。
- ・前菜～デザートまで、“お茶づけの素”でフルコースが楽しめる充実の内容となっており、お料理初心者の方でもわかりやすいレシピをご紹介します。
- ・メニュー例としては、「お茶づけ海苔」を使用した“パンプキンスープ”や“塩チョコケーキ”、「さけ茶づけ」を使用した“スペイン風オムレツ”、「梅干茶づけ」を使用した“なすとピーマンのぶっかけ温麺”、「たらこ茶づけ」を使用した“バーニャカウダ”、「わさび茶づけ」を使用した“えびニラ餃子”や“タンドリーチキン”と、料理のジャンルも和・洋・中・エスニック・スイーツなど多岐にわたります。その日の気分に合わせてお使いいただけるレシピ 113 品を揃えました。
- ・本書の最終章では「アレンジお茶づけ」として、お茶づけとしての新しい食べ方も 9 品をご紹介します。



▲パンプキンスープ



▲バーニャカウダ



▲塩チョコケーキ

本書の概要

書籍名	永谷園のお茶づけ海苔でおもてなし
著者	古寺 ななえ
発売日	2012年2月17日(金)
価格	880円(税込)
体裁	新書判、並製(ソフトカバー)、オールカラー128ページ
発行	株式会社 ぶんか社

古寺 ななえ先生について

作曲者、編曲者、ピアニストなどとして幅広く活躍されています。映画、舞台の音楽制作をはじめ、数々のアーティストの活動にピアニストとして参加するほか、音楽監督やアレンジ、楽曲提供など積極的に活動の場を広げていらっしゃいます。2004年からはラジオパーソナリティとしても活躍されています。また、趣味の料理が高じて独学で各国料理や調味料・インスタント食品について勉強し、オーガニックやマクロビオティックも研究するなど料理研究家としての一面も見せていらっしゃいます。

お問い合わせ先

▼ お客様からのお問い合わせ先

編集内容について : (株)ぶんか社 編集部 Tel.03-3222-3746
編集内容以外のお問い合わせ:(株)ぶんか社 出版営業部 Tel.03-3222-5115

▼ 報道各位からのお問い合わせ先

(株)ぶんか社 編集部 Tel.03-3222-3746
(株)永谷園 広報室 Tel.03-3432-2519