

「おもてなしプランナー」が教える 素敵！なのに“疲れない”超簡単おもてなしのコツとは？ 『高木冨みのおもてなしレシピとテーブル』 2014年2月24日（月）発売

株式会社主婦の友社は2月24日（月）、人気ブログ「本日のおもてなし料理」でおなじみの「おもてなしプランナー」高木冨み（たかぎえみ）さんによる『高木冨みのおもてなしテーブル』<http://amzn.to/1msNvu0>を発売いたします。

いざ誰かをお招きしておもてなしをしてみようとしても、「どんなレシピを作ったら喜ばれる？」「どんなテーブルコーディネートがセンスよく見える？」と頭を悩ませがちです。また、もてなす側なのにキッチンにこもりっきりで全く会話に参加できなくて…という悩みもよく聞きます。

本書は、おもてなし初心者や日頃悩みを抱えている方に向け、「すてきに見えて実は超カンタン！」なレシピやテーブルコーディネートのコツやワザを、もてなす方のタイプや人数にあわせて豊富な写真とともにご紹介いたします。

おもてなしに大活躍のコストコのお気に入りアイテムや、定番の調味料、おすすめの手土産アイテムなどもご紹介し、これさえあればおもてなしは完璧！な一冊となっています。



●「おもてなしプランナー」のワザは、「おもてなしする側が疲れない！」

「おもてなしプランナー」として人気の、高木冨みさんが考える「おもてなし」成功のコツは、おもてなしする側が疲れないこと！

まるでレストランやサロンのテーブルのような「おもてなし」も、実は市販品の食材や素材を使っていたり、100円ショップなどのお手頃価格のグッズを使ってセンスよく見せたりと、とっても簡単。本書ではその極意をあますところなく披露しています。冨み流おもてなしワザを使えば、また次も誰かを呼びたいくなる。お客様も来なくなるのです。

＜「実はカンタン！」な「切る」「盛る」「飾る」ワザを多数ご紹介しています！＞



（左）フレンチの「シャンピニオントウルネ」という基本の飾り切りも三角刀を使って筋を彫るだけ！



（上）りんごの皮をむくようにトマトの皮を薄くむいて巻けば「バラの花びら」の出来上がり！

●招く方のタイプや人数に合わせて、6パターンのおもてなしコースとテーブルを紹介

本書では、どこのお宅でもありそうな「おもてなしシチュエーション6パターン」をご紹介します。「こういふときにはどうすれば？」の悩みに速攻でお答えします。

<シチュエーション6パターン> ①ママ友とランチ②目上のかたを招いてランチ③夫の友人たちとのディナー④家族の記念日ディナー⑤子どもの誕生会パーティ⑥ホームパーティビュッフェスタイル



ママ友とのランチはあえて100円ショップのグッズを使ったテーブルコーディネートや、市販品をアレンジしたメニューで会話の糸口に。

義理のご両親とのディナーなど目上の方には、黒のトレーに白のナプキンの組み合わせできちんと感を演出しながら、いつもより奮発した新鮮な素材を使った丁寧な料理を。

●学生時代から世界各国の料理をマスター、トルコでの駐在員妻時代に数多くの接待で新たな“おもてなし”を学んだ高木 丞みさん



「おもてなしプランナー」として、テレビや雑誌で活躍中。
1985年12月生まれ。08年慶應義塾大学卒業。

イギリス、オーストリア、アメリカへの留学で世界各国の料理に出会い、大学在学中から様々なレストランの厨房で調理の修行を開始。料理教室や出張料理のアシスタントを経て09年3月「エコール辻東京」辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業。

美容と健康を軸に、「おうちでレストランのようなおもてなし料理」を提案すべく、東京中目黒に料理教室を主催。11年結婚。

夫のトルコ赴任とともに、駐在員の妻として、現地の取引先・出張者を数多く接待し、新たな“おもてなし”の経験を積む。現在1才の男の子のママ。

ブログ：「本日のおもてなし料理」<http://ameblo.jp/laterier-de-emi/>



『高木 丞みのおもてなしレシピとテーブル』

- 著者：高木 丞み
- 発売日：2014年2月24日
- 定価：本体価格1280円+税
- 仕様：B5判 80ページ
- ISBN 978-4-07-294250-5

料理を美しく盛り付けるのに欠かせないロートとセルクルをクリアファイルで自作できる型紙つき

本件に関するお問い合わせ先
株式会社主婦の友社 広報宣伝課 長友薫
TEL：03-5280-7577 FAX：03-5280-7578 pr@shufutomo.com