

# 累計43万部発行の大人気“作りおき〇〇”シリーズ に今度はスイーツが登場！ 一度作って何日も楽しめるお菓子と保存食100品収録 『作りおきスイーツ』6月27日（金）発売

株式会社主婦の友社は、6月27日（金）に、大人気“作りおきシリーズ”最新作となる『作りおきスイーツ』を発売いたしました。昨年夏に発売した『作りおきサラダ』が発行部数**24.5万部**、昨年冬に発売した『作りおきそうざい』が**16.5万部**、『作りおきスイーツ』も含めてシリーズ累計**43万部を突破**いたしました。本書では、これからの季節にもぴったりなスイーツの“作りおき”レシピを紹介いたします。



## 『作りおきスイーツ』

著：主婦の友社  
定価：本体1200円＋税  
A5変型 128ページ  
ISBN：  
978-4-07-295975-6

## 作りおきスイーツとは？

◆日もちがするので一度作ると何日も楽しめるお菓子と保存食のこと

◆特に型を使うお菓子なら「作る」「保存する」「食べる」がひとつの容器でできてしまう

例えば、ほうろろ容器は型としても利用できる上、そのまま蓋をするだけで保存にもなり、簡単に作りおきができます。

## ◆焼き菓子、和菓子、ジャム・・・種類豊富な100レシピ

スイーツのジャンルを超えて“作りおき”しておける様々なお菓子を取り上げています。

## ◆みんな大好き定番スイーツ

スイーツといえば焼き菓子は欠かせません。クッキー、パウンドケーキ、カステラ、ドーナツ、マフィンなどの焼き菓子は容器や型を利用して上手に作りおき。料理の手間も省けて見た目もかわいく仕上がります。

▶（左から）チョコパイ、アイシングクッキー、カステラ



## ◆今年の夏は、冷たい“作りおきスイーツ”

暑い夏にぴったりな冷たいスイーツも。大量に作って暑い日のおやつに。



◀ババロア  
◀アイスクリーム



あんこ▶  
かりんとう▶

## ◆保存期間がとにかく長い！最長保存期間のものは3年！

お菓子を作ってもすぐにダメにしてしまうことは多々あると思います。「作り置きスイーツ」で紹介するスイーツは保存期間が長いものばかり。昔ながらの甘い保存食は、じっくり漬けながら味が深まり、長く楽しむことができるのが魅力。例えば梅酒は3年も熟成して楽しめます。お気に入りのびんに入れてなじませながら楽しめます。

常温3年



冷蔵2-3週間



冷蔵1週間



冷蔵1週間  
冷凍3カ月



◀(左から)梅酒、ジャム、サングリア、栗の渋皮煮

## ◆容器やビンを使えば手間もかからない、持ち運びにも、保存にも、プレゼントにも

容器を使って「作る」「保存」「食べる」が一度に。かわいいビンや容器を使えば、そのまま持ち運んで差し入れとしても使えます。また、わざわざ型から容器に移し替える必要がないので便利！

## ◆話題のあのスイーツも！スイーツじゃないけどこんなものまで！

話題のグラノーラから、スイーツではないバターやサングリア。さらにはしょっぱいお菓子まで作り置き！グラノーラやえびせんは常温で1週間はもつので常備しておきたい一品です。



▲アイスボックスクッキー



▲プリン



▲グラノーラ



▲(上から)レーズンバター  
▲えびせん

## ◆ラッピングのワンアイデアも！

手作りのお菓子をおすそわけする際やプレゼントするとき、ひと工夫で格段に喜ばれるラッピングアイデアも掲載しています。レースペーパーやワックスペーパーを使えば、パパッと簡単にかわいいラッピングができる。ラッピング以外にもチョコがけ、アイシング、トッピングについてのアドバイスも！

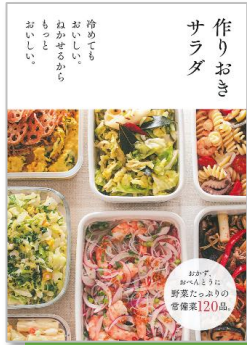


## ◆保存期間・方法・作りおきのコツも掲載

「作り置きサラダ」「作り置きそうざい」同様、「作り置きスイーツ」の各レシピにも保存方法と保存期間の目安がついています。スイーツは基本的に保存期間が長い方ではないですが、本書内には冷凍・冷蔵することで1週間や3カ月ももつものもあります。簡単に作れて日もちして1年中の季節感もかみしめられる、日常的に使える一冊となっています。



# 大ブーム“作り置き”の火付け役!! 「作り置きサラダ」 梅雨・夏こそ、賢く野菜を作り置き!!



## 『作り置きサラダ』

著：主婦の友社  
定価：本体1200円+税  
発売：2013年7月26日  
A5変型 128ページ  
ISBN：978-4-07-290297-4

## 梅雨・夏こそ“作り置き”の理由とは？

「作り置き」は、作りためておけるということが最大の利点です。梅雨時や夏は野菜が傷みやすく、せっかく買った野菜をだめにしてしまうことも。作り置きならば、冷蔵・冷凍保存で1週間～1カ月もつものもあります。しかも、ねかせると味がしみ込んでさらにおいしくなります。さらに暑い夏は夏野菜をふんだんに使って、冷たいサラダで野菜を摂取。梅雨のじめじめした時期、夏の暑い時期にこそ、作り置きで賢く野菜をとれるのです！

## ◆夏野菜を使ってさらにおいしくなるサラダ！

作り置きサラダは、一度にたくさんの量をとれる上に野菜を長く保存させておけます。野菜がおいしい夏はたくさんの野菜をとれる季節でもあります。トマト、なす、ピーマン、かぼちゃ、ズッキーニなど、夏は作り置きサラダが大活躍です！



▲えびと野菜のグリルサラダ  
バルサミコ風味



▲揚げなすの香味たれがらめ

## えびと野菜のグリルサラダ バルサミコ風味

材料（4人分）  
えび・・・12尾  
ズッキーニ・・・1本  
なす・・・2個  
かぼちゃ・・・200g  
パプリカ（赤）・・・1個  
A オリーブ油・・・大さじ4  
粉チーズ・・・大さじ1 1/2  
B バルサミコ酢、オリーブ油  
・・・各大さじ4  
塩・・・小さじ2/3  
こしょう・・・少々

- ① えび、ズッキーニ、なす、かぼちゃ、パプリカを切る。野菜は大きさや厚みをそろえる。（詳しくは本誌参照）
- ② ボウルにBを入れて混ぜる。
- ③ ①にAを振ってから、200度に熱したオーブンの天板に並べて10分ほど焼く。
- ④ 熱いうちに2に入れて、からめる

（牛尾）

## ◆野菜が傷みやすい時期にもってこい！保存期間が長いサラダ

天気の悪い梅雨、暑い夏は特に野菜が悪くなりやすい時期です。作り置きしておけば、最大1カ月も保存しておけます。本書で紹介しているサラダのほとんどが保存期間5日から1週間のものばかり。「レモン風味ピクルス」は冷蔵で1カ月ももつ優れもの！



▲ラタトゥイユ



▲ザワークラウト

## ラタトゥイユ

材料（4人分）  
トマト・・・1個  
パプリカ（黄）・・・1/2個  
ねぎ・・・1/2本  
しいたけ・・・4個  
なす・・・1個  
にんにくのみじん切り・・・1かけ分  
ローリエ・・・1枚  
A 塩・・・小さじ1/2  
しょうゆ、こしょう・・・各少々  
オリーブ油・・・大さじ1

- ① トマトは横半分に切り、種を除いてざく切り。
- ② パプリカ、なす、ねぎを小口に切り、しいたけは石づきを除いて縦4等分に切る。
- ③ なべにオリーブ油とにんにくを入れ、2を加えて炒める。しんなりしたらトマトとローリエを加えふたをし、弱火で10分ほど煮て、Aを加えて混ぜる。

（牛尾）



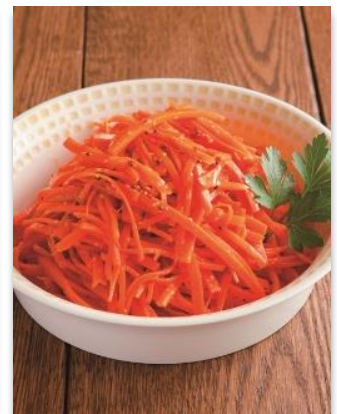
▲焼き肉サラダ



▲バンバンジー



▲ポテトサラダ



▲にんじんのラペサラダ

## ◆主菜としても大活躍サラダ

作り置きサラダは、主菜にも副菜にもなるので料理のバリエーションが増えます。お肉や魚を使ったサラダはごはんとの相性もばっちり！「焼き肉サラダ」は食べるときにサニーレタスや青じそなどの生野菜を添えてもO。「バンバンジー」は、時間が経つほど味がしみ込んでいっそうおいしく食べられます。

## ◆人気のサラダ vs 定番サラダ

本書では、定番のサラダからデパ地下で人気のサラダまで様々なサラダを紹介しています。中でも「にんじんのラペサラダ」は彩りもよく簡単にできるので人気のレシピです。たまにふっと食べたくなる「ポテトサラダ」や「マカロニサラダ」の作りおきのコツも掲載しています。

## 各メディアでも取り上げられ大反響!!

### ◆テレビでの紹介!

先日、日本テレビ「ZIP!」にて代官山 蔦屋書店でブックコンシェルジュとして働いている間室道子さんのおすすめの一冊として「作り置きサラダ」が紹介されました。直後から、停滞していた売上げが増加!また、地方テレビ局でも書店員さんが選んだ主婦におすすめの本ランキングで第2位に入りました。

### ◆クックパッドニュースで紹介され大反響!

2月6日にクックパッドニュースにて「作り置きサラダ」が紹介され、SNSを通して多くの人から反響がありました。他のクックパッドニュース記事と比べて、はてなブックマーク数はダントツに多く、約1000人が登録。



### ▲書店用POP・パネル



### 『作り置きそうざい』

著：主婦の友社  
定価：本体1200円+税  
発売：2013年12月02日  
A5変型 128ページ  
ISBN：  
978-4-07-292652-9

トーハン調べ「2014年 上半期ベストセラー」  
3位「作り置きサラダ」  
※料理本では1位  
6位「作り置きそうざい」