

おなじみのロング・パスタだけで作れる日本人溺愛の西洋麺料理

ホテルニューオータニ監修

本当に旨いスパゲッティの作り方 100



書籍/B5 変形判

カバー/128 ページ

1620 円（本体価格 1500 円）

2015 年 4 月 13 日発売

2014 年春、サンドウィッチ・ブームを巻き起こしたホテルニューオータニ監修の「**本当に旨い**シリーズ」第 2 弾は、『本当に旨いスパゲッティの作り方 100』！

日本の家庭で愛され、どこのスーパーでも買えるのは、**パスタじゃなくて、スパゲッティ。**

日本の食卓にすっかり定着したイタリアの味、スパゲッティ。形も食感もさまざまな小麦由来のイタリア発祥の麺を総称してパスタと呼びますが、本書ではあえて「**スパゲッティ**」にこだわり、**本当に旨い**スパゲッティの作り方の基本から定番、新感覚レシピまで 100 種を紹介。多彩でありながら最上級のレシピは**ホテルニューオータニ**ならではの。スパゲッティを見直すきっかけになるのは間違いありません。

スパゲッティだけで 100 レシピ

いつものスパゲッティが究極的に旨くなるホテルの技をこの 1 冊に詰め込みました

ホテルニューオータニについて

都内屈指の高級ホテル、ホテルニューオータニは 1964 年創業。館内多くの洋食レストランで各種のスパゲッティが味わえる。ホテルニューオータニ大阪では、総料理長に就任し腕を振るう太田高広氏監修で 2015 年ゴールデンウィークに「Golden Sweets & Sandwiches Buffet」を開催予定。



レシピ監修/調理

ホテルニューオータニ大阪総料理長 太田高広氏

1967 年栃木県生まれ。1987 年ホテルニューオータニ（東京）入社。「トゥールダルジャン東京店」、イタリアン「ベルヴュー」、ホテルニューオータニ幕張イタリアンコンチネンタル「マーレ ディ オータニ」を経て 2004 年 3 月よりホテルニューオータニ（東京）コーヒョップ「SATSUKI」、西洋料理「ベッラ ヴィスタ」料理長に就任。2011 年ホテルニューオータニ西洋料理副料理長、2014 年 9 月よりホテルニューオータニ大阪総料理長。日本エスコフィエ協会理事。

本当に旨いスパゲッティの作り方 100

目次

ホテルニューオータニのスパゲッティの基礎

- 1 ホテルニューオータニのスパゲッティが旨い理由
- 2 スパゲッティ作りの手順と時間配分
- 3 「食べる瞬間がアルデンテ」を目指してスパゲッティを茹でる
- 4 スパゲッティを美しく盛り付ける
- 5 本当に旨いスパゲッティを作るための食材について

本当に旨いスパゲッティ 基本の作り方

- 1 スパゲッティポモドーロ
冷製スパゲッティポモドーロ
- 2 スパゲッティペペロンチーノ
- 3 スパゲッティボロネーゼ
- 4 スパゲッティカルボナーラ
- 5 スパゲッティジェノベーゼ

本場の味から創作まで 本当に旨いシェフ自慢のスパゲッティ

- 6 スパゲッティ ペスカトーレ
- 7 スパゲッティ プッタネスカ
- 8 下町風ナポリタンスパゲッティ
- 9 スパゲッティ アマトリチャーナ
- 10 小海老とマッシュルームのクリームスパゲッティ
- 11 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼスパゲッティ
- 12 大粒浅利のバター醤油スパゲッティ
- 13 小海老とツナ、大葉のスパゲッティ
- 14 海の幸のスパイシースパゲッティ “デル・ソーレ”
- 15 からすみのスパゲッティ
- 16 野菜のバーニャ・カウダ風スパゲッティ
- 17 塩昆布スパゲッティ
- 18 小海老とズッキーニのスパゲッティ
- 19 春キャベツとホタルイカのスパゲッティ
- 20 ダブルサーモンとほうれん草のクリームスパゲッティ レモン風味
- 21 色々貝づくしスパゲッティ
- 22 たっぷりウニの贅沢クリームスパゲッティ
- 23 白身魚のスパゲッティ タイムの香り
- 24 海の幸のボロネーゼスパゲッティ
- 25 茸とツナの木こり風スパゲッティ
- 26 ゴルゴンゾーラチーズのクリームスパゲッティ
- 27 小海老、ドライトマト、キャベツのアヒージョ風スパゲッティ
- 28 大根とごぼう、里芋のカルボナーラスパゲッティ
- 29 蟹とアスパラガスのクリームスパゲッティ
- 30 豚バラ肉とキャベツのトマト煮込みスパゲッティ
- 31 ドライトマトとベーコン、ほうれん草のスパゲッティ
- 32 大葉と梅干しの和風ジェノベーゼスパゲッティ
- 33 玉ねぎとベーコン入りゆかりスパゲッティ



- 34 貝柱と水菜のスパゲッティ
- 35 豚肉と舞茸のトマトスパゲッティ カレー風味
- 36 するめいかとブロッコリーのラグースパゲッティ
- 37 色々茸の和風スパゲッティ
- 38 ウニボナーラスパゲッティ P
- 39 濃厚な蟹みそのスパゲッティ
- 40 たことオリーブ、アスパラガスのスパゲッティ
- 41 焼きスパゲッティ 醤油クリームソースがけ
- 42 ジャジャ麺風スパゲッティ
- 43 若鶏のレモンクリームスパゲッティ
- 44 ベーコンとトマトの甘辛スパゲッティ
- 45 パエリア風スパゲッティ
- 46 明太カルボナーラスパゲッティ
- 47 ラタトゥイユスパゲッティ
- 48 煮込みミートボールスパゲッティ
- 49 粗挽きソーセージとブロッコリーのスパゲッティ
- 50 鯛とトマトの香草パン粉スパゲッティ
- 51 豚肉とゴーヤの和風スパゲッティ 柚子こしょう風味
- 52 シーフード旨塩スパゲッティ
- 53 白菜とハムのクリームスパゲッティ
- 54 じゃがいもとアンチョビ、たこのスパゲッティ
- 55 ハーブの香る豚ひき肉と南瓜の豆乳スパゲッティ
- 56 焼き茄子とスモークチキンのスパゲッティ
- 57 鯛のアクアパッツァ風汁スパゲッティ
- 58 浅利チャウダーのスープスパゲッティ
- 59 コーンクリームスープスパゲッティ
- 60 あおさと梅のスープスパゲッティ
- 61 スープカレースパゲッティ



家庭の食卓のスターもホテルの味に おふくろの味スパゲッティ

- 62 “オムナポ” スパゲッティ
- 63 玉子入り和風ペペロンチーノスープスパゲッティ
- 64 牛すき焼き風スパゲッティ
- 65 鶏ひき肉の月見和風ミートソース
- 66 牛すじ煮込みとたっぷり青葱のスパゲッティ
- 67 釜玉カルボスパゲッティ 燻煙醤油風味
- 68 あんかけ風スパゲッティ
- 69 じゃこと青海苔のペペロンチーノスパゲッティ
- 70 肉じゃがスパゲッティ
- 71 鶏ささみと焦がし葱醤油スパゲッティ
- 72 キャベツと豚肉の回鍋肉風炒めスパゲッティ
- 73 葱と生姜のオイスターソース和えスパゲッティ
- 74 わさび菜漬けとバジリコのスパゲッティ
- 75 高菜とじゃこのスパゲッティ
- 76 豆腐と西京味噌のクリーミースパゲッティ
- 77 岩のりと水菜のスパゲッティ

- 78 玉子丼風スパゲッティ
- 79 ドライカレースパゲッティ
- 80 そばめし風スパゲッティ
- 81 ネギトロ風マグロと温泉玉子のスパゲッティ

多彩な味と見栄えは温製以上！？ 本当に旨い冷製スパゲッティ

- 82 冷製たらこスパゲッティ セロリの香り
- 83 冷製彩り野菜の揚げ浸しと浅利のスパゲッティ
- 84 冷製モロヘイヤのぶっかけスパゲッティ
- 85 冷製ガスパチョスープスパゲッティ
- 86 冷製サーモンとトマト、玉ねぎのみぞれ和えスパゲッティ
- 87 冷製桃とフルーツトマトのスパゲッティ ミントの香り
- 88 冷製ダークチェリーとビーツのスパゲッティ
- 89 冷製マグロとアボカドのポキ風ハワイアンスパゲッティ
- 90 冷製生ハムとレモンのスパゲッティ
- 91 冷やしカレースパゲッティ
- 92 冷製カルボナーラスパゲッティ 生ハム添え
- 93 冷製かつおのたたきとだし風スパゲッティ
- 94 冷製豚しゃぶと玉ねぎ、トマトのスパゲッティ
- 95 冷製オクラとじゃこ、梅の和風スパゲッティ
- 96 冷製ウニと枝豆、岩のりの酢ゼリー和えスパゲッティ
- 97 冷麺風スパゲッティ
- 98 冷製つけ麺風スパゲッティ
- 99 冷製フルーツトマトと苺のスパゲッティ 粒マスタード風味
- 100 冷製帆立とグレープフルーツのカクテル風スパゲッティ



本書で紹介の味が楽しめる ホテルニューオータニレストランガイド 東京・大阪

読者プレゼント、著者への取材等のご相談は下記までお気軽にどうぞ！

本の内容や著者に関するお問い合わせ

【編集部】第1出版局第6編集グループ

総谷(かせや)久美 kaseya@ikaros.co.jp / TEL 03-3267-2719 / FAX 03-3267-2714

本の購入や販売取扱についてのお問い合わせ

【販売部】

sales@ikaros.co.jp TEL 03-3267-2766 / FAX 03-3267-2772

イカロス出版株式会社 〒162-6816 東京都新宿区市谷本村町 2-3

<http://www.ikaros.jp>

その他ご用命は、編集部・総谷までお気軽にご連絡ください。