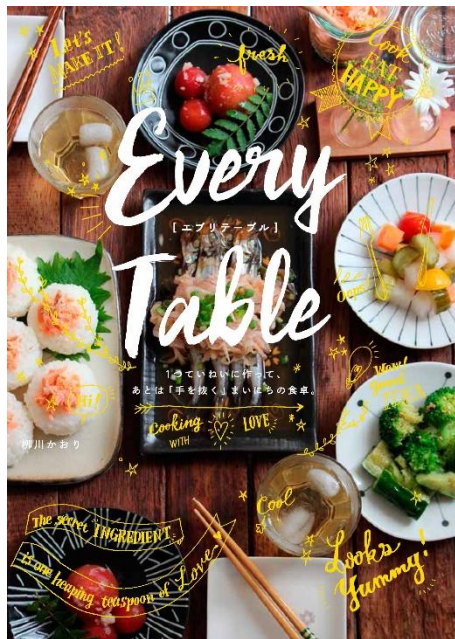


料理家でありながら現役医師&二児の母 柳川かおりの日々の食卓  
『Every Table (エブリテーブル)』2016年3月24日(木) 発売  
マネしてみたい! 毎日のテーブルが少し特別に感じられるメニューとしつらえ



株式会社主婦の友社は、2016年3月24日(木)にレシピ集『Every Table (エブリテーブル)』を発売いたします。

著者の柳川かおりさんは、現役の医師として働きながら、二児の母でもあり、人気料理家として活躍しています。柳川さんがレシピサイト「Nadia(ナディア)」やブログ、Instagramに投稿する毎日の食卓風景は、レシピの作りやすさや美味しさ、スタイリングの美しさ、ゆったりと丁寧な暮らしぶりなどで、多くの方から支持されています。

日々のメニューは、一品はきちんと作って、あとは作りおきやパパッとできるもの、並べるだけの買いおきで十分。本書では、柳川さんが実践している「頑張りすぎなくても、毎日の食卓が少し特別に感じられる」、そんなメニューをご紹介します。

スタイリングや写真も本人が手がけており、つい「いいね!」をしたくなるスタイリングのコツや写真の撮り方もお見せします。

『Every Table』  
著者：柳川かおり 定価：本体1300円+税 発売日：2016年3月24日(木)  
体裁：A5判、144ページ ISBN：978-4-07-415043-4  
<http://www.amazon.co.jp/dp/4074150433/>

■「ベストオブナディア2015」を受賞した「写真がきれい・作りやすい・美味しい」レシピの数々にうっとり!  
「朝ごはん」「夜ごはん」のテーブルと、柳川さんが一年じゅう作る「作りおき」から厳選してご紹介。  
湯浅望さんのキュートなイラストも気分を盛り上げます。



一番人気は、わが家でもサイトでも人気のジューシーな塩から揚げ



セロリのしょうゆ漬け、セミドライトマトのオイル漬けなど、作りおきがあれば、朝は目玉焼きごはんを作るだけ



春の味わい「たけのこ」を十分に味わうたけのこづくしのテーブル

■人気のパンやフレンチトーストなどは丁寧にポイントつきで解説します



朝ごはんに登場する「アメリカン・ビスケット」「ホットケーキ」「自家製グラノーラ」「パタートップ」「プレーンオムレツ」「レンジスクランブルエッグ」「フレンチトースト」「とろとろおかゆ」は、それぞれ詳細なレシピを掲載。ビジュアルも可愛いので、フォトジェニックなテーブルに欠かせません。

(写真左) 上部に切り込みをいれてバターをのせて焼いた「パタートップ」。香ばしい匂いまでもページから伝わりそう。



著者取材、可能な限り対応します!!

柳川かおり(やながわ・かおり)

料理家であり、現役医師、そして二児の母として「シンプルな料理をより美味しく。」をモットーに食品メーカーでのレシピ開発を担当、食器のプロデューサー、各種出版物やメディアで活躍中。シンプルでゆとりと時間が流れるようなスタイリングの世界観が多くの主婦から支持を集め、大手食器メーカーの商品プロデューサーも担当。働きながらも家族とともにいぬいに過ごす。彼女のレシピには思わずほほえんでしまうエピソードや子どもたちへの想いがつまっている。

レシピサイト Nadia <https://oceans-nadia.com/>  
Instagram @kaori\_yanagawa  
オフィシャルブログ「Happy smile Days」  
<http://ameblo.jp/chococo-hs/>

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 TEL:03-5280-7577 [pr@shufutomo.com](mailto:pr@shufutomo.com)