

# 全250品掲載 大人気和食屋「賛否両論」の笠原将弘が伝授する パパッと作れて、とにかくうまい!!和食レシピの決定版が登場 『僕が本当に好きな和食』 2016年10月7日(金) 発売



和食は、ユネスコ無形文化遺産にも登録されるほど、世界でも注目される存在でありながら、一方で、日本の食卓では和食離れが進んでいると言われています。

本書は、「日本料理をもっと身近に感じてほしい」という強い思いから和食店『賛否両論』を開いた笠原将弘さんが、本当に好きな普段着の和食のレシピと、それらを簡単においしく作るための、これまでの常識にとらわれないコツなどを盛り込んだレシピ集です。

「和のおかず」「ごはん」「めん」「和定食」「和べんとう」「なべ」「作り置きおかず」のほかに、年末に向け「笠原流おせち」も加え、全250品をご紹介します。「笠原和食」の決定版といえる一冊になりました。

今回、紙の書籍の発売と同日に電子版も発売。電子版発売記念キャンペーンとして、ネット書店「Amazon.co.jp」では、10月7日(金)～20日(木)の期間、電子版を100円(税込)にて販売いたします。

著者：笠原将弘 価格：本体1,500円+税 発売日：2016年10月7日(金)  
AB判 160ページ ISBN：978-4-07-418290-9

黒柳徹子さんも「笠原さんのお料理は、なつかしい母の味!」(前作『僕が食べたい和そうざい』の帯コメント)と太鼓判を押す、日本人になじみ深い飽きない味がたくさん! 昔ながらの味や今どきの味、おいしく仕上がるコツをつめました



焼き鳥屋さんだったお父さんが作った笠原家のから揚げ。二度揚げでカリッとした歯ごたえに。揚げたてに甘酢のたれをかける。冷めてたれがしみ込んだのが、おいしい

子どものころ、近所の精肉店で売られていた「マカロニサラダ」を思い出しながら作った懐かしい味は、マカロニにバターをからませてコクを出すのがポイント



口の中でほろりとくずれくらくらやわらかく作ったほたてと鶏肉のつみれがおいしいなべ。べには、つみれから出た上品なだしをいかした白湯にゆめんがおすす

めんつゆとだしがベースの「和食屋のカレーうどん」。具はシンプルに、豚肉と玉ねぎだけ。あつあつを食べるのがたまらない



「だし」も家庭で作るならめんどろなプロセスを排除した簡単だしでOK! そんな気軽さが笠原流



こぶ(昆布)を水につけておくことをせずに、こぶも削り節も最初からなべに入れてしまひ強火にかける。煮立ったら弱火にして5分ほど煮て、火を止めて、こすだけ。玉じゃくしの背で、削り節を押してしばぽてもいい。ふだんのごはん作りにはこれでじゅうぶん。



笠原流「おせち」は、昔ながらの伝統的な料理をベースにボリュームやごちそう感を補ういまだきの味も盛り込んだもの。「時間や手間はかかるものの、決してむずかしくはないので、何品かでも作ってみてもらえたらうれしい」(笠原)

## 笠原将弘 (かさはら・まさひろ)

1972年東京生まれ。東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主。新宿「正月屋吉兆」にて9年間の修行後、武蔵小山にある実家の「とり将」を継ぐ。「賛否両論」は2004年に開店。以来ずっと、予約のとれない人気店として有名。2013年には名古屋店、翌年にはめん料理も楽しめる店「賛否両論メンズ館」、2016年10月に恵比寿ガーデンプレイスに立ち飲み店「賛否両論KAKUUCHI」を『オープン。東北の復興支援、テレビ・ラジオなどのメディア出演、農林水産省認定・和食給食応援団など、和食を通じたさまざまな活動で注目されている。

★著者へのインタビュー、出演依頼等、ご相談ください。出来る限り対応させていただきます。



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  
pr@shufutomo.com  
TEL. 03-5280-7577 FAX. 03-5280-7578