

2021年は昭和レトロが大流行！



昭和の人気商品
をリメイク！

アデリアレトロ 初の公式本！

本誌限定の蓋つき耐熱ガラス容器が付録に。12/2発売

株式会社宝島社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：蓮見清一）は石塚硝子の食器ブランド「アデリアレトロ」初の公式本『アデリアレトロのある暮らし』を2021年12月2日（木）に発売します。

テレビや新聞、雑誌で「昭和レトロ」についての特集が組まれるなど、レトロ雑貨や純喫茶は2021年を象徴する流行となりました。「アデリアレトロ」はその代表的存在で、2018年に復刻されると20～40代の女性を中心に人気を集め、累計約60万個を販売しました。

本誌は同ブランド初の公式本で、特別付録として、大人気定番デザインの「アリス」柄を側面にあしらった本誌限定の蓋つき耐熱ガラス容器がついています。誌面では「アデリアレトロが愛される理由」や「アデリアレトロコレクション」、特別付録を使った、人気料理家しゃなママさん考案・監修の「とっておきのごちそうレシピ」を掲載しています。

宝島社は、企業理念である「人と社会を楽しく元気に」のもと、独自のマーケティング力、編集力を生かし、より多くの方に喜んでいただけるコンテンツを提供してまいります。



『アデリアレトロのある暮らし』
発売日：2021年12月2日
価格：2585円（税込）



電子レンジ＆電気オーブン使用OK！



アデリアレトロとは？

親しみやすいデザインと手に取りやすい価格で、昭和の食卓を彩った「石塚硝子」の食器ブランド「アデリア」のガラスウェアをリメイクしたのが「アデリアレトロ」シリーズです。アデリアの生産が終了してからも大切に使い続けている人が多く、ファンがInstagramに投稿した写真を見た3名の若手女性社員のアイデアで2018年11月に復刻。当時のアデリアのかわいさや魅力はそのまま、現代のライフスタイルでも安心して使えるようにリメイクされました。



本誌を企画したのは平成元年生まれの32歳・男性編集者！ ※取材可能です！



元々レトロな喫茶店巡りが好きで、「昭和レトロ」に惹かれがちだった平成生まれの私の目に、一目見たときからとても新鮮に映ったのが企画のきっかけです。私と同世代の女性社員が上層部を説得して復刻されたというストーリーにも、強い熱量を感じます。いわゆる”エモさ”も感じさせ、「Z世代」にまで訴求するデザインですが、懐かしさと新しさが共存し、機能性と実用性まで備わっているアデリアレトロは、とても魅力的なブランドだと思います。
(ムック局第2編集部 島袋尚也)

★特別付録は大人気定番デザイン「アリス」柄を側面にあしらった、本誌限定の蓋つき耐熱ガラス容器



電子レンジ & 電気オーブン使用OK!

器としてそのまま食卓に出せるかわいさ♡



★付録で作れる「レトロ」レシピも掲載！おうちで純喫茶気分♪

昔ながらの優しいおいしさ カスタードプリン

材料(4人分)
カラメルソース 砂糖80g、水一大さじ1、色止めの水一大さじ1、カスタードプリン 卵4個、砂糖80g、牛乳500ml、バニラエッセンスまたはバニラオイル数滴

作り方
①カラメルソースを作る。鍋に砂糖と水を入れて中火にかけ、きざきざに鍋を揺らして砂糖を溶かす(写真A)。きつね色になったら色止めの水を加えて火を止める。固まらないように耐熱容器に流し入れる。
②プリンを作る。ボウルに卵をすりほぐし、砂糖を加えてすり混ぜる。沸騰直前まで温めた牛乳を少しずつ濾し入れ、その温度しっかり温める。バニラエッセンスまたはバニラオイルを加えてさらに混ぜる。
③②をザルなどで2〜3回濾してから①に流し入れる。ペーパータオルで表面の液を拭きし(写真B)。フタをするようにアリスの型をのせておく。水浴槽の水深から1〜2cmくらいまでぬるま湯(分量外)をとり、150℃に予熱した電気オーブンで焼成(写真C)させる。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

Point
低温で焼くとすばいりよく、ならからに仕上がります。少し時間はかかりますがじっくり焼いてみてください。

何度でも食べたい懐かし味 焼きナポリタン

材料(2人分)
パスタ160g、カラダ油一大さじ、玉ねぎ1個、ピーマン2個、ウインナー3本、バター一大さじ1、塩、こしょう各少々、コンソメ(顆粒)一大さじ1、トマトケチャップ50ml、ウスターソース一大さじ1、牛乳一大さじ2、ビザ用チーズひとつかみ、ドライパセリ(好み)少々

作り方
①鍋にたっぷりのお湯(分量外)を沸かし、塩適量(分量外)を入れ、パスタを加えて煮込み、ゆきゆきする。平らに上げ、サラダ油を絡める。具はパスタが冷まらないうちに準備しはじめる。
②①を②に加え、サッと絡めるように炒める。最後に牛乳を加えて(写真B)ひと混ぜする。
③耐熱容器に②を入れ、ビザ用チーズをのせる。トースター(1000W)で5〜6分焼き、表面にこんがり焼き色がついたら取り出し、仕上げに好みでドライパセリをふる。

Point
パスタは18〜20mmくらいの太さがおススメ。ソースは冷めず温まらぬくらいに熱くしておいしくウインナーの旨みもよくパセリをのせても。

こちらもおすすめ♪ 累計130万部突破の「レトロ文具付録」シリーズ

