節約なのに大満足◎

宝島社

2025年4月10日

1人あたり 100円以内!? 15円レシピも

『白米泥棒!節約がっつり 今日のおうちごはん!』4/15 余売



株式会社宝島社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:関川誠)は、『白米泥棒!節約がっつり 今日のおうちごはん!』を、2025年4月15日(火)に発売します。

著者は料理メディア「Nadia」で、"ごはんもお酒もどんどん進む、がっつりレシピ"が人気の料理研究家「今日のおうちごはん!」さん。第3弾となる本誌は**節約がテーマ。1人あたり100円以内におさまるレシピ**を中心に195品を紹介しています。鶏むね肉や豚こま切れ肉などを使用した低価格な「肉レシピ」や、豆腐や厚揚げ、ちくわなどの「節約食材レシピ」、時短も叶える「レンチンレシピ」、一品で満足する「丼&麺レシピ」など、ボリュームたっぷりで大満足なメニューが多数。節約しながらも食べ応えある絶品のおうちごはんが叶う一冊です。

TJ MOOK『白米泥棒!節約がっつり 今日のおうちごはん!』 発売日:2025年4月15日 定価:1210円(税込)

~「今日のおうちごはん!」流、節約の心得~

∖農産物直売所で新鮮な野菜をゲット

地元農家さんの採れたて野菜や果物、お米などを お得に買うことができ、ものによってはスーパーよりも 比較的安価で購入できることも!

冷鶏むね肉は切り方を変えて満足度アップ! パサつきがちなイメージがある鶏むね肉は、繊維を断つようにそぎ切りすることで食感がやわらかく仕上がり、棒状に切れば形が揃うことで火の通りが均一になり、パサパサ感が軽減!

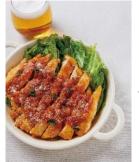


◀JAファーマーズ マーケット (直売所) 検索



そぎ切りする 棒状に切る





ズボラで絶品♡ やわらか鶏むね肉の 悶絶トマトチキン



悶絶必至! しかも節約♡ ガリバタポン酢の こんにゃくステーキ



取材相談・レシピ紹介可能です!



著者:「今日のおうちごはん!」プロフィール

家族が体調を崩したことをきっかけに料理の勉強をはじめ、料理家に憧れて2018年からレシピサイトやSNSなどにレシピ投稿を開始。2020年から現在までNadia Artistとして活躍中。「簡単時短の優勝レシピ」をコンセプトに、ごはんもお酒も進む簡単肉料理を中心におうちごはんを発信中。NadiaやSNSでは「箸が止まらん!」とがっつり系の料理が大人気。著書に『がっつりやみつき! 今日のおうちごはん!』『白米泥棒! がっつり今日のおうちごはん!』(ともに宝島社)。

〈内容〉

第1章 All100円台以下とは思えない! がっつりうまい超絶品肉おかず

第2章 なんと、15円レシピも! 家計を助ける節約食材別レシピ

第3章 あっという間に完成! リピ確定のレンチンおかず

第4章 この一品で大満足! 簡単なのに絶品! 丼&麺

第5章 もう一品欲しいときに! 超手軽な副菜&おつまみ

「お金がない・材料がない・時間がない」を解消する195品を収録

天井(約69円)+蒸し鶏のサラダ(約57円)+スープ(約15円)+ポテサラ(約53円)

下記のレシピから 夕飯の献立を 組み合わせて みると・・・









こんなにがっつり
へ 食べても /
1食あたり
約194円/1人

※一部一食分100円を超えるレシピもあります

「がっつりうまい超絶品肉おかず」レシピより

おいしさ悶絶級! 豚こまなすの しょうがポン照り





〜無限に食べられる〜 きゅうりと蒸し鶏の ごまだく中華サラダ





「家計を助ける節約食材別」レシピより

何度だって作りたい♡ もやしと卵のふわふわ 酸辣湯スープ





チーズ香る♪ じゃがいもと厚揚げの マヨカレー炒め





「リピ確定のレンチンおかず」レシピより

レンジで絶品☆ 豚こまもやしの 節約チンジャオロース





材料2つ レンジで簡単♡ 我が家自慢の 和風ポテトサラダ





「超手軽な副菜&おつまみ」レシピより

「簡単なのに絶品! 丼&麺」レシピより

レンチンだれで簡単! 肉厚なすの甘辛だれ天丼





~簡単もう一品~ パリパリ揚げ餃子の酢豚風





※本誌に記載されている食材価格は、著者が購入したときの金額です。地域、季節、取り扱い店舗により価格が変動することがあるため、実際の価格とは異なる場合があります。