

各 位

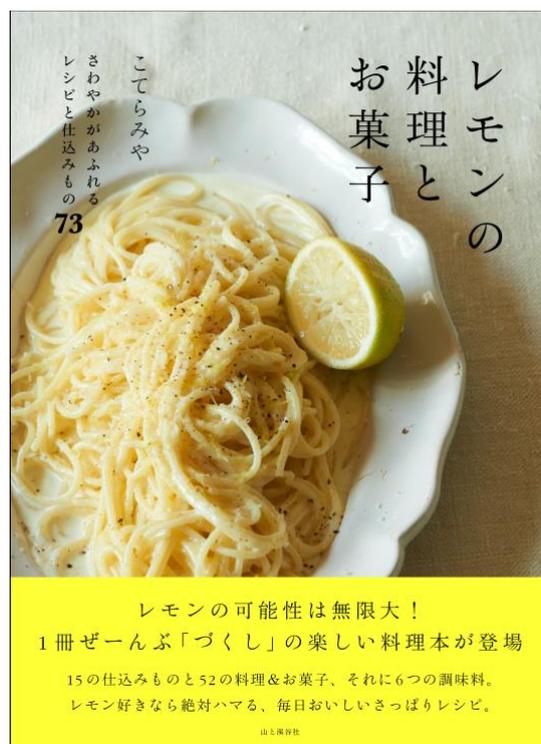
2023年3月17日  
株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

さわやかな酸味ときれいな黄色を生かして、料理にお菓子に丸ごとレモンを活用しましょう。

熱烈な“レモラー”、料理家のこてらさんが教える『レモンの料理とお菓子』は3月17日発売！

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、『レモンの料理とお菓子』（こてらみや著）を発売しました。



人気のレモンクリームパスタにレモンチキンカレー、レモンミートボール、それにレモンドーナツ……。料理からお菓子、作っておけば便利な仕込みものまで、ゼーんぶ「づくし」のレモンブックができました。レモン好きなら絶対ハマる、さわやかでさっぱりおいしいレシピを73種類収録。日々のおかず、おつまみ、調味料、おうちティータイムのお菓子など、料理ジャンルを選ばない魔法の食材「レモン」を活用して、おしゃれでヘルシーな食卓をお楽しみください。



(左上から時計回りに) ローストしたミニトマトをつぶして、ミートボールのソースみたいにからめながらいただく「レモンミートボールとミニトマトのオープン焼き」、レモンの力でさっぱり濃厚な「レモンクリームパスタ」、市販のカステラよりも軽やかで甘さ控えめ「レモンカステラ」、リコッタチーズ風の“パチリコ”クリームをサンドした「アイスビスケットサンド」。

## ■著者プロフィール

こてらみや

フードコーディネーター、料理家。京都生まれ。保存食、スパイスや香味野菜などの香りを生かした料理に定評がある。レシピ制作からスタイリングまで、食の総合コーディネーターとして活躍するかわら、レモンなどの果実やハーブ、季節の花々が育つベランダガーデンの手入れにも日々精を出す。著者に『魔法のびん詰め』（三笠書房）、『まいにち生姜レシピ』（池田書店）、『料理がたのしくなる料理』（アノニマ・スタジオ）などがある。

Instagram @osarumonkey

## ■CONTENTS

### ◎part1 レモンの仕込みもの

レモンの塩コンフィ／レモンの甘コンフィ／レモン玉ねぎチャツネ／レモンハリッサ／レモンこしょう／レモン玉ねぎしょうゆだれ／レモンマスタード／レモンマーマレード／レモンジンジャーハニー／レモンココナッツカード／レモンシロップ／リモンチェットロ／パチリコほか

### ◎part2 レモンの料理

にんじんのレモンオイルグラッセ／レモンマスタードのシンプルポテサラ／レモンハーブミンチと白菜のオープン焼き／鶏と野菜のレモンコンフィ蒸し煮／レモンハーブフライドチキン／カリカリレモンフライドポテト／レモンチキンカレー／豚しゃぶレモンにゅうめんほか

### ◎part3 レモンのお菓子

レモンショートブレッド／レモンロックスコーン／レモンコンフィのマドレーヌ／レモンカステラ／レモンカラメルプリン／レモンクリームパン／リモンチェッロのババ／レモンドーナツ／レモンジャスミン白玉／大人の塩レモンジェラートほか

### ◎Column

レモンソルト／レモンオイル／レモンポン酢しょうゆ／レモンビネガー／レモンとねぎの焼き肉塩だれ／レモンマヨネーズ

## ■書誌情報

こてら みや 著

定価 1,980 円（本体 1,800 円＋税 10%）

仕様：B5 判／96 ページ

ISBN：978-4-635-45063-8

商品情報ページ：<https://www.yamakei.co.jp/products/2822450630.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930 年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心に、国内外で山岳・自然科学・アウトドア等の分野で出版活動を展開。

さらに、自然、環境、ライフスタイル、健康の分野で多くの出版物を展開しています。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役：松本大輔、証券コード：東証スタンダード市場 9479）を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

---

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当：若名

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: [info@yamakei.co.jp](mailto:info@yamakei.co.jp)

<https://www.yamakei.co.jp/>