

各 位

2023 年 9 月 5 日

株式会社 山と溪谷社

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

ていねいなプロセス写真で「栗しごと」がよくわかる！ 渋皮煮、甘露煮、ペースト、ジャム&バターまで、迷わず作れる栗の保存食と和洋のスイーツレシピをたっぷり収録する『栗しごとと栗のお菓子』は9月5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、『栗しごとと栗のお菓子』（下園昌江著）を発売しました。



はじめてでも上手に作れるいちばん親切な“栗しごとの教科書”。
和洋のお菓子にゴロリと惜しみなく使えるのも、自家製ならではの贅沢です。
まるで栗そのものを食べているような感動体験を、おうちでぜひお楽しみください。

「作ってみたいけれど、栗しごとの正解がいまいちわからない」という声を受け、作業手順をプロセス写真とともにていねいに解説する指南書ができました。仕込んでおけば1年中、かわいくておいしくてときめきが止まらない、和洋の栗のお菓子 30 種を手作りできます。



（左上から時計回りに）栗しごとの定番「栗の渋皮煮」「栗の甘露煮」。栗の渋皮煮から作れる和洋菓子は13種類、甘露煮から作れる和洋菓子は10種類掲載。トーストやサンドイッチ、タルティーンなど、お菓子に展開せず気軽に楽しめる「栗ジャム&栗バター」。和三盆糖を使ったメレンゲに、和栗のペーストを絞った栗の洋菓子の王様「栗と和三盆糖のモンブラン」。栗の甘露煮をシャリシャリ食感の寒天に閉じ込めた和菓子「栗の琥珀糖」。

■著者プロフィール

下園昌江 Masae Shimozono

お菓子研究家。1974年鹿児島県生まれ。筑波大学卒業後、日本菓子専門学校で製菓の技術と理論を学ぶ。その後パティスリーで6年間修行。2001年スイーツのポータルサイト「Sweet Café」を立ち上げ、幅広い視点でスイーツの情報を発信しながら、国内外のさまざまなお菓子を実際に食べ歩く中で、フランス菓子の魅力に惹かれる。2007年より自宅でお菓子教室を主宰し、お菓子の歴史から素材の特徴

まで深く学べるレッスンが評判を呼び、人気の教室となる。著書に『おいしいサブレの秘密』『アーモンドだから、おいしい』『4つの製法で作る 幸せのパウンドケーキ』（すべて文化出版局）などがある。

Instagram @masaeshimozono

■CONTENTS

◎Prologue 仕込んでおいて長く楽しむ 栗しごと

栗の渋皮煮／栗の甘露煮／栗のペースト（粗タイプ・細タイプ）／栗ジャム／栗バター

◎Chapter1 リッチな気品が漂う 栗の洋菓子

栗のラムケーキ／栗と和三盆糖のモンブラン／栗のマドレーヌ／栗とはちみつのロールケーキ／栗のトリュフ／栗のガトーショコラ／栗とヘーゼルナッツのタルト／栗とカシスのヴィクトリアサンドイッチケーキ／黒糖とコーヒーのクグロフ・マロン／マロンパイ／栗のバスクチーズケーキ／栗とほうじ茶のパウンドケーキ／栗とコーヒーのバターサンド／栗と全粒粉のスコーン／マロンシャンティ／栗のアイス2種（洋栗アイス・和栗アイス＋ほうじ茶ゼリー）

◎Chapter2 ほっこり素朴な味わい 栗の和菓子

栗と抹茶の浮島／栗のどら焼き2種（粒あん＆栗の甘露煮・栗あん＆栗の渋皮煮）／栗蒸しようかん／栗の琥珀糖／栗きんとん／栗最中／栗粉もち／栗のきんつば／栗大福

◎Column

・パンと楽しむプチレシピ

栗ジャムトースト／栗ジャムサンドイッチ／栗バターと生ハムのバゲット

・洋と和の栗パフェを楽しむ

栗とカシスのパフェ／栗とほうじ茶のパフェ

■書誌情報

下園 昌江 著

定価 1,760 円（本体 1,600 円＋税 10%）

仕様：B5 変判／96 ページ

ISBN：978-4-635-45065-2

商品情報ページ：<https://www.yamakei.co.jp/products/2823450650.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930 年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。

さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

【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。

【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@yama-kei.co.jp

<https://www.yama-kei.co.jp/>