

報道関係各位

2014年3月5日  
株式会社ファミマ・ドット・コム

## ファミマ・ドット・コム オリジナル書籍

“今日は何の日？ ラーメンの日。”

料理のプロが毎日提案する記念日にちなんだ袋麺のアレンジレシピ本

## 「ラーメンだけで365日、作ってみる～。 Viva！生仕立て麺 Loveフライ麺 編」

全国のファミリーマート店舗（一部店舗を除く）・書店にて発売

株式会社ファミマ・ドット・コム（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：市川透、以下：ファミマ・ドット・コム）は、袋麺を使ったアレンジメニューをカレンダー方式にして365日提案するレシピ本、第2弾「ラーメンだけで365日、作ってみる～。Viva！生仕立て麺 Loveフライ麺 編」を2014年3月6日（木）から、全国のファミリーマート店舗約10,300店（一部店舗を除く）と書店にて発売いたします。

### ■プロのアイデア盛り沢山～誰でも簡単に作れるアレンジレシピをたのしく提案！

本書は、＜サッポロー番＞（みそ、しょうゆ、塩、とんこつ、ごま味）と＜頂＞（醤油味、しお味）を使用し、料理のプロが、毎日の「今日は何の日？」をテーマに、おいしいアレンジメニューをたのしく提案するシリーズ本（※）です。第2弾の今回は、4月1日から6月30日までの分を1冊にまとめて発行します。

袋麺のアレンジレシピは、ネットや料理本であまたあるものの、365日毎日訪れる記念日をテーマにすることでエンターテインメント色を強く意識し、「そこまでやるか」と思わせるアイデアをたくさん盛り込みました。季節に合わせた食材と、味も麺のタイプも豊富なインスタント袋麺で誰でも簡単に作れるレシピにこだわっています。

なお、当レシピ本は、コンビニエンスストアではファミリーマートのみでの販売になります。数量限定販売となりますので、お早目にお買い求めください。

ファミマ・ドット・コムは、今後も、エンタメ・グルメ・フォトブックなどのオリジナル書籍を企画・発刊してまいります。

以上

【参考資料】

■商品情報



【タイトル】ラーメンだけで365日、作ってみる〜。

Viva! 生仕立て麺 Loveフライ麺 編

【仕様】A5判 アジロ綴じ 4色 本文128ページ  
(表紙入れて132ページ)

【ISBNコード】978-4-907292-19-5

【発売日】2014年3月6日(木)

【価格】本体743円+消費税

【発行】株式会社ファミマ・ドット・コム

【編集】株式会社KADOKAWA

【印刷・製本】凸版印刷株式会社

(※)シリーズ本、第2弾です。

(※)シリーズ本: 第1弾は、「ラーメンだけで365日、作ってみる〜。ダイエットも節約もごちそうも編」  
[価格: 本体743円+消費税]。1月1日~3月31日までのアレンジメニューを掲載。

■本書のレシピ特徴

- ・旬素材、季節の行事など、毎日のイベントに合わせたアレンジにこだわる。
- ・季節に合わせた<ダイエット麺週間>や、GW明けの<節約麺週間>、梅雨どきの<体いたわり週間>など、日々の気分に合わせて遊び心溢れるレシピも提案。
- ・毎週日曜日は「インスタントラーメンの日」。これにちなんだ「ごちそうラーメン」を提案。今号は、人気和食店「賛否両論」店主・笠原将弘氏が調理担当。
- ・缶詰、納豆、卵、ハム、ちくわ、カニカマ…など、手軽に手に入るコンビニ食材を尊重。
- ・「野菜を使いきたい」「たくさん材料を揃えるのは面倒だ」という、単身者や主婦の目線でのメニュー展開にこだわる。
- ・夕食でも十分に満足のいくボリューム感。
- ・たまには少し手の込んだメニューも提案。また、少し手を加えるだけで「こんな大変身が！」という驚きや発見を与えてくれるインスタント麺からは想像もつかないアイデアを提案。
- ・袋麺の付属スープは、味の変化のために量は減らしても、必ず使うため味の土台がしっかりして初心者でも、必ず味がキマル。



4月

13日

**喫茶店の日**

**インディアンカレーナポリタン**

材料(1人分)

卵の殻1個 塩少々(分量外)……1個  
 有塩のフランスパン(トースト)……2枚  
 ウインナーソーセージ(太さ4×長さ10cm)……2本  
 玉ねぎ(薄切り)……1/2個  
 ピーマン(縦切り)……1個  
 じゃがいも(厚切り)……1/2個  
 サラダ油……大さじ1  
 A) 卵1個……小さじ1/2  
 トマトソース(付属)……中量1  
 粉チーズ……適量

作り方

- 1 ラーメンスープを最大量として強火で煮込む。
- 2 フライパンにサラダ油を熱してソーセージ、玉ねぎ、ピーマン、じゃがいもを炒め、Aを加えて調味する。
- 3 麺に湯を流し入れ、湯を切り、よく水をさらす。湯切りした麺をフライパンに入れ、強火で炒め、トマトソースを加えて炒め合わせる。最後に粉チーズをかける。(豆乳)

POINT

具材はすべて、冷凍食品や缶詰など、コンビニで揃えられる。手軽に作れる。材料はすべて、家庭にあるものが多い。

CONTENTS		4月
1	目次	1
2	1月1日 新春の朝ごはん	2
3	1月2日 新春の朝ごはん	3
4	1月3日 新春の朝ごはん	4
5	1月4日 新春の朝ごはん	5
6	1月5日 新春の朝ごはん	6
7	1月6日 新春の朝ごはん	7
8	1月7日 新春の朝ごはん	8
9	1月8日 新春の朝ごはん	9
10	1月9日 新春の朝ごはん	10
11	1月10日 新春の朝ごはん	11
12	1月11日 新春の朝ごはん	12
13	1月12日 新春の朝ごはん	13
14	1月13日 新春の朝ごはん	14
15	1月14日 新春の朝ごはん	15
16	1月15日 新春の朝ごはん	16
17	1月16日 新春の朝ごはん	17
18	1月17日 新春の朝ごはん	18
19	1月18日 新春の朝ごはん	19
20	1月19日 新春の朝ごはん	20
21	1月20日 新春の朝ごはん	21
22	1月21日 新春の朝ごはん	22
23	1月22日 新春の朝ごはん	23
24	1月23日 新春の朝ごはん	24
25	1月24日 新春の朝ごはん	25
26	1月25日 新春の朝ごはん	26
27	1月26日 新春の朝ごはん	27
28	1月27日 新春の朝ごはん	28
29	1月28日 新春の朝ごはん	29
30	1月29日 新春の朝ごはん	30
31	1月30日 新春の朝ごはん	31
32	1月31日 新春の朝ごはん	32
33	2月1日 新春の朝ごはん	33
34	2月2日 新春の朝ごはん	34
35	2月3日 新春の朝ごはん	35
36	2月4日 新春の朝ごはん	36
37	2月5日 新春の朝ごはん	37
38	2月6日 新春の朝ごはん	38
39	2月7日 新春の朝ごはん	39
40	2月8日 新春の朝ごはん	40
41	2月9日 新春の朝ごはん	41
42	2月10日 新春の朝ごはん	42
43	2月11日 新春の朝ごはん	43
44	2月12日 新春の朝ごはん	44
45	2月13日 新春の朝ごはん	45
46	2月14日 新春の朝ごはん	46
47	2月15日 新春の朝ごはん	47
48	2月16日 新春の朝ごはん	48
49	2月17日 新春の朝ごはん	49
50	2月18日 新春の朝ごはん	50
51	2月19日 新春の朝ごはん	51
52	2月20日 新春の朝ごはん	52
53	2月21日 新春の朝ごはん	53
54	2月22日 新春の朝ごはん	54
55	2月23日 新春の朝ごはん	55
56	2月24日 新春の朝ごはん	56
57	2月25日 新春の朝ごはん	57
58	2月26日 新春の朝ごはん	58
59	2月27日 新春の朝ごはん	59
60	2月28日 新春の朝ごはん	60
61	2月29日 新春の朝ごはん	61
62	3月1日 新春の朝ごはん	62
63	3月2日 新春の朝ごはん	63
64	3月3日 新春の朝ごはん	64
65	3月4日 新春の朝ごはん	65
66	3月5日 新春の朝ごはん	66
67	3月6日 新春の朝ごはん	67
68	3月7日 新春の朝ごはん	68
69	3月8日 新春の朝ごはん	69
70	3月9日 新春の朝ごはん	70
71	3月10日 新春の朝ごはん	71
72	3月11日 新春の朝ごはん	72
73	3月12日 新春の朝ごはん	73
74	3月13日 新春の朝ごはん	74
75	3月14日 新春の朝ごはん	75
76	3月15日 新春の朝ごはん	76
77	3月16日 新春の朝ごはん	77
78	3月17日 新春の朝ごはん	78
79	3月18日 新春の朝ごはん	79
80	3月19日 新春の朝ごはん	80
81	3月20日 新春の朝ごはん	81
82	3月21日 新春の朝ごはん	82
83	3月22日 新春の朝ごはん	83
84	3月23日 新春の朝ごはん	84
85	3月24日 新春の朝ごはん	85
86	3月25日 新春の朝ごはん	86
87	3月26日 新春の朝ごはん	87
88	3月27日 新春の朝ごはん	88
89	3月28日 新春の朝ごはん	89
90	3月29日 新春の朝ごはん	90
91	3月30日 新春の朝ごはん	91
92	3月31日 新春の朝ごはん	92

**■調理担当****・日本料理「賛否両論」店主:笠原将弘氏**

実家は焼き鳥店「とり将」。「正月屋吉兆」で9年間修業。2004年に、オーナーシェフとして「賛否両論」オープン。瞬く間に予約が取れない人気店に。テレビ、雑誌、料理教室から店舗プロデュース、イベント等幅広く活躍。毎週日曜日の「ごちそうラーメン」13品を担当。

**・料理研究家:市瀬悦子氏**

食品メーカーの営業から、多くの料理研究家のアシスタントを経て独立。NHK Eテレ「すすめ！キッチン戦隊クックルン」の料理監修を担当するなどメディアで引っ張りだこの、今、旬の料理研究家。「ダイエット」、「節約」、「体いたわり」メニューと「ウィークデーアレンジ」54品を担当。

**・料理研究家:きじまりゆうた氏**

祖母は村上昭子さん、母が杵島直美さんという料理家一家の三代目。初心者にもわかりやすく、作りやすいレシピに定評があり、テレビ、イベント、雑誌でも活躍。「ウィークデーのアレンジレシピ」24品を担当。

