

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
 有塩のラーメンスープ……1/2杯
 ウインナーソーシージ(大6枚×4枚)……2本
 玉ねぎ(薄切り)……1/2杯
 ピーマン(縦切り)……1個
 にんにく(厚切り)……1/2杯
 サラダ油……大さじ1
 A) 卵1個……小さじ1/2
 トマトソース(ラーメン用)……1杯
 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いておく。
- 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、にんにくを炒め、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。湯で、ざるに上げて水を切る。2に加えて炒め合わせ、器に盛り粉チーズをかける。(写真)

POINT

玉ねぎは、細かく切ると炒めやすい。また、玉ねぎは、炒めると甘くなるので、炒めるとおいしい。

CONTENTS		4月
1	インディアンカレーナポリタン	13日
2	ごちそうラーメン	14日
3	節約麺	15日
4	体いたわり麺	16日
5	インスタントラーメンの日	17日
6	ごちそうラーメン	18日
7	節約麺	19日
8	体いたわり麺	20日
9	インスタントラーメンの日	21日
10	ごちそうラーメン	22日
11	節約麺	23日
12	体いたわり麺	24日
13	インスタントラーメンの日	25日
14	ごちそうラーメン	26日
15	節約麺	27日
16	体いたわり麺	28日
17	インスタントラーメンの日	29日
18	ごちそうラーメン	30日
19	節約麺	31日

■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。

