

【角川マガジズ新刊のご案内】

新刊・ニュースご担当者様

平素より大変お世話になっております。

小社では、『ひき肉も、俺に任せろ!』(「賛否両論」店主・笠原将弘著)を4月30日に発売いたしました。つきましては、ご高覧のうえぜひ貴媒体でのご紹介をご検討いただけますようお願いいたします。

つくね、ハンバーグ、肉団子など激ウマ 72 レシピ
「賛否両論」店主・笠原将弘 ひき肉も、俺に任せろ!
2013年4月30日(火)発売!

今、人気の家庭料理は、ほとんど、ひき肉料理。
ひき肉を制するものは、料理を制する!

予約が取れない日本料理店「賛否両論」店主の笠原将弘が、今度は「ひき肉料理」の極意を伝授。肉団子をふわふわに、ハンバーグをジューシーになど、肉の種類と調理法によって練り方の加減、まとめ方、火加減など、それぞれの特徴や違いも詳しく紹介。
「ひき肉料理の一番のコツは一体感だ!」

実家が「焼き鳥屋」だった笠原マスターは、名店「とり将」を継いでいた時期もあり、ひき肉料理も大得意。今回は、鶏のみならず、合いびき、豚、牛の全てを対象に、人気家庭料理の極意を教えてくださいました。ふんわり仕上げたい肉団子の練り方をはじめ、弾力がほしいハンバーグの練り方や、炒め物でひき肉の存在感を出したいときの火の入れ方など、今回もコツが満載。特に十八番の「つくね 10 番勝負!」は作りやすくて、とってもおいしい。ハンバーグ、肉団子、つくね、ミートソース、ロールキャベツ、棒餃子、そばろ煮などなど…、ラインナップの充実度もさらにパワーアップしています!

<主な章立て>

- 俺のひき肉料理 Best5 / 俺のひき肉 其の壱 包む、挟む、詰める。 /
- 俺のひき肉 其の弐 こねて、まとめる。 / つくね 10 番勝負! /
- 俺のひき肉 其の参 炒める、煮る。 / ひき肉で極上スープを作る。

【体裁】B5 変型 / アジロ綴じ / カバーあり / 88 ページ 【定価】980 円(税込)
 【発売日】2013 年 4 月 30 日 【発行】株式会社角川マガジズ
 【発売】株式会社角川グループホールディングス ISBN 978-4-04-731208-1



●笠原将弘(かさはら・まさひろ)プロフィール



東京・恵比寿にある日本料理店「賛否両論」店主。1972 年東京生まれ。高校卒業後「正月屋吉兆」で 9 年間修行、父親の死をきっかけに実家の焼き鳥店「とり将」を継ぐ。2004 年、東京・恵比寿に“賛否両論出ることを覚悟で”オーナーシェフとして「賛否両論」オープン。瞬間に予約の取れない人気店になる。テレビのレギュラーをはじめ、雑誌連載、特集記事、料理教室から店舗プロデュース、イベントなど幅広く活躍。著書に『鶏むね、鶏もも、俺に任せろ!』『めんつゆ、俺の極意』(小社刊)など。

■お問い合わせは下記担当者までお願い申し上げます。
 株式会社角川マガジズ 管理部 総務グループ 広報担当: 日下(くさか)
 〒102-8077 東京都千代田区富士見 1-3-11 富士見デュープレックス B's
 TEL・03-3238-8422 / FAX・03-3238-8423 / e-mail・PR@kadokawa-mg.co.jp