



2012年6月19日

～缶詰は、下ごしらえや下調理を担ってくれる

料理人のような存在でもあります～

『野崎洋光のたのしい缶詰レシピ 魚介類編』

発刊のお知らせ

野崎洋光 [著] 東洋経済新報社[発行]

2012年6月15日発売 A5判並製 128 ページオールカラー 定価 1,365 円(税込)

株式会社東洋経済新報社は株式会社マルハニチロ食品（本社：東京都江東区豊洲 社長：坂井道郎）の商品を活用して編集した『野崎洋光のたのしい缶詰レシピ 魚介類編』を6月15日（金）全国の書店やネット書店で発売を開始しました。当代一流の和食の料理人・野崎洋光さんが魚介缶詰の近年の質の良さを知って、簡単でおいしいレシピを追求した1冊です。

昨年の大震災以来、缶詰が見直され、売り上げを2～3割増やしています。また、「節電」意識の高まりから、缶詰レシピへの関心が高まっています。そうした今関心を集める“缶詰レシピ”の決定版として一流料理人を起用し刊行されたのが本書です。「缶詰とは、下ごしらえや下調理を担ってくれる料理人のような存在」と野崎さんが指摘するとおり、缶詰を使えば調理時間や手間を短縮でき、仕上げの工夫を楽しむ余裕が生まれます。そうした缶詰の新たな良さが実感できる1冊です。家庭で使いやすいサケやサバ、ホタテなど魚介缶詰20種を使った料理が93品も紹介され、家庭であきずに缶詰の料理を楽しむことができます。

今までは“イージークッキング”としての側面だけが強調されてきた缶詰料理ですが、野崎さんのレシピは簡単ではあるものの、それらと一線を画す上質なもののばかりです。缶詰を既にご活用の方にもまた、今まで缶詰を縁遠く感じていた方にも、ぜひ手にとっていただきたい1冊です。

【体 裁】A5 判並製 128 ページ オールカラー

【価 格】1,365 円 (税込)

【ISBN】978-4-492-04463-6

【配本日】2012年6月15日（金）

【発 行】株式会社東洋経済新報社

【取材協力・商品提供】株式会社マルハニチロ食品





【内容紹介】

テレビ・新聞などでも話題沸騰。和の巨匠 直伝！ 便利すぎるレシピ。いま見直されている“缶詰のすごい力”を使った93品。新たな活用法などコラムも満載。

パート1 缶詰でメインのおかず

パート2 缶詰でサブのおかず

パート3 缶詰でご飯もの

パート4 缶詰でそば・うどん（そうめん）・パスタ

パート5 缶詰汁もの、鍋もの

パート6 缶詰でサケのおつまみ

コラム 「野崎流缶詰活用術」

「保存食としての缶詰の新活用法」など



「缶詰は、下ごしらえや下調理を担ってくれる料理人のような存在でもあります。仕上げの工夫は自由自在、大いに楽しんでレパートリーを増やしてください。」

——野崎洋光

【著者について】

野崎洋光 (のざき ひろみつ)

分とく山(わけとくやま)総料理長。

1953年福島県生まれ。1980年に「とく山」料理長に

就任。1989年に「分とく山」を開店し総料理長となる。「自らがおいしいと納得した料理を」という信念のもと、確かな技と理論に裏打ちされた料理は、各界著名人からも支持されてきた。NHK「あさイチ」「きょうの料理」はじめテレビ、雑誌など各種メディアでも活躍中。「むずかしく考えず、家庭でもっと和の味を作ってほしい」とやさしく解き明かす口調と、真摯な人柄から多くのファンを持つ。2011年に『野崎洋光のおいしい節電レシピ』（東洋経済新報社）が話題になったほか、著書多数。



報道各位からのお問い合わせ先

株式会社マルハニチロホールディングス

広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

販売に関するお客様からのお問い合わせ先

東洋経済新報社 マーケティングサポート部

TEL : 03-3246-5467 FAX : 03-3270-4127

E-MAIL : sales@toyokeizai.co.jp