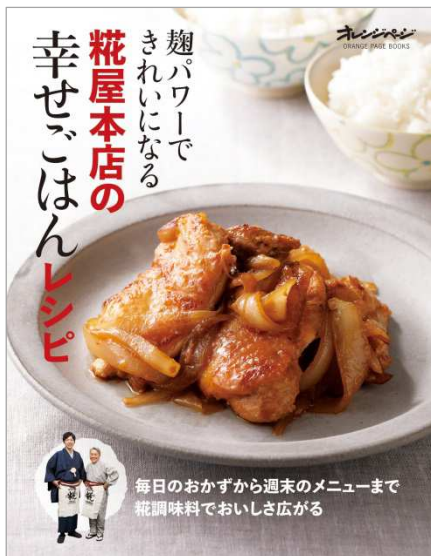


テレビ・新聞でもおなじみ「こうじ屋ウーマン」の最新本は初の親子共作！  
『麴パワーできれいになる  
糀屋本店の幸せごはんレシピ』

～オレンジページの料理教室「コラボ」にて出版記念&〈発酵の日〉イベント開催～

美容や健康を意識したレシピ本を多数刊行してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)から、『麴パワーできれいになる 糀屋本店の幸せごはんレシピ』が7月17日(火)に発売となりました。塩糀ブームの火つけ役となった大分県佐伯市の老舗糀専門店「糀屋本店」の9代目・浅利妙峰さんと長男・定栄さん初の共著となる本書は、人気の糀調味料の活用メニューが満載のレシピ集。発売に伴い、7月19日(木)には出版記念イベントを開催。また、8月5日「発酵の日」にちなんだ糀や甘酒などの発酵セミナー&料理教室も予定されています。



『麴パワーできれいになる 糀屋本店の幸せごはんレシピ』



左／浅利妙峰 右／浅利定栄

ふっくら、ふわふわ、柔らか etc. 糀調味料でいつものメニューがさらにおいしく！  
本書では、砂糖→甘糀、塩→塩糀、しょうゆ→しょうゆ糀に置き換え、だし糀を〈合わせ調味料〉として使うレシピを提案しています。糀に含まれる酵素の働きにより、食材そのものが持つうまみや甘みが引き出され調味料の使用量を抑えることができるので、塩分や糖分が気になる人にはうれしい作用。また、塩糀を入れることでご飯がふっくら炊けたり卵がふわふわに焼けたり、肉の下味に糀調味料を使うことで柔らかくなるなど、うれしい作用はほかにもいろいろ。糀調味料の新たな魅力を発見できる一冊です。 [1/3]

【掲載レシピの一例】

浅利妙峰さんの何度食べても飽きない毎日のお総菜&自然な甘みのおやつ

妙峰さんが家族やお店のスタッフのために長年ふるまってきた毎日のごはんやおやつは、どれも糀調味料が素材の持ち味を引き立てたシンプルなもの。心と体にやさしいメニューが揃いました。



左／まかないの人気レシピ「鶏肉と卵のさっぱり煮」。糀の力で、短時間でもじっくりと煮込んだような味わいに  
中／塩糀だけの味つけとは思えない、深いうまみの「焼きがんも」。揚げずにフライパンで焼くだけのお手軽さ  
右／「煮あずきの白玉だんご」。甘みを強調する塩糀のおかげで砂糖の量は通常の半量以下でOK

浅利定栄さんの世界各国での料理修業から発想を得た、自由に柔軟なく糀使い

「和」のイメージにとらわれない定栄さんの糀調味料メニューは、イタリア、スペイン、アジアなど、世界のエッセンスを取り入れた新提案ばかり！ 糀の可能性をさらに広げてくれます。



左／定栄さん特製の「万能 塩糀トマトソース」。トマトソースを塩糀で作ると、数時間煮込んだような深みが出て、糀の風味でご飯とも相性抜群。作り置きしておけば、煮込みハンバーグにラタトゥイユにと重宝します  
右／バター不使用、甘酒とオリーブオイルで作る「甘酒スコーン」。米粉と小麦粉、粉のおいしさが際立つ素朴な味

【参考】基本調味料「さしすせそ」と糀の関係



上から時計回りに、しょうゆ糀、甘糀、だし糀、塩糀

## 出版記念イベントを開催しました！ 2018年7月19日（木）

浅利定栄さんが度々講師を務めるオレンジページの料理教室「コトラボ阿佐ヶ谷」にて、出版記念イベントが開催されました。当日は、浅利妙峰さんも大分から駆けつけ、急遽、共同サイン会に。集まったファンは、思わぬツーショットに大喜びでした。



「世界の発酵食文化と糀について」の講義のあと、参加者の方々には本書で紹介しているメニュー（トマトのブルスケッタ、ローストビーフ、塩糀トマトソースのペンネなど）を試食いただきました

### 【今後のイベント予定】

浅利妙峰さん（コトラボ新橋） <https://www.orangepage.net/blogs/10/posts/1546>

浅利定栄さん（コトラボ阿佐ヶ谷） <https://www.coto-lab.com/lesson/instructor/jyoei-asari/>

### ●有限会社 糀屋本店



大分県佐伯市で三百余年続く糀の老舗。 <http://www.saikikoujiya.com>

### ●浅利妙峰（あさりみょうほう）

「糀屋本店」9代目。伝統の糀を土台に、糀調味料をはじめ、それらを使ったレシピを次々に考案。糀を現代の食卓に取り戻し、次代へとつなぐ活動を積極的に行う。「こうじ屋ウーマン」として講演会や料理教室の開催も多く、国内のみならず海外でも糀の普及に邁進中。

### ●浅利定栄（あさりじょうえい）

宮崎大学医学部看護学科卒業後、2011年から約2年間、南米パラグアイで看護師として活動。帰国後は「糀屋本店」の仕事に加わり、「こうじ屋アンバサダー」の役割を担って、世界各地で糀の普及活動を行う。2016年、イタリア食科学大学大学院修士課程修了。現在は「こうじ料理研究家」として定期的に講座を開催。

## 『麴パワーできれいになる 糀屋本店の幸せごはんレシピ』

2018年7月17日（火）発売 本体 926円（税別）

<http://www.orangepage.net/books/1249>

A4変型判、アジロ綴じ、カバーつき、総ページ 68ページ

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【3/3】