

## 『オレンジページ』の人気連載「樋口直哉さんの口うるさいレシピ」が1冊に！ 『樋口さん！ 定番メニューを おいしく作るコツ 教えてください！』

～出版記念講座、開催決定！ オンラインにて同時配信も～

だれでも失敗なくおいしく作れるレシピを多数提案してきた株式会社オレンジページ（東京都港区）は、料理家・作家の樋口直哉さんによる待望の最新レシピ本『樋口さん！ 定番メニューをおいしく作るコツ 教えてください！』を3月31日（水）に発売します。また発売を記念した特別料理教室を4月11日（日）に開催します（<https://www.coto-lab.com/lesson/detail/?plid=1803&cid=271>）。



『樋口さん！ 定番メニューをおいしく作るコツ 教えてください！』



樋口直哉さん

### すべての「おいしい」には理由がある！

料理をおいしく作るには、それぞれのメニューに「コツ」があります。なぜ、そうするとおいしくなるのか、どうしてそうするのかという理由を知れば、他の料理にも応用できるようになり、自然とレパートリーが広がっていきます。本書では料理家の樋口直哉さんが、科学的な理論から、おなじみのメニューの作り方を研究し、おいしく作る「コツ」を細やかに紹介。すべてのレシピに難易度がついているので、料理の腕が上がるのにあわせて、だんだんとレベルを上げられるようになっています。

#### ●樋口直哉（ひぐちなおや）さん

料理家・作家。1981年東京都生まれ。服部栄養専門学校卒業後、料理教室助手、フレンチレストラン勤務を経て、料理研究家に。科学的な考え方から、料理の「当たり前」を深掘りし、おいしさを最大限に引き出すレシピを紹介している。作家としても活躍し、2005年『さよなら アメリカ』（講談社）で第48回群像新人文学賞を受賞。 【1/2】

卵のシンプルメニュー「目玉焼き」にもこんなにコツがある！



1



2



3

「水溶性卵白」を取り除く

バターを熱し、焼く

卵白だけに塩をふる

<コツの理由>

1. 水溶性卵白には臭みがあり水分が多いため、焼いている途中ではねたりするので、取り除く
2. バターに含まれる水分が蒸発するときにまわりの熱を奪うため、フライパンの温度が上がりすぎることはない
3. 卵黄に塩をふるとそこだけ水分が奪われ、斑点ができてしまうので、卵白だけに塩をふる

【掲載レシピの一例とそのコツ】



1



2



3

#### 1.スパゲティナポリタン

「麺は冷蔵庫で冷やすと、もちもち食感に。ソースは2回に分けて加え、「こく」と「なめらかさ」の両方を実現！」

#### 2.ハンバーグ

「ひき肉はしっかり練らなくてOK。玉ねぎは生のまますりおろして加えると、酵素の働きで肉がより柔らかかに」

#### 3.しっとりポテトサラダ

「じゃがいもは砂糖を加えてゆでると、さめてもしっとり。下味を熱いうちにあえると味がなじみます」

……さらに、「厳選！ おかずおつまみ」(ジューシー鶏のから揚げ、焼き餃子 etc.)、「王道・定番おかず」(豚のしょうが焼き、肉野菜炒め etc.)、「絶品！ ひと皿メニュー」(牛丼、ソース焼きそば etc.)など、全 58 レシピを掲載。

『樋口さん！ 定番メニューをおいしく作るコツ 教えてください！』

2021年3月31日(水)発売 定価 1540円(税込)

AB版、平綴じ、カバー付き、総ページ 132 ページ

<https://www.orangepage.net/books/1473>

<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

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

【2/2】