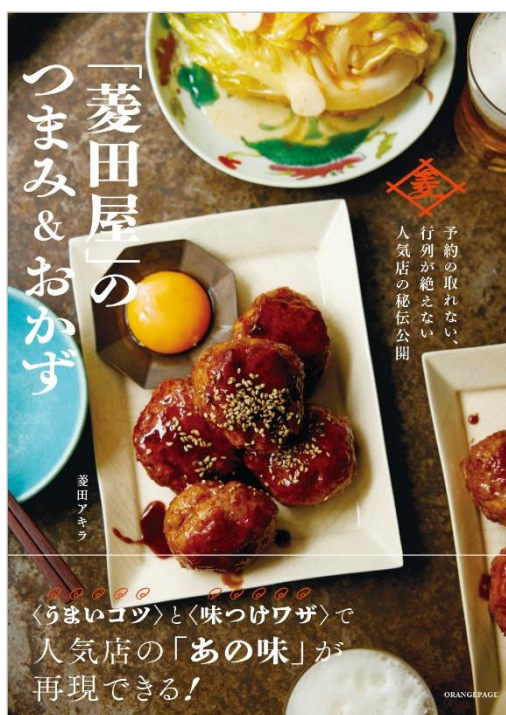


予約の取れない、行列が絶えない店の秘伝のワザ、全公開！
『「菱田屋」のつまみ&おかず』11/17発売
5代目店主・菱田アキラ氏による、白メシもビールもすすむレシピ集

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、東京・駒場東大前にある創業100年超の老舗定食屋「菱田屋」、そして「菱田屋酒場」の店主・菱田アキラ氏によるレシピ集『「菱田屋」のつまみ&おかず』を11月17日(月)に刊行しました。本書では、行列が絶えない人気店の味を家庭で再現できる「うまいコツ」と「味つけのポイント」を惜しみなく紹介。定番のおかずからつまみまで、白メシをガッツリ食べたい人にも、家飲みを楽しみたい人にも全力でおすすめできる、渾身の一冊です。



予約の取れない、
行列が絶えない、
人気店の秘伝公開



『「菱田屋」のつまみ&おかず』(帯あり)

『オレンジページ』の人気連載「うちでへべレケ 菱田屋酒場」のレシピが1冊に！

雑誌『オレンジページ』で約3年にわたって連載した「うちでへべレケ 菱田屋酒場」。「菱田屋」の定番メニュー、「菱田屋酒場」(2021年開店)で新たに作り始めた人気料理の中から、家メシ、家飲みが楽しくなるようなレシピを選びすぐったのが本書。「ザクザク鶏から」「ポテトサラダ」など60品を超える“菱田屋の味”が再現できるよう、プロセス写真つきで掲載。初心者にもわかりやすく解説しています。年末年始の家飲みはもちろんのこと、一年中使える珠玉のレシピばかりです。 【1/2】

掲載メニューの一部、大公開！



1.「不滅の豚のしょうが焼き」しょうがにんにくにも加えたパンチのある味わい。肉にはあまりさわらず強火でさっと焼きつけるのがポイント 2.「しそロニサラダ」ゆかりとしば漬の酸味と塩けでアクセントを加えた和テイストのサラダ 3.「えのきのかにたま風」ふわとろの秘密は卵に混ぜた水溶き片栗粉にあり。あんをたっぷりかけて、のどごしのよさも楽しめる一品 4.「無限ピーマン」熱湯をかけて少ししんなりさせたピーマンをツナ缶やごま油とあえるだけ

■目次

一章 まずはこれ！ 菱田屋不滅の人気メニュー

ザクザク鶏から／不滅の豚の生姜焼き／ジューシー肉シュウマイ／えびマヨ／しそロニサラダ 他

二章 がっつりうまい！ ボリューム満点のおかずとつまみ

豚肉のみそ漬け焼き／煮込まない麻婆豆腐／のつけ回鍋肉／皮なし餃子バーグ／揚げだしなす 他
〈コラム〉卵でうまい！ ふわふわにらたま／だし巻き卵／つまみ卵炒飯 他

三章 家飲みならでは！ さっくり&じっくりつまみ

裂裂鶏(サクサクチー)／鶏皮チップス／ソース焼きそば／無限ピーマン／ポテトサラダ 他
〈コラム〉野菜ひとつのこつまみ 湯びきレタスの中華風／ハルピンキャベツ 他

四章 ささっとできる！ 満足こつまみ

[加熱いらず] トマトの玉ねぎドレッシング／パクチーの塩昆布あえ／やみつききゅうり 他

[あえる・かける] 春雨サラダ／キャベツの花椒オイルあえ／しらすザーサイやっこ 他

■菱田屋店主・菱田アキラ(ひしだ あきら)



創業100年を超える、東京・駒場東大前の老舗定食屋「菱田屋」。アキラさんは行列の絶えないこの店の5代目。「菱田屋の料理でゆっくりお酒が飲みたい！」というリクエストにこたえ、2021年、「菱田屋酒場」をオープン。代々受け継がれた昔ながらの味を守りつつ、酒場オリジナルのメニューの開発にも余念がない。

「菱田屋酒場」 https://www.instagram.com/hishidaya_sakaba/

『「菱田屋」のつまみ&おかず』（菱田アキラ）

2025年11月17日(月)刊行 定価1,760円(税込)

B5判、アジロ綴じ、112ページ <https://www.orange-page.net/books/1992>

※本書は『オレンジページ』2022年7月2日号～2025年11月2日号に掲載した「うちでへべレケ 菱田屋酒場」を再構成したものです。

＜このリリースに関するお問い合わせ先＞

〒108-0073 東京都港区三田1-4-28 三田国際ビル16F 株式会社オレンジページ

総務企画部 広報担当: 鈴木 press@orange-page.co.jp

【2/2】