

第13回料理レシピ本大賞【料理部門】入賞！ 『長谷川あかりの「あたらしい」きほんの料理』

株式会社オレンジページ(東京都港区)より、2026年1月刊行の『長谷川あかりの「あたらしい」きほんの料理』が、「2026年度 第13回料理レシピ本大賞 in Japan」において【料理部門】に入賞しました。著者の長谷川あかりさんから喜びのコメントが届きました。



受賞発表会の模様(左/天野ひろゆきさん 右/長谷川あかりさん)

『長谷川あかりの「あたらしい」きほんの料理』

【長谷川あかりさんより受賞の言葉】



いわゆる定番の家庭料理を自分なりに解釈したこの一冊が、こうしてたくさんの方の手に届いたことを、心からありがたく思います。毎日の食事づくりが少しでも軽やかで心地よく、そしてできれば、自分を満たし、明日の力になるような時間になっていたら何よりです。この本が、そんな時間をつくる小さなきっかけになればいいなら、これ以上喜ばしいことはありません。

【選考委員のコメント】 ※一部抜粋

- ・手順はきわめてシンプル、けれどしっかりした料理ができあがる。「もっとこうしたい!」というアレンジも効くし、「あの食材でもいけるかな?」というチャレンジも実践しやすい。広がりがありすぎる一冊。レシピ本界のニュースタンダード! (青山ブックセンター本店 高橋豪太氏)
- ・から揚げ・肉じゃが・ハンバーグ……きほんの料理なのにカンタンシンプル。え?これでいいの?と驚かせつつも、うまい。新しい! (さわや書店フェザン店 竹内敦氏)
- ・基本も時代と共に変化する?していたんだ!と知る本でした。このレシピ本一冊持って母と台所に立ちたかったなあ。(WonderGOO常陸大宮店 富山里美氏)

第13回料理レシピ本大賞【料理部門】入賞

『長谷川あかりの「あたらしい」きほんの料理』 定価1,760円(税込)

2026年1月26日(月)刊行 B5変型判、アジロ綴じ、164ページ

<https://www.orangepage.net/books/2000>

セオリーに縛られない、作る人の意欲をかきたてるレシピが、「あかり、信じてるぞ」のフレーズとともにXでたびたび話題となる長谷川あかり。本書では、から揚げ、肉じゃが、ハンバーグ、しょうが焼きなど、定番メニューをアップデート！ 自由で作りやすい、誰でもおいしくできる……今、最注目料理家が令和に贈る、新たな「きほんの料理」です。2026年9月10日現在、7刷決定、累計4万部を突破。

【目次】

PART1 minimal 材料や調味料が少ないからやる気がおきる

鶏のから揚げ、肉野菜炒め、肉じゃが、春巻き、トマトソースパスタ ほか

PART2 light 軽い味わいだから、くり返し作りたくなる

クリームシチュー、麻婆豆腐、チキンカレー、豚の角煮、豚のしょうが焼き、アクアパッツァ、青椒肉絲 ほか

PART3 shortcut 面倒なことを省いても、満足度は変わらない

ハンバーグ、餃子、ピビンバ、メンチカツ、混ぜずし、チキングラタン ほか

PART4 plus α コレを入れたらもっと好きな味になった

鶏の照り焼き、ハヤシライス、ラタトゥイユ、卵サンド、鶏つくね

PART5 change 発想を変えてみると、料理は案外うまくいく

オムレツ、白あえ、棒棒鶏、豚肉の冷しゃぶ、チキンソテー

COLUMN(オムライス、そうめん、炊き込みご飯、豚汁)／調理道具／調味料／常備品



長谷川あかり

料理家、管理栄養士。作る人に負担が少なく、食べると心も体も癒やされるレシピが、SNS・雑誌・テレビなどで絶大な支持を集める。SNSの総フォロワー数は170万人超(※)。シンプルで豊かなライフスタイルやファッションも注目され、パーソナルムック『長谷川あかり DAILY RECIPE』(扶桑社)も人気。雑誌『オレンジページ』およびオレンジページnetでは2026年から「長谷川あかりの晩ごはんロードマップ」を連載中。※2026年8月時点
X https://x.com/akari_hasegawa Instagram https://www.instagram.com/akari_hasegawa0105

■料理レシピ本大賞 in Japan

「料理レシピ本の書籍としての指標を示し、また魅力をアピールし、その価値を広く浸透させること」を目的として2014年に創設された賞。今年で第13回を迎える。<https://recipe-bon.jp>

<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 遠藤 press@orangepage.co.jp

【2/2】