

2021年8月20日
株式会社サンクチュアリ・パブリッシング

※※ 情報解禁日 2021年9月7日20時以降 ※※

カレンの台所が「第8回料理レシピ本大賞 2021」の大賞を受賞！
滝沢カレンさんが9/7の授賞式にリモート生出演！
アンバサダー・天野ひろゆきさんとの掛け合いも！
～ぜひ取材をご検討ください～

株式会社サンクチュアリ・パブリッシングが2020年8月に発売した書籍『カレンの台所』
<https://www.sanctuarybooks.jp/book-details/cate00054/book1158.html>（滝沢カレン 著）が、「第8回料理レシピ本大賞 2021」において、【料理部門】の「大賞」を受賞いたしました。

「料理レシピ本大賞」(<https://recipe-bon.jp>)は、料理レシピ本の魅力をアピールするため、書店員有志を中心とする『料理レシピ本大賞 in Japan 実行委員会』が運営しています。

全国の書店員が日本一売りたいレシピ本を決める賞で、言い換えるなら、日本一売りたい小説を決める「本屋大賞」のレシピ本版です。過去にはリュウジさんの「悪魔のレシピ」(2020年大賞)、はらぺこグリズリーさんの「世界一美味しい手抜きごはん」(2019年大賞)が受賞を機に売上を大きく伸ばし、ベストセラーとなりました。

8回目の開催となる2021年度は、各出版社から150作品がエントリー。サンクチュアリ出版がエントリーした『カレンの台所』は、料理部門の「大賞」を受賞いたしました。

授賞式には、著者の滝沢カレンさんがリモート生出演し、受賞スピーチを行います。

会場にはアンバサダーであるキャイ〜んの天野ひろゆきさんが登場、カレンさんとの掛け合いや、料理の試食も行い、その様子がYouTubeで生配信されます。

ぜひ、取材をご検討ください。

※オンライン授賞式の概要は別途【事務局公式資料】参照のこと。



レシピ本なのに 分量も具体的手順も一切なし！ なのに不思議と作れちゃう

作る人によって味が変わる 脱・マニュアル時代の新感覚レシピ

滝沢カレンさんが Instagram で公開した鶏の唐揚げレシピが、「独特すぎる」「文章が神がかっている」と話題沸騰。

「冷たい何も知らない鶏肉」
「お醤油を全員に気付かれるくらいの量」
「無邪気にこんちくしょうと混ぜてください」
「二の腕気にして触ってるくらいの力で、鶏肉をさらに最終刺激」

など、「その発想はなかった!」と思わず唸ってしまう。独特の世界観にハマる人続出中!

しかも、その言葉の通りにやってみると、本当に作れてしまうのが本書のすごいところ。

レシピとは思えないその詩的な文章は、時には食材目線にまでおよび1つの料理ができあがるまでの壮大な物語に吸い込まれ、実際に作らなくても、読むだけでも面白い!

本書用に新たにたっぷり書き下ろしたものを含む、豪華全30メニューを掲載。

レシピだけどレシピじゃない。爆笑。なのにつくれる。うまい。

今まで誰も読んだことのないレシピ文学です。

鶏の唐揚げ Teri no Karage



ヘルシーに見えてそうじゃない、高カロリーに見えてそうでもない。

どちらも決めるのは胃袋ですってことにします。

今回はただただ食べたいたい、知らない人を知らない唐揚げを久しぶりに作ってみました。

油物がほんとは大好きで、でも油物はカロリーがやたらとやたらと可哀想な感じがちなので、なるべく外では油物を食べないで家で自分で作ることは食べたい、という決まりにしています (たまにはご飯屋さんでもそりゃ食べる)。

なぜなら、やはり揚げから肉の種類 (鶏肉)、油まで全部自分で確認できるからです (こだわり強そうにみえてもそこまで強いわけではないので安心を)。

誰だって熱い油は嫌だが、口に入れる油は大好きですよね。私もその1人です。「油物こそ、目でみる、自分で作る」と思ってるのが私で、これは家系が強く語り書き伝えたいです。

私が家で唐揚げ作るときのお決まりをご紹介します。

唐揚げは一度に全て揚げたてて保存不徳ですから、300gくらい買って半分は生のまま冷凍や冷蔵しますから、5~6個を用意します。

私は味が濃いのが好きなので、今から話すことは味濃いと思いついてください。薄いの好きな方はこれから話すよりは自分で決めて下さいね。

そうしましたら、スタートです!

まず、透明度まではいかないがスーパーでよく見かけるしもうどどニーム油を二重にします (濃味な方はジップロックなど)、そこに冷たい何も知らない鶏肉をいれてあげます。

やれやれとポツリポツリと肉内、上からいくつかけ流していきます。

まずリーダーとして先に流れるのは、お醤油を全員に気付かれるくらいの量、お酒も同じく全員気付く量、乾燥させた粒にみえる鶏ガラスープの素をこんな量で振るか? との程度にふります。

いれすぎてもらえないさすぎて、あまり変わるおけではないので気にしすぎなくていいです!

そして匂いが取り柄になんにくすりおろしかチューブ、生薬すりおろしかチューブを、鶏肉ひとつにアタセサリーを付けるくらいは保持でつけてあげて下さい。

あとごま油をご褒美あげるくらいにします。

最後に先節よく塩胡椒して鶏肉への刺激は終わります。

煎置は自由です。

あとは間違ってない入り口を柔らかく結んでください。あとでまた開けます。

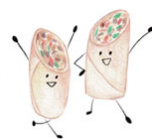


～滝沢カレンさんがこの本に込めた想い～

料理って失敗したっていいんです。
料理って何回でも挑戦させてくれるんです。

基礎も 決まりも 間違いも 答えも ないのだから
自分だけの味 自分だけの作品があつていいんです。
“何を作ろうかな”が毎日のちょっとした
ワクワクとした時間になりますように。

滝沢カレン



(読者はがきより)

「料理が苦手で仕方なかったけれど、この本をきっかけに料理が楽しくなった」
「自分の感覚で料理を作れるのが楽しい」「料理って自由でいいんだと気づいた」
などの感想が多く寄せられています。

■ 滝沢カレンさんへの取材、番組出演などのお問い合わせはこちらまで

※授賞式の取材申し込みは料理レシピ本大賞事務局までお願いします

TEL : 03-5834-8631 FAX : 03-5834-8632 Mail : kouhou@sanctuarybooks.jp

サンクチュアリ出版広報部宣伝チーム 岩田梨恵子・南澤香織