

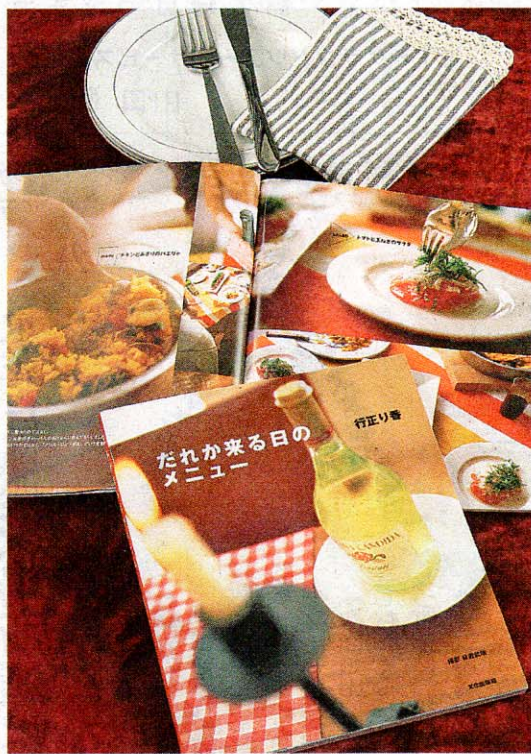
何でもランキング

もてなし編

1位 だれか来る日のメニュー

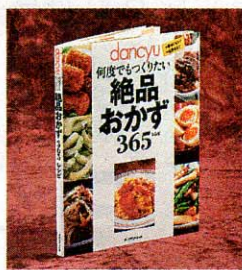
340
ポイント

著者は料理研究家の行正り香さん。初版から20刷を数える人気本。ジェノヴァ、スパニッシュ、チャイニーズ、シリアン、プロヴァンスなど11種類のメニューを用意。テーマごとに前菜、主菜、デザート、飲み物、BGMまできめ細かく提案している。著者の料理への思いがわかるエッセーに始まり、品書き、見開きといった料理の写真を、各料理のレシピやテーブルの演出でページを構成する。料理写真家の日置武晴さんが撮影した躍動感のある調理風景や食欲をそそる料理の写真も魅力のひとつ。
①1998年②文化出版局③1680円



2位 dancyu 何度でもつくりたい 絶品おかず365レシピ

人気シェフと料理研究家134人の一押しレシピを365品掲載。月刊誌に掲載したレシピのより抜き集で、定番のおかずからまで活用できるおしゃれなもので取り上げている。「下ごしらえ」と「作り方」を分けた構成で、作業の流れが頭に入りやすい。
①10年②プレジデント社③980円



3位 トーキョーバル

260 人気20店のスペイン風居酒屋バルで出されている200のメニューをまとめている。「仲間とわいわい楽しみながらもてなしたい時に向く料理が満載」(川津幸子さん)
①11年②柴田書店③2625円



4位 何度でも作りたくなる ほめられレシピ

米国在住経験が長い料理研究家、馬場香織さんが著者。鍋やオーブンに入れて火にかけるだけで本格的な料理ができるレシピを載せている。
①08年②角川マガジンス③1200円

5位 もてなしごはんのネタ帖

著者はフードコーディネーターの山脇りこさん。カクテル風に野菜や果物を盛り付けるなど、サプライズ感のある演出を紹介している。
①11年②講談社③1260円

6	簡単おもてなしBOOK	オレンジページ編	オレンジページ
7	三国清三の「おうちでフレンチ」	三国清三	小学館
8	ビストロ仕立てのスープと煮込み	谷昇	世界文化社
9	もてなし上手 復刻版	栗原はるみ	扶桑社
10	ようこそ、私のキッチンへ	有元葉子	集英社

NIKKEI プラス1

紙面インデックス

ゼロから始めます ②
疲れにくい歩き方学び
低山ハイキングを満喫

常識点検 ③
のし袋・水引の基本マナー

健康生活 ④
酒かすの成分と効果を知る

とことん試します ⑤
飲食店で1人夕ごはん
気後れしない方法探る

賢実家計 ⑥
お金がたまる財布の使い方

知求見聞 ⑦
懐古調の商品、なぜ相次ぐ

お菓子編

1位 お菓子作りのなぜ?がわかる本

485
ポイント

著者は菓子教室「スイス・フランス菓子研究所」(東京都北区)を主宰する相原一吉さん。洋菓子を作る時に浮かぶ素朴な疑問に答える形で構成する。解答を読み進めるうちに菓子作りの理論が自然と頭に入る。材料の混ぜ方で生地が膨らみが変わる様子も理科の実験のように見せている。
①2001年②文化出版局③1680円



2位 おいしい!生地

395

著者は「オープン・ミトン」(東京都小金井市)のオーナーシェフの小嶋ルミさん。スポンジケーキ、クッキー、スコーンなど焼き菓子の出来を決定付ける生地をおいしく仕上げるコツをまとめた。素材の泡立て方や混ぜ方に多くのページを割いて解説している。
①04年②文化出版局③1575円



3位 ぜひつくりたい基本のお菓子

300 料理研究家の藤野真紀さんが著者。チーズケーキなどの焼き菓子からババロアなどの冷たいデザートまで洋菓子作りの基本を丁寧にまとめる。「手順の写真が多いので安心」(杉山智美さん)
①08年②NHK出版③1050円



4位 ベターホームのお菓子の基本

家庭で作れる菓子のレシピをコンパクトにまとめた教科書のような本。手順で迷いやすいところは写真付きで丁寧に解説している。
①98年②ベターホーム出版局③1575円

5位 津田陽子の100のおやつ

焼き菓子を中心に家族で食べられるおやつやデザートレシピをまとめている。切り方や並べ方にこだわった写真も魅力的。
①12年②柴田書店③1890円

初心者編

1位 ベターホームのお料理一年生

490
ポイント

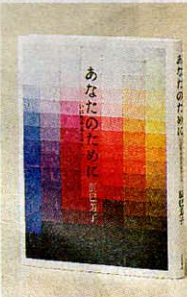
今年で50周年を迎えた料理教室がまとめたロングセラー。調理道具の使い方に始まり、魚のさばき方、野菜の切り方、だしのとり方で料理の基本を網羅している。編集部が「お母さんが娘と一緒に台所に立っているような本」と表現するように、丁寧な解説に定評がある。
①1985年②ベターホーム出版局③1470円



2位 あなたののために いのちを支えるスープ

440

大正生まれの著者、辰巳芳子さんが病床の父に作り続けたスープのレシピ集。「和の汁もの」と「洋風スープ」に分け、さらに細かく分類した「スープの図式」で素材と調理法の組み合わせを整理している。「丁寧に作るスープは少し手間がかかるが、心を込めて作る料理の初心を教えてください」(石森いづみさん)
①02年②文化出版局③2730円



3位 ひと目でわかる料理の教科書きほん編

340 著者は東京・渋谷で料理教室を主宰する川上文代さん。煮る、揚げる、蒸すなど調理の基本を丁寧にまとめ、調味料の割合を示して味付けのポイントを細かく解説している。
①10年②新星出版社③1365円



4位 いちばんやさしい基本のおかず

料理研究家で管理栄養士の検見崎聡美さんが著者。料理の経験がない人でも作れる肉じゃがやさばのみそ煮などのレシピを冒頭で紹介。
①06年②成美堂出版③1260円

5位 男子厨房に入る料理の基本

表紙にトマトの皮むきをアップで撮った写真を使うなど、大胆なレイアウトが特徴。料理の下準備もわかりやすくまとめている。
①08年②オレンジページ③840円

6	内田悟のやさしい塾	内田悟	メディアファクトリー
7	料理のきほん練習帳	小田真規子	高橋書店
8	さらに、美味しい方程式	野崎洋光	文化出版局
9	女子栄養大学のお料理入門	小川久恵	女子栄養大学出版部
10	私の保存食ノート	佐藤雅子	文化出版局

ホームドアの「万全」を支えています。



あなたのそばに、タキゲンはいる。
創業明治43年
www.takigen.co.jp

電子版にバックナンバーもライク何でもランキング

表の見方 数字は選者の評価を点数化。①初版年②出版元③税込価格。6～10位は本の名前、著者、出版元の順。
調査の方法 料理本に詳しい専門家11人にもてなし編、お菓子編、初心者編の3つのジャンルでそれぞれ3冊以上推薦してもらい、候補リストを作成。各ジャンルのリストの中から順位を付けて専門家に選んでもらった。料理本として完成度が高く、長く愛用できることを重視した。選者は以下の通り。(敬称略、五十音順)
石森いづみ(フードスタイリスト)▽小川綾子(料理書専門古本屋onakasuita店主)▽川津幸子(料理本編集者・料理研究家)▽木田マリ(フードコーディネーター)▽杉山智美(東京ガス「食」情報センター主幹)▽高橋佑希(紀伊国屋書店新宿本店)▽津布久孝子(味の素家庭用事業部長)▽戸井美子(キッコーマン・コーポレートコミュニケーション部)▽豊満美峰子(女子栄養大学短期大学部准教授)▽半田純一(丸善丸の内本店和食グループ)▽藤本紀久子(東京生活研究所食品コーディネーター)

料理本の良さは「料理や編集のノウハウが時間を経て作られた完成度の高いレシピを知ることができる点(久保さん)だ。例えば料理本の中には初めて作る人でもまねできるように注意書きとコツを丁寧にまとめた工夫を凝らしている。女子栄養大学短期大学部准教授の豊満美峰子さんは「ネットの投稿レシピの中には塩分量が多すぎるものや調味料の分量を間違えているものが多いので、注意して見たい」と話す。プロの目があることで、一定レベル以上のおいしい料理が作れる安心感も料理本の魅力といえるのだ。

「料理本の写真から食材や味の組み合わせのヒントを得ることがある」と話すのは東京生活研究所食品コーディネーターの藤本紀久子さん。料理本は節約や健康志向を背景に堅調に売れている。多くの料理本から自分にとっての良本を選ぶ基本は「作業の流れの説明がすっきりと入るかどうか」(料理本編集者・料理研究家の川津幸子さん)。失敗しやすい作業の場面を写真で見せてきちんと説明するなど、よく練った構成の本は読者の目標を強く意識してまとめられている。

ネット全盛でも根強い人気 レシピの完成度高く

料理本の良さは「料理や編集のノウハウが時間を経て作られた完成度の高いレシピを知ることができる点(久保さん)だ。例えば料理本の中には初めて作る人でもまねできるように注意書きとコツを丁寧にまとめた工夫を凝らしている。女子栄養大学短期大学部准教授の豊満美峰子さんは「ネットの投稿レシピの中には塩分量が多すぎるものや調味料の分量を間違えているものが多いので、注意して見たい」と話す。プロの目があることで、一定レベル以上のおいしい料理が作れる安心感も料理本の魅力といえるのだ。

MANKIND 人間史／わたしたちの物語

11月16日(金)スタート!
毎週金曜 夜9:00~10:54(全12話)

世界史を“目撃”せよ

わたしたちはどこから来てどこへ行くのか——人類の歴史を12時間でたどる。
エミー賞受賞スタッフによる超大作ドキュメンタリーを、世界一斉放送!

今年最大の目玉作!

世界150カ国以上の
ヒストリーチャンネルで一斉放送!

人類史の決定的瞬間

に狙いを定め、新たな切り口で検証。
歴史解釈も画期的。

エミー賞受賞スタッフ

による渾身の作品!
壮大な歴史スペクタクルが目を見守る。

世界史の魅力語り合う対談番組『MANKIND／人間史』への招待も放送します。詳しくはHPをご覧ください。

世界150カ国、3億世帯が視聴する世界最大、
日本で唯一の歴史エンタテインメント専門

ヒストリーチャンネル™

ヒストリーチャンネルは、宇宙の始まりから古代の遺跡に刻まれた謎など「歴史」をテーマに、太古から現代まで多彩で良質なコンテンツをお送りします。全国のケーブルテレビ、スカパー、ブロードバンドTVでご視聴いただけます。

お問い合わせ:
ヒストリーチャンネル
カスタマーセンター

TEL.045-228-3719

http://www.historychannel.co.jp

ヒストリーチャンネル

HISTORY