

# 家庭画報

4

April 2017  
KATEIGAHO

贅を尽くしたホテルと  
美食を楽しむ

## 台湾 極上の旅へ

桜の宿  
桜のホテルへ  
ようこそ  
世界が注目する花と美食のリゾート  
聖地「セドナ」の魅力

綴じ込み付録

創刊60周年記念  
3号連続企画③

家庭画報の  
レジェンド・レシピ  
—料理研究家編—

二〇一七年春夏コレクションでもっと輝く  
松嶋菜々子、稲垣吾郎  
新垣結衣、菅田将暉  
不変の美をジュエリーに込めて  
受け継がれる輝きをあなたに  
全身の筋肉から顔のたるみを正す  
たるみケア新習慣

〈新連載〉  
祈りの道、日本遺産の旅「高岡御車山祭」  
伝統工芸の美再発見「萬古焼」

60th  
Anniversary  
2017  
KATEIGAHO

創刊60周年記念

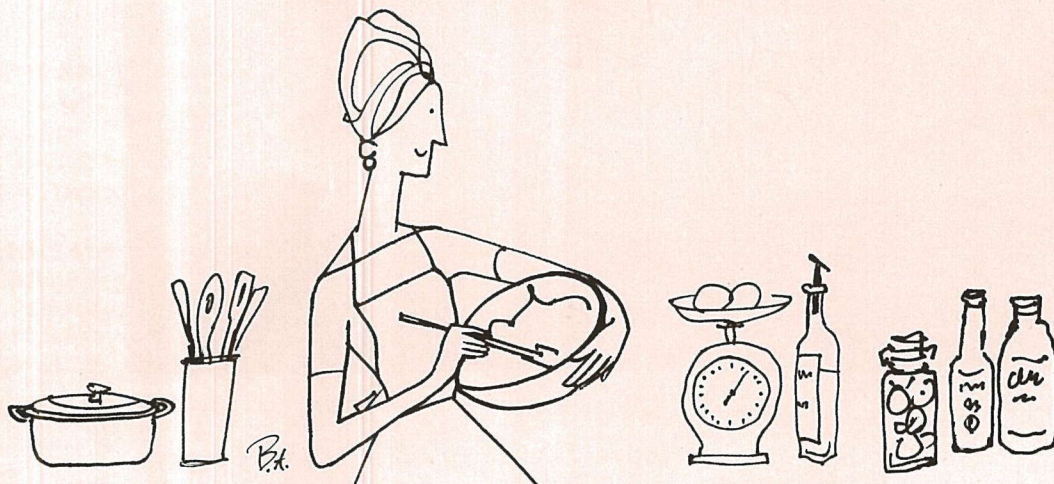


3号連続企画—③

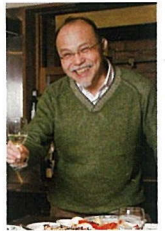
永遠に作り続けたい名品レシピ  
家庭画報の

# レジェンド・レシピ 20

料理研究家編



家庭画報は創刊から60年間にわたり、各年代の料理シーンをリードする多彩なレシピをご紹介します。そんな誌面を作り続けられたのは、個性豊かな料理研究家の先生がたのご協力があったこそ。おいしい料理で家庭に笑顔あふれる時間をもたらす、名品レシピをまとめました。



玉村豊男  
オリジナル麻婆豆腐

長野県の山中から、自然と生きた豊かなライフスタイルを伝えた「田園の食卓」や、連載「ヴィラデストの厨房から」などで、素早く無駄なく調理する独自の料理システムを伝授してくださった玉村豊男さん。来客からのリクエストが、最も多いという麻婆豆腐は、中国四川省で出会った本場の味を独自に進化させたもの。とろみをつけず、山椒と唐辛子がきいたきりつとした唯一無二の味わいは、何度でも食べたくなるおいしさです。

オリジナル麻婆豆腐

〈材料・4人分〉

木綿豆腐2丁／にんにく・しょうが各3〜5g／長ねぎの白い部分8g／合びき肉(または豚ひき肉)200g／日本酒120cc／鶏ガラスープの顆粒少々／ひしお40g／豆豉・豆豉ペースト各20g／粉唐辛子(好みの辛さに調節)適量／山椒(花椒を使う場合は3g、生果や塩漬の実山椒を使う場合は味を見て量を加減)

〈作り方〉

- 1 豆腐は20分ゆでてから、軽く重石をしてよく水気をきる。
- 2 にんにくとしょうが、長ねぎをみじん切りにし、ごま油(材料外)をひいた中華鍋で軽く炒め、ひき肉を加えて混ぜる。
- 3 日本酒と鶏ガラスープを加え、ひしお、刻んだ豆豉、豆豉ペーストを入れて煮立たせ、粉唐辛子と山椒を入れる。
- 4 ①の豆腐をさいの目に切って加え、豆腐が熱くなればでき上がり。焦げつきそうな場合は少量の水で調節するが、豆腐から水分が出るので要注意。煮込まずに仕上げ、器に盛る。



1999年6月号  
掲載



たまむらとよお エッセイスト、画家、食への探求心は無限大の「ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー」オーナー。

酔海老の塩味炒め

〈材料・4人分〉

特大海老(頭つき)4尾/A【紹興酒<sup>※</sup>1/塩<sup>※</sup>1】/B【にんにく(みじん切りにする)1かけ/白ねぎ(細かいみじん切りにする)½本】/香菜4株/塩<sup>※</sup>1/ごま油<sup>※</sup>3/紹興酒(フランベ用)<sup>※</sup>2

〈作り方〉

- 1 海老はきれいに水洗いし、脚、口先、尾の先端をはさみで切り落とす。はさみで背の殻の頭のつけ根から尾までを切り、背わたを取り除く。
- 2 Aはボウルに入れてよく混ぜ合わせ、①を漬ける。
- 3 オープンに入る鍋にごま油とBを入れて弱火でゆっくりと熱する。香りが出たら、塩を加えてよく混ぜ、水気を拭いた②の海老を入れ、両面をさっと焼く。そのまま230度に温めておいたオープンに入れ、5分焼く。
- 4 オープンから取り出し、卓上で紹興酒をかけてフランベする。炎が収まったら、香菜を添えて供する。



ばば かおり 海外生活を生かした、実用的なおもてなし料理が評判の料理サロン「KAORI SALON OF CULINARY ARTS」主宰。

ニューヨークやシカゴなど、アメリカで一〇年以上を過ごした馬場香織さんは、サプライズのあるおもてなし料理の名人です。自宅にお客さまを招く日の大皿料理を提案した「お取り分けスタイルでもおもてなし料理を」で習ったのは、紹興酒で海老をフランベする炒め物など、目の前で臨場感たっぷりに仕上げることでゲストから歓声上がるメインディッシュ。炎とともにおいしそうな香りが広がり、場のムードを盛り上げます。



馬場香織  
酔海老の塩味炒め

2015年12月号  
掲載

