

東京・駒場東大前で100年続く名物定食屋、初のレシピ本が完成！
『行列のできる定食屋 菱田屋の男メシ！』

話題の「食」に関する刊行物を多数発行してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、これまで、テレビや雑誌でもたびたび取り上げられてきた東京で人気の定食屋、初のレシピ本となる『行列のできる定食屋 菱田屋の男メシ！』を11月4日(土)に刊行します。



「菱田屋」(東京都目黒区駒場 1-27-12)

行列には理由があった！ 魅惑の53レシピ、その〈極意〉を大公開

東京・駒場東大前で100年近く続く定食屋「菱田屋」は、つねに行列のできる人気店。しょうが焼きや肉じゃがなどの定番から、中華の名店「文琳」に学んだ中華、ハンバーグやコロケなどの洋食まで、おなじみのメニューながらどれもリピートしたくなるおいしさで、地元の東大関係者はもちろん、その味のうわさを聞きつけて遠方から訪れる客も絶えません。本書には、この魅惑のメニューを53レシピ収録。菱田屋五代目店主・菱田アキラさん直伝の〈極意〉をぎっしり詰めこみました。

～菱田屋の〈極意〉、その一部をご紹介～

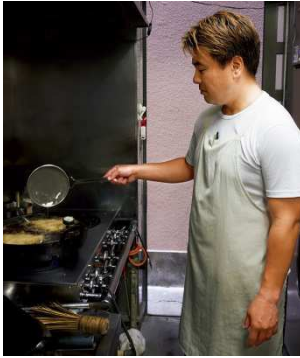
「しょうが焼きは、いわば蒸しもの」

「ハンバーグは、ひき肉を冷やしながらかよく練る」

「肉じゃがのじゃがいもとにんじんは、煮る前に蒸して甘みを引き出す」

■目からウロコの連続！ 老舗定食屋の五代目のプロの技を余すところなく披露

「いつも思っているのは、行列を作ってくれるお客さんに、腹いっぱい食べてほしいってこと。でも、ただ量が多いだけじゃだめ。ガッツリしたものこそ、食べ飽きない工夫が必要なんだ」と語る五代目店主。本書では、プロならではの技をわかりやすいプロセス写真とともに解説しています。



菱田屋五代目店主・菱田アキラさん



ページの一例：チキン南蛮

■一度は食べてみたい、店で人気のあのメニューがおうちで再現できる！

ボリュームたっぷり、ご飯がすすむ菱田屋のガッツリメニュー。いつも行列でなかなか入れない、遠方でそうそう行けない、お店で完食できるか心配という方にも、この一冊があれば、人気店の味を家庭で好きなときに好きなだけ味わえます。



左：人気の点心「シュウマイ」は、豚肩ロース肉を粗く刻んで使うから肉々しさ満点！ ご飯はもちろんビールにも◎

中：外はザクザク、中はふっくら「あじフライ」。特製バターミックスで包んでからパン粉をつけるのがポイント

右：先代から受け継ぐ冬の定番メニュー「肉豆腐」。大きなまるごとの車麩が目をひく菱田屋名物です

『行列のできる定食屋 菱田屋の男メシ！』 2017年11月4日(土)発売 本体1203円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1203>

B5変型判、アジロ綴じ、カバーつき、総ページ116ページ

※本書は、『オレンジページ』2015年7月2日号～2017年6月17日号に掲載した記事を再構成し、加筆、改稿したものです。

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 遠藤、千葉 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434 【2/2】