

ベテラン編集者の“偏愛”新シリーズ始動！ その名も「極めるシリーズ」、第一弾は 『スパイスカレーに夢中』

「食」を楽しむ本を多数刊行してきた株式会社オレンジページ（東京都港区）は、コロナ禍でうち時間が増え、外食の機会も減った中、本格料理を自分で作りたい人に向けた「極めるシリーズ」を新たにスタート！ その第一弾となる『スパイスカレーに夢中』を 6 月 29 日（火）に発売しました。ホールとパウダーのスパイスを使い分け、さらにハーブを加えた“本気のカレー”を全 46 品、多数のプロセス写真とともにじっくり伝授する本書。ここまで本格的なスパイスカレーのレシピブックは、オレンジページからは今回が初の刊行となります。

※「極めるシリーズ」第二弾は、2021 年秋、刊行予定です。



極めるシリーズ①『スパイスカレーに夢中』 2021 年 6 月 29 日（火）発売 定価 1320 円（税込）

A4 変型版、平綴じ、総ページ 116 ページ <https://www.orangepage.net/books/1487>

～編集担当・新関のムネの内～ 「思えば、きっかけは、2 年前のインド出張でした」

この本を編集した新関謡子は、雑誌『オレンジページ』の副編集長も務めた料理編集者歴 30 年の大ベテラン。「カレーの食べ歩きは大好きでしたが、家では、カレー粉をパパッと加えた、早くてうまいドライカレーばかり。ところが、2019 年、出張で訪れたインド・ムンバイ。毎日カレーを食べる 10 日間。「これも辛い……」「スパイス効かせすぎ？」「酸っぱいカレー？」。スパイスカレーに出会ってしまったのです。帰国後、インド料理店に行っても、なにかが違う。ええい、それなら自分で作るしかない！ カレーを？ いえ、スパイスカレー本を！ スパイスもハーブもオンラインで入手できる時代。フライパン、または鍋ひとつで、簡単にできます。新しいおうちカレーをぜひお試しください」

【本書に登場するスパイスカレーの達人たちと紹介レシピの一例】

北インド、南インド、スリランカのスパイスカレーをそれぞれの達人が丁寧にレクチャー。一見、作るのはむずかしそうで、じつは簡単、なおかつ奥が深い、スパイスカレーの魅力を堪能できます。

▼**シャンカール・ノグチさん**は、香り高い本格インドカレーを伝授。「スパイスの香りをくかぶる」ように作って！」



左／チキンカレー、右／じゃがいもとキャベツのカレー

▼**ナイル善己さん**は、スパイスひとつでできるチキン料理や、カレーのあとにぴったりなチャイやラッシーを披露。



左／チキンマライティッカ、右／チャイ

▼**古積由美子さん**には、混ぜて食べるのが特徴、野菜たっぷりでヘルシーなスリランカカレーを教わりました。



左／チキンカレープレート、右／フィッシュカレープレート

●**シャンカール・ノグチさん**

インド人の祖父が立ち上げたスパイス輸入業を 3 代目として引き継ぐ。「SPICE.TOKYO」主宰。イベントやメディアを通じて、スパイスやカレーの魅力を発信している。

●**ナイル善己さん**

インド独立運動家の祖父 A.M.ナイルが開いた日本最古の本格インド料理店「ナイルレストラン」の 3 代目。本格インド料理はもちろん、ふだんのおかずにスパイスを取り入れたレシピも人気。テレビや雑誌でも活躍中。

●**古積由美子さん**

東京・文京区の人気スリランカ料理店「yum-yum kade(ヤムヤムカデー)」店主。スリランカの食文化や現地のお母さんから習った家庭料理を伝える料理教室も開催している(不定期)。

達人たちによる出版記念カレー教室開催！ 詳しくは「コトラボ」(<https://www.coto-lab.com/>)

＜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

広報担当 遠藤由美子 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】