

まどか  
円さんの仕事のあとの楽しみは晩酌。  
その日のお酒に合う料理を自身の感覚  
で好みの味に仕上げる。円さんが作っ  
た料理が、自作の器や骨董の器に何気  
なく盛られる、シンプルだけど味わい深く  
お酒をゆったり楽しみたくなります。

フードスタイリスト  
**飯島奈美さん**

映画「かもめ食堂」、  
ドラマ「深夜食堂」「ごちそうさん」など

2024  
**10/25** 金  
申込締切  
**11/1** 金  
配本予定



日々の料理、  
時々ごちそう

# まどかの台所

柏木  
円 まどか

## まどかの台所

日々の料理、  
時々ごちそう

柏木  
円 まどか

東京書籍

伊賀の窯元に生まれ、結婚・独立。  
生家近くに、夫と二人で仕事場を持ち、  
クロロ仕事をしながら、夫婦二人で暮らす。  
円さんの、シンプルだけど味わい深い、  
日々をていねいに食べて、暮らすヒント。

著者紹介 柏木 円 かしわぎ・まどか

一九七四年、三重県伊賀の丸柱に江戸時代より続く伊賀焼の窯元「玉楽」の七代目で陶芸家の福森雅武の三女として生まれる。妹は「玉楽」八代目福森道歩。大学卒業後、実家の仕事に就き、結婚して栃木県益子で5年暮らす。夫・天（かずひろ）は主に陶器、本人は主に磁器の作陶を続け、仕事場を持つために丸柱に帰郷。益子時代から日々の食事は自宅で、が基本。楽しみは食べて飲むこと。両親から与えられた確かな味覚、特に父からは味を決める大切な要素を教えられて、いねいに作る料理は「ごく身近で安価な材料にも光を与え、食べた者を魅了する。潤沢とは言えない生活の中で、誠実で謙虚、何より「美味しく食べたい！」が、かががえのない豊かさを生んでいる。

### もくじより

#### 簡単ですが、こだわりありのうちの定番

- ・生ビール、つくねのつけ
- ・炒り卵がメインのうちの春巻き
- ・「好きだけどうぞ！」のえびフライ
- ・土鍋シューマイ
- ・ガーリックポークソテー
- ・うちの「きつね」ほか

#### つまみは時におかずになる

- ・オイルサーディンのパン焼き
- ・焼き油揚げ
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・ゴーヤチャンプルー
- ・新玉明太
- ・パリパリ揚げ麺サラダ
- ・あじのなめろうと酢じゆめほか

#### 麺好きの麺々

- ・ソース焼きそば
- ・広島風つけ麺
- ・担々麺
- ・ラーメン
- ・ぶっかけそば
- ・うさぎめん
- ・引きずりうどんほか

#### 煮込むことで味を出す

- ・牛すじとこんにゃくの煮込み
- ・鶏手羽先と春雨の煮込み
- ・ポトフ
- ・クリームシチューほか



#### 待つてました秋のごちそう

- ・松茸のすき焼き
- ・松茸ご飯
- ・人形たけのペロンチーニ
- ・新米ご飯ときか玉みそ汁
- ・おにぎり三種ほか

#### 大晦日とお正月

- ・大晦日は鴨すき、鴨南蛮がシメ
- ・元日はまずお雑煮
- ・前もって作っておくもの
- ・香箱がにの甲羅詰り
- ・明太だし巻き卵
- ・長いものイクラのせ
- ・元日の夜は手巻きすし
- ・茶碗蒸し
- ・正月三日は洋食
- ・煮込みハンバーグほか

#### 芽吹きの季節

- ・山菜の天ぷら
- ・野みつばとはたるいかのバター炒め
- ・わらびと油揚げ、鶏肉の煮物
- ・たけのこの鯛しゃぶ
- ・たけのこの梅あえ
- ・たけのこのペロンチーニ
- ・たけのこのご飯ほか



#### 夏のおきのおきの楽しみ

- ・鮎ご飯
- ・鱧はま鍋
- ・みょうがの混ぜご飯
- ・みょうがのフライ
- ・トマトと新玉ねぎのサラダほか

B5変型判(257×190mm)／並製／4C／頁数112頁／ISBN978-4-487-81720-7／C2077／定価1,870円(本体1,700円+税10%)

貴店印	注文数	東京書籍	〒114-8524 東京都北区堀船2-17-1 出版事業部 TEL03-5390-7531	FAX03-5390-7538
	冊	新刊	日々の料理、時々ごちそう	
	ご担当者名：	様	まどかの台所 柏木 円 <small>まどか</small>	
			B5変型判(257×190mm)／並製／4C／頁数112頁／ISBN978-4-487-81720-7／C2077／定価1,870円(本体1,700円+税10%)	

※取次店様からの見計らい配本はございません。お手数ですが必要部数を記入の上ご返信お願いいたします。発注ご担当者名も必ず明記下さい。