

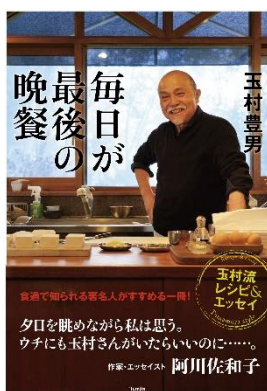
各 位

2020年2月5日  
株式会社天夢人

美食家としても知られる玉村豊男氏が、50年間つくり続けてきた  
数多くの料理の中から、簡単で間違いがなく、確実においしいレシピだけを集めた  
『毎日が最後の晚餐 玉村流レシピ&エッセイ』発売！

---

インプレスグループで鉄道・旅・歴史メディア事業を展開する株式会社天夢人（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：勝峰富雄）は、2020年2月7日に、『毎日が最後の晚餐 玉村流レシピ&エッセイ』を刊行いたします。



エッセイスト・画家・農園主・ワイナリーオーナーとして、いくつもの顔を持つ玉村豊男氏は、美食家としても知られています。

玉村氏は、ひとりでフルコースの料理をつくり、サービスができるほど料理に通じています。そんな玉村氏も今年で75歳、妻のリクエストに応じて毎日のレシピを書き遺しました。

玉村氏が50年間つくり続けてきた数多くの料理の中から最後に残ったのが、この本に記録したレシピ。簡単で間違いがなく、確実においしい料理です。

毎日の夕食を食べるとき、これが「最後の晚餐」かもしれない……と思えば、余計なことは忘れて、目の前の食卓だけを楽しむ気分になるにちがいません。

<目次>

## 第1章 きょうの夕飯

玉村邸の「毎日の晩餐」は、どのようにしてつくられているのでしょうか。そんな日常の食事シーンにまつわるエッセイを、まずお読みください。

至福の時間／メシは決まった時間に食べ／ウルチマチェーナ／食べるものは決まっている／バールの時間／危険信号／先ベジ白ワイン／夕食は洋食を大皿で／ダイエットはいつも明日から



## 第2章 台所の5つの火

玉村邸のキッチンには、ガス台、IHヒーター、オーブン、電子レンジ、上火グリルの5つの火源があります。ここでは電子レンジ以外の4つの火源を使ったレシピを紹介しま

す。  
トマトのロースト／豚肩ロース肉の直火焼きロースト／野菜のグリル／キノコのカリカリ焼き



## 第3章 料理は思い出

海外の食事情にも精通している玉村さんは、若いころから頻繁に海外を訪れています。海外での旅と食の思い出から、素敵なレシピが完成しました。

ポルトガル風タコの直火焼き／トルファン鉄串で焼く焼き鳥（和風とタンドリ）／タイ風ホワイトカレー／玉さん式麻婆豆腐／豚ヒレ肉のオリーブ煮



## 第4章 失敗しない鉄板レシピ

誰でも簡単にできる、そんな手軽でおいしい定番レシピを厳選して紹介します。ヤギ子（玉村家のペットのヤギ）のエサである白菜を拝借してつくるメニューは、思わず笑みがこぼれることでしょう。

ギリシャ風ムサカ／紅白のセヴィーチェ／ボリート／ミティティ／ゴーヤーチャンプルー／クーブイリチー／ナスとシイタケの旨煮／玄米チャーハン／白菜のロースト／グリーンサラダ



### 【書誌情報】

書名: 毎日が最後の晩餐 玉村流レシピ&エッセイ

仕様: A5判、210×148ミリ、192ページ

定価: 1980円(本体1800円)

発売日: 2020年2月7日

全国書店、オンライン書店のAmazonなどで発売中。

<https://amzn.to/2qHiGMv>

【株式会社天夢人】 <http://temjin-g.com/>

2007年設立。隔月刊雑誌『旅と鉄道(奇数月21日発売)』(発売:山と溪谷社)をはじめとする、鉄道・旅・自然・歴史・民俗・カルチャーをテーマとした雑誌や書籍を発行し、人生を豊かにするための情報を発信しています。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役:唐島夏生、証券コード:東証1部9479)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「旅・鉄道」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

---

**【本件に関するお問合せ先】**

株式会社天夢人 担当: 矢島

Tel: 03-6413-8755 / E-mail: [info@temjin-g.co.jp](mailto:info@temjin-g.co.jp)

URL: <http://temjin-g.com/>