

イギリスの伝統的アフタヌーンティーを人気ドラマとともに
「<公式>ダウントン・アビー アフタヌーンティーレシピ」 2021年2月17日発売！

2020年11月2日
株式会社ホビージャパン

株式会社ホビージャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：松下大介は、好評発売中の「<公式>ダウントン・アビー クッキングレシピ」に続き、「<公式>ダウントン・アビー アフタヌーンティーレシピ」を2021年2月17日より全国の書店で発売いたします。

本書は、「ダウントン・アビー」のドラマの中の美しいワンカットや印象的なセリフとともに、イギリスのアフタヌーンティーを自宅で再現できる、ファン待望のレシピ集です。



57のレシピは、ショートブレッドなどのビスケット類、ケーキやタルト、プディングやメレンゲなどのお菓子、時間をかけて作るカードチーズ、軽食でいただくサンドイッチやパイ、ディップしていただくジャムやスプレッドなど、多岐にわたっています。



日本で手に入りにくい材料については可能な限り代用を記載し、分量は「グラム」「大さじ」など日本の単位に置き換えて記載しています。

イギリスでお茶の文化が浸透した背景、階級ごとの「アフタヌーンティー」、お茶の習慣が果たしてきた役割など、歴史的な解説も豊富。ティーマナーやいただき方など興味深い話題もレシピの間に盛り込まれています。

ドラマファンばかりでなく、外国のお菓子を手作りしたい方、英国文化に興味のある方にもおすすめの1冊です。

ハードカバーにビニールを掛けた日本語版独自の仕様も、キッチンでの汚れをすぐに拭き取れて便利。長く愛用していただけます。

【ダウントン・アビーとは】

イギリスで制作された大人気のテレビドラマシリーズです。

エドワード朝時代以降の1912年から1925年のイギリスを舞台に、カントリーハウスに暮らす貴族や使用人たちの人間ドラマが、激動の時代背景とともに描かれています。

日本でも放送され、ヨーロッパ近代愛好者には必見のドラマといわれました。



英国風クリーム・スコーン (English Cream Scones)

イギリスにアフタヌーンティーの習慣が生れた19世紀の半ば以来、ティータイムにはスコーンが欠かせません。言い伝えによると、ある日の午後、時代の先をいくベッドフォード公爵夫人が使用人に命じ、部屋に小さなケーキと熱いお茶を持ってこさせたのがアフタヌーンティーの始まりだとされています。やがて夫人は友人も招くようになり、とある家の習慣だったものが社交界の流行りとなりました。ヴィクトリア女王もわざわざお茶を飲まなければならぬ。アフタヌーンティーを催したそうです。紅茶にスコーンという伝統は、20世紀になっても廃れることはありませんでした。『ダウントン・アビー』のシーズン6でも、ミセス・バットモアが自分のホテルに来てくれたダランサム伯爵夫妻にスコーンをお出ししていますね。

(材料)

小麦粉 (中粒) 250g + 打ち粉用
ベーキングパウダー 大さじ1
砂糖 小さじ2 + 大さじ1 (80g)
塩 小さじ1
ドライフルーツ (中粒のアップル) 70g
高脂肪の生クリーム 200ml

※つや出し用

卵白1個分を水小さじ1でといたもの

(10 個分)

(作り方)

オーブンを220℃に予熱します。油を塗っていない天板を準備しておきます。

小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖小さじ2、塩を大きなボウルに入れ、油立器で混ぜ合わせます。ドライフルーツと生クリームを加え、大きなスプーンを使って混ぜ込みます。手で生地を寄せ集め、ボウルの側面に押しつけるようにしてこね、ひとまとめにします。

軽く打ち粉をした作業台に生地をのせ、厚さ2cmほどに伸ばしてから直径7.5cmの抜き型を使い、丸く抜きます。抜き型はまっすぐおろし、まっすぐ上げましょう。できるだけ無駄が出ないよう、隙間をあけずに抜いてください。抜いた生地を5cm間隔で天板に並べたら、残った生地を集め、軽くこねて同様に抜き、天板に並べます。

卵白液を刷毛に含ませて上面にしっかりと塗り、飾り用の砂糖をまんべんなくふります。

オーブンに入れて黄金色になるまで10〜12分焼きます。金網に移し、温かいうちに、もしくは室温まで冷ましてからいただきます。



ティーマナー

スコーンは手で2つに割ること、ナイフは使いません。ナイフで切ったスコーンは、かた់感じられるからです。

ベイストリー・バニシング・ビスケット 21

【〈公式〉ダウントン・アビー アフタヌーンティーレシピ】

- 定価：本体2,900円＋税
- 発売日：2021年2月17日 予定
- 翻訳：上川典子 監修：村上リコ
- ISBNコード：978-4-7986-2366-5 C0076
- 判型：B5変形判・上製本・ビニールカバー



好評発売中
既刊本のご案内



〈公式〉ダウントン・アビー クッキングレシピ

- 定価：本体 3,900 円＋税
- ISBN-10：4798622257 / ISBN-13：978-4798622255
- 商 品 ペ ー ジ

【Special News】

品川プリンスホテル DINING & BAR TABLE 9 TOKYO にて
2020年11月1日(日)～2021年1月14日(木)まで
レシピブックに掲載されている一部スイーツを楽しめます！

- 詳細はコチラ：<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/>

【問い合わせ】株式会社ホビージャパン 広報宣伝課 岡本
TEL. 03-5304-9115 FAX. 03-5304-9318 E-mail. pr@hobbyjapan.co.jp
〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-15-8 URL: <http://hobbyjapan.co.jp/>