

～日本のハロウィーン気分は「食卓」からが主流～

## ハロウィーンにおすすめ！ かぼちゃレシピ

『おトク素材で Cooking ♪ vol.23 かぼちゃはマンネリ知らず！』（オレンジページ刊）より

**ハロウィーン気分は「食卓」から。ハロウィーンらしい料理やお菓子を食べる人多数！**

「オレンジページくらし予報」が、ハロウィーンの過ごし方の予定についてアンケート（※）を実施したところ、「ハロウィーンらしい料理やお菓子を食べる」と答えたのが71.9%に上り、その内容は、1位「かぼちゃを使った料理」73.0%、2位「かぼちゃを使ったお菓子」49.6%（複数回答可）と、「ハロウィーン＝かぼちゃ」と認知されている日本の現状が明らかになりました。



そこで、かぼちゃだけのレシピ集『おトク素材で Cooking ♪ vol.23 かぼちゃはマンネリ知らず！』（オレンジページ刊）の中から、ハロウィーン気分を盛り上げるおすすめメニューをご紹介します。

**★見た目もかわいいかぼちゃスイーツで、食卓は一気にパーティ仕様に！**

素朴な甘さが人気のかぼちゃを使ったお菓子。ジャック・オー・ランタンやおばけなど、ハロウィーンモチーフのデコレーションにすれば、それだけで食卓が華やかになります。



写真左／冷凍パイシートにマッシュを詰めて焼いた「パンプキンパイ」は、顔の切り抜きがポイント！

写真右／ビスケットにマッシュを盛ってホイップクリームとチョコで飾るだけ♪ 「おばけモンブラン」

## ★サラダ・ハンバーグ・ディップ、洋風かぼちゃレシピがハロウィーン気分

かぼちゃと相性のいい〈カレー粉〉を使った洋風レシピは、ハロウィーンの食卓にぴったり！ 電子レンジ加熱でOKのディップなら、簡単におしゃれメニューが完成します。



写真左／クリーミーなアボカドとほくほくのかぼちゃが絶妙！「かぼちゃとアボカドのカレーマヨサラダ」

写真中／カレーソースでかぼちゃの甘みを引き締めた「かぼちゃのハンバーグ カレークリームソース」

写真右／「かぼちゃの2色マヨディップ」は、ハロウィーンパーティの最初のひと皿におすすめ♪



### 『おトク素材で Cooking♪ vol.23 かぼちゃはマンネリ知らず！』

9月15日(木)発売 本体 333円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1103> B5変型判、中綴じ、総ページ52ページ

ハロウィーンはもちろん、普段のメニューでも楽しめるバリエーション豊かなラインナップ。

かぼちゃが主役のおかず、煮ものバリエーション、ほめられサラダ、ラクラク副菜、簡単おやつなど、かぼちゃを使った全54レシピを収録。

※オレンジページくらし予報モニター会員・配偶者と子どもがいる女性（288人）に実施

#### ■オレンジページくらし予報

生活情報誌『オレンジページ』の読者モニター約1万人の声を集めた、〈くらし〉を考えるリサーチコミュニティ。生活情報全般に興味・関心の高い既婚女性(35-49歳)が中心。

<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 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】