

～『オレンジページ Cooking』が新編集長就任でリニューアル～

第一弾は、献立力をアップ！『ラクうま献立』

株式会社オレンジページ(東京都港区)が発行する『オレンジページ Cooking』(年6回発行)は、今年26周年を迎え、新編集長・秋山リエコが就任しました。生活情報を幅広く扱う雑誌『オレンジページ』に対し、〈料理〉に特化した季刊誌としてスタートした本誌。就任にあたり、一度原点に戻って、料理専門誌として届けたいものを見直したというリニューアル第一弾『ラクうま献立』が4月1日(土)に発売になります。その編集方針を新編集長・秋山に聞きました。



簡単、時短、手間いらずだけじゃない。〈料理好き〉におくる料理誌へのリニューアル入社して最初に関わったのが『オレンジページ Cooking』。その後、数々の料理本を手がけ17年を経て、編集長として戻った秋山は「レシピは普遍のようで、時代とともに変化している」と語ります。「働く人も多く、忙しすぎる今の時代、おいしさをキープしつつも、手間を省き材料の種類を減らした作りやすいレシピを提案するのは大前提ですが、〈料理好き〉な人たちが、本当に求めているものは何かを改めて考えました」。辿り着いた答えは、忙しい日々のごはんは簡単に、でも時間のあるときは本格的なものを作りたいという気持ち。旬の食材の新しいレシピを知りたい、話題の調味料を試してみたい、旅行先で食べたあの味を再現したいといった、〈料理好き〉の料理を楽しみたいという欲求を満たす情報を『オレンジページ Cooking』は届けていきます。

リニューアル第一弾では、Cooking 史上初、一冊まるごと「献立」を大特集！

ここ数年、編集部寄せられる声で特に多いのが「献立の立て方、組み合わせが分からない」。編集部は今回、この晩ごはん作りの切実な悩みにじっくり向き合いました。そして、材料 4 つのお手軽献立、使いやすい素材別の 2 品献立、帰ったらすぐ作れるアイデア献立など、様々な切り口からちゃんと続けられる献立を特集。副菜もこれまでになく充実させました。「献立」のワンテーマでここまで掘り下げたのは本誌初の試み。「30 分以内で作れるのはもちろん、2 ステップ、3 ステップで完成するレシピばかり。2 品献立でも、物足りなさを感じさせない工夫がいっぱいです」(秋山)。



左／巻頭特集は「材料 4 つで献立上手」。少ない材料でも食卓映える 2 品献立は、火にかけたらほったらかし、10 分で完成、細かい包丁仕事なし、電子レンジ調理、包まない&味つけ不要などなど、作りやすさも重視。

中／「近藤幸子さんのがんばりすぎない献立ルール」。働くママでもある料理家が前向きに手を抜く方法を伝授。

右／副菜の中で秋山の好きなレシピのひとつ「うどときぬさやのみそ汁」。小さいお椀に春が詰まった汁ものです。

プロの料理家たちとの長年のつきあいから掘り起こされる企画にも期待

料理編集の現場に長年身を置いていると、複数の料理家から同時期に「〇〇をこういう調理法で」と同じ提案をされることがままあるといいます。今号に登場した「**野菜のオイル蒸し**」もそのひとつ。オイルをかけることで高温で短時間で加熱でき、うまみも逃げない野菜の新しい調理法は、料理業界話題のレシピとしていち早く紹介しました。また、新連載「**料理上手の小さなくふう**」は料理家がふだんにげなく実践している料理のコツやアイデアを読者にもく〈シェア〉したいという思いで立ち上げました。新たな調理法や役立つ料理情報を発掘するのは料理誌としての使命。今後も、料理家と料理編集者の密な関係から生みだされる企画に注目です。



左／大庭英子さんに教わった「野菜のオイル蒸し」は、野菜の調理法の新たなトレンドになること間違いなし！

右／使い残しのレモンはいたみやすいもの。みないきぬこさんは「まとめ絞り」で、無駄にすることなくフル活用。

～プロに教わるハレの日ごはん、デザートなど、新連載も充実～



写真左／「あこがれの味をおうちで作ろう♪ フレンチそうざい」。街のデリやカフェでおなじみのキッシュ・ロレーヌをパイ生地から手作り。料理家の坂田阿希子さんによるリッチな味わいのレシピ。

写真中／人気の菓子研究家・いがらしろみさんが、おうちで作っていただくからこそおいしいおやつを毎号紹介。春に発売の本号では、旬のいちごのフレッシュなソースをかけたパナコッタを教わります。

写真右／毎回、スペシャリストが登場する「Cooking 料理教室」。プロが手順を細かく指南する誌上特別講座です。第1回は、東京・神楽坂のフレンチレストラン「ル・マンジュ・トウー」の谷 昇シェフが鶏肉の焼き方について伝授。

『オレンジページ Cooking ラクうま献立』

4月1日(土)発売 本体 546円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1159>

A4変型判、中綴じ、総ページ 136ページ

※次号は『オレンジページ Cooking 2017 夏レシピ』6月2日(金)発売予定



『オレンジページ Cooking』新編集長・秋山リエコ

出版事業本部 編集部『オレンジページ Cooking』編集長。2000年、株式会社オレンジページ入社。料理テーマを中心に編集制作に携わる。人気料理家の初のプライベートレシピ集となる『藤井恵 わたしの家庭料理』や、累計467,700部突破の「帰ってから作れる」シリーズの立ち上げなどを手がけ、2017年より現職。

<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 Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【3/3】