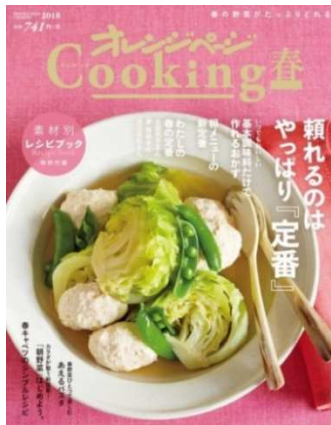


～料理好きの「おいしそう」「作りたい」をもっと喚起できる料理誌をめざして～

## 27年目の『オレンジページ Cooking』が届けたいレシピとは？

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』は今年で27周年。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は、昨年秋山リエコ編集長のもと、読者の声と向き合い、様々な見直しを図ってきました。その集大成といえる最新号が3月17日(土)に発売。その編集方針を編集長・秋山に聞きました。



『オレンジページ Cooking 2018 春』

**「今、読者に届けたいのは〈ストーリー〉と〈人〉を感じさせるレシピです」(秋山編集長)**

秋山がこれまで目を通してきた多くの読者アンケートの中で、強く印象に残っているのが「こんな笑顔の人の料理を私も作ってみたい」という声。読者は単にレシピだけではなく、料理の背景にあるストーリーや、作り手の個性やこだわりごと料理を楽しんでいることに気づかされたといいます。



そんな〈ストーリー〉と〈人〉を意識して編集した今号。冒頭には人気料理家が繰り返し作ってきた定番料理が登場します。慣れ親しんだ思い出のたけのこ料理、母から習った春の養生メニュー、留学中にイタリアで食べた忘れられない味など、それぞれ食のエピソードとともにレシピを紹介。読者の「おいしそう」「作りたい」を引き出すべく、今後も深掘りしたレシピ提案をしていきます。

〈1 ページ目 写真説明〉

左／大庭英子さんの「たけのこちらし」。地元・福岡では春になると家族で山に行き、掘りたてを大量にゆでるのが日課だったほど身近な存在のたけのこ。特に思い出すのが、宴会やお祝いの席に並んでいたこのメニューだそう  
中／李 映林さんの「ゆで豚と香味野菜の韓国風サラダ」。春は、薄切り肉＋苦みを持つ春野菜の組み合わせを食べるのがお約束。「春は体内の余分なものを外に出すために食べる」という母の教えを守りつづけているから  
右／渡辺麻紀さんの「リージ・エ・ビージ(米と豆のスープ)」。春の野菜・グリーンピースを楽しむヴェネチアの伝統的なスープ。料理を学びに滞在していたイタリアで春に食べた地元料理の中で、忘れられない味のひとつです

**好評の素材別レシピをさらに充実させ別冊付録に。夕飯作りの心強い相棒に！**



特別付録『素材別レシピブック』

本誌のターゲットは、料理好きであり、かつ、日々のご飯と向き合っている人たち。そこで、平日の夕食作りに役立つコンテンツとして以前から好評だった素材別レシピカタログを充実させ、今号より「素材別レシピブック」(52 ページ)として別冊付録化。既存の主菜、副菜、汁もの・スープに加え、新たに、季節を感じる献立、季節の食材、季節を味わうご飯、季節の保存食の項目を立てました。

**話題のメニューからヘルシーメニューまで、ほかにも〈ソソる〉レシピが目白押し**



右／「基本調味料だけで作れるおかず」特集の「塩肉じゃが」。塩味で肉のうまみやこくをストレートに味わいます  
中／特集「卵メニューの新定番」では巷で話題のメニューを紹介。「極厚卵サンド」は甘いだし巻き卵が味の決め手  
右／食を楽しむのが得意な女性たちに、自分のためだけに作るごはんを見せてもらう新連載「女のひとりごはん」。初回はワタナベマキさん。職業柄、撮影や試作で不規則に食べる機会が多い料理家のお屋「カレーにゆうめん」

**『オレンジページ Cooking 2018 春』 特別付録「素材別レシピブック」**

3月17日(土)発売 本体 741円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1230>

A4変型判、中綴じ、総ページ108ページ+付録：総ページ52ページ

※年4回発行。次号は『オレンジページ Cooking 2018 夏』6月1日(金)発売予定



### 『オレンジページ Cooking』編集長・秋山リエコ

エディトリアルコンテンツ部『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・藤井恵さん初めてのプライベートレシピ集『藤井恵 わたしの家庭料理』、累計51万9千部突破の「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。

「家庭料理は、おいしくて体にいいのがいちばん！〈おいしい〉のは大前提として、減塩や糖質オフなども意識しつつ、一冊を通して自然に野菜がとれる体にいいレシピをお届けしていきます」(秋山編集長)

#### ◆編集長 今号のお気に入り



左／「鶏のから揚げ」おなじみのメニューですが、プロの料理家ならではのコツが詰まった絶品レシピ

中／「春キャベツとソーセージのポン酢パスタ」なんてことのない組み合わせなのに驚きのおいしさです

右／「菜の花の昆布漬け」別冊付録の〈春の保存食〉で紹介している一品。しみじみおいしい春の味わい

<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