

～ゴールデンウィークを「おいしい休日」に！～

## 『オレンジページ 5/28 増刊号』で楽しむ「手作りフード」

株式会社オレンジページ(東京都港区)が、月2回発行する生活情報誌『オレンジページ』。増刊号となる最新号は、ゴールデンウィークに向けた「手作りフード」特集号です。フライパンで作る極厚ピザ、皮から作る餃子に、ラップで成形するソーセージ、ざるでできるコーヒー焙煎、「すごい！」がもらえるバーベキューレシピなど、家族や仲間と楽しめる手作りフードを集めた一冊です。



表紙の「極厚ピザ」は、見た目のインパクト大の厚さ4cm! しかもこの分厚いピザが、直径20cmのフライパンで手軽に作れます。生地も、発酵やこねる必要なしのお手軽さ。「混ぜるだけ」&「レンチン」の具たくさんソースで、〈和風もち明太〉〈ごろごろチーズカレー〉〈なすミート〉など、バリエも豊富に楽しめます。(表紙・右画像はともに「マルゲリータ風極厚ピザ」)

### ■作って楽しい、食べておいしい! 粉から始める餃子

読者の「一度は皮から作る餃子でおもてなしをしたい!」という声に応えた本企画。初めてでも手軽に作れるよう、めん棒はラップで代用。しかもひとつの生地で、焼き餃子も水餃子も作れます。皮が厚くてもっちりした食感の自家製餃子は、大勢が集まる休日にぴったりです。



写真中/直径10cmにのばした皮で作る「パリパリ! 焼き餃子」。揚げるように焼き上げて、皮をパリッと香ばしく  
写真右/直径8cmの皮で食感を楽しむ「もちもち! 水餃子」。たねの豚肉は粗く刻み、存在感を出します 【1/2】

■みんな大好きなソーセージもラップを使えばカンタン♪ 粒マスタードも手作りで◎  
 〈肉だね〉をラップでソーセージ形に成形。フライパンで蒸した後、ラップを取り除いてこんがり焼けば本格的な手作りソーセージが完成します。おいしさのコツは、フライパンでじっくり蒸すこと。ジューシーさを保つため、菜箸を使って蒸しすぎないように調節します。また、粗びき風の食感を出すために〈肉だね〉は、ひき肉+「刻み豚バラ」で作ります。さらに、ソーセージとの相性抜群な自家製粒マスタードも紹介。本来は数日かかるところを、丸一日で作れる特別なレシピで、粗くつぶしたプチ感と、酢を控えてはちみつを加えた酸っぱすぎない味わいを楽しめます。



～やってみたい「手作り」がきっと見つかる充実のラインナップ～



写真左:【ゆるーく育てるめか漬け】小さな容器で、週1回混ぜるだけのお手軽さ。冷蔵庫の中で育てます  
 写真中、右:【ざるでできるコーヒー焙煎】生豆から自分で焙煎。コーヒーをおいしく入れる  
 ドリップのコツも紹介します



【BBQ 盛り上げレシピ】今回、バーベキューを教えるのは、バーベキューをはじめとするアウトドア芸人として活躍する、たけだバーベキューさん。“ほったらかし焼き”で作れるローストビーフやタンドリーチキン、アルミ皿で作れる燻製など、バーベキューがもっと楽しくなるアイデアが満載です

『オレンジページ 5/28 増刊号』5月1日(火)発売 定価 390円

<http://www.orangepage.net/books/1244>

Sサイズも同時発売 定価 390円

<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 千葉、遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】