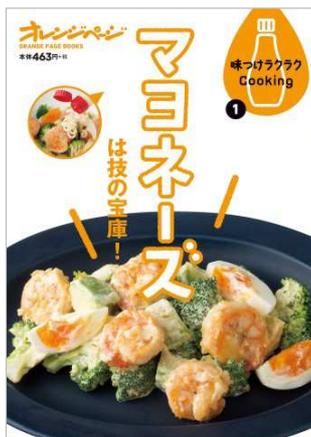


おなじみ調味料を大活用できる新シリーズ、3冊揃って発売！ 『味つけラクラク Cooking』 マヨネーズ・めんつゆ・焼き肉のたれ

さまざまな切り口のレシピ本を刊行してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、このたび新シリーズ『味つけラクラク Cooking』を刊行します。本シリーズは、家庭で常備されることが多い調味料に着目、それぞれの特長を生かして様々なメニューに活用するアイデア満載のレシピ集。5月17日(木)には、マヨネーズ、めんつゆ、焼き肉のたれの3冊が揃って発売となります。



『マヨネーズは技の宝庫!』



『めんつゆはオールマイティ!』



『焼き肉のたれが世界を制する!』

常備してる? どう使ってる? アンケートでわかった家庭での今どき調味料の実態。本シリーズを企画するにあたり調味料について事前にモニターアンケートを実施しました(※)。家庭での常備率は、マヨネーズ 95.5%、めんつゆ 81.0%、そして焼き肉のたれ 60.5%という結果に。また、使用頻度やふだんの使い方(3ページに詳細)、調味料を使ったメニューやレシピについて知りたいことなどもあわせて調査し、家庭における調味料使用の実態を把握。そこから見えてくる調味料の使い方へのニーズを探りました。



そして、みんなの声に応えた、本当に“使える”調味料活用レシピ集が完成しました!

※2018年3月オレンジページ調べ

対象: 読者モニター「オレンジページメンバーズ」国内在住の男女(有効回答数 1257件)

【マヨネーズ】メニューの幅はじつに無限大。〈マヨ技〉の数々に脱帽のラインナップ

かける、からめるはもちろん、炒める、焼く、揚げるにも対応。調理もラクラク&スピーディに。うまみやこくが増す、しっとり、柔らかくジューシーに仕上がる効果も。必見の〈マヨ技〉を集めました。



左／マヨネーズをもみ込むことで、鶏胸肉がしっとりソフトに&お店のようにからりと揚がる♪「カラッとジューシーから揚げ」、中／こっくりとしたマヨ味とそうめんの新鮮な組み合わせが◎。「ハムとレタスのサラダそうめん」、右／マヨネーズで炒めると卵はふわふわ。こくと甘みでキムチもマイルドに。「キムチと豚肉のふんわり卵炒め」

【めんつゆ】簡単に味が決まる〈合わせ調味料〉は変幻自在。やっぱり頼りになる！

「だし+しょうゆ+甘み」は和食の基本の味つけなので、いくつもの調味料を使わなくてもOK。主菜、副菜、おつまみ、ひと皿メニューと守備範囲が広いめんつゆは、まだまだ使えます！



左／煮る、炒める、からめる、かける etc.とあらゆる調理法に向くめんつゆは漬け汁にも。「牛肉とカラフル野菜のさっぱり漬け」、中／生クリーム+めんつゆは、不思議と濃厚な洋風味に仕上がります。「サーモンとアスパラの和風クリームパスタ」、右／めんつゆをゼラチンで冷やし固めたおしゃれなひと皿。「和風ジュレのカルパッチョ」

【焼き肉のたれ】複雑な味わいの”たれ”は意外にもワールドワイドなメニューで活躍

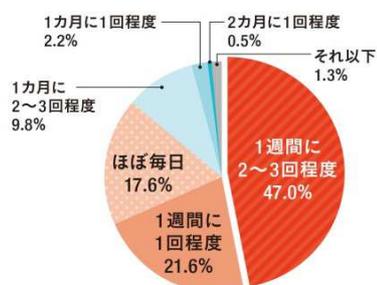
登場するのは焼き肉の日だけと思いきや、実は和・洋・中から韓国・エスニックまで、幅広いメニューで活躍できる秘めた実力を持つ万能調味料。この一冊があれば、もう冷蔵庫で眠らせません。



左／肉だけじゃなく魚にも使えます。「さんまのうま煮」、中／エスニックもお手のもの。「カオマンガイ」と「ヤムウンセン」のタイ風献立、右／調理時間が短縮できさめてもおいしいからおべんとうにも。「ひき肉のブルコギべんとう」

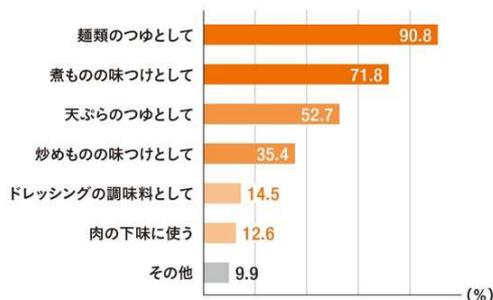
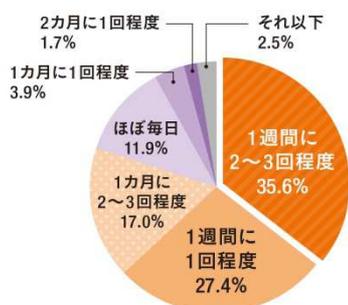
【参考】常備している調味料の使用頻度とふだんの使用のしかた

マヨネーズ (n=1201)



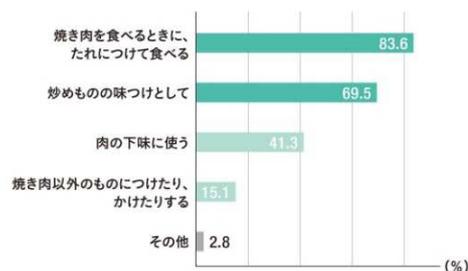
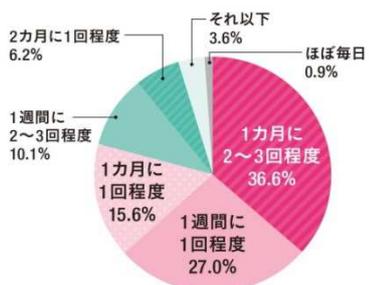
めんつゆ (n=1018)

※複数回答



焼き肉のたれ (n=760)

※複数回答



※複数回答

新シリーズ『味つけラクラク Cooking』 5月17日(木)発売 各本体 463円(税別)

『マヨネーズは技の宝庫!』

<http://www.orangepage.net/books/1237>

『めんつゆはオールマイティ!』

<http://www.orangepage.net/books/1238>

『焼き肉のたれが世界を制する!』

<http://www.orangepage.net/books/1239>

※すべて A5 変型判、中綴じ、総ページ 52 ページ

<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、千葉 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【3/3】