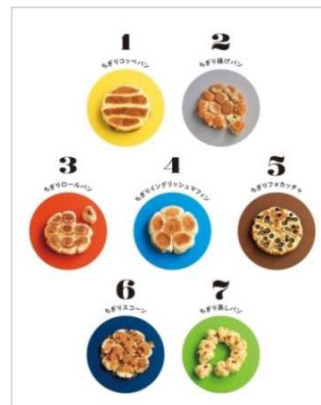


雑誌『オレンジページ』から生まれた「フライパンちぎりパン」

大好評にこたえ、ニューフェイス登場の第2弾 『フライパンで焼ける！ 7つのちぎりパン』

話題の料理本を数多く出版してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、みんなでちぎって食べる楽しさで人気の「ちぎりパン」レシピ集『フライパンで焼ける！ 7つのちぎりパン』を9月28日(金)に刊行しました。本書は昨年刊行した『オープンなしで焼ける フライパンちぎりパン』に続く第2弾。味も形も個性派ぞろいの7種類のちぎりパンが新登場しています。全44レシピ掲載。



「フライパンちぎりパン」の人気の秘密とは

生活情報誌『オレンジページ』に掲載以来、大人気の「フライパンちぎりパン」。ふんわり、もちりの本格的な手作りパンが発酵から焼き上げまでフライパンひとつで完成する手軽さと、おかずパンもお菓子パンも作れるアレンジのしやすさが人気の秘密です。第2弾の本書ではく7つのちぎりパンを考案。これまでにない個性的な形とアレンジレシピがさらに人気を加速します。

【7つのちぎりパン ラインナップ】

- ①「ちぎりコッペパン」……大小2本ずつ、合わせて4本のコッペパンがくっついてまあるい形に
- ②「ちぎり揚げパン」……揚げ焼きにして外はサクッと、中はふんわり！
- ③「ちぎりロールパン」……おかずパンにも、おやつパンにもマッチするロールパン
- ④「ちぎりイングリッシュマフィン」……コーングリッツをまぶしてカリッと本格的な仕上がりに
- ⑤「ちぎりフォカッチャ」……オリーブオイルの風味と程良い塩気がおつまみにもぴったり
- ⑥「ちぎりスコーン」……ホットケーキミックスで、ほろっと崩れるスコーンが発酵不要で作れます
- ⑦「ちぎり蒸しパン」……むちっと弾力のある蒸しパンもホットケーキミックスで！

【本書掲載のバリエーションから一部を紹介】

大人も子供も様々なシチュエーションで作って、食べて、撮って楽しめるちぎりパンを紹介します。

■ボリューム満点：はさんで、巻いて、のせて。おいしい組み合わせを提案します

フライパンで発酵させるので、通常のパン作りより短い時間で完成。「ちぎりコッペパン」「ちぎり揚げパン」「ちぎりロールパン」「ちぎりイングリッシュマフィン」はほぼ70分、「ちぎりフォカッチャ」はほぼ50分で焼き上がります。



写真左：コッペパンに具をサンドした「ナポリタンコッペ」。ちょっぴり懐かしい洋食屋さんの味わい

写真中：揚げパンをアレンジした「えびチリ揚げパン」。えびのぷりっとした食感に、ピリ辛チリソースが絶妙

写真右：ロールパンを話題のちくわパン風に。「ねぎしらすちくわロール」はおやつにもおつまみにも◎



フォカッチャは
約50分で完成！

写真左：朝食の王道コンビ、スクランブルエッグ & ベーコンをサンドした「ベーコンエッグマフィン」

写真右：ガレット風に焼き上げる「ポテトベーコンフォカッチャ」。カリッと香ばしく、手が止まらなくなるおいしさ

■とびきり手軽に！：ホットケーキミックスを使えば、こねいらず、発酵いらず

「ちぎりスコーン」と「ちぎり蒸しパン」はホットケーキミックスを使うので、30分たらずで完成！この上なくラクチンにちぎりパンを楽しめます♪



蒸しパンは
約20分で完成！

写真左：スコーンは生地をコップで型抜き。「マシュマロクッキースコーン」はのせたマシュマロをとろっと溶かします

写真右：蒸しパンの生地で冷凍シュウマイを包んだ「プチ肉まん」。ほんのり甘い生地とシュウマイがよく合います

『フライパンで焼ける！ 7つのちぎりパン』 高山かづえ

9月28日(金)発売 833円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1266>

AB判、アジロ綴じ、68ページ

【2/3】



第1弾『オープンなしで焼ける フライパンちぎりパン』も好評発売中！

こね初めから焼き上がりまで、ほぼ 70 分で完成。パン作りが初めての人でも失敗なしでおいしく作れるように、生地的配合とプロセスにこだわった特製レシピ。アレンジを豊富に取りそろえ、全 48 レシピ収録。

<https://www.orangepage.net/books/1191>

AB 判、アジロ綴じ、68 ページ 787 円(税別)

高山かづえ：料理研究家。ワインソムリエ。おいしいごはんとお酒をこよなく愛し、おかずからおつまみまで、レパートリーに加えたくなるレシピに定評がある。書籍、雑誌、広告を中心に活躍中。

【出版記念イベントのお知らせ】

高山かづえさんに教わる

「親子でトライ！ おかず&おやつをサンドした☆ちぎりコッペパン」

in コトラボ阿佐ヶ谷（東京）

「フライパンちぎりパン」を考案した料理研究家・高山かづえさんが直接教えてくれる、「親子で作るちぎりコッペパン講座」を開催します。えびフライと甘いフルーツ&クリームをサンドした、2種類の味を一度に楽しめるスペシャルなちぎりコッペパンを完成させます。試食用をコトラボで用意、ご自身で作ったものは、すべてお持ち帰りいただけますので、ご自宅でもお楽しみいただけます。

日時：2018年10月14日（日）1回目 10：00～12：30 2回目 14：00～16：30

場所：オレンジページの料理教室「コトラボ阿佐ヶ谷」

東京都杉並区阿佐谷南2丁目42 ビーンズ阿佐ヶ谷

募集人数：各回8組（16名）

参加費：5,940円（税込・大人1名と5歳以上のお子様とのペア料金）

講座の申し込み：<https://www.coto-lab.com/lesson/special-kazuetakayama/>

コトラボ阿佐ヶ谷：<https://www.coto-lab.com/>

「コトラボ阿佐ヶ谷」で「ちぎりパン」の塩バター味を販売中！



オレンジページが2017年4月に商品化した「ちぎりパン BY ORANGE PAGE」。エキナカでの期間限定販売では、連日完売が続く、3週間で約1万7000個の大ヒット商品に！コトラボ阿佐ヶ谷では「塩バター味」を数量限定販売中です。※冷凍での販売となります

大(16ちぎり)880円 小(8ちぎり)480円（各税込）

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