

大根、白菜、ねぎ etc.冬野菜をたっぷり味わうメニュー満載 『オレンジページ 12/2号』発売 ～イベントでコウケンテツさんが掲載レシピを実演～

株式会社オレンジページ(東京都港区)が、月2回発行している生活情報誌『オレンジページ』。11月16日(金)発売の12/2号では、大根、白菜、ねぎ、小松菜、ほうれん草など、冬野菜のメニューをたっぷりご紹介。特別付録「シンプルおかずカタログ」つきで、定価400円での発売です。また、11月11日(日)に東京ドームシティ プリズムホール(東京・水道橋)で開催した、読者招待イベント「オレペ大感謝まつり」の様相もあわせてお伝えします。



『オレンジページ 12/2号』



フライド大根



ダブル大根餃子



塩もみ白菜と焼き油揚げのゆずあえ

巻頭特集は冬の代表野菜、大根&白菜。これからの新定番にしたいレシピを提案
巻頭では、大根と白菜を大特集。揚げる、おろす、塩もみするなどの調理法で新たな食感を追求しました。大根は、揚げることでカリッとジューシーに楽しめる「フライド大根」や、大根おろし入りのふわふわ肉だねを薄切り大根で包んで焼く「ダブル大根餃子」など、攻めのラインナップでお届け。白菜は、一度に仕込んでおけばすぐに使えてうまみもアップする〈細切り塩もみ〉を提案。あえるだけの小鉢、とろとろの炒め煮&スープ煮と使い勝手抜群です。きっと新定番が見つかるはず！

『オレンジページ 12/2号』 2018年11月16日(金)発売

はずせる特別付録「シンプルおかずカタログ Today's Cooking」つき 定価400円

<http://www.orangepage.net/books/1299>

※バッグに入れて持ち運びに便利♪ Sサイズも同時発売 付録つき 定価400円

【Pick up 1】 薬味だけじゃない魅力全開♪ 藤井恵さんが〈ねぎ〉メニューを深掘り
わき役の印象が強い〈ねぎ〉。藤井恵さんの手にかかれば、つまみにぴったりの主役級食材に！
シャキッと辛い一面と、とろっと甘い一面、それぞれの魅力を引き出すレシピを紹介しています。



左 2 点 / ピリッと辛いシャキシャキねぎつまみ 例: ねぎたまチャーシュー、ねぎのシンプル豚しゃぶ
右 2 点 / じゅわっと甘いとろとろねぎつまみ 例: ねぎの真っ黒焼き、ねぎのチーズフライ

【Pick up 2】 コウケンテツさん直伝！ “野菜を味わう” 絶品チヂミ

日本でもおなじみとなった韓国の定番粉料理「チヂミ」をいつもより格上げすべくコウケンテツさんに弟子入り！ 野菜の甘みを引き出し、香ばしさも格段にアップするコツを教えてくださいました。



コウケンテツさん

「冷蔵庫にある野菜で作れるから、韓国では買い物に行かなくてもできるなんていわれる懐の深い料理。本場風に仕上げるワザを伝授しちゃうよ」 料理写真左から、にらチヂミ、白菜と桜えびのチヂミ、じゃがいもチヂミ

【News】 読者をご招待！ 「オレペ大感謝まつり」を東京ドームシティで開催しました

去る 11 月 11 日(日)、今年で 7 回目となる読者招待イベント「オレペ大感謝まつり(※)」を開催しました。トークステージにはコウケンテツさんも登場。本号掲載の「にらチヂミ」を実演し、参加者は試食も楽しみました。



※会場は東京ドームシティ プリズムホール。来場者数は 2260 名。刊行物や通販商品の物販をはじめ、誌面で活躍する料理家など特別ゲストによるステージ、企業ブースでの新商品の試食＆お試しやサンプル配布など。

<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 【2/2】