

オレンジページの読者が「いま」支持する「new BEST 発表。」誕生 『フライパンひとつ』『野菜たっぷり』2冊同時発売

すべて編集部で試作したレシピブックを数多く出版している株式会社オレンジページ(東京都港区)は、このたび『new BEST 発表。』をスタート。『フライパンひとつ おかず、パン、スイーツ 97品。』と『野菜たっぷり おかず 122品。』の2冊を6月13日(木)に刊行しました。雑誌『オレンジページ』掲載のレシピから、いまどきのニーズを反映した「いま」の生活者が望むメニューをまとめた新しいBESTレシピブックです。



雑誌『オレンジページ』では
掲載メニューを全品試作しています！

事前にすべてのメニューを社内キッチンで試作している『オレンジページ』。「読者が失敗しない」ことを第一に考え、つまずきそうな点を洗い出して、誌面に反映させています。

シリーズのコンセプトは、「いま作りたい、知りたいを集めた一冊」

『フライパンひとつ おかず、パン、スイーツ 97品。』は、「煮る、蒸す、揚げるもフライパンで手軽に調理したい！」という要望を実現。『野菜たっぷり おかず 122品。』は、健康志向が高まるなか、「野菜をもっととりたい」「冷凍保存で無駄なく使い切りしたい」という要望から生まれました。今後は「いま知りたい」家事テーマも登場予定です。



写真左2点/『フライパンひとつ』より「マルゲリータ風極厚ピザ」、「フライパンで和風ミートローフ」

写真右2点/『野菜たっぷり』より「牛こまと夏野菜の豆腐サラダ」、「アリゴ」

■これもフライパンで!? 驚きのおかず、パン、スイーツを掲載 『フライパンひとつ』

PART1「ごちそう」、PART2「デイリーメニュー」、PART3「パン&スイーツ」、そしてコラム「フライパン揚げ」。オープン料理のフライパンバージョンや揚げ油いらずの揚げものなど、「ここまでできるの?」と『オレンジページ』読者を驚かせてきたメニューを多数収録しています。



左 PART1/「巻かない鶏チャーシュー」:たこ糸を使わないお手軽チャーシュー。フライパンで平らに煮るから楽々
中 PART2/「鮭のごまみそ焼き」:たれに漬けてフライパンで焼くだけの「お魚ステーキ」。調理も後片づけも簡単!
右 コラム/「とんカツ」(左)は揚げ油大さじ4、「あじと香味野菜の南蛮漬け」(右)は揚げ油大さじ2。少ない油でラクに揚げる「フライパン揚げ」ワザを使います

■毎日野菜をとりたいから、もっと簡単に、ヘルシーに! 『野菜たっぷり』

PART1「季節の野菜、いまどきの食べ方。」、PART2「料理家の野菜使いに注目。」、PART3「野菜がおいしい煮ものと鍋。」、コラム「野菜のいまどき冷凍術」などを収録。白いごはんに向合うサラダ、油を控えた炒めもの、「まるごと冷凍」した野菜のレシピなど、「いま」のニーズに応えます。



左 PART1 /「麻婆なす」:蒸し焼きにすることで、油を抑えながらもなすは揚げたような食感に
中 PART2/「大庭英子さんの常備菜」:「野菜ひとつ」のシンプルさに、料理家のこだわりがつまっています
右 コラム/「冷製トマトの豚しゃぶサラダ」:冷凍トマトをくずして具材に。冷凍すると、おいしさ&栄養がUPします

～オレンジページ new BEST 発表。～

『「いま」作りたいものが全部ある! フライパンひとつ おかず、パン、スイーツ 97 品。』

<https://www.orangepage.net/books/1325>

『「いま」作りたいものが全部ある! 野菜たっぷり おかず 122 品。』

<https://www.orangepage.net/books/1326>

6月13日(木)発売 本体800円(税別) AB判、平綴じ、総ページ132ページ(2冊共通)

※第3弾『「いま」知りたいことが全部ある! みんなの家事 料理、お掃除、洗濯&衣類ケア、収納&片づけ 250点。』は、7月2日(火)発売予定

<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