

超絶ラク早夏野菜おかず、夏バテ知らずの豚肉ステーキ、タピオカミルクティー
『オレンジページ 8/17号』
～新編集長に『Cooking』前編集長・秋山リエコが就任～

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』。8月2日(金)発売8/17号は、夏の蒸し暑いキッチンでも手軽に短時間で作れるメニューを大特集。また今号より、21年ぶりの〈女性〉編集長として秋山リエコが就任、新体制をスタートさせました。



『オレンジページ 8/17号』



新編集長・秋山リエコ

料理編集者歴25年目の編集長が放つ『オレンジページ』注目のメニュー

巻頭には、フライパンで10分おかず、電子レンジで15分おかず、5分副菜&汁ものと、手軽に作れる夏野菜おかずが登場。また、とにかくただ焼けばいいパワー満点の豚肉ステーキ、ご飯や麺にかければメニューが広がる「水だし」も紹介。プロの技とアイデアで手間を省きつつおいしさを追求した強力ラインナップで、ついおっくうになりがちな夏の料理を乗り切ります。

〈レンジで15分おかず〉



ズッキーニとパプリカの豚しゃぶ風

〈豚肉ステーキ〉



ガリバタしょうゆ豚肉ステーキ

〈水だし〉



「水だし」でひんやりだしかけご飯

【Pick up!】並ばずくタピオカミルクティー♪ 人気の台湾スイーツを再現

巷で人気の台湾発のスイーツを、台湾通で知られる料理家の小堀紀代美さんに教えてもらいました。専門店に行行列ができるタピオカティー、濃厚なマンゴーかき氷、ヘルシーな豆花をおうちで！



タピオカドリンク



マンゴーかき氷



豆花

『オレンジページ』新編集長・秋山リエコよりひと言

(株)オレンジページ歴は約20年ですが、つい先日まで、この雑誌を最初から最後まで通して読んだことがなかったという正真正銘の『オレンジページ』ビギナーです。「作りたい!」「ためになる!」が詰まった誌面をお届けしたいと思いますので、どうぞよろしくお願い致します。

●秋山リエコ：『オレンジページ』編集長。2000年、株式会社オレンジページ入社。料理テーマを中心に編集制作に携わる。人気料理家の初のプライベートレシピ集となる『藤井恵 わたしの家庭料理』や、累計52万部突破の「帰ってから作れる」シリーズの立ち上げなどを手がけ、2017年より料理専門誌『オレンジページ Cooking』（季刊）編集長を務める。2019年より現職。

「オレンジページ編集部とじっくり話そう会」開催決定



新編集長の秋山をはじめ、編集部員と少人数でじっくり話す新企画を10月17日(木)に開催。『オレンジページ』についてもっと知りたい、もっと応援したいと思っているかたを募集します。

※詳細は『オレンジページ 8/17号』(10ページ)に掲載。

募集人数:6名

『オレンジページ 8/17号』2019年8月2日(金)発売 定価 432円

<https://www.orangepage.net/books/1348>

バッグに入れて持ち運びに便利♪ Sサイズも同時発売 定価 432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 遠藤 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434