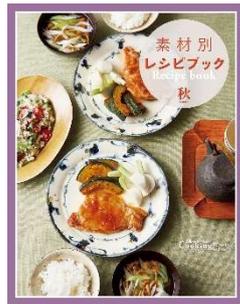
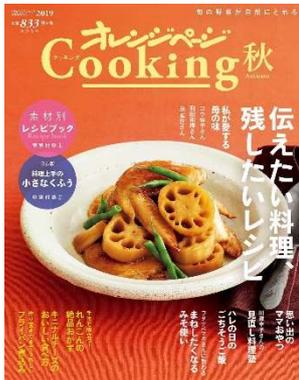


～新編集長に料理編集者歴20年目の谷本あや子が就任～

## 『2019 オレンジページ Cooking 秋』

プロの料理家が大切にしている〈伝えたい料理×残したいレシピ〉を特集

株式会社オレンジページ(東京都港区)が料理により関心のある読者に向けて、『オレンジページ』の姉妹誌として1991年に創刊した料理専門誌『オレンジページ Cooking』(春夏秋冬、年4回発行)。9月2日(月)発売の秋号より、新編集長として谷本あや子が就任しました。



『2019 オレンジページ Cooking 秋』 特別付録1『素材別レシピブック秋』 特別付録2『料理上手の小さなくふう』

### 新編集長の思いもこめた「伝えたい料理、残したいレシピ」を収録

『オレンジページ Cooking』のキーコンセプトは、〈こだわり〉〈ちょっと上質〉〈からだにいい食〉。新編集長のもと、いままでのコンセプトを受け継ぎつつ、よりストーリーを感じさせるレシピや食へのこだわりをつめこんだ『オレンジページ Cooking』がスタートします。秋号は、「伝えたい料理、残したいレシピ」をテーマに、プロの料理家が長年作り続けてきたレシピを大特集。“本当に作りたくなる”レシピを幅広い視点で紹介します。

〈特別付録〉『料理上手の小さなくふう』には、ごはん作りのヒントがたくさん！



～13人の料理家の〈小さなくふう〉～

◇PART1 賢く保存するくふう

余った野菜は「干す」と「冷凍」で使いきる……重信初江さん ほか

◇PART2 調理が快適になるくふう

調理に賢く「さらし」を使う……藤井 恵さん ほか

◇PART3 ひとりごはんのくふう

切り餅と牛肉の甘辛炒め……大庭英子さん ほか

## ■巻頭特集は、人気料理家 3 人が伝えたい「私が愛する母の味」

家庭での食事を大切に思う人にとって、「母の味」はその原点。コウ静子さん、飛田和緒さん、脇雅世さんに、自身が受け継いだ料理や、母親として子どもに伝えたい味など、特別な思い入れのある「母の味」を教わりました。

### ◇コウ静子さんの「四季の移り変わりを告げる、母のナムル」

母は李映林さん、弟はコウケンテツさんと、家族で活躍中の料理家であるコウ静子さん。思い出の〈母の味〉のひとつが、韓国料理の定番「ナムル」です。旬の野菜が主役となり、四季の移り変わりを楽しめます。



「れんこんのおかずナムル」(料理左):これから旬を迎えるれんこんやしいたけと、にんじん、ほうれん草で彩り鮮やかに。思い出の味「キンパ」(料理右)は、おかずナムルを巻いた簡単バージョンで紹介しています。

### ◇飛田和緒さんの「母が得意だった、昭和のオープン料理」

シンプルで作りやすい料理が人気の飛田和緒さん。飛田さんのお母様はチャレンジ精神旺盛で、当時は珍しかった洋食にもよく挑戦。驚いたのはガスオープンのとりこになったこと。飛田さんが何度もリクエストしたのが「鶏肉とえびのマカロニグラタン」と「鶏手羽の甘辛しょうゆ焼き」です。



「鶏肉とえびのマカロニグラタン」(料理左):大皿でどんと出すのが大家族のご実家流。同じくオープン料理の「鶏手羽の甘辛しょうゆ焼き」(料理右)は、シンプルでいくらでも食べられる味つけが、大人にも子どもにも大好評。

### ◇脇雅世さんの「娘たちに伝えたい、フランス版おふくろの味」

21歳で渡仏して料理を学んだ脇雅世さん。娘たちに受け継いでほしい味のひとつがフランスの家庭料理「ラタトゥイユ」。フランス人の友人から教わり、そのおいしさに感動したレシピは、野菜を一種類ずつ炒め、おいしさを引き出すのが特徴。このひと手間の大切さを、伝えていきたいそうです。



「ラタトゥイユ」(料理左):本場フランスでは、トマトは控えめ。野菜を1種類ずつ炒めてから鍋へ移して煮ます。そのまま食べるのはもちろん、翌日以降はトーストにのせたり、焼いた肉のソースとしてもおいしくいただけます。

## ■料理家たちのこだわりレシピと作り続ける納得の理由も紹介



写真左より

○小黒きみえさんの【思い出のママおやつ】「たまごプリン」。ほろ苦いカラメルソースがなめらかで繊細な卵生地からむ、愛情たっぷりの味。ひと口食べると誰もが笑顔になるプリン。

○しらい のりこさんの【ハレの日のごちそうご飯】「豚肉と栗の中華風炊き込みおこわ」。ザーサイとしょうがをきかせ、中華風の甘辛味に。土鍋ごとテーブルに出せば、それだけで気分が上がります。

○川津幸子さんの【見直し料理塾】「牛肉とレタスのオイスターソース炒め」。炒めものは、具を1種類ずつそれぞれに合った時間で炒め、最後に合わせる〈あえもの感覚〉が正解。べちゃっとせず、プロの味に仕上がります。

○ワタナベ マキさんの【まねしたくなるみそ使い】「みそバター照り焼きチキン」。みその香ばしさが食欲をそそる照り焼きチキン。毎年欠かさずみそづくりをし、みそ愛あふれるワタナベマキさんならではのレシピです。

### ～『オレンジページ Cooking』新編集長・谷本あや子より～

『Cooking』の読者が求めているのは、〈手の届く上質なレシピ〉。「食卓で素材の旬を感じたい」「少し手をかけても、おいしく作りたい」「レシピの背景やストーリーを感じながら料理をしたい」……、そんな思いを満たす誌面づくりが特徴です。『Cooking』では、「食を楽しむ」記事を提供すると同時に、「食事作りの大変さ」をサポートする内容も大切にしています。例え料理好きであっても、毎日のごはん作りはときには負担に感じることも。実用面もしっかりカバーすることで、「料理をする喜び」に、読者がいつでも近づけるように努めてまいります。

●谷本あや子：『オレンジページ Cooking』編集長。1999年、株式会社オレンジページ入社。料理編集ひと筋で『オレンジページ』『オレンジページ Cooking』を担当し、今年20年目。四人姉妹で幼いころから共にキッチンに立ち、『オレンジページ』に慣れ親しむ。趣味の旅行では各地で“うまいもの”を食べ歩き、インスタグラム(@orangepagecooking)では、アンテナにかかった食に関するおいしい情報を発信中。

## 『2019 オレンジページ Cooking 秋』

9月2日(月)発売 本体 833円(税別) <https://www.orangepage.net/books/1346>

A4変型判、中綴じ、総ページ108ページ

特別付録①素材別レシピブック秋 特別付録②保存版 料理上手の小さなくふう

※次号『2019 オレンジページ Cooking 冬』は11月15日(金)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