

～あの大人気企画がまたまた登場！～

パン&スイーツ特集『オレンジページ 11/2号』 極厚ビスケットサンド、本格マドレーヌ、甘酒パン、憧れのクッキー缶 etc.

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』。10月17日(木)発売の最新号は一冊まるごとパン&スイーツの大特集。別冊付録「ムラヨシマサユキさんの1・2・3!で作れるおやつ」(26レシピ掲載)つき、特別定価550円での発売です。



『オレンジページ 11/2号』 特別付録「ムラヨシマサユキさんの1・2・3!で作れるおやつ」

すぐ作りたくなるものから極めたいものまで、とことん満足させるパン&スイーツ特集
お手軽から本格派まで幅広いラインナップでお届けする今号。市販のビスケットで気軽に作れてと
びきりかわいい「極厚ビスケットサンド」、表紙のショートケーキやショコラテリーヌなど〈パウンド
型〉で作るプレミアムスイーツ、初心者におすすめ発酵0分「甘酒パン」、一度で数種類焼けるレシ
ピでお店の憧れクッキー缶を再現、パリで学んだ若山曜子さんのとっておきマドレーヌ。さらに、計
量から片づけまでお菓子作りのプチストレスを解消する技も。完売必至、充実の保存版です。



写真左から、極厚ビスケットサンド、ショコラテリーヌ、甘酒パン、クッキー缶、マドレーヌ

【Pick up】もちもち生地の秘密はうどん！ ホットケーキミックスで人気の菓子パン
お菓子もパンも簡単に作れるホットケーキミックス。なんとここに〈ゆでうどん〉を混ぜるだけで、もちもちの絶品パン生地ができることが判明！ 懐かしい菓子パンに変身させました。



左／小麦粉、塩、水などが材料の市販の「ゆでうどん」。これをこねてだんご状にし、ホットケーキミックスと混ぜると、もちもち&甘みもちょうどいいパン生地に♪ こね時間はトータルでたった5分と驚きのお手軽さ。

右／丸パン、メロンパン、コッペパン、あんパン、クリームパン、揚げドーナツなど、すべて1種類の生地でもOK！

～編集長は見た！ 制作の裏側～

制作期間中、弊社キッチン是一日じゅう、甘～い香りが漂っていました。試作が要の『オレンジページ』、スイーツ特集はいつにも増して気合が入ります。夜もだいぶ深まったころから、おもむろにボールと泡立て器を抱える人、焼き上がったマドレーヌを誇らしげに配る人……。そして、今号でいちばんオープンを見つめていたのは、P18「全部、パウンド型ひとつで。」の担当者。ケーキがなぜか撮影時のようにふくらまず、連日のトライ&エラー。最後は、心配して弊社まで駆けつけてくださった下迫先生のおかげで原因に気づくことができました。悲喜こもごもなドラマのすえ、完成された渾身のスイーツレシピをぜひお試しくださいませ。(編集長・秋山リエコ)

『オレンジページ 11/2号』寝てもさめてもパン&スイーツに夢中！

2019年10月17日(木)発売

特別付録「ムラヨシマサユキさんの1・2・3! で作れるおやつ」つき 特別定価 550円

<https://www.orange-page.net/books/1376>

※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 特別定価 550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@orange-page.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434