

平日夜の10分煮込み、1カ月みそ、バレンタインスイーツも！

『オレンジページ 2/17号』

株式会社オレンジページ(東京都港区)が月2回発行する生活情報誌『オレンジページ』。最新号は冬におすすめのメニューが満載。さらにバレンタインスイーツも収録し、2月1日(土)発売です。



『オレンジページ 2/17号』

平日夜の10分煮込み、しょうがおかず、チーズ料理 etc. 作りたくなるメニュー続々！最新号は幅広いラインナップでお届け。全12ページの総力特集「帰ってから作れる10分煮込み」を筆頭に、冷え知らずの「増し増し！ しょうがおかず」、チーズづくしの「チーズの誘惑」などなど、デイリーからちょっとしたおもてなしまで、今の季節にぴったりのメニューを取り揃えました。



左/10分煮込み「みそバター鶏じゃが」。みそ×バターの濃厚さが◎。今号の特集担当が選ぶガチ推しレシピです
中/増し増し！ しょうがおかず 「えびとしょうがの香味かき揚げ」。しょうがを揚げるのが新鮮！ ぜひお試しを
右/チーズの誘惑「ソーセージのカーリーブルスト風とろとろチーズがけ」。ドイツのスナックメニューをアレンジ

【Pick up !】

これならチャレンジしやすい！ 市販の大豆の水煮と保存袋で作る「1カ月みそ」
通常は熟成に半年以上かかるみそ。それがなんと1カ月で完成する特別なレシピを紹介します！
大豆は市販の水煮を使用、食べきれぬ量をすぐ仕込み、消毒の手間なし、場所も取りません。



1カ月で完成する秘密は「麴多め・塩少なめ」。材料は、大豆の水煮、米麴(乾燥)、塩。仕込みも熟成も保存袋で

手作りバレンタインに♪ お手軽チョコレートバーク&大人の半熟ガトーショコラ
バレンタイン直前号、もちろんチョコレシピも。チョコを溶かし(バーク=樹皮)のような薄い板状に
固めた「チョコレートバーク」と、濃厚ガナッシュが決め手の「半熟ガトーショコラ」の2本立てです。



トッピングが楽しめるチョコレートバーク。ラッピング技も紹介 半熟ガトーショコラ。+フルーツアレンジもおすすめ

「編集長はにらが好き」～編集後記～

唐突に「いちばん好きな野菜は何ですか？」という質問をよくします。どうでもいいネタなのですが、これが予想以上に興味深いのです。まず、みなさん異様に迷う。「ひとつだけですよ」とダメ押しすると、さらに考え込む。そして覚悟を決めたように「ブロッコリーです」とか「玉ねぎですね」とか、大のオトナが真剣に答えてくれるさまがけっこうおもしろい。こわもての印刷所の男性が「プチトマトです。かわいいから」とか、セレブ系(?)の編集者が「ホワイトアスパラガスです。もちろん生をゆでて」とか。好きな理由や食べ方まで会話が広がることも多く、意外なコミュニケーションになります。話がどうも弾まないとき、ぜひお試しください。ちなみに私の好きな野菜はにらです。 (編集長・秋山リエコ)

『オレンジページ 2/17号』 特集:帰ってから作れる10分煮込み

2020年2月1日(土)発売 定価440円 <https://www.orangepage.net/books/1393>

※バッグに入って持ち運びに便利♪ Sサイズも同時発売 定価440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 【2/2】