

オレンジページ

【最新号のご案内】

株式会社オレンジページ

2015年7月2日

～創刊30周年特別号 第2弾～

『オレンジページ 7/17号』には、

特別付録『ワタナベマキさんのひんやり和のおやつ』つき！

～創刊30周年記念オリジナル帆布バッグをプレゼント（第2回）～

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』。最新号の内容をご案内します。



暑い夏、子どもも大人もうれしくなる「ひんやり和のおやつ」レシピブック(68ページ)つき

『オレンジページ 7/17号』は、前号の創刊30周年記念号(7/2号)に続く「創刊30周年特別号第2弾」として、『ワタナベマキさんのひんやり和のおやつ』(68ページ)を特別付録につけ、特別定価400円で7月2日に発売します。

●料理家・ワタナベマキさんからのメッセージ：「和のおやつ作りって、じつはとってもシンプルなんです。バターや油をほとんど使わないから、からだにやさしいのも魅力ですよ。外がどんなに暑くたって、作る楽しさとそのおいしさに、気持ちもほっとなごみますよ。」

※わらび餅、白ごま豆乳プリン、抹茶ババロアなど12品のレシピを収録。

大充実の大型企画 \ほぼ／一冊まるごと 夏野菜たっぷりスペシャル！

『オレンジページ 7/17号』では、これからどんどんおいしくなる夏野菜を大特集。

■オレペ読者はこれを選んだ！ BESTなすレシピ 2000～2015

おかず界の夏野菜キングと言ったら、なす。30周年を記念して、15年分のメニューから読者アンケートでBEST10を選出しました。その結果は、1位「なすのミートソースグラタン」、2位「基本の麻婆なす」、3位は「なすと豚バラの鍋しぎ」と、お肉と合わせた「ガッツリ系」が上位に！ さらに、読者がいちばん好きな調理法「なすの肉詰め」もたっぷり紹介しています。絶対に間違いのない「なすレシピ」がここにあります。



1位 なすのミートソースグラタン



3位 なすと豚バラの鍋しぎ



7位 ラタトゥイユ

■藤田智先生に教わる おいしい夏野菜の選び方

NHK・Eテレ「趣味の園芸 やさいの時間」講師でおなじみの藤田智先生に、なす、枝豆、きゅうり、トマト、ゴーヤー、みょうが、ズッキーニなど14種の夏野菜の選び方を教わりました。

■子どももOK♪ 苦さ控えめ！ゴーヤーおかず

ゴーヤーは、ビタミンCたっぷり、夏こそ食べたい、食べさせたい野菜の一つ。「塩もみ」、「ヨーグルトで吸着」、「オリーブオイルでマスキング」など20の技で食べやすいおかずに仕上げられています。



■薬味を楽しむひんやり麺

■「ジャーサラダ」、作ってみる？

■トマトがもっと好きになる話

のテーマも見逃せません。

(こぼれ話) 高知県と表紙のちょっといい話

「なすの名産地には、おいしいなす料理がある」と、生産量 No.1を誇る高知県を訪ねた編集部・上杉。取材先は南国市の「道の駅南国風良里(ふらり)」に火曜日だけオープンする「まほろば畑」。農家のお母さんたちが調理する農家レストランです。そこで教えていただいた料理が「なすのたたき」(「なす生産量日本一の高知で「なすのたたき」を教わりました」に掲載)。そしてもう一つの出会いから、思わぬ展開に。「インタビューしたお客さんが、高知県の農業関係者のグループでした。実は、表紙用に畑でとれたての色も形もいろいろな野菜を探していたので、相談したところ、ご厚意で送ってくださることになりました」(前出・上杉)。

それが、表紙に登場した元気いっぱいの野菜たち！ 高知県からやってきました。

30周年記念オリジナル帆布トートを合計 1000名様にプレゼント(第2回)

前号(7/2号)に続き、2号連続トートバッグプレゼントを実施します。登場以来、「すごく便利そう」「おしやれで、ぜったい手に入れたい」と大反響のバッグは、布地選びからデザインまで、アンケートや共創コミュニティ「オレンジページサロン WEB」で読者の声を収集し、開発したオリジナルです。



ピンクとグレーの2色。便利なバッグインバッグつき

※今回のバッグ開発の経緯は「オレンジページサロン WEB」でもご覧になれます <https://orangepage.cocosq.jp/>



『オレンジページ 7/17号』は創刊 30周年特別号 第2弾

『オレンジページ 7/17号』 7月2日(木)発売 特別定価 400円

~こちらも CHECK!~

■大人の話し方・聞き方講座 ■オレペ電機へようこそ！ 扇風機

<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

広報部 遠藤 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434