

15分加熱で味しみしみ煮もの、人気店の濃厚チョコテリーヌ etc.

『オレンジページ 2/17号』

～大好評！ 特製レシピノートつき～

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』。
2月2日(火)発売の最新号は、特別付録「おれふあんのレシピノート」つき特別定価400円です。



■好評につき今年も付録で登場！ お気に入りレシピを保存できるノート第3弾

「集めたレシピをきちんとまとめて保管したい」という読者の声に応じて作られた「おれふあんのレシピノート」。スクラップしたレシピがきれいに貼れ、メモも書き込めるノートは、一昨年、昨年と付録で登場し、大好評！ 2016年版では、新たに「貼ってはがせるシール」を追加しました。オレンジページのキャラクター・おれふあんがあしらわれたかわいいシールは、ふせんのように使ってもよし、レシピノート以外の場所で使ってもよし。料理がもっと楽しくなる特製ノートです。

<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

【1/2】

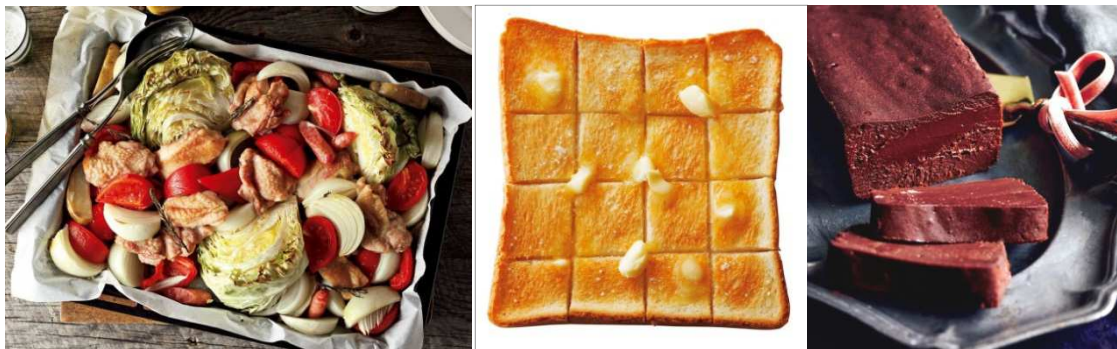
■朝パツと煮て夜までおだけ！ ほったらかしで「しみしみ煮もの」のススメ

味がしみるまで時間がかかる煮ものメニュー、平日は作るのをあきらめている忙しい人に朗報！
朝 15分加熱するだけで、夜、帰るころには(勝手に)味がしみている画期的な煮ものを小田真規子先生に教わりました。鍋に食材を重ねる順番や下味など、おいしく仕上げるワザは必見です。



■こちらもチェック！ 話題のレシピ&お役立ち情報満載

- ・ぎっしり詰めて、オーブンで焼くだけ。「ぎゅうぎゅう焼き」がいまブーム！
- ・トースト界の新星、現る！ ドテマヨトースト キリコミトースト
- ・人気パティスリー「ケンズカフェ東京」監修 とろける濃厚チョコテリーヌ
- ・健康、貯蓄、人づきあい 未来をつくるセルフ手相診断
- ・ワセリンとクリームを使い分けがカギ！ 真冬の正しいハンドケア
- ・もこもこ着込まず、でもぬくぬく 使い捨てカイロで、こっそり温め術



■『オレンジページ 2/17号』 2月2日(火)発売

特別付録「おれふあんのレシピノート」つき 特別定価 400円

<http://www.orangepage.net/books/1049>

※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 360円

※「Sサイズ」には付録はつきません。

<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】