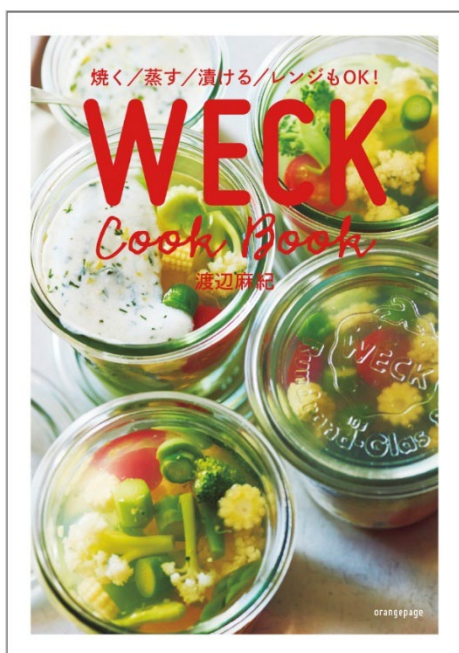


おしゃれな保存容器「WECK」で料理が楽しくなる！

レシピ集『WECK Cook Book』5/26発売

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、ガラス製の保存容器「WECK」を活用したレシピや生活シーンを提案する『焼く／蒸す／漬ける／レンジもOK！ WECK Cook Book』を5月26日(月)に発売します。「WECK」を使うことで、食卓がより楽しくなる59レシピを収録しています。



■「WECK」

ドイツ生まれのおしゃれで機能的な保存容器。ほのかに緑がかったガラス製で、形とサイズのバリエーションが豊富。サイズやふたをそろえればスタッキングでき、収納にも困らない優れものです。

WEBサイト <https://weck.jp>

販売サイト <https://marcs.shop>



『焼く／蒸す／漬ける／レンジもOK！ WECK Cook Book』

「WECK」があれば、料理がもっとおもしろくなる！

100年以上、世界中で愛されるドイツ生まれの保存容器「WECK」。ふたつきの保存容器として便利なのはもちろん、調理道具として電子レンジ、蒸し器、オーブンで使用でき、冷凍もOK。そのまま食器として食卓にも出せ、さらに、プリンやゼリー、ケーキ、蒸しパンなど、お菓子の型がわりにも重宝します。本書では、「WECK」を四半世紀近く(!)愛用する料理家・渡辺麻紀さんが、その特長を最大限に活かしたレシピを59品紹介。ハンバーグやオムレツなど日々のおかずから、ゼリーやパンなどバラエティ豊かなおやつまで、「WECK」の可能性がさらに広がります。ファンはもちろん、新たに生活に取り入れる方のスタートブックとしてもおすすめの一冊です。

【1/2】

【目次】

Part1 WECKといつものごはん

ジャム&トーストの朝ごはん／WECKで和風の朝食／スパニッシュオムレツ／エッグコcott／漬け卵／キャベツのしょうが漬け／たらとにらのザーサイ蒸し／鶏肉のスパイシーベイク／トマト煮込みハンバーグ ほか

Part2 WECKでパーティ！

タコスパーティ／パテ・ド・カンパーニュ／野菜のジュレヨーグルトソース／冷やし中華／蒸し寿司と茶碗蒸し ほか

Part 3 WECKでおやつ

ピーチゼリー／クレームカaramel／フォンダンショコラ／抹茶ティラミスアイスクーキ／フルーツポンチ／りんごとチーズのマフィン／いちごのミニショートケーキ／低温発酵のオーバーナイトブレッド／セルフパフェ ほか

COLUMN WECKと日々の暮らし

キッチン収納に／サニタリースペースに／リビングのインテリアに／デスクまわりの収納に／リラックスタイムに



左／ゴロゴロ野菜の「スパニッシュオムレツ」。材料をWECKに入れて焼くだけだから、朝食にも気軽に作れます

中／WECKに具を入れてスタッキング保存しておけば、タコスパーティの準備がラクラク完了♪

右／桃の缶詰でお手軽な「ピーチゼリー」。ガラス製のWECKだから、ゼリーとヨーグルトクリームの層も美しく

『焼く／蒸す／漬ける／レンジもOK！ WECK Cook Book』

2025年5月26日(月)発売 定価1,760円(税込)

A5版、アジロ綴じ、148ページ

<https://www.orange-page.net/books/1918>



料理／渡辺麻紀(わたなべ まき)

料理家。フランス、イタリアで本格的に現地の伝統料理や郷土料理を学ぶ。その知識と経験を生かし、日本の食材と組み合わせた家庭でも作りやすく、センスの光るレシピが人気。スパイスやハーブを使い、素材の風味を引き立てる料理やお菓子が得意。WECKの使用歴は四半世紀近く。

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒108-0073 東京都港区三田1-4-28 三田国際ビル16F 株式会社オレンジページ

総務企画部 広報担当: 遠藤 press@orange-page.co.jp

【2/2】