# The Orangepage Inc.

【新刊情報】

株式会社オレンジページ

2025年7月30日

## 『オレンジページ』40周年記念 "愛されレシピ"を一冊に! 厳選84点収録の特別愛蔵版 7/30発売【超保存版】 ~読者アンケート1位、公式SNSでのバズリレシピも~

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、生活情報誌『オレンジページ』創刊40周年の特別企画として、**『創刊40周年記念 特別愛蔵版 オレンジページ ずっと大切にしたい、みんなの宝物レシピ。**』を7月30日(水)に刊行しました。読者の人気ランキング1位レシピ、『オレンジページ』を支えてきた料理家の名作、食ヒストリーで振り返る1985~2025年など、本当に愛されてきたレシピを厳選! 84レシピを一冊に収録した、この先何十年もとっておきたい、保存版です。



「この本では、誌面やWEB、SNSでみなさんにリアルに愛されたレシピを中心に、料理家さん、編集者が自信を持っておすすめする一品、創刊時からの食トレンドを振り返る懐かしのメニュー、オレペならではの工夫を凝らした手作りレシピなどの、今までの「おいしい」をぎゅっと凝縮した、珠玉のレシピを厳選しました。これからもずっと、食卓に寄り添える一冊になれたらうれしいです。」

(本書 冒頭文より)

『創刊40周年記念 特別愛蔵版 オレンジページ』

#### ■みんなが支持したBest of Bestレシピ

読者アンケート1位 オレンジページnetでロングヒット SNSで「いいね」2万6千越え!







1.読者アンケートでの人気メニューランキング1位から厳選して紹介。「豚こまとにらの平日棒餃子」の皮はたたむだけ。「いい意味でまじめに作らなくていいんだと肩の力が抜けました」と、読者からの声が寄せられました

2.なんと20年近く検索上位に君臨! 年間200万人が見に来る大人気レシピ「基本のオムライス」

3.編集部SNSでバズった「フルーツ白玉」。白玉に豆腐を混ぜて、もっちり感をアップ! 冷凍してもモチモチ

#### ■料理家さんの名作レシピ

これまでに2000点以上のレシピを提供してくださった料理家さんを名作レシピとともにご紹介!

大庭英子さんのなすレシピ

#### 小田真規子さんのワザありおかず

藤井恵さんの「梅オイスター」レシピ







1.「揚げなすの香味野菜のせ」2.少ない油で「カリふわから揚げ」3.「れんこんと牛肉の梅オイスター炒め」目次

Part.1 みんなが支持したBest of Bestレシピ

ランキング1位だけ! 読者アンケートの人気レシピ/ロングヒットのレジェンドが集合 オレンジページnetの人気レシピ/いいね数1万超え! オレペ公式SNSのバズりレシピ

Part.2 オレペの「おいしい」を支える 料理家さんの名作レシピ

登場する料理家さん:大庭英子さん/小田真規子さん/市瀬悦子さん/夏梅美智子さん/武蔵裕子さん/藤井 恵さん/小林まさみさん/重信初江さん/枝元なほみさん

Part.3 Since1985 オレペのレシピと振り返る40年

Part.4 編集者が本当に作り続ける傑作レシピ選

Part.5 オレペだからこそ! の殿堂入り「手作り」レシピ







1. バックナンバーがずらりと並ぶページでは、編集部に寄せられた「『オレンジページ』と私のエピソード」を紹介
2. イタめし、スイーツ、ご当地グルメ、エスニックetc.これまでの食のトレンドを『オレンジページ』で過去に好評だったレシピとともに紹介する「Since1985 オレペのレシピと振り返る40年」。時代を反映した40年の食の変遷は必見
3.「編集者が本当に作り続ける傑作レシピ選」編集長はじめ7名の忙しい日々に寄り添ってくれたレシピが登場。オレンジページnet特設ページ(https://www.orangepage.net/food/series-food/40th\_editor)では全40レシピ紹介

### 『創刊40周年記念 特別愛蔵版 オレンジページ ずっと大切にしたい、みんなの宝物レシピ。』 2025年7月30日(水)刊行 定価1,320円(税込)

AB判、アジロ綴じ、116ページ https://www.orangepage.net/books/1936

本書は2006~2024年に刊行された『オレンジページ』『オレンジページCooking』に掲載したレシピ、およびオレンジページnetや公式SNSで公開中のレシピより人気の高かったものを選び、加筆・修正して新たな記事を加え、再編集したものです。

<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@orangepage.co.jp