

『オレンジページ』が創刊 35 周年！

6月20日(土)放送『世界一受けたい授業』に編集長出演決定

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』。6月17日(水)発売号で創刊35周年を迎えます。記念号では「オレペの革命レシピ」と題し傑作選をお届け。また、6月20日(土)放送の『世界一受けたい授業』に編集長・秋山リエコが出演。35年の「食」の歴史を振り返り、これまで特に反響のあったレシピを紹介します。

※『世界一受けたい授業』(日本テレビ系) <https://www.ntv.co.jp/sekaju/>



『オレンジページ 7/2号』



編集長・秋山リエコ

定番おかずの常識を変えた「オレペの革命レシピ」とは？

『オレンジページ』では、創刊以来35年間にわたり、人気の定番おかずを時代に合わせて作り方を変え、繰り返し紹介してきました。ここ数年も、常識が変わる驚きの手法で、ますます作りやすくなった料理が！ おうちごはんに「革命」を起こした傑作ぞろいのレシピを厳選してお届けします。

【オレペの革命レシピ ラインナップ】

- しなくていい！ 肉おかず(チャーシュー、シューマイ、から揚げ&竜田揚げ)
- その手があったか！ 革命小技集(水漬けスパ、食パンピザ、餃子の皮ラザニア etc.)
- 想像以上の食感！ 野菜おかず(油と塩で炒めてシャキシャキ食感ほか)
- 保存だけじゃない！ おいしい冷凍(冷凍豆腐、大根の下味冷凍、野菜を冷凍のまま食べる)

【オレペの革命レシピ 掲載レシピの一例】



左／長時間煮込まない「はちみつみそチャーシュー」はレンジ加熱だけで完成の人気レシピ(2014年9月2日号)

中／乾麺を3時間水につけて驚きの食感に！「生パスタ風もちもち水漬けスパゲティ」(2015年11月2日号)

右／豆腐を冷凍すると「肉」になる?! と話題沸騰だった「冷凍豆腐のペッパーから揚げ」(2017年7月2日号)

～ほかにも保存版の企画が目白押し!～

話題になったレシピが再結集! **殿堂入りスイーツ BEST3 2015-2020**

オレンジページメンバーズにもきいてみた☆ **すぐ試したくなる家事コツ 35**

忙しい日の食卓を救う **お取り寄せ総選挙**

「手間いらず」「失敗知らず」だけ集めました **野菜の副菜見本帖**

【編集後記】

祝 35 周年! ご愛読ありがとうございます。35 年前と今とで、大きく変わったのはやはり「スマホ」でしょうか。資料を見ると、当時は携帯電話の前身のようなものが世に出たばかりとか……。昔、映画で見ていたようなことが可能になるとは思いもしませんでした。こんなすごい技術革新があっても、社会がどんなに揺れ動いても、『オレンジページ』は一貫して「暮らし」や「ごはん」を見つめ、情報を発信してきました。近年では「時短」「ラク」が主流になりましたが、「おいしい」「作ってみたい」「やってみたい」のワクワク感も変わらず大切に。これからも時代のニーズに寄り添い、暮らしにお役立ていただける雑誌でありつづけたいと思います。 (編集長・秋山リエコ)

『オレンジページ 7/2 号』 創刊 35 周年特大号

別冊特別付録「やっぱり鶏もも肉 とことん使えるおいしい 42 レシピ」

2020 年 6 月 17 日(水)発売 特別定価 550 円 <https://www.orangepage.net/books/1409>

※バッグに入れて持ち運びに便利♪ **S サイズ**も同時発売 特別定価 550 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