

## 〈大晦日でも間に合う♪〉 オレンジページのお手軽おせち傑作選 11/21 発売 『半日で作れるおせち お正月のごちそう』

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、今どきおせちや年末年始のおもてなしメニューを一冊にまとめた保存版『半日で作れるおせち お正月のごちそう』を11月21日(火)に刊行します。



『半日で作れるおせち お正月のごちそう』

おせち定番6品を  
コンロ1つ&電子レンジで半日で!

煮しめ、伊達巻き、黒豆、  
栗きんとん、田作り、紅白なます

オレンジページが実施したおせちについての調査(\*)で(2021年、2022年)、「おせち料理の中で手作りしたもの」を聞いたところ、順位に多少の変動はあったものの、2年連続、この6品がベスト6にランクイン。手作りおせちの定番メニューが判明しました。※対象:読者モニター「オレンジページメンバーズ」

### みんなが手作りしたいおせちメニュー6品を半日で!

毎年おせち特集を企画してきたオレンジページが、昨今のニーズに合わせて提案するのは、食べきりサイズ(2~3人で1回)の量で、おせちの定番6品を半日ですべて作れるスタイル。プロの料理家が考案したさまざまなテクニックを活用、味は本格的なのに、特別な道具も必要のない、驚きのレシピを紹介しています。さらに、6品を効率よく作るためのタイムスケジュールや、無駄のない買い物リストも掲載。おせち作り未経験者でも、ふだんの食事を作るのと同じ気持ちで、気軽にチャレンジできます。



## 年末年始の華やかメニューはこの一冊におまかせ♪

本書では、受け継がれてきた伝統は大切にしながらも、手軽に作れるおせちメニューを厳選して紹介。最近人気の洋風&中華風のおせち、縁起物の食材やおめでたい色合いなどを取り入れたおつまみ、ワンプレートに美しく盛りつける方法まで、今どきのお正月の食卓を楽しむアイデア満載です。おせち以外にも、年末年始の来客時に使える肉のごちそうや、映える手まりずし&押しずしも収録。また、飾り切りや極上だしのとり方などのお役立ち情報も充実した一冊です。



左から、香味みそチャーシュー、ばら風手まり、きゅうりと塩昆布の重ねマリネ、極上濃縮だしでお雑煮

～オレンジページのおせち企画 10年分から人気メニューを選びすぐり！～

食べきり・本格・福を呼ぶ『半日で作れるおせち お正月のごちそう』

2023年 11月 21日(火)発売 1320円(税込)

AB版、平綴じ、128ページ <https://www.orangepage.net/books/1749>

※本書は2013年以降に雑誌『オレンジページ』に掲載したレシピを再編集したものです。

### 目次

- 1章:今どきおせちの基本(半日で作る本格おせち/もっと手軽にラクおせち/縁起かつぎの新定番おせち)
  - 2章:みんなが喜ぶ肉のごちそう(シンプルローストビーフ、はちみつしょうゆチャーシュー、塩麹チャーシュー、薄切り肉でくるくる甘辛チャーシュー、鶏ハム、肉のごちそう食べ方アイデア etc.)
  - 3章:新春を祝うめでたいおつまみ(縁起物の食材やおめでたい色合い、柄などを取り入れた、和風、洋風、中華のおつまみ 鯛/えび/れんこん/紅白/市松模様)
  - 4章:おせちの隣に華やかおすし(ばら風手まり、包み手まり、4種のスクエアモザイクずし、バット押しずし)
  - 5章:おせちの箸休め マリネ&漬けもの(トマトと生ハムの重ねマリネ、えびとアボカドの重ねマリネ、ゆず大根、長いものわさび漬 etc.)
- コラム:お正月料理をレベルアップ(飾り切りとあしらいの工夫/極上濃縮だしでお雑煮&野菜びたし/大皿に見栄えよく盛りつけるテク/なんでも昆布じめで絶品箸休め)



<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  
総務部 広報担当:遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp)