

旬の大根&白菜使いこなし、台湾カステラ、グラタン&ラザニア etc.

## 〈私〉の気持ちが盛り上がる おいしい暮らし再発見！ 『オレンジページ 12/2号』

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』。11月15日(金)発売の最新号は気持ちが盛り上がるおいしさ&暮らしのヒントを大特集。ORANGE PAGE 通販 10%オフクーポンつき「暮らしのいいものカタログ」が付録で、特別定価 470円です。



『オレンジページ 12/2号』



特別付録 通販カタログ

### 気持ちが盛り上がるおいしさ&出来事……日常にある暮らしの楽しみを再発見

旬の野菜を上手に使いこなせたり、腕を振ったごちそうが家族に喜ばれたり。変わらない日常にじつはいっぱいある暮らしの楽しみを様々な切り口で紹介する今号。大根・白菜+豚肉で展開する多彩なメニューや、自分がラクするお留守番メニューなどで、家事する気持ちを盛り上げます。



左／大根・白菜の新たな楽しみ方を提案。大根と豚こまの香りかき揚げ、まるごと白菜ステーキミ風ソースかけ  
中／仕上げは家族まかせでたまには〈私〉がラクしよう♪ 藤井恵先生のお留守番煮込みの定番・プルコギ鍋  
右／歓声が止まらない魅惑のラザニア。ソース(ホワイト&ミート)から手作りするごちそうメニューに心躍る！

## 【Pick up】タピオカの次はこれ？ ふわしゅわ新食感の「台湾カステラ」レシピ公開！

台湾スイーツ界のダークホースとして、今人気急上昇中のカステラ。まだ日本では入手が難しい台湾カステラを、シンプルな材料を使いバットで焼けるレシピで、小田真規子先生が再現しました。ふわしゅわ新食感の秘密は「たっぷりのメレンゲ」と「じっくり低温湯せん焼き」にあります！



基本の台湾カステラのほか、黒ごまやチョコレート、レモンでアレンジしたバージョンや、台湾カステラで作るお気軽デザートもあわせて紹介。メレンゲをつぶさず混ぜるコツなど、失敗しないためのポイントも丁寧に解説

### ～編集後記から～

「〈私〉の気持ち盛り上がる」が今号のスローガン。忙しい毎日のなかでも、何かはずみや励みや癒しになるヒントをさまざまな形で集めました。ちなみに「私」の気持ち盛り上がるのは、ドラマ「科捜研の女」を見ているとき。キャストやストーリーが魅力的なのはもちろんなのですが、映像や音楽、小道具に至るまで、見ていてわくわくする要素が満載！ そのすべてがうまく組み合わせると、心底盛り上がります。先日、ふとその感覚は雑誌も同じだなと。『オレンジページ』でたとえば、企画、レシピ、写真、スタイリング、デザイン、文章と、各パートがうまく調和したときが、最高にページが盛り上がり、みなさんが今号でたくさんわくわくしていただけますように！

(編集長・秋山リエコ)

## “気持ち上がる”読者イベントを東京ドームシティ プリズムホールで開催！

11月10日(日)「オレペ大感謝まつり 2019」を開催しました。料理家によるステージや商品ブースなど「気持ち上がる、暮らし満たされる」をテーマに展開。招待した2597名が楽しみました。



## 『オレンジページ 12/2号』〈私〉の気持ち盛り上がる Special

2019年11月15日(金)発売 特別定価 470円

特別付録:10%オフクーポンつき「ORANGE PAGE 通販 暮らしのいいものカタログ」

<https://www.orange-page.net/books/1379>

※バッグに入れて持ち運びに便利♪ Sサイズも同時発売 付録つき 特別定価 470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@orange-page.co.jp](mailto:press@orange-page.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】