

The **Orangepage** Inc.

【最新号情報】

株式会社オレンジページ

2025 年 6 月 9 日

【大リニューアル】あの人の、レシピと道具とキッチン

『オレンジページCOOKING Premium』(6/10発売)

「心が豊かになる」「居心地がよい」Premium な時間を過ごす 1 冊

株式会社オレンジページ(東京都港区)が1991年より刊行を続けてきた料理好きのための季刊ムック『オレンジページCooking』は、創刊34年を迎える2025年の6月にリニューアルします。新しく生まれ変わった『オレンジページCOOKING Premium』のテーマは「あの人の、レシピと道具とキッチン」。人気料理家や食のプロたちが生み出すレシピ、その背景にはいったいどんなストーリーがあるのか？ 丁寧に深掘りした取材内容と、うっとりするほど美しいビジュアルで綴った、オレンジページならではの質の高い誌面をお届けします。6月10日(火)発売です。



『オレンジページCOOKING Premium 2025 夏』

【巻頭特集】真似したくなるキッチンのくふう (全 36 ページ)

職業やライフステージ、そのときどきの暮らし方や心持ちで置くものやその配置、使い方さえも変わるのがキッチン。食にまつわる職業につく5人のかたがたに、キッチンにまつわる考えやアイデア、そのヒストリーを伺いました。キッチンから生まれるレシピとともにご紹介します。

料理家 サルボ恭子さん／『だいどこ道具ツチキリ』店主 土切敬子さん／編集者・文筆家 小林孝延さん／料理家 坂田阿希子さん／スープ作家 有賀薫さん



『オレンジページ COOKING Premium』編集長 秋山リエコ より

『オレンジページCooking』は『オレンジページCOOKING Premium』に衣替えしました。

新しいテーマは「あの人の、レシピと道具とキッチン」。

だれかの暮らしや実感から生まれるレシピに加え、
その人の人生や歴史、こだわりを感じられる台所や道具にも注目してお届けします。

そのレシピの背景には、どんなストーリーがあったのか？

この台所には、そんな家族の事情があったなんて……。こんな道具、知らなかった！
人によって異なる「食」を、ドキュメンタリーのようにご紹介できればと思っています。

新しい屋号の「Premium」とは、必ずしも「高級」ではなく、その人にとっての「上質」。

そして「心が豊かになる」「居心地がよい」という意味で名づけました。

手にとってくださったかたにとって、

この一冊がプレミアムな時間を過ごすきっかけとなりますように。



■秋山リエコ(あきやま りえこ)

2000 年、オレンジページ入社。料理テーマを中心に編集制作に携わる。人気料理家の初のプライベートレシピ集となる『藤井恵 わたしの家庭料理』や、累計 52 万部突破の「帰ってから作れる」シリーズの立ち上げなどを手がけ、2017 年より『オレンジページ Cooking』編集長、2019 年より『オレンジページ』編集長を務める。2024 年より現職。

【目次】

特集: 真似したくなるキッチンのくふう／アーユルヴェーダで体整う スリランカカレー／なすは、まるごと加熱がおいしい！／夏は毎日トマトでいい／真夏の薬味麺／一晩漬けてゆでるだけ 自家製コンビーフ／ジュワツとしみしみお揚げが魅力 包まない いなりずし

連載: 季節の愉しみ／調理道具の目利き／藤井恵さんの長野暮らし



『オレンジページCOOKING Premium 2025 夏』

2025 年 6 月 10 日(火)発売 定価 1,650 円(税込)

A4 変形判、アジロ綴じ、116 ページ

<https://www.orange-page.net/books/1921>

<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、鈴木 press@orange-page.co.jp

【2/2】