

緊急企画！ オレンジページ料理編集者の うちの味・好きな味を電子書籍化 『検索できないレシピ』 和食 & おやつ

今年で創刊 35 周年を迎えた雑誌『オレンジページ』をはじめ、多数の料理本を出版してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)のベテラン料理編集者 4 人が、コロナ禍で在宅勤務が続き、撮影もままならない中、オンライン会議で集結！ おうち時間をもっと楽しくなるようなそれぞれのお気に入りのレシピを紹介する緊急企画を敢行。自宅でセルフ調理&撮影、編集作業とリモートワークで電子書籍を完成させました。7月31日(金)から各電子書籍ストア(※)にて順次配信予定です。



～登場する料理編集者 4 人に聞きました！～ あなたにとって、検索できない「おいしい」レシピってどういうの？

入社 26 年目 計量が苦手な山田の場合(和食編)

それってあり？ とだれもが思う驚きに満ちたもの。それでいてアレンジがしやすい自由なレシピ

入社 28 年目 〈人が喜ぶため〉に料理をしている宮川の場合(おやつ編)

素朴で飾り気がなくても、〈ホームメイド〉ならではのおいしさ&温かさが感じられるレシピ

入社 28 年目 独身生活満喫中の福島の場合(和食編)

自分でなにかを作るときエッセンスとして活用できる技や工夫が隠されているレシピ

入社 25 年目 甘党の息子を持つ藤井の場合(おやつ編)

子どもといっしょに楽しく作れるもの。生地がシンプルで、形作りの作業がおもしろいレシピ

料理編集者歴 25 年以上の〈中の人〉のとおきレシピ & ストーリー

料理家と「ああでもない、こうでもない」と丁々発止を繰り返し、これまで数えきれないほどのレシピを世に送り出してきたオレンジページの 4 人の料理編集者が、繰り返し作っているレシピとは？これまでどこにも出してこなかったプライベートレシピ(=検索できないレシピ)を、そのレシピにまつわる「おいしい」物語とともに綴りました。レシピ誕生の裏話や料理家とのエピソード、自分で作り続けているうちに募った思いや工夫、さらに子ども時代の「食」の思い出まで、限られた紙のページの中では書ききれなかったアナザーストーリーも読み応え十分の、レシピ & ストーリー集です。

～和食編、おやつ編で、それぞれ 2 レシピずつ公開。その一部をご紹介します～



1. 山田の『あつという間しめ鯖』は、担当書籍『生の魚じゃ、こうはいかにやいシリーズ① 鯖缶』(2018 年)より。鯖缶で作る簡単おつまみを料理家にリクエスト、数時間にわたる熱い打ち合わせの末に誕生した名作レシピ！
2. 宮川の『昔ながらの堅いカスタードプリン』。オレンジページのファンになるきっかけとなった『お菓子の本 vol.2』(1989 年)のレシピを研究して完成させたマイレシピを紹介。懐かしの、オーブンで焼き上げる「す」が入ったタイプ
3. 福島の『ポークカレー』。〈昔ながらの日本のカレー〉を誌面で紹介する際、城戸崎愛先生に考案いただいたレシピ。「肉と野菜のうまみたっぷり！ バターを使っていないのに、こくのある奥深い味わいは城戸崎先生だからこそ」
4. 藤井が息子といっしょによく作った『割りチョコのドロップクッキー』。「板チョコを割ってのせるラフな感じが好きなんです。小さいかけらは 2 個のせても」。ちなみに写真のクッキーは、いまや大学生に成長した男子がほぼ作製

「こうするからこそおいしいんだ！」「こうしてみたらおいしかった！」

4 人の料理編集者が作って、撮って、書いた「おいしい」の物語

電子書籍 『検索できないレシピ』 和食 & おやつ

希望小売価格(各)550 円

2020 年 7 月 31 日(金)より電子書籍ストアで順次配信

購入方法やアプリのダウンロードなどは各ストアサイトをご確認ください。

※取り扱い電子書籍ストア

Kindle／楽天 Kobo／Reader store／au ブックパス／ebookjapan／dブック／ブックウォーカー／GooglePlay／キノッピー ほか

<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

【2/2】