

オレンジページ

【最新号のご案内】

株式会社オレンジページ

2015年7月1日

使える！味つけストック、人気のジャーレシピ、フライパンピザ etc.

『2015 オレンジページ Cooking おつまみレシピ』

もっと料理を楽しみたい、もっとレパートリーを広げたいという、主婦のニーズに応え、株式会社オレンジページ(東京都港区)が、旬のとおきレシピをお届けする季刊料理ムック『オレンジページ Cooking』。7月2日(木)に最新号となる「おつまみレシピ」を発売いたします。



～ご飯にもお酒にも合う！デイリーメニュー満載～

◆パパッと〈おかづまみ〉ができる♪ 使える！「味つけストック」

晩酌のお供に何か一品……のときに重宝するのが「味つけストック」。肉を調味液でマリネして味をなじませることで、保存もきき、おいしさもアップします。この「味つけストック」を使って、パパッとできるおつまみ&ご飯のおかずになるアレンジメニューをご紹介します。ねぎタン塩味、焼きそば味、タンドリー味、角煮味、プルコギ味と、多彩なラインナップでお届けします。



<掲載レシピの一例>

「ねぎタン塩味の豚肉マリネ」があれば、竹串に刺して焼くだけでおつまみに、きのこ野菜をプラスしたらボリューム満点のフライパン蒸しにアレンジできます。

◆まだ作ってない人もぜひ！ 人気の〈ジャー〉で持ち寄りパーティ♪

ガラス製の保存容器〈ジャー〉に詰めたサラダが、見た目もおしゃれで大人気！ 持ち寄りパーティにぴったりです。今回は、定番のサラダをはじめ、ご飯ものやデザートも提案しています。はじめて作る人にもわかりやすい、おいしさキープのコツもあわせてご紹介。



<掲載レシピの一例>

写真左から、じゃがいもとコーンのヨーグルトドレッシングサラダ、タコライス、トロピカルフルーツのトライフル

◆もちり&ザクザク、驚き食感のフライパンピザ

大人も子どもも大好きなピザ。でも、手作りは面倒？ そこで、フライパンで焼けるお手軽レシピをご紹介します。今回のレシピは、ピザ生地にワザあり！ ヨーグルトを加えることで、発酵なしでももちもちの食感に仕上がるもちりピザと、薄力粉&水にコーンフレークを混ぜてできるザクザク新食感のスナックピザ。ランチにおつまみに、どちらも試したくなる驚きの食感です。



<掲載レシピの一例>

写真左／もちりピザ(マルゲリータ) 写真右／スナックピザ(オニオンサラミピザ)

『2015 オレンジページ Cooking おつまみレシピ』

7月2日(木)発売 定価 535円

★こちらも CHECK! ★

簡単だけど、おつな味 アボカドで小粋なおつまみ

具は炒めないから手軽 ラクチン春巻きで、乾杯!

枝元なほみさんの「鶏つくね」

藤井恵さんの「カジュアルイタリアンで夏のおもてなし」

素材別 毎日のおかずおつまみカタログ

「レンジでヘルシー野菜チップス」シートカタログつき!

<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

広報部 遠藤 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434