



【最新号のご案内】

株式会社オレンジページ

2015年9月2日

ラクチン煮もの、ごちそうご飯、ポテグラ、スイートポテト etc.

## 「オレンジページ Cooking 2015 秋レシピ」

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』。9月2日(水)に最新号となる「秋レシピ」を発売しました。



～秋の食材を楽しむ、デイリーメニュー満載!～

主菜、副菜、汁もの、スイーツまで、174 レシピ 収録

## ～Pick up！～

### ◆ほったらかしく水だし)&だしいらずで、スピーディ 秋のラクチン煮もの 12

「時間がかかる」「だしをひく手間が面倒」という煮ものイメージが一新する、ラクチンレシピを紹介。〈水だし〉(昆布と削り節に水を加え冷蔵庫に入れておくだけで完成)を使う、うまみが出る素材を合わせてだしいらずといったコツで、きのこ、里いも、れんこん、長いも、ごぼうなど、秋の味覚を味わいます。



きのこ豚バラのさっぱりだし煮(煮る時間 5分)



里いもと牛肉のみそ煮(煮る時間 15分)

### ◆晩ごはんの主演級！ 土鍋とフライパンでごちそうご飯

食卓で主演をはれる炊き込みご飯&パエリアは、おもてなしにもぴったり。枝元なほみさんが豪快で華やかな秋のごちそうご飯を提案してくれました。具たくさんでおかずいらすなのも◎です。



さんまの炊き込みご飯



ミートボールのカレー風味パエリア

### ◆料理家・脇雅世さん&菓子工房ルスルスに教わる おいもの人気メニュー

洋食ならおまかせの脇雅世さんにはじゃがいものグラタンとコロッケを、菓子工房ルスルスの新田あゆ子さんにはさつまいものスイーツ(スイートポテト、大学いも、いもようかん)を教わりました。



クラシックポテトグラタン



しっとりスイートポテト

## 『オレンジページ Cooking 2015 秋レシピ』

9月2日(水)発売 本体 495円(税別)

★こちらも CHECK! ★

デリ風だから飽きずにおいしい 乾物のヘルシーサラダ

枝元なほみさんの「オムライス」

藤井恵さんの「手巻きずしで秋のおもてなし」

コウケンテツさんの「手作りラスク」

素材別 毎日のおかずカタログ

**「かわいい 食べやすい ロールサンドイッチ」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

広報室 遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434