

オレンジページCooking「冬号」特集予定 (2023年11月17日発売)



株式会社オレンジページ
アカウントプランニング部
ad@orangepage.co.jp

特集(予定) ※内容は、変更になる場合がございます

おつまみニューウェーブ

お酒とごはんのおいしい関係をおつまみ上手の人気料理家に教わります。簡単ですぐ作れるものから、ひと手間かけた腕まくりつまみまで、**新しい切り口**をもったおつまみレシピを集めました。

①アペロな時間、私流。

サクッとつまめるスナックみたいな簡単おつまみ

②私の十八番。ストックおつまみ

仕込んでおけば、あとはお皿に盛るだけ！

おつまみの達人が酒を誘うテクニックを大公開。

③茹で大豆さえあれば

くず野菜やハーブで大豆を炊いておく始末のおつまみ。
日本酒にもワインにも。

④オイルで変わる中華つまみ

中華料理はオイルが大事。

香り移したおいしい油をあえるだけの簡単つまみ。

⑤「汁で呑む」のススメ

胃を温めてから家飲みをスタートすると、飲み心地がアップします。
すりながし・豚塊肉のポトフ・オニオングラタンスープ・ブイヤベース等。

⑥つまみになるビリヤニ

ビリヤニは「香りを食べる」炊き込みご飯。
スパイスの組み合わせでお酒がすすみます。

⑦漬けておけばあとは簡単。

骨付き肉でごちそう

鶏手羽、ラムチョップ、スペアリブ等。

⑧おうちでノンアルコール

お茶やハーブや果物を使って、
食中酒としてノンアルでも十分満足の簡単ドリンク。

連載

- ・話題の調理家電のある暮らし
- ・飛田和緒さんのいちばん簡単な魚料理
- ・亜希の「ふたが閉まるのか？」弁当

進行スケジュール

Cooking 冬号	オフライン校了日(仮)	10月23日(月)
	オンライン校了日(仮)	10月25日(水) 16:00

※金額等の詳細は、媒体資料をご覧くださいか、
営業担当までお問合せください。