

料理家5人が言いきった「炊きたてに合うおかず」とは？ 『オレンジページ Cooking 週末ごはん』(9/1 発売)

～フリーランスエディターの神吉佳奈子氏が新編集長に就任～

株式会社オレンジページ（東京都港区）が、年4回発行する〈料理好きがときめくレシピマガジン〉『オレンジページ Cooking』。創刊32年、初めて外部より編集長を迎えました。就任したのは、『dancyu』副編集長を経たのちフリーで数々の料理本の編集を手がけてきた神吉佳奈子氏。9月1日（金）発売、新体制での第一弾は、秋の新米の季節、「炊きたてのごはんが主役！」特集。本誌初登場の渡辺康啓さん「定食レッスン」、今井真実さん「シチューとごはんのおいしい関係」など、人気料理家5人の炊きたてのごはんに合うとっておきメニューを紹介しています。『オレンジページ Cooking』今後の展開にご期待ください。



『2023 オレンジページ Cooking 週末ごはん「炊きたてのごはんが主役！」』

新編集長・神吉佳奈子氏より今号のみどころ

今年も新米の季節がやってきました。から揚げ、シューマイ、くたくた野菜にとろけるシチュー。ふっくらつやつやで、香ばしい新米ならではのおいしさを存分に味わえるシンプルなおかずを集めました。いずれも何度でも作りたくなる、食べ飽きないレシピで、週末ごはんが豊かになること間違いなし！ 料理家5人の渾身レシピをぜひご覧ください。



炊きたてのごはんが主役！



【特集】炊きたてのごはんが主役！

白いごはんがとまらない、渡辺康啓さんの定食レッスン

(にらたまあんかけ定食、塩から揚げのみぞれあえ定食、たわらシュウマイ定食、秋野菜の白酢豚定食)

こっくり、しみる くたくた野菜があればいい。／藤井恵さん

(いんげんのオイスターソース煮、ねぎと牛肉のくったりすき煮 ほか)

米麴の力がごはんをおいしくする 焼きみそとべったら／榎本美沙さん

(魚焼きグリルで作る焼きみそおにぎり、甘酒で作る簡単べったら漬け)

やっぱりはずせない、この名コンビ ご飯には、鮭。／樋口直哉さん

(究極の焼き鮭、鮭と秋なすの揚げびたし ほか)

シチューとごはんのおいしい関係／今井真実さん

(ハンバーグシチュー、豚肉のクリームシチュー ほか)

★りんごづくしの魅惑のデザート／江藤英樹さん

(りんごのスペシャルパフェ、りんごのデザートプレートほか)



『2023 オレンジページ Cooking 週末ごはん「炊きたてのごはんが主役！」』

〈とじ込み付録〉野菜で選べて作りやすい きょうの晩ごはん 69品

2023年9月1日(金) 発売 1100円(税込)

A4変型版、平綴じ、総ページ116ページ <https://www.orangepage.net/books/1709>

◆『オレンジページ Cooking』編集長・神吉佳奈子氏(かんき・かなこ)氏

1969年広島生まれ。NHK出版、JAグループ家の光協会を経て、プレジデント社『dancyu』編集部に所属。2013年～2017年、同誌副編集長。長らく食や農業にかかわる雑誌の編集にたずさわる。2018年より全国の高校生が森や海・川の名人を訪ね、知恵や技術を聞き書きする「聞き書き甲子園」のNPOに所属。その後フリーランスの編集者としてローカルな食と酒の発信や、料理本の編集を手がけ、2023年6月より現職。

<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

総務部・広報担当 遠藤 press@orangepage.co.jp

【2/2】