

オレンジページCooking 夏

2024年 6月10日発売予定

味噌、麴、酢、甘酒、ヨーグルト……発酵の力で時短&簡単に！

夏を元気に発酵ごはん

『オレンジページCooking』とは……

もっと楽しく、もっと美味しく。
レシピの力で、暮らしにときめきを。

『オレンジページCooking』は、今年創刊33年を迎える
ロングセラーの料理ムック。
ビジュアル情報に敏感で、いつもおいしいものを探している
読者へ向けて、ワンランク上のおいしい暮らしを提案しています。

人気の料理家や話題のシェフたちによる
「今こそ作ってほしい」という力のこもったレシピの提案で、
毎日のおかずがときめくひと皿に！

キッチンがときめく暮らしのはじまりとなることも大切に、
旬の食材や調味料のイマドキの使い方、話題の家電や
調理器具を「ならでは」の切り口でご紹介。

料理を義務ではなく楽しみとして“ときめき”を求める
皆様に応援しています。



スペース 原稿サイズ	表4：H246×W234mm 表3・表2・中面1P：H296×W234mm 入稿〆切：5月17日（金）16：00
発行月	2024年 4月・6月・9月・11月 （予定）
発行形態	全116P（予定）・A4変型 アジロ綴じ・右開き・オールカラー
発行部数	50,000部（予定）
売価	営業担当にお問い合わせください

味噌、麴、酢、甘酒、ヨーグルト……
発酵の力で時短&簡単に！

夏を元気に発酵ごはん

■特集

レンチンで作れる発酵おかず
夏野菜の腸活発酵レシピ
砂糖を使わない発酵甘酢
夏野菜で発酵ビビンバ
夏の発酵あえ麺
水キムチ・発酵だれで
パワーおかず
発酵薬膳鍋で体をリセット



■とじ込み付録

デイリーな旬レシピ100

■広告掲載に関するお問い合わせ

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