

連載陣一覧



連載「馬田草織の塾前じゃないごはん」
<https://www.orangepage.net/ymsr/series/jyukumae>



馬田草織の塾前じゃないごはん。

塾前じゃないごはん=お夕飯のこと。ポルトガル料理研究家で文筆家の母・馬田草織さんとJCこと女子中学生の娘さん。女2人で囲む気ままな食卓の風景をお届けします。さて今晚の「塾前じゃないごはん」は？



馬田草織の塾前じゃないごはん
ずっとお金が苦手だった。そんなとき、山崎さんに出会った。「ねぎとハムのグラタン」のレシピ



馬田草織の塾前じゃないごはん
気をつけろ、寄せ鍋とカオス鍋は紙一重「納豆みそキムチ鍋」レシピ

#食 #暮らし

ポルトガル料理研究家・文筆家：馬田草織さん

国内外の食と旅を軸に「dancyu」「料理通信」ほかで執筆、著書に『ようこそポルトガル食堂へ』『ムイト・ボン！ポルトガルを食べる旅』。自宅ではポルトガル料理とワインを楽しむ「ポルトガル食堂」を主宰。

「塾前じゃないごはん」とは、お夕飯のこと。オレンジページnetでは、2023年3月より、馬田さんと「JC」こと女子中学生の娘さんが女2人で囲む気ままな食卓の風景をオリジナルレシピとともに届ける「馬田草織の塾前じゃないごはん」を好評連載中。2024年6月書籍化予定。

馬田草織さんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料に関するエッセイとそれを使って作ったメニュー／レシピ
- ・各地の生産者へのインタビューと地産食材のレシピ化



馬田草織の塾前じゃないごはん

【第12回】そうめんは、まとめてゆでて小分けして、ラップに包んで冷凍すべし

#食 #暮らし



馬田草織の塾前じゃないごはん

【第11回】夏休み、ランチ問題どうするよ。三食作って仕事はかどらず。

#食 #暮らし

連載 メイプル超合金 安藤なつの「夢のどでかクッキング」
<https://www.orangeage.net/ymsr/series/mapleandnatsu>

メイプル超合金 安藤なつの「夢のどでかクッキング」



BACKNUMBER
バックナンバー



メイプル超合金 安藤なつの「夢のどでかクッキング」
第5回 通常の15個分&クリーム4種!「夢のどでかチョコパイ」に安藤なつが挑戦!



メイプル超合金 安藤なつの「夢のどでかクッキング」
第4回 60cm超え!「夢のフルコース生春巻き」に安藤なつが挑戦!

芸人：メイプル超合金・安藤なつさん

2012年にカズレーザーとのコンビ「メイプル超合金」を結成。2015年、M-1グランプリと第14回漫才新人大賞にてともに決勝進出しブレイク。食いしんぼうで料理好き、グルメ番組で活躍するほかinstagramやブログでは「味玉生春巻き」や「どでかプリン」など、インパクト大のオリジナルメニューを披露することも。

オレンジページnetでは2023年10月より、子どもところに夢みた「どでかメニュー」の数々になつさんが挑戦する「夢のどでかクッキング」を好評連載中です。

安藤なつさんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料を使って作った「どでかメニュー」
- ・その他、連載とは別のTUも検討可能



メイプル超合金 安藤なつの「夢のどでかクッキング」
第1回安藤なつさんが「どでかエビフライ」作りに挑戦!



メイプル超合金 安藤なつの「夢のどでかクッキング」
第3回 安藤なつさんが自宅で「20個分のどでか餃子」作りに挑戦!(レシピも)

連載「予約のとれない寿司屋三代目 野本やすゆきの今日のごはんは“サカナ”かな」

<https://www.orangepe.net/ymsr/series/nomoto>

料理家：野本やすゆきさん

谷中で80年続く「谷中松寿司」三代目店主。大学卒業後、調理師学校に通い、調理師免許を取得。家業の寿司店で修業するかたわら、フードコーディネータースクールへ。卒業後、同校講師を経て独立。料理家、寿司屋の二刀流で料理雑誌へのレシピ提供、テレビ番組や広告のフードコーディネートなど、食にかかわるジャンルで幅広く活躍中。

オレンジページnetでは2023年4月より、寿司屋ならではのテクニックを交えながら家庭で作りやすいレシピを紹介する「予約のとれない寿司屋三代目 野本やすゆきの今日のごはんは“サカナ”かな」を好評連載中です。

野本やすゆきさんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料を使って作ったレシピ
(魚介類だと寿司屋の特徴がいかしやすい)



予約のとれない寿司屋三代目 野本やすゆきの今日のごはんは“サカナ”かな

プロ直伝のおいしさ! 作りやすい「いなり寿司」のレシピ【こくを出すコツあり】

#食



予約のとれない寿司屋三代目 野本やすゆきの今日のごはんは“サカナ”かな

具材3つ! プロにきく「恵方巻き」レシピと巻き方のコツ【寿司屋直伝】

#食



予約のとれない寿司屋三代目 野本やすゆきの今日のごはんは“サカナ”かな

プロが教える「牡蠣の柚子オイル漬け」のレシピ【食べ方は? 日持ちは?】

#食



予約のとれない寿司屋三代目 野本やすゆきの今日のごはんは“サカナ”かな

時短の秘密はとろみ! フライパンで「スピードぶり大根」のレシピ【寿司屋が教えるコツ】

#食

連載「下野紘の現場メシお届けします。」
<https://www.orangepage.net/ymsr/series/shimonohiro>

下野紘の現場メシお届けします。



**下野紘の
現場メシ
お届けします。**

BACKNUMBER
バックナンバー



下野紘の現場メシお届けします。
下野紘の現場メシお届けします。

【下野紘さん連載】「また会うその日まで……いってらっしゃい！」アニメ「進撃の巨人」10周年イベントの舞台裏

新年豪華2本立て！朗読劇の魅力にどハマリ中の下野さんがつづる〈現場メシ〉【連載】

#カルチャー #カルチャー

声優：下野紘さん

2001年にデビュー、2002年にはアニメ「ラーゼフォン」で主役の神名綾人に抜擢される。アニメの主な出演作品は「僕のヒーローアカデミア」荼毘 役、「進撃の巨人シリーズ」コニー・スプリングー 役、「鬼滅の刃」我妻善逸 役などがあり、ほかにも「CDTVライブ！ライブ！」でナレーションを務めるなどアニメ以外でも幅広く活動している。

オレンジページnetでは2023年8月より、差し入れや楽屋弁当など声優の仕事の舞台裏、ときには共演者との様子なども紹介する「現場メシお届けします。」を好評連載中です。

下野紘さんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料の料理体験
- ・指定メニューの試食
- ・から揚げ関連



人が集まって、にぎやかなひとときを過ごす機会が増える年末年始、友人を家に招いて気軽に楽しむなら冷凍の「餃子の雪松」がおすすめです。名店の味が簡単に再現でき、お酒との相性も抜群！手軽に作れる商品のたれを声優の下野紘さんが試してみました。

過去事例：餃子の雪松様タイアップ

連載) ジョーさん。の「漬け」めし
<https://www.orange.net/ymsr/series/joesan>

ジョーさん。の「漬け」めし



『ジョーさん。の漬けめし』は、SNSなどで人気の料理研究家・ジョーさん。による「漬け」レシピに特化した連載。季節に合わせて手を変え品を変えて作られたアイデアたっぷりの「漬けめし」、ぜひご覧ください！

BACKNUMBER

バックナンバー



ジョーさん。の「漬け」めし

余ったりんごが大変身！レンジで簡単「りんごの紅茶シナモンシロップ」のレシピ【アイスにかけて、炭酸で割って】

4巻



ジョーさん。の「漬け」めし

中華おこげ風のサクサク食感!!揚げ餅の香味ねぎ漬けだれ」のレシピ【ジョーさん。直伝】

4巻



ジョーさん。の「漬け」めし

ピリ辛餅がびよーん!!餅と鶏むねのキムチ漬け炒め」のレシピ

4巻



ジョーさん。の「漬け」めし

漬けて作ると倍うまい。『白菜の浅漬け鍋』のレシピ【白だしと塩昆布で】

4巻

料理研究家：ジョーさん。

WEBで“バズる”レシピを得意とし、『めんどうなことしないうまさ極みレシピ』など、レシピ本を5冊上梓。（2023年6月現在）2021年に法人化し、レシピ動画制作、フードスタイリング、撮影、記事執筆などをワンストップで行う、食に特化した制作会社を運営している。

オレンジページnetでは2023年3月より、オイル漬けからスイーツまで季節に合わせたアイデアたっぷりの「漬け」レシピを紹介する、**ジョーさん。の「漬け」めし**を好評連載中です

ジョーさん。の想定タイアップ内容

・指定の食材や調味料を使って作ったレシピ
※連載内でのTUの場合は「漬け」をキーにしたメニューとなります

柚木麻子さん

連載) 柚木麻子の「拝啓、小林カツ代様」
～令和のジュリー&ジュリア～

<https://www.orange-page.net/ymsr/series/yuzuki>



人気作家・柚木麻子さんが昭和の料理研究家・小林カツ代さんを語る食エッセイ。映画「ジュリー&ジュリア」ばりに往年のカツ代さんレシピを作り、奮闘します。コロナ禍ですっかり料理嫌になった柚木さんが、辿り着く先はー？



柚木麻子の「拝啓、小林カツ代様」～令和のジュリー&ジュリア

作り始めて12年目のおせちが、カツ代レシピで自分史上最高の美味しさに

#食 #カルチャー #暮らし



柚木麻子の「拝啓、小林カツ代様」～令和のジュリー&ジュリア

小林カツ代なら、どうする？聖夜にパレスチナ・オリーブオイルで揚げる「ケンタツローフライドチキン」【柚

#食 #カルチャー #暮らし

小説家：柚木麻子さん

2008年「フォーゲットミー、ノットブルー」でオール讀物新人賞を受賞し、10年に同作を含む『終点のあの子』でデビュー。15年『ナイルパーチの女子会』で山本周五郎賞を受賞。著書に『私にふさわしいホテル』『ランチのアッコちゃん』『伊藤くん A to E』など多数。

オレンジページnetでは2023年3月より、昭和の料理研究家・小林カツ代さんを語り、往年のカツ代さんレシピを作る食エッセイ 柚木麻子の「拝啓、小林カツ代様～令和のジュリー&ジュリア～」を好評連載中です。

柚木麻子さんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料を使って作った今夜のごはん記録
- ・指定の観光地へのお出かけ日記
(交通費など諸経費別途)

※料理好き、旅好きの方ではあるので、ご本人の嗜好性に合う案件であれば、タイアップもご相談可能

連載) 夢眠ねむのグルメ布教活動

<https://www.orange.net/ymsr/series/yumeminemu>

夢眠ねむさん

2009年にアイドルユニット「でんぱ組.inc」に加入し、グループ活動のかたわら、映像制作やコラム執筆など多方面で活躍。19年にグループ卒業と芸能界を引退し現在は下北沢の書店「夢眠書店」の経営などを行う。レシピ本の出版やカレーのプロデュースなど食へのこだわりも強い。主婦でもある。

オレンジページnetでは2023年1月より、アイドル時代からイベントで手料理をふるまうなどおいしいものに目がないねむさんが「グルメ布教活動」を行う「夢眠ねむのグルメ布教活」を好評連載中です。

夢眠ねむさんの想定タイアップ内容

- ・ 指定の食材や調味料を使ったレシピとイラストエッセイ
- ・ 指定メニューの試食と感想

夢眠ねむのグルメ布教活動



BACKNUMBER
バックナンバー



夢眠ねむのグルメ布教活動
【第13回】夢眠ねむのおすすめ『練りものバター焼き』のレシピ

夢眠ねむのグルメ布教活動
【第12回】夢眠ねむのおすすめ『時間差蒸し野菜』のレシピ



夢眠ねむのグルメ布教活動
【第9回】『さばのトロろ丼』の再現レシピ

夢眠ねむのグルメ布教活動
【第8回】『きゅうり&らっきょうの食べるタルタルソース』のレシピ

連載「榎本美沙の日本全国まだ見ぬ発酵フードのセカイ」

<https://www.orangepage.net/ymsr/series/hakkofood>



料理家・発酵マイスター：榎本美沙さん

発酵食品、旬の野菜を使ったシンプルなレシピが好評で、テレビ、雑誌や書籍へのレシピ提供、イベント出演などを行う。YouTubeチャンネル「榎本美沙の季節料理」、Instagramも人気。最新刊『榎本美沙の発酵つくりおき』（家の光協会）が好評発売中。

オレンジページnetでは、好評をいただいた連載「親子ごはん」に続き、2024年1月より魅力的な日本各地の発酵フードを紹介する「榎本美沙の日本全国まだ見ぬ発酵フードのセカイ」を好評連載中です。

榎本美沙さんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料の紹介（発酵食品に限ります）
- ・発酵食品の産地への旅行記・生産者との対談（交通費など諸経費別途）
- ・旬の野菜を使ったレシピ



オレンジページ本誌より

連載) 飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」
<https://www.orangepage.net/ymsr/series/kazuo-hida>

飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」



BACKNUMBER

バックナンバー



飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」
 冷蔵庫に入らないまるごと白菜を買って、やったこと
 【料理家・飛田和緒さん】



飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」
 ビーツの甘さを引き出す、お気に入りの食べ方【料理家・飛田和緒さん】

料理研究家：飛田和緒さん

神奈川県・三浦半島在住。海辺暮らしならではの魚料理や、地元の食材を使ったシンプルな野菜レシピが人気。繰り返し作りたくなる常備菜は、幅広い層から支持されている。お弁当や朝ごはんの記録をつづったinstagramも話題。著書に『いちばんおいしい野菜の食べ方』など。

オレンジページnetでは2023年6月より、20年近く住む神奈川県・三浦半島の旬の食材を使った、飛田さんの飾らないお昼ごはんをのぞき見する飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」を好評連載中です。

飛田和緒さんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料に関するメニュー/レシピとそれに関するエッセイ



飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」
 【料理家・飛田和緒さん連載】たっぷりの大根の葉は炒め煮にして常備菜に【秋の直売所から】



飛田和緒さんの「月に1度のさもない昼ごはん」
 【飛田和緒さん、栗を楽しむ】栗ご飯と渋皮煮と栗ベークトを手作りで【手ごわい皮むきのコツも】

宝塚歌劇OGのみなさん

連載) 元タカラジェンヌ 食と美のトビラ

<https://www.orangepage.net/ymsr/series/takarazuka>

元タカラジェンヌ

食と美のトビラ



元タカラジェンヌ 食と美のトビラ

妃海風さん・華優希さん・実咲凛音さんの元トップ娘役が語る、美にまつわるあれこれ。「ロンドン公演には絶対にこれを持っていきたい!」【美のトビラ】

#美容



元タカラジェンヌ 食と美のトビラ

「千と千尋の神隠し」で食べてみたいのは「イモリの黒焼き」!? 元トップ娘役の妃海風さん・華優希さん・実咲凛音さんが登場!【食のトビラ】

#食 #美容

華やかで気品ある夢のようなキラキラのステージ、宝塚歌劇。約3時間のステージを彩るタカラジェンヌたちは清く正しく美しく、そして心身ともにパワフル!

その生き生きとした魅力の源である「食」と「美」のこだわりを、宝塚歌劇OGのかたがたに現役時代を振り返りながら教えていただく「元タカラジェンヌ 食と美のトビラ」が好評連載中です。

宝塚歌劇OGのみなさんの想定タイアップ内容

・指定の食材や美容アイテムの使用感、感想



元タカラジェンヌ 食と美のトビラ

元宝塚歌劇団 雪組トップ娘役・朝月希和さん「1日1万歩をめざして歩いています」【美のトビラ】

#健康 #美容



元タカラジェンヌ 食と美のトビラ

元宝塚歌劇団 雪組トップ娘役・朝月希和さん「りんご鍋にハマりました(笑)」【食のトビラ】

#食 #美容

栗原友さん

Instagram : 4.2万 X : 1.1万

連載) 栗原友のクリトモ式で定番を格上げ!

<https://www.orangepage.net/ymsr/series/kuritomoshiki>



栗原友のクリトモ式で定番を格上げ!

【クリトモ式 9回目】カリカリ、サクサク「最高のフライドチキン」のレシピ

9食



栗原友のクリトモ式で定番を格上げ!

【クリトモ式 8回目】ワンランク上の「ハムきゅうりサンド」のレシピ

9食

料理研究家：栗原友さん

愛称は「クリトモ」。母は料理家の栗原はるみさん、父は元キャスターの故・栗原玲児さん。弟の心平さんも料理家。築地の鮮魚店「クリトモ商店」を営む傍ら、スーパーオオゼキの顧問としても活躍。著書に『ひとりぶん、ふたりぶん 刺身パックでさかなつまみ』など。

オレンジページnetでは2023年3月より、気楽に材料を計ったり作ったりしても絶対に美味しく作れる。クリトモさんならではのセンスを感じるメニューを紹介。公式Youtubeとのコラボも行っている「栗原友のクリトモ式で定番を格上げ!」を好評連載中です。

栗原友さんの想定タイアップ内容

- ・指定の食材や調味料に関するメニュー/レシピ (Youtube も連動)



栗原友のクリトモ式で定番を格上げ!

【クリトモ式 6回目】岡絶級のおいしさ! 魚焼きグリルで「ベトナム風焼きなす」

9食



栗原友のクリトモ式で定番を格上げ!

【クリトモ式 5回目】「パーフェクトそうめん」のレシピ【トマトときゅうりで】

9食

連載内でのタイアップは不可となります