

【AIと料理編集者の知見が融合！】 オレンジページnetのAIレシピ検索、無料公開スタート 「今の気分にぴったり！」なレシピが見つかる新サービス

料理本を多数刊行する株式会社オレンジページ（東京都港区）が運営する、ライフスタイルメディア「オレンジページnet」（<https://www.orangepage.net>）は、このたび、AI活用と社内の料理編集者の知見を活かし、ほかにはないAIレシピ検索サービス（β版）を無料でスタート。食品価格の高騰、健康志向の高まりといったユーザーのより細かな関心事に応えます。

オレンジページnet AIレシピ検索 <https://www.orangepage.net/recipes>

【こんなレシピ検索が可能に！】 β版のAIレシピ検索には回数制限があります

The screenshot shows the Orangepage.net website with a search bar and a list of recipe categories. A green speech bubble points to the search bar with the text: "高校生の息子が野球をしています。練習後におすすめのレシピは？". An orange speech bubble points to the search results with the text: "ベテラン編集者の知見を学習したAIが最適なレシピと、それに合う副菜を提案". Another orange speech bubble points to the recipe details with the text: "材料費、栄養素（※1）、調理時間（※2）などのお役立ち情報も！". The search results show three recipes: 鶏むね肉のカレー照り焼き, 鶏むねとほうれん草のミルク煮, and 野菜たっぷりハンバーグ.

質問例：高校生の息子が野球をしています。練習後におすすめのレシピは？

回答レシピ例：鶏むね肉のカレー照り焼き／鶏むねとほうれん草のミルク煮／野菜たっぷりハンバーグetc.

これまでにないレシピ検索が誕生！

- ・ 社内の30人の料理編集者の知見を学習したAIが最適なレシピとそれに合う副菜を提案
- ・ 材料費、栄養素（※1）、調理時間（※2）などのお役立ち情報も提供

※1：2025年6月中に段階的に実装予定 ※2：一部レシピ

「料理編集者の知見によるAIと、レシピデータ充実による次世代メディアへ」

『オレンジページ & net』 統括編集長・原田直美



雑誌『オレンジページ』（月2回刊）は、今年で創刊40周年を迎えます。

社内には、日々のごはんの悩みに向き合ってきた料理編集者が大勢います。その知見と想いを、今の時代にふさわしいかたちで届けたい—そう考えて今回「オレンジページnet」のリニューアルに取り組みました。目玉となるのは、料理編集者の頭脳を学習した「AIレシピ検索」と「AI献立サービス」です。信頼されてきたレシピの品質はそのままに、AIが「今の気分」に寄り添った選び方をサポートします。

レシピには材料費や栄養素などの情報を紐づけ、データ性を高めながら、編集部視点・コメントを加えることで、「わかった!」という気づきや、あたたかさを感じられる体験を目指しました。AIの学習には社内の編集者を総動員。とくに繊細な知見が必要な献立は15年以上のベテラン編集者が主に担当しました。

レシピ検索・献立ともにまずはβ版としての公開ですが、今後は自動学習と編集者によるアップデートを重ね、精度を高めていきます。

オレンジページのレシピは、全品試作済み。料理家考案のレシピをすべて社内で試作し、再現性とおいしさを確認したうえでお届けしています。

いつも、「おいしさ」「親切さ」を大切に。私たちは、これからも料理をする人の暮らしに寄り添っていきます。



原田直美（はらだ・なおみ）：滋賀県生まれ。大阪大学経済学部卒業。女性誌『Zipper』『nina's』の編集長を経て、動画メディア「mamas」を立ち上げ、1年で国内のSNSママメディアNo.1フォロワー数に育てる。WEBメディア「ベネッセ教育情報」、アプリ「まなびの手帳」編集長を経て、2022年9月にオレンジページにジョイン。「オレンジページnet」編集長を経て、2024年より現職。プライベートでは旅とヨーグルトを愛する、中3男子の母。経営学修士（MBA）。

「オレンジページnet」AIレシピ検索（β版）の機能について

・料理編集者の知見をAIに集結&データ充実でとことん「親切」に！

社内30人の料理編集者の知見を学習したAIが、「高校生の息子が野球をしています。練習後におすすめのレシピは？」といったテーマやあいまいなリクエストにも対応。材料費や調理時間も表示されます。また実際に作ったレポートが投稿できる、レシピが保存できる（※3）、編集者のアドバイスが読める、人気別にソートできる、料理中に画面が暗くならないモードなどレシピ検索がさらに便利に楽しくなる「親切」設計にこだわりました。※3：件数制限あり

・15年以上のベテラン料理編集者の知見を集結した「本気」のAI献立提案

各レシピに、AIによるおすすめ献立を表示、また1週間の献立ページも新設しました。これまでも要望の多かった「献立」を、オレンジページ社ならではのクオリティで提案できるよう、社内の料理編集者歴15年以上のベテラン勢をメインに知見を集結。主菜と副菜で、味や栄養のバランスがとれている、調理法に無駄がない、などの料理編集者の知見を最大限に活かした細やかな献立提案を目指します。



・管理栄養士監修による栄養データの提供も予定

レシピの栄養素情報も段階的に実装。管理栄養士の大島菊枝先生に監修を依頼し、健康志向が高まるなか、オレンジページは毎日の食事から確かなデータでフォローしていきます。



■大島菊枝：管理栄養士・フードコーディネーター

東京農業大学卒業。未病へのアプローチに興味を持ち、東京農業大学にて食品の機能性や栄養学を学ぶ。疫学研究、飲食業に従事したのちに独立。時間栄養学やオーソモレキュラー栄養療法にも造詣が深く、栄養監修やバランスの良いメニュー開発を手がける。著書に『緑の野菜の賢い食べ方 ブロッコリー＆青菜 管理栄養士が選ぶ「からだ整え食材」シリーズ』（小社）など。

●オレンジページnet

生活情報誌『オレンジページ』の公式ウェブメディア。「おいしく、楽しく、すこやかな暮らしを作り続ける」をメディアミッションに、全品試作済みのレシピを掲載。お取り寄せやグルメなどのおいしいもの情報、生活、美容、健康のコンテンツ、インフルエンサーを含む130人のプロガー組織「オレベエディター」が全国から発信する日々の情報などをお届けしています。

【本リリースに関するお問い合わせ】

〒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 総務企画部 広報担当：遠藤 press@orangepage.co.jp

【3/3】