

人気料理家の魅力にせまるオレンジページの新シリーズ誕生！

第一弾『料理家・ワタナベ マキ』7月6日発売

プロのレシピを多数紹介してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、レシピや料理への考え方、ライフスタイルなど様々な角度から1人の料理家の魅力にせまるムックを新たに立ち上げます。シリーズ第一弾に登場するのは、数々の雑誌や料理書、テレビでも活躍中のワタナベマキさん。幅広い層から支持されるレシピはどこに魅力があるのか、その理由が詰まった一冊です。



『料理家・ワタナベ マキ』7月6日(水)発売



ワタナベ マキ

ワタナベ マキ

神奈川県生まれ。広告代理店を経て、セキユリさんの「サルビア」にグラフィックデザイナーとして勤務。デザインの仕事しながら調理師免許を取得。2004年「サルビア給食室」を立ち上げ、スタッフのための昼食・お弁当作り、さらに外部へのケータリングも始める。結婚・出産を機に2007年独立。出版社の撮影現場へのケータリングが評判となったことをきっかけに、雑誌の仕事が多くなり、料理研究家としてのキャリアをスタート。料理の単行本も多く手がけ、現在はテレビほか多方面で活躍。SNSでの発信も人気で、Instagramでは身のまわりのおいしいものや愛猫の様子を更新中。オンライン料理教室も話題をよんでいる。

HP: <https://maki-watanabe.com> Instagram: @maki_watanabe

『料理家・ワタナベ マキ』特設ページ

<https://www.orangepage.net/ymsr/features/cooking-expert/posts/5356>

■ワタナベマキさんは、なぜ多くの人に支持されるのか？

マキさんのレシピを試した人は、その作りやすさとおいしさ、そして、忙しい人に寄り添いながら、どこか粋でおしゃれなところに惹かれます。また、いつも自然体で、ゆったりしているように見えるのに、高校生になる息子さんの母でもあり多忙なマキさん。家族との暮らしも大事にしつつ仕事もパリパリッとこなす素敵なライフスタイルも、支持を集める理由です。本書は、そんなマキさんならではのレシピを集めたファン待望の一冊。マキさんが繰り返し作る料理、日々のごはん作りを乗り切るコツ、調味料の使い方、愛用の道具まで、真似したくなる暮らしのヒントが収録されています。



左／ごはん作りのストレスを軽減してくれる「ゆる 3 日分献立プラン」を紹介する章から、「塩鶏」で和風チキンステーキ献立。食材の「ちょい仕込み」やほったらかし調理などラクになる工夫がいっぱい

中／ガバオライスなど、ときには、アジアごはんで自分の〈好き〉も思いきり楽しむのがマキさん流。旅先で出会った味や、映画やドラマで見た外国料理にチャレンジする……そんな刺激があることで、料理がいつそう楽しく♪

右／マキさんがほぼ毎日使っているというお気に入りのキッチン道具「家事問屋のアイテム」。ふたつきのシンプルなバットと四角いざる、別々のアイテムをセットで使用。下ごしらえしながら保存ができて便利！

スタッフ、ファンに聞いた「ワタナベマキさんはここがすごい！」

撮影現場でみんなに気づかれながらも、テキパキと仕事を動かすスーパーガール！ どうしたらこんな風に動けるの？ 頭の中が高速回転してる？ と思ってしまいます。

(池水陽子、スタイリスト)

おいしいだけではなくて、心が温まるお料理をつくる人。私が体調を崩したとき、ていねいにとった鶏ガラスープのおかゆを作って持ってきてくれたことを思い出します。思いやりのある素敵な人。

(セキ ユリヲ、デザイナー)

マキさんの笑顔にひかれてレシピを試したら、不器用な私でもびっくりするほどおいしくできました。

(『オレンジページ』読者、東京都・40代女性)

『料理家・ワタナベ マキ 忙しい人に寄り添う、確かな傑作レシピ選』

2022年7月6日(水)発売 1430円(税込)

A4変型版、平綴じ、総ページ100ページ <https://www.orangepage.net/books/1607>

※第二弾は、料理研究家・藤井 恵さん。2022年9月13日(火)刊行予定です。

<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

広報担当 遠藤 press@orangepage.co.jp

【2/2】