

【昨年完売！】『オレンジページ』監修おせち、 2023年版は「やさしい味わい」をテーマにバージョンアップ

雑誌『オレンジページ』が昨年初めて監修した「おせち」が完売、大好評だったことを受け、今年も「オレンジページ監修 和風オードブルおせち一段重」(19,980円 ※消費税込・送料込)を作りました。昨年に続き、株式会社オレンジページ(東京都港区、代表取締役社長:立石貴己)が、酒類・食品卸売業の伊藤忠食品株式会社(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長・社長執行役員:岡本均)とコラボレーション。「やさしい味わいの上品なおせち」をテーマに、バランスよく37品目を詰め合わせ、おいしさそのままに冷凍便でお届けします。



【予約受付中】「オレンジページ監修 和風オードブルおせち一段重」

「今年は、あわびを半分に切っていただけますか？」

メニュー構成に加え、食べるシーンも想定し、細やかなところにまで気を配ったアイデアが多数出たなかで、最初に取り組んだのは「あわび煮」のカット。最初から切ってあれば、お正月から譲りあうこともなく気持ちよくいただけると、自身の経験を踏まえて通販担当が提案しました。また、ほかのおせちではなかなか味わえないメニューが、ベテラン料理編集者のこだわりとねばりを実現。定番の黒豆は甘すぎないワイン煮に、えびは香草の風味をアクセントに、くるみ田作りにはいっしょに食べると歯ざわりが楽しいクランベリーをプラスと、随所に食べ飽きない工夫をちりばめました。試作を重ねるたびにおいしさがアップ、開発メンバー納得のおせちが完成しました。 【1/2】



定番メニューにも細やかなこだわりが。左から、黒豆ワイン煮、えび香草焼、クランベリーくるみ&田作り煮

【オレンジページ開発メンバーより】

編集者・宮川

「選りすぐりの素材を集め、それぞれの持ち味を生かしたやさしい味わいは、『冷凍おせち』だからこそ。味と彩りが豊かなバリエーションで、いろいろなおいしさが少しずつ楽しめるので、新年のお祝いにはもちろん、おつまみに、デザートにと、お正月のさまざまなシーンで楽しめます。不足しがちな野菜メニューを多めに、また、魚介メニューもたっぷりと詰め、食べ疲れしないおせち重に仕上げました。私のお気に入りにはワインにも合う「真鱈の南蛮漬」。黒豆をアイスクリームにのせたり、さつま芋甘煮にシナモンをふったりとアレンジも楽しいですよ」

通販担当・馬場

「お皿に盛ってオーダブル風にできたり、残ったときの保存にも便利と、昨年好評だった個別カップ入りを今年も採用。そして、カップを丸形から四角に変更することで、昨年より中身をぎっちり詰められました！」 <https://www.orangepage.net/shop/ec/posts/posts/5812>

「オレンジページ監修 和風オーダブルおせち一段重」 19,980 円(※消費税込・送料込)

サイズ(約): 28.6 × 28.6 × 高さ 7.9 (ふたを除いた高さ 4.5) cm、内寸 27 × 27 × 高さ 3.5 cm

内容量: 37 品目 2~3 人前

賞味期限: 2023 年 1 月 31 日 (未開封で冷凍保存した場合)

取り扱い: オレンジページ shop <https://www.jreastmall.com/shop/g/gS031-G100500/>

・おせちのご注文受け付けは 2022 年 12 月 9 日 23:59 まで(ただし、売り切れ次第終了)。

・配達日は 2022 年 12 月 27 日~30 日の期間でご指定いただけます。

野菜多め、魚介もたっぷり、やさしい味わいの 37 品目

帆立香草焼/いか黄金焼/京風なます/伊達巻/松前漬/さつま芋甘煮/にしんコンフィ/金柑/豚角煮
オレンジソース/椎茸煮/紫花豆絞煮/牛肉笹包/スモークサーモントラウト/クリームチーズの粕漬/
パナ貝燻製/若桃甘露煮/クランベリーくるみ/田作り煮/真鱈の南蛮漬/えび香草焼/サーモントラ
ウト香草焼/こはだ卵の花和え/ワカサギ甘煮/鱒蒲鉾/昆布巻/子持鮎甘露煮/あわび煮/数の子/
真だこ酢煮/黒豆ワイン煮/栗甘露煮/キャロットラペ/いか東寺焼/海鮮しんじょ/蓮根ピクルス/きん
とん/渋皮栗甘露煮

<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】