The Orangepage Inc.

【新刊情報】

株式会社オレンジページ

2022 年 12 月 13 日

～JA 全農広報部との初コラボ企画も！～

新シリーズ『オレンジページ plus』が、

がんばりすぎない「2 品晩ごはん」レシピを隔月でお届け♪

毎日のごはん作りを応援する株式会社オレンジページ（東京都港区）は、旬の「2 品晩ごはん」を提案する新ムックシリーズ『オレンジページ plus』をスタート、12 月 14 日（水）に第一弾の「1-2 月」を発売します。本シリーズでは、旬食材のおいしい食べ方を発信するツイッターアカウントが人気の「JA 全農広報部」と初のコラボも実現！　直伝の野菜の食べ方アイディアを紹介しています。

【本書の特徴】

大きな文字とプロセス写真、切り込み線にはさみを入れて別々にめくれば他のページのメインメニューやサブメニューを自由に組み合わせられるなど、紙の本ならではの見やすさ、使いやすさにとことんこだわりました。

『オレンジページ plus 1-2 月』 ふだんの晩ごはんは、2 品あればいい。

2022 年 12 月 14 日（水）発売　748 円（税込）

A4 変型版、中綴じ、総ページ 68 ページ　https://www.orangepage.net/books/1653

24 献立掲載、特集「白菜鍋＆大根鍋」も収録

※シリーズ第 2 弾は、2023 年 2 月 15 日（水）発売予定です。

隔月で、今まさに使いどきな材料、食べどきなメニューを

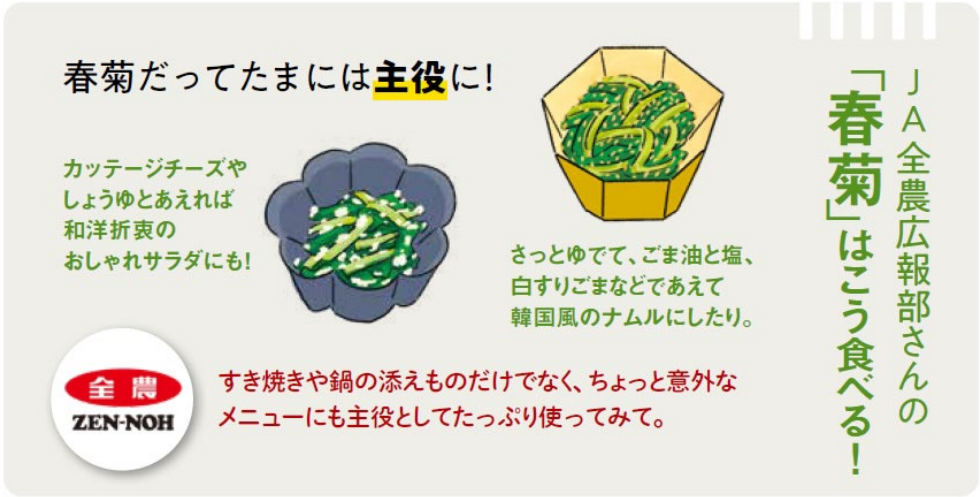
本シリーズは、2カ月ごとにおすすめ献立を厳選、毎日ごはんを作る人が手っ取り早く必要なレシピだけにたどり着けるよう編集しました。たとえば旬の白菜を使うなら、肉、魚と合わせてバリエーション豊富に。副菜は家にある食材や気分で選んでもOK。使う人に寄り添ったレシピ本です。

左／肉だんごと白菜の煮もの＆にんじんの卵炒め献立：大きめの肉だんごで食べごたえ充分、味がよくしみた白菜もおいしいフライパン煮ものには、やさしい甘みが広がるシンプル炒めをあわせて。

右／たらと野菜のフライパン蒸し＆切り干しと紫玉ねぎのマリネ献立：白菜、ミニトマトなどたっぷりの野菜といっしょに蒸して食べごたえのある魚おかずに。後味さっぱり、火を使わない簡単副菜をプラス。

【Pick up!!】すぐ試したい！　JA全農広報部直伝「野菜のおいしい食べ方」

小松菜、カリフラワー、春菊、白菜など、冬の旬野菜のJA全農広報部おすすめの食べ方を紹介。また、「今、コレ使ってみたい！」と題し、この季節に野菜売り場で見かけられる、注目の新顔野菜をJA全農広報部がピックアップ。新しい食材との出会いで、料理の楽しさが広がります。



掲載例：JA全農広報部さんの「春菊」はこう食べる！

●JA全農広報部

JA全農（全国農業協同組合連合会）の広報・調査部広報企画課メンバー。旬食材のおいしい食べ方を発信する公式ツイッター（「日本の食を味わう」 @zennoh_food）は、フォロワー20万人以上の人気アカウント。

＜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