ニュースリリース 2021 年 10 月 13 日

料理雑誌『オレンジページ』監修の「オレペおせち」がついに販売開始!

創刊 36 周年を迎えた雑誌『オレンジページ』(月 2 回刊)が、このたび「おせち」を監修しました。 毎年おせち特集に取り組んできた『オレンジページ』ならではのアイディアを存分に盛り込み、バラエティ豊かな 35 品目を詰め合わせた「オレンジページ監修 和洋オードブルおせち一段重」 (18,360 円 ※税込・送料込)が、オレンジページ通販、百貨店などで販売を開始しました。 株式会社オレンジページ(東京都港区、代表取締役社長:一木典子)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し、味はもちろん、見栄えにもこだわって完成した「オレペおせち」を、高い冷凍技術でおいしさそのままにお届けします。



「オレンジページ監修 和洋オードブルおせちー段重」

『オレンジページ』秋山編集長おすすめコメント

「〈しょっぱすぎ〉や〈甘すぎ〉がなく、素材のおいしさを楽しめるのが冷凍のよさ。 目新しいけど奇をてらいすぎていないし、食べきれるほどよい量でいろいろ楽しめるというのも 『オレンジページ』らしい点です。年末年始でも野菜を食べたいという声が多いので、 野菜の量を増やしたのもこだわりです」

◆特におすすめの3品はこちら!

充実の 35 品目のラインナップには、『オレンジページ』のおせち企画で好評だったメニューのアイディアを生かしたものも。毎年不動の人気 No.1 を誇る「チャーシュウ」をはじめ、野菜がとれる肉巻きや、メープル味のくるみの田作りなど人気者が揃いました。







鶏の七彩巻き



メープルくるみ(右)

◆お重のままでも、カップで並べても♪



食べやすさも考慮し、お重の仕切り一つ一つの中に、さらにカップ入りで詰めました。お重のままきちんと感を出してもよし、カップを取り出してオードブル風に並べても素敵! カップ入りなので食べ進めても乱雑になりにくく、最後まで気持ちよく食べられるのもうれしいポイントです。

商品名:オレンジページ監修 和洋オードブルおせち一段重

価格:18,360円(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)、内寸27×27×高さ3.5 cm

内容量:35 品目(※) 2~3人前

賞味期限:2022 年 1 月 31 日(未開封で冷凍保存した場合)

取り扱い:オレンジページ通販 https://ec.orangepage.net/products/detail/1607

おせちのご注文受け付けは 2021 年 12 月 15 日まで(ただし、売り切れ次第終了)。

·商品の配達日は 2021 年 12 月 27 日~30 日でご指定ください。

その他、髙島屋、東急百貨店(通販)、東武百貨店、近鉄百貨店などでも取り扱いあり。

※35 品目:焼き野菜トマトマリネ/スタッフドオリーブ/鶏の七彩巻き/わかさぎの甘露煮/メープルくるみ/ほっき貝とめかぶのわさび漬け/ブロッコリーときのこのバジルあえ/宇治抹茶きんとん/金箔のせ黒豆松葉/菜の花漬け/子持ちいか/たけのこ煮/そら豆の甘煮/黒豆/花びら風ゆり根/パパイアとえびのマリネ/ドライフルーツのテリーヌ/真鯛の幽庵焼き/チャーシュウゆず風味/あわび煮/合鴨の白みそ漬け/スモークシュリンプ/メロンムース生ハム巻き/にしんコンフィ/ゆばの有馬煮/あゆの有馬煮/帆立てスモーク/紅鮭レーズン巻き/レモン風味のあんず煮/たこバジルソースあえ/えびの香草串/伊達巻き/生ハムチーズ/若桃の甘露煮/帆立てのひもの明太あえ

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ

広報担当 遠藤 press@orangepage.co.ip Tel 03-3436-8421