

『オレンジページ』から生まれた簡単「ちぎりパン」レシピの集大成！

## 『オープンなしで焼ける フライパンちぎりパン』

話題の料理本を数多く出版してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、みんなでちぎって食べられる楽しさが人気のちぎりパンのレシピ本『オープンなしで焼けるフライパンちぎりパン』を9月26日(火)に刊行しました。生活情報誌『オレンジページ』が1年半こだわり、進化させてきたレシピの総まとめ本です。



オレンジページこだわりの「ちぎりパン」は、フライパンを使ってほぼ70分で完成！発酵から焼き上げまで、使うのはフライパンのみ！ そのうえ、通常のパン作りでかかる時間の約半分、70分で完成させることに成功しました。パン作りに慣れていなくても作りやすい失敗知らずのレシピながら、ふんわりもっちり食感の本格的なおいしさを実現しています。



「ちぎりパン」の可能性が広がる一冊！ バリエーション豊富な 48 レシピを収録  
 食事におやつ、おもてなしまで、どんなときにもおまかせの総菜パンと菓子パンの両方をラインナップ。フォトジェニックなかわいらしい見た目も追求し、インスタ映えするのも魅力の一つです。



【掲載レシピ例】

CHAPTER1 基本のちぎりパン

リース形/塩バターパン風に。/2種のチョコレートをかけて。/+くるみ/+さつまいも ほか

CHAPTER2 甘いおやつちぎりパン

ココア×くるみ/コーヒー×オレンジ/栗×あん/抹茶×黒豆/ベリー×ジャム

CHAPTER3 しょっぱいおかずちぎりパン

明太×じゃがバター/コーン×チーズ/トマト×オリーブ/のり×ツナマヨ/枝豆×カマンベール

～掲載レシピの一例～

お茶の時間に



おもてなしにぴったり



子どもも大好き！



写真左:「基本のちぎりパン」にレモンアイシングをかけて。さわやかな酸味とシャリッとした食感が楽しめます  
 写真中:「ニース風サラダのちぎりサンド」。ゆで卵とフリルのようなグリーンカールをはさんで華やかに  
 写真右:「ちぎりカレーパン」。中にはキーマカレーがたっぷり。サクッと香ばしく揚げ焼きにします

『オーブンなしで焼ける フライパンちぎりパン』 高山かづえ

9月26日(火)発売 787円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1191>

AB判、アジロ綴じ、68ページ

※本書の一部は、『オレンジページ』2016年3月2日号、2016年9月17日号付録、2017年5月2日・17日合併号、2017年10月2日号に掲載した記事を再構成し、加筆・改稿したものです

～『オレンジページ』読者に大人気、「フライパンちぎりパン」ヒストリー～

2016年の初登場以来、大好評を得て『オレンジページ』誌面でたびたび特集が組まれた「フライパンちぎりパン」。「フライパンで発酵、焼き上げまでできるレシピにびっくり!」「おいしくもちもちにできました」と評判になりました。

- 『オレンジページ』2016年3月2日号で、「フライパンちぎりパン」は生まれました!



- 『オレンジページ』2016年9月17日号では別冊付録として再登場(写真左)。続く『2017年5月2日・17日合併号』では生地配合を変えた甘めのちぎりパンで再々登場しました(写真右)。



- 「エキナカスイーツ」として商品化も!

2017年4月には商品化も実現。本書著者の高山かづえさんの監修レシピでメーカーに製造を依頼。JR大宮駅構内エキュート大宮ベイクスタジオにて期間限定で販売、連日完売が続くほどの人気を得ました。



- 4度目の登場、『オレンジページ』2017年10月2日号では食事にもおやつにもなるシンプルなパンをご紹介します。

**高山かづえ**: 料理研究家。ワインソムリエ。デリーなおかずからお酒に合うおつまみまで、繰り返し作りたくなるレシピが人気。書籍、雑誌、広告を中心に幅広く活躍中。熱心な研究と試作の日々を重ね、初心者でも失敗なしで作れる「フライパンちぎりパン」を完成させる。近著に『ほんとうにおいしいスムージーBOOK』(成美堂出版)など。

<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

広報室 遠藤、千葉 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434 【3/3】