

## 2017年、みんなが作ったパン&スイーツはこれ！ 「ちぎりパン」&「ガトー・インビジブル」

今年も様々なジャンルのレシピ本を多数出版してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)。この一年で特に反響の大きかったレシピ本から、2017年、話題のパン&スイーツを振り返ります。

### 【ちぎりパン】

**まだまだブームは続く！フライパンで作れるお手軽レシピがさらに人気を後押し**

ちぎって食べる楽しさ、フォトジェニックな見た目、アレンジのしやすさで人気が続く「ちぎりパン」。オープンや型がなくても気軽に作れるようにと、発酵から焼き上げまでフライパンで完成するレシピを考案し雑誌『オレンジページ』で紹介すると、「これなら作れる♪もっとレシピが知りたい！」とリクエストが殺到。ついには、フライパンちぎりパンのレシピ本の出版に至るほど反響がありました。



『オープンなしで焼ける フライパンちぎりパン』(2017年9月26日刊行) <http://www.orangepage.net/books/1191>  
試作を重ね誕生した失敗知らずの簡単レシピ48品を収録。パン作り未経験者にこそおすすめしたいレシピ本。

### 料理教室でも大好評！親子で作るフライパンちぎりパン、冬の追加開催も決定

オレンジページが東京・阿佐谷にオープンした料理教室「コトラボ阿佐ヶ谷」で、ちぎりパン教室を実施。フライパンで作れる手軽さから「親子で楽しむ♪」と題し8月に開催すると「夏休みの自由研究にしたい」という需要も多く毎回大盛況となりました。好評につき第二弾として、12月にはクリスマスにもぴったりの「フルーツちぎりサンド」の親子教室を開催。こちらも早くから予約が入り残席わずかとなっています。



フルーツちぎりサンド

■コトラボ阿佐ヶ谷(東京都杉並区阿佐谷南2丁目42 ビーンズ阿佐ヶ谷) <https://www.coto-lab.com/>

## 【ガトー・インビジブル】

### フランス発の美しい断層のケーキが話題に。レシピ本の登場で SNS 投稿も激増！

フランスで大旋風を巻き起こしていた「ガトー・インビジブル」(※)。素材のナチュラルなおいしさが味わえ、少ない生地でカロリーが低いヘルシーさも現地では人気の理由でした。そのレシピ本をいち早く企画し、発売に先駆けて雑誌『オレンジページ』で紹介すると、美しい見た目とく薄切りの素材を重ねる」というシンプルな手法が SNS で話題に！ 発売以降は「うわさのガトー・インビジブル、作ってみました！」「私にもきれいに重ねられました♪」といった投稿が激増しました。



#### (※)「ガトー・インビジブル」とは……

フランス語で「見えないケーキ」の意。りんごやじゃがいもなどたっぷりの果物や野菜のスライスと、ほんの少しの生地を重ねて焼く、美しい断層のケーキのこと。焼いている間に、生地が果物や野菜と一体化し「見えなくなる」ことから「インビジブル」の呼び名が付き、フランスで大流行！



『ガトー・インビジブル』（2017年2月17日刊行）<http://www.orangepage.net/books/1149>

フランスを旅行中にガトー・インビジブルの人気に目をつけた編集担当が、日本でも作りやすいレシピ本を企画。本邦初のレシピ集に発売前から問い合わせが殺到、一時ネット書店では売り切れになるなど注目を浴びた一冊。

SNS の浸透により、「料理」には、作って食べる(食べてもらう)だけでなく、食卓を越えインターネット上の第三者に向けてお披露目するものという新たな一面が加わりました。それでも、〈フライパンちぎりパン〉の焼きたてのおいしさを家庭で気軽に味わえる満足感や、〈ガトー・インビジブル〉の未知のお菓子里に挑戦できるワクワク感など、純粋に作ること&食べることを楽しみたいという衝動は変わらずそこにあります。出版社オレンジページは、2018年も、「作って食べてみたい！」と、読む人の意欲をかき立てられるような魅力的なレシピ本を企画刊行してまいります。

<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 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】