



オレンジページnet

**2020年10月～12月媒体資料**

今日の「おいしい」、届けます。

株式会社オレンジページ  
アカウントプランニング部  
Tel 03-3436-8408

## 今日の「おいしい」、届けます。

プロのレシピ紹介から、日々の暮らしをちょっと楽しくする情報まで。ここにすればきっとあなたにとっての「おいしい」が見つかる。そんなおいしいサイトを目指します。

### 【メディアDATA】

全体 PV数 1,000万PV／月  
 UU数 500万UU／月  
 (PC+SP+その他デバイス)

### 【SNS】 ※2020年9月末現在

66,590      6,839  
 111,282

### 【記事提携配信メディア】



オレンジページnet (PC)



オレンジページnet (SP)



全社的なリソースを活用し、コンテンツを制作。立体的なプロモーションをお手伝いいたします。

雑誌

コンテンツ連動



デジタルサイト

タイアップ



会員向け  
ダイレクトメール

WEBサイト受託

キャンペーン  
サイト受託

SNS

タイアップコンテンツを  
公式SNSで配信



動画制作

オリジナル動画の作成



読者アサイン

生活感度の高い読者の  
アサイン



著名人アサイン

本誌で活躍する料理家・  
発信力のある料理家のアサイン



リアル



雑誌連動イベント



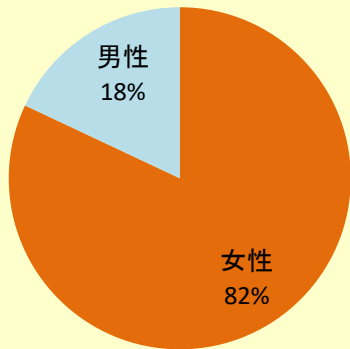
常設料理教室や読者招待イベントとの連動

オプション

- ・ 外部誘導
- ・ マーケティング調査
- ・ インフルエンサーアサイン
- ・ 制作(POP・小冊子ほか)

# ユーザー属性

## 性別



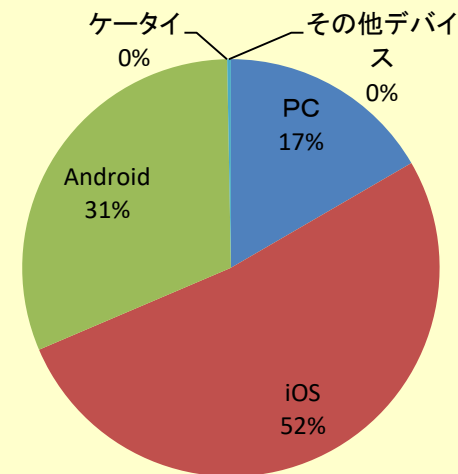
オレンジページ本誌は…  
女性92%、男性7.9%

## 年齢

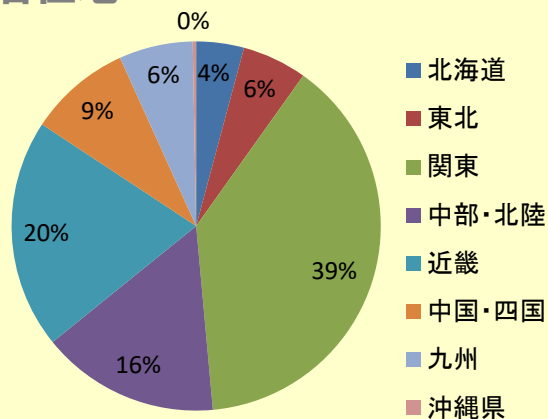
オレンジページ(雑誌)は…  
40歳前後がボリュームゾーン

| 年齢     | 割合    |
|--------|-------|
| 24歳以下  | 1.2%  |
| 25～34歳 | 10.7% |
| 35～44歳 | 23.6% |
| 45～54歳 | 32.6% |
| 55～99歳 | 31.9% |

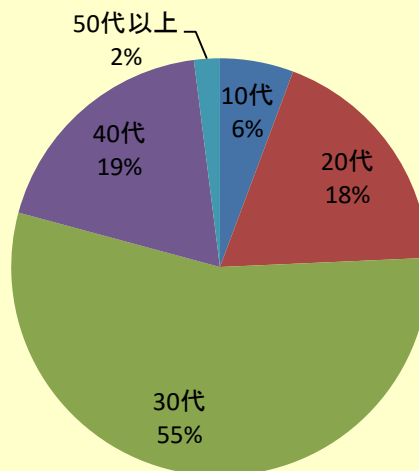
## デバイス



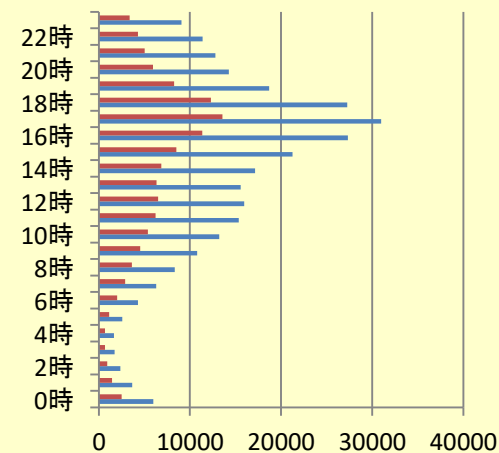
## 居住地



オレンジページ本誌は…  
関東 35.3% 近畿 16.4%



## 時間帯

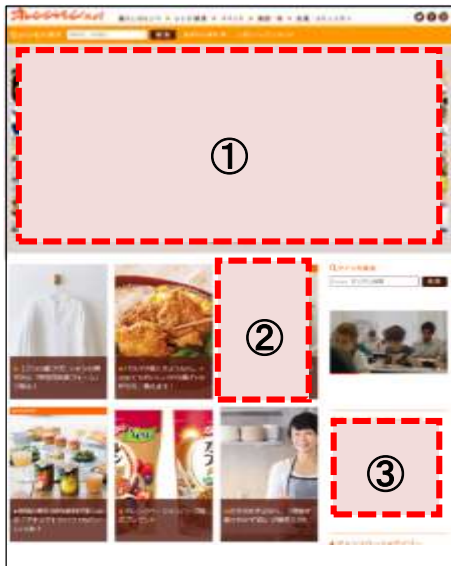




# ① WEBオリジナルパッケージ スタンダードプラン【PC+SP】

商材に合わせ、PC・SPにて、掲出いたします。

オレンジページnet (PC) トップページ



各記事下



タイアップページ

PC



SP



## 料金

※1 料理家アサイン費(1人)、レシピ開発3点まで込

掲載料 ..... 1,200,000円(グロス)  
制作費 ..... 600,000円(ネット)

**1,800,000円**

## 掲載期間

4週間(平日任意)

## 誘導枠(PC/SP/その他デバイス)

【TOPページ・中面】

①ブランドパネル(1週間)

②ビルボード※2

③注目トピックス

④記事下PR枠・テキスト枠(PCのみ)

【その他】

・DM(50,000通)/回

・公式Instagram, Twitter  
facebook/回

TU想定PV10,000/4週間 ※3

## スケジュール

掲載ご希望日の6週間前までにオリエン実施

## 備考

※1 料理家のアサインについては編集部で選定いたします。  
(起用する料理家によっては別途料金が発生する可能性があります)

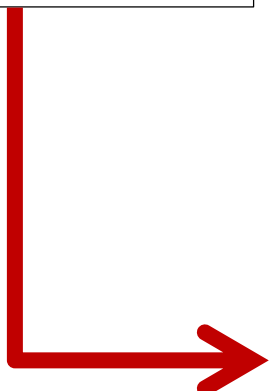
※2 編集枠のため、レポートはお出しできません。

※3 想定PVは外部誘導を含みます。TUの外部誘導先は弊社提携先になります。  
また、媒体選定はお任せください。

## ② WEBオリジナルパッケージ 情報クリップ【PC+SP】

パブ枠である「情報クリップ」掲載となります。

オレンジページnet 【サイトTOP】



### 料金

掲載料 ..... 500,000円(グロス)  
制作費 ..... 100,000円(ネット)

**600,000円**

### 掲載期間

4週間(平日任意)

### 誘導枠(PC/SP/その他デバイス)

【TOPページ】

- ①情報クリップ(テキスト枠)
- ②ビルボード ※1

【その他】

DM(50,000通)

### スケジュール

掲載ご希望日の3週間前まで

### 素材

記事の中で使用する素材(画像とリリース)をご用意ください。

<画像>

ファイル形式: JPEG

解像度: 72dpi

画像サイズ: W2400pix~3000pix

### 備考

※1 編集枠のため、レポートはお出しできません。

※オリエンはございません。誘導imp:320,000imp想定/4週間 6

③ オレンジページ本誌TUセットプランPC+SP【+本誌】

コンテンツを制作し、誌面、WEB双方で展開します。

【誌面】



【PC+SP】



料金 ※1 料理家アサイン費(1人)、レシピ開発3点程度まで込

掲載料 ..... 4,000,000円(グロス)  
制作費 ..... 1,000,000円(ネット)

**5,000,000円**

掲載期間

オレンジページ .....4C2P(掲載号要相談)  
オレンジページnet .....4週間(平日任意)

誘導

【TOP・中面】

- ①ブランドパネル(1週間)
- ②ビルボード※2
- ③注目トピックス
- ④記事下PR枠・テキスト(PCのみ表示)

【その他】

- ・DM(50,000通)
- ・公式Instagram,Twitter/回

TU想定PV：5000~7000/月 ※3

スケジュール

掲載ご希望日の8週間前までにオリエン実施

備考

- ※1 料理家のアサインについては編集部で選定いたします。  
(起用する料理家によっては別途料金が発生する可能性があります。)
- ※2 編集枠のため、レポートはお出しできません。
- ※3 想定PVは外部誘導を含みます。TUの外部誘導先は弊社提携先になります。  
また、媒体選定はお任せください。

オレンジページ考案レシピをDELISHKITCHENが動画制作。  
誌面、WEB上で展開します。

オレンジページ

オレンジページnet

誌面 4C2P

PC+SP 4週間  
※DELISHKITCHEN動画を貼り付け

オレンジページ制作レシピ

DELISHKITCHEN制作動画

DELISH KITCHEN

動画制作 1本

DELISH KITCHEN  
アプリ内配信

SNS配信  
15万回再生

Instagram

Twitter

YouTube

Facebook

料金

掲載料 ..... 5,800,000円(グロス)  
制作費 ..... 1,000,000円(ネット)

**6,800,000円**

掲載期間

オレンジページ .....4C2P(掲載号要相談)  
オレンジページnet .....4週間(平日任意)  
DELISHKITCHEN .....動画制作1本  
DELISHKITCHEN ..... SNS配信 ※15万回再生保障付

誘導:オレンジページnet

【TOP・中面】

- ①ブランドパネル(1週間)
- ②ビルボード※1
- ③注目トピックス
- ④記事下PR枠・テキスト(PCのみ)

【その他】

- ・DM(50,000通)
- ・公式 Twitter/回

TU想定PV: 5000~7000/月※2

スケジュール

掲載ご希望日の8週間前までにオリエン実施

※オレンジページ(誌面・WEB)とDELISHKITCHEN動画制作はオリエン後別進行となります。

その他

(動画と同じ)誌面レシピ、DELISHKITCHEN動画2次使用フリー(1年間)

備考

※オプションで外部誘導対応可能です。

※レシピ開発についてはご相談ください。

※お申し込み後のキャンセルは原則としてお受けできません。

※1 編集枠のため、レポートはお出しできません。

※2 想定PVは外部誘導を含みます。TUの外部誘導先は弊社提携先になります。  
また、媒体選定はお任せください。



## 八木佳奈さん

短大の栄養科卒業後、食品会社に勤務。働きながらフードコーディネーター養成スクールに通い、卒業後同校の講師となる。その後、独立し、雑誌や書籍を中心に、スタイリング、料理制作を手がける。2人の女の子のママでもあり、子どもが喜ぶメニューやお弁当レシピが得意。



## ワタナベマキさん

グラフィックデザイナーを経て、「サルビア給食室」として料理家に。センスあふれる料理と自然体のライフスタイルが雑誌、書籍、イベントで大人気。



## 藤井恵さん

女子栄養大学卒業。テレビ、雑誌、書籍などで幅広く活躍中。二人の娘の子育てを通して、家族と暮らしから生まれたセンスあふれるレシピにファンは多い。毎日の夕飯もお弁当も、昔ながらの料理もヘルシーレシピもこなす実力派。ライフスタイルにも注目が集まり、健康・美容をテーマにした料理も好評。



## 今井亮さん

高校を卒業後、京都市内の中華料理店で5年間修業後、東京へ。東京のフードコーディネーター学校を卒業後、料理家などのアシスタントを経て独立。テレビ、雑誌、書籍でのレシピ作りの他、料理教室、映画の料理監修なども行う。みんなで美味しく、楽しいをモットーに自宅で料理教室『亮飯店』も開催中。



## 大島菊枝さん

フードコーディネーター、管理栄養士。女性誌の料理特集・ダイエット特集や、食品メーカーの栄養学の研究職を経て、インテリア会社の飲食部門へ転身。メニュー開発や調理などを担当し、インテリア、雑貨、食器など、食を中心とした空間全体のセンスを磨く。  
簡単でおいしい、カジュアルな料理に定評がある。



## 市瀬悦子さん

枝元なほみ氏のアシスタントを経て独立。「美味しくてつくりやすい家庭料理」をテーマに『オレンジページ』の料理ページ、NHK教育テレビ「クッキングアイドルアイ！マイ！まいん！」の料理監修など、幅広い分野で活躍中。「オレンジページ」では、巻頭特集のレギュラー的存在。



## 高山かづえさん

料理研究家、JSA認定ワインアドバイザー。料理雑誌編集部で制作スタッフを務めたのち、製菓製パン技能士補を習得。「日々の食事」を大切にすることを伝えたいとの思いから、川津幸子氏のアシスタントを務め、2010年独立。雑誌や広告のレシピ開発、スタイリングなどで活躍中。



## 小田真規子さん

料理家、フードディレクター、栄養士として「スタジオナッツ」主催。雑誌、書籍、テレビなどで活躍中。身近な材料を使った誰もが作りやすく健康にも配慮した、簡単でおいしいレシピにファンは多い。ヘルシーで低カロリーのお菓子も得意。テーブルスタイリングも手がける。



## きじまりゅうたさん

祖母は村上昭子氏、母は杵島直美氏という料理研究家一家に育ち、幼いころから自然と料理に親しむ。大学卒業後、アパレルメーカー勤務を経て料理研究家の道を志し、杵島直美氏のアシスタントを経て独立。現在は書籍、雑誌、WEB、テレビを中心に活動中



## 野口真紀さん

料理雑誌の編集者を経て、料理研究家に。雑誌や広告、著作で活躍中。二児のママでもあり、子育てと仕事を両立させる毎日。手軽でおいしい毎日のおかずから、華やかなおもてなし料理まで、主婦、ママの目線から生み出す、おいしくて作りやすいレシピに定評がある。



## みないきぬこさん

女子栄養大学卒業後、枝元なほみさんのアシスタントを経て、2007年に独立。雑誌を中心にテレビ、広告など幅広く活躍し、ケータリングなどの活動も行っている。毎日のごはんにも、おもてなしにも使える、作りやすいレシピが評判。7歳の女の子のママでもある。



## 武蔵裕子さん

料理雑誌や書籍、企業広報誌でのレシピ制作など、幅広く活躍中。和風をベースに、各国の味を取り入れた家庭料理は、実用的かつおいしさも兼ね備えていると評価が高い。3世代の家族の台所を担い、若い世代から年配のかたに喜ばれるやさしい味のおかずまで、幅広いメニューを提案している。

