

6つのコツで料理の手間を減らして簡単に美味しく！

お洒落なパーティー料理レシピ

ハロウィンやクリスマスなど西洋からの季節イベントは、すっかり日本に定着しています。ひと昔前まではホームパーティーというと、そのような季節イベントや誕生日がらみが多数でしたが、最近は何気ない日常に開かれるホームパーティーも増えつつあります。

ホームパーティー市場規模は1兆1000億円！

(財団法人日本ホームパーティー協会調べ)

テーブルウェアフェスティバル来場者 25万人越え

ホームパーティーの成功の秘訣は「料理」といっても過言ではありません。そこで、料理が苦手な人でも簡単にお洒落なホームパーティーができる料理のコツを6つ提案し、シーン別に簡単で美味しくできるレシピを紹介します。



料理はこれだけでOK

献立は①前菜、②サラダ、③炭水化物、④メインディッシュの4品用意すれば大丈夫！



台所で準備する間にゲストには前菜を食べてもらうと気を遣わせないですみますね。買ってきたお惣菜を組み合わせればほんの少し工夫するだけでこんなにお洒落な前菜が作れます。



サラダ＝揚げ物や炭水化物ばかりではパーティー上手とは言えません。栄養バランスOK！とまではいかなくても野菜も摂りたいですね。手軽に作れて見た目も可愛い野菜料理のコツをお伝えします。



炭水化物＝大人も子どもも大好きな炭水化物。なるべく手間をかけずにお腹を満足させられるメニューの1品をご紹介します。



メインディッシュ＝どーんとインパクト大なメイン料理があれば皆しあわせ！市販品にちょい足しで初學者さんでも作れるよう解説します。

持ち寄りで対応OK

ドリンク、デザート、フルーツは、好みもありますよね。

仲間内で楽しむ気軽なホームパーティーならゲストに持ってきてもらうのもアリですよ。



ソフトドリンクやお酒を何種類か混ぜて持ってきてもらうと、いろんなゲストに対応できます。



やっぱりデザートがあるとパーティー感が増しますね。あらかじめ小分けになっているものの方が切り分けたりする手間がなく便利です。



お酒のおつまみにもなるブドウやベリーは甘党辛党どちらのニーズにも合います。なるべくカットする手間のないものをリクエストしましょう。



6のヒント

パーティー料理は

簡単・お洒落になります

簡単に楽しむコツ1

手作りにこだわらない

パーティー料理の4品すべて手作りにこだわる必要はありません。極端に言えば買ってきたものを組み合わせて、大きいお皿にキレイに盛り付けるだけでこんなに素敵なパーティープレートができます！前菜からデザートまで網羅したプレートを用意して簡単パーティーの始まりです♪

最近ではアメリカの大型スーパーCOSTCOやフランスの冷凍食品専門店PICARDなどお洒落なパーティー食材が揃うお店も増えてきているので、市販品を上手に活用して、準備を簡単に済ませましょう。



市販品を上手に活用しよう

簡単に楽しむコツ2

前日に1品作っておく



当日は冷蔵庫から出して運ぶだけ



当日の忙しさを解消するためにマリネなど前日に作ってもOK なものを準備しておくとう便利です。時間をかけることで逆に味が染みて美味しくなるので一石二鳥ですね！

簡単に楽しむコツ3

大皿に盛り付ける

大皿が食卓にあるとそれだけで華やかになります。また、ホステスが全員に取り分ける手間が省けると同時に、ゲストが自分の欲しい分だけとり分けられるので無駄がありません。最近は100均などで可愛い使い捨ての容器もあるので活用しましょう。



取り皿は使い捨て容器を利用すると片付けが簡単

簡単に楽しむコツ4

フィンガーフードを用意する

パーティーの時はお肉の塊をフォーク&ナイフでギコギコ切ったりするよりもおしゃべりに没頭したい人も多いはず。そんな時、お皿を片手にパクつつまめる一口サイズの食材はとても便利。

女子は特にちょこちょこ色んなものを食べたい習性があるので、フィンガーフードはとても喜ばれます。



SNS 映えの見た目がパーティを盛り上げます♪

簡単に楽しむコツ5

ディップやソースで味のランクアップ

手巻き寿司のようにゲストがめいめいに好きなパターンで食べられる参加型料理は楽しいパーティーの真骨頂。NHK 特番でシェフとパーティー肉料理対決で引き分けたオイルフォンデュ風の牛肉料理は、ゲストそれぞれの個性的な組み合わせで驚きの発見も！。



参加型料理は盛り上がる♪

簡単に楽しむコツ6

トッピングで見た目をランクアップ



ひとつまみの飾りで料理が華やかに

ハーブの葉っぱやエディブルフラワー、粒コショウなど、最近はいろんなトッピングが手に入りやすくなりました。これらの食材は味だけでなく料理のビジュアル偏差値をもアップさせ、テーブルにぐっと華やぎを添えてくれます。



著者プロフィール

パーティー料理研究家／五条まあさっちゃん

祖母のお茶会、父の仕事関係のパーティーなどホームパーティーが頻繁に催される大家族で子供時代を過ごす。更に大使館勤務となった父の転勤で北米在住経験を得る。学生時代より懐石料理を含む様々なジャンルの料理を学んだあと、双子の息子をインターナショナル幼稚園に通わせたことでより国際色豊かな料理作りに目覚める。

2017年フォトスタイリング銅賞を受賞。

アメリカンテイストの強いパーティー料理の教室five s cuisineを主宰。

カラフルで独創的な料理が目を引き、企業メニューの開発などにも携わる。ギャレンタインデー（2月13日の女子祭り）、イースターのコンフェッティエッグ（卵の殻に紙吹雪を入れて知人の頭で割って遊ぶイースターの行事）等、

まだ日本でバズる前の海外の流行もとりいれ、トレンドウォッチャーとしても活動中。

保有メディア

ホームページ <http://fivescuisine.com/>

ブログ <https://ameblo.jp/narumori/>

インスタグラム https://www.instagram.com/five_s_cuisine/

*にほんブログ村 料理研究家ランキング1位

*2018.6 アメブロ総合1位獲得



テレビのお仕事

NHK Eテレ「天才てれびくんYOU」出演 2019.3.5 2019.3.26(再放送)
 NHK Eテレ「天才てれびくんYOU」出演 2018.12.10 2018.12.24(再放送)
 日本テレビ「バゲット」生出演 2018.10.25
 NHK Eテレ「沼にハマってきいてみた」出演 2018.10.24
 NHK総合 特番「コスパ！」出演 2018.8.25 2018.9.24(再放送)
 情熱大陸にも出演した肉料理の和知シェフとパーティー肉料理で対決！
 NHK Eテレ「Rの法則」レシピ監修 2017.10.25・29(再放送)
 東海テレビ「バナナスクール2」出演 2017.10.24
 Abema TV「最上もがのもがマガ」出演 2016.10.31
 日本テレビ「嵐にしやがれ」出演 2016.10.29
 MXTV「ひるキュン！」生出演 2016.10.27
 TV東京「超流派」出演 2016.10.14
 TBS「Nスタ」レシピ紹介 2015.10.20 ハロウィン特集
 大分放送「おはようナイスキャッチ」レシピ紹介 2015.8.18 夏休みおやつ特集
 北海道放送「イチオシ！モーニング」レシピ紹介 2015.4.13 イースター特集



新聞・雑誌のお仕事

宝島社 「クックパッドの絶品卵レシピ」にレシピ提供 2019.1.25
 302万超えのレシピから選びぬかれた103レシピの中の1つとして掲載される
 主婦と生活社「CHANTO」11月号 2018.10.6 ハロウィンレシピ カラー5頁掲載
 小学館「めばえ」11月号 2018.10.1 ハロウィンレシピ カラー5頁掲載
 地域誌「ぱど」 2018.9.28 ホラーフードレシピ表紙掲載
 PHP研究所 「のびのび子育て」10月号 ハロウィンレシピなど カラー7頁掲載
 毎日新聞 関西版夕刊 「簡単お花のマシュマロカップケーキ」記事が掲載 2017.5.29
 週刊朝日 「ハロウィンに食べたいホラー飯」カラー4ページ掲載 2016.10.25



タイアップのお仕事

リプトン社 メディア向け イースターレシピセミナー 2017.4
 コカ・コーラ社 ハロウィンレシピ4品考案 2016.10

