



Vol.14

わたしのくらし

ホームパーティー あなたは何派？

親しい友人を招いたホームパーティーは、時間を気にせずおしゃべりできて、楽しいもの。今回は3人の組合員にそれぞれのパーティースタイルを聞きました。いつも招かれる側になっている人も、たまには自慢の料理をお披露目してみませんか？



「いつもの家庭料理で」派

こんな
タイプ

- 簡単・時短料理が得意
- 見栄えよりも味重視
- いっしょに作る

R.Iさん(パルシステム東京)

ホームパーティーは気の合う仲間5、6人で年に4～5回していると思います。特別なことはあまりしないで、いつも作っている料理を出します。レシピを聞かれることも多く、「おいしい！ 作り方教えて」と言われるとうれしいですね。

しらたき1袋
明太子ひと腹
マヨネーズ

▲しらたき1袋と明太子ひと腹、マヨネーズをまな板の上で、しらたきを切りながら全部混ぜる。熱したフライパンで炒めて、しょうゆで仕上げ、黒ごまをあしらう。

明太子しらたきマヨ炒め



クリームチーズ+ドライフルーツのデザート



◀室温に戻したクリームチーズとドライフルーツを混ぜて、ラップに包んで冷凍しておく。カットして盛りつけ。

土鍋バエリア



▲赤と黄色のカラーピーマンは、盛りつけるだけでゴージャス。パーティーには必須！

バゲット&サラダ類



▲バゲットもホームパーティーには便利な食材。ブルスケッタやサラダ、アヒージョなどといっしょに。

「大人数でワイワイ」派

こんな
タイプ

- 大量に作るのが得意
- 大きな鍋やお皿がある
- 洋食より和食が好き

Y.Sさん(パルシステム東京)

趣味の陶芸で作った陶器が家にたくさんあるので、ホームパーティーのときは自作の陶器をお持ち帰りいただいています(笑)。ふだんから、大根だったら葉つきを1本、かぼちゃも1個使ってたくさん作るのが好きです。一度に20個の煮卵を作ることもあります。

陶芸歴17年！



◀陶芸も一度にたくさん作るのが好き。わが家の食器はすべて手作りです。



▲茶碗蒸し好きの家族のために購入した特大サイズの蒸し器。茶碗は、上下段に各7個入るように蒸し器に合わせたサイズで作りました。



▲ゲストと呼ばれたときにも持って行ける、プチ・そうめんのセット。ゆでたそうめんに大葉、錦糸卵、きゅうりなどをのせてラップ。食べるときに「便利つゆ」などを利用。今年のお花見にはこれを20個作って持っていきました。



「自分流のこだわり」派

こんな
タイプ

● 大人だけの少人数パーティーが多い ● 盛りつけに凝る ● SNSで発信するのが好き

T.Hさん(パルシステム東京)

料理が趣味で、作った料理の記録としてSNSを活用して投稿もしています。ホームパーティーも好きで、ほぼ毎月わが家で開催しています。持ち寄りのときもありますが、自分で全部作るときは、会費制にしています。

Xmas巻き寿司



◀一度は作ってみたかったサンタクロースの飾り巻き寿司。口の部分はかまぼこ、顔はおかごはん、帽子はでんぶを混ぜたごはんとチーズ。

ひな祭りパーティー



◀自家製の八重桜の塩漬けを使いたくて作った手まり寿司。

大人の集まりにも必須のスイーツ



▲ワインにも合うオレンジのピールを手作り。



▲砂糖をまぶして水が出た紅玉を煮つめ、オープンで約30分、低温で加熱。

ヨーグルトケーキ



▲ヨーグルト、ホットケーキミックス、卵、砂糖、クルミ、油少々を混ぜて電子レンジでチン。粉糖をまぶして完成。



ある日の持ち寄りパーティー



▲この日の持ち寄りは、かにみそバタートースト、キャロットラペ、手作りピクルスなど。

ハッセルバックポテト



▲じゃがいも(北海こがね)に切り込みを入れ、オープンでやわらかくなるまで焼き、スライスしたにんにく、ローズマリー、バターを切り込みに入れてもう一度加熱。

ホストもゲストも楽しめる、ホームパーティーの心得

持ち寄りするときは
担当を決める

肉担当、
サラダ担当

ホストが料理人に
ならない

ホストこそ
楽しもう!

メインの料理は
事前に知らせておく

好き嫌いが
あるかも

持ち寄るときは、
そのまま食べられるもの、
洗い物が出ないものが◎

片付け
不要!

全部準備するなら、
会費制や割り勘で!

ゲストも
ホストも気楽

飲みものは
各自持参で

飲みたいものを
好きにだけ

料理に気合いを
入れすぎない

気軽に
開催

早めに始めて
早めに解散

片付けは
みんな

次回12月3回の
「わたしのくらし」では、
組合員のみなさんの
「お正月の予定、過ごし方」を
紹介します。

募集中!

2月4回の発行に向けて
マンネリメニューを解消する
パルシステム商品の活用方法を大募集!

毎日の食事、お弁当づくりに役立つ、パルシステムの加工品を使ったアレンジ術を教えてください。「チキンナゲットを甘酢に漬けてチキン南蛮風に」「恩納もずくでもずくスープ」など、こんなふうに応用していますというアイデアを募集します。

送付方法

右の二次元バーコードをスマホで読み取り、表示されるURLをクリック。アンケートフォームにアクセスしますので、そのまま記入して画面の「送信」ボタンをクリックしてください。



ライフステージを変えたい方へ。

※新しいステージのお届けをご希望の方は、それぞれの6ケタの申し込み番号を用紙に記入するか、インターネットでご注文ください。※ほかのステージの記事やバックナンバーはwebでご覧いただけます。※配付停止はこちら ▶ 190845

わたしのママくらしpre&baby(プレママ、0歳の子がいるママ向け) ▶ 190811

わたしのママくらしkids(1~5歳の子がいるママ向け) ▶ 190829

わたしのママくらしjunior(6歳~の子がいるママ向け) ▶ 190837

