

コロナが落ち着いても年末は自宅で過ごしたい人はなんと約9割・・・

クリスマス・忘年会などのパーティーシーズンに朗報！ 簡単・おしゃれな”ギョニパ※1”の楽しみ方

ホームパーティー研究家・高橋ひでつうさんとのコラボレーションで実現

～「おさかなのソーセージ」が、作って楽しい・見て楽しい・食べておいしいパーティーレシピに大変身～

日本水産株式会社(代表取締役 社長執行役員 浜田 晋吾、東京都港区、以下「ニッスイ」)は、一般社団法人日本ホームパーティー協会（以下、「日本ホームパーティー協会」）と協働で、クリスマスや忘年会などのホームパーティーぴったりな「おさかなのソーセージ」のコラボレーションレシピを開発しました。※1魚肉ソーセージパーティー



ホームパーティー研究家・高橋ひでつうさん（日本ホームパーティー協会 会長）が、ニッスイ「おさかなのソーセージ」を使用したクリスマスパーティーレシピ『おさかなのソーセージとカラフル野菜のゼリー寄せ』、『おさかなのソーセージとフルーツのクリスマスリース風サラダ』2品と、忘年会レシピ『カリカリ！おさかなのソーセージのヤンニョム風』、『イタリア風おさかなのソーセージのライスサラダ』2品の合計4品を考案しました。

見るのも、作るのも、食べるのも楽しめる、「おさかなのソーセージ」を使った、自宅で簡単・おしゃれな”ギョニパ（魚肉ソーセージパーティー）”レシピをご紹介します。

また、日本ホームパーティー協会が実施した調査によると、新型コロナウイルスが落ち着いてきている今年の年末も、9割の人が自宅で過ごしたいと思っていることが判明しました。今回のレシピは、そんな方にも楽しんでいただけるホームパーティーレシピとなっています。

高橋ひでつうさんの「2021年ホームパーティー」に関するコメント

コロナで大人数のホームパーティーは難しい時期が続きましたが、ステイホームのおうち時間の中でキッチンに仕舞い込んでいた調理器具やお皿や調味料を使っていつもよりちょっと**ハレのお料理やテーブルスタイリングを家族で楽しむ「おこもりホームパ」**的な楽しみ方が、閉塞感の中での暖かい時間として広まっています。素敵なパーティーフードに簡単にアレンジできる**「おさかなのソーセージ」はヘルシー志向が高まる昨今、ホームパーティーの食材としてピッタリ**だと思います。年末年始のパーティーシーズン、簡単で美味しいレシピを素敵な盛り付けで家族みんなで作り、おうちでゆっくりと楽しんでみてくださいね！**ハッピーホリデー！**



年未年始に誰かと過ごしたいという人は89.0%

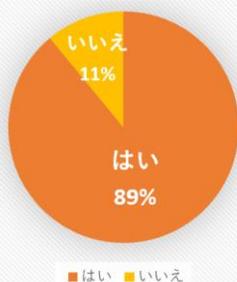
そんな思いを持ちながらも、外出での“大宴会”は避け、お家で過ごしたいという結果に

日本ホームパーティー協会が実施した調査（※2）によると「年未年始（クリスマス・お正月）は誰かと過ごしたいですか？」という質問に対して、89.0%の人が「はい」と回答し、クリスマスや忘年会、お正月等の行事が多いシーズンには、誰かと一緒に過ごしたいという思いを持っていることが分かりました。

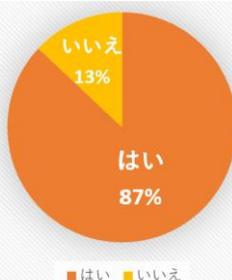
さらに、「年未年始（クリスマス・お正月）は、自宅中心で過ごしたいですか？」という質問をしたところ、87.0%が「はい」と回答。新型コロナウイルスの感染が落ち着きを見せる一方、まだ外出での集まりは避けたいという意識が表れていると言えそうです。

また、年未年始は誰と過ごしたいか質問したところ「家族や恋人」と回答した人がもっとも多くなりました。2021年の年未年始も家族や恋人などの少人数で自宅で楽しみたいということが読み取れます。

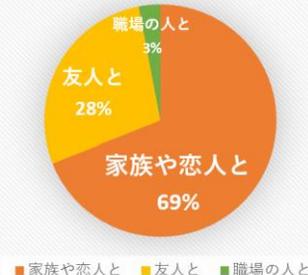
Q.年未年始（クリスマス・お正月）は誰かと過ごしたいですか？(n=1333)



Q.年未年始（クリスマス・お正月）は、自宅中心で過ごしたいですか？(n= 1333)



Q.自宅には誰と主に集まりますか（クリスマス・忘年会・お正月・新年会 etc）(n=1333)



今年のホームパーティーのポイントは“節約”と“ヘルシー”

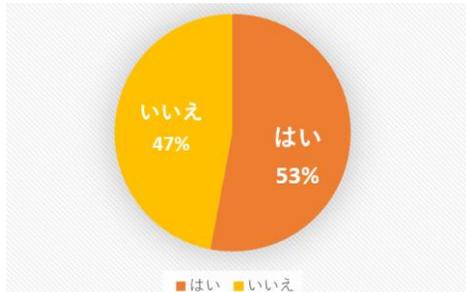
年未年始のホームパーティーの金銭事情を聞いたところ、「今年のホームパーティーにお金をかけますか？」という質問について、「はい」と回答した人が46%という結果になりました。新型コロナウイルスの感染が拡大していた2020年の同協会の調査では、外食のできない閉塞感の中から家族だけの自宅での集まりにはお金をかけたいという方は61%で、感染拡大が落ち着いたもののコロナ禍後の経済状況が見えない中で、節約志向が強まっていることが感じられます。

また、「ホームパーティーでもヘルシーは気になりますか？」という質問には53%が「はい」と回答し、ステイホームによる運動不足やコロナ太り対策などで、ホームパーティーでも健康を意識していると言えそうです。

Q.今年のホームパーティーにお金をかけますか？(n=1333)



Q.ホームパーティーでもヘルシーは気になりますか？(n=1333)



※2【出典】一般社団法人日本ホームパーティー協会調べ
「ホームパーティーへのモチベーションに関する調査」（2021年11月）

クリスマスパーティーレシピ

“赤×緑”クリスマスカラーのオードブル『おさかなのソーセージとカラフル野菜のゼリー寄せ』

赤×緑のクリスマスカラーの野菜と「おさかなのソーセージ」を、和風だしを効かせたゼリー液で冷やし固めた前菜です。細かくカットした材料を器に入れ、ゼリー液を注いで冷やすだけの簡単レシピのため、お子様と一緒に作るのもおすすめ。野菜がしっかり摂れるのも嬉しいポイントです。



【材料 [4人分]】 調理時間 15分

※冷やす時間は除く

おさかなのソーセージ 1本
プチトマト 6個
オクラ 2本
ヤングコーン(茹でてあるもの) 2本
水 150ml
白だし 小さじ1
ゼラチン 3g
ディル 適宜 (もしあれば)

【作り方】

1.「おさかなのソーセージ」は輪切りにし、型抜きしておく



2.プチトマトは1/4、オクラとヤングコーンは輪切りにしてグラスに入れる



3.沸騰させた水を容器に入れ、白だし、ゼラチンを入れてよくかき混ぜ粗熱を取る



4.具材をグラスにすべて入れ、3のゼラチン液を注ぐ



5.冷蔵庫で約30分間、冷やし固める
6.上にディルを盛り付けて完成



高橋ひでつうさんのパーティーを楽しむポイント！

クリスマスカラーの赤×緑の野菜を意識し、おさかなのソーセージのかわいいピンク色が加わってより可愛く彩り豊かに。「おさかなのソーセージ」は加熱せずにそのまま食べられるので、さっぱりとしたゼリー寄せにはぴったりな食材です。型で抜いたソーセージとカラフルな野菜を側面から楽しめるよう背の高いガラスの器に盛り付けると...外側からみたらスノードームのようでパーティーがより華やかになります。



クリスマスパーティーレシピ

火を使わないから安心！みんなで作ろう『おさかなのソーセージとフルーツのクリスマスリース風サラダ』

「おさかなのソーセージ」とフルーツを薄切りにカットして、ドレッシングと一緒に楽しむフルーツサラダ。リース型に並べるだけで、テーブルが一気にクリスマス風になります。火を使わず、材料をカットして並べるだけなので、料理初心者の方にもおすすめ。みんなで盛り付けたり、小さいリースを一人一つ仕上げたり、料理を作る時から楽しめるレシピです。



【材料【4人分】】 調理時間 25分

■サラダの材料

おさかなのソーセージ 2本
みかん 2個
いちご 2粒
マスカット 2個
ブルーベリー 8粒
カブ 1個

※もしあれば色付きラディッシュ

いくら 小さじ1程度

ペビーリーフ 少々 セルフィーユやディルなどあれば

■ドレッシングの材料

マヨネーズ 大さじ2
オリーブオイル 小さじ1
柚子胡椒 小さじ1/2
(お好みで調整)
柚子の搾り汁 1/2個分

【作り方】

1.「おさかなのソーセージ」とフルーツを厚さ2mmぐらいの斜め薄切りにする



2.カブはスライサーで薄切りに



3.みかん、半分に切ったカブ、「おさかなのソーセージ」の順に一周並べていく



4.「おさかなのソーセージ」とカブの間にいちごを挟む



5.シャインマスカット、ブルーベリーを均等に乗せ、いくらとセルフィーユ、まわりにペビーリーフを散らす



6.ドレッシングの材料を全て混ぜ合わせて完成

※柚子胡椒の分量はお好みで調整してください



高橋ひでつうさんのパーティーを楽しむポイント！

切り方を薄切りに揃えたり食材を均等に並べると素敵になります。リース型に並べると一気にクリスマス風に。百均などで手に入る食品ピックや木製のカッティングボードやお皿を使用すると非日常的でパーティー感も出ておすすめです。ドレッシングをレモンを柚子にしたり、オレンジではなくみかんを使用して、「和」を取り入れるのも最近のトレンドです。



忘年会レシピ

甘辛い韓国風ソースが食欲そそる『カリカリ！おさかなのソーセージのヤンニョム風』

「おさかなのソーセージ」をカリカリ食感のフライドポテト状にして、甘辛い韓国風ソースと楽しむ一品。韓国風ソースが「おさかなのソーセージ」にマッチして、お酒はもちろん、ごはんも進む一品。ポリ袋とフライパン一つで、15分で完成する忙しいパーティー準備の強い味方。お子様のおやつにもぴったりのレシピです。



【材料【2人分】】 調理時間 15分

おさかなのソーセージ 2本	A 水 大さじ2
ごま油 大さじ1	A 砂糖 大さじ1
片栗粉 小さじ2	A コチュジャン 大さじ1
ごま 小さじ1	A みりん 大さじ1
	A しょうゆ 大さじ1
	A ケチャップ 大さじ1
	A 粉唐辛子 小さじ1※

※辛い物が好きな方は、粉唐辛子をカイエンペッパーに変えるのがおすすめ。
苦手な方は、粉唐辛子はなくても大丈夫です。

【作り方】

- 1.「おさかなのソーセージ」を5mm角のスティック状に切る



- 2.1の「おさかなのソーセージ」を、片栗粉と一緒にポリ袋に入れ、空気を含ませシャカシャカ振る



- 3.大きめのフライパン（※）に、ごま油を中火で熱し、2を混ぜながら炒める

※直径28センチ以上が油が均等にいきわたりやすい



- 4.水分が抜けて、混ぜる時にカラカラ音がするようになってから、追加で3分炒めて、キッチンペーパーにあげる



5. Aをすべてフライパンに入れ、弱火で加熱する
ソース状になったら火を止める



- 6.5にごまをふりかけたら完成
盛り付け方にあわせて、ソースをかけたリ、混ぜたりしても◎



高橋ひでつうさんのパーティーを楽しむポイント！

韓国ドラマを見ながらポップコーンを食べるようなイメージで、ソースをワイワイとディップしながらコーラやビールで気軽に楽しんでください。**ワックスペーパーで巻いて入れ物にすることで、おしゃれかつお喋りも邪魔しません。**防水、防油のワックスペーパーはかわいいデザインのものも百均などで簡単に手に入りますのでパーティーにとってもおすすめです（個別に分けておくのがパーティーフードの達人のポイント！）



忘年会レシピ

見ても食べても爽やか！『イタリア風おさかなのソーセージのライスサラダ』

イタリアでは、コース料理の最初の一皿として出てくるメニューの「ライスサラダ」を視覚と味覚で楽しめるパーティーフードにアレンジ。冷蔵庫にある野菜と調味料で手軽に作ることができます。細かくカットした彩り豊かな野菜や「おさかなのソーセージ」で、見た目から楽しむことができます。



【材料【お米1合分】】 調理時間 25分

- おさかなのソーセージ 2本
- 米 1合 (150g)
- 玉ねぎ 1/2個
- 人参 1/2個
- 黄パプリカ 1/2個
- ズッキーニ 1/2本
- ミントの葉 適量
- A EXVオリーブオイル 大さじ3
- A 白ワインビネガー 大さじ3
- A 塩 小さじ1/2 (お米を茹でる際には別途必要)
- A 粗挽き黒こしょう 適量

【作り方】

- 1.「おさかなのソーセージ」と野菜を5mm角の角切りにする
- 2.大きめの鍋にお湯を沸かし、塩を加えたら(水の量の1%目安) お米を入れ、弱火で時々混ぜながら8分茹でる
- 3.2の鍋にカットした玉ねぎ、人参、黄パプリカを加え、追加で4分茹でる



- 4.茹で上がった3をさっと水洗いし、ザルで水を切った後、熱いうちに「おさかなのソーセージ」、ズッキーニを加える
- 5.Aで味を調え、ミントを手でちぎって加える
- 6.ライスサラダを盛り付け、お好みでミントや型抜きした「おさかなのソーセージ」、野菜等をトッピングして完成
※トッピングは分量外



高橋ひでつうさんのパーティーを楽しむポイント！

見ても食べても爽やかに。野菜自体の彩りでアペリティフな映えメニューになりました。大人のパーティーシーンでは、高さのあるグラスに盛り付けベリーヌ仕立て(グラスに盛りつけたお料理)にするとおしゃれ感が演出できます。トッピングにミントや色鮮やかな野菜たちと盛り付けると一気におしゃれに。準備で大忙しのパーティーでも簡単にお鍋ひとつでできるストレスフリーなパーティーフードです。



ホームパーティー研究家・高橋ひでつうさん プロフィール

一般社団法人日本ホームパーティー協会会長

ホームパーティー研究家として「ホームパーティーが生む楽しいコミュニケーション」を研究しメディア出演多数。ホームパーティー検定監修。「ホームパーティーをアウトドアへ」と、ピクニック研究家としても活動中。

公式ウェブサイト：<https://hidetwo.com>

一般社団法人日本ホームパーティー協会：<https://hpaj.org>

ホームパーティー検定：<https://homepartykentei.com>



「おさかなのソーセージ」について

おさかなと植物性素材が主原料のフィッシュソーセージ。1本で約1/2日分のカルシウムがとれる「特定保健用食品（カルシウム）」で、保存料・発色剤を使用していません。卵を使用していないので、卵アレルギーの方も安心です。とめ金のない「エコクリップ」と、どこからでも、何度でも開けられる「ラクあけ」で、簡単に開封可能。いつものお料理にプラスしても、そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。

商品サイト：<https://www.nissui.co.jp/product/00125.html>

