

**今年の年末年始も“大宴会”は避け「家族や恋人」とおうちで過ごしたい傾向に
2022年新春は、おうちで“ギョニパ※1”で楽しむ！
簡単で盛り上がる「おさかなのソーセージ」のお正月レシピ
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シピ**

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、家族で集まる機会が多い、お正月にぴったりな「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『おさかなのソーセージ』で作る、『カラフル市松巻き』、『簡単華やか！おさかなのソーセージでぎせい豆腐』の2品を考案しました。大切な方々と過ごす機会が増える新年に、お子様からお年寄りまで楽しめる、「おさかなのソーセージ」を使った、簡単・華やかな“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、新型コロナウイルスが落ち着いてきている今年の年末年始も“大宴会”は避け、家族や恋人等の身近な方々と自宅で過ごしたいと思っていることが、日本ホームパーティー協会が実施した調査より分かっています(12月8日ニュースリリースでも掲載)。今回は、そんなおうちで楽しむ新春パーティーにぴったりのレシピです。

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>



お正月パーティーレシピ

パステルカラーの市松模様が”断面萌え”『おさかなのソーセージで作る、カラフル市松巻き』

「市松模様」の断面がカラフルな市松巻きを「おさかなのソーセージ」と長いもでアレンジ。長いもの白、「おさかなのソーセージ」のピンク、三つ葉やレタスの緑と色合いが可愛い写真映えする一品です。ジュレソース、細く切ったおさかなのソーセージを巻いた薔薇でお正月のパーティーシーンが華やかになります。



【材料 [2人分]】 調理時間 15分

「おさかなのソーセージ」 2本
長いも 80g程度
レタス 4枚
三つ葉 6本
水 150ml
ゼラチン 5g
白だし 50ml

【作り方】

1. 白だしと80℃に熱したお湯にゼラチンを混ぜ、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす



2. 「おさかなのソーセージ」と長いもを1cm角の棒状に切る



3. 沸騰したお湯でレタスと三つ葉を20秒茹で、冷水にとる



4. 水気を切ったレタスで2を市松状にのせ、二重に包む



5. 端を切り、三等分して三つ葉を結ぶ



6. 1が固まったら冷蔵庫から取り出し、フォークで崩してトッピングする



高橋ひでつうさんのパーティーを楽しむポイント！

好きなものだけを手軽にちょこちょこ食べられるとインスタでも人気の**ワンプレートおせち**に最適。ジュレ状のソースはお皿に飛び散らず華やかな盛り付けを保ちます。**普段は人参とごぼうで作る市松巻きも、「おさかなのソーセージ」を使うとお子様からお年寄りまで食べやすく、ふわっとした優しい食感とコリコリとした歯ごたえ**といろんな食感を楽しめますよ。



お正月パーティーレシピ

お子様からお年寄りまで食べやすい！『簡単華やか！おさかなのソーセージでぎせい豆腐』

「おさかなのソーセージ」を、崩した豆腐に卵や野菜と混ぜて加熱した料理「ぎせい豆腐」に仕立てました。ボウルで混ぜて味つけをすれば、後はオーブンにおまかせの簡単レシピです。年末年始に欠かせない料理は、華やかに、全世代が食べやすいことが重要。彩りよく、卵・豆腐等栄養もとれるぎせい豆腐はお子様からお年寄りまでおすすめです。



【材料 [8cm×18cm 1本分]】 調理時間 10分

※オーブンで加熱する時間を除く

「おさかなのソーセージ」 2本
木綿豆腐 1/2丁
きざみ青ねぎ 30グラム
卵 (Mサイズ) 2個
顆粒だし (無塩のもの) 小さじ1
塩 小さじ1

※大人の方には、春菊・三つ葉などの香りのある野菜や、椎茸もおすすめ。
彩りのために、お好みの緑の野菜加えて作ってみてください。

【作り方】

1. 木綿豆腐をキッチンペーパーでくるみ、600Wの電子レンジで3分加熱する



2. 「おさかなのソーセージ」を、フォークを斜めに持ち、押さえながら細かくする ※小さなフォークがおすすめ



3. 木綿豆腐をボウルの中で潰して崩し、残りの材料を全て加えて混ぜる



4. クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型に3を流し込む



5. 220℃のオーブンで20分加熱したら完成 (竹串を刺して、くっついてこなければOK)



※オーブンのほうがふわふわした食感になりますが、卵焼き器に油を敷いて、10分ほど弱火でじっくり焼き固めてもOK

高橋ひでつうさんのパーティーを楽しむポイント！

「ぎせい豆腐」とはお豆腐と卵と彩野菜を合わせた精進料理の一つです。お正月なので「おさかなのソーセージの赤に、黄色・緑の食材を加えて食欲そそる彩りに。お子様からお年寄りまで食べやすい一品になりました。完成したら切ってお皿に積み上げると高さが出てホームパーティーの非日常感を演出できます。飾り切りなどとあわせれば洋風のパーティーにも出せる一品に簡単にチェンジ！日本酒、軽めの白ワインとの相性もばっちりですよ。



「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>



年末年始に誰かと過ごしたいという人は89.0%

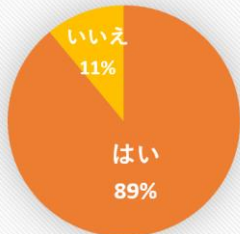
そんな思いを持ちながらも、外出での“大宴会”は避け、お家で過ごしたいという結果に

日本ホームパーティー協会が実施した調査（※2）によると「年末年始（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、「年末年始（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。

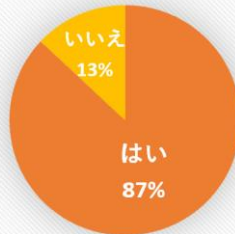
また、年末年始は誰と過ごしたいか質問したところ「家族や恋人」と回答した人がもっとも多くなりました。2021年の年末年始も家族や恋人などの少人数で自宅で楽しみたいということが読み取れます。

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



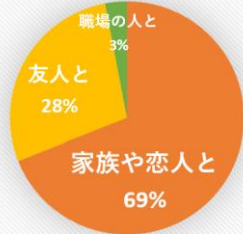
■はい ■いいえ

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



■はい ■いいえ

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)



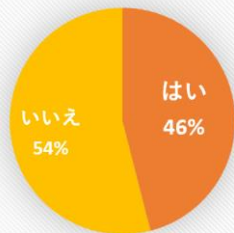
■家族や恋人と ■友人と ■職場の人と

今年のホームパーティーのポイントは“節約”と“ヘルシー”

年末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。

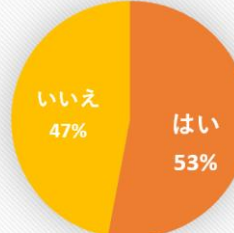
また、「ホームパーティーでもヘルシーは気になりますか？」という質問には、53%が「はい」と回答し、ステイホームによる運動不足やコロナ太り対策などで、ホームパーティーでも健康を意識していると言えそうです。

Q.今年のホームパーティーにお金をかけますか？(n=1333)



■はい ■いいえ

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)



■はい ■いいえ

※2【出典】日本ホームパーティー協会

「自宅での過ごし方や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）