



報道関係各位

2025 年 11 月 4 日
モンデリーズ・ジャパン株式会社

今日はサクッと！リッツで乾杯パーティ！
お酒が進む、「リッツ de パーティ」新レシピを公開
手間いらずのレシピで、おうちパーティを“もっと自由に、もっとカジュアルに”

モンデリーズ・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区/代表取締役社長:碓祐輔)は、クラッカーブランド「リッツ」より、手間レス、時間レス、ステップレスで簡単においしいが叶う、リッツオリジナルパーティレシピを 2025 年 11 月 4 日(火)よりブランドサイトにて公開します。

【リッツ de パーティ レシピサイト】 https://www.ritzcrackers.jp/ritz_de_party_2025



もう「かしこまったおもてなし」は不要。

今日はサクッと！リッツで乾杯パーティ！リッツが提案する新しい乾杯スタイル

サクサクとした食感とほどよい塩味が特徴で、どんな具材とも相性抜群のクラッカー「リッツ」は、1971 年に日本で発売されて以来、多くの方に親しまれているクラッカーブランドです。

今回の「リッツ de パーティ」では、ボジョレー・ヌーヴォー解禁やクリスマス、忘年会など、友人や家族と集まるイベントが増える時期に、「簡単、シンプル、万能」なリッツだからこそ実現できる、“手間いらずで、飾らない”新しいレシピで、この冬リッツと楽しむカジュアルパーティを提案します。

「準備は 5～10 分でサクッと！」

簡単カジュアルパーティ！お酒が進む、驚きの時短レシピを公開

「リッツ de パーティ」では、「お酒が進む、簡単パーティメニュー」をテーマに、気軽に家族や知人と集まって楽しい時間を過ごしてもらいたいと考え、「手間レス、時間レス、ステップレス」な新しいレシピを考案しました。

どのレシピも、5 分～10 分という驚きの短時間で、お酒(ビール、ワインなど)と相性ぴったりで、本格的な味わいを実現しました。

レシピの監修は、4 児の母であり、ワインソムリエやチーズコーディネーターの資格を持つ料理研究家・松山絵美さん。忙しいママの視点と料理家の知識が詰まった、まさに「手間いらずで、飾らないけど、最高のおもてなしパーティ」を演出できるレシピばかり。

今日の乾杯に！松山絵美さん監修・お手軽レシピをピックアップ！

松山さんからのおすすめポイントと合わせて、「リッツ de パーティ」レシピをご紹介します。

【リッツ de パーティ レシピサイト】 https://www.ritzcrackers.jp/ritz_de_party_2025

■サーモンアボカドのオン・ザ・リッツ



トロうま！リッツで楽しむ大人の贅沢アボカド&サーモン。

【所要時間：8 分】

おすすめポイント！

白ワインと合わせたい 1 品！アボカドとサーモンにレモンの爽やかな酸味とマヨネーズのコクをプラスすればお店級の美味しさに仕上がります。赤玉ねぎを使っていますが、普通の玉ねぎでも OK！辛みが気になる場合は水に 5 分ほどさらしてください。

■焼きカマンベールとはちみつのフォンデュ



とろ〜りカマンベールにピリッと黒胡椒。

スパイシーリッツで楽しむ、罪深きご褒美フォンデュ。

【所要時間：5～6 分】

おすすめポイント！

とろ〜り濃厚な焼きカマンベールに香ばしいナッツとはちみつでご褒美級のフォンデュにスパイシーな「リッツ ブラックペッパー クラッカー」を！甘み、塩味にスパイスの融合が最高の美味しさです。赤ワインとのマリアージュがこれまた最高ですよ！

■スコップコンビーフコロッケ



サクサク衣は砕くだけ！大人のリッツで仕上げる、簡単おつまみ。

【所要時間：10 分】

おすすめポイント！

「リッツ ブラックペッパー クラッカー」を砕いてサクサクと衣代わりにして丸めず揚げずに簡単お手軽スコップコロッケに！！トースターで軽く焼くとよりサクサクっと仕上がります。スパイシーな「リッツ ブラックペッパー クラッカー」がコンビーフとの相性抜群！！ビールのすすむ美味しさです。

■リッツ de 生ハムマルゲリータ



リッツが変身！サクッとクリスピー・簡単ごちそうピザ。

【所要時間: 10 分】

おすすめポイント！

ピザ生地をリッツ クラッカーでサクッとクリスピーに！

生ハムを乗せてグッと豪華にパーティを盛り上げます。

たっぷりチーズのマルゲリータは、シュワーツと爽やかなチューハイに合わせると最高です。具材はお好みで色々アレンジしても楽しいですよ！

■リッツ de アイスパフェ



リッツチョコサンドとバニラアイス。

その禁断の甘じょっぱさに、赤ワインを添えて。

【所要時間: 5 分】

おすすめポイント！

リッツの塩味にチョコレートの甘じょっぱさが最高な「リッツ チョコサンド」とバニラアイスを重ねるだけで簡単アイスパフェに！

バナナとナッツも添えてパーティのおしゃれなデザートにぴったり！

ぜひ赤ワインとのマリアージュもお楽しみください。

「今日はみんなでうちパーティ！準備は、リッツでサクっと！」を合言葉に、飾らず、もっと自由に、もっとカジュアルに、皆様の日常シーンにあったスタイルでお楽しみください！

松山絵美さん プロフィール

4児の育児の傍ら、簡単時短節約家庭料理を中心に Instagram、ブログ、料理サイトなどでレシピを発信。コラム執筆や、レシピ開発、レシピ本出版、料理サイトや企業の YouTube 出演。

日本酒やワイン、チーズや薬膳などの資格も所有。

(Instagram: [@emi.sake](https://www.instagram.com/emi.sake))



【製品に関するお問い合わせ】

モンデリーズ・ジャパンお客様相談室 0120-199561 午前 9:00～午後 5:00(土、日、祝日、会社休日除く)