

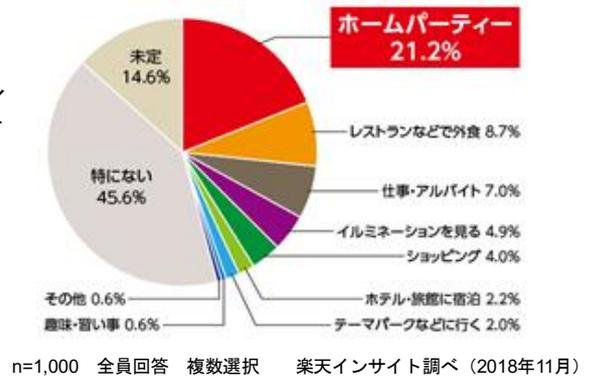
クリスマスや年末年始に ホームパーティーを華やかに盛り上げる！ ジューシーなローストポークで北欧風クリスマスを楽しもう！

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、ホームパーティーを開く機会が増えるクリスマスや年末年始に向けて、簡単にできて、ホームパーティーが盛り上がる“漬けワザ”ローストポークメニューとパーティーを盛り上げるテクニックをご紹介します。

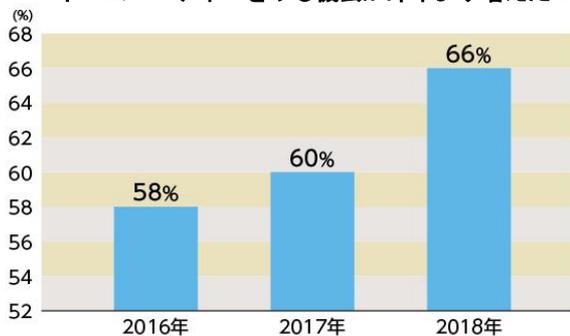
■ クリスマスはホームパーティー派が多数！

楽天インサイトが2018年11月に実施した調査によると、「今年のクリスマスの予定について」をたずねた質問では、「ホームパーティー」（21.2パーセント）と回答の方が最も多く、「レストランなどで外食」（8.7パーセント）などを大きく上回る結果となりました。このように、家族や友人などと一緒に、気軽に団らんの時間を楽しみたいと考える人が多いことがわかります。

今年のクリスマスの予定について



ホームパーティーをやる機会が昨年より増えた？



n=300 一般社団法人日本パーティー協会調べ

また、一般社団法人 日本ホームパーティー協会が2018年11月に実施した調査によると「ホームパーティーをやる機会が昨年より増えた？」との質問に対し、66.3パーセントの人が「増えた」と回答。「増えた」と回答した人は2016年の調査では58.3パーセント、2017年は60.4パーセントであったことから、クリスマス以外でもホームパーティーを楽しむ機会が年々増加傾向にあることがわかります。

■ ホームパーティーを盛り上げるテクニック

ホームパーティーを盛り上げるにはおいしい料理の用意はもちろん、テーブルや部屋をパーティー仕様にコーディネートして気分を盛り上げることも重要なポイントです。しかし、パーティーコーディネートは慣れていないとなかなかアイデアが出ないものです。そこで、管理栄養士でもてなし料理の著書などを執筆されている平沼亜由美さんに、手軽に取り入れられてホームパーティーを華やかに盛り上げるポイントをお聞きしました。

「パーティーの料理は取り分けやすいメニューがおすすめです。特にメインはかたまり肉を使った料理にすると、見た目も豪華でパーティー感を出すことができ、会話も自然と弾みはずです。付け合わせはサラダをクリスマスリースに見立てた“リースサラダ”にしてみても。サラダをリング状に盛り付けるだけで、華やかに食卓を彩るのでオススメです。



また、最近店頭でも見かけることの多くなった『ロマネスコ』はカリフラワーの一種。ツリー状の形がかわいらしく付け合わせにおすすめです。調理方法はブロッコリーやカリフラワーと同様に加熱するだけOKです」と平沼さんはコメントしています。



テーブルコーディネートについては、「難しく考えず、色を意識するとまとまります。ベースの色は3色に抑え、そのなかに緑や赤のクリスマスカラーを入れることで、食卓が華やぎ、気分も盛り上がります。コーディネートで役立つのが“リボンと紙ナプキン”です。例えばゴールドのリボンを用意して、普段使いのカトラリーにリボンを結んでセッティングしてみましょう。どこか物足りない、寂しい、と感じる場所にリボンのゴールドが入るだけでテーブルが引き締まり華やかになります。

中央：テーブルに華やかさを添えるリボン
右：紙ナプキンを使ってキャンドルの形に折ってみるなどお子さまと一緒に準備すればパーティー前から気分が盛り上がり、楽しくなること間違いなし！

紙ナプキンは、いつものお皿の上に乗せるだけでも特別感を演出できるアイテムです。折り紙のように好みの形に折って飾れば、それだけでもクリスマスの雰囲気演出できますよ。」



平沼亜由美(ひらぬま あゆみ)さん

料理家／管理栄養士

「食」を通じて毎日を楽しむお手伝いをコンセプトに、身近な食材で作るもてなし料理と、共に提案するコーディネートが“大人かわいい”と評判。メディア出演、各種イベントでの登壇、レシピ開発など、家庭で作りやすい料理、パン、菓子を、盛付けアイデアと共に提案する。著書「シンプルで“大人かわいい”もてなしレシピ —予約が取れない料理教室『*Bon appetit*』の好評メニュー」(SBクリエイティブ)

■ 今年のクリスマスはいつもとひと味違うメニューを！

注目はクリスマスの本場、北欧風のローストポーク！！

クリスマスといえば、“ローストチキン”が日本では定番メニューですが、近年では“ローストビーフ”も人気となっています。そのほかにも世界では、ターキーやラムチョップ、サーモンやコイ料理などさまざまな料理がクリスマスに楽しまれています。“クリスマスの本場”北欧では、伝統的にハムやローストポークといった豚肉のメインディッシュが人気です。例えばデンマークでは、“フレスケスタイ”というローストポークに似た豚肉料理がお祝い事やクリスマスなどのシーンで多く食べられています。今年のクリスマスは、ローストポークを用意し、北欧風のクリスマスを楽しんでみてはいかがでしょうか。



■ 実はカンタン! フライパンで作れる“漬けワザ” ローストポーク

クリスマスなどハレの日のシーンに華を添えてくれるローストポークですが、「家庭で調理するのは難しそう」「焼き上がりが硬く、パサパサになってしまう」「オーブンが必要なのでは」といったイメージを持つ方も多いのではないでしょうか。確かに、ローストポークは中までじっくり火を通す必要があるため、ローストビーフと比べると温度調節が難しい料理です。そこで、エバラ食品コミュニケーション部の菊岡裕子が、フライパンで焼くだけでしっとりジューシーに仕上がるローストポークの簡単レシピをご紹介します。



エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 菊岡裕子(きくおか ゆうこ)

管理栄養士／フードコーディネーター1級／お肉検定1級

2006年 エバラ食品工業株式会社入社

マーケティング部にてメニュー開発を約10年間担当

2016年 商品開発部にて「プチッとごはんズ」を開発

2018年 コミュニケーション部にてメニュー開発を担当。



「黄金の味」に漬け込むだけでしっとりジューシー！ フライパンで作れる「ローストポーク」

<材料2～3人分>

豚肩ロース肉(ブロック) 300g
 エバラ「黄金の味」..... 大さじ2～3
 サラダ油 適量

<ソース>

エバラ「黄金の味」「おろしのたれ」など 適量

<作り方>

- ① 豚肉はポリエチレン袋に入れ、「黄金の味」を加えて袋の上からもみ込み、常温で30分以上漬け込みます。
- ② フライパンに油を熱し、中火で①を焼き、全ての面にこんがり焼き色をつけます。(焼き時間：約10分)
- ③ フライパンにふたをして、弱火で10分蒸し焼きにし、肉を裏返して同様に5分蒸し焼きにしたら、火を止めてもう一度肉を裏返し、蓋をしたまま30分以上おきます。(焦げやすいので注意してください)
- ④ ③を食べやすい厚さに切り、好みの【ソース】を添えて、できあがりです。



おいしく仕上げるポイント

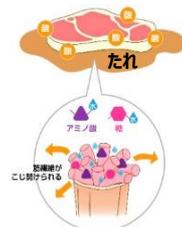


- ☑ 「黄金の味」に漬け込んでから焼くことで、香ばしくジューシーな仕上がりに！
- ☑ 表面に焼き色がついたら、弱火にしてじっくり蒸し焼きにしましょう！
- ☑ フライパンが焦げつく場合は、途中で肉を取り出し、キッチンペーパーなどでふき取りましょう！
- ☑ 完成したローストポークは、すぐに食べるのもよし。時間を置いて食べる時は、ポリエチレン袋にローストポークと「黄金の味」(大さじ2～3)を入れて密封保存しておけば、乾燥を防ぎ、ジューシーな状態を保つことができます！
- ☑ 冷やしておけば、うすくカットしやすくなるので、アレンジメニューにも便利に使えます！



“漬けワザ”で、やわらかくジューシーに！ 相乗効果でうまみもアップ！

「黄金の味」で漬け込むと、たれに含まれるフルーツなどの有機酸の働きにより、筋線維にすき間が生まれ、そこに糖やアミノ酸が入り込みます。そうすることで、肉汁の流出が抑えられ、ジューシーでやわらかい食感に仕上がるのです。冷めても硬くならないのでパーティー前日に作っておくのもおすすめです。



有機酸の働き

ローストポークで広がるパーティーメニュー

ローストポークはクリスマスだけでなく、家族や友人の集まる年末やお正月のパーティーメニューにもぴったり。基本のローストポークをマスターすれば、いろいろなアレンジができるのも魅力です。ここでは、ローストポークを使った、パーティーで大活躍するメニューをご紹介します。

ローストポークのピンチョス



レシピ:

<https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe3995.php>

ローストポークのリースサラダ



レシピ:

<https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe3996.php>

ローストポークのバゲットサンド



レシピ:

<https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe3997.php>

★焼肉のたれに漬け込むからこそ、食欲をそそる香りが生まれる★

お肉を焼いたときに生まれる食欲をそそる香りは、アミノ酸と糖が引き起こすメイラード反応によるものです。糖やアミノ酸を多く含むたれに漬けたお肉を焼くと、メイラード反応がより活発に起こり、食欲をそそる独特な香りが生まれます。

焼き肉の香りとは・・・



定番ローストチキンやローストビーフも「黄金の味」ならカンタン！



黄金漬け焼きローストチキン



フライパンでローストビーフ

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970 (フリーダイヤル)