


**ぐるなび 食市場**

あの、おせちの“不人気トップ3”黒豆・田作り・お煮しめも人気メニューに大変身

# シェフ考案の「おせちのリメイクレシピ」

～おせちで残るメニュー10種のリメイクレシピ大公開！～

[http://shop.gnavi.co.jp/Mallgn/special/osechi/remake\\_recipe.html](http://shop.gnavi.co.jp/Mallgn/special/osechi/remake_recipe.html)

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎、以下ぐるなび）は、プロから学ぶ簡単家庭料理サイト「[シェフごはん](#)」と、お取り寄せサイト「[ぐるなび食市場](#)」において、正月におせち料理でつい残ってしまうメニューを、シェフのオリジナルレシピによりまったく新しい料理に変身させる「リメイクレシピ」を17日（火）に公開いたします。

**多様化するおせち料理 楽しみ方も自由に！**

今年は無形文化遺産に登録されたことで“おせち”にも注目が集まりそうです。この伝統的な日本食のひとつであるおせちの楽しみ方や購入方法が近年多様化しており、これまでは百貨店やホテル、お付き合いのあるお店で購入するのが主流でしたが、今ではネット通販の需要が拡大しています。そして、おせちと一緒に楽しむものは“おとそ”ではなくワインや地ビールだったり、それに合うおせちも洋風、中華、無国籍など、種類も実に様々です。



また数年前から有名料亭やフランス料理店の味を自宅で楽しめる「レストランおせち」という新しい形のおせちが人気を集めており、和風と洋風のおせちを組み合わせる2、3個購入する“複数買い”をするパターンも増えているなど、おせち離れが危惧される若い世代にも新たな形でおせち文化が定着していると言えそうです。

**つい余ってしまうおせちメニューランキング！**

ただ新年も3、4日経つと、重箱の中のおせちメニューに人気・不人気が出てきたり、余る、といったご家庭も多いのではないのでしょうか。ぐるなびではユーザーを対象に、「おせち料理で最後まで残ってしまうも」を尋ねたところ、もっとも余ってしまうメニューのランキング1位が「黒豆」となり、次いで「田作り」、「お煮しめ」などが上位となりました。

ランクインしたメニューが余ってしまうのは、「大量に作る事が多いためどうしても余ってしまう」「食べている内に飽きてくるから」といった理由が挙がりました。

順位	余ってしまうメニュー
1	黒豆
2	田作り
3	お煮しめ
4	紅白なます
5	紅白かまぼこ
6	栗きんとん
7	昆布巻き(にしん)
8	酢蓮根
9	くわい
10	数の子

## 人気シェフ考案のおせちのリメイクレシピ大公開!

### 田作り

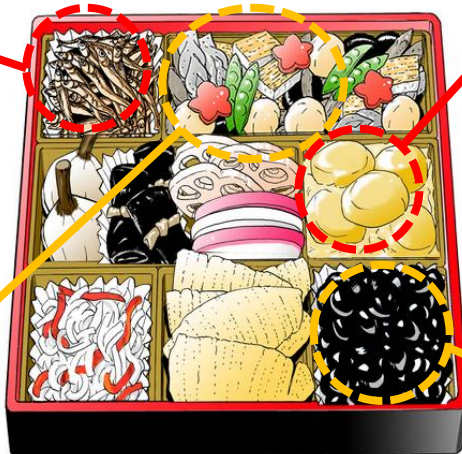


#### 『田作りのゼツポレ』

- イタリアン「セレーナ」
- 志村シェフ



### ぐるなび 食市場



※おせちのリメイクレシピ例

### 栗きんとん



#### 『酢豚風 栗きんとん サワーソース仕立て』

- 中華「YI-CHANG」
- 宮崎シェフ

### お煮しめ



#### 『お煮しめ野菜のあった和風チキンキエフ風』

- フレンチ「キュージーマン濱下」
- 濱岡シェフ

### 黒豆



#### 『黒豆ときなこのお団子』

- 和食「わへいそば」
- 黒沢シェフ

ぐるなびのレシピサイト「[シェフごはん](#)」では、おせちの残りものに関するお悩みを解決すべく、人気シェフたちがあっと驚くリメイク術を披露し、不人気メニューが大人気メニューに生まれ変わりました。また、元旦はお酒にあわせて楽しんだメニューも、リメイクレシピによって2日目以降はワインやビールに合うフレンチや中華料理に変身をとげました。シェフが公開しているレシピはすべて家庭でできるものばかりなので、お正月休みに各家庭で楽しみながら実践していただける内容になっています。

### 【シェフごはん】×【食市場】おせちのリメイクレシピ

[http://shop.gnavi.co.jp/Mallgn/special/osechi/remake\\_recipe.html](http://shop.gnavi.co.jp/Mallgn/special/osechi/remake_recipe.html)

シェフがレシピに使う食材は下記おせちで余るメニュー10種類、合計20レシピを紹介します。

#### 【対象メニュー】

黒豆、田作り、お煮しめ、紅白なます、紅白かまぼこ、栗きんとん、昆布巻き(にしん)、酢れんこん、くわい、数の子の10種類

本日公開!



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL: 03-3500-9700 MAIL: pr@gnavi.co.jp