

ハロウィン、ボジョレー解禁、クリスマスなどホームパーティーシーズン到来！ ホームパーティーのホンネを徹底解剖

ホームパーティーに参加したことがある人は**9割以上**！

「料理がおいしくなかった」や「会費が高かった」などの**失敗経験者は半数以上**

これからは手軽で飾りすぎないカジュアルなパーティーに注目

～ **主催者必見！ホームパーティー『おもてなし料理の5カ条』とは！？** ～

今年もハロウィン、ボジョレー解禁、クリスマス、忘年会などパーティーシーズンがすぐそこまで迫っていますが、今年のパーティーの楽しみ方はもうお決まりですか？この度、熱で暮らしを豊かにするリンナイ株式会社（本社：愛知県名古屋市、社長：内藤 弘康）では、ホームパーティーのホンネを探るべく、ホームパーティーに興味がある首都圏の20代～60代の男女計830名を対象に、「ホームパーティーに関する意識調査」を実施しました。

主な調査結果

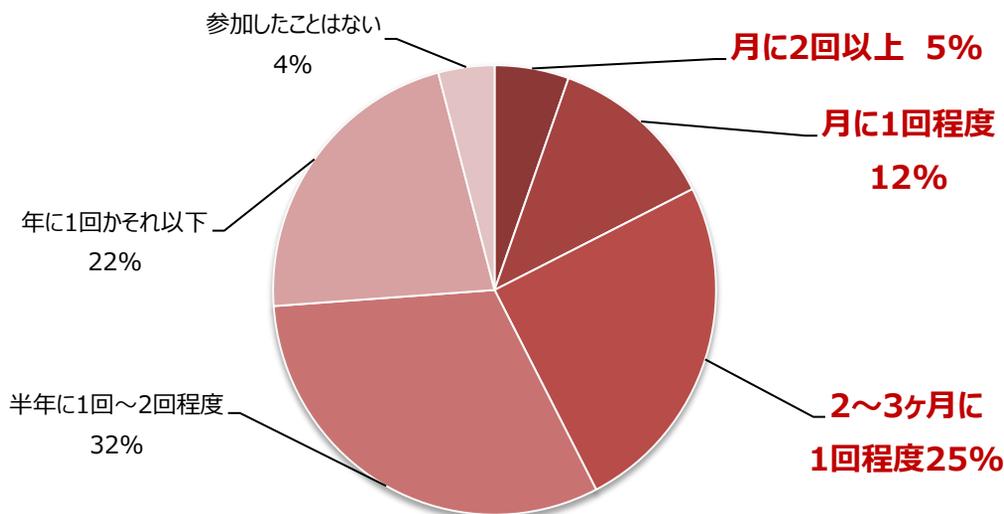
- ✓1年間でホームパーティーに参加したことがある人はなんと9割以上！世代問わずホームパーティーは人気！
- ✓ホームパーティーで嫌な思い出がある人はなんと半数以上！雰囲気や料理で印象を悪くすることも・・・
- ✓フォーマルな雰囲気のパーティーよりもカジュアルな雰囲気のホームパーティーを好む人が97%と多数！
- ✓パーティーの重視点は会話を楽しめるに続いて"料理"が上位に
- ✓ホームパーティーのちょうど良い平均金額は2,928円／1人
- ✓食べたい料理はお寿司など定番料理に次いでオープン料理が人気！
- ✓ホームパーティー主催者8割以上！開催経験はあるが、おもてなし料理に不安を感じるが4割以上と多数
- ✓おもてなし料理を簡単に作れるようになればホームパーティーを主催したいという人が9割以上



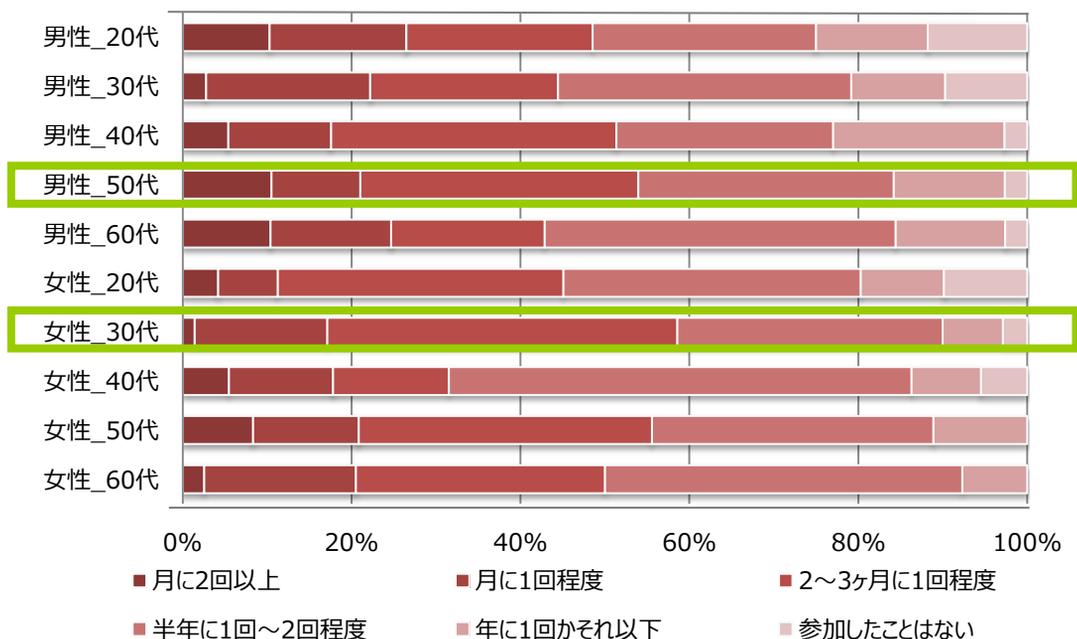
1年間でホームパーティーに参加したことがある人は9割以上！ 定期的に参加する人も多く、世代を問わずホームパーティーは人気！

これまでにホームパーティーに参加したことがあると回答した人はなんと9割以上という、ホームパーティーの人気の高さが表れる結果になりました。中でも3ヶ月に1回以上の頻度でホームパーティーに参加する人は4割以上で、定期的に参加している人が多いことがわかりました。また、世代別男女別にみると、男性は50代、女性は30代の参加度合いが高いものの、ほとんどの世代で定期的にホームパーティーに参加する傾向があることが判明しました。世代を問わずホームパーティーは人気という事がわかります。

Q1.あなたはこれまで、「ホームパーティー」に参加したことがありますか？参加したことがある方はその頻度をお答えください。
(n=830)



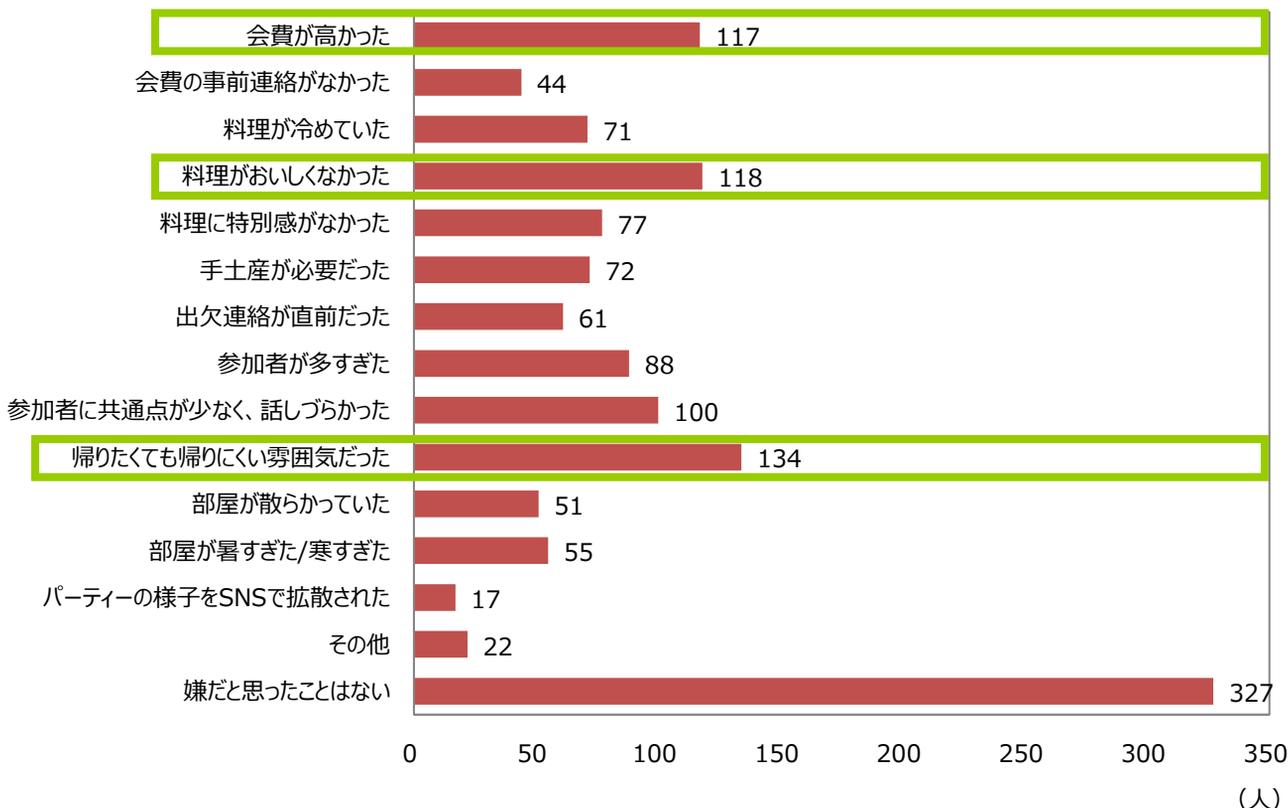
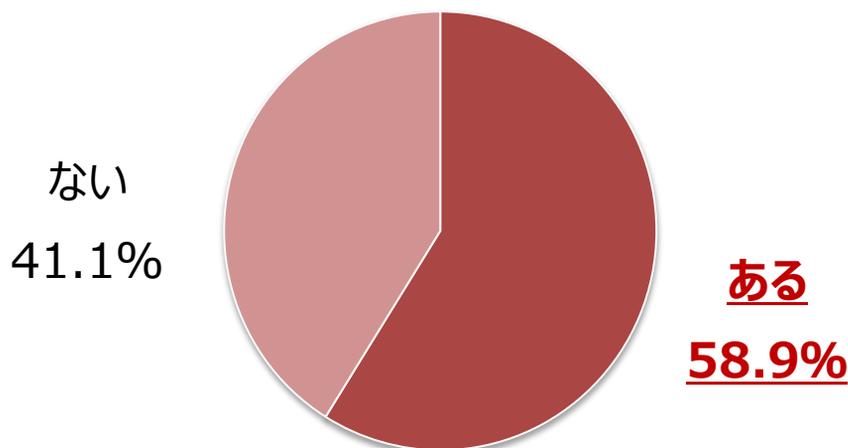
【世代別・男女別】



今までホームパーティーで嫌な思い出がある人はなんと半数以上！ 高领会費だけでなく、雰囲気や料理で印象を悪くすることも・・・

今まで参加したホームパーティーで嫌な思い出がある人は、なんと半数以上という結果になりました。その理由で最も多かったのは、「帰りにくい雰囲気」、次いで「料理がおいしくなかった」という雰囲気と料理を重視していることが判明しました。

Q2. これまでに参加したホームパーティーで些細なことでも嫌だと思った経験がありますか。
その理由として、あてはまるものをすべてお答えください。
(n=796)



カジュアルな雰囲気ホームパーティーを好む人が97%と多数 パーティーの重視点は会話を楽しむに続いて"料理"が上位に

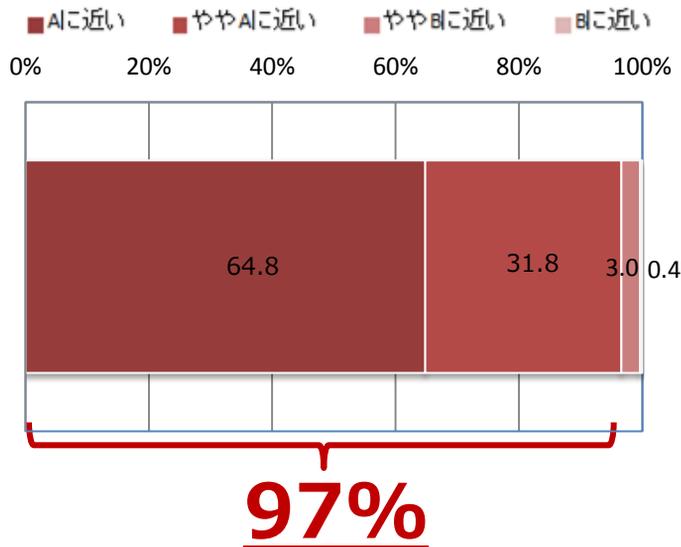
どのようなスタイルのホームパーティーに参加したいか希望のパーティースタイルを聞いたところ、97%と圧倒的多数の人が気軽に参加できるカジュアルな雰囲気をより好む結果になりました。

Q3.あなたは、どのようなスタイルのホームパーティーに参加したいと思いますか。

【A】と【B】でよりお気持ちに近いものを1つお答えください。

(n=830)

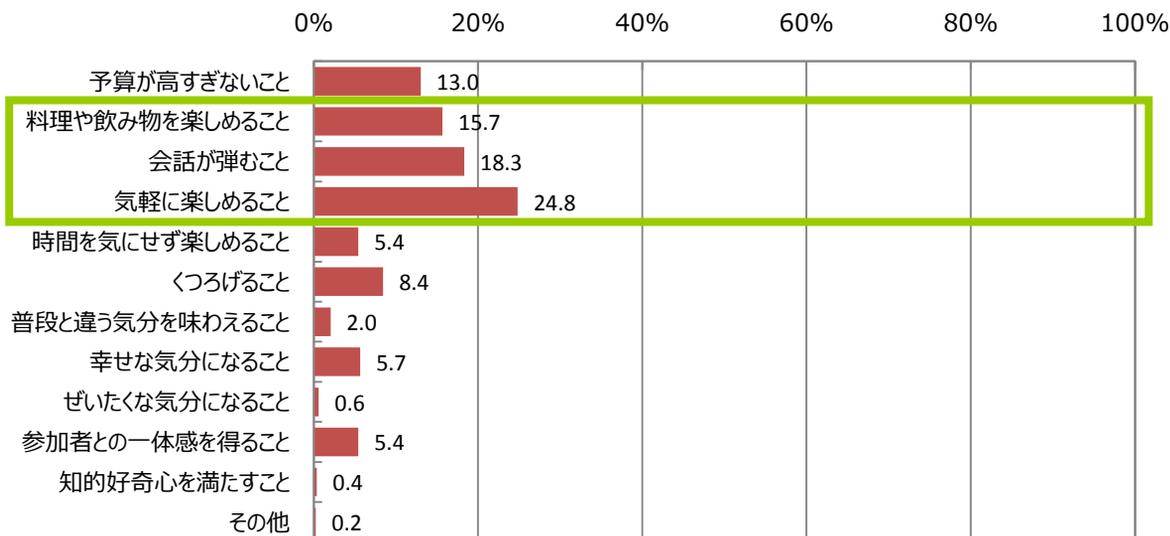
- 【A】気軽に参加でき、カジュアルな雰囲気の中、美味しい料理が楽しめるホームパーティー
- 【B】フォーマルな雰囲気の中、豪華な食事が楽しめるホームパーティー



さらに、ホームパーティーに参加・開催する上で最も重視する点としては、「気軽に会話を楽しむこと」、「会話が弾むこと」、「料理や飲み物を楽しむこと」が上位に挙がりました。

Q4.あなたがホームパーティーに参加・開催する場合、重視する点として最も重視する点を1つお答えください。

(n=830)



ホームパーティーのちょうど良い平均金額は2,928円／1人 食べたい料理はお寿司など定番料理に次いでオープン料理が人気

ホームパーティーに参加する人が「ちょうど良い」と感じるホームパーティーの1人あたりの平均的な予算は2,928円、平均参加人数が8人でした。また、食事の品目数が9品と多いことが判明しました。

Q5.あなたが「ちょうど良い」と感じるホームパーティーの1人あたりの平均的な予算・参加人数・食事の品目数をお答えください。
(自由回答)

ちょうど良いと感じる
パーティーの平均

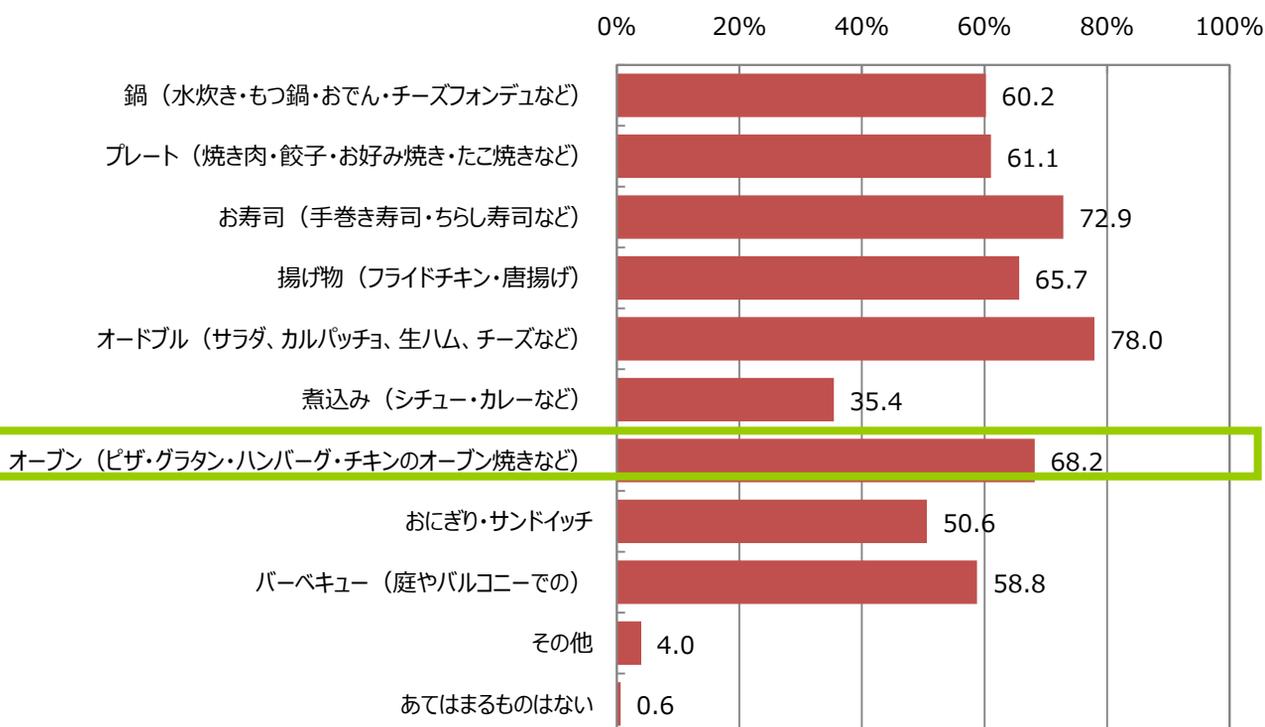
平均予算：**2,928円**

平均人数：**8人**

食事の平均品目数：**9品**

また、ホームパーティーで食べたい料理を聞いたところ、「オードブル」、「お寿司」といった定番のパーティー料理に次いで、「オープン料理」などのグリル系の料理が人気の結果となりました。

Q6.あなたがホームパーティーで食べたいと思う料理、調理したいと思う料理をすべてお答えください。
(n=830)

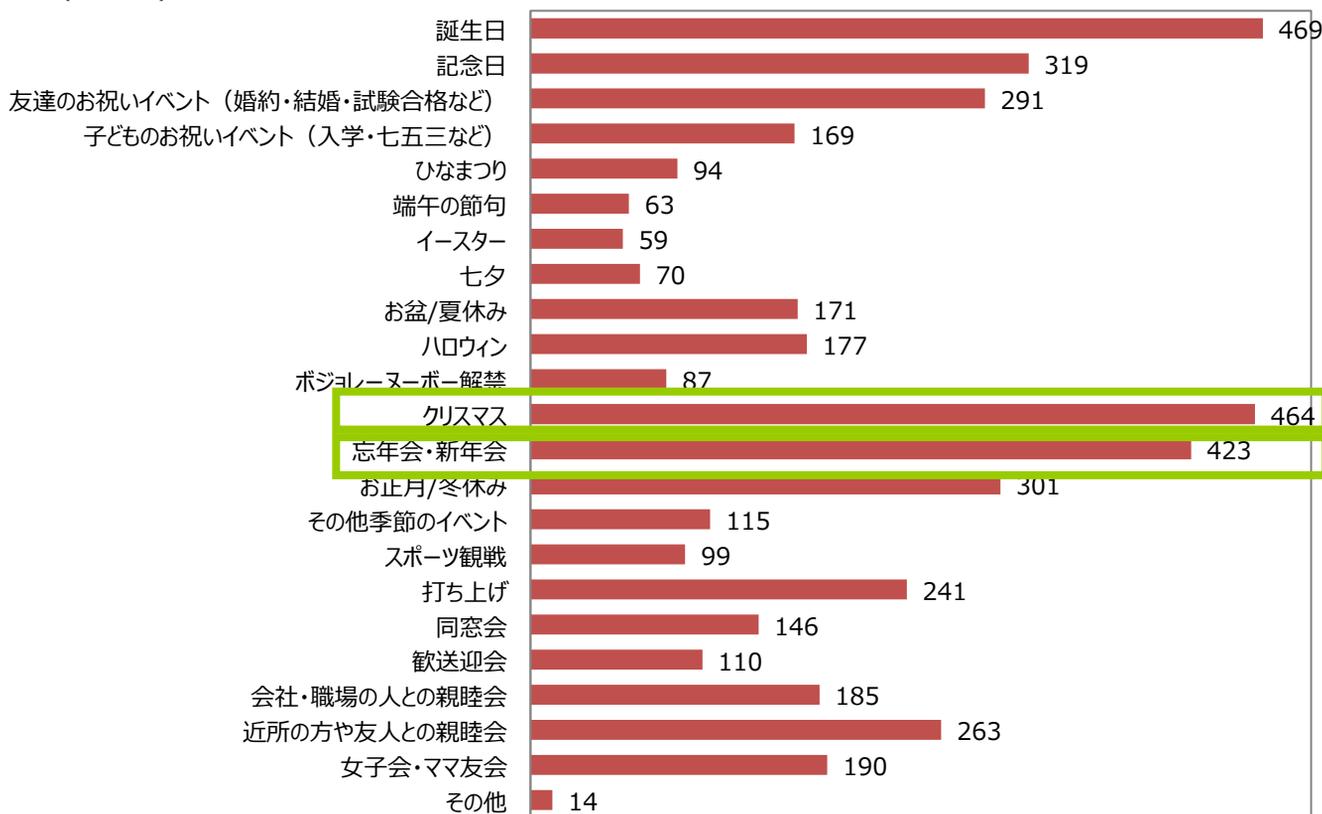


開催したいホームパーティーはクリスマス、誕生日、友人のお祝い！ もうすぐ到来のハロウィン、ボジョレー解禁は女性に人気！

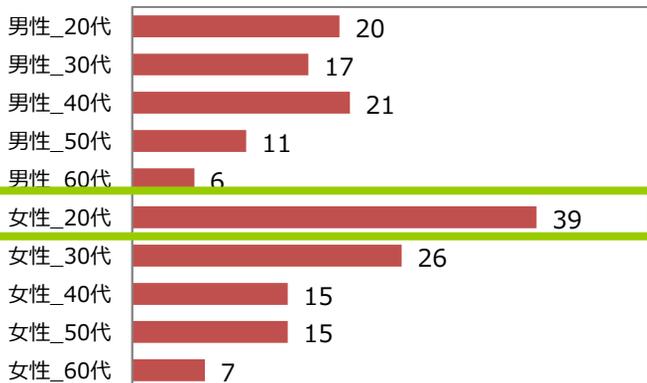
これから参加・開催してみたいホームパーティーは、僅差で誕生日が1番人気。次いでクリスマス、忘年会・新年会という定番のイベントが好評の結果となりました。

また、もうまもなく到来するハロウィン、ボジョレーヌーボー解禁については、ハロウィンは20代女性に、ボジョレーヌーボー解禁は50代女性が開催に意欲を持っていることが判明しました。

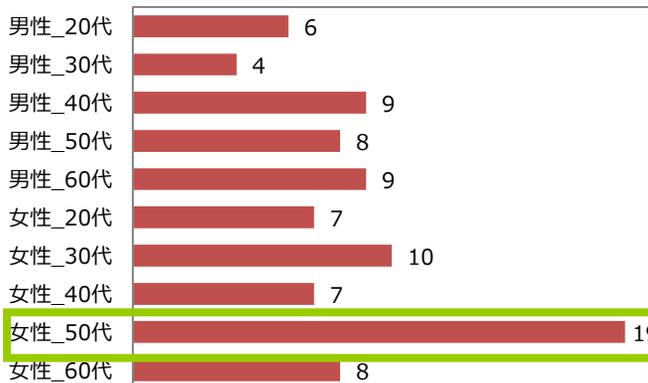
Q7.あなたが今後、ホームパーティーに参加したい・開催したいと感じるタイミングとしてあてはまるものをすべてお答えください。
(n=830)



【ハロウィンで開催したい】
(n=177)



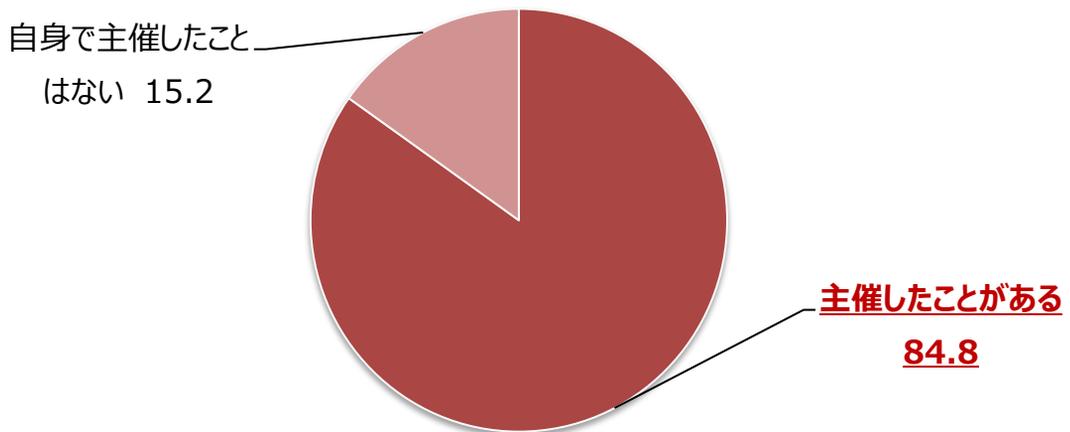
【ボジョレー解禁で開催したい】
(n=87)



ホームパーティーを主催したことがある人は8割以上 開催経験はあるが、おもてなし料理に不安を感じるが4割以上と多数

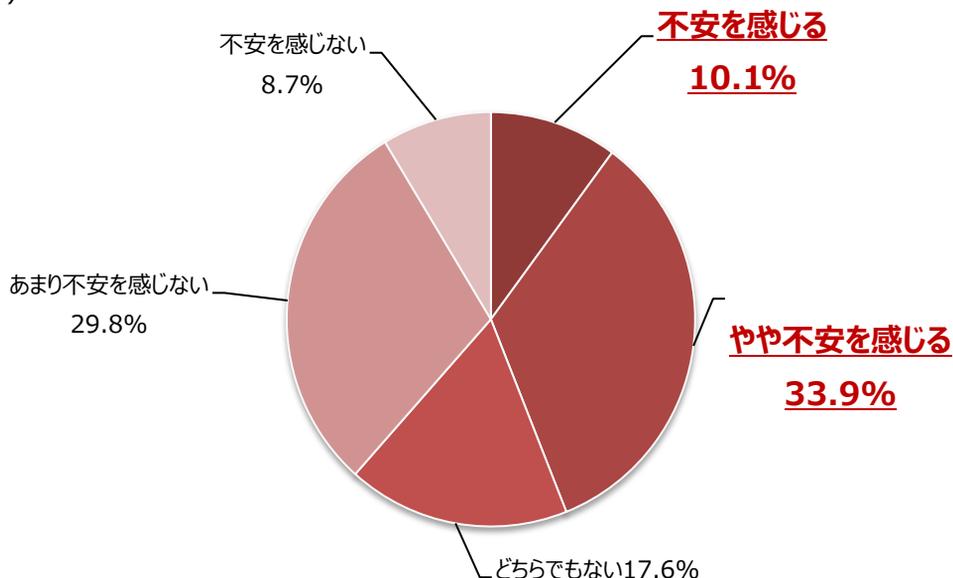
これまでホームパーティーを自分で主催したことがある人は8割以上という非常に多い結果になりました。パーティーに参加するだけでなく、自分で主催することに積極的な人が多いことが判明しました。

Q8.あなたはこれまで、「ホームパーティー」をご自身で主催したことがありますか。
(n=796)



自分でホームパーティーを主催することになった場合、おもてなし料理に不安を感じるか聞いたところ、4割以上が不安な気持ちをもっていることがわかりました。

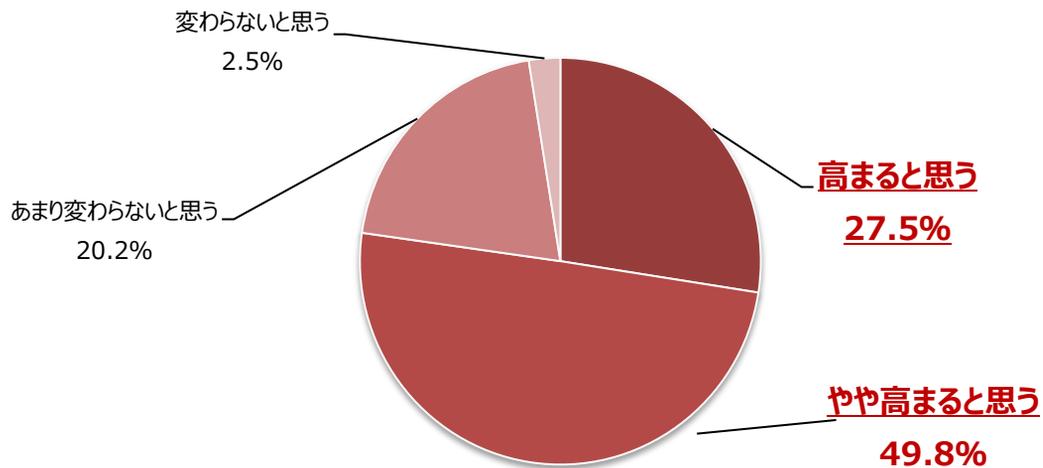
Q9.あなたが、仮にホームパーティーをご自身で主催することになった場合、おもてなし料理を選んだり、調理したりすることにどの程度不安を感じますか。
(n=830)



おもてなし料理を簡単に作れるようになったら ホームパーティーを主催したいという人が9割以上

さらに、今よりもっと、おもてなし料理が簡単に作れるようになったら、ホームパーティーを主催したい気持ちが高まるという人が9割以上いることが判明しました。

Q10. 仮にあなたが今よりもっと、おもてなし料理を簡単に作れるようになったとしたら、あなたはホームパーティーを主催したいという気持ちが高まると思いますか。
(n=830)



【調査概要】

- 調査日：2015年08月14日(金)～2015年08月16日(日)
- 調査方法：インターネット調査
- 調査対象：ホームパーティーに興味のある20代～60代男女 各415名 計830名

※本リリースの調査結果・グラフをご利用いただく際は、必ず【リンナイ調べ】とご明記ください。

おいしい料理を食べる喜びと、楽しい空間を分かち合うホームパーティー。カジュアルなものからちょっと特別なものまで、お招きする機会もお呼ばれする機会も増えて、とても身近なものになりました。ところが、料理に自信がない、メニューの組み立て方がわからない、準備や後片付けなど、もてなすことへの不安は付き物。ここでは無理をしない自分らしいおもてなしでご家族やご友人と素敵な時間を過ごせる「おもてなし料理の5か条」をご紹介します。

「おもてなし料理の5か条」

1. パーティーの『テーマ』を決める

ホームパーティーは「テーマ」を決めると、料理メニューやテーブルコーディネートがイメージしやすくなります。例えば「ボジョレー解禁」「ハロウィン」などの季節行事はもちろん、「イタリアン」「エスニック」など、国や料理のジャンルをテーマにするのもおすすめ。

2. 1人2,000～3,000円の会費を目安にした材料購入

パーティーはホストにもゲストにも負担がない「会費制」がスマート。1人2,000円～3,000円の予算があれば、工夫次第で立派なパーティーになります。食材等がたくさんあって会費をもらわない場合でも「持ち込み大歓迎♪」の一言をメールなどに添えると、ゲストは飲みたいもの・食べたいものを持参してくれます。

3. 調理器具とメニューの工夫でパーティー中の退席を少なく！

ポイントは「パーティー開催中の調理をいかに少なくするか」。「オープン任せの料理」や煮込み料理など「事前に作っておける料理」や、下ごしらえをしておいて「焼く、炒めるだけの料理」を上手に組み込んで自分もパーティーを楽しむ余裕が持てるメニューにしましょう。

4. 盛り付けと片付けを意識したテーブルコーディネート

テーブルはテーマに添ってコーディネートすると素敵ですが、パーティー後に残る大量の洗い物を考えるとちょっと憂鬱です。そんな場合は、煮込み料理やオープン料理を調理器具に入れたままテーブルに出してゲストが取り皿1枚で好きな量をとるスタイルに。最近はオシャレな鍋やプレートなどの調理器具が多数出ているので要チェックです。

5. おもてなし料理の最後はスマートにデザートで締める

お開きの時間、ゲストはおいとまのタイミングをはかるのはなかなか難しいもの。そこでお助けアイテムとなるのが「デザート」です。甘味+お茶で遠まわしにお開きのタイミングを知らせます。少し話し足りない位でお開きにすると次の集まりに思いを馳せながら、ホームパーティーはゲストの心に優しく素敵な記憶として刻まれます。



料理家/フードコーディネーター 平尾由希さん 監修

料理家・フードコーディネーターとして雑誌やWEBでのレシピ連載、CMやテレビドラマのフードコーディネーター、企業の料理コンテンツや商品開発などを手がける他、おもてなしや各国の食をテーマにコラム執筆や、テレビ、ラジオ、各種イベントなどへの出演も行う。



牛フィレ肉のロースト - 八丁味噌風味-

<材料>

・牛フィレ肉 (120g)2枚
・フンドヴォー (市販)15cc
・マヨネーズ50cc
・八丁味噌15g
・塩適量
・黒コショウ適量
・バージンオイル適量

<つくりかた>

1. フライパンにバージンオイルを入れ、牛フィレ肉に、塩、黒コショウをし、両面が黄金色になるまで焼き色をつける。
2. バージンオイルを塗ったココット※に1. を並べ、グリルに入れ、「ココット」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
グリルから取り出し、室温で5～6分休ませる。
3. ボウルに八丁味噌とフンドヴォー、マヨネーズを入れ、混ぜ合わせる。
4. 2. の上に3. をのせ、バーナーで焼き目をつけて仕上げる。

下準備

牛フィレ肉は、室温に戻しておく。八丁味噌は裏ごしておく。

季節野菜のココット焼き

<材料>

・パプリカ (赤・黄)適量
・ヤングコーン適量
・スナップエンドウ適量
・アスパラガス適量
・ロマネスコ適量
・まこも茸適量
・大黒しめじ (または本しめじ)適量
・マッシュルーム適量
・バージンオイル適量



<つくりかた>

1. ココット※に野菜、キノコを敷き詰め、バージンオイルを振りかけ、グリルに入れる。「ココット」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリル内で10分余熱して仕上げる。

下準備

野菜、キノコはすべて、ココロしたイメージの大きさに切り分ける。

※後記デリシア商品概要参照



9月7日発売

「DELICIA」グリル調理専用のレシピブック

タイトル： Bon appétit!! 100 CUISINE

デリシアとココット・タッチオープンでつくる100のごちそう

体裁： 257×210×10.5(mm) / 128頁 / 無線綴じ

価格： 1,944円 (税込)

レシピ開発・監修： “Monsieur ムシュー” 別所信彦

発行： リンナイ株式会社

発売日： 2015年9月7日

レシピブックサイト： 公式部品販売サイト「R.STYLE (リンナイスティール)」内

<http://www.rinnai-style.jp/info/pickup/cocorecipebk/>

料理提供も片付けも簡単！ホームパーティーで大活躍！ 「煮る・焼く・蒸す」がグリルで手軽に出来るガスコンロ「DELICIA」



DELICIA

DELICIA デリシア
RHS71W15G22V3C-STW

調理性とお手入れ性を実現したデリシア。
グリル専用のココットシリーズはグリルを使ってお料理のレパートリーが多彩に。
調理後のグリル庫内の汚れを抑えて、お手入れを格段に軽減します！

＜デリシアの特徴＞

- ・スタイリッシュなデザイン
- ・高い調理性
- ・すぐれた清掃性

金属の素材感を生かしたシンプルな造形で、高級感のある洗練されたキッチンを演出します。
素材の風味を逃がさず調理する「ココット」と「ココットダッチオープン」を活用して多彩な調理が可能に。
お手入れ簡単な天板やグリルの煙やこいを焼き切る機能を搭載し、キレイを保ちます。

「ココット」

網目状のふたつき容器で、焼き魚はもちろん焼き網を利用した際に焦げやすい粕漬けなどもきれいに焼ける他、ヘルシーで嬉しいノンフライ調理がグリルで出来る優れモノ！フライパンでは焼き加減の調整がむずかしいハンバーグも「ココット」に入れてスイッチを押すだけで、直火でおいしく調理ができます。使った後の汚れのお手入れが大変だったグリルも、この容器を使えばグリル庫内に油が飛び散らずお手入れ楽々です。



Cocotte

Cocotte
Dutch oven

「ココットダッチオープン」

従来の「ダッチオープン」に比べ60%軽量化した軽くて使いやすいダッチオープン。また新たにグラタンや肉じゃがなど日々の料理にも使えるオート調理メニューも加わり便利に手際よく調理ができます。シンプルながらも存在感のあるデザインのため、特別なシーンでも容器をテーブルにそのまま並べて素敵な食卓を演出できます。自動調理モードで、メニューを選んでボタンを押すだけで作れるのも魅力です。



※ココット、ココットダッチオープンは2014年度新製品以降のデリシアおよびデリシアグリル専用オプション品です