

手軽さがウレシイ！ 鍋&持ち寄りパーティで

盛り



好きな料理を持ち寄って 人気のBYOパーティで大満足

BYOパーティの魅力は、ホストもゲストもあまり負担を感じることなく楽しめること。持ち寄った料理やおつまみをみんなで盛りつけて、さあパーティがスタートです。友だちがめずらしいワインや自慢の料理を持ってきたり、予想外のグルメが楽しめるのもBYOパーティの醍醐味です。



みんなの距離がぐっと縮まる 冬の定番はダンゼン鍋パーティ

冬のホームパーティの主役は、中々、鍋料理。寒さが身にしみるこの季節は、ポカポカ身体が暖まる鍋は最高の過ごし方です。ヘルシーなのに満足感があって、なんといってもお鍋ひとつでできてしまう手軽さが最大の魅力。お取り寄せなら、具材も簡単に手に入り、家にいながらにして全国各地の「鍋」を堪能することが出来ます。こんなときこそ、カニやフグなど高級グルメにもチャレンジしたいもの。ひとつの鍋を囲めば、友だち同士の親近感が一段とアップ。簡単お手軽な鍋パーティをぜひどうぞ。



TECHNIC BYOパーティ必成功テク

BYOはBring your ownの略。持参や持ち込みという意味です。パーティ参加者が、料理やお菓子、ドリンクを持ち寄ります。主催者がある程度食べ物を用意して、ドリンクだけが参加者持参というパターンもあります。どちらにせよ、参加者の好みや個性が出る場所が面白い。見知らぬ同士が打ち解けるきっかけになって会話が弾むというメリットもあります。少人数の場合は、メニューがダブったり偏ったりすることがあるので、あらかじめ打ち合わせ

をしておいたほうが無難。BYOを成功させるコツは、主催者がある程度ディレクションをすること。例えば、サラダやパンなどサイドメニュー的なものを誰が用意するか、また、ワイン担当を決める、量や予算の目安などを伝えるなど、ゆるいルールを設定しておくスムーズに運びます。また、『世界の料理』、『おふくろの味』、『男の豪快メニュー』など、テーマを設定して持ち寄るのもゲーム性が増して盛り上がりやすい。

TECHNIC 鍋奉行に聞くおいしい鍋



「鍋を作る基本は、出汁が沸騰してから肉や魚などメイン具材、シイタケやニンジンなど味をしみこませたい野菜、白菜や春菊など煮えやすい野菜という順番に入れていきます。具を継ぎ足すときは、鍋の中身を一度全部さらってから再投入。これで生煮えや煮すぎが防げます。変わり種としては、出汁に豆乳を入れて豆乳鍋、チキンスープで中華風、トマトジュースに魚介を入れてフイヤーベス風などヴァリエーションはいろいろ。人気のキムチ鍋にはひ

きわり納豆を入れるとコクが倍増します。また、鍋以外の料理もおつまみ程度でいいので1、2品はほしいところ。鍋を煮ている間を持たせるためにも必要です。鍋でもうひとつ大切なのが、残りの出汁で食べる雑炊。そのために、茶碗半分くらいのご飯を人数分用意しておくこと。生卵、青ネギもお忘れなく。また、ご飯の代わりにうどんやインスタントラーメンなどもウケます。」
(広告代理店勤務・青木健一さん)