

歓声が上がる！ パーティー料理の 盛り付け術

クリスマスや忘年会など、パーティーが多くなる季節。
そんな華やかなパーティーシーンを盛り上げる
盛り付けのアイデアをケータリングのプロに教わりました。

目的に合わせた 盛り付けを工夫しよう

高く積み上げたパンケーキや彩り鮮やかなタコライスを詰めたランチボックス…。ありきたりではない容器や盛り付けで、わーっと歓声が上がるお弁当やオードブルを提供している「Warakution(ワラクション)」。店長の佐々木朋乃さんは、パーティー料理を考える際、最も大切なのが会の目的に合わせることで話します。「どんなシチュエーションで開かれるのか、性別や年齢、目的によってメニューも盛り付けも変わってきますよ」。

たとえばキッズ&ママ友のパーティーなら、アレルギーの有無を確認した上で、高価な食器ではなく、紙コップや紙皿などで気軽な雰囲気を

演出します。見た目の可愛らしさもポイントのひとつ。

女子会であれば華やかに。色を統一したり、栄養や美容に関するワンポイントを記したメモなどを付けておくと、場が盛り上がりとか。

逆に初対面の人が多く集まるレセプションパーティーなどは、主役はあくまでも会話。料理は串に刺したり、ひと口大にまとめたりして、会話を妨げないように心がけます。

「豪華な食材を使わなくても、手の込んだ料理じゃなくても、盛り付けの工夫で華やかなパーティーメニューに変身します。今年はぜひ盛り付けも工夫してみてくださいね」。

キッズパーティーには選ぶ楽しさを。ポテトフライも味や形の違うものを用意してみましょう。ちなみにポテトを入れた紙はコーヒーフィルター！グッドアイデアです。



女性はヘルシー志向の人が多くので、野菜たっぷりメニューにすると喜ばれます。その際、栄養や効能に触れたメモを付けると話題が広がって、場が盛り上がること請け合い。



教えてくれた人

Warakution(盛岡市)
店長 佐々木朋乃さん



2014年にオープン。お弁当やオードブル、ケータリングなどを手がけるカフェとして営業する一方、店内スペースをワークショップなどにも貸し出しています。「特に野外イベントなどでは片手でつまめるメニューを心がけています」

{ パーティーを盛り上げる3つのポイント }

1 いつもと違う切り方をしてみよう



ピーラーを使ってみたり、野菜を同じ大きさに切ってみたり…。いつもの食材でも切り方を変えてみるだけで新鮮な印象に。縦にスライスしたキュウリは器代わりにもなります。



キュウリとサーモンを巻いたメニューは、黒コショウを効かせた大人の味。もう一つはリングのバラ。変色を防ぐため少しの塩と砂糖でさっと煮て巻いたもの。これだけで華やか。



すべての野菜をさいの目切りにしたサラダ。平皿だと食べにくいサラダも、グラスに個別に盛り付けるときれいに食べられます。何種類かのドレッシングを添えてどうぞ。

2 ひと口でつまめる「ピンチョス」と「巻き巻き」の技



野菜で肉を巻いたり、つまようじに差してピンチョス風にまとめると、食べやすく、パーティーにぴったり。さらに水分に強いワックスペーパーで包めば手を汚しません。



簡単に「巻き巻き」できる便利な食材、生ハム。果物との相性は抜群で、今回は柿と梨を巻いてみました。生ハムの塩気で十分なので味付け不要。しかも調理の腕いらずでラクラク。



ピンチョスとはピックに刺したひと口大の前菜のこと。スペインのバルで良く見かけるスタイルです。子ども用には短いピックで可愛らしく、大人用は長いピックで品良く。

3 グラスや紙コップなどを活用して、個別の盛り付けを



紙コップ、グラス、空き瓶などを活用して、取り分け不要のメニューを多く準備しましょう。ピック、マスキングテープ、紙ナプキンなどを利用するのもいいアイデア。



個別のグラスに盛り付けたのは、なんとそうめん！大根おろし+麺つゆを水溶性片栗粉でまとめたジュレをかけるだけでパーティー料理に変身しました。トッピングもさまざまに。



パエリアやスペインオムレツなど、料理を熱々の状態で楽しんでもらいたい時はフライパンごと食卓に出してもOK。ライブ感が増えて、パーティーがゴージャスになります。