

# 家庭画報

12

December 2015  
KAWAIGAKHO

## 華やぎのニターブル

## コーディネート

心を込めたお招きの日に

老舗の矜持と名品の宝庫  
「鳩居堂」が愛される理由

お取り分けスタイルで  
おもてなし料理を

ダイヤモンドは語る  
母から娘へ贈るジュエリー

煌めきのジュエリー2大特集

私たちの  
ラグジュアリー美容

〈好評連載〉稀代の女方の一人語り  
中村七之助の真情

綴じ込み付録  
一流ブランドの名品  
贅を極めた  
テーブルウェア

第二部 大使公邸の卓上スタイル

イタリア、フランス、スイス、ポルトガル

第二部 お招き上手のテーブル拝見

第三部 おもてなしのアイディア17

世界でいちばん美しいクリスマス・シティへ

N.Y.のクリスマス  
感動のイルミネーション

中国料理

# 宴を盛り上げるアイディア 1 歓声が上がる卓上。パフォーマンス

馬場香織さん

和食からフレンチ、エスニックまで幅広いレパートリーをお持ちの馬場香織さん。真冬のおもてなしには、チャイニーズもおすすめとおっしゃいます。「洋風のご馳走をいただく機会の多い十二月。なじみのある中国料理をお出しすると、みなさんほっとされるみたいです。食卓を盛り上げる華やかな演出がしやすいのも、中国料理ならではの。食欲だけでなく、五感も刺激するパフォーマンスとともに楽しめ

る大皿メニューは、おもてなしの主役にぴったりです。たとえば、あつあつのごま油を魚にじゅっとかけたり、紹興酒で海老をフランベしたり。目の前で臨場感たっぷりに仕上げられるメイン料理の数々に、お客さまの視線は釘づけ。場のムードは一気に最高潮に達します。ゲストのハートもおなかも満たす「おいしいサプライズ」を考えるのも、おもてなしをする醍醐味の一つといえそうです。

## Menu

馬場香織さんの  
冬のおもてなしメニュー

ひとし前菜  
中華風野菜のピクルス★

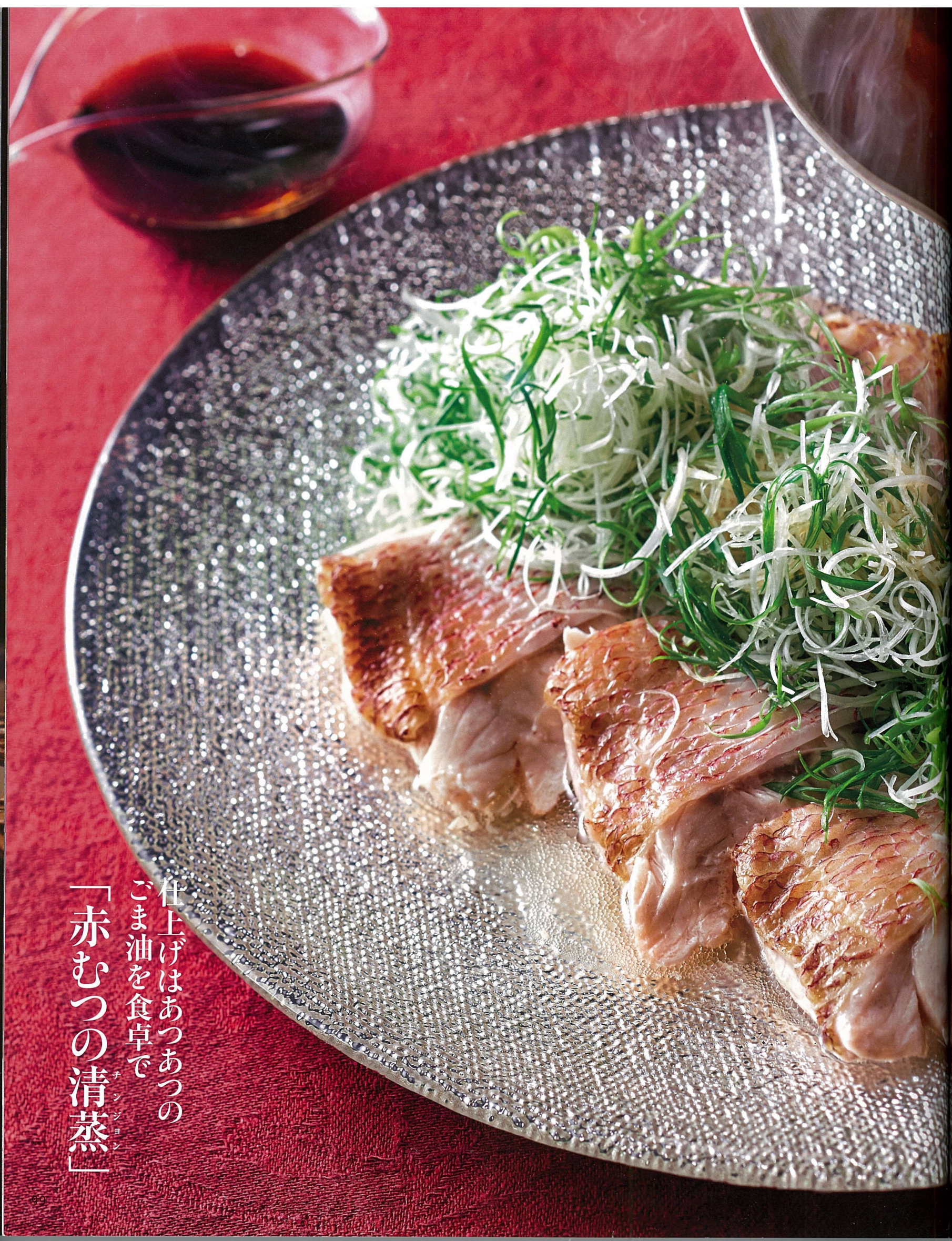
スープ  
かぼちゃとゆり根の  
2色スープ★

メイン料理  
赤むつの清蒸

デザート  
2色の  
グレープフルーツゼリー★

(★作り方は112ページ参照)





仕上げはあつあつの  
ごま油を食卓で  
「赤むつの清蒸」  
チンジンジョン

ぐつぐつの野菜館で臨場感を  
「あんかけおこげ」



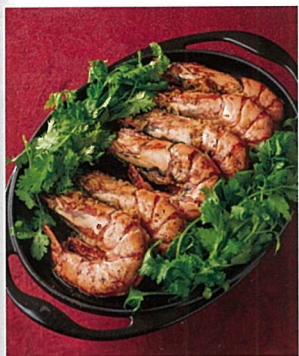
あんかけおこげ

- 【材料・4人分】  
 おこげ(市販品).....1袋(8枚)  
**野菜館**  
 ねぎ.....1本\*斜めの小口切りにする  
 しょうが.....1かけ\*薄切りにする  
 しいたけ.....2枚\*一口大のそぎ切りにする  
 かぼちゃ.....80㍉  
 \*皮をむき、一口大の2<sup>㍉</sup>厚さに切る  
 ゆでたけのこ.....80㍉\*2<sup>㍉</sup>厚さに切る  
 れんこん.....80㍉\*3<sup>㍉</sup>厚さの半月切りにする  
 ぎんなん.....8個\*皮をむく

- ゆで栗.....8個  
 \*皮をむき、あればくちなしを加えて煮て、色づけをする  
 エリンギ.....1本\*3<sup>㍉</sup>長さに切り、さらに薄切りにする  
 青梗菜の茎の部分.....1/2株\*3<sup>㍉</sup>長さに切る  
 太白ごま油.....小さき2  
 鶏ガラスープ(市販品の場合は無塩のもの).....2カップ  
 オイスターソース.....小さき1  
 塩.....小さき1  
 白こしょう.....少々  
 水溶き片栗粉\*片栗粉<sup>㍉</sup>2を水<sup>㍉</sup>1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>で溶く

【作り方】

- 野菜館を作る。中華鍋に太白ごま油を熱し、ねぎ、しょうがを炒め、香りが出たらしいたけを加え、炒める。
- その他、火の通りの遅い野菜から順に炒める。野菜に火が通ったら、鶏ガラスープを入れ、オイスターソース、塩、白こしょうで味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 揚げ油(材料外)を180~200度に熱し、おこげをしっかりと揚げる。
- 熱いうちにおこげを器に盛り、あつあつにした2の野菜館をじゅっとかける。



酔海老の塩味炒め

- 【材料・4人分】  
 特大海老(頭つき).....4尾  
 A 紹興酒.....小さき1  
 塩.....小さき1  
 B にんにく.....1かけ\*みじん切りにする  
 白ねぎ.....1/2本\*細かいみじん切りにする  
 香菜.....4株  
 塩.....小さき1  
 ごま油.....小さき3  
 紹興酒(フランベ用).....小さき2

- 【作り方】  
 1海老はきれいに水洗いし、脚、口先、尾の先端をハサミで切り落とす。ハサミで背の殻を頭のつけ根から尾まで切り、背わたを取り除く。  
 2Aをボウルに入れてよく合わせ、1を漬ける。  
 3オーブンに入る鍋にごま油とBを入れて弱火でゆっくりと熱する。香りが出てきたら、塩を加えてよく混ぜ、水気を拭いた2の海老を入れ、両面をさっと焼く。そのまま230度に温めておいたオーブンに入れ、5分焼く。  
 4オーブンから取り出し、紹興酒をかけて卓上でフランベする。炎が収まったら、香菜を添えて供する。

赤むつの清蒸(98、99ページ)

- 【材料・4人分】  
 赤むつ(切り身).....4枚(1枚80~100㍉<sup>㍉</sup>)  
 塩.....小さき1  
 青ねぎ.....1/2束\*斜め薄切りにする  
 白ねぎ.....1本\*しらがねぎにする  
 A 白ねぎの青い部分.....2本分\*ざく切りにする  
 しょうが.....15㍉\*薄切りにする  
 紹興酒.....小さき2  
 ごま油.....40ml  
 つけ醤油\*紹興酒<sup>㍉</sup>2と醤油<sup>㍉</sup>1を合わせ、小鍋で煮立たせてアルコール分をとばす

【作り方】

- 赤むつは塩をふり、出た水気は拭く。
- ボウルに青ねぎとしらがねぎを入れて、さっくりと混ぜる。
- 蒸し器に入るバットに1を並べ、紹興酒をふって、上にAをのせ、蒸気の上があった蒸し器に入れて強火で10分蒸す。
- 蒸し上がったたら、Aを取り除いて器に盛り、上に2のねぎをたっぷり飾る。
- 煙が立つくらいまであつあつに熱したごま油を、4のねぎの上にじゅっとかける。好みでつけ醤油をかけても。

炎とともに香りも広がる  
「酔海老の塩味炒め」





紙包みに  
おいしい財宝が  
「紙包牛肉」



## 五感が喜ぶ チャイニーズを

「気の置けないお客さまをお迎えするとき  
は、大皿の取り分けスタイルが一番です。  
一体感も味わえますし、銘々に盛りつけ  
る手間もないので、ホストも一緒に食卓  
で過ごす時間が増える。卓上パフォーマ  
ンスでメイン料理を仕上げる瞬間なんて、  
ゲストのかたより、私自身が楽しんでし  
まっているくらい(笑)」。大皿料理でもて  
なす際は、ゲスト同士が気がねしないよう、  
食材のセレクトや盛りつけにも気を配る  
という馬場さん。魚は切り身をチヨイス、  
ローストチキンも一羽で二人分という小  
ぶりの種類を用意するなどして、手を伸  
ばしやすく、食べやすく。そして何より  
大切なのは、普段作り慣れている料理を  
ベースにメニュー構成を考えること。「家  
族がおいしいと褒めてくれるいつものメ  
ニューが、結局お客さまにも喜ばれるん  
です。肩肘張らず、わが家の味を召し上  
がっていただきますよう」。

### 馬場香織さん

料理研究家。長年の海外  
生活を生きし、自宅で料理  
サロン「KAORI SALON  
OF CULINARY ARTS」  
を開講。食育活動にも熱  
心に取り組む。「ほめられ  
料理 プレミアム・レシピ」  
(小社刊)など著書多数。



家族みんなが  
大好きな  
「チャイニーズ・  
ローストチキン」



チャイニーズ・ローストチキン

【材料・4人分】

- ゲームヘン(小型の鶏) ..... 2羽(1羽約400g)
- A 紹興酒 ..... 各々 2  
塩 ..... 各々 2
- 詰めもの  
赤飯 ..... 200g
- 長ねぎ ..... 2本\*みじん切りにする  
干しいたけ ..... 2枚\*水で戻す  
豚ひき肉 ..... 50g
- B 醤油・紹興酒 ..... 各々 1  
砂糖 ..... 各々 1  
ごま油 ..... 各々 2
- ゆで卵 ..... 2個  
\*室温にもどした卵を沸騰した湯で6分30秒ゆで、冷水にとり殻をむく
- 青梗菜 ..... 適量  
\*熱湯でさっとゆで、食べやすく切る
- トマト ..... 1個\*薄切りにする

【作り方】

- 1 ゲームヘンは水で丁寧に洗う。よく混ぜ合わせたAを全体にすり込んでから、首の部分の皮をのばし、楊枝で留めておく。
- 2 詰めものを作る。Bのごま油を熱し、長ねぎを入れてきつね色になるまでしっかり炒める。豚ひき肉とみじん切りにしたいたけを加え、よく炒めたら、醤油・紹興酒・砂糖で味をつける。
- 3 赤飯に2を加え、よく混ぜる。
- 4 1のおなかの中に3を適量詰め、ゆで卵を加え、さらに3を詰める。お尻の部分の皮を引っ張り、楊枝で留め、全体にごま油(分量外)を塗る。天板にのせる。
- 5 あらかじめ200度に温めておいたオーブンに4を入れ、約40分焼く。
- 6 青梗菜、トマトを添えて供する。

紙包牛肉

【材料・4人分】

- 牛ランプ肉  
(または牛ヒレ肉ステーキ用) ..... 300g  
\*2×3寸の角切りにし、塩・こしょうする
- 醤油 ..... 各々 2  
砂糖 ..... 各々 2  
紹興酒 ..... 各々 1  
A んにく ..... 1かけ\*みじん切りにする  
ごま油 ..... 各々 1  
五香粉 ..... 各々 1/2
- ピーマン(緑・赤・オレンジ・黄)  
..... 各々 1.5寸角に切る
- ゆでたけのこ  
..... 80g\*1.5寸角に切る
- オイスターソース ..... 各々 1~2  
ごま油 ..... 適量  
パラフィン紙(30寸角) ..... 4枚

【作り方】

- 1 牛肉はAの材料を合わせた中に30分以上漬けておく。
- 2 ピーマンとゆでたけのこはオイスターソースをよくからめる。
- 3 パラフィン紙に薄くごま油を塗る。対角線に折った上半分に1と2の1/2量を置き、下半分をかぶせ、端から弧を描くように折り込んでいく。4つ作る。
- 4 天板に薄くごま油を塗る。3を重ならないように置き、あらかじめ180~200度に温めたオーブンで8~10分表面に焼き色がつくまで焼く。

