

# List365 magazine

2015 Winter

私たちリストグループは

おかげさまで来年、創立25周年を迎えます。

みなさまに心よりお礼を申し上げるとともに

さらにお役にたてる企業を目指し、

サービスの質の向上に取り組みます。

私たちは安心・快適な毎日をお届けすべく

「暮らしサポートList365」リスト サンロクゴを掲げ、

社員一丸となって挑戦し続けます。



# 暮らしサポート

リスト

サンロクゴ

# List 365 始まる

365日みなさまの暮らしに喜びと感動を。

リストグループは、みなさまの住まい、そして人生をサポートする取組みを新たにスタートします。

「リストグループの暮らしサポートList 365」。

ひとつでも多くの笑顔が広がる毎日へ、

リストグループの新しいサービスブランドです。

## CONTENTS

- 03 Let's POTLUCK PARTY!  
**ゲストが集まる  
ポットラックパーティー入門。**
- 04 WORLD POTLUCK LESSON  
気軽に集まれて盛り上がる  
ポットラックパーティーに注目
- 06 PARTY FOOD RECIPE  
テーブルが華やぐ  
パーティー料理
- 08 LET'S GET TOGETHER  
茅ヶ崎・鶴沼で見つけた!  
ポットラックで喜ばれる  
フード&ドリンク
- 10 Hawaii Life  
**美しく、色褪せない魅力に溢れた  
ハワイでの自由な暮らし。**
- 12 キレイ生活 Master  
年末大掃除!  
片付けたいモノ収納法 BEST3
- 13 PRESENT
- 14 NEWS/INFORMATION

Let's!

# POTLUCK PARTY!

特集

## ゲストが集まる ポットラックパーティー入門。

今年もパーティーシーズンが到来。  
家族や友人とおいしい料理を持ち寄る  
ポットラックパーティーを楽しんでみませんか。



# WORLD POTLUCK LESSON

## 気軽に集まれて盛り上がる ポットラックパーティーに注目

楽しい集まりが好きなのは万国共通。ゲストが料理を  
持ち寄って楽しむポットラックパーティーの魅力に迫ります。



〈取材協力〉

料理研究家・フードコーディネーター  
馬場香織さん

通算10年におよぶ渡米生活のなか  
で現地のホームパーティーや各国の  
食文化に触れる。広告、CMの料理  
制作、レシピ開発などで活躍。

## “アメリカでは大人気の パーティースタイル”

ゲストが料理や飲み物を一品ずつ  
持ち寄る「ポットラックパーティー」  
はアメリカのポピュラーなパーティ  
ースタイル。ホストが会場や料理を  
準備するのではなく、参加者全員で  
セッティングするので、ひとりに負  
担をかけることなく気軽に楽しむこ  
とができます。

アメリカだけでなくイギリスやフ  
ランスなどでも人気があり、異文化  
交流として自分の故郷の料理を持ち  
寄ったりすることがあります。

日本でも広まりつつありますが、  
日本人はホームパーティーに慣れて  
いないため、持つて行く料理や料理  
が苦手であることに悩むなど少し臆  
病なのかもしれません。本来、ポッ  
トラックパーティーとは、難しいル  
ールがいらないことが魅力。ホスト  
や他のゲストが迷惑だと思ふこと  
でなければ、楽しむためのアイデア  
はどんどん盛り込みましょう。海外  
の事例を参考に、ポットラックパー  
ティーを計画してみませんか。



## 《 喜ばれるポットラック料理のポイント 》

POINT 冷めてもおいしい料理

5 冷めると脂肪分が固まってしまう料理や、硬くなりやすい料理は避けるようにしましょう。

POINT 手でつまんで食べられる

3 食器の用意や片づけの手間など、ホストに負担がかからないよう、ピックを添えるなど工夫をしましょう。

POINT 持ち運びしやすい

1 ふた付きの小分け用カップやガラス製の密閉容器なら、見た目もオシャレで持ち運びにも便利です。

POINT 出身地の郷土料理

6 郷土料理は意外と新鮮です。会話が弾んだり、レシピを交換したりと盛り上がりやすいです。

POINT 箸休めになるもの

4 ビクルスやマリネなど、酸味の効いた料理があると、よい口直しになって喜ばれます。

POINT 取り分けやすい

2 食べやすいサイズに小分けしておくとグッド。訪問先で手間を掛けないように準備しましょう。



料理を持ち寄って集まりましょうとだけ言われても、ゲストは困ってしまいます。パーティー上手なアメリカでは、服装にルールを持たせるドレスコードのようにポットラックパーティーでもテーマや決まりごとをつくって楽しめます。

例えば、「ハワイアン」というテーマでパーティーを開くとします。パツと思いつきやすいのはココモコやタコライス、パンケーキなどのハワイ料理。さらに気分や期待感を高めるなら、アロハシャツを着たり、レイを設けたり、BGMもハワイアンなミ

Point 1  
ドレスコードのように  
テーマをつくる

# “ポットラックパーティーを成功させる大切な3つのポイント”

ユージックへとこだわりを。パーティーを盛り上げる方法はたくさんあります。料理を持ち寄ることだけに目を向けず、パーティー全体を盛り上げる気持ちでアイデアを出し合うことで、素敵なパーティーとなります。

Point 2  
パート割りをすると  
料理がかぶらない

いざ集まったら、テーブルの上がフライドチキンだらけ……。料理や飲み物がかぶってしまった、そのような失敗はよく起こりがち。事前に誰が何を持っていくのか分担を決めておきましょう。肉料理、魚料理のメインディッシュ、ごはんやパンなどの主食、サラダやスープなどのサイドディッシュ、食後のデザートなど。飲み物はお酒とノンアルコールと分けるのがベスト。担当が決まっていれば悩んだり迷ったりするストレスもなくなるので、自分の役割に集中することができそうです。得意料理や、お気に入りのお店のテイクアウトフードを自分らしくセレクトしましょう。

Point 3  
小さなサプライズがあるから楽しい

ゲストが持ち寄った容器にどんな料理が入っているのか。そう考えると、ポットラックパーティーは一種のサプライズパーティーとも言えます。例えば、イタリア料理がテーマの場合、ふたを開けた瞬間にイタリア国旗の配色に合わせて、ミートソース、パスタ、バジルソースが盛り付けられていたら、それだけで驚きと感動を与えられるはず。いつもの家庭料理でも味付けが違ったり新鮮に感じる、行ったことのないお店の料理を食べるきっかけになった、といったこともすべてサプライズです。

楽しもう、楽しませようという気持ちさえあれば、気後れすることなく自然と思い出に残るポットラックパーティーを演出できます。



### TABLE COORDINATE

#### 馬場香織さんのおもてなしを拝見

① 食用花「エディブルフラワー」で華やかさアップ。 ② 花と食器、料理の色を合わせると美しく調和します。 ③ スプーンに盛り付けると見た目にも美しく、食べやすくなります。



# PARTY FOOD RECIPE

## テーブルが華やぐパーティー料理

持ち運びやすく、みんなが笑顔になる料理を  
馬場香織さんに教えていただきました。

### MAIN DISH

## Bœuf a la Bourguignonne

ブルゴーニュ風牛肉のワイン煮込み

《材料／4～6人分》

- ・牛肉(シチュー用・ブロック) …1kg (塩大さじ1強と粗挽きこしょう小さじ1をもみ込んで下味をつける)
  - ・ベーコン…150g (5mm幅)
  - ・オリーブオイル…大さじ2
  - ・玉ねぎ…1個(薄切り)
  - ・にんじん…1本(薄切り)
  - ・セロリ…1本(薄切り)
  - ・小麦粉…大さじ2
  - ・赤ワイン(辛口)…3カップ
- A
    - ・ビーフブロス(無塩)…2カップ
    - ・トマトペースト…大さじ2
    - ・にんにく…2片
    - ・ブーケガルニ(タイム、ベイリフ、セロリの葉、パセリ茎を束ねる)
  - B
    - ・小玉ねぎ…24個(皮を剥く)
    - ・マッシュルーム…500g (洗って水気を拭く)
    - ・にんじん…1本(シャトー切り)
    - ・ジャガイモ…2個(一口大)
    - ・クレソン…お好みで

《作り方》

- ① オリーブオイルを鍋で熱し、ベーコンを炒めて取り出す。牛肉も焼き色をつけて取り出す。
- ② 玉ねぎを炒め、きつね色になったらにんじん、セロリを加える。しんなりしたら小麦粉をふり入れ、弱火で茶色になるまで炒めて、ワインを注ぐ。
- ③ 牛肉、ベーコンを戻し、鍋底を木べらでこそげながら沸騰させる。(A)を加え、鍋のふたをして弱火で3時間ほど煮込む。
- ④ 牛肉とブーケガルニを取り出し、煮汁をミキサーにかけて鍋に戻す。
- ⑤ 牛肉を戻し、(B)を加え柔らかくなるまでとろ火で煮る。塩・こしょう(分量外)で味を調える。
- ⑥ 牛肉を好みの大きさに切ってから野菜とともに皿に盛り、クレソンを添える。

「Potluck Idea」



ラップをかぶせ、まわりを太いゴムで留めてふたをすれば中身が漏れずに運べます。

### SIDE MENU

## Salmon mousse

サーモンのムース

《材料／4～6人分》

- ・スモークサーモン…200g
- ・クリームチーズ…200g
- ・板ゼラチン…5g
- ・生クリーム…50cc
- ・いくら…適宜
- ・セルフィーユ(生)…適宜(飾り用)
- ・塩…適宜(スモークサーモンの塩味に応じて加減)

《作り方》

- ① 板ゼラチンを冷水でふやかす。
- ② 生クリームを弱火で温め、水気をしっかり絞った①を入れて溶けたら、火からおろす。
- ③ スモークサーモンをフードプロセッサーにかけピューレ状にする。さらにクリームチーズを加えて低速モードで混ぜる。
- ④ ②を加えて、容器に入れる。いくらまたはセルフィーユなどで飾る。
- ⑤ 食事の直前まで冷蔵庫で冷やしておく。

「Potluck Idea」



ガラスのふた付き保存容器なら、そのままテーブルに出しても見栄えが良いのでおすすめ。

### SWEETS

## Lemon tarte

レモンタルト

《材料／約7cm型・16個分》

タルト生地

- ・小麦粉…150g
- ・バター…80g
- ・粉砂糖…60g
- ・卵黄…1個

レモンクリーム

- ・レモン汁…60cc
- ・卵…2個(よくほぐしておく)
- 無塩バター…100g
- A グラニュー糖…100g
- L 白ワイン…30cc

《作り方》

タルト生地

- ① フードプロセッサーにタルト生地の材料をすべて入れて混ぜ、生地がまとまったら、冷蔵庫で30分休ませる。
- ② ①を厚さ3mmでタルト型よりひとまわり大きめのばし、バター(分量外)を薄く塗った型に敷く。はみ出た生地は切り取る。
- ③ 底にフォークで穴をあけ、200℃のオーブンで8分焼く。

レモンクリーム

- ④ (A)を鍋に入れて弱火にかけ、バターが完全に溶けるまで混ぜる。
- ⑤ 火からおろし、泡立て器でかき混ぜながら卵を流し込む。レモン汁を加えて混ぜる。
- ⑥ 弱火にかけ、木べらでかき混ぜながらもったりするまで加熱する。

仕上げ

- ⑦ 焼き上がった型に粗熱をとったレモンクリームを入れる。

「Potluck Idea」



耐水・耐湿性のあるワックスペーパーを敷いたカゴに詰め、ラッピングしても素敵です。

“おいしい料理を  
みんなで分け合う  
喜びを感じる”

