

おもてなしの達人になろう

お客さまを迎えることが増える年末年始。ひと工夫で、上手に賢く、そして楽しくおもてなしを。

「テーマ」を設けて楽しく

ひとつテーマを決めれば、メニューやテーブルセットのアイデアが浮かびやすく、準備もワクワク！

- ◆ とっておきの食器を使って、食器に合う料理を
- ◆ 珍しい食材やワインが手に入ったら、ジャンルや国をテーマに味覚の小旅行
- ◆ スポーツ観戦したり歌番組を観ながらのバル感覚パーティー
- ◆ たこ焼き、餃子など、作るのを楽しむパーティー



当日はラクラク調理を心がけて

料理はなるべく前日に仕込み、当日はオーブンレンジやフライパンでカンタン&ながら調理できる料理を組み合わせ

- ◆ メニューは前菜・ご飯や麺・デザートを中心に4～5品。適宜おつまみやデザートを加えて
- ◆ 肉のつけ置きや、マリネ、煮込みなどは前日に準備をしておく◎
- ◆ 当日は、おつまみや前菜を準備しながら、焼くだけ、炒めるだけの料理を組み込めば時間を上手に使えます



無理せず自分らしく、おもてなし

パーティーホストは、なにかとせわしなくなりがち。料理を少し持ち寄ったり、買い足しはパートナーやお友達にお願いしたり、お手伝いをしてもらったりしながら無理なく準備を。誰かと時間をシェアすることで、おいしいものをもっとおいしく、かけがえのない思い出になるでしょう。無理せず、自分らしい気配りを心がけたいですね。そんな心の余裕をもちながら、家族や友人と素敵な時間を過ごしたり、素敵な出会いの時間を過ごせますように。



オススメ商品

サンヴァリエ<リシェル>

スッキリ片付くキッチンはおもてなし上級者の自慢アイテム



© 株式会社 LIXIL

いつもよりたくさんの調理道具を使いながらのおもてなしも、収納スペースがたっぷりあるキッチンでスマートにこなしたいもの。ムダになりがちだった上部空間まで有効に使える「らくパット収納」などで十分な収納量を備えたシステムキッチン・サンヴァリエ<リシェル>はおもてなし上級者の自慢のアイテムです。



【らくパット収納】
普段使いの道具や調味料、食品が取り出しやすく収納できるから、キッチンはずっとスッキリ。

商品のお問合せは…



明日家デザイン工房

(株) 明日家スタジオ

〒310-0851 茨城県水戸市千波町1487-1

Tel : 029-291-3900 Fax : 029-291-3901 <http://asuka-studio.co.jp>