B1F　🟪 **その他**　食品

# 【手作りおせち】料理研究家スヌ子さん流テクニックをこっそり公開！

おせち料理って、お重で買うと毎年なにかしら余らせてしまう。
とはいえ、自分で作るのは難しそうで気が引ける・・・。
そんな方もいらっしゃるのではないでしょうか。

松屋銀座では、そんな皆さんにこそおすすめしたい、料理研究家スヌ子先生のレッスン付きおせちをご用意いたしました。

手がかかっていそうで実は手軽に作れるおせちの数々は、スヌ子先生の料理人生の知恵と気づきから生み出されたもの。

そんなとっておきのレシピから今回は４品目をピックアップし、スヌ子先生流のテクニックやこだわりを特別に公開いたします！

## プロフィール

### スヌ子／稲葉ゆきえ（すぬこ／いなば ゆきえ）

お酒と乙まみごはんが大好きな、酔いどれ料理研究家。
2010年、東京日本橋に「ギャラリーキッチンKIWI」を開設。
さまざまな手段で、手軽で華のあるおいしいレシピを伝え続けています。
愛称は、スヌーピーが大好きで顔も似ていると言われることから。

ギャラリーキッチンKIWI
東日本橋の一角に佇むキッチンスタジオ。スヌ子先生のお料理レッスンを始め、さまざまなイベントやフェア、個展を開催。

スヌ子先生：おせちというと難しそうだけれど、ふだんのおかず、おつまみと同じ。特別な材料やすごい技術は必要ありません。昔ながらの言い伝えや献立の由来を理解した上で、作りやすさ、ワインにも合う現代的で食べやすい味付けにこだわっています。

## 新鮮なアイデアがいっぱい！スヌ子先生流テクニックをちょい出し

### レンチンで簡単！ピリ辛ペペロン田作り

**スヌ子先生：**ペペロンチーノのガーリック&唐辛子をきかせ、アーモンドを合わせて、日本酒だけでなくワインやビールも進むおつまみに。レンチンで即できるところも自慢！

**スヌ子先生：**おせちの定番である田作りも、元を辿ればシンプルに「煮干し」なんですね。じゃあ煮干しを使ってより簡単に作れて食べやすくできないか？と考えて生まれたのがこのレシピです。

### ◎ココがポイント！：油を絡めてレンジでチンするだけで、揚げたのと同じ仕上がりに！

**スヌ子先生：**具材が重ならないよう広げ、ラップはかけずにそのままレンジへ。具材が重なっていたりラップをかけたりすると、蒸気がこもってベチャッとした仕上がりになってしまうのでご注意を。

### 松前漬けの素を混ぜるだけ！松前キャロットラペ

**スヌ子先生：**おなじみのラペも、松前漬けの素と合わせると新鮮で美味しくなります。野菜不足になりがちなお正月にビタミンや食物繊維も摂れるカンタン作り置きメニューです。松前漬けの素は一年中売られているので、お正月に限らず食べたいときにいつでもどうぞ！

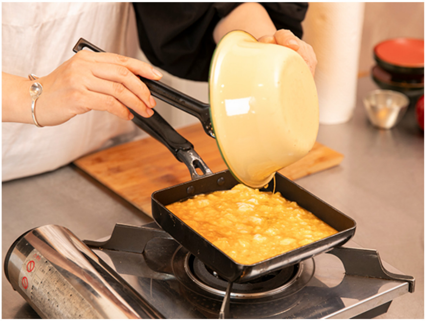
> **◎ここがポイント！：松前漬けの素に付いているタレは使わず、自分好みの味付けに調整するとなおグッド。**

**スヌ子先生：**盛り付けにもひと工夫を。おちょこなどに少しずつ入れると、見た目にリズムが生まれ、ハレの日感を演出できます。こういったネバネバ系のメニューは、大きい器にバーンと盛るとそそられない感じになってしまうことも。

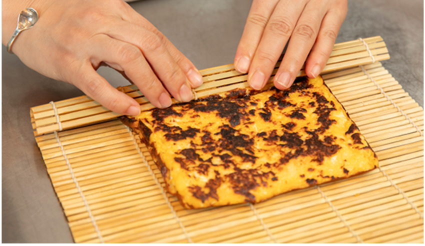
## 卵焼き器で焼くだけ！甘すぎない江戸前伊達巻

**スヌ子先生：**はんぺんをラフにつぶして混ぜた卵液を、卵焼き器で焼くだけ。毎日のお弁当と同じ手順ですぐできる一品。オレンジワインと合わせると後を引く、優しい味の伊達巻です。

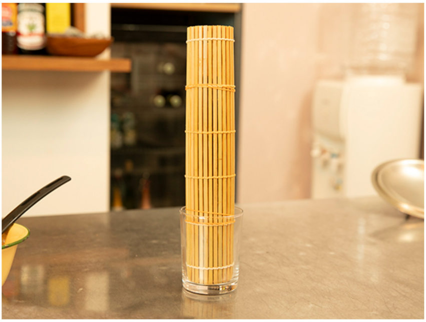
## ◎ここがポイント！：はんぺんに味付けがされているので、お砂糖の量は通常の伊達巻の半分以下でOK！



**スヌ子先生：**調味料をたくさん入れた卵は焦げやすいです。焦がさないように焼くコツは、加熱していないフライパンに油を引いたら、フライパンが冷たい状態のまま卵を流し込み、そのあと火にかけること。熱したフライパンにいきなり流し込むと中までトラ柄に焦げてしまうので気をつけて！



**スヌ子先生：**水で濡らした巻き簀で巻いていきます。巻き簀がなければアルミホイルでも代用できますよ。



**スヌ子先生：**横に倒して置くと重みで楕円形になってしまうので、コップなどに立てた状態で形を固定していきます。

### ラップで簡単！アプリコット芋きんとん

**スヌ子先生：**フルーツジュースで甘酸っぱく煮たさつまいもと杏を使います。ラップで可愛く茶巾にすれば、極上の和スイーツに。

### ◎ここがポイント！：栗の甘露煮を使わずお芋だけで仕上げることで、甘過ぎず食べやすい味に！

**スヌ子先生：**上手に丸められなくても大丈夫。失敗したらまたやり直せばいいんです！ラップはミニサイズで十分ですよ。

**スヌ子先生：**一度覚えれば、そのレシピは一生もの。今回のレシピ付きおせちは、来年も再来年もずっと使えるおトクなセットです！ 私はもともとホームパーティーが好きで、自宅に人を招いて手料理を振る舞っていたんですけれど、「こんな食材を組み合わせたらこんなに美味しいものができたよ！」ってみんなに話すのが好きだったんです。それが私のお料理レッスンの原点で、今もそのスタイルは変わりません。お料理レッスンの場では、みんなで知恵を出し合って情報共有することをワイン片手に楽しみながらやっています。生徒さんから教えていただくこともたくさんあるんですよ。お一人おひとりのお料理経験値に合わせてレクチャーしますので、初心者の方も大歓迎です。お待ちしています！

## もっと詳しいレシピを知りたい方、スヌ子先生に直接教わってみたい方はこちら！

今日ご紹介した4品を含むおせちを、 スヌ子先生に教わりながら楽しく作れるレッスン・レシピ付きおせちを販売いたします。 レッスンでは全部で12品目のおせちの作り方を、ご家庭で簡単に再現できるテクニックとともにスヌ子先生に伝授いただきます。さらに、12品目すべてのレシピと、その中から6品目のおせちをセットにして12月30日（土）にご自宅へお届けいたします。
※レッスンの詳細は松屋銀座地下1階おせち特設会場までお問い合わせください。
※レッスン付きおせちは11月30日（木）までの承りとさせていただきます。
※15歳未満の方はレッスンにはご参加いただけません。

おせちを自分で作れるようになれば、好きなおせちだけを詰め込んだ“自分専用のおせちセット”を作るのも夢ではありません！覚えたレシピのシピの数だけ、しあわせな新年の思い出が増えそうですね。皆さんもぜひトライしてみてはいかがでしょうか。

## 開催情報

松屋のおせち
2024
シェフのおせち
MATSUYA GINZA asakusa
MATSUYA GINZA asakusa

### 2024 松屋のおせち／シェフのおせち

おせち料理ご予約方法など、詳しくはこちらをご確認ください。

特設サイトはこちら

シェアする

## 松屋銀座で 味わう

四季折々、松屋銀座のおいしいもの情報はこちら。デパ地下やレストランの最新＆限定情報をピックアップ。

VIEW MORE

フロア案内　ショップ・ブランド　レストラン・カフェ　イベント情報　オンラインストア

MATSUYA GINZA　アクセス・駐車場 | 営業日・営業時間

〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1　03-3567-1211(大代表)

松屋銀座
松屋浅草
松屋外商

松屋カード
松屋ポイントカード
松屋友の会
松屋オンラインストア
松屋メールマガジン

企業・採用情報
JAPAN DESIGN COMMITTEE

サイトのご利用にあたって
プライバシーポリシー
ソーシャルメディアポリシー
サイトマップ
お問い合わせ

LINE
松屋銀座 | 松屋浅草

Instagram
松屋銀座 | 松屋浅草 | 松屋銀座 アクセサリー | 松屋銀座 コスメ
松屋銀座 フード | 松屋銀座 メンズ | 松屋銀座 リタズダイアリー
松屋銀座の地域共創 | プチプチマルシェ

Facebook
松屋銀座 | 松屋浅草
松屋銀座 グルメ | 松屋銀座 リビング
松屋銀座 カルチャーイベント

©2020 MATSUYA CO,LTD.