

調理家電で簡単！料理代行のプロ考案のおせちリメイクレシピ大公開！

お子様「とても楽しかった。お母さんに作ってあげるね」
 パパ「魔法のような料理教室でした」

65%が“余る”と答えたおせちをフル活用！ パパ&子どもの“おせちリメイク料理教室”開催レポート

株式会社CaSy（本社：東京都品川区、代表取締役CEO：加茂雄一、以下カジー）とテスコム電機株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：楠野寿也、以下テスコム）は、**パパと小学2～6年生対象のおせちリメイク料理教室『ママに「正月休み」を贈ろう』**を12月8日（土）に開催しました。参加いただいたパパ&お子様の様子に加え、当日披露されたレシピをご紹介します。



◆パパ&子どもの“おせちリメイク料理教室”『ママに「正月休み」を贈ろう』開催レポート

「おせち」は、幸せへの願いやママがお正月に骨休めをする目的が込められた、大切な和食文化。そんな「おせち」文化を守りながら、**ママを休ませるためにパパと子どもでも簡単に作れること、調理家電を用いることで卓上でも料理を楽しめること、余ったおせちを活用すること**を実現するために家事代行サービスを運営するカジーと調理家電を製造販売するテスコムが企画した料理教室に、2018年12月8日、小学校2年生から6年生までの8人のお子様と7名のパパ、7組15名が参加しました。テスコムの広報からの開会の挨拶の後、カジーの人気キャストからおせちの成り立ちや意味、余りがちなおせちのランキングが紹介されました。実は「昆布巻き」「田作り」「黒豆」は約3割の方が残してしまうという発表に、参加者の多くが頷きながら聞き入っていました。

座学の後には、いよいよお料理教室。おせちリメイク料理3品「**昆布巻きと田作りのダシが凝縮！ごま風味鍋**」「**ホットプレートで簡単茶碗蒸し**」「**栗きんとんモンブラン**」の作り方を学び、親子で力を合わせて実践しました。食材を器に盛る作業では、独自のこだわりを持って行うお子様や、パパの分も盛り付けてあげるお子様など、個性が光りました。また、お子様とお料理する機会がなかったというパパも多く、初めての経験に戸惑いながらもお子様に優しく声かけをする姿が見られました。

【お子様の感想】

- ・とても楽しかった。お母さんに作ってあげるね。
- ・とても楽しく、何よりも美味しかった。
- ・今回学んだ料理を作りたい。また参加したい。

【パパの感想】

- ・魔法のような料理教室でした。
- ・父親として子供と男同士料理でコミュニケーションがとれ、普段ない経験なので、とても良かった。
- ・スタッフの方が子供に対してとても丁寧に接して頂き、料理だけでなく、子どもを大切にする心や優しい気持ちも学びました。

◆昆布巻きと田作りのだし

◇リメイクするおせちの材料：昆布巻き、田作り

材料：

昆布巻き 5切れ程度

田作り 20g程度

水 1リットル弱

だしパック 1パック

※昆布巻きと田作りは目安です。

余った分を使いましょう。

作り方：

1. 鍋に水、昆布巻き、田作りを入れ、火にかけます。
2. 沸騰したらアクを取って火を弱め、5分くらい経ったら火を止めます。キッチンペーパーを敷いたザルで濾します。
※だしをとった後の昆布巻きは、ほどよく味が抜けて鍋の具として美味しく食べられるので取っておきます。また、田作りは、ブロッコリーや小松菜など緑の野菜と和え物にするのがおすすめです。
3. 濾しただし汁を再び火にかけ、だしパック1パックを入れて5分ほど煮出せば完成。



「だし」は茶碗蒸しと鍋つゆに活用

◆ホットプレートで簡単茶碗蒸し（4人分）

◇リメイクするおせちの材料：昆布巻き、田作り、かまぼこ、筑前煮、海老

材料：

昆布巻きと田作りでとっただし汁 180cc

卵 1個

余った筑前煮 適量

（しいたけ・鶏肉・人参・れんこん・里芋・ごぼう・筍・いんげんなど）

かまぼこ 4切

海老 適量

作り方：

1. 卵はよくかき混ぜてザルで濾します。
2. だし汁と合わせてかき混ぜます。
3. 筑前煮の余った具を、1～1.5cm大にカットします。
4. 耐熱用カップ4個に、筑前煮の具、かまぼこ、海老を入れ、2.を45cc(大さじ3)ずつ注ぎます。
5. ホットプレートに700ccの水を張り沸騰させてから、カップを並べ、蓋をします。ふつつした状態になって2分くらい経ち、表面の色が白っぽく変わったら**温度を下げ、弱火で12分**加熱したら完成です。

※温度を下げる前に、表面の色が変わっていることを確認します。

※カップによってムラがあったら場所を変えます。



◆昆布巻きと田作りのダシが凝縮！ごま風味鍋
(4人分)

◇リメイクするおせちの材料：昆布巻き、田作り

材料：

(鍋つゆ)

昆布巻きと田作りでとっただし汁 600cc

だしパック (なくてもOK) 1パック

ねりごま 大さじ6

塩・味噌・しょうゆ お好みで

(具材)

だしをとった後の昆布巻き 適量

豚肉 300g

白菜 4分の1

長ねぎ 1本

もやし 1袋

人参 2分の1本

作り方：

1. だし汁とだしパックを鍋に入れ、火にかけます。
※だしパックは、昆布巻きと田作りの甘めの味を整えるために使います。甘めの味が好きな方は入れなくてOKです
2. 豚肉は予めフライパンで焼いておくのがおすすめ。
※豚肉を焼いておくと旨味が増し、さらにアクが出にくくなります。
3. だしパックを取り出し、ねりごまと、お好みで塩・味噌・しょうゆで調味すれば鍋つゆのできあがり！
4. 鍋つゆを煮立て、具材を入れて煮込めば鍋の完成です。



◆栗きんとんモンブラン (4人分)

◇リメイクするおせちの材料：栗きんとん、黒豆

材料：

栗きんとん 100g (栗を除く)

生クリーム 100g

カステラ 2切

黒豆 適量

あんこ 適量

作り方：

1. トッピング用に、栗きんとんの栗を分け、大きければカットします。
2. 栗きんとんと生クリームをボウルに入れ、ハンドミキサーで泡立てます。**スプーンですくって傾けても落ちないくらいの状態**になればきんとんクリームの完成。
3. カステラを一口大にカットし、小さなグラス4個に等分します。
4. きんとんクリームをスプーンで載せます。
5. お好みで、余った黒豆やあんこをトッピングして完成。



■株式会社CaSyについて

「笑顔の暮らしを、あたりまえにする。」をビジョンに掲げ、実地研修を経たカジークャストによる安心・高品質の家事代行サービスを、1時間2,190円~のリーズナブルな価格で提供しています。スマホやパソコンからいつでも簡単に予約できるシステムで、家事に手が回りにくい多忙な子育て世帯やビジネスパーソンなどを中心に利用者が急増し、現在会員数は5万人超。利用者が実践しやすい家事のアドバイスも好評です。カジークャストによるアドバイスが利用者家族内の家事シェアに貢献している点が評価され、厚生労働省主催の「イクメン企業アワード 2018」の理解促進部門で特別奨励賞を受賞しました。

■株式会社CaSy

本社所在地：東京都品川区上大崎3-5-11 MEGURO VILLA GARDEN6階

代表者：代表取締役CEO 加茂雄一

設立：2014年1月30日

事業概要：家事代行、料理代行、ハウスクリーニング、オフィス・ビル清掃／Webサービスの開発及び運営

URL：<https://casy.co.jp/>

■テスコム電機株式会社について

1965年の創業以来、半世紀以上にわたり、常にお客様の視点で考え、寄り添い、キレイを叶えるアイディアを形にしてきました。

ビューティー家電や調理家電など、小型家電を製造販売する中で、プロ向けドライヤーNoobby（ノビー）はサロンシェア7割(※1)を獲得、また「ミキサー」カテゴリで14年連続メーカー販売数量シェアNo.1(※2)を獲得するなど、多くのお客様から支持をいただいております。

「キレイをつくる」はテスコムの使命です。

様々なライフステージを軽やかにそして一生懸命生きるあなたの想いに応えたい。

これまでにない発想の美容・理容家電とは何か。全く新しい価値を生み出す調理家電とは何か。

私たちの挑戦は続きます。

※1 2005年～2017年 年間実績(1月～12月)全国の有力量販店の販売実績を集計するGfK Japan 調べ

※2 2017年6月～7月 株式会社ジャパンリサーチコンサルタント調べ

■テスコム電機株式会社

本社所在地：東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

代表者：代表取締役社長 楠野寿也

設立：1965年10月1日

事業概要：理美容電化製品並びに小型家電製品の開発及び製造

URL：<https://www.tescom-japan.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 CaSy 広報担当：里田（さとだ）

Tel: 050-3188-6651 Email: e.satoda@casy.co.jp

テスコム電機株式会社 経営企画室 コーポレートPR担当：田形（たがた）

Tel: 03-4531-3932 Email: tagata@tescom-japan.co.jp

■おせちに関する調査の概要■

調査対象者：20～70代の男女200人（女性172人 男性28人）

調査期間：2018年10月6日～9日

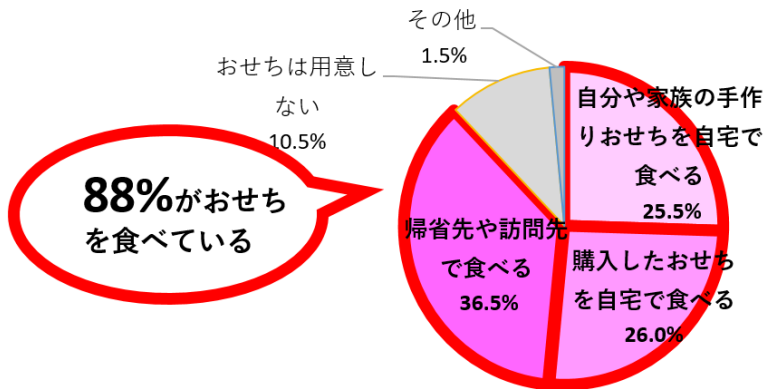
調査元：株式会社CaSy

調査方法：インターネットリサーチ

【トピックス】

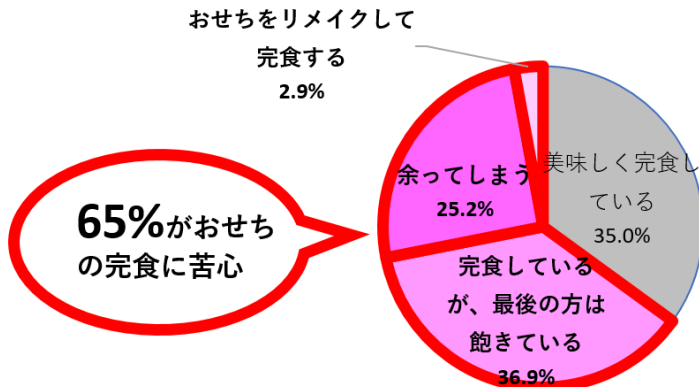
- ・お正月におせちを食べる習慣がある人は約9割。
- ・自宅でおせちを食べる人の約7割は「飽きる」「余る」ため、美味しく完食できていない。
さらに単品ではなく3品以上余ってしまう人がそのうちの6割にのぼる。
- ・余るおせち料理ランキング第1位は昆布巻き、第2位は同率で田作りと黒豆。

Q.お正月におせちを食べますか



※n=200

Q.おせちは美味しく完食できていますか



※自宅でおせちを食べると回答した103名への質問

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 CaSy 広報担当：里田（さとだ）

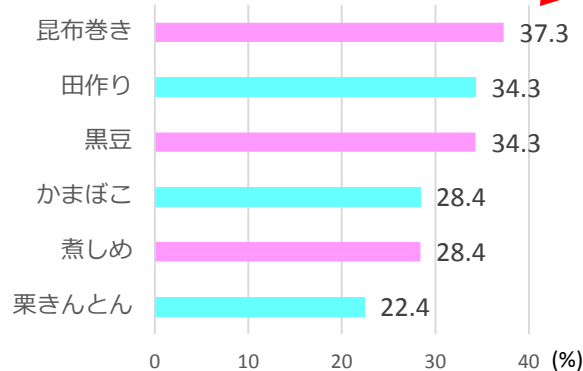
Tel: 050-3188-6651 Email: e.satoda@casys.co.jp

テスコム電機株式会社 経営企画室 コーポレートPR担当：田形（たがた）

Tel: 03-4531-3932 Email: tagata@tescom-japan.co.jp

Q.余るおせち料理は？

(複数回答)



3品以上余る
人が56.7%

※自宅のおせちが飽きたり余ったりする
67人への質問

約9割の人がおせちを食べる習慣を大事にしていますが、約7割の人が完食する前に飽きてしまったり、食べきれなかったりするという状況が見られました。おせち料理の多くは、保存性を高めるために甘辛味を強くしているメニューとなり、これが飽きの原因となっていると考えられます。

また、おせちが余る人の約6割が3品以上も余らせており、複数のおせち料理を同時に使い切れるリメイク料理が求められることが分かりました。

カジーの家事代行キャストが考えたリメイク料理メニューとテスコム の食卓上で使える調理家電により、**余りがちなおせち料理6品をおいしく楽しく使いきる方法**を提案します。そしてパパと子どもでも簡単にできるリメイク料理によって、ママの料理の負担が減り、美味しくおせちを完食していただきたいと考えています。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 CaSy 広報担当：里田（さとだ）

Tel: 050-3188-6651 Email: e.satoda@casys.co.jp

テスコム電機株式会社 経営企画室 コーポレートPR担当：田形（たがた）

Tel: 03-4531-3932 Email: tagata@tescom-japan.co.jp