



catering for me! 2023 おせちセット

18組の料理家や作り手による個性豊かなおせちをセットにしてご自宅へ



ストーリーのある食材を料理家とつなぎ、個性あふれるお惣菜を通販でご家庭に届けるプロジェクト「catering for me!」は、2022年10月14日（金）より、「catering for me! 2023 おせちセット」の予約販売をスタートいたします。「catering for me!」に年間を通して参加するレギュラーメンバーにスペシャルゲストを迎え、全18組の作り手が参加します。全て手作りのため、限定100セットとなります。2021年にスタートしたおせちセットは、毎年自由で楽しいスタイルが好評をいただき、今回で3回目を迎えます。ぜひお試しください。

価格

2～3人前 30,000円 / 4～5人前 45,000円（消費税、送料込）

予約受付期間

2022年10月14日（金）～12月11日（日）*限定数に達し次第、予約を終了します。

特別付録

1. 千葉県鴨川市「苗目」から届いた里山のあしらいの葉
2. 料理人によるおせちの盛り付け動画
3. おせちの由来やおせちのアレンジに詳しくなる「おせち新聞」

早期予約特典

Mitosayaの大福野草茶をプレゼントします。*11月13日までに予約の方

ご予約方法

ウェブサイトより予約購入ください。https://cateringforme.com
お届け日は12月30日、12月31日からお選びいただけます。

<参加料理人>

青柳陽子
アベクミコ / DDD
アrik
AM-A-LAB
井上隆太郎 / 苗目
小沢朋子 / モコモシ
小椋山聡子 / 山フーズ
大黒谷寿恵 / 寿家
小林幸 / ユキフードデザインスタジオ
佐藤一 / zucca
本田真理 / sunya
つくださちこ / 薫風
長尾明子 / minokamo
中山晴奈
西館えり / 銀杏かめめし
村上秀貴 / キッチンわたりがらす
山本祐布子 / mitosaya
yoyo. / VEGE しょくどう

「catering for me! 2023おせちセット」の特徴



お重盛り付けイメージ



お届け時のイメージ

■多彩な料理家の味をそれぞれお楽しみいただけます。

伊達巻、かまぼこ、いくら漬けまで、バリエーション豊かなお料理の全てが安心安全の手作りです。

■格式ばらず、自由にご家庭のスタイルでお楽しみいただけます。

小分けパウチの状態でお届けするので、お重や大皿など、お好みの器に自由に盛り付けが可能です。

■お正月をより彩るアイテムやアイディアもお届けします。

あしらいの葉、水引、串など、盛り付けのアクセントとなるアイテムに加え、盛り付け指南動画や、おせちの由来や盛り付けのコツを解説する「おせち新聞」も同梱します。

■新年らしい豪華な食材も同封

おせちと一緒に楽しんでいただきたいお屠蘇用ブレンドスパイス、おぜんざい、おもち、紅白祝い菓子など、お正月を彩る食材もお届けします。



簡単三点盛りアレンジ



おつまみ盛り付けイメージ



皿盛りアレンジ



フィンガーフードへのアレンジ例

catering for me! 2023 おせちセット ラインアップ (予定)

1. <かずのこ> 中山晴奈
2. <黒豆> 小沢朋子 /モコモシ
3. <ナッツ田作り> アベクミコ
4. <金柑煮> 小林幸 / ユキフードデザインスタジオ
5. <ごぼう> minokamo
6. <栗きんとん> 小林幸 /ユキフードデザインスタジオ
7. <伊達巻> アリク
8. <昆布巻> 青柳陽子
9. <紅白かまぼこ> 小桧山聡子 /山フーズ
- 10.<海老> 大黒谷寿恵
- 11.<鰯の山椒漬焼き> 中山晴奈
- 12.<バイ貝> 西館えり /銀杏かまめし
- 13.<ローストビーフ>アベクミコ
- 14.<松風> minokamo
- 15.<燻製ジャークポーク> AM-A-LAB
- 16.<お煮しめ> 村上秀貴 /キッチンわたりがらす
17. <花豆のピクルス> yoyo.
18. <なます> 大黒谷寿恵
19. <酢蓮根> 青柳陽子
20. <錦卵> 小桧山聡子 /山フーズ、佐藤一 /zucca
21. <いくら漬> 西館えり /銀杏かまめし
22. <菊花蕪> yoyo.
23. <煎り牡蠣> アリク
24. <ぜんざい> 薫風
25. <屠蘇スパイスセット> 本田真理 / sunya
26. <紅白メレンゲ> 小沢朋子 /モコモシ
27. <玄米丸餅> 庄内協同ファーム
28. <山のあしらいの葉> 苗目
29. <水引> あかり広場
30. <ゆず>
31. <串 (松葉串とのし串) >
32. <笹の葉>

「catering for me! 2023おせちセット」ラインアップより一部ご紹介



<ナッツ田作り/アベクミコ> 豊作の願いを込めた田作りを、ナッツとハーブオイルを使いちょっぴり大人向けに仕上げました。お酒のおつまみにもおすすめです。

<栗きんとん/ユキフードデザインスタジオ> 産地にこだわった大粒の栗をひとつひとつ手でむぎ、なると金時の餡をまとわせて甘露煮にしました。商売繁盛や金運を願っています。



<金柑煮/ユキフードデザインスタジオ> こだわりの品種「完熟きんかん黄金丸」を使用。金柑の風味を生かした含め煮に仕立てました。金柑は金冠に通じ、財宝を意味します。

<鰯の山椒漬焼き/中山晴奈> 長崎県の離島 対馬の天然のブリに料理家が手摘みした山椒の新芽をたっぷり加えて漬け込みました。ブリは出世魚で、立身出世を願います。



<紅白かまぼこ/山フーズ>白身魚のすり身を練り、小さく丸く成形し蒸し上げました。おめでたく紅白に仕立てましたので、盛り付けのポイントとしてお皿に盛ってください。

<花豆のピクルス/yoyo.> 貴重な白花豆にピーツを加えて赤いピクルスに仕立てました。豆は「まめに働く」という縁起物で、お正月料理に欠かせない食材です。



<玄米丸餅/庄内協同ファーム> 米どころ庄内の契約農園にて有機栽培・減農薬で栽培された「でわのもち」を使用。品種独特の甘味、玄米の個性あるねばりが特徴です。

<あしらい/苗目> 鴨川の里山から届いた盛付用のあしらいの葉。難を転じる南天、長寿を表す松の他、お料理にほんのり移るヒバの香りをお楽しみください。



<水引/あかり広場> 皆生温泉の福祉施設あかり広場でひとつひとつ結んだ水引です。あわじ結びは鮑結びともよばれ、祝いの席に花を添えます。

<松葉串&のし串> 盛り付けに活躍する松葉串とのし串。丸いものを刺したり、異なるものを組み合わせてアレンジするのに重宝します。



<笹の葉> お重に詰める際の仕切りとして。またはカップ状に丸めて、細かいものをまとめて入れられます。

<木頭ゆず> 徳島県産の木頭ゆず。柚子釜にもお使いいただけます。

<参考資料> 「catering for me!」おせち参加メンバーのご紹介



青柳陽子

2009年に料理の世界に飛び込み、料理人としてキャリアを積み2021年、コロナをきっかけにフリーランスの料理人になる。畑に通いながら生産者の想い、季節のうつろいを料理で表現する体験作りをしている。現在は、農と食の実験の場「PLANT(プラント)」と循環する日常をえらび実践するラボ「élab(エラボ)」の2拠点で活動をする。



アベクミコ / DDD

料理人。アパレルブランドに勤務する傍ら、いろいろな国を旅するうちにタイ料理に惹かれ、現地の屋台やレストランなど国内外でタイ料理を学ぶ。2018年、東京・東中野で完全予約制のプライベートダイニング「DDD」をスタート。ケータリングや出張料理、料理教室に加え、メニュー開発や料理イベントなども行なっている。近著に『エスニック料理。屋台飯もスパイスカレーも』（成美堂出版）。

<https://lit.link/kumikoabe>

<https://www.instagram.com/peaceful1024/>



AM-A-LAB

AM-A-LAB(アマラブ)は東京/武蔵小山にあるジャークチキン屋です。ジャマイカの屋台料理「ジャークチキン」に魅せられ、小さな一軒家を自分たちで改装し、2010年から営業。ジャマイカの唐辛子 スコッチボネットにこだわり、家庭料理を得意としている。

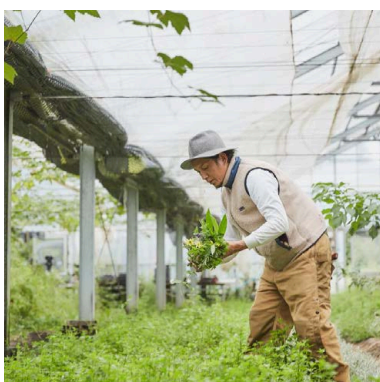


アリク

日本各地の旬な砵を通年愉しめる砵（かき）とおぼんざいの店。

お食事やお持ち帰りのご利用はもちろん、選りすぐりのお酒も購入可能。

松陰神社前にて2021年立退による閉業より半年、22年5月、若林にて営業を再する。“牡蠣は飲み物”はから“日日是砵と酒”へ。



井上隆太郎 / 苗目

栽培と採取を軸に、香る植物、食べられる花を農場で栽培、里山から採取している。2021年からはコミュニティファームを運営。環境や自然のことを学べるシェアファーム作りをおこなっている。

<参考資料> 「catering for me!」おせち参加メンバーのご紹介



大黒谷寿恵 / 寿家主宰

石川県金沢市出身。寿家主宰。大学卒業後、料理の世界へ。2006年kurkku cafeのディレクター兼料理長に就任。独立後は講師、ケータリング、出張シェフ、レシピ開発を精力的に行う。2009年より鎌倉で料理教室「寿家」を開業。野菜や日本の伝統食材を用いた料理を得意とする。2015年に「にほんのごはん」のサイトを立ち上げる。共著に『和サラダ/和マリネ』（エイ出版）がある。



小沢朋子 / モコモシ

早稲田大学応用化学科卒業後、千葉大学大学院にてインテリアデザインを学ぶ。ケータリングの他、飲食店のレシピ開発、広告のスタイリングなど。著書に「モコモシ おもてなしのふだんごはん」（主婦と生活社）、「大人もサンドイッチ」（グラフィック社）。2018年よりSHISEIDO THE TABLES フードディレクターに就任。



薫風

千駄木の裏路地で和菓子と日本酒のマリアージュを提案する和菓子屋。旬の野菜や果物を使いお酒に合う和菓子を作っている。たくさんの方に和菓子と日本酒の楽しさを伝えている。



小林幸 / ユキフードデザインスタジオ

多摩美術大学環境デザイン学科卒業後、デザイン事務所、飲食店等に勤務。ケータリングや各地での活動をへて徳島県佐那河内村にフードデザインスタジオをオープン。食にまつわるVI、レシピ開発、オーガニック素材を使ったスイーツの製造販売を行っている。都市と田舎の双方の風土を感じ取ったものづくりを心掛けている。



佐藤一 / zucca

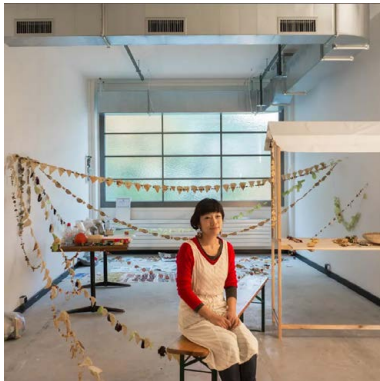
神戸で野菜の卸を営む家に生まれ、そのなかでも特定の品種栗かぼちゃブランドを農家さんと二人三脚で長年手がける。2007年より無添加、手作りにこだわったかぼちゃ専門デリをオープンし、暮らしを豊かにする料理をつくっている。

<参考資料> 「catering for me!」おせち参加メンバーのご紹介



小桧山聡子 / 山フーズ yamafoods

企業・美術館・ファッション・アート関連のレセプションなどで空間演出も含めたケータリングを多数手がけるほか、食を用いた広告撮影、イベント企画、ワークショップ、商品開発、レシピ提供、講師など「食とそのまわり」の制作を行っている。



中山晴奈

東京藝大先端芸術表現在学時より美術館や博物館でのケータリング、ワークショップなどを中心に活動。2011年よりフードデザイナーの横のつながりを促す活動をはじめ。新宿伊勢丹での子供の食育プログラム開発、東北食べる通信のレシピページ制作、慶應大学での授業など食を通じた人のつながりデザインを行なっている。



長尾明子 / minokamo

郷土料理家、写真家。岐阜県美濃加茂市出身。東京と岐阜が拠点。地域食材を活かしたレシピ提案、器づかいの提案、旅レポート執筆も手がける。郷土食の取材もライフワークとしている。新刊は手打ちパスタも気軽にできる『粉100水50でつくる すいとん』（技術評論社）。その他、『料理旅からただいま』（風土社）。など



西館枝里 / 銀杏釜めし

創作釜めしとのっぺ汁・日本ワインのお店、銀杏釜めし。熊本市の中心部で70年以上続いた店ののれんを引継ぎ、新しい感覚の郷土料理を提供。熊本の食材や食文化を日本中に発信している。



本田真理 / sunya

豪徳寺のネパール料理レストランOLD NEPALが手がけるスパイスショップ。オリジナルのミックススパイスをはじめ、オーナー本田遼・真理がセレクトした質のよいスパイスや食品、雑貨を販売。

オンラインショップ <https://sunya-spice.com/>

<参考資料> 「catering for me!」おせち参加メンバーのご紹介



村上秀貴 / キッチンわたりがらす

20代に雑誌「雷神」を編集長として発行。2008年に独学で料理を始め、すぐお店を開店。料理と旅が趣味で、世界50カ国を旅した影響を自由に料理に落とし込んでいる。



山本祐布子 / mitosaya

千葉県夷隅郡大多喜町にある蒸留所。自社で栽培する果樹や薬草・ハーブ、全国の信頼できるパートナーたちの作る豊かな恵みを使い、発酵や蒸留という技術を用いてものづくりを行っている。「自然からの小さな発見を形にする」をモットーに、これまでに100種を超える蒸留酒、季節の恵みを閉じ込めた加工品、プロダクトなどをリリースしている。



yoyo. / VEGE しょくどう

東京生まれ。海外生活やアパレル勤務を経て、インド旅行の際ヴィーガニズムに出会い、2006年頃より〈VEGE しょくどう〉の屋号で料理を作り始める。その後沖縄や新潟県の限界集落などにも拠点を移しつつ、現在は新潟市の店舗

「mountain△grocery」を拠点に活動中。近年はインスタレーションでの芸術祭への参加など活動の幅を広げている。

Catering for me ! について

WEB <https://cateringforme.com/> instagram @catering_for_me

小沢朋子（モコメシ）と中山晴奈が発起人となり、ストーリーのある食材を料理家とつなぎ、個性あふれるお惣菜を通販でご家庭に届けるプロジェクトがきっかけとなりスタートしました。現在は、今回のおせちセットのように、プロジェクト単位で活動しています。

きっかけは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）によるパンデミックでした。食材の行き先が少なくなり、生産者も厳しい状況に追い込まれ、同時に、それまで「人が集まって食事を楽しむ場」を提供してきた料理家やケータラーの活躍の場も失われていきました。

それを契機に、一期一会で出会った食材を使って料理をしたい、そして家で過ごす人たちに料理を届けたい、という思いから、日本全国の食材をつなぎ、家庭で気軽に楽しめるお惣菜に加工し、お届けするプロジェクトがスタートしました。お届けするさまざまな料理が、皆さんの食卓にワクワクを届け、そして、生産者と家庭をつなぎ「いただきます」「ごちそうさま」のバトンになるよう願っています。

プレスお問合せ先 HOW INC MAIL : pressrelease@how-pr.co.jp TEL : 03-5414-6405

読者お問合せ先 catering for me! MAIL : info.catering4me@gmail.com TEL : 090-3963-2603