



catering for me! 2022おせちセット

17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、2021年秋、レギュラーメンバーにスペシャルゲストを迎え、全17組の作り手による「catering for me! 2022おせちセット」の予約販売をスタートいたしました。全て手作りのため、限定100セットとなります。2021年おせちセットに続き、2回目の登場です。ぜひこの機会にお楽しみください。

価格

2～3 人前 29,000 円 (消費税、送料込)

4～5 人前 45,000 円 (消費税、送料込)

予約受付期間

2021年12月5日(日)まで

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」

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>

アベクミコ (DDD)
AM-A-LAB
稲垣晴代 (MOMOE)
小沢朋子 (モコメシ)
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)
Zucca
苗目
中山晴奈
夏井景子
西館えり (銀杏かまめし)
新田理恵 (伝統茶[tabel])
mitosaya 薬草園蒸留所
minokamo
安田花織 (ヤスタ屋)
yoyo. (VEGE しょくどう)

「catering for me! 2022おせちセット」の特徴



■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も同梱します。

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」もご用意しています。

■新年らしい豪華な食材も同封

おせちと一緒に楽しんでもらいたいお屠蘇用の薬草セット、おぜんざい、お餅、黄金の琥珀糖、シロップなど、お正月を彩る食材もお届けします。

Catering for me ! について

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

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。小沢朋子（モコメシ）と中山晴奈が发起人となり、2020年7月始動し、現在12組の作り手がレギュラーメンバーとして活動しています。

きっかけは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の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。

パンデミックで窮地に立たされたことが契機ではありましたが、今では、改めて料理だけではなく前後のストーリーも含めてお届けしたいという思いで、それぞれの料理人も、楽しく、無理せず、活動を続けています。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。

Catering for me ! の特徴

■出し惜しみせず、お届けしたお惣菜のレシピも同封

購入するだけでなく、実際にお家で作って楽しむお手伝いになればと、レシピが付属するお惣菜も多数ご用意しています。

■温めるだけのものから調理するものまで、自由に選べる選択肢

調理するもの、温めるだけのもの、多くの選択肢の中から、ニーズにあわせて選んでいただけます。

<参考資料> 「catering for me! 2022おせちセット」 全32種おせちラインアップ



1 <数の子青山椒酒粕クリーム和え/ヤスダ屋> 料理家自らが手摘みした青山椒を効かせた、爽やかな酒粕クリームをたっぷり数の子にまとわせました。数の子は子孫繁栄を願う縁起物。



2 <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。

3 <ほうじ茶香る黒豆/大黒谷寿恵> 京都の波見谷で化学肥料を使わずに農業をしているズングリファームの黒豆を使いました。香りと味のポイントにほうじ茶を加えて炊いています。

4 <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き、なん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。



5 <にしんの昆布巻き/夏井景子> にしんをほうじ茶で下煮し、日高昆布で巻いて炊きました。巻物と見立て学問向上の祈願、養老昆布として不老長寿の願いを込めています。

6 <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。



7 <ココアきんぴらごぼう/minokamo> 井上古式醤油と白扇みりんで牛蒡に下味をつけ、ナッツとココアで仕上げました。牛蒡は地中に根を張り力強く成長することから延命長寿の象徴です。

8 <車海老の塩辛/銀杏釜めし> 熊本県天草産の天然車海老を活きたまま特製のタレに漬け込み、にんにくと唐辛子でマリネしました。腰が曲がりひげが長い海老は長寿を願います。



9 <海老のハーブ煮/アベクミコ> レモングラスやパイマックルーなどのハーブと一緒に蒸し煮にした殻付き海老。おせちの主役として中央に盛り付けるのがおすすめです。

10 <伊達巻き/夏井景子> 純国産鶏種の「もみじ」と「さくら」の卵を使い、タラのすり身と合わせた伊達巻です。巻物に似ていることから学業成就の願いが込められています。



11 <のし鶏/MOMOE> ブルーチーズを加えた風味豊かなのし鶏。片面にケシの実、もう片面にはなにもないことから「隠し事のない生き方ができるように」という意味が含まれます。

12 <味噌漬けローストビーフ/モコモシ> 五味醤油の白味噌と三河みりんに漬け込んだ赤身の牛肉を低温で火入れ。味が入っていますので、そのままどうぞ。お好みでわさびをつけても。



13 <ジャークポーク/AM-A-LAB> ジャークポークはジャマイカの郷土料理。こだわりのスパイスやハーブ、野菜をつかった特製の漬けダレに3日間漬け込み、低温でやわらかく焼き上げました。

14 <鱈の山椒漬焼き/中山晴奈> 長崎県の離島 対馬の天然のプ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。プリは出世魚で、立身出世を願います。



15 <香り酢蓮根/モコモシ> 10種類のスパイスをブレンドした特製甘酢に漬け込みました。2022年が見通しの明るい一年となるよう、願いを込めて。

16 <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。

<参考資料> 「catering for me! 2022おせちセット」 全32種おせちラインアップ



17 <桂花陳酒風味のカラフルなます/大黒谷寿恵> 京丹後で有機農業をしているSORA FARMのカラフル大根と人参をなますに仕立てました。桂花陳酒を効かせ、香りよく仕上げました。



18 <パイ貝の古代米酒煮/ヤスダ屋> 幸福が倍になっていくという縁起物のパイ貝。古代米を醸したお酒と、杉桶のなかでゆっくり熟成された古式醤油を使い、スパイスと一緒に炊きました。

19 <たこの台湾茶酢漬け/中山晴奈> 台湾の発酵茶と対馬海峡でとれた蛸（多幸）、紀州の梅と漬け込んださわやかな酢蛸。茶葉も柔らかく炊いていますのでお召し上がりいただけます。

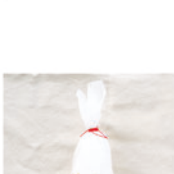


20 <いくら漬/MOMOE> 北海道産の筋子をていねいに手でほぐし、徳島県佐那河内村産の農薬不使用すだちでさっぱりと仕上げました。子孫繁栄を願う縁起物です。

21 <明太子の燻製/銀杏釜めし> 福岡の辛子明太子を桜の枝でスモークし、しっとり仕上げました。薄くスライスしてそのままお召し上がりください。子孫繁栄を願う縁起物です。



22 <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。



23 <黄金琥珀糖/Zucca> かぼちゃの最高峰「栗マロンかぼちゃ」と北欧の薬草「エルダーフラワー」を使った2色の黄金色の琥珀糖。2022年の金運を願います。

24 <カルダモンぜんざい/yoyo.> カルダモンをほんのり効かせ、やさしい甘さに仕立てた心落ち着くぜんざいです。ぜんざい（善哉）の由来は、仏教語の「善き哉（よきかな）」。



25 <黄金シロップ/山フーズ> 薬効のあるハーブを合わせ、おめでたい黄金色に仕立てました。お酒が飲めない方やお子様のお祝いドリンクにも。パッケージにも金をあしらいました。



26 <ふきのとうの屠蘇散/伝統茶[tabel]> 古来「難を屠（ほふ）り、からだを蘇らせる」と云われてきたお屠蘇。日本各地のとおきの在来ハーブたちを使用しました。

27 <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。



28 <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。



29 <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。

30 <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。



31 <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。

32 <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!」 レギュラーメンバープロフィール

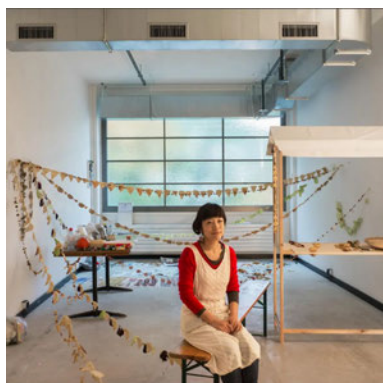


モコモシ/小沢朋子

フードデザイナー。VISION GLASS JP 代表。早稲田大学応用化学科卒業後、千葉大学大学院にてデザインを学び、インテリアデザイナーとして剣持デザイン研究所に勤務。2010年フードデザイナー「モコモシ」として独立し、「食べるシチュエーションをデザインする」をコンセプトとする。食べ物から空間づくりまでをトータルに提案するケータリングを得意とし、メディアへのレシピ提供、飲食店のメニュー開発、広告のスタイリングなども行う。2013年からはインドのVISION GLASS の輸入事業を夫と共に始める。ガラスの耐熱性やシンプルな見た目を生かした様々な料理提案とともに、ガラスのブランディングと卸販売をしている。著書に「モコモシ おもてなしのふだんごはん」（主婦与生活社）、「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。

website : <https://mocomeshi.org>

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



中山晴奈

1980年千葉県生まれ。東京藝術大学大学院先端芸術表現修了。

在学時より食べ物を使った美術表現の研究論文及び表現について製作・発表する。行政や生産現場と連携して食をコミュニケーションツールにした総合的なデザインを行う。近年はタイのアカ族やモンゴルの遊牧民、韓国のフードデザイナーなど各国の研究者やアーティストらと国を超えた取り組みなど、様々なパートナーと食を通じた交流をはじめ、子どもの美術教育コンテンツ ココイク(伊勢丹新宿店)の監修、東北食べる通信(花巻市)の連載なども行う。フードスケープ展(アーツ前橋、2016年)、みちのおく芸術祭 山形ビエンナーレ(山形市、2016年)、横浜パトリエンナーレ(2018年、2020年)等でアート分野でも活動。2014年ポート・ジャーニー・プロジェクトにおいて、パーゼル(スイス)と横浜(象の鼻テラス、横浜)の交換アーティストとしてレジデンス滞在と個展も開催。



ヤスタグ屋

在日韓国人のおばあちゃんと農家の日本の母の味、2つの豊かな食文化に触れながら育つ。高校卒業後食懐石料理店、オーガニックカフェなどを経て2012年独立。繋がりを大切に、出来る限り食材の産地に足を運び食材の育った風景、作り手の思いを込めて料理を作る。各種イベントケータリング、出店、料理教室など行う。発酵ライフを楽しむためのメディアhaccola(ハッコラ)にて様々な土地で出会った発酵文化の 記事を連載中。

website : <https://yasuda-shikutan.com/>

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



DDD/アベミコ

タイ料理人。おいしいごはんをたべることもたべていただくことも。類まれなるくいしんぼうが高じてタイにホームステイ。おかず屋台のお手伝いをしてみたり。アパレルブランドなどを経て、タイ料理人に。2018年東京 東中野でDDDスタート。出張料理、ケータリング、料理教室に加え、プライベートダイニングも行なっている。その他、さまざまな料理イベントを不定期に開催中。

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

<参考資料> 「catering for me!」 レギュラーメンバープロフィール



MOMOE / 稲垣晴代

飲食店、カフェ料理長、ケータリング業務に関わり、現在は自身のフード・ケータリング「MOMOE」を主宰する料理家。有機栽培、自然栽培の野菜を使用し、自然食にこだわったメニューが、有名人やモデルたちから絶大な指示を得ている。近著に『MOMOE の作りおき』（宝島社）がある。

website : <https://momoegohan.com/>

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



山フーズ yamafoods / 小椋山聡子

多摩美術大学卒業。“素材としての勢い、料理としての勢い、美味しさ”を大切にしながら、“食べる”ことをカラダ全部で体感できるような仕掛けのある食の提案や、さまざまな表現・感覚と食を繋げる試みなど、独自の視点で「食とそのまわり」の制作を行っている。

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、執筆、講師など多岐に渡って活動。



ユキフードデザインスタジオ / 小林幸

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、レシピ開発のほか、オーガニック素材を使ったおやつ工房「おやつの花」を運営、受注生産にて製造販売している。かたわら、書作家として作品制作と書を用いたパッケージデザインなどの制作やワークショップを主宰。活動を通じて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。



catering team Perch. / まきあやこ

catering team Perch. 主宰。料理家・スタイリスト。イギリスに一年滞在した帰国後の2012年よりケータリングを開始。現在Perch.の屋号のもと、多彩なメンバーでお弁当やケータリングをお届けしている。2020年に念願のお弁当やお惣菜、Perch.オリジナルの調味料やグローサリー、パンと焼き菓子が揃う「おいしくてたのしい」食料品店 atelier Perch. をオープン。併せてオンラインストア <https://cateringteamperch.stores.jp> も開店。

スタイリングやレシピ作成・監修、企業広告やプロモーションのお手伝いなど、食や生活にまつわるジャンルで多岐にわたって活動。本と文章を書くことが好きでコラム執筆、メルマガ配信も行う。休日のキッチンで、明るいうちからお料理をして呑む家時間が至福の時。旅とビールとサニーデイ・サービスをこよなく愛する。

著書「やってみたら思ったより簡単だった！スグうま自炊生活」

website : <https://www.makiyacoonaperch.com/>

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

<参考資料> 「catering for me!」 レギュラーメンバープロフィール



Zucca FINE VEGETABLE & DELI

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長年手がける。育てることが難しい「幻の種」と呼ばれていた栗マロンかぼちゃにこだわり、この稀少なかぼちゃの魅力や価値を心から理解してくれる農家さんとともに、何度も育て方を改良しながら育てるところから取り組んでいる。このかぼちゃ本来の美味しさを、一番美味しく感じられる最適な調理法で仕上げた惣菜店を2007年よりオープン。栗かぼちゃをはじめとする豊かな自然で育まれた野菜の豊かさや美しさを、料理のちからで食卓へと繋げていきたいと考えている。



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年から営業しています。ジャマイカの唐辛子 スコッチポネットにこだわり、ライス&ピース、アイトルシチュー、炒め物などのジャマイカ家庭料理を作っています。自家製ホットソースも人気です。ケータリングや特別オーダーも対応しています。



夏井景子

1983年新潟生まれ。料理研究家。板前の父、料理好きな母の影響で、幼い頃からお菓子作りに興味を持つ。製菓専門学校を卒業後、ベーカリー、カフェで働き、原宿にあった『Annoncook』で料理とお菓子作りをこなす。2014年から東京・二子玉川の自宅で、季節の野菜を使った少人数制の家庭料理の料理教室を主宰。毎年冬に開くキムチ教室も好評。都内にあるデザイン事務所の社員食堂での料理担当や、料理にまつわるコラム執筆、雑誌へのレシピ提供などを行っている。著書に『メモみtainなレシピで作る家庭料理のレシピ帖』(主婦と生活社)。その他共著『あえ麺100』『ホーローバットで作るバターを使わないお菓子』(共に主婦と生活社)。



银杏釜めし 西館枝里

東京や福岡にて様々な飲食店で経験を積み、保育園や社会福祉施設にて栄養士としても活動。その後、熊本の実家の老舗釜めし店を引継ぎ、郷土料理の新たな可能性を広げている。日本ワインのリサーチ力も強みのひとつ。Catering for me!では熊本の貴重な食材や食文化を伝えるべく、新しいメニューを日々検討中。