

News Release

2018年5月16日 アクア 株式会社 ハイアール アジア グループ aqua-has.com

近年増えているホームパーティー需要 快適なホームパーティーのカギは? 招待する側・招待される側の「お困りごと」と、プロの解決テクニック

アクア株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO: 杜 鏡国)は、ホームパーティーに関する 調査を実施。以前は一部の店舗でしか手に入らなかった海外のおしゃれなパーティグッズなども入手しやす くなり、2015年頃からホームパーティー市場は加速度的に盛り上がりを見せていると言われます。 日本においてもますます浸透してきている(※)ホームパーティーですが、招待するホスト側はどうおもて なしをすれば良いのか、また招待されるゲスト側はどういうふうに応じればよいのかなど、判断に迷う "お困りごと"も多いものです。

5月・6月は新年度が始まり、ママ友が親睦会を行うなどの新しいコミュニティでの歓迎会の時期でもあり、 多くの人がホームパーティーを開催するシーズン。実際にどのようなお困りごとがあるのかに関する調査 結果に基づき、その解決策をホームパーティーの傾向に詳しい食空間コーディネーターの村上あゆ美氏より 解説いただきます。また、お困りごとを解消するためのおすすめグッズやテクニックもご紹介します。

※出典:一般社団法人 日本ホームパーティー協会調査 「ホームパーティーを実施した」と回答した比率

2015に比較して2016年は58.3%増/2016に比較して2017年は60.4%増(N=650)

# 調査結果のポイント

## 招待する側(ホスト)

- ●半年に1回以上ホームパーティーを実施している人は全体の63%。
- ●人を招いた時にあったらよかった/無くて困ったもの1位は 「料理を保管できる冷蔵庫のスペース」。

# 招待される側(ゲスト)

- ●ホームパーティーに招待された際に、毎回手土産を持っていくという人は全体の78%。 手土産で人気なのは「お酒などの飲み物(65.8%)」「常温のおつまみ(38.9%)」 「要冷蔵のおつまみ(33.8%)」。
- ●ホームパーティーへ参加したゲストの"気になっていること"の圧倒的1位は 「ホストが料理の提供のためにゆっくりできていない」ということ。 お互いに気を遣わず楽しめるホームパーティーにすることが大切。

30~50歳男女 1380名 インターネット調査 調査対象 : 調査方法・ 【ホームパーティーに関する実態調査】

調査期間 2018年5月7日~ 対象地域 全国

# ◆監修者◆



#### 食空間コーディネーター 村上あゆ美氏

大分県出身。米国アラバマ州ジャクソンビル州立大学に入学し、Restaurant Managementを専攻し2008年 卒業。日本に帰国後、株式会社ワンダーテーブルに入社。アメリカビバリーヒルズを本拠地とするLawry'sプ ライムリブ東京店にて、サービス&店舗マネージメントを経験。その後、2014年より会社員をしながら 「ホームパーティープランナー」として活動中。中小企業向けの小規模なパーティープロデュースや、ホーム パーティーシーンのスタイリング、PR支援などを行う。

> <本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先> AQUA PR事務局(パシフィックコミュニケーションズ内)天谷・山田 TEL: 03-6427-2020 / FAX: 03-6427-2021 / Mail: sales@pcfc.ip



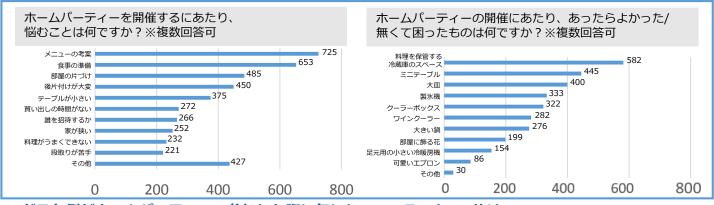
### ◆半年以内にホームパーティーを実施した人が約6割も!

1年以内に、ホームパーティー(友人・知人・親族などを招いた自宅での食事会)を開催したことがある30~50代の男女1380人を対象にアンケート調査を実施したところ、なんと約63%の方が半年に1回以上のペースでホームパーティーを開催していることが分かりました。また、ホームパーティーに招待するのは「自分の友人」が1078人で1位、次いで「パートナーの友人」が576人で2位、「子どもの友人」407人で3位でした。季節に合わせてホームパーティーを開催し、自分の友人やパートナー・子供の友人を招待し、親しい友人たちとリラックスしながら楽しんでいる人が多いようですね。



## ◆食事を保管するスペースが足りないことがホストのお困りごと1位

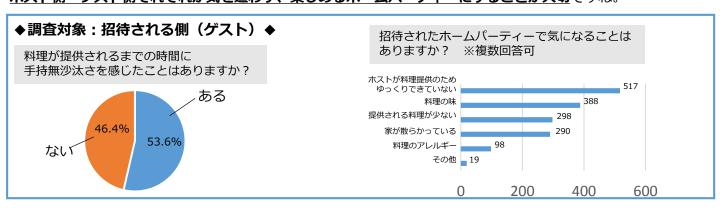
招待するホスト側がホームパーティーを開催する際に悩んでしまうこととしては、「メニューの考案」が725人で1位、次いで「食事の準備」が653人で2位と、提供する料理を考案・準備するにあたり困っている人は多いようです。また自分が準備した料理やゲストが持参した手土産などを保管する冷蔵庫のスペースや製氷機、クーラーボックスなどの要冷蔵のものを保管しておくスペースが足りないというお困りごとを感じている人が多いことも調査結果から明らかになっています。



# ◆ゲスト側がホームパーティーへ参加した際に気になっていることの1位は、 「ホストが料理の準備や提供のためにゆっくりできていない」ということ。

一方、招待されるゲスト側は**「料理が提供されるまでの時間に手持無沙汰さを感じている」と回答している人が 53.6%と、半数以上**いることが分かりました。また、ホストが料理の提供のためにキッチンから離れられないことを気にするゲストは多いようです。手伝いたくても、他人の家のキッチンに入ったり冷蔵庫を勝手に開けることはしにくい・・・という日本人特有の思考も関係していると思います。

ホスト側・ゲスト側それぞれが気を遣わず、楽しめるホームパーティーにすることが大切ですね。



# <2018年注目のホームパーティーグッズとテクニック>

# ①おもてなしテクニック編



# 第2の冷蔵庫がホームパーティーのスタンダードになりそう

# COOL CABINET (AQUA)

インテリアに合わせやすいスタイリッシュなデザインと、冷蔵・チルド・冷凍の3温度切り替えが可能という高性能を兼ね備えた冷蔵庫。<u>「第2の冷蔵庫」</u>として置いておくことで、家の冷蔵庫には入りきらない、**事前準備した料理や余った料理を入れたり、ゲストが気軽に開けてお酒などのドリンクをセルフで取ってもらうこと**ができます。また、作った料理をお皿に盛ったまま入れ、すぐに取り出して提供でき、天板の上で飲み物をつくるなど簡単な作業をすることもできます。ゲストが次の料理を待っている間に感じる手持無沙汰さの解消にもなります。



# <u>お皿に可愛い名札を乗せておもてなし</u>

# 席札

招待するゲスト側が前もって席順を決めておき、お皿の上に名前を書いた可愛い席札を置いておけば、写真映えもしますし料理が提供される前から盛り上がること間違いなしですね。フラワーアレンジメントのセンスに自信がなかったり、生花だと予算が嵩んでしまう場合にも、席札の隣に小さいお花を添えるだけでテーブル上が華やかになります。

# ②調理編



ホストが歓談に参加しながら調理ができる。

かつ、ガスコンロ無しでも温かいおかずをもう1品。

## 低温調理器(ANOVA)

火を使わずに鍋の温度などを調節でき、テーブルでの調理が可能。**同時調理でコンロが** <u>埋まってしまう、ホストがずっとキッチンにいて調理をしなければならず、ゲストと</u> <u>一緒に楽しめないというお悩みを解消</u>できます。また、Wi-Fiで温度調節などの操作も でき、ホストが座ったままで調理することができます。



# <u>料理が映えるホットプレート</u> テーブルグリルピュア(プリンセス)

一見、シンプルな白い角皿にような見た目のホットプレート。陶器のようなプレートは、アルミダイキャストにセラミックコーティングを施しているので遠赤外線で焼くことができ、表面はカリッとこんがり、中はふっくらジューシーな仕上がりに。焦げつくことが少ないので、基本的には布やキッチンペーパーで拭くだけでOKです。

**後片付けが少なく済むので、ホームパーティー後の洗い物ストレスを軽減する**ことができます。

# **③デコレーション編**



# テーブルに華やかさが物足りないと感じたら

#### ネイキッドケーキ

ニューヨークの人気スイーツ店が火付け役となり、そこからブームとなりました。 ふわふわのスポンジがむき出しになった、素朴かつ斬新なデコレーションのケーキ です。わざと無造作にクリームを塗るデザインなので、不器用な方でもインスタ映え の仕上がりに。フルーツや食用の花びらを散らしてみたり、さまざまなアレンジが可能で、ゲストと一緒にデコレーションを楽しむこともできます。



# ホームパーティーの新しいスタイル

### 自分で盛り付けスタイル

食べたい人が自分で食べたいものを自由に取るスタイルは、取り分けなどで気を遣うことなく楽しめます。目上の方や年配の方を招く場合には不向きかもしれませんが、 気心が知れた友人同士などであれば、それぞれが何を選んでとるのか、どんな盛り付けをするのかに個性も出て、会話も弾みおすすめです。

<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先> AQUA PR事務局(パシフィックコミュニケーションズ内)天谷・山田 TEL:03-6427-2020 / FAX:03-6427-2021 / Mail:sales@pcfc.jp