

フランス流アペリティフとは？ 簡単おつまみで気軽にパーティー！



フランス人が大好きなおもてなしスタイルの**アペリティフ**。アペリティフは、知り合ったばかりの人に対し「もう少し相手の事を知りたいな。」という場合にお誘いする気軽なパーティーです。そこで、**アペリティフ**におすすめの簡単に作れるおつまみや、基本のルールについてご紹介します。

気軽に交流を楽しむ「アペリティフ」とは？

アペリティフ(apéritif)とは、簡単にいうと食前に頂く一杯の飲み物や食前酒を意味します。例えば引っ越しをして、ご近所さんとお近づきになりたいときなどにアペリティ

フはもってこいです。

私も引っ越し先のお隣さんからアペリティフに呼ばれ、1時間ほどお邪魔して会話を楽しんだことがあります。距離がぐっと近くなった気がしました。アペリティフは食事に比べて短時間なので、招待する側もされる側も負担に感じることなく楽しめます。**気軽に交流を深める便利な社交ツール**といえるでしょう。

フランス流「アペリティフ」の心得



アペリティフは通常は自宅に相手を招待し、食事前の時間帯に行われます。食事に影響しないよう、お腹がいっぱいにならない程度に飲んだり食べたりします。フランスは日本と比べて気軽に人を家に招待することが多いです。親しくない間柄で家に呼ぶのは抵抗があるかもしれませんが、住まいの事なども話題のネタになりますし、**距離を縮めるには有効な場所**といえるでしょう。

ホスト側はワインなどのアルコールとソフトドリンクの飲み物と軽くつまめる前菜を用意します。招かれた方も、ちょっとし

た手土産を持っていくと喜ばれます。
あくまでもお互いが負担に感じない程度に留めることが大切です。

アペリティフに招くときの4つのポイント！

例えば、自分が招待する場合の大事なポイントを4つをご説明します。

1. 飲み物、食べ物は簡単なものにする。おつまみは、オリーブ、塩系のスナックに1品ほど手作りの前菜を加える程度でOK！
2. 飲み物はワイン、ジュースなど人数に合わせていくつか用意しておく
3. 食器やナプキンなどのセッティングは事前にしておく
4. 短い時間なのでゲストとの交流を楽しむことを優先する

お客様が来たら一緒にテーブルを囲めるようにお皿、前菜用のカトラリー、ナプキンはテーブルにまとめて用意しておきます。食事と違い、時間が短いのでホスト側も動かないで一緒に楽しみましょう。大抵のゲストは、なかなか座ろうとせず立ったままの場合が多いです。家の中を案内したり、動くことで緊張がほぐれリラックスした場づくりができます。

おすすめ！手間いらずのおつまみレシピ



招かれる側は、ホストのおもてなしをありがたく受け入れましょう。私の場合、お酒やおつまみのレシピなどを教えてもらって話が盛り上がります。ここで、アペリティフにおすすめの簡単なおつまみをご紹介します。

・ミニフランクロール

ソーセージに市販のパイシートを巻き付け、小さくカットして焼きます。中にチーズを入れてもいいですし、冷めても美味しいのでおすすめ。

・スティックサラダ

ニンジンやセロリをスティックにカットしたものに、ツナとマヨネーズを混ぜたものを添えます。このソースをエンダイブの葉っぱに載せたものも見栄えが良く、つまみやすいです。

まとめ

外で一杯飲みに行く

のとは違ったアットホームな雰囲気があるフランスのアペリティフ。[アンサンブルアン フランセのオンライン講座](#)の先生方にアペリティフにまつわる話やレシピを聞いてみるのも面白いと思いますよ。

執筆 YUKO

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

