



News Release

2013年11月22日

「ドデスカ！弁当」11月25日から期間限定発売！！

「ドデスカ！弁当」の発売が決定しました！

2013年11月25日（月）～12月12日（木）

東海3県などのサークルKとサンクスで期間限定販売します。

メ〜テレの朝の人気情報番組「ドデスカ！」（月～金午前6時～8時、土曜午前6時30分～7時55分）では、コンビニエンスストアの「サークルKサンクス」との共同企画で、番組の司会者である佐藤裕二アナウンサー・鈴木しおりアナウンサーが担当する弁当を、それぞれプロデュース！**愛知県、岐阜県、三重県、和歌山県の一部のサークルKとサンクス1683店（10月末現在）**で販売します。

★今回のテーマ「地元回帰！新たな名古屋めしを」

今年はB-1グランプリが地元・愛知県豊川市で開催されるなど「ご当地グルメ」への関心が高まっています。

さらに名古屋市の調査でも名古屋を訪れた人の認知度が最も高かったのは「名古屋めし」。満足度が高かったのも「名古屋めし」という結果が。

この地元が誇る「名古屋めし」を次の段階へ—
そんな想いで今回の企画は進行しました。

アイデアをいただいたのは・・・

「名古屋めしに詳しいフリーライター 大竹敏之さん」

“そもそも「名古屋めし」とは何か—”
名古屋の食文化に関する著作もあるフリーライター大竹敏之さんに、「名古屋めし」とは何か？ナゴヤ人に愛される条件とは何かを聞きました。大竹さんによると「名古屋めし」とは「豆味噌」をルーツとする食文化で、味が濃いのが特徴とのこと。

またナゴヤ人に愛される食べ物（弁当）の条件として—
①足し算 ②味が濃い ③意外性 ④ガッツリ飯
という4つの条件をあげていただきました。

以上を踏まえて、「新たな名古屋めし」を作るべく「ドデスカ！弁当」に取り組みました。

★佐藤裕二アナウンサー担当

「ドデスカ! 風 台湾丼」 498円(税込)

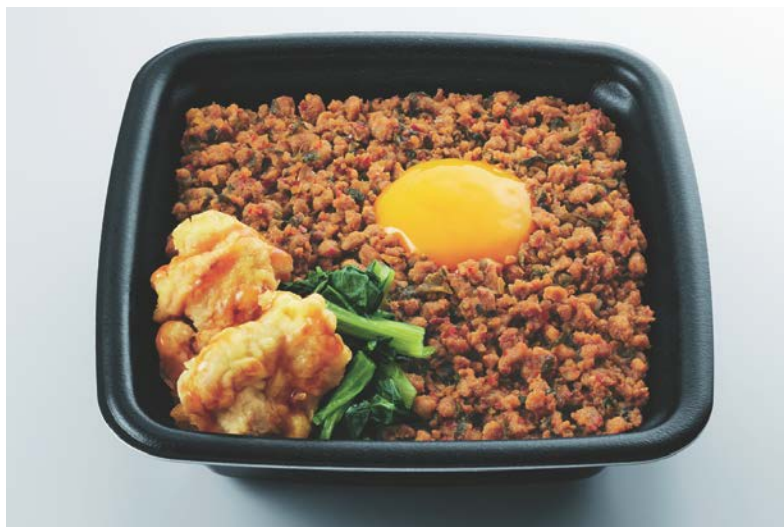
ヒントをいただいたのは・・・

「味仙・矢場店の台湾丼」

名古屋めしの代表格のひとつ「台湾ラーメン」を何かと組み合わせて「弁当」を作れないか―。そんな思いで訪れたのが、「台湾ラーメン」を生んだ味仙の矢場店。そこで出会ったのが、メニューに載っていない隠れた存在「台湾丼」。香ばしく炒められた肉ミンチ、台湾ラーメンほど辛さを感じず、毎日でも食べられる―。裏・名古屋めしとでも言うべき味に衝撃を受けました。

ドデスカ! 弁当では…

開発スタッフが苦労したのは―
気をつかったのは、唐辛子の辛さとニンニクの臭いのバランスです。刺激的な味を目指しつつも、食べやすさも兼ね備えた商品にするために、辛さと臭いの程度をいろいろ試しながら、納得できるバランスを探りました。また、食べ応えのある商品にするために、肉そぼろの肉感をしっかりと残すことに苦労しました。香ばしさを出しつつも、炒めすぎで肉感が損なわれように、製造時に注意をしています。
さらに、ボリューム感を出す為と、ドデスカ! ならではの台湾丼にするため、佐藤さんのアイデアである「とり天」のトッピングを加えました。



★鈴木しおりアナウンサー担当（パンが初登場！）

「もちもち生地のおんかけスパのパン」 125円（税込）

ヒントをいただいたのは・・・

- ① 東急百貨店・東横店「第一回 なごや・なにわ味巡り」
パンと組み合わせるのに最適の「名古屋めし」は何か―
ヒントを得るべく、東京の百貨店で行われていた名古屋の物産展を訪れました。そこには名古屋の名物が一堂に会していました。
“独特”“個性的”というイメージから東京でもそれほど浸透していないかと思われた「名古屋めし」でしたが、知名度も上昇していることが判明。
「名古屋めし」の代表格「おんかけスパ」の愛好者も。
おんかけスパの「スパイシーなソース」、「たっぷりの具」。
パンと合う要素があることを発見！？
- ② 「ヨコイ・住吉店 横井信夫さん（ヨコイ2代目）」
おんかけスパのパンにアドバイスをもらうため訪れた元祖「おんかけスパ」の店ヨコイ。
実は横井さん、約10年前におんかけスパとパンの組み合わせにチャレンジしていました。しかし当時はパンの生地にソースがしみこんでしまい商品化はされませんでした。

ドデスカ！弁当では…

開発スタッフが苦労したのは―
みそ煮込みやきしめんなど名古屋をご当地にした麺をパンに入れることは難しく、
また焼きそばパンは既に商品として存在するので、何とかおんかけパスタをパンに
したいと試行錯誤しました。
ソースのおんかけと胡椒のバランスにたいへん苦労しました。
また、鈴木アナから「女性が食べやすいパンにしてほしい！」という希望をかなえる
ための「もちもち生地」におんかけパスタを包むことも難しかったです！



★デザートも初登場！！

「パンダのたふたふのパンナコッタ」 180円（税込）

ヒントをいただいたのは・・・

今回の商品は、特に誰かにご指導いただいたものではございません。
パッケージは「たふたふ」作者のRICOさんへ書き下ろしていただきました。

ドデスカ！弁当では…

開発スタッフが苦労したのは—
パンダのたふたふをイメージしているので、商品を揺すったときに“たふたふ感”がでるよう
な絶妙な硬さにする調整が苦労しました。



<問い合わせ先>

メ〜テレ（名古屋テレビ放送）

総合ビジネス局 業務部 尾関・河村（052-322-7127）

以 上