
ドデスカ！弁当第2弾発売決定

「ドデスカ！弁当」第2弾の制作が決定しました！

2012年11月26日（月）～12月12日（水）

東海3県のサークルKとサンクスで期間限定販売します。



【大分中津風からあげ弁当】



【牛すじのベジコンソメ★スープごはん】



【とり天おむすび】

メ〜テレの朝の情報番組「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「サークルKサンクス」との共同企画で、番組司会者の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お弁当をそれぞれプロデュース！東海3県のサークルKとサンクス約1600店で販売します。

★佐藤裕二アナウンサー担当

「大分中津風からあげ弁当」 498円（税込）

アイデアをいただいたのは・・・

- ① 「からあげニスト 長谷川洋宣さん」
365日毎日からあげを食べ続け、ブログにアップ…日本唐揚協会が認定するカラアゲニスト長谷川洋宣さんが現在のからあげブームを解説。「からあげの聖地」と言われる大分県中津市に佐藤アナと向かい、本場の中津からあげの特徴に迫りました。
- ② 「大分県中津市内の「からあげ」をテイクアウトできるお店」
中津市では「からあげを食べたいときはお店で買う」という文化があり、「お店の味が“家庭の味”」ともいえる状況。人が集まればキロ単位でからあげを買っていくのが日常茶飯事。ということで、中津市内の人気唐揚げ店のからあげを参考にさせて頂くことに。中でも、日本唐揚協会第一回からあげグランプリで最高金賞（しょうゆダレ部門）を受賞した「鳥しん」で調理方法を見せてもらい、「タレに漬け込む時間が長い」「しょうが、にんにくを効かせて、アクセントとして一味を加える」「薄ゴロモ」という3つのポイントを教えていただきました。このポイントは「大分中津風からあげ弁当」にしっかり活かされています。

ドデスカ！弁当では…

開発スタッフが苦労したのは、衣。経時変化による水分移動によって衣が重たくなるのを防げないか試行錯誤。さらに、大分中津の味を出すことにも苦戦しました。何度も中津からあげを取り寄せ、味を確認し、さらに実際に大分県中津市まで足を運び、「しょうが、にんにくを効かせて、アクセントとして一味を加える」ことを発見。味の決め手となる漬け込みの調味料は「にんにく、しょうが、醤油、みりん」などと一緒に隠し味としてブレンドし、辛すぎず、しっかりと味のついた唐揚げになっています。ご飯の進む「大分中津の味」を再現するため、何度も試作を繰り返しました。

からあげの個数も5個か6個か…悩みました。値段を抑えたい気持ちもありながら、なんとかたくさん入れたい！と6個からあげをお弁当に入れることに。

副菜は、ポテトサラダにスパゲティ、そしてドデスカ！月曜コメンテーター板東英二さんお気に入りのゆでたまご。からあげだけでもボリューム満点なのに、副菜も抜け目ありません。

しっかり満足いただけるボリューム感なのに、最後まで飽きずに味わっていただける自信作「大分中津風からあげ弁当」！500円をきった価格に抑えた点もポイントです。

★鈴木しおりアナウンサー担当**「牛すじのベジコンソメ★スープごはん」 398円（税込）****アイデアをいただいたのは・・・**

- ① 名古屋市民に街頭インタビュー
寒くなり、お肌の乾燥が気になる季節…ということで、街頭で名古屋のみなさんに「乾燥対策」についてのインタビューを実施。ハンドクリームやお風呂などさまざまな対策が出た中で、特に多かったのがコラーゲン！そこで、コラーゲンが入った、ほっこり温まるお弁当をテーマにすることに決定しました。

専門家から「コラーゲンは、様々な栄養素といっしょに吸収すると良い」とのアドバイスをいただき、野菜たっぷりメニューに。さらに、野菜は鈴木アナの出身地・三河地方の食材を使うことを提案！サークルKサンクスの担当者と食材探しに向かい、生産量が多く、これからの季節おいしくなる冬キャベツと、今年ブームのトマトをチョイス！具たくさんスープに欠かせない、おいしい食材を用意しました。

- ② 料理研究家のs t i l lさんこと片山由美先生
料理を掲載したブログが人気を集め、料理本の販売数が30万部を超えるカリスマ料理研究家。現在は自宅で開く料理教室も大人気。

“コラーゲン”を含んだ牛すじと、鈴木アナの選んだ野菜とのベストマッチなお弁当を作るアドバイスをいただきました。サークルKサンクスの担当者も交えて、温まる「スープ」と満腹感たっぷりの「ごはん」を合わせた「スープごはん」を作ることに。

鈴木アナの出身地・豊川の特産品「おいなり」もカリカリに焼いてチーズをのせてクルトン風にするアイデアをいただき、ぐっとおしゃれになりました！

ドデスカ！弁当では…

開発スタッフが苦労したのは、コクのある味つけ。普通のコンソメ味だと、ただのコンソメ野菜スープになってしまい、物足りないため、玉ねぎを飴色になるまで炒め、ブラックペッパーを入れる工夫を施しました。牛すじや野菜の量にもこだわり、食べ応えのあるスープごはん仕上がりでした。トッピングにブロッコリーも加え、トマトの赤色とチーズおあげの白色が、鮮やかで食欲をそそります。ごはんも前回より増量！男性にも充分満足いただけます。

★復活！？

「とり天おむすび」 128円（税込）

アイデアをいただいたのは・・・

- ③ ドデスカ！弁当スタッフ
佐藤アナ、鈴木アナをはじめ、第2弾ドデスカ！弁当をつくるために、9月以降何度も集まっていたサークルKサンクスやメ〜テレ、その他関係者らを含む「ドデスカ！弁当チーム」。企画を練る中で、「前回のドデスカ！弁当・とり天はおいしかった！」「また食べたい！」という意見が出てきました。

前回20万食以上の販売実績を誇る「とり天」を「前より手軽に」というコンセプトで、とり天がゴロっと入った「とり天おむすび」をつくることになりました！

ドデスカ！弁当では…

開発スタッフが苦労したのは、とり天の特徴である「酢醤油」。
おむすびの中に液体状で入れるわけにはいきません。
そこで、ねばりのある酢醤油のタレを開発し、からしも添えることで、より一層酢醤油の風味が引き立つように工夫しました。

この件に関するお問い合わせは、こちらまでお願いします。

<問い合わせ先> メ〜テレ（名古屋テレビ放送）

報道局ニュース情報センター「ドデスカ！」高木豪将
TEL 052-322-7139/FAX 052-322-7192
携帯電話 090-2577-7622