



2008年7月7日

\*\*\*\*\*

「どですか！」弁当第3弾、発売決定！

「み〜つけちゃったお気に入りの味」をテーマに、7月8日（火）～7月21日（月）、  
東海三県などのサークルKとサンクスで期間限定販売！

\*\*\*\*\*

メ〜テレの朝の人気情報番組「どですか！」（月～金午前6時～8時。土曜午前6時30分～7時55分）は、番組の司会者である宮地佑紀生さん・矢野きよ実さんのお気に入りのお店の味を再現したお弁当を、7月8日（火）～7月21日（月）の2週間、東海三県などのサークルKとサンクス（1494店・2008年5月末現在）で販売する。



#### 宮地さんのお気に入り

愛知県半田市にある「麺屋 轍」監修の「冷し和風梅塩つけ麺（コンビニ革新編）」495円。

2005年11月に15年間つとめたサラリーマン生活から一念発起して現在の場所に夫婦2人でお店を始めた「麺屋 轍」（めんや・わだち）。しかし開業後1年近くは思ったようにお客が来ない日が続き、貯金も底をつきかけた。そんな中でも研究熱心なご主人は新作ラーメン・つけ麺の開発を続け、インターネットなどの評判で徐々にラーメン通の知る店として知られるようになった。そんな中、去年10月の「はんだ山車まつり」の時に、評判を聞きつけた宮地さんがまつり見学のついでに、ふらりと店に訪れた。素材にこだわった丁寧な味にラーメン通の宮地さんも感動。その後も何度か訪れている。店のほうも宮地さんの来店を機に一気に客が増え、入口に飾られた宮地さんとご主人家族の写真を見て、「宮地さんの座った席はどこ？」「宮地さんが食べたのと同じラー

メンを下さい」とたずねる客が多いという。主人の庄崎尚則さんご夫婦は宮地さんの写真を「招き猫」ならぬ「招き写真」として大事にしているという。

定番の「轍ラーメン」「つけ麺」も人気だが、期間限定の限定麺も「麺屋 轍」の魅力の一つ。今回は地鶏のスープにオクラやナメコが入って喉越しなめらか、梅のさっぱりとした香りが夏にぴったりの「冷し和風梅塩つけ麺」を開発。これを元に「どですか！弁当」が作られた。独特のもちもちとした麺の食感や、複雑なスープの再現にサークルKサンクスの開発スタッフも苦労したが、最終的にはご主人も納得の味が完成。

7月8日の「どですか！弁当」の発売と同時に、お店のほうでも、弁当の元になった「冷し和風梅塩つけ麺 完結編」（900円 1日限定40食）が提供される。

### 矢野さんのお気に入り

名古屋市熱田区にある「南月」監修の「牛カルビ焼きビビンバ弁当」595円。

以前は名古屋で30年以上続いた焼肉の名店。矢野さんは当時からファンだったが、惜しまれつつも一旦閉店。2006年にお好焼き・鉄板焼きの店としてリニューアルオープンした。リニューアルについては知らなかった矢野さんだが、ある日、特徴的な書体の「南月」の看板を見つけ、まさかと思って暖簾をくぐったところご主人の南武男さん夫婦と再会を果たす。その後は家族や仕事の仲間を連れて、ひと月に何度も通う常連となった。矢野さんのおススメメニューは、焼肉店時代から変わらぬ美味さの「網焼きカルビ」（950円）や「ナムル」（500円）、「チャプチェ」（450円）、「チヂミ」（500円）など。今回「どですか！弁当」開発にあたっては、これら名物メニューが一度に食べられる弁当を作って欲しいと、矢野さんからサークルKサンクスの開発スタッフにリクエストがあった。

「南月」の味の特徴は、複雑な材料は使わず、シンプルな味付けながらも、ご主人夫婦の長年のカンに養われた絶妙の配合。開発スタッフもその再現には苦労したが、見事完成。ボリュームたっぷりながらもナムルなどの野菜もたっぷり入った、男性にも女性にも嬉しい「どですか！弁当」が完成した。

サークルKサンクスでは、2週間の期間中、各20万食・合計40万食の売り上げを目標としている。

この件に関するお問い合わせは、  
メ～テレ 宣伝部

052 (322) 7174 まで  
お願い致します。