

\*\*\*\*\*

## 「ドデスカ！ 弁当 第4弾」12月1日から期間限定発売！

\*\*\*\*\*

**「ドデスカ！ 弁当」第4弾の発売が決定しました！**  
**2014年12月1日(月)～12月22日(月)**  
**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。**

メ〜テレ 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・徳重杏奈アナウンサー・塩尻奈都子アナウンサーが担当する弁当を、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1800店で販売します。

### **★今回のテーマ:「鶏」を使った「新なごやめし」★**

名古屋は鶏どころ。名古屋コーチンに手羽先など、数々の名物鶏料理が存在します。

弁当でも人気の食材「鶏」が今回のテーマ。

また、今名古屋グルメにおいてとってもホットなワードが「新なごやめし」。

毎年秋に開催されるなごやめしの祭典「なごやめし博覧会」でも、「新なごやめし総選挙」という

新しいなごやめしのコンテストが行われるなど、今や名古屋の観光資源でもある

「なごやめし」の新たな可能性を生み出す動きが広がっています。

東海地区限定だからこそ「名古屋らしい弁当」を作ろう！

そんな想いで、今回は「鶏」を使った「新なごやめし」をテーマに据え、企画を進めました。

### **★強力な助っ人★**

なごやめし博覧会でオフィシャルサポーターをつとめた

なごやめしのスペシャリスト 名古屋おもてなし武将隊 徳川家康&加藤清正が

今回助っ人に参戦！地元愛は誰にも負けない彼らからもアドバイスを頂きます。

「佐藤アナ&清正チーム」「女子アナ&家康チーム」の2チームに別れ、

ドデスカ！ 弁当プロジェクトを進めます。

「佐藤アナ&清正チーム」はガッツリ系の弁当、

「女子アナ&家康チーム」はやさしく上品な弁当を目指しました。

佐藤裕二アナウンサー担当

「名古屋風味噌唐揚げ&大分風とり天弁当」 530円(税込)



ヒントをいただいたのは・・・

「から揚げ専門店 まる芳(名古屋・中区 大須)」

なごやめし博覧会2013における“新なごやめし総選挙”で  
グランプリを獲得した「元祖 味噌から揚げ」。

今「味噌」と「からあげ」の組み合わせは、様々な店でニューウェーブを起こしつつあります。

「唐揚げ」といえば、弁当のおかずとしても定番中の定番。

「味噌唐揚げ」は“みそカツ”“エビフライ”に続く強力ななごやめしになるに違いない！

という想いで、“新なごやめし”「味噌唐揚げ」を弁当に！

ドデスカ！弁当では・・・

名古屋をイメージさせる濃厚な“味噌唐揚げ”と

大分をイメージさせる“とり天”の2つの味が楽しめます。

【味噌唐揚げ】

八丁味噌の味噌だれに漬けて揚げた唐揚げに、八丁味噌の甘辛だれをかけました。

「下味」と「タレ」のダブル味噌！口に入れた瞬間に香ばしい味噌の風味が引き立ちます。

【とり天】

佐藤アナウンサーが大分県出身であることから、大分県の名物家庭料理である“とり天”を使用。

徳重杏奈アナウンサー&塩尻奈都子アナウンサー担当

「鶏まぶし風ご飯とゴロゴロ野菜の煮物弁当」 550円(税込)



ヒントをいただいたのは・・・

① 「宮鍵(名古屋・中区 名駅南)」

創業1899年の名古屋の老舗鳥料理店。名物「味噌すき」は有名ですが、  
実は知る人ぞ知る、常連さんに大人気のメニューが「上とり丼」。

鳥がらの出汁と、ねぎを茹で、ごはんに乗っただけのシンプルメニューながら、鶏本来の味を生かした、他には真似できない上品な味。

鶏とごはんの相性の良さを改めて実感した2人は、  
鶏の風味を生かしたごはんものを作りたい！という想いに！

② 「香豚煮本舗 まつおか」

「鶏まぶし風ご飯」にぴったりなおかずを探し、たどり着いた店がデパ地下で人気の「まつおか」。  
「わすれかけたおふくろの味」をコンセプトとした、やさしい味が評判。

手間ひまかけた、やさしい煮物の味は、きっと「鶏まぶし風ご飯」にマッチするはず！  
そう考えた2人は煮物をおかずに加えることに！

ドデスカ！弁当では・・・

【鶏まぶし風ご飯】

鰻まぶしを思わせる、鶏肉を使用した鶏まぶしご飯。

鰻昆布出汁で炊いたご飯に鰻の蒲焼のタレで和えた鶏モモ肉をご飯全体に混ぜ込み、さらにご飯の上にトッピングしました。出汁ご飯と鰻の蒲焼のタレで和えた鶏肉との相性が抜群です。

【ゴロゴロ野菜の煮物】

見た目と食感が楽しめるよう大き目のゴロゴロとした野菜を使用。

鶏まぶし風ご飯との相性が良いやさしい味付けです。

**同時発売** 名古屋の Teppan! 「小倉トースト」 298円(税込)

名古屋名物「小倉トースト」。  
「本当においしい小倉トーストを作ろう」という  
考えのもとで作られ、  
これまでにない高級志向の小倉トーストができました。



- ・北海道十勝産小豆をたっぷり使用
- ・北海道産てんさい糖で上品な甘さを実現!
- ・パンの表面にマスカルポーネチーズ風クリームを塗り、深みのあるおいしさに。

<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