

\*\*\*\*\*

**なごやめしの代表格ひつまぶし**

**その名店「あつた蓬莱軒」の厨房で**

**うなぎって何故こんなに美味しいのかを徹底取材した後に**

**ドラマ化した「ごちそう〜うなぎ編〜」**

**いよいよ明日23日（火・祝）午前9時55分から放送です**

**蓬莱軒の総料理長が監修し、勢い余ってドラマにも出演しています**

**美麗細密な8Kカメラでこだわって撮影したひつまぶしの映像は**

**おそらく昼食前のあなたの食欲を増大させると思われます**

**朝食をきちんと食べてからの視聴をお勧めします**

\*\*\*\*\*



「名古屋行き最終列車」を4K映像で撮影し

ているメ〜テレドラマ班が8K映像に挑戦！

美麗精細な8K映像の題材は、名古屋

が世界に誇るなごやめし「ひつまぶし」。

撮影はひつまぶしの名店「あつた蓬莱軒」が協力してくれました。新鮮で美味しそううなぎが、絶品ひつまぶしになるまでの厨房の調理の流れを8Kカメラで撮影。普段見ることが出来ない調理シーンを完全に再現しています。さらに8K映像の美しさを求め、地元の人でも行くことが困難で見ることが出来ない秘境の滝でも撮影を敢行。目を見張る自然の美しさを再現します。



## 外見も内面もリアルを追求した映像作品が完成！

放送を取り巻く環境が目まぐるしく変化する中、メ〜テレはかねてより次世代映像に積極的に取り組んできました。

その一環として自社制作のメ〜テレドラマ「名古屋行き最終列車」シリーズを2016年から4Kで制作しています。

今回メ〜テレの「名古屋行き最終列車」スタッフが8Kドラマ制作に初めて挑戦。美麗繊細な映像のターゲットをなごやめしの「ひつまぶし」に定め、究極のごちそうとして表現しました。

主演の高杉真宙は、食にこだわりを持つ食いしん坊のカメラマン役を清々しく演じています。うなぎ職人役の野間口徹は、非常に高温な焼き場に立つ職人のおでこや頬に出来る火傷を特殊メイクで再現し、外見も内面もリアルな職人を演じます。老舗のうなぎ店の女将役の朝加真由美は、伝統を守り、味を守ることへのこだわりをリアルな演技で魅せてくれます。

このドラマ「ごちそう」は、メ〜テレでの地上波放送に加え、8K版はNHK BS8Kでも放送するなど、国内外に幅広く展開予定です。



あらすじ：主人公は若手のスチールカメラマン。食の素材の提供者とその素材を絶品へと高める職人の姿を被写体として追っています。そして馴染みのうなぎ屋の板長が独立することから騒動が勃発。それは老舗のうなぎ屋の存続を揺るがすまでの事件となってしまいます。美味しい食を支える人々の裏側とその気持ちを優しく描く人情ドラマ。絶品ひつまぶしが出来る過程を美しい映像でじっくり見せます。





#### 高杉真宙コメント

「本当に美味しそうな映像ですので見ているだけでお腹が減ってきてしまうかと思います。時間帯によっては困ってしまうのではないかな？とそこが心配です。今回撮影で名古屋名物のひつまぶしを頂き本当に美味しかったです。ひつまぶしを作る職人さん達を見ることで、その格好良さに、更にひつまぶしの魅力に取り憑かれてしまうかと思ったほどでした。

ドラマは職人さんの修行の厳しい世界を垣間見ながら未来へ向かっていく素晴らしいものとなっています。ぜひ見て、そして食べてください」

#### 野間口徹コメント

「僕は毎年、このチームと、メ〜テレドラマ「名古屋行き最終列車」で一緒にさせてもらっている。名古屋は近いので日帰りですぐに帰らなくてはならなかったが、今回は3泊。名古屋を楽しみました。ひつまぶしは、こんなに大変な作業をして焼いてもらって出てくるごちそう。そのすばらしさを伝えられたらいいと思います。8K撮影は本当に美しい映像で、とてもリアル。視聴者の皆さんに届けられないのは、あとはうなぎの香りだけです（笑）」

#### <ごちそう ～うなぎ編～ について>

【タイトル】「ごちそう～うなぎ編～」

【放送日時】

メ〜テレ地上波放送：2021年2月23日（火・祝）9時55分～10時25分

NHK BS8K： NHKの番組表にて確認ください

【番組ホームページ】[https://www.nagoyatv.com/gochisou\\_unagi/](https://www.nagoyatv.com/gochisou_unagi/)

【制作著作】メ〜テレ