

\*\*\*\*\*

**名古屋が世界に誇る食文化ひつまぶしを  
8K の美しい映像で完全再現  
高杉真宙主演「ごちそう～うなぎ編～」放送決定！  
メ～テレドラマだけど  
8K 版は NHK BS 8K で 2 月 7 日（日）  
地デジ版はメ～テレで 2 月 23 日（火・祝）に放送します**

\*\*\*\*\*



**「名古屋行き最終列車」を 4 K 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 8 K 映像の題材は  
名古屋が世界に誇るなごや飯「ひつまぶし」  
撮影ではひつまぶしの名店「あつた蓬菜軒」に協力いただき  
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  
厨房の様子を 8 K 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**



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飯の「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、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、NHK BS8Kでも放送が決定するなど、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えます。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： 2021年2月7日（日）20時30分～55分

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

【番組 Twitter】 [https://twitter.com/nagoyatv\\_drama](https://twitter.com/nagoyatv_drama)

【制作著作】メ〜テレ