

東海テレビ・フジテレビ系全国ネット 2025年4月12日スタート

土ドラ ミッドナイト屋台

～ラ・ボンノオ～

2025年4月12日(土)～6月14日(土) 予定<全10話>
毎週土曜日 23時40分～24時35分

地上波連ドラ単独初主演！ **WEST. 神山智洋**

ボディを組むのは **Travis Japan 中村海人**

味覚失ったスゴ腕フレンチシェフと

味覚鋭い落ちこぼれ僧侶の異色コンビ誕生!!



※画像については、情報だしのみの使用とさせていただきます。またトリミング等をご遠慮ください。

夜の寺の境内で、絶品料理と心染みる説法？！

行き場を失った2人の男たちが

お腹も心も満たす、ちょっと変わった屋台をはじめました。

イントロダクション

誰と、どこで、どんな気持ちで食べるかで 料理の美味しさは、変わってくる

寺の境内で、平日の夜のみ営業するトリコロールのおしゃれな屋台。
情景を思い浮かべただけで足を運んでみたくなる店が、この春オープンします。

屋台を営むのは、
料理の腕は一流だけど、ワケあって味とにおいが分からなくなったフレンチシェフ・翔太と、
料理はできないけど、味には敏感な落ちこぼれ僧侶・輝元の2人。
仕事の壁にぶちあたり人生の岐路に立たされた2人が、
ひよんなことからタッグを組むことになりました。

主演のフレンチシェフ・翔太を演じるのは、WEST.の神山智洋。地上波連続ドラマの
単独主演は初めてです。神山自身、食べるのも料理を作るのも大好きだといいます。
一方、バディを組む落ちこぼれ僧侶を演じるのは、Travis Japan の中村海人。
袈裟をまとい合掌する姿はすっかり様になっていて、神山も驚くほど。
ドラマでの共演は初めての2人、どんなバディ感を見せてくれるのか、今作のみどころの1つです。

「何でも作ります。価格はお客様に委ねます」。
屋台のスペシャルメニューは、客にとってのオンリーワンのメニューの注文を受けること。
家族や友人、幼馴染などと紡いだ大切な思い出や記憶が、提供された料理と共に
よみがえり、客を優しく包みます。支払われた金額が、満足度のバロメーター…。
こうして屋台は、いつしかみんなの居場所となり、様々な物語が生まれていきます。
実は2人も居場所を失っていて、客との交流を通じ一歩踏み出せるかも注目です。

「オレが料理を作れば、場所がどこでも一流レストランになる」

「味が分からなくても心配するな。オレがお前の“舌”になる」

1人ではできないことでも、2人ならできる。
性格も能力も全く違う異色の凸凹コンビが、
今宵も、寺の境内でお待ちしています。

登場人物

遠海翔太 トオミ・ショウタ(31) … 神山智洋

フレンチシェフで、屋台の調理担当。実家は老舗のすし店で、後を継ぐため父の元で修行をしていたが、近所のフレンチレストランから漂う香りにあこがれ実家を飛び出す。パリのミシュラン1つ星レストランで腕を磨き、めきめき頭角を現していたが、人間関係のもつれから3年前に帰国。帰国後は、オーナーシェフのフレンチレストランを開こうと準備を進めるも、オープン直前になって極度のプレッシャーからくるストレスから味覚と嗅覚を失ってしまい、開店を断念。借金返済のため、宅配便のドライバーに転職する。料理の腕はピカイチだが、コミュニケーション能力に欠ける。



【神山智洋コメント】

Q オファーを受けた時の気持ちを教えてください。
地上波の連続ドラマで、単独主演は初めてなので、率直に嬉しかったです。ただ、パリの一つ星レストランで修行したシェフの役と聞いた時は、華麗な包丁さばきを求められるのかなと不安になりました。監督から、料理は、一つ一つ丁寧に確認しながらやっていくので大丈夫ですと説明を受け、安心しました。

Q シェフ役ですが、ご自身は料理をしますか？

得意料理があれば教えてください。

食べるのがめちゃくちゃ好きなんです。母が仕事を持っていたので、中学生の頃から妹のためにご飯を作っていました。本当にもう、「ザ・家庭料理」です。よく作るのは、オムライスです。卵はできるだけ半熟にして、ちゃんと卵で包むタイプです。洋食屋さんで出てくるようなオムライスを作りたいと思って、卵を溶いた後で、一回ザルで濾しています。そうするとすごく綺麗な黄色いオムライスができるので、出来上がった時に感動しますよ。

Q 料理にまつわる思い出を教えてください。

運動会や遠足の時に、母が作ってくれたお弁当は、とてもよく覚えています。母の甘い玉子焼きが大好きで…。それ食べるとその当時の景色というか、一瞬で子供の頃に戻ることができますね。屋台と言えば、博多のようにずらっと並んでいるイメージですね。屋台で食べるラーメンは美味しいです！

Q 視聴者のみなさんにメッセージをお願いします。

土曜の夜の放送なので、ゆっくりご覧いただいて、寝る前の息抜きになればいいなと思います。料理を通して屋台に来て下さるお客さんの思い出を呼び起こしたり、心を解きほぐしていきます。視聴者の皆さんにとっても、「あのご飯は美味しかったな」とか「あのご飯を食べた時は楽しかったな」とか、思い出せるような作品になればいいなと思います。そして屋台で登場した料理を「明日作ってみようかな」と思ってもらえるような、飯テロ的なドラマにもなったらいいですね！今回、Travis Japan の中村海人と一緒に出演するので、僕ら二人のデコボコ感というのも楽しんでいただきながら、物語の温かな空気を存分に感じていただければと思います。

方丈輝元 ホウジョウ・テルモト(28) … 中村海人

東京近郊にある古刹『泉楽寺』の次男で、副住職。屋台の接客と味見担当。

人の懐に飛び込むのが得意で、幼い頃から裕福な檀家に高級料理店に連れて行ってもらった影響で味覚を鍛えられ、食に興味を持つ。3年前に兄が病死。寺を継いで欲しいという父の思いを知り、僧侶の道を歩み始めるが、本当にやりたいわけではない。料理に物申す快感が忘れられず、僧侶になった後も、グルメレビューサイトにペンネームで多数の投稿をしている。料理は一切できないが、鋭い味覚とプロデュースセンスを持つ。



【中村海人コメント】

Q オファーを受けた時の気持ちを教えてください。

僧侶の役は初めてで、新しい自分になれるんだなと思いきり嬉しかったです。自分の演技の糧にもなるかなと思います。頭を坊主にするのかなと期待したのですが、宗派によって違うと聞きちょっと残念でした。お経を覚えるのは大変そうですが、感謝の想いなどを込めて読経されていると聞いたので、気持ちをこめて唱えようと思っています。

Q 輝元は屋台を始めます。ご自身は料理をしますか？

ダイエットを始めようと思っていて、メンバーから勧められて、先日初めてみそ汁を作りました。鍋やお椀、みそを溶かす調理器具などもそろえたのですが、おたまを買い忘れてしまって…。みそ汁を鍋からお椀に注ぐ際に「バツシャーン」とこぼしてしまいました。でもそのみそ汁が美味しくて、白米まで食べてしまいました。自分で料理をするというのは、こんなに感動するんだと思いましたね。

Q 屋台にまつわる思い出はありますか？

子どもの頃に行った地元の祭りの屋台です。肉入りの餡を小麦粉の生地で包んで焼いた、焼き餃子のようなものが売られていて、「シャープン」と呼ばれていました。食感がモチモチしていて美味しかったです。屋台といえば、これを思い出します。

Q 視聴者のみなさんにメッセージをお願いします。

一週間頑張ったあとの土曜の夜に相応しいドラマだと思っています。翔太と輝元のやりとりは、「青臭いなあ、この二人」という感じで笑えるし、屋台の料理に加えて、訪れるお客さんのストーリーがすごく温かいんです。このドラマを見れば、人と触れ合いたくなるし、すごく安心できる、ほっこりできるドラマになっていると思います。楽しみにしていただけたら嬉しいです。

ものがたり

東京近郊にある古刹・泉楽寺。
フレンチシェフ・遠海翔太(神山智洋)の前に、
副住職・方丈輝元(中村海人)が見せたのは、使われなくなったリヤカー式の屋台。
「赤ちようちにフレンチか… 案外いけるかも」
翔太と輝元の挑戦が始まった。

2人の出会いは、通夜の返礼品に四苦八苦する輝元の前に、
翔太が、宅配便のドライバーとして現れたことがきっかけ。
故人が大好きだった卵料理で見送りたいと、カステラを注文した輝元。
手違いで届かなかったのを受け
翔太は、まるでカステラのような卵焼きを作り、無事通夜を乗り切った。

フランスのミシュラン1つ星の店で修行した翔太。
帰国後、オーナーシェフとして店を開く予定だったが、
過度なストレスで味覚と嗅覚を失い断念、ドライバーとして働いていた。

「俺、副業で屋台をやりたい」
一方の輝元も僧侶の道を歩み始めていたが、大好きな料理への想いを諦めきれずにいた。
輝元は、迷わず料理担当に翔太を誘う。

オニオンスープ、白身魚のポワレ、たっぷり野菜のポトフ…。
泉楽寺の境内に、平日の夜だけ営業する“ミッドナイト屋台”がオープンした。
翔太の料理は評判を呼んだが、客が足を運ぶ理由は他にもあった。

「何でも作ります」

お品書きの最後に輝元が翔太に内緒で書いた特別メニュー。
「勝手なことをするな」と文句を言いながらも、翔太は客の注文に丁寧に応えていく。

愛する夫の焼き飯、部活後のみそラーメン、異国での奮闘を支えたカレーライス…。
ごくごく普通の家庭料理と共によみがえる、様々な思い出やエピソード。
料理が訪れる客の背中を押し、屋台はいつしかみんなの居場所に…
目標を見失い居場所を求めている翔太と輝元も、新たな一步を踏み出せるのか。

“ミッドナイト屋台”に、今宵はどんなお客さんがやってくるのか
胃袋満たす絶品料理と心温まるエピソードを召し上がれ！

プロデューサーコメント (東海テレビ 遠山圭介)

これまでドラマの世界では数々のバディものが生まれてきましたが、今回土ドラが送り出すのは「フレンチシェフ」と「寺のお坊さん」という異色のタッグ。料理で胃袋を、説法で心を満たしてくれる、ちょっと不思議なコンビが誕生します。

グルメドラマでフレンチのシェフ、というと華やかな料理をイメージするかもしれませんが、「ミッドナイト屋台」で登場するのはどれも素朴な家庭料理がほとんど。でもどの料理にも、翔太の優れた技術と輝元の慈悲の気持ちが込められていて、次第に唯一無二のご馳走に見えてきます。

お互いの足りない部分を補いあう2人は、すぐにケンカをし、すぐに仲直りをしながらともに成長を遂げていきます。皆さんも神山さんと中村さんが演じる凸凹コンビの行く末を一緒に見守っていただければと思います。

新生活がスタートする4月に、皆さんの新たな居場所となるような素敵な屋台に仕上がっているはず。是非ご期待ください！

概要

【放送日時】 2025年4月12日(土)～6月14日(土)毎週土曜 23時40分～24時35分 /全10回(予定)

【脚 本】 吉高寿男

※「刑事7人」(テレビ朝日)、「7人の夫」(東海テレビ)、「ドラゴンボール超」(フジテレビ)ほか
g クリエイターズ

【音 楽】 菅原一樹

【演 出】 清水康彦 草場尚也 大内田龍馬 山口龍大朗

【企 画】 市野直親(東海テレビ)

【プロデューサー】 遠山圭介(東海テレビ)

小林有衣子(イースト・フィルム) 斎藤嘉久(イースト) 江口きぬえ(イースト)

【コーディネーター】 重松圭一(g)

【制作協力】 イースト・フィルム

【制作著作】 東海テレビ

〈広報担当〉

■ 東海テレビ 東京編成部 山本聡美 TEL:03-3503-1391
コーポレートブランディング部 金岡未紗 TEL:052-954-1131