

**料理上手芸人と料理下手芸能人のペアが
「檸檬堂」に合う夏のスタミナ料理を提案するクッキングバトル番組
「むちゃぶりクッキング～レモンサワー×スタミナ料理決定戦～」
都築さん(四千頭身)&野呂さん、丸山桂里奈さん&じゅんいちさん、
阿諏訪さん&ボディビルダー横川さんの3ペア
夏のスタミナ料理づくりに挑戦！！
MCケンドーコバヤシさん、審査員らの舌を唸らせたのは？！**

日本コカ・コーラ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:ホルヘ・ガルドゥニョ)は、レモンサワー専門ブランド「こだわりレモンサワー檸檬堂(れもんどう)」(以下、「檸檬堂」)が展開する夏キャンペーンにあわせて、“新しい未来のテレビ”「ABEMA」にて特別番組「むちゃぶりクッキング～レモンサワー×スタミナ料理決定戦～」(以下、「むちゃぶりクッキング」)を7月24日(日)22時から放送しました。

暑い季節には夏バテ防止にスタミナ料理が食べたくなりますが、そんなスタミナ料理は味の濃いメニューが多く、それに負けないレモンの味わいが感じられる濃厚レモンサワー「檸檬堂」との相性が抜群です。「むちゃぶりクッキング」では、「檸檬堂」のCMにお酒好きなサラリーマンとして出演中のケンドーコバヤシさんを番組MCに迎え、料理上手芸人と料理下手芸能人のペアが、「檸檬堂」にあう夏のスタミナ料理を考案し、その相性の良さを競い合いました。



「檸檬堂」1年分と美味しい料理で夏を乗り切るための食費100万円という豪華賞品をかけた今回の番組。番組冒頭で、MCと参加者が集合し、四千頭身 都築拓紀さんと野呂佳代さん、丸山桂里奈さんとじゅんいちダビッドソンさん、元うしろシティの阿諏訪泰義さんとボディビルダー横川尚隆さんの3ペアが決定。その後、料理上手芸人が考えた「檸檬堂」にあうスタミナ料理2品を一人ずつ作り、制限時間1時間におよぶ熱いクッキングバトルが繰り広げられました。

その後、完成した料理は、MCケンドーコバヤシさんと、3名の審査員である高田秋さん、ユージさん、ボルサリーノ 関好江さんによって試食され、多数決によって「檸檬堂」ともっとも合う料理として都築さん&野呂さんペアの「豚キムチホルモンとキムチ炒飯」が選ばれました。

「むちゃぶりクッキング～レモンサワー×スタミナ料理決定戦～」概要

放送日時 : 2022年7月24日(日)22:00～23:00
 ビデオURL : https://abema.tv/video/episode/221-186_s1_p1
 提供 : 日本コカ・コーラ株式会社

- ・MC : ケンドーコバヤシさん
- ・アシスタントMC : 塩尻奈都子さん
- ・料理上手芸能人 : 四千頭身 都築拓紀さん(①)／阿諏訪泰義さん(③)／丸山桂里奈さん(②)
- ・料理下手芸能人 : じゅんいちダビッドソンさん(②)／野呂佳代さん(①)／横川尚隆さん(③)
- ・審査員 : 高田秋さん／ユージさん／ボルサリーノ 関好江さん

※料理上手芸能人と下手芸能人のペアは以下の通りです。

①都築さん&野呂さんペア		②丸山さん&じゅんいちさんペア		③阿諏訪さん&横川さんペア	
					
豚キムチ ホルモン	キムチ炒飯	スタミナ ねばねば～り丼	豚の生姜焼き	牛肉 カルボナーラ	麻婆トマト
					

<収録の様子>

■「レモンサワーに合うスタミナ料理が食べたい」ケンドーさんのむちゃぶり！

「檸檬堂」1年分と食費100万円を賭けたクッキングバトルに個性豊かな芸能人が集結

夏だから『檸檬堂』にあうスタミナ料理が食べたい！』というケンドーコバヤシさんの熱い思いから実現した今回の番組。料理上手芸能人と料理下手芸能人がペアになって「檸檬堂」に合う夏のスタミナ料理を提案します。番組冒頭では、MCであるケンドーさんから優勝者には「檸檬堂」1年分と美味しい料理で夏を乗り切るための食費100万円という豪華賞品が用意されていることが発表されると、料理上手芸能人と料理下手芸能人のテンションが一気に上がります。

今回参加するのは、“料理上手芸能人”として、YouTubeをきっかけに料理の腕前が話題のお笑いトリオ・四千頭身の都築拓紀さん、結婚して料理の腕に磨きがかかっている元サッカー選手でタレントの丸山桂里奈さん、“神の舌”を持つと言われている元うしろシティのお笑い芸人・阿諏訪泰義さん。“料理下手芸能人”には料理を猛勉強中のタレント・野呂佳代さん、得意料理は“下手なキャンプ飯”！お笑い芸人・じゅんいちダビッドソンさん。ボディビルダーの横川尚隆さんはまさかの「筋肉バカ」と紹介され、思わずポーズをとって自慢の筋肉を披露しました。



■ペアを決めるアピールタイム。料理下手芸人・野呂さんが驚きの腕前を披露！

フィーリングカップルの結果、神の舌・阿諏訪さんと天然・横川さんの凸凹ペア誕生

今回はフィーリングカップルでペアを決めることに。アピールタイムでは、料理下手芸人の3人が卵焼きを調理し、料理の実力を披露しました。野呂さんは卵焼きだけは得意とのことで、さすがの出来前。しかし、じゅんいちさんと横川さんは溶き卵を一気にフライパンに入れてしまうなど、ダイナミックな一面が垣間見られました。フィーリングカップルの結果、都築さんは野呂さんと相思相愛でペアが成立し、料理上手芸人2人から指名されたじゅんいちさんは丸山さんとのペアが成就。必然的に阿諏訪さんは横川さんとのペアを組むことになり、ケンドーさんからは「阿諏訪は圧倒的な料理の腕を持ちながら不人気なのか」と会場を沸かせました。

■横川さんの大胆な調理風景に審査員は大爆笑！都築さん&野呂ペアは“夫婦”のような掛け合い、丸山さんはじゅんいちさんに熱血指導と、三者三様な展開に



料理対決のテーマは「レモンサワーに合う、夏を乗り越えられるスタミナ料理」。夏バテ防止になる栄養素を含んだレシピと、「檸檬堂」との相性が審査ポイントです。今回のルールは、制限時間内に2品完成させ、そして必ず1品は料理下手芸人が作ること。ルールを聞いたペアは、入念に打ち合わせをしてクッキングバトルがスタート。別室ではケンドーさんに加え、立ち飲みが趣味なタレント・高田秋さん、ベストファーマー賞を受賞したユージさん、女性芸人No.1の料理の腕前を誇るボルサリーノ関好江さんが審査員として見守りました。

クッキング中は個性溢れたペアならではの展開に。阿諏訪さん&横川さんペアは、阿諏訪さんに「長ネギのあらみじん」を頼まれた裸にエプロン姿の横川さんは、手でネギをちぎったり、フライパンに入れるトマトを握りつぶしたり、ボディビルダーならではのパワー調理っぷりがさく裂。都築さんと野呂さんペアは、ボルサリーノ関さんが「夫婦で居酒屋をやっていたら楽しそう」とコメントするほど、息の合った掛け合いで調理を進めていきます。じゅんいちさんは丸山さんの熱血指導のおかげもあってか、この収録中に包丁の使い方がうまくなったそうで、丸山さんも「教えている中で一番上手い！」と太鼓判。

■「檸檬堂」に合う料理を熱烈プレゼン！優勝はケンドーさんも心をつかまれた都築さん&野呂さんペアの「豚キムチホルモン」と「キムチ炒飯」に決定

そしていよいよ試食タイムがスタート。トップバッターは都築さん&野呂さんペア。「豚キムチホルモン」と「キムチ炒飯」を作ったお二人は「豚キムチホルモンにはレモンサワーにあうホルモンを入れ、料理酒と味噌で味付けました。濃い味と檸檬の相性を考えました」と自信たっぷりに料理のポイントを説明。試食したボルサリーノ関さんは、「ホルモンは脂が乗っているけど、レモンサワーと合わせることでさっぱりするので箸が進みますね」と絶賛。ケンドーさんも「ホルモンとレモンサワーがよく合う！」と、このレシピにピッタリな「檸檬堂 定番レモン」との相性に舌鼓を打っていました。



つづいて、丸山さん&じゅんいちさんペアは、「スタミナねばねば〜り丼」と「豚の生姜焼き」の試食へ。「豚の生姜焼きニンニクがお邪魔しました」は「檸檬堂 うま塩レモン」との相性を考え、にんにくを多めにしているところがポイント。審査員やケンドーさんから「めっちゃくちゃおいしい。レモンサワーが進む！」と言わ

れ、思わず「丸山さんが考えたメニューなのに俺もめっちゃうれしい」とじゅんいちさんまで喜んでいました。



ラストを飾るのは、阿諏訪さん&横川さんペア。一度食べた料理の味は完全に再現できる阿諏訪さんと、ダイナミックな調理を披露してくれた横川さんの凸凹ペアは、「牛肉カルボナーラ」と「麻婆トマト」を披露。ホワイトソースとにんにく、濃い味と「檸檬堂 鬼レモン」などさまざまな相性を計算されて作られた料理に「ソースの味わいがレモンサワーにあう」と、審査員たちに相性の良さを高く評価されました。3組それぞれのプレゼンに、

ケンドーさんと酒好き審査員たちも大満足の様子。ケンドーさんと審査員の試食後には、作った本人たちも試食し、「おいしい!」、「これは檸檬堂に合う!」など、それぞれ感想を言い合いました。

そしていよいよ審査結果の発表。全員が固唾を飲んで見守る中、ケンドーさんと3名の審査員によって多数決で選ばれたのは、都築さん&野呂さんペアのスタミナ料理でした。すべての料理が1票ずつ獲得する僅差ではありましたが、「豚キムチホルモン」と「キムチ炒飯」はケンドーさんとユージさんから票を集めました。ケンドーさんは特に「キムチ炒飯」が気に入ったようで、「全部おいしかったけど、心をつかまれた」とコメント。優勝した二人には、「檸檬堂」1年分と食費100万円が授与され、受け取ったお二人は、「二人で均等に分けましょう!」と、共に健闘を称えあい、番組を締めくくりました。



<ケンドーコバヤシさんコメント>

—今回「檸檬堂」にあう夏のスタミナ料理を試食されましたが、収録の感想を教えてください。

実はこの収録後も別の仕事があったんですが、忘れていたふりをして、たくさん食べちゃいました。濃い味つけの料理が多かったのですが、レモンサワーとの相性を考えて作られていただけに「檸檬堂」を飲むペースも進んでしまい、楽しい収録でした。

—今回ケンドーさんとユージさんの投票によって都築さん&野呂さんペアの「豚キムチホルモン」と「キムチ炒飯」のスタミナ料理が優勝しましたが、ズバリ優勝の決め手となったポイントを教えてください。

番組を観ていただいた方にはわかると思いますが、自分が独り暮らしを始めたころを思い出すようなご飯を食べた気持ちになりました。そのノスタルジックさも優勝の決め手ですね。

—今年の夏は例年よりも暑く、夏の晩酌を楽しみにしている方々も多くいらっしゃるかと思います。そういった方々へ一言メッセージをお願いします。

みなさんも、阿部寛さんより酒好きを是非証明してください!

<料理上手芸能人が考案した「檸檬堂」に合うスタミナ料理6品>

①都築さん&野呂さんペア

■豚キムチ&ホルモン



豚肉だけでなく、ホルモンも使っているの、噛めば噛むほどキムチの辛さとお肉のうま味を感じることができる一品。味付けは、料理酒と味噌をベースに、ブラックペッパーで香ばしさやパンチをプラス。スタミナ食材にんにくもたっぷり使っているの、夏バテ防止におすすめです。味が濃い分、濃さに負けないレモンとうまさも濃厚なレモンサワー「檸檬堂 定番レモン」がよく合います。

■キムチ炒飯



にんにく、ネギ、キムチだけで作れる簡単メニュー。豚キムチを作った残り物で作れるので、献立作りで悩んだ時には是非作っていただきたい一品。ポイントはスタミナ食材のにんにくを多め使うこと。濃い味付けは、レモンとうまさが濃厚な「檸檬堂 定番レモン」がぴったりです。

②丸山さん&じゅんいちさんペア

■豚の生姜焼き



材料を切って炒めるだけの簡単料理なので、初心者さんでも簡単に作れます。夏バテを吹き飛ばすスタミナ食材、にんにくを多めに入れた所がポイント。生姜とにんにくのガツンとくる濃い味は、まろやかな「檸檬堂 うま塩レモン」と相性抜群で、お酒もどんどん進んじゃう、夏にぴったりの一品です。

■スタミナねばねば〜り丼



夏バテを吹き飛ばすネバネバ食材と様々な触感が楽しめるのがポイント。食べやすいように一口サイズにカットして、ごはんの上に乗せるだけで完成。「檸檬堂 うま塩レモン」の瀬戸内海の塩のまろやかさがネバネバ食材とまぐろを引き立てます。

③阿諏訪さん&横川さんペア

■牛肉カルボナーラ



にんにくとホワイトソースは、実は相性抜群。濃い味同士の組み合わせと共に飲むお酒は、ガツンと濃い味わいの「檸檬堂 鬼レモン」が一番合います。何度もリピートしたくなる一品です。

■麻婆トマト



トマトの酸味と麻婆の辛さが癖になる一品。にんにくの芽をたっぷり入れているので、夏バテ時期にはぴったりのメニューです。辛くて味の濃い料理には、果汁たっぷりでガツンとくる濃い味わいの「檸檬堂 鬼レモン」が相性抜群。箸が止まらないおいしさです。

「檸檬堂」夏のキャンペーン

鰻や焼肉、豚キムチなど、暑い季節には夏バテ防止にスタミナ料理が食べたくなる季節です。そんなスタミナ料理は味の濃いメニューが多く、それに負けないレモンの味わいが感じられる、濃厚レモンサワー「檸檬堂」との組み合わせが、相性抜群です。「檸檬堂」は、食事と一緒に気軽に楽しみたい方にも、食事と一緒にしっかりとお酒を楽しみたい方にもぴったりのラインナップを取りそろえています。本キャンペーンを通じて、味の濃いスタミナ料理と、濃いレモンサワー「檸檬堂」の組み合わせの相性が良いことを広くお伝えし、この夏の暑さを乗り越えられるような食事の楽しみ方を提案します。

① 「檸檬堂 夏の濃厚グルメなどが当たる！」キャンペーン

購入した「檸檬堂」のバーコードを読み取り、応募シールをためて抽選で夏の濃厚グルメなどが当たるキャンペーンを実施します。応募コースは7本コースと1本コースの2つがあり、詳しくは「檸檬堂」公式サイトをご覧ください。

・応募期間 :2022年7月11日(月)~9月18日(日)

・対象製品 :「檸檬堂」350ml/500ml 全製品

「檸檬堂 定番レモン」「檸檬堂 鬼レモン」「檸檬堂 無糖レモン」6本パック

「檸檬堂 うちわりレモン」

・賞品 :

●7本購入で応募可能な「7本コース」

抽選で計2,000名様に夏の濃厚グルメ2種、もしくは「檸檬堂」特製 真空断熱冷涼タンブラー(ペア)をプレゼント。



骨付き牛肉・豚肉ガッツリ1kg
2種食べ比べ
500名様

「檸檬堂」にピッタリ！
9種から選べるスタミナ料理
500名様

「檸檬堂」特製 真空断熱
冷涼タンブラー(ペア)
1,000名様

●1本購入で応募可能な「1本コース」

抽選で3,000名様に「PayPayポイント」1,000円分をプレゼント。

② 「檸檬堂」6本パックの期間限定発売

7月25日(月)より、6本パックを期間限定発売します。ラインナップは、「檸檬堂 定番レモン」、「檸檬堂 鬼レモン」、「檸檬堂 無糖レモン」の3製品です。

「こだわりレモンサワー檸檬堂」とは

2018年の誕生以来多くの方に楽しんでいただいている「檸檬堂」は、こだわりの店のおいしさを目指すレモンサワー専門ブランドです。日本各地の酒場で提供されるおいしいレモンサワーのこだわりに学び、焼酎をおいしく飲む方法として知られる「前割り焼酎」をヒントに、丸ごとすりおろしたレモンとお酒をあらかじめ馴染ませた「前割りレモン製法」を採用したことで、しっかりしたレモンとお酒の飲みごたえの濃厚なレモンサワーを実現しました。酒場で人気の味を、アルコール度数や果汁率の異なるレモンサワーのラインナップを提供しているのも特徴です。「檸檬堂」は、酒場で人気のレモンサワーを取り揃え、その日の気分やお食事に合わせて好きなフレーバーをお選びいただけます。

<p>「檸檬堂 定番レモン」 「檸檬堂 ホームランサイズ 定番レモン」</p>	<p>「檸檬堂 鬼レモン」 「檸檬堂 ホームランサイズ 鬼レモン」</p>	<p>「檸檬堂 はちみつレモン」</p>
		
<p>お店の定番のおいしさを実現。 すべてのレモンサワー好きの 方に。</p>	<p>1缶当たりレモン 1.5 個分の 果汁を使用した、ガツンとくる 味わいのレモンサワーです。</p>	<p>はちみつでほんのり甘く 仕上げたレモンサワーです。</p>
<p>アルコール分 5%</p>	<p>アルコール分 9%</p>	<p>アルコール分 3%</p>
<p>レモン果汁 10%</p>	<p>レモン果汁 17%</p>	<p>レモン果汁 7%</p>
<p>「檸檬堂 無糖レモン」 「檸檬堂 ホームランサイズ 無糖レモン」</p>	<p>「檸檬堂 うま塩レモン」 「檸檬堂 ホームランサイズ うま塩レモン」</p>	<p>「檸檬堂 うちわりレモン」</p>
		
<p>レモンのキレイのいい酸味とお酒 のうまさをすっきり楽しめます。</p>	<p>コクのある瀬戸内の塩を隠し味 に、まろやかなレモンとお酒の うまみが楽しめます。</p>	<p>好きな量や濃さ、アレンジで自分 好みに楽しめるレモンサワーの 素です。</p>
<p>アルコール分 9%</p>	<p>アルコール分 7%</p>	<p>アルコール分 25%</p>
<p>レモン果汁 6%</p>	<p>レモン果汁 7%</p>	<p>-</p>

- 公式サイト : <https://www.lemondo.jp/>
- Twitter : https://twitter.com/lemondo_JP
- Instagram : https://www.instagram.com/lemondo_jp/

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】
 日本コカ・コーラ株式会社 広報部 担当: 戸塚
 TEL: 03-5466-8104/E-MAIL: ccjc-pr@coca-cola.com

「檸檬堂」広報事務局(株式会社プラチナム内) 担当: 福島・澤田・樫根・松田
 TEL: 03-5572-6072/FAX: 03-5572-6075

【一般のお客様からのお問い合わせ先】
 コカ・コーラお客様相談室 TEL: 0120-308509
 コカ・コーラキャンペーン事務局 TEL: 0120-084509