

くまモンのお料理漫才?! 話題沸騰で再生総数 13 万回突破!! 大好評、くまモンと真猿の「お料理ばってん!」第4話が配信開始!

高橋酒造ホームページにて10月15日より公開

高橋酒造株式会社(本社:熊本県人吉市、代表取締役社長:高橋光宏)は、熊本県営業部長「くまモン」と熊本県で活躍するおネエタレント「真猿(まさる)」の異色のコンビが繰り広げるオリジナル料理番組「お料理ばってん!」第4話を、自社ホームページにて2013年10月15日(火)より配信を開始します。

■第4話:赤なすの田楽 <http://www.hakutake.co.jp/special/batten/>



生の赤なすにかぶりつくくまモン



くまモン、自分が描かれたマイうちわで赤なすを焼く!?



ゴマすりの途中、調理器具で野球を始めるくまモン



真猿に怒られながらもゴマすりに再挑戦!!

「お料理ばってん!」は、高橋酒造が、熊本県が火の国を象徴する農林水産物ブランドとしてPRを行う「くまもとの赤」の食材と、本格米焼酎「しろ」の組み合わせを通して、熊本の魅力とともに、同社が提唱する食を楽しむ力「味わい力(※)」を日本全国へ広げる取り組みの一環として、2013年8月より配信を開始。“お料理漫才”のごとくボケを連発するやんちゃなくまモンと、オネエ真猿の鋭いツッコミ、二人のはちゃめちゃクッキングが話題となりスタートから2ヶ月あまりで、再生総数約13万回を突破するなど大好評をいただいております。

第4話では、熊本県産の美味しい「赤なす」を使った田楽と浅漬け作りに挑戦します。今回は、真猿が南阿蘇の産地を訪れ、赤なすの収穫に終始大奮闘。くまモンのパワーアップしたボケっぷりに、さすがの真猿も今回ばかりはタジタジか! ?と思いきや、しっかりアドリブで切り返します。今回も爆笑間違いなし、「お料理ばってん! 第4話」をお楽しみください。次回「第5話:クマエビのエビチリ」の配信は、2013年11月頃配信を予定しています。

<「赤なす」の味わい方(学習院女子大学 品川教授/番組より)>

赤なすの田楽には、なすと味噌の甘みを引き立ててくれる米焼酎のお湯割りがオススメです。しっかりと口の中に残る田楽の味が、米焼酎と合わさることで、まろやかな味わいに変わっていくのを楽しむことができます。



しろボトル付属の「くまもとの赤」特製ネックリンガー

※「味わい力」:食への興味、食材への知識、調理方法への関心、そして料理と飲み物の組み合わせを意識する事で培われる、食を楽しむ力を指します。

■高橋酒造株式会社について

明治33年(1900年)創業、熊本県人吉市に本社を置く球磨焼酎製造会社。高橋酒造が製造する「しろ」は、人吉盆地の清らかな水と良質な米のみを原料として造られた本格米焼酎です。すっきりとした飲み口と、上品で芳醇な香り、クセのないすっきりした口当たりで、どんな料理も美味しく引き立てる、まさに「食を楽しむ」ための食中酒です。毎日の食事の中で、料理と飲み物の組み合わせを考えるなど、食への意識を高めることを大切にしている高橋酒造は、本格米焼酎「しろ」と熊本の「赤」の組合せを通じ、食を楽しむ力「味わい力」を全国へ広げる活動を実施していきます。

<本商品に関するお問い合わせ先>

報道関係 : ◆高橋酒造株式会社広報代理:ブルーカレント・ジャパン株式会社 (担当/廣澤・大貫) TEL:03-6204-4141 FAX:03-6204-4142

お客様 : ◆高橋酒造株式会社 お客様相談室 TEL:0966-24-5155