

熊本県産の「ウまい赤」食材のお料理番組「お料理ばってん！」第6話を配信開始！
くまモンと真猿の料理漫才が好評、シリーズ再生総数22万回突破！
球磨焼酎ミュージアム「白岳伝承蔵」ホームページもリニューアルオープン

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」と同県で活躍するおネエタレント「真猿(まさる)」による、Webお料理番組「お料理ばってん！」第6話を、自社ホームページにて2013年12月11日(水)より配信を開始します。また、高橋酒造が運営する球磨焼酎ミュージアム「白岳伝承蔵」のホームページもリニューアルオープン致しました。

■第6話:熊本地鶏「天草大王」の水炊き 12月11日 配信開始

<http://www.hakutake.co.jp/special/batten/>

「お料理ばってん！」は、熊本県農林水産物ブランド「ウまい赤」の食材と、同じく熊本生まれの高橋酒造本格米焼酎「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スタートした番組です。



「お料理ばってん！」は、2013年8月より配信を開始し、シリーズ再生総回数22万回(12月10日現在)を突破しました。漫才のごとくボケを連発するやんちゃなくまモンと、おネエ真猿の鋭いツッコミぶりが魅せる、二人のはちやめちゃクッキングが人気の理由です。

第6話では、熊本県の大自然で育った美味しい地鶏「天草大王」を使った水炊き作りに挑戦します。今回は、真猿が自ら産地を訪れ、天草大王を調達するところから番組がスタートします。くまモンは、見事なつみれ作りや椎茸と人参の飾り切りを披露、鍋奉行ぶりを発揮するなど、今回も見どころが満載です。

※「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。

<「天草大王の水炊き」の味わい方(学習院女子大学 品川教授/番組より)>

味がしっかりしていてコクのある天草大王の水炊きには、強めのお酒で料理の味や香りをより引き立てくれる米焼酎のオンザロックがおすすめです。天草大王からスープに溶け出した繊細な旨味や甘みを感じながら、お酒の味も楽しみ、身体もぽかぽかするので冬にはもってこいの組み合わせです。



勇気を振り絞り、「天草大王」に近づく真猿の顔は恐怖顔。



天草大王の調達を祝し、真猿とくまモンの天草大王ならぬ、くま大王ダンス。



楽しいつみれ作りは、やっぱりくまモン主導です。



真猿へお茶をいれてあげる優しくくまモン。それには、実はある陰謀が...

いい米、いい水、いい人で。

高橋酒造株式会社

■「白岳伝承蔵」ホームページがリニューアル！

<http://www.denshogura.jp/>

球磨焼酎ミュージアム「白岳伝承蔵」は、高橋酒造の代表商品である「白岳」「しろ」の魅力と共に、創業の礎となった世界に誇れるブランド「球磨焼酎」の400年の歴史的・文化的価値を全国の皆様にご紹介しています。本格米焼酎「白岳」の製造工程の展示や、数々の焼酎の試飲もできる施設です。この度、リニューアルした高橋酒造のホームページ(<http://www.hakutake.co.jp/>)では、白岳伝承蔵の詳しい館内紹介のほか、人吉・球磨周辺のおすすめ観光スポットやグルメ、お土産、宿泊、体験イベントなど盛りだくさんの情報をご紹介します。



<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