

**第1弾では“ON 崎”と“OFF 崎”のギャップに大反響！**  
**「かのやー!!!」と叫びまくるサンシャイン池崎さんがクセになる!?**  
**鹿屋市の魅力を空前絶後に伝える、話題の新 WEB CM 第2弾**  
**2021年10月29日（金）より公開**  
**「空前絶後においしい街鹿屋」プロジェクトサイト公開中！**

鹿児島県鹿屋市は、2021年10月9日（土）に始動した市の魅力を発信するシティプロモーション、「空前絶後においしい街鹿屋プロジェクト」にて公開したサンシャイン池崎さんが出演する新 WEB CM の第2弾として、「ふるさと納税 牛肉」篇、「ふるさと納税 鹿屋名物いろいろ」篇、「移住・定住 仕事」篇、「移住・定住 生活環境」篇を2021年10月29日（金）より公開いたします。



今回の WEB CM では、食に、自然に、すべてがおいしい街鹿屋の魅力を「ふるさと納税」と「移住・定住」の視点から発信。うなぎや黒毛和牛など鹿屋市の名物をテーマとした「ふるさと納税」篇の動画を2本、豊かな自然や教育環境に恵まれた鹿屋市の暮らしをテーマとした「移住・定住」篇の動画2本の計4本の動画を公開。鹿屋市の魅力を存分にアピールしています。また、今回の動画には全て鹿屋市民が出演しており、食料自給率100%超えを誇る「おいしい暮らし」と、豊かな心をもつ鹿屋の人たちの魅力がたっぷり伝わる内容となっています。

鹿屋の魅力に更に勢いが止まらなくなったサンシャイン池崎さんのハイテンションな姿にご注目ください。



## 〈WEB CM ストーリー〉

鹿屋市出身芸人のサンシャイン池崎さんが、鹿屋名物のおいしい食や豊かな自然環境をハイテンションで紹介していくというストーリーです。ふるさとでリラックスしている「OFF 崎」状態なサンシャイン池崎さんが、鹿屋の人たちやおいしい食に触れてたちまちハイテンションな「ON 崎」へ大変身する姿にご注目ください。

また WEB CM 内では、「ジャスティス！」や「イエEEEEイ！」など、お馴染みの決め台詞はもちろん、鹿屋の魅力を届けたい気持ちがあふれて「かのやー！」と叫びまくってしまう、いつにも増してハイテンションなサンシャイン池崎さんをご覧ください。

### ■ふるさと納税「牛肉」篇

授業で焼肉を楽しむ高校生に「高校の授業で焼肉？でも安い肉っしょ？」と尋ねる「ON 崎」。「これ、A5（ランク）の肉っす」の返答に衝撃を受け、思わず「OFF 崎」になってしまいます。実はなんと、鹿児島黒牛は和牛日本一を誇る超名牛！「牛肉エリート」の街！！！」と「ON 崎」になり、ふるさと納税で堪能できる牛肉の魅力をハイテンションにお届けします。



### ■ふるさと納税「鹿屋名物いろいろ」篇

ふるさと納税の広告は1つの名産物に絞るのが王道だが、鹿屋市は名産品がありすぎる…と悩む市職員を前に「ON 崎」スイッチオン。「笑いも広告も王道が全てじゃない！！！」と一蹴。一度見たらクセになる、鹿屋市のいろいろな名産物を手に持ち変顔など様々な表情を見せるサンシャイン池崎さんの姿は必見です。



### ■移住・定住「仕事」篇

美由紀牧場に訪れた「OFF 崎」は、牧場で働く女性たちに出会います。県外から働きに移住してきたことを聞き、感動のあまり「ON 崎」発動！「女性が活躍できる環境、ジャスティス！」と、サンシャイン池崎さんの決め台詞とともに、働きやすく移住にも向いている鹿屋市の魅力を動画内でお伝えします。



### ■移住・定住「生活環境」篇

鹿屋市出身のサンシャイン池崎さん。お洒落なお店に入るやいなや、「鹿屋市にこんな洒落た場所があるんだねえ。」と自身が育った頃の鹿屋市をイメージしながら一言。その言葉を聞いた店員さん・鹿屋市民が「買い物も・学校も・とっても充実！」と満面の笑みで鹿屋市の魅力をアピール！より住みやすく発展した鹿屋市に興奮する「ON 崎」さんが、動画を締めくくります。





## 〈WEB CM 概要〉

### ■ 第二弾公開タイトル 公開日：10月29日（金）10時～

- ①ふるさと納税「牛肉」篇
- ②ふるさと納税「鹿屋名物いろいろ」篇
- ③移住・定住「仕事」篇
- ④移住・定住「生活環境」篇

### ■ 第一弾公開タイトル ※公開中

- ①ふるさと納税「うなぎ」篇
- ②ふるさと納税「かのや旬食レシピ」篇
- ③移住・定住「余暇・自然」篇
- ④移住・定住「子育て・教育」篇

### ■ 放映期間

・2021年10月9日（土）～2022年3月31日（木）

### ■ 出演者

・サンシャイン池崎 ・鹿屋市民

### ■ プロジェクトサイト公開中！

<https://kanoya-kuzenzetsugo.jp>



## 〈出演者プロフィール〉

サンシャイン池崎（サンシャインいけざき）

1981年10月9日生まれ、鹿児島県鹿屋市出身のお笑い芸人。

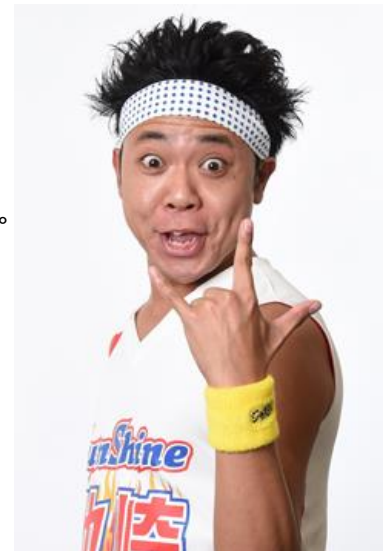
ワタナベエンターテインメント所属。

特技は一発ギャグ、ボート、ポスティング、卓球。

「ジャスティス」や「空前絶後」、「イエEEEEイ」など、ハイテンションな自己紹介ネタでブレイク。

現在自身のYouTubeチャンネル「サンシャイン池崎の超・空前絶後超絶怒涛の

ギャラクシーちゃんねる極」は登録者数40万人を超え、人気を集めている。



# 鹿屋へ移住した料理研究家「門倉 多仁亜」さんを起用した食のプロジェクトも同時展開。

東京から鹿屋へ移住し、ありのままの食と向き合う料理研究家の「門倉 多仁亜(かどくら たにあ)」さんを起用し、鹿屋市の豊かな食材を使用したオリジナルレシピでプレミアムな食を楽しめる「かのや旬食レシピセット」を商品として開発。鹿屋市のふるさと納税ポータルサイトにて、オリジナルレシピ付き食材セットの寄付申込を始めています。

オリジナルレシピは、プロジェクトの特設サイトでも公開中です。  
また、「鹿屋旬食レシピ」を実際にオンラインで調理配信する、オンラインイベントも実施します。



「鹿屋旬食レシピセット」は、計 4 つのメニューを公開。

## ■ 第一弾 「プチ贅沢ディナー」 ※公開中

**A5ランク鹿児島黒牛のグーラッシュ〜ビール煮込み〜**  
ほんのり苦味と辛味の効いた大人味のシチュー。

**【作り方】**

1. 牛すね肉は4等分に切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し①肉に焼き目をつける。あまり脂がたまりすぎないように裏返す。こぶし程度の油がたついたら裏返さず油を拭き取る。
3. ②にフライパンにスライスしたたまねぎを加え、塩ひとつまみを「命置け」程度に振りかけ、中火にかける。たまねぎの水分がでてきたら蓋をして、みじん切りにした人参を加え、砂糖を加える。さらに、人参の色になるまで炒め、みじん切りにしたにんにくを加え、香りが出るまで炒める。
4. ブルック菜(冷凍)、キャロットスティック、お豆(コンソメ)、塩を加え、香りが出るまで炒める。続けてトマトソースを入れて煮合わせる。
5. ⑤ビールを半杯くらい注いでフライパンにこぼりついたスパイスなどをこぼせる。これを肉が入っている煮込み鍋に追加する。残りのお酒も入れて、10分程度煮込み、お湯を半分ほど減らす(注: 煮込みすぎると味が濃くなるので注意)。一旦沸騰させ、戻火をとる。蓋をして弱火に調節し、90分ほど煮込む。
6. ⑥ソースの味を見て、味が薄いようなら塩を強めてソースを煮詰め、調整が済んだらお湯を少しは「薄くして」味を調整する。この時、旨味が増えるようなら砂糖(お豆/たまねぎ)などの旨味を加えて味を調整する。
7. ⑦ブロッコリーは湯を沸かして10分ほどゆで、塩を少し加えて、仕上げの10分くらい前に加えて煮込む。塩とお豆(コンソメ)で味を調える。
8. マッシュポテトをもりつけたお皿に盛り付け、クレンソングを添える。お好みでパルメザンチーズを振りかけ、お好みでトッピングして完成!

**【材料(2〜3人分)】**

- 牛すね肉 (A5ランク) 300〜400g
- サラダ油 大さじ1
- たまねぎ 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- にんにく 大さじ1
- パプリカ(冷凍) 大さじ1
- キャロットスティック 小さじ14
- 塩 1g
- トマトペースト (100gパック) 20g
- ウスターソース(ケチャップ) 350ml
- お豆(コンソメ) 1個
- お豆(コンソメ) 小さじ14

**【仕上げ材料】**

- クレンソング 日本産(鹿屋産)のクレンソングを優先して使用する。

プロジェクトサイトはこちら  
鹿屋市の旬食や旬食の魅力を発信する「かのや旬食」プロジェクトのレシピセットをぜひご覧ください!

## ■ 第二弾 「クリスマスディナー」&「年末年始オードブル」 11/1 (月) 公開

## ■ 第三弾 「郷土の味セット」 (coming soon)

### «オンラインイベント»

## ■ Hanako Instagram LIVE イベント (coming soon)

⇒かのや旬食レシピの「クリスマスディナー」料理を門倉さんが調理し、雑誌「Hanako」のInstagramアカウントでLIVE配信。

## ■ ふるさと食体験「キッチンハイク」 動画配信イベント (coming soon)

⇒オンラインイベント「ふるさと食体験」で、鹿屋の食材が実際に届き、門倉さんと一緒に「かのや旬食」をつくる配信イベント。

## 〈料理研究家プロフィール〉

門倉 多仁亜（かどくら たにあ）

父日本人、母ドイツ人のハーフ。

ロンドンのコルドンブルーにてグランディプロムを取得したことをきっかけに料理教室を始め、料理研究家として活動。'09年には夫の実家である鹿屋市（鹿児島県）に家を建て移住し生活を楽しんでいる。NHK「きょうの料理」や日本テレビ「キューピー3分クッキング」などで活躍し、執筆も行っている。自身の公式 YouTube チャンネル「Tania's Kitchen in Kanoya」ではドイツ風パウンドケーキや、カンタンパンケーキなどの調理解説動画を公開中。



## 〈プロジェクト概要〉

「世界一おいしい街」を目指す鹿屋市が、食をテーマにしたさまざまな企画で市の魅力を発信するプロジェクト。

「ふるさと納税」及び「移住・定住」の促進を図ることを目的としており、WEB CM の公開、鹿屋の食材を活かしたオリジナルレシピ開発や商品化、SNS を通じたライブ配信などを通じて「鹿屋市らしさ」を伝えてまいります。

**プロジェクト名** : 「空前絶後においしい街鹿屋」

**実施期間** : 2021年10月9日（土）～

**プロジェクトサイト** : <https://kanoya-kuzenzetsugo.jp>

**公式 YouTube** : 公式チャンネル「鹿屋市ふるさと PR」

<https://www.youtube.com/channel/UCHshJdTdXssdHS7IgyUHA>