

“悪魔の蔵のワイン”との相性抜群！  
背徳感と多幸福感を味わえる禁断のレシピ動画「悪魔メシ」公開  
第一弾は「愚者愚者ハンバーグ～オン・ザ・カマンベールチーズ～」

メルシヤン株式会社(社長 代野 照幸)は、4月7日(金)より“悪魔の蔵のワイン”カッセルロ・デル・ディアブロとの相性抜群な「悪魔メシ」のレシピムービーを公開いたします。

「カッセルロ・デル・ディアブロ」は、あまりの美味しさにワイン蔵に忍び込んで盗み飲みする者が絶えなかったことから、コンチャ・イトロ社の創業者であるドン・メルチョー氏が“この蔵には悪魔が棲んでいる”という噂を流し、人々を恐れさせ、その美酒を守ったという130年以上も語り継がれる伝説のワインです(「カッセルロ・デル・ディアブロ」は、スペイン語で“悪魔の蔵”の意味)。

今では世界140ヶ国以上で販売されており、他に例を見ない規模でグローバルに展開しているワインブランドであり、イングランドのプレミアリーグ所属「マンチェスター・ユナイテッド」の最も長い公式スポンサーの1つにもなっています。

今回、“悪魔の蔵のワイン”と相性抜群で、悪魔的においしい「悪魔メシ」を開発しました。悪魔メシは①身近な食材で簡単に作ることができるもの②食べた者が背徳感と多幸福感を同時に味わえるもの③魂の中に悪魔が目覚めワインが美味しくなるもの、という3つをコンセプトに開発されています。

第一弾は「愚者愚者(ぐしゃぐしゃ)ハンバーグ～オン・ザ・カマンベールチーズ～」をご紹介します。疾走感のあるデスメタル風ミュージックをBGMに、プレミアムハンバーグを容赦なく崩し、野菜ジュースと中濃ソース、さらにマヨネーズとケチャップを加えアツアツで濃厚なミートソースを作ります。それを食べやすい大きさに切られたカマンベールチーズに豪快にかけ、パセリとコンショウを振るだけでワインとの相性抜群で、背徳感と多幸福感を同時に楽しめる悪魔メシが完成します。

悪魔メシ特設サイトでは、「悪魔の軍艦(あくまのぐんかん)」や「背徳の棒(はいとくのぼう)」など、名前を聞いてもどんな料理か想像できないにもかかわらず、食べると悪魔的においしい「悪魔メシ」を毎週金曜日に1レシピずつWEBムービーとして公開します。今後の更新にもご期待下さい。

悪魔メシ 特設サイト ※4月7日(金)0:00公開

URL: <http://www.kirin.co.jp/products/wine/cyt/wines/diablo/akuma-meshi>

カッセルロ・デル・ディアブロブランドサイト

URL: <http://www.mercian.co.jp/diablo/>



## ■レシピ紹介

### 《材料》

プレミアムハンバーグ	1個
カマンベールチーズ	1個
ケチャップ	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
中濃ソース	大さじ1
トマトベース無塩野菜ジュース	50cc
黒胡椒	適量
刻みパセリ	適量



1		プレミアムハンバーグを容赦なく崩す。
2		ハンバーグを崩したら、野菜ジュース、中濃ソース、ケチャップ、マヨネーズ、を加えて混ぜる。
3		カマンベールチーズを食べやすい形にカットする。
4		肉ソースをドロリとかけ、多めのパセリと黒コショウを振る

## ■今後のレシピ公開スケジュール

- 4/14 悪魔の軍艦(あくまのぐんかん)
- 4/21 ドッグの謝罪(ドッグのしやざい)
- 4/28 目眩ドリア(めまいドリア)
- 5/12 黒甘美(くろかんび)
- 5/19 パンドラの蛸(パンドラのたこ)
- 5/26 背徳の棒(はいとくのぼう)
- 6/3 妖かし焼き(あやかしやき)