

和歌山の柿でハロウィンを楽しむ“KAKIで今夜はPARTY”
今年のハロウィンは世界のKAKIあわせ料理のNo.1を決定！

DJみそしるとMCごはんさんご登壇

「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」
キックオフイベントレポート

JAグループ和歌山/柿消費拡大対策事業協議会（和歌山県和歌山市 代表者：木村恵一、以下「JAグループ和歌山」）は、日本一の収穫量を誇る和歌山県産の柿の認知拡大・販売促進を目的として、「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」キャンペーンを9月15日(土)より開始することを発表し、キャンペーンの開始を記念しキックオフイベントを開催しました。

JAグループ和歌山は2014年よりハロウィンの季節に和歌山の柿を使った新しい楽しみ方を提唱するキャンペーンを実施しており、5年目を迎える本年は、「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」をテーマに、近年海外進出も話題になっている“日本の柿”の魅力を伝えるべく、世界各国の様々な料理と柿を合わせて一番合う料理を決定する投票イベントを実施いたします。

本イベント第一部では、和歌山県柿企画委員会委員長 木原達夫、副委員長 中山裕之、和歌山県農業協同組合連合会 果樹園芸部部长 松原正よりご挨拶をさせていただきました。その後、キャンペーンのイメージキャラクターの“くいしんぼうHIPHOP”ラッパーDJみそしるとMCごはんさんにご登壇頂き、「世界のKAKIあわせ料理」のご紹介や特別ライブショー、ハロウィンテーブルコーディネーターのご紹介を行いました。本イベントの第二部では、テーブルコーディネーターの米澤麻里恵さんとともに、親子で楽しめる体験型ハロウィンコーデワークショップを開催しました。



○開催概要

名称：「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」キャンペーンキックオフイベント

日時：2018年9月15日（土）第一部：13:00～、第二部：14:30～

会場：イオンスタイル品川シーサイド店 オーバルガーデンイベント会場
(東京都品川区東品川4-12-5)

内容：【第一部】

ー主催者ご挨拶

和歌山県柿企画委員会 委員長 木原達夫、副委員長 中山裕之

和歌山県農業協同組合連合会 果樹園芸部部长 松原正

ートークセッション 特別ゲスト DJみそしるとMCごはんさん

ースペシャルライブショー

【第二部】

ートークセッション 特別ゲスト DJみそしるとMCごはんさん

ー体験型ハロウィンコーデワークショップ

○イベントレポート

★キックオフイベント主催者よりご挨拶、キャンペーンのご紹介

当イベントにて和歌山県柿企画委員会委員長 木原達夫、副委員長 中山裕之、和歌山県農業協同組合連合会 果樹園芸部部长 松原正は、柿をイメージしたハッピーとキャップを着用し、挨拶いたしました。

木原委員長は、「先日の台風にも負けず、和歌山の柿は十分に実りました。今年も多くの方に和歌山の柿を楽しんで食べていただきたいです。」と和歌山の柿の魅力をアピールしました。



★キャンペーンのイメージキャラクター DJみそしるとMCごはんさんご登場！

「世界のKAKIあわせ料理」「ハロウィンテーブルコーディネート」のご紹介、スペシャルライブショーも！

ハロウィンKAKIをモチーフにしたキャップと衣装で登場したDJみそしるとMCごはんさんは2年連続でキャンペーンのイメージキャラクターに就任、「今年も、JAグループ和歌山さんと一緒に、柿を盛り上げていきたいと思えます！」とコメントしました。今年のキャンペーンについては、「どのKAKIあわせ料理がNo.1になるのか楽しみです！読売テレビ「COOK BOSS」におけるエプロンボーイ(料理男子)の活躍は、特に目が離せませんね」とコメント。ご自身もキャンペーンを楽しみにしていることをお話頂きました。イベント内では、「世界のKAKIあわせ料理」をクイズ形式でご紹介。会場の皆さんと一緒にどこの国の料理をアレンジしたKAKIあわせ料理なのかを考えるDJみそしるとMCごはんさんは、「柿を合わせたらどんな味になるだろう？20種類のレシピの中では、シンガポール料理風の魚生(ユーシェン)が気になります。柿と紀州梅の和歌山コラボの味を食べてみたいです！」と一番魅力的と感じた料理を紹介してくださいました。さらに、和歌山の柿が世界に通用するかということを実証し、撮影されたPR動画が流れると、「和歌山弁のナレーションが面白かったです！フランスの方にも日本の柿が大人気でしたね！KAKIは世界共通語なんですね！和歌山の柿が海外でも認められてるってすごいことですよね！！」と感想をお話いただきました。



イベントの後半には、DJみそしるとMCごはんさんによるスペシャルライブショーを開催！キャンペーンのテーマソング「KAKIで今夜はPARTY!!」を披露いただきました。さらに、JA和歌山県農PRキャラクター「かき音ちゃん」とJA紀北かわかみイメージキャラクター「かきたん」も登場し、一緒に会場を盛り上げて頂きました。



★親子で楽しめる体験型のハロウィンコーデワークショップ実施！

イベントの第二部では、親子で楽しめる体験型のハロウィンコーデワークショップを開催。テーブルコーディネーターの米澤麻里恵さんにご登壇いただき、会場の皆さんとDJみそしるとMCごはんさんがハロウィンコーデ作りにチャレンジしました。柿にハロウィンのシールを貼ったハロウィンKAKIやマスキングテープを使ったハロウィン仕様のお皿を作成しました。

完成したハロウィンコーデを見たDJみそしるとMCごはんさんは、「とっても可愛いお皿が完成しました！PARTY気分が楽しくて良いですね！」とコメント。また、ワークショップに参加された方には、ハロウィンKAKIがプレゼントされました。



○「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」キャンペーン概要

「神様の食べ物」と言われる柿は、1日分のビタミンC※1や食物繊維や果物としては珍しいビタミンAなどが豊富に入った機能性食品です。また日本だけの果物というイメージが強い柿ですが、どのような料理にも合わせやすいことから、近年では海外進出も話題になっています。美味しくて体に良い和歌山の柿をさらに知っていただくために、「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」キャンペーンを実施いたします。

本年は事前にキャンペーン特設サイトにて、20か国の「KAKIあわせ料理」から、『食べてみたい。』と思う一皿に[いいね!]していただくキャンペーンを実施します。この20皿の中から選抜された料理が、読売テレビの料理バトル番組「戦う! 料理男子 COOKBOSS」内で激闘! 「KAKIあわせ料理」NO.1はどの一皿になるのか、ご期待ください。

また本サイトでは、フランス・パリで撮影したプロモーション映像も公開します。さらに 昨年に引き続き、DJみそしるとMCごはんさんをキャンペーンキャラクターに起用し、和歌山の柿でハロウィンを盛り上げてまいります。※1 約160gの柿を摂取した場合



■キャンペーンキャラクター DJみそしるとMCごはんさん

【プロフィール】

「おいしいものは人類の奇跡だ!」をモットーに、作詞、作曲、MUSIC VIDEO制作、アートワークなどを自ら手掛けることが多い。略称として、おみそはん、みそしるごはん、DMMGなどが用いられる。女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 卒業。



■「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」キャンペーン特設サイト概要

- ・名称 : 「KAKIで今夜はPARTY!! – 世界のKAKIあわせ料理 –」キャンペーン特設サイト
- ・URL : <http://kakine-chan.com/halloween/cp/>
- ・公開日 : 2018年9月15日 (土)
- ・コンテンツ : ・「世界のKAKIあわせ料理 20レシピ」
・「和歌山のKAKI in PARIS」プロモーション動画

○「世界のKAKIあわせ料理」のNo.1を決める対決を実施!!

ビジネスマン料理男子が、KAKIを使った各国料理対決を考案します。

事前にキャンペーン特設サイトにて、20か国の「KAKIあわせ料理」から、『食べてみたい。』と思う一皿に[いいね!]していただくキャンペーンを実施します。この20皿の中から選抜された料理が、和歌山で開催される料理バトルイベントに参戦! イベントの様子は、読売テレビの料理バトル番組「戦う! 料理男子 COOKBOSS」として、ハロウィンに向けて放送いたします。

2018年9月30日 (日) に、和歌山県 J Aビルにて料理バトルイベントを実施いたします。イベントでは、DJみそしるとMCごはんさんに審査員を務めていただき、「世界のKAKIあわせ料理」No.1を決定いたします。その模様を番組化、『戦う! 料理男子 COOKBOSS』を、読売テレビにて放映。

10月17日 (水) 深夜25時44分~26時14分 (予定)

○「和歌山のKAKI in PARIS」プロモーション動画も公開！

柿の美味しさや料理のレパートリーの広さを訴求するために、食の都パリを舞台にしたプロモーション動画をキャンペーン特設サイト上、YOUTUBEで9月7日（金）より公開いたしました。

・URL：<https://www.youtube.com/watch?v=0nXQtwVL0Vs>

【ストーリー】

和歌山のKAKIを使ったフランス料理をパリに住む舌の肥えたパリジェンヌに食していただき、KAKIを使った料理の美味しさに驚く人々を描いています。このプロモーション動画で、世界の料理にも合うKAKIを象徴的に伝えていきます。



「KAKIあわせ料理」とは

どのような料理にも合わせやすい柿を用い、“かけあわせ”ならぬ、“KAKIあわせ”した料理のことです。本年度は、世界中で愛されるKAKIの魅力さをさらに知っていただくため、和食からイタリアンに留まらず、世界三大料理の中華やフランス、さらにセネガル風料理まで、様々な世界中の料理と“KAKIあわせ”した「世界のKAKIあわせ料理」全20レシピを制作しました。今まで出会うことがなかった、新しい魅力溢れるKAKIあわせ料理をお楽しみください。



【シンガポール料理風】
KAKIと紀州梅ソースで食べる
魚生(ユーシェン)



【韓国料理風】
KAKIのフルーティーナムルのせ
スキレットビビンバ



【メキシコ料理風】
チキンソペス
KAKIサルサソースがけ