

高橋酒造の Web サイトに新コンテンツ登場！

オリジナル料理番組 くまモンと真猿の「お料理ばってん！」配信スタート。 熊本産「赤」の食材と、本格米焼酎「しろ」の組合せを通して食の楽しみを伝える。

「くまモン」のやんちゃなお料理姿と、熊本の人気おネエタレント「真猿」との掛け合いにも注目！

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、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)」を起用したオリジナル料理番組「お料理ばってん！」を、自社ホームページ(<http://www.hakutake.co.jp/special/batten/index.html>)にて 2013年8月1日(木)より配信いたします。オリジナル料理番組「お料理ばってん！」では、代表的な熊本の「赤」の食材とその産地、食材を美味しく味わえる調理法、そしてその料理に合うお酒の飲み方を、全6回に渡って紹介していきます。



※「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。

初回の配信では、柔らかな肉質と程よい霜降りが特徴の「あか牛」と、生産量日本一を誇り、ジューシーな美味しさが絶品の「トマト」をテーマにした2話を一挙公開します。お料理大好き「真猿」を、やんちゃ



あか牛のサーロインステーキ丼



トマトの焼きチーズカナッペ風

でおちゃめな「くまモン」がお手伝いしながら、第1話では「あか牛のサーロインステーキ丼」を、第2話では、「トマトの焼きチーズカナッペ風」を作ります。

また番組内では、食教育を専門とする学習院女子大学 品川明教授が、熊本の赤の食材をより美味しく味わうためのワンポイントアドバイスを行います。



【あか牛の例】『あか牛』は、味がしっかりとっていてコクがあるため、強めのお酒がよく合います。特に、すっきりとした味わいの米焼酎・オンザロックと飲み合わせると、『あか牛』のコクが焼酎の甘みをよりひきたて、次の一口がより一層美味しくなります。」

「くまモン」が産地を訪れ、熊本の大自然の中で育つ「あか牛」と仲良く(?)ふれあう様子や、実は料理の腕前が達人な「くまモン」と、おネエタレント「真猿」の息の合った掛け合いなど、見どころが満載です。

今回は、「真鯛」の調理にチャレンジする第3話の配信を予定しています(2013年8月23日(金)を予定)。



「あか牛」の産地で牛と戯れるくまモン



「あか牛」に、塩をふりかけるその姿は、まるでオリーブオイルを華麗にかけるあの人のように?!



見事なフランベ(!?)で「あか牛」を調理するくまモン



生産量日本一を誇るトマトの産地を訪れたくまモン



熊本の赤の食材には、すっきりとした本格米焼酎「しろ」がぴったり



＜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

いい米、いい水、いい人で。

高橋酒造株式会社

【参考資料】

■本格米焼酎「しろ」×熊本の「赤」 特設サイト くまモン動画「お料理ばってん！」

特設サイトでは、オリジナル料理番組「お料理ばってん！」全6回を配信する他、番組で紹介する熊本の「赤」の食材、レシピ、料理に合うオススメの本格米焼酎「しろ」の飲み方を掲載。また、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考える事により培われる食を楽しむ力「味わい力」についての解説や、「味わい力」の有無、現代型味オンチタイプが判定できるチェックシート、タイプ別トレーニングなどを公開しています。

■ボトル付属ネックリンガー（2013年8月より実施予定）

本格米焼酎「しろ」と、熊本の「赤」とのコラボキャンペーンの一環として、高橋酒造が製造する本格米焼酎「しろ」ボトル(720ml)に、熊本の「赤」の食材と「くまモン」のコラボデザイン画のネックリンガーを付けて、2013年8月より全国にて数量限定で発売致します。



■販売期間：2013年8月上旬よりスタート

※60万本限定でなくなり次第終了

- 販売エリア：全国
- 製品販売場所：小売店、業務店

※店舗以外のご購入は、白岳伝承蔵、伝承蔵ECサイト(楽天)にて受け付けております。

＜ボトル付属ネックリンガー＞

◆白岳伝承蔵 TEL:0966-32-9750 / FAX:0966-32-9751

メールアドレス: denshohgura@hakutake.co.jp

◆伝承蔵 EC サイト(楽天) <http://www.rakuten.co.jp/hakutake-denshohgura/>

■出演者プロフィール

- くまモン：熊本県の営業部長(公務員)熊本のおいしいものや大自然を熱烈アピール中！
- 真猿(まさる)：熊本を代表するオネエタレントとして、KAB「駅前TVサタブラ」、KAB「5ch シネマサル」、FMK「パンゲア」等レギュラー番組を4本持ち、地元のグルメ番組にて、累計400店舗以上のレポートをした実績を持つ。「シルシルミシルさんデー2時間スペシャル」にも出演し、全国区で人気急上昇中の注目タレント。

■監修者の紹介

品川明(しながわあきら) 学習院女子大学教授

・研究分野:海洋生理生態学、環境教育、人・食・環境コミュニケーション

・主要著書:『生活紀行』(学習院新書)、『親子の週末48時間』(小学館)、『21世紀をいきるきみたちの環境学習』(島根県)他

サイエンスパートナープロジェクトとして、栃木県日光市立栗山中学校の授業(総合)を活用して「栗山の自然から自分たちの未来を考える」テーマ授業の支援プロジェクトや子どもが主体的に学び、科学を好きになるための教育システムの開発に関する実証的な研究へ携わる。

経歴:東京水産大学卒、東京大学大学院農学系研究科水産学専攻修了、農学博士

■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。減圧蒸留法により製造しているため、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。