

平成26年6月23日

各 位

株式会社日本トリム

おいしい+胃腸にいい水で 笑顔あふれるお弁当を
日本トリム提供 テレビ番組「すごいね!ご当地キャラ弁!」

6月のゲストに ふなっしー が登場! 爆笑トークとプロの料理人によるスゴ技キャラ弁が話題沸騰中!

YouTube で爆発的人気獲得! CSでは6月24日に放送

整水器シェアNo.1※の株式会社日本トリム(本社/大阪市、代表取締役/森澤紳勝)が提供し、プロの料理人らが日本全国のご当地キャラクター達をデザインしたお弁当の作り方を紹介するCS放送番組「すごいね!ご当地キャラ弁!」(スカイAスポーツ+, 毎週火曜日11:25~11:30)では、第9回放送となる6月のゲストに千葉県船橋市をPRする「ふなっしー」を迎え、大人気の「キャラ弁」作りを紹介します。
※矢野経済研究所「2014年版 浄水器・整水器市場の実態と展望」より

番組では、全国技能士グランプリ銀賞の料理人・山口和孝さんが、水色の服など、表現するのがかなり難しい「ふなっしー」のキャラ弁作りのスゴ技を披露します。CS放送では6月24日に最後のリピート放送予定。また、日本トリム公式YouTubeチャンネルでは6月より当番組の動画を公開していますが、「ふなっしー」と出演者(料理人、MC)との軽快なトークと完成度の高いキャラ弁が人気を集め、公開直後から多くの方にご視聴いただき、過去最高の再生回数を記録更新中です。ぜひ、お楽しみください。

<http://www.youtube.com/user/nihontrimofficial>

番組では、日本トリムの整水器から作られる「電解水素水」でお料理を作っています。日本トリムの整水器は、胃腸症状の改善に効果効能が認められた「家庭用管理医療機器」で、炊飯やダシ取り、煮物などお料理にも適しています。



(画像) 第9回放送より
写真左にある機器が当社製品「トリムイオンHYPER」

■「すごいね！ご当地キャラ弁！」第9回放送（2014年6月）の内容紹介

【みどころ】

今回のみどころは、なんとと言っても、スゴ腕料理人が披露する「ふなっしー」そっくりに仕上がるキャラ弁の作り方と、ゲストの「ふなっしー」による軽快な動きやトークです。

「ふなっしー」が身にまとっている、船橋の美しい海をイメージしているという“水色”の洋服の作り方は必見です。

また、「ふなっしー」の元気いっぱいコミカルな動きやトークも大きなみどころ。番組冒頭の登場シーンからエンジン全開の「ふなっしー」のパフォーマンスに、MCの三瓶さんもテンションが高まり、番組全体が高揚感に包まれます。今の容姿に行き着いた「ふなっしー」の誕生秘話や、「グラビア梨ドル」「肉食系梨」といった隠されたプロフィールなど、次々に明かされる事実がとても興味深く、目が離せないあっという間の15分間の内容です。さらに、料理人のスゴ腕に感嘆するリアクションや、沈黙を突っ込むシーンなど、思わず笑みがこぼれるシーンは必見！ぜひ、ご家族揃って、番組視聴とキャラ弁づくりをお楽しみください。



【料理人】山口和孝さん

（こんぴら温泉 琴平グランドホテル「桜の抄」料理長）

全国技能士グランプリ銀賞の料理人。料理人歴30年以上。技能グランプリ日本料理の部で2009年準優勝。「桜の抄」で人気の、こだわりぬいた朝のバイキングをプロデュース。

【MC】三瓶京子（オフィスキーワード所属）

【ゲストキャラクター】

ふなっしー（千葉県船橋市）

ご存じ、千葉県船橋市在住の「梨の妖精」！本名は、フナディウス4世。2000年に一度だけあらわれる奇跡の「梨の妖精」です。お・も・て・なっ・しーの心で船橋を、そしてニッポンをブシャーッと元気にしていきます！



■ 「ふなっしー」 キャラ弁のレシピ

【材料（ふなっしーキャラ弁）】

お米 1膳分、卵 1～2個、玉ねぎ 1/4個、ミックスベジタブル 小1袋、鶏肉 100g、
ベビーコーン 2本、カニかまぼこ 1本、紫芋パウダー 適量

【ふなっしーキャラ弁の作り方】

Step. 01

【ふなっしーの体】

- ・本体の中身になるチキンライスを作ります。ご飯、玉ねぎ、ミックスベジタブルをトマトソースや塩・胡椒で味付けしながら炒めます。
- ・チキンライスを含む薄焼き卵を作ります。卵の黄身と水溶き片栗粉をよく混ぜてフライパンで焦げ目が付かないように薄くのばして焼きます。
- ・ふなっしーの服になる薄焼き卵を作ります。卵の白身に水で溶いた紫芋パウダーを適量混ぜてフライパンで焼きます。
- ・チキンライスを黄色の薄焼き卵で包んで、ふなっしーの体の形に整えます。
- ・その上から水色の薄焼き卵をのせて、ふなっしーの体の完成です。



Step. 02

【ふなっしー顔】

- ・口やほっぺの模様は、カニかまぼこを切って作ります。
- ・目は、薄焼き卵の白身部分を土台にします。黒眼部分などは、黒ごまペーストをキッチンペーパーを使った絞り袋に入れて、手描きで描きます。

【ふなっしーのパーツ】

- ・頭の飾りは、豆苗を使って表現します。リボンは福神漬けで形を作ります。
- ・ベビーコーンで、ふなっしーの腕を作って、ふなっしー本体は完成です。

Step. 03

【彩りアイテム】

- (焼き鶏) ・鶏肉を一口サイズに切って、白ネギと一緒にフライパンで炒めます。
・お好みのジャムで味付けすると、甘辛い焼き鶏が出来上がりです。
- (ニンジンとツナのサラダ)
・千切りにしたニンジンをツナとよく和えます。
- (小松菜とホンビノス貝の和えもの)
・酒蒸ししたホンビノス貝を小松菜と和えます。

- ・ふなっしーとお弁当箱のすき間に、アイテムを詰め込んで出来上がり。

【すごいね！POINT】

「お弁当でブルーの色を表現する方法」

- ・紫芋パウダーは、分量をうまく使うとブルーの色を表現できます。
多めに使うほど、濃いブルーを表現できます。

「手描き風の線の描き方」

- ・キッチンペーパーで絞り袋を作って、その中に黒ごまペーストを入れます。
- ・絞り袋の先を小さく切って、描きたい形になぞっていくと、うまく黒い線が表現できます。

■番組概要

全国でも大人気のご当地キャラクターたちが月替わりで登場し、番組内で自身の「キャラ弁」が作り上げられる模様を一緒に楽しめます。「キャラ弁」を作るのは、料理の鉄人・大田忠道さん率いる「天地の会（あまつちのかい）」の凄腕料理人たちで、料理初心者でも簡単にご当地キャラクターを、見事にお弁当へと作り上げる数々のスゴ技を披露します。さらに、放送は日本トリムのホームページ内にある番組特設サイト<http://www.nihon-trim.co.jp/chara-ben/>でも視聴可能で、未放送の調理ポイントを完全収録するほか、完成した「キャラ弁」の作品も順次紹介していきます。今後も全国のご当地キャラクターと一緒に、楽しくて美味しいキャラ弁をご案内していきますので、ご期待ください。

番組名： 「すごいね！ご当地キャラ弁！」

放送局： CS放送 スカイAスポーツ+

放送日時： 毎週火曜日 午前11：25～11：30 （※2013年10月～放送）

料理人： 大田忠道さん率いる「天地の会（あまつちのかい）」の凄腕料理人たち



【大田忠道（おおた ただみち）さん プロフィール】

23歳で有馬グランドホテルの副料理長。

中の坊瑞苑総料理長を経て、2002年に「四季の彩・旅籠」を開業、大田忠道料理道場を主宰。98年「ひょうごの匠」に認定。01年「神戸マイスター」に認定。04年春「黄綬褒章」受章。12年春「瑞宝単光章」受章。兵庫県日本調理技能士会会長。

- ゲスト
- 第1回 10月 「愛媛県今治のPRキャラクター バリィさん®」
 - 第2回 11月 「静岡県浜松市マスコットキャラクター 出世大名家康くん」
 - 第3回 12月 「大阪府箕面市柚子PRキャラクター 滝ノ道ゆずる」
- (2014年)
- 第4回 1月 「兵庫県豊岡市マスコットキャラクター 玄武岩の玄さん」
 - 第5回 2月 「埼玉県深谷市イメージキャラクター ふっかちゃん」
 - 第6回 3月 「栃木県宇都宮市マスコットキャラクター ミヤリー」
 - 第7回 4月 「山口県PR本部長 ちよるる」
 - 第8回 5月 「滋賀県彦根市四番町スクエアキャラクター やちにゃん」
 - 第9回 6月 「千葉県船橋市をPRするキャラクター ふなっしー」
 - 第10回 7月 「東大阪市石切参道商店街の公式キャラクター いしきりん」
 - 第11回 8月 「北海道ご当地キャラクター コアックマ」
 - 第12回 9月 「徳島県のマスコットキャラクター すだちくん」

■番組提供の背景と狙い

当社は、人間にとって最適な「水」とは何かを追求し、“快適で健康なヒューマンライフの創造に貢献する”ことを企業理念としています。当社が製造・販売する整水器で生成する電解水素水（トリムウォーター）は、食品のうまみ成分を引き出す「抽出力」に優れているので食材のおいしさを引き出し、料理の仕上がりが格別です。料理のあらゆる工程で使われる「水」について、さらに深い関心を持ってもらうことを、当番組を通して訴求していきます。

日本トリムとは

日本トリムは、電解水素水整水器販売などの『ウォーターヘルスケア®事業』に加え、人工透析への応用を始めとした『医療分野』、米国TRIMGEN CORPORATIONの『遺伝子診断分野』などのビジネスに取り組んでいます。飲用にとどまらず医療分野や農業分野、工業分野での様々な応用を実現し、電解水素水をベースに世界へ挑戦するオンリーワン企業を目指します。

■会社名/株式会社日本トリム

- 設立年月日/1982年(昭和57年)6月12日
- 代表取締役/森澤 紳勝 (もりさわ しんかつ)
- 資本金/992,597,306円
- 従業員数/449名 (関連会社等を含む)
- 企業ホームページ/<http://www.nihon-trim.co.jp/>

■電解水素水整水器

水の中に含まれる塩素・溶解性鉛などを大型カートリッジで除去し、更に電気分解によって、アルカリ性で抗酸化性を持つ水素を豊富に含んだ電解水素水を常に安定的に生成する医療機器です。

【効能又は効果】

胃腸症状の改善

▽胃もたれや胃の不快感をやわらげます。

▽胃腸の働きを助け、お通じを良好にします。



管理医療機器製造販売認証番号:226AGBZX00012000

※矢野経済研究所「2014年版浄水器・整水器市場の実態と展望」調べ

【主力商品】

「トリムイオンHYPER」

「整水器は家電」のコンセプトのもと、多種多様のキッチンにマッチするシンプルでよりコンパクトなデザインを実現。蛇口から電解水素水を取水する2ウェイ方式で、シンクから離して置けるので、設置場所が制限されません。業界初の溶存水素濃度（目安）デジタル表示、ターボ機能搭載。さらに省電力モード、排水量調節機能を搭載し、ECOにも配慮するなど、新世代を意識した高性能整水器です。2014年4月1日発売。

本件に関する報道関係者様からのお問合せ先

株式会社日本トリム 東京オフィス
〒100-0011 東京都千代田区内幸町2-2-2富国生命ビル15F
tel:03-5511-8660 (代) / fax:03-5511-8661
経営企画部 浅尾