

【11月7日「鍋の日」企画】
今後はネタ作りではなく、鍋作りに専念！？鍋キング ZAZYさんが川島明さんに
サプライズ！特製鍋を囲んだ“心の交流”で、最後には“鍋友”認定へ
WEB 動画「ZAZY の仲良くなる鍋」11月7日(火)より公開
～ZAZYさん考案の“仲良くなる秘密”が隠されたレシピも特設サイトにて同時公開～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、「鍋がみんなをひとつにする」というテーマのもと、芸能界の鍋キングである、お笑い芸人の ZAZY さんを起用した WEB 動画「ZAZY の仲良くなる鍋」を 11 月 7 日(火)より公開します。また、動画内でも振舞われた ZAZY さんが考案したオリジナルの鍋レシピを特設サイトにて公開します。

URL: <https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/zazy-nabe/>

ミツカンでは「鍋を囲む」ことで生まれる楽しい“時間”や“コミュニケーション”を鍋の魅力の一つであると考え、今年のコミュニケーションのテーマを「鍋がみんなをひとつにする」に設定いたしました。実際にミツカンが行った調査^{※1}では、8割以上が相手と仲良くなりたいとき、鍋と一緒に食べて仲良くなったと回答しています。そしてこの結果を受け、鍋をきっかけに人との距離が近づくということをより伝えるため、鍋レシピのレパートリーを 50 種類以上も持ち、芸能界の中でも鍋マニアとして一目置かれている、鍋キング ZAZY さんを起用した WEB 動画を公開します。

本動画は、ZAZY さんが、以前一緒に鍋を食べることを断られてしまった先輩芸人の川島明さんへオリジナルの鍋をサプライズで振る舞い、実際に仲良くなることを目指す企画です。今回のために ZAZY さん自ら考案したオリジナルレシピ「ZAZY の仲良くなる鍋～3段階味変、ごま豆乳鍋～」はごま豆乳をベースとして、途中で味噌や豚キムチを追加することで味の変化を楽しめるようになっています。この「3段階味変」こそが“仲良くなる秘密”で、川島さんが味の変化に驚く度に表情が豊かになり、2人の会話も弾んでいきます。鍋キングならではの鍋への情熱、そして川島さんと仲良くなりたいという一心で作り上げた、ZAZY さんのこだわりのつまんだレシピで、どんどん仲良くなっていく2人の表情をお楽しみください。今回の企画を通じて、鍋と一緒に食べることで相手と仲良くなれることを広め、「鍋」の更なる可能性を発信していきます。

※1:「全国の鍋に関する意識調査」

WEB動画概要

公開日時: 2023年11月7日(火)

出演: ZAZY、川島明

配信媒体: 「ZAZYの仲良くなる鍋」特設サイト、ミツカン公式YouTubeチャンネル

YouTubeURL: <https://youtu.be/I85X6Y4zaBg>

特設サイトURL: <https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/zazy-nabe/>

WEB動画ストーリー

【企画説明～調理シーン】

撮影スタッフの楽屋突撃に驚くZAZYさん。スタッフから「得意の鍋で先輩と仲良くなる企画をやりませんか？」という誘いに対し、「いいじゃないですか！ZAZYといえば鍋ですから」と乗り気で返事をします。ただその相手が川島さんだと知ると、以前、食事の誘いを断られている経験から、企画を躊躇します。しかし、「鍋キングなのにやらないんですか？」というスタッフからの煽りを受け、決意を固めます。ピンクのエプロンに身を包み、鍋キングならではの鍋知識を披露しつつ、今回の企画のために自らが考案したオリジナルレシピの鍋を作ります。

【川島さんへのサプライズシーン】

ZAZYさんからの謎の手紙で呼び出された川島さん。そんな川島さんの元に、羽をつけたZAZYさんが鍋を持って登場。「怪しさしかない」と始めは距離を取っていた川島さんでしたが、一口食べると、「うまっ！すごいね！」と思わず声を出してしまいます。今回のオリジナルレシピのこだわりである「3段階味変」。味変をする度に、その美味しさに川島さんが驚き、会話のテンポが上がることで、2人の距離も縮まっていきます。×まで終わると、ZAZYさんが緊張の面持ちで、「仲良くなれたということでもいいでしょうか？」と聞くと、川島さんは「はい」と深くうなずき、「こわかったー」とZAZYさんは安堵の表情を浮かべます。その後、「鍋って混浴浸かったくらいの心の交流がある」と鍋の魅力を2人で語り合い、ZAZYさんは川島さんの「鍋友」に認定されます。最後に「これからはタメ口でいい」という川島さんの言葉信じ、「ええの！？まじで！？」と言うZAZYさんに、「心のどこかでいらっとなるわ」と率直な感想を述べる川島さん。そんなやりとりに自分たちで爆笑してしまいます。



撮影エピソード

【調理シーン】

ピンク色のエプロンを着け登場すると、ピンク色のキッチングッズが用意されたキッチンを見て、「ピンクソルトにする意味ありますか!？」とツツコミ。慣れないカメラの前での調理には少し緊張していましたが、「これは川島さんうなりますよ〜」と鍋の出来栄えにはご満悦の様子。「僕、鍋は360日ぐらい食べています。手軽だし、栄養価も高いし、おいしいし、仲良くなれるし。」といった鍋への愛が溢れたコメントもありましたが、「川島さん笑ってくれるかな。おいしいって言ってほしいな。」と時折不安になっていました。

【川島さんへのサプライズシーン】

緊張の面持ちで羽をつけ、サプライズ突撃をするまで待機をする ZAZY さん。実際に突撃をすると、羽をつけつつ、鍋を持つという出で立ちを不信に思う川島さんから「新ネタ?」と聞かれていました。また、実食シーンでは豚キムチで味変をして、だんだんピンク色になってくる鍋を見て、川島さんが「だんだん出汁をピンクにしたいだけちゃうの?」とツツコミをするシーンもありました。その後、ZAZY さんの鍋の感想を聞かれた川島さんは「ZAZY はやっぱりネタじゃなくて、鍋を作った方がいい。」と言い、ZAZY さんが戸惑う姿も。鍋を囲み、だんだん仲良くなっていく2人、カメラが回っていないところでも、レシピの話など雑談が増えてくる様子が印象的でした。



ZAZY さんインタビュー

Q.今回ミツカン「鍋つゆシリーズ」の WEB 動画企画として、鍋に関するお仕事の話が来てどのように思いましたか?

ZAZY さん: 感慨深いですね。大学で鍋サークルを立ち上げた時からここまで来たか、と。有り難いですね。ZAZY でいいのかって、ちょっと戸惑いみたいなのところはありますね(笑)。

Q.今回のレシピは ZAZY さんが考案されましたが、こだわりポイントはありますか?

ZAZY さん: 味変です。もともとこのごま豆乳鍋ってめちゃくちゃ美味しいんですけど、でも味変も楽しめるっていうところをこだわりポイントにしています。

Q.鍋を通して仲良くなるには?

ZAZY さん: 追加攻撃って仲良くなるんですよ(笑)。サプライズとかでも、1個出して次出して最後「まだあんの!？」みたいな。今日も川島さんが「味噌!？」で1回リアクションがあって、キムチでもう1回リアクションで、×の麺で、最後卵で、何段階もリアクションのフックを作ってたっていうところを意識しましたね。

Q.川島さんに鍋を振る舞った感想は？

ZAZY さん: 自分の考えたレシピをカメラの前で作って、しかも日頃お世話になっている先輩に振る舞うっていうのは初めてだったので、正直ドキドキはしましたが、実際川島さんから本気の「うわあ〜！」が聞けたので、めちゃくちゃ嬉しかったです。

Q.今回のテーマが「仲良くなる鍋」でしたが、今日は川島さんと距離は近づいたと思いますか？

ZAZY さん: 近づいたでしょ！完全に！今度プライベートで鍋やるってなったら来てくれると言っていたので。

Q.次に鍋を振る舞って仲良くなりたい方はいますか？

ZAZY さん: 「ZAZY 鍋パーティーやります」みたいなのを劇場に貼って、どんどん「ZAZY の鍋が美味しい」と広まっていて、どんどん先輩に行ったら面白いですね。

Q.オリジナルレシピは何個お持ちですか？

ZAZY さん: 無限かもしれないです。鍋ってこの具材入れたらちょっと雰囲気変わったりとか、今日の味変じゃないですけど、味噌をちょっと入れて雰囲気変えたりとかあるので。無限は言い過ぎましたかね(笑)。

Q.鍋キングとして今年の冬に注目してほしい鍋や具材を教えてください。

ZAZY さん: 今日紹介した生卵を付けるのを是非やってください。今日はそれにぴったりなごま豆乳鍋つゆでやらせていただいたんですが、鍋って奉行の方がいないと、ずっと中火くらいでグツグツした状態で食べて話して盛り上がってなるので、終盤味が濃くなっちゃってるんですよ。その時に生卵を試してほしいです。

Q.鍋キング ZAZY さんは鍋奉行ですか？

ZAZY さん: 人目に似つかないくらいの感じで(鍋奉行を) やります。難しいんですけど、鍋奉行がいた方が鍋は美味しくなるんですけど、仕切りすぎる奉行がいるとみんな気を使うじゃないですか。「これ食べていいのかな」とか。それが一番楽しくないので、僕は“仕切りすぎない”を奉行をやる時に心がけています。

Q. 鍋キング ZAZY さんにとって、“鍋”とは？

ZAZY さん: 鍋は調理も簡単で、美味しくって、栄養も逃さない、食の究極体ですよ。尚且つみんなで困って食べることによって、コミュニケーションが生まれて仲良くなるので、最高じゃないですか。もっと鍋を広めて、もっともっと鍋を楽しんでいきましょう。

ZAZYさん考案「ZAZYの仲良くなる鍋〜3段階味変、ごま豆乳鍋〜」レシピについて



「ㄨまで美味しい™ ごま豆乳鍋つゆ」を使用したごま豆乳ベースの鍋。3段階の味変具材を用意し、段階ごとに味噌や豚キムチを入れることによって味噌キムチ鍋へと変化します。味変具材を入れることで、どの味が一番美味しかったかなど味の感想を話すことができ、一緒に鍋を食べる人との会話が弾みやすくなる、仲良くなるのにぴったりな鍋です。

ZAZYさん プロフィール



生年月日: 1988年06月27日

身長/体重: 175cm / 65kg

出身地: 大阪府 泉南市

趣味: 料理・ファッション・自作漫画・映画

特技: ボーリング・アントニオ猪木のモノマネ・

アニメクイズ(漢字、数学、日本史)・楽器(笛)

©YOSHIMOTO KOGYO CO.,LTD.

出身/入社/入門: NSC 大阪 33期生 / 2011年4月デビュー

商品情報について



「ㄨまで美味しい ごま豆乳鍋つゆ」

鶏と昆布のだしを合わせ、ごまと豆乳で仕上げた、あっさりしていてコクがある、まろやかな味わいのごま豆乳鍋つゆです。

商品ページ: <https://www.mizkan.co.jp/nabe/product/shimemade/goma-tounyuu.html>

【「ㄨまで美味しい鍋つゆ」シリーズ】

「ㄨまで美味しい」シリーズは、食材とスープを楽しむお鍋はもちろん、お鍋を楽しんだ後の、ㄨレシピまで美味しく堪能できる鍋つゆです。豊富なラインナップのストレート・ミニパックで、お鍋だけでなく普段のお料理のアレンジにもお楽しみいただけます。

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞
ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>