

2018年3月13日

内村航平選手が鉄棒を麺棒に持ち替えた？

「人生初！テーブルマークの魚沼水の郷工場で過ごした1日」

ドキュメンタリー映像をWEBで公開！

テーブルマークは、スポンサー契約を締結しているプロ体操選手の内村航平選手(所属:リンクガーハット)を当社魚沼水の郷工場(新潟県魚沼市)に迎え、当日の模様を本日よりテーブルマークのWEBサイト、YouTubeで公開します。

テーブルマークは、「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、たゆまぬ技術革新により、常に新しく安心してお召し上がりいただける商品づくりを目指しています。内村選手の「体操のみならず何事にも真剣に取り組む姿勢」を描き、テーブルマークの企業姿勢に重ねあわせます。

ドキュメンタリー映像とすることで、普段競技では見せることのない内村選手の新たな一面を引き出すとともに、テーブルマークの冷凍うどん、パックごはんの特長を、内村選手の視点から視聴者の皆さんにお届けします。

■動画掲載WEBサイト

・テーブルマークWEBサイト

<http://www.tablemark.co.jp/index.html>

・テーブルマークのYouTubeチャンネル

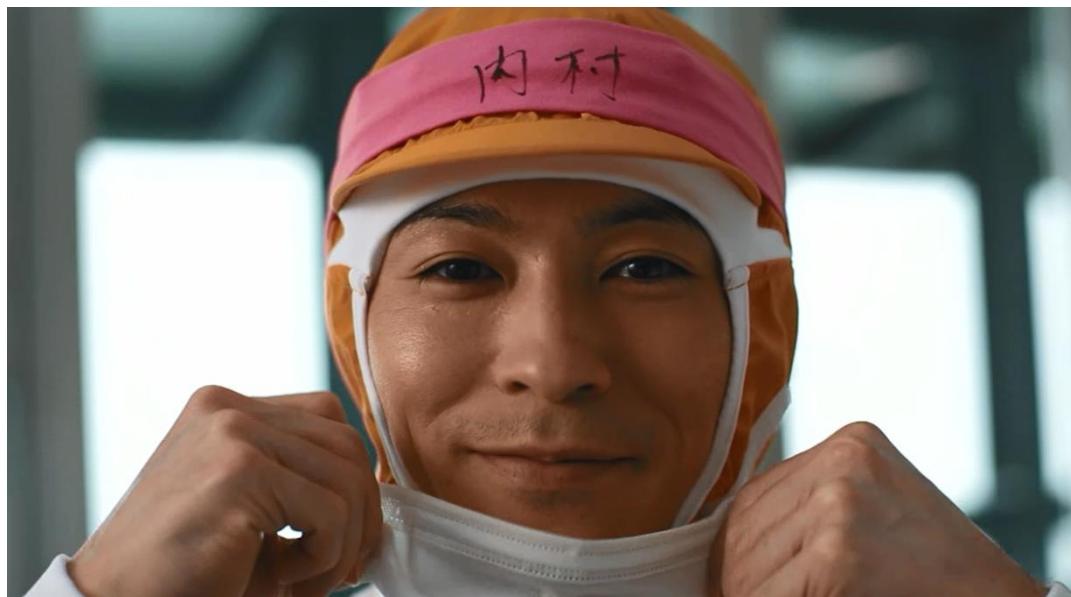
<https://www.youtube.com/channel/UCbgS8-S1uDfZLdVMY7Mnkcg>

■動画概要

・公開日時：2018年3月13日

・動画タイトル：「内村航平人生初！テーブルマークの魚沼水の郷工場で過ごした1日」

・動画URL：http://www.tablemark.co.jp/cp/taiso_u/meets2.html



■テーブルマークの最新の工場で製造される冷凍うどん、パックごはん。その製法の秘密を公開

内村選手が訪れたテーブルマーク魚沼水の郷工場では、主力商品である冷凍うどんとパックごはんを製造しています。包丁で一本一本丁寧に切り出すうどんや、米どころ魚沼の水にこだわって炊き上げているパックごはんのおいしさの秘密を内村航平選手の感想とともに紹介します。



■トップアスリートが本気で作る手打ちうどん

冷凍うどんの製造工程を目のあたりにした内村選手。どのくらい冷凍うどんがおいしいのか、自分で作った手打ちうどんと食べ比べをしてみることに。なかなか思うようにならない生地に手こずりながらもなんとか作りきっていざ試食。トップアスリートが作った手打ちうどんと、トップシェアを誇るテーブルマークの冷凍うどん対決の行方は？



・監督紹介

大九明子(おおくあきこ)
横浜市出身。映画監督。

2007年『恋するマドリ』(主演:新垣結衣)で長編デビュー。以降、多数の映像を監督。
2017年には綿矢りさ原作/松岡茉優主演『勝手にふるえてろ』で第30回東京国際映画祭観客賞を受賞。

■撮影の後で

1日の撮影を終えた内村選手にテーブルマークの冷凍うどんを使ったアレンジレシピを召しあがっていただきました。実際に内村選手が気に入ったうどんレシピ等を当社ホームページコンテンツ「お祭り UDON 紀行」の中で紹介します。(内村選手登場回は4月1日公開予定)



「お祭り UDON 紀行」サイト URL
<http://www.tablemark.co.jp/udon/omatsuri/>

■内村航平選手プロフィール

1989年1月3日生まれ。長崎県出身。

オリンピック3大会(2008年北京、2012年ロンドン、2016年リオデジャネイロ)に出場し、個人総合2連覇を含む7つのメダル(金メダル3、銀メダル4)を獲得。また、世界体操競技選手権でも個人総合での世界最多の6連覇を含む19個のメダル(金メダル10、銀メダル5、銅メダル4)を獲得。国内大会ではNHK杯個人総合で9連覇中、全日本選手権個人総合では10連覇中。

・内村航平選手オフィシャルWEBサイト

<http://uchimura-kohei.com/>



【テーブルマーク「魚沼水の郷工場」製造商品のご紹介】

■年間生産食数5億食。本場讃岐のおいしさを再現した冷凍「さぬきうどん」

さぬきうどんの特徴は“強いコシ”“なめらかなのどごし”“もちもちとした食感”にあります。テーブルマークの冷凍「さぬきうどん」は原料だけでなく、製造工程にもこだわって本場の味わいを再現しています。うどんはたっぷりのお湯で釜揚げした直後に冷水でしめ、急速冷凍をしているため、打ちたて・ゆでたてのうどんの一番おいしい状態を保つことができます。調理方法は、鍋で約1分ゆでるか、電子レンジ(500W)で約3分30秒加熱するだけで本場さぬきうどんのようなコシや風味をいつでも簡単にお楽しみいただけます。



さぬきうどん 5食
(春夏パッケージ)



さぬきうどん 5食
(秋冬パッケージ)



■米どころ新潟県魚沼の水で炊き上げたパックごはん

テーブルマークのパックごはんは、洗う、漬ける、炊く、すべての工程で、米どころ魚沼のおいしい水を使用しています。また、炊きたてのおいしさにこだわり、瞬間に高温・高圧で加熱する「加圧加熱」の技術を用いて、トレーを1食ずつていねいに炊き上げることにより、外はふっくら、中はもっちり、白くつややかなごはんに仕上げています。パックごはんは、非常食というイメージが強いですが、“水”にまでこだわった贅沢な味わいは日々の食事としてもお楽しみいただけます。



たきたてご飯 国産しひかり3食

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター

電話: 0120-087-578

ホームページアドレス: <http://www.tablemark.co.jp/>

※ 本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。