

キングオブコント 2022 ファイナリスト ネルソンズ・和田まんじゅう初（？）の冠番組！
テーマは“和菓子”
一発本番で和菓子の食レポに挑戦！



どこかで見たことのあるような真っ白な雰囲気のある場所に登場するのは今、注目の若手芸人でキングオブコント 2022 ファイナリストのネルソンズ・和田まんじゅう。ポツンと置かれたヘッドホンと季節の和菓子。そんな独特な空間の中、和田まんじゅうが一発本番で和菓子の食レポに挑戦！

番組は4週に渡って放送。名古屋市内にある創業80年の和菓子店“孝和堂の栗おはぎ”の他、豊橋市からは“お亀堂のジャンボあんまき”、また日本初のフリーランス和菓子職人“三納寛之”氏が作る芸術的な創作和菓子など東海地方の和菓子を前に、緊張感に包まれながら和田まんじゅうが慣れない食レポを披露します。放送エリア外の方やもう一度見たい方に向けて番組終了後には名古屋の民放4局による“動画・情報配信サービス”Locipoなどで見逃し配信を予定しています。さらに、それぞれの和菓子の制作工程を特別にテレビ愛知公式YouTubeにアップ。ずっと見てられると評判の和菓子づくりの職人の技を届けていきます。

▼和田まんじゅうコメント

(収録を終えて)

“和田まんじゅうと WAGASHI”って絶対ウソだろうと思ってました。終わるまで本物の番組か疑ってましたが、ドッキリじゃないとわか

って安心してます。僕も戸惑ったんですが、ツッコみどころの多い番組です。

こんなにガッツリ食レポしたことないです。今回やってみて才能あるんじゃない？と思いました。みなさんも僕の食レポがすごい上手ってわかると思います。和田まんじゅうと WAGASHI ぜひ見てください。

▼プロデューサー（テレビ愛知・二ノ宮拓郎）コメント

愛知県はあまり知られていませんが、京都や金沢と並ぶ『和菓子どころ』でもあります。地域性があり、季節があり、見た目に映える“地元の和菓子”をテーマにした番組です。和菓子には多くの手間と職人の手作業による緻密な技術が込められています。和菓子の制作過程をちょっとのぞいてみると・・・海外の人でも楽しめるコンテンツになりました。和田まんじゅうさんの一発本番の食レポと共に楽しみください。



【番組概要】

◆番組名：『和田まんじゅうと WAGASHI』

◆放送：2022年10月9日(日)より毎週日曜深夜1時35分～深夜1時40分 全4回（テレビ愛知ローカル）

※初回は「世界卓球2022」のため、放送時間が変更になる可能性があります

◆見逃し配信：Locipo・GYAO！

※2022年9月30日時点の内容です。変更になる場合がございます。

◆番組ホームページ：<https://tv-aichi.co.jp/wagashi/>

◆テレビ愛知公式 YouTube でディレクターズカット版を配信！

職人の技が楽しめる♪和菓子の制作工程を特別公開。

<https://www.youtube.com/c/tvaichi10ch>

【番組内容】

美しい四季折々の和菓子には多くの手間と職人の技術が込められています。番組では東海地方の人気和菓子店による“季節の和菓子”のほか、多数のメディアでも引っ張りだこの日本初のフリーランス和菓子職人三納寛之氏が生み出す“映え和菓子”が登場！そんな和菓子と正面から向き合うのが人気芸人ネルソンス・和田まんじゅう。和田まんじゅうが初の本格的な食レポで和菓子の魅力を伝える3分です！

1 (10月9日放送) 和田まんじゅうと栗おはぎ



創業 80 年孝和堂の栗おはぎ。ふっくらとしたもち米を、厳選された熊本産の栗で作った自慢の「栗あん」で優しく包んだ至極の逸品。

2 (10月16日放送) 和田まんじゅうとあんまき



豊橋市にあるお亀堂のあんまき。愛知県三河地方で昔から愛される「あんまき」を 大ぶりに仕上げた自慢の逸品。結婚式などの祝辞に合わせ、注文をうけてから作る知る人ぞ知る名物です。

3 (10月23日放送) 和田まんじゅうと菊花



日本初のフリー和菓子職人 三納寛之作 菊花。三納寛之の繊細な技術により生み出された和菓子は、まさに芸術品。仕上げた饅頭を皿に乗せれば、美しい菊の花が現れます。

4 (10月30日放送) 和田まんじゅうと山茶花



日本初のフリー和菓子職人 三納寛之作 山茶花。桃色の山茶花の花言葉は「永遠の愛」。三納氏の手により、生み出された山茶花にも、そんな思いが込められているのでしょうか？

◆出演者

和田まんじゅう（ネルソンス）



©YOSHIMOTO KOGYO CO.,LTD.