

2020年9月18日

**ADK マーケティング・ソリューションズ、J-WAVE と共同で、
コロナ禍で窮地に立たされている「日本の食」を
9人の料理人による史上初9時間生放送ラジオで応援！
～音声メディアによる、リスナーとの双方向コミュニケーション体験を提供～**

株式会社ADK マーケティング・ソリューションズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:植野伸一、以下「ADK MS」)は、東京のFMラジオ放送局 J-WAVE(81.3FM)である株式会社J-WAVE(本社:東京都港区、代表取締役社長:中岡壮生、以下「J-WAVE」)と共に企画した9時間の生放送ラジオ番組「J-WAVE HOLIDAY SPECIAL 9 CHEFS」を、9/21(月・祝)に実施し、リスナーとの双方向コミュニケーションで、日本の食を応援するメディア体験を提供いたします。



新型コロナウイルスの影響により在宅時間が長くなっている中、音声配信サービスの需要は高まり、国内のネットラジオ最大手「radiko(ラジコ)」の月間利用者数が1000万人に近づくなど、市場は盛り上がりを見せています。関連して、リスナーとの対話を大切にしてきたラジオが、番組パーソナリティとの双方向コミュニケーションによって体験を分かち合えるメディアとして再注目を集めています。

このラジオの双方向性という特性を通して、コロナ禍が続く今、窮地に立たされる料理人、レストラン、生産者を助けられる番組を放送したいという想いから生まれたのが、今回の「9 CHEFS」です。9人の料理人が番組ナビゲーターを務め日本の食を応援する、史上初の9時間生放送を、リスナーとともに作り上げていきます。企画の趣旨に賛同してくれたのは、日本を代表するレジェンドシェフ9人。その波乱に満ちた半生を紐解き、困難をいかに突破してきたかというバイタリティ溢れるエピソードに元気をもらいつつ、今日の献立のヒントや家庭でも使えるプロの技など、実用的でリスナーのためになる番組を展開します。

リスナーからは、「あなたが応援したい店」を募集。コロナ禍で閉店を余儀なくされる店が劇的に増えている中、無くなってほしくない、今こそ応援したい店を、番組がラジオの電波に乗せて情報を届けることで支援していきます。

ADK MS は、番組コンテンツである、レジェンドシェフとのレシピ開発に加え、生産者支援など、番組の放送終了後も続くコミュニケーション企画の開発を担当しています。

ADK MS 及び ADK グループでは、コロナ禍でも人々の気持ちが前向きになるよう、これまでも『エールを届けるラジオ便』や、『クレヨンしんちゃん on J-WAVE 81.3』など、音声メディアによるコミュ

ニケーション企画開発を通じて、メディア体験を実現してまいりました。これからも、時代の変化に合わせた企画で、人々の心や生活を豊かにする体験をご提供してまいります。

<番組概要>

番組タイトル:「J-WAVE HOLIDAY SPECIAL 9 CHEFS」

放送日時:2020年9月21日(月・祝)9:00~17:55

放送形態:生放送(一部録音)

ナビゲーター:望月理恵

鳥羽周作(sio)／中治勝(初音鮎)／太田哲雄(La Casa Di Tetsuo Ota)／

石井真介(sincere)／森枝幹(chompoo)／岸田周三(Quintessence)／

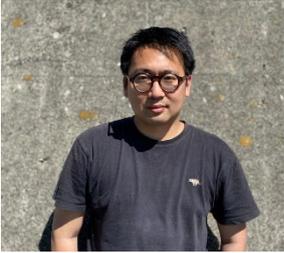
早乙女哲哉(みかわは山居)／池川義輝(鳥しき)／佐々木章太(ELEZO)

オーガナイザー:小山薫堂

番組 URL: <https://www.j-wave.co.jp/holiday/20200921/>

<9 CHEFS>

	
<p>鳥羽周作 「sio」シェフ</p> <p>繊細かつストレートなコース料理を提供する。Jリーグ練習生、小学校の教師を経て、料理の世界へ入門した異色の経歴をもつ。代々木上原で人気フレンチを営む。</p>	<p>中治勝 「初音鮎」主人</p> <p>蒲田に125年続く老舗鮎屋の4代目。かつては閑古鳥が鳴いていたが、女将の大病を機に業態を転換。ミシュラン東京の二つ星が輝く名店へと磨き上げた。大将の嚆家顔負けの話術も相まって、劇場型鮎店と称されている。</p>
	
<p>太田哲雄 「La Casa Di Tetsuo Ota」シェフ</p> <p>世界一予約困難とされたスペインの名店「エルブジ」やペルーの国民的レストラン「ガストン・アクリオ」で修業。</p>	<p>石井真介 「Sincere」シェフ</p> <p>無計画な乱獲による水産資源の先細りを憂い、料理人の立場から発信する「Chefs For The Blue」のリーダー。コロナ禍において病院に弁当を無償提供。医療従事者を勇気づけた。</p>

	
<p>森枝幹 「chompoo」シェフ</p> <p>ジャーナリストにして写真家、アジアの食文化の研究家としても知られる森枝卓士の英才教育を受け、料理の道へ。シドニー「Tetsuya's」などを経て独立。「Salmon & Trout」ではボーダーレスな料理が話題を呼んだ。現在は渋谷に「chompoo」をオープン。コンサルなど多忙な日々を送る。</p>	<p>岸田周三 「Quintessence」シェフ</p> <p>13年連続ミシュラン東京三つ星に輝く、日本を代表するトップシェフ。木村拓哉主演のドラマ「グランメゾン東京」の監修を務め、圧倒的なまでのリアリティが話題を呼んだ。</p>
	
<p>早乙女哲哉 「みかわ是山居」主人</p> <p>言わずと知れた、当代一の天ぷら名人。最後の客を見送ったのち、ボルサリーノをかぶり西麻布へのバーへと繰り出すのが日課。江戸前とは天タネのことではなく、彼の生き様を指す。</p>	<p>池川義輝 「鳥しき」主人</p> <p>もともと原始的な食材と調理法からなる焼き鳥を芸術の域まで昇華させた男。その火入れの精度の高さは三つ星シェフをも嫉妬させる。今年、ニューヨークに新店舗をオープン。YAKITORIを世界に発信する準備は整った。</p>
	
<p>佐々木章太 「ELEZO」代表</p> <p>「命ある状態から皿の上まで」というポリシーのもと狩猟から、枝肉の流通、低需要部位の加工、料理の提供までを自社で一貫して手掛ける食肉料理人集団の代表。ジビエの歴史を変え、そのノウハウは海外でも高く評価されている。</p>	

J-WAVE 81.3FM

1988年10月、東京で2つ目の民放FMラジオ局として開局。革新的な編成方針のもと放送をデザインし、そのサウンドは東京を中心とする首都圏リスナーから絶大な支持を受けています。開局から続く人気プログラム「TOKIO HOT 100」を中心に“東京 No.1 ミュージックステーション”として地位を築くとともに、音楽にとどまらず、ファッションやアート、またスマートライフなど都市生活者の思想やライフスタイルを、世に先駆けて発信し続けています。2020年は『for the Unique and Universal』をテーマに声と音楽と行動で、多様な東京の風景をつくり、人々を動かすメディアとして今後も進化していきます。URL: <https://www.j-wave.co.jp/>

本件に関するお問い合わせは下記までお願いします。

株式会社 ADK ホールディングス
社長室 広報グループ 平尾/丸山
e-mail: adkpr@adk.jp