

味の素冷凍食品（株）
戦略コミュニケーション部 PR グループ

**リュウジさん、双松桃子さん、やしろあずきさん、まこさん、みなみさん
安元洋貴さん、木村良平さん、シュウマイ潤さん、DJ KOO さんが集結！
「#シュウマイペアリング総選挙」開票式・アフタートーク開催
～2022 年 2 月 26 日（土）は「シュウマイの日」～**

味の素冷凍食品株式会社は、2022 年 2 月 26 日（土）の「シュウマイの日」を記念して、“ビールを超えるシュウマイにもっとも合うお酒”を「赤ワイン」「白ワイン」「レモンサワー」「ハイボール」の 4 種類の中から Twitter 投票で決定するイベント「#シュウマイペアリング総選挙」を開催しました。

2022 年 2 月 26 日（土）の「シュウマイの日」には、当社公式 Twitter アカウントのスペース（音声を使ってリアルタイムで会話する新しいサービス）にて、開票式が行われたのち、スペシャルゲストの方々をお招きして、シュウマイとお酒を楽しみながら語り合うアフタートークが開催されました。

※「#シュウマイペアリング総選挙」のイベント概要については、下記お知らせ文書をご参照ください。

[2022 年 2 月 24 日付『「#シュウマイペアリング総選挙」開催のお知らせ』](#)

※「#シュウマイペアリング総選挙」のご応募、開票式・アフタートークのご参加は、20 歳以上の方限定で実施されました。

※本レポートに掲載のアレンジレシピやお酒の画像は全てイメージです。

【「#シュウマイペアリング総選挙」開票式後アフタートークの様子（@Twitter スペース）】

2022/02/26・12万人がリスニング/リプレイ

酒飲みながらシュウマイのよさについて語る2時間26分～ #シュウマイペアリング総選挙 を終えて～ #酒とシュウマイ


味の素冷凍食品【公式】
ホスト


シュウマイ総選挙開票式 運営事務局
共同ホスト


リュウジ@料理のおにいさんバズレ...
スピーカー


やしろあずき@新書発売中
スピーカー


まこち
スピーカー


みなみ
スピーカー


DJ KOO
スピーカー


安元洋貴 HIROKI YASUMOTO
スピーカー


双松桃子(ふたまつももこ)
スピーカー


tane | シュウマイ潤
スピーカー


木村良平
リスナー

出演者：リュウジさん（料理研究家）、双松桃子さん（料理研究家）、やしろあずきさん（漫画家）、まこさん（動画クリエイター）、みなみさん（タレント）、安元洋貴さん（声優）、木村良平さん（声優）、シュウマイ潤さん（シュウマイジャーナリスト・研究家）、DJ KOO さん（DJ・ミュージシャン）

日本シュウマイ協会は、毎年 2 月 26 日を「つつむ（226）」の語呂合わせから、「シュウマイの日」と制定。制定後 2 回目を迎える 2022 年「シュウマイの日」は、2021 年に実施した「#負けるなシュウマイ 大会議」に参加いただいたリュウジさん、やしろあずきさん、まこさん、シュウマイ潤さんに加えて、双松桃子さん、みなみさん、安元洋貴さん、木村良平さん、DJ KOO さんにお集まりいただきました。

本イベントでは、リスナーの方から寄せられたシュウマイにまつわる意見や、エピソードの紹介を交えながら、シュウマイに関する熱いトークが繰り広げられました。リアルタイムでのリスナー数は 4 万 5 千人を超え、30 日間限定のアーカイブ配信のリスナー数は 12 万人にのぼるなど、前回に続きシュウマイのさらなるブームの兆しを感じるイベントとなりました。

<19：00～開票式スタート>

「#シュウマイペアリング総選挙」の公式アンバサダーである料理研究家のリュウジさん、メイン MC として同じく料理研究家の双松桃子さんにご参加いただき、当社シュウマイ開発担当の朴とともに開票式がスタートしました。

リュウジさんは今回のペアリングを、「ザ★®シュウマイ」のようなお肉がしっかり入ったジューシーなシュウマイとの組み合わせと想定して、1位は「ハイボール」と予想しました。一方、朴は、シュウマイが蒸し料理であることに着目し、素材自体のおいしさを楽しめるペアリングとして、ワインもいい勝負をするのではないかと予想しました。

開票結果発表！栄えある第1位は…！？

第4位：白ワイン

魚介を使ったメニューに合わせるイメージが強く、お肉を使ったメニューが想起されるシュウマイとのペアリングであったことから、票が伸び悩んだのではないかとリュウジさんは考察。さらに、白ワインでシュウマイを楽しむ方法として、オリーブオイルをかけて食べることを提案していただきました。特に、エビを使った「プリプリのエビシューマイ」「大海老焼売」は最高のペアリングとのことでした。



第3位：赤ワイン

赤ワインはお肉を使ったメニューとの相性がいいため、お肉のうま味や肉汁のジューシーさをしっかりと感じられる「ザ★®シュウマイ」が特に合うとリュウジさんは考察されました。



第2位：ハイボール

発表直後、「ハイボールが2位！？」と驚くリュウジさん。その後ハイボールと「ザ★®シュウマイ」とのペアリングを試していただき、「ハイボールも負けてないですよ！」と一言。さらに、「ハイボールにレモンの果汁を加えると、さっぱり感が増していいかもしれない」とのアイデアもいただきました。



堂々の 1 位は、レモンサワーに決定！

リュウジさんもレモンサワーとの組み合わせは予想外とのことで、試していただいたところ「とても合いますね！」とコメント。特に、「ザ★®シュウマイ」は、お肉のジューシー感が強く、レモンサワーのさっぱり感と相性抜群で、「レモンサワーと合わせると“無限シュウマイ”になりますね！」と大絶賛されました。また、レモンサワーに限らず、柑橘系の香りがするお酒であればシュウマイに合うのではないかとの意見も挙がりました。



第 1 位の「レモンサワー」を当社公式シュウマイペアリングとして認定

当社は、「#シュウマイペアリング総選挙」第 1 位となった「レモンサワー」を、公式シュウマイペアリングとして 1 年間推奨していくことを発表しました。

また、レモンサワーに合うシュウマイのおすすめの食べ方として、リュウジさんから、定番の「からし」や「醤油」に加えて、「背徳の味」を感じさせる「マヨネーズ」といった調味料が挙げられました。他にもリスナーの方から寄せられた「煮つけやスープにも合う」といったご意見や、朴からは「鍋の具」として手軽に食べる方法なども挙げられました。さらに、リュウジさんのおすすめの鍋レシピとして、ごま油を少し入れた丸鶏がらスープに、「プリプリのエビシューマイ」と白菜を入れると、魚介のだしの風味だけでなく、「プリプリのエビシューマイ」のプリッと感をより楽しめるといふ、シュウマイの良さを存分に活かしたレシピも提案いただきました。



<19 : 30~アフタートークスタート>

開票式を終え、新たなスペシャルゲストとして漫画家のやしろあずきさんをお迎えし、アフタートーク「酒飲みながらシュウマイのよさについて語る 2 時間 26 分 ~#シュウマイペアリング総選挙を終えて~」がスタートしました。アフタートークでは、2 月 26 日の「シュウマイの日」とかけて、2 時間 26 分間お酒を飲みながら熱い議論が交わされました。

「ザ★®シュウマイ」に合う調味料やお酒について、やしろあずきさんとの熱いトークが炸裂

筋トレを始めてからお酒が飲めるようになったやしろさんは、当社のシュウマイカテゴリー商品の中でも、特に「ザ★®シュウマイ」が大好きとのこと。やしろさんの一番好きなシュウマイの食べ方は「からし」で、リュウジさんとも意見が一致しました。さらに、リュウジさんが意外と合うとおすすめするのが「柚子胡椒」。柚子のさっぱり感と胡椒のスパイシーさが、シュウマイにピッタリとのご意見をいただきました。

また、リスナーの方からの「シュウマイはぜひ日本酒と合わせてほしい」という提案に、「よくぞ言ってくれた！」と大きな賛同を寄せるリュウジさんとやしろさん。すぐさまリュウジさんが、用意してあった日本酒でペアリングを試していただいたところ、大絶賛されました。

「プリプリのエビシューマイ」を使った超簡単な「エビマヨ」レシピをリュウジさんが紹介

リュウジさんおすすめの簡単アレンジメニューとして、「プリプリのエビシューマイ」を使った「エビマヨ」のレシピをご紹介します。「プリプリのエビシューマイ」をパッケージ裏面の表示通りに電子レンジで加熱し、マヨネーズとケチャップと少し砂糖を入れて混ぜ合わせるだけで完成。ケチャップが甘みとコクを出してくれるので、マヨネーズと合わせることでオーロラソースのようになるとのこと。また、「プリプリのエビシューマイ」はエビがごろっと入っているため、プリッとした食感の「エビマヨ」をお楽しみいただけます。



たこ焼き機でシューマイ！？まこさんのシューマイの斬新な食べ方が明らかに

シューマイのトークが盛り上がる中、新たなスペシャルゲストとして、女性2人組ユニット「まこみな」のまこさん、みなみさんが登場。まこさんはエビが大好きで、当社のシューマイカテゴリー商品の中でも特に「大海老焼売」が一押しと言っていました。

さらに、シューマイのおいしい食べ方として、醤油やポン酢の組み合わせといった調味料の話で盛り上がる中、まこさんの「たこ焼き機でシューマイを作って食べる」という斬新な食べ方に一同大盛り上がり。シューマイを作る中で、一番手間がかかる工程が皮を包む作業であることから、「たこ焼き機」の形状を活かして、皮を包む作業と加熱を同時にできるのは合理的と賛同の声が集まりました。

また、リュウジさんが新たなシューマイペアリングとして紹興酒との組み合わせを楽しむ中、まこさん、みなみさんが一番シューマイと合わせたいお酒の話題に。「#シューマイペアリング総選挙」の中では、「レモンサワー」一択とのことでしたが、新たなペアリングとして「芋焼酎」が挙がるなど、シューマイに合わせたいお酒の話題で盛り上がりました。

声優の安元洋貴さん流「キャンプでのシューマイの楽しみ方」を直伝

さらなるスペシャルゲストとして安元洋貴さんが登場。安元さんは現在キャンプにはまっているそうで、ホットサンドメーカーを使ったシューマイの楽しみ方を伝授いただきました。ホットサンドメーカーに「ザ★@シューマイ」を冷凍された状態のまま入れ、両面を十分に焼くと、内部が蒸されるとともに、皮の焼き目がパリッとした焼きシューマイが出来上がるとのこと。この楽しみ方に対して、リスナーの方からも「試してみたい！」との声が挙がりました。さらに、安元さんとリュウジさんからは、キャンプではスープやアヒージョの具材としても、シューマイは使いやすいという意見もいただきました。

さらに、トークはキャンプでシューマイを食べるときに合わせたいお酒の話に。安元さんは、キャンプにウイスキーをボトルで持っていき、冬はお湯割りなどで楽しんでいるとのこと、「シューマイにも合いそう」と共感の声が集まりました。



キムチシュウマイや鶏シュウマイ…シュウマイ潤さんが次にブームとなるシュウマイを予想

近年、様々なシュウマイ商品が発売され、シュウマイ専門店も続々とオープンしている中、トークは「次にブームが来るシュウマイ」を予想する話題に。中具にキムチを入れた「キムチシュウマイ」や、鶏肉と鶏の軟骨を中具に入れて鶏皮で包んだ「鶏シュウマイ」、ウニと合わせた「ウニシュウマイ」や、チョコを使った斬新な「チョコシュウマイ」など、議論の中で様々なシュウマイのアイデアが生まれました。

活発な議論が交わされる中、日本シュウマイ協会発起人でシュウマイ研究家のシュウマイ潤さんが登場。これからブームとなる変わり種のシュウマイについて、現在フランス料理専門店にもシュウマイが進出していることから、中華料理としての枠組みや、シュウマイの概念を超えたシュウマイが出てくることが増えるのではないかと予測されました。

声優の木村良平さんおすすめのシュウマイに合うお酒に一同納得！そのお酒とは…

さらなるスペシャルゲストとして、木村良平さんが登場。料理やお酒に対して情熱を持つ木村さんがおすすめするシュウマイとのペアリングは、「レモンの果汁を少し入れた日本酒の炭酸割り」。このペアリングに一同共感の声が集まりました。早速リュウジさんが試してみたところ、「めちゃくちゃ合うね！日本酒の炭酸割りもすごくおいしい」と大絶賛。シュウマイを食べてお酒を飲んだ後に、すっきりとしたレモンの香りが広がり、とても相性抜群とのことでした。



DJ・ミュージシャンのDJ KOOさんが「シュウマイDJ」としてシュウマイへの愛を語る

最後のスペシャルゲストとして、DJ KOOさんが登場。自称「シュウマイDJ」として自己紹介をすると「シュウマイDJ」は初耳です」と周りからのツッコミが炸裂。さらに、なんとDJ KOOさんのWikipediaの本文にも「シュウマイDJ」が新たに記載され、一同大盛り上がり。DJ KOOさんは、奥様とシュウマイをよく食べているとのことで、お酒はあまり飲めないことに触れつつ、意外と白ワインとの組み合わせがシュウマイとの相性抜群とおすすりいただきました。さらに、シュウマイの斬新な食べ方として、シュウマイに箸で軽く穴をあけて中に「からし」を入れ、醤油をつけて食べる方法を紹介したところ、「そういう食べ方もあるのか」と納得の声が集まりました。

アフタートークの最後は、「自分にとってシュウマイとは何か」の答えで締めくくり

トークの終盤では、「皆さんにとってのシュウマイとは何かを聞かせてほしいです」という双松さんの問いかけに対し、それぞれの「シュウマイに対する想い」を語っていただきました。「シュウマイという絆でこの皆さんと集まれた」と感謝の想いを伝えるやしろさんや、「シュウマイはみんなが通る道だと思うので、生きる証です！」とシュウマイへの壮大な想いを語るまこさんとみなみさん。さらに、「シュウマイを題材にして、このメンバーでこんなに話ができるなんて懐が深すぎる！」という木村さんのコメントに対して賛同の声が集まりました。最後は、「シュウマイDJ」であるDJ KOOさんの「シュウマイDO DANCE！！」という一声で一同盛り上がり、次回の開催も期待して閉会となりました。