



母のレシピに導かれ、「四十九日の大宴会」への
奇妙な共同生活が始まる――。

モントリオール世界映画祭
正式出品作品
Focus on World Cinema部門

ハワイ国際映画祭
正式出品作品
Spotlight on Japan部門

四十九日のレシピ

永作博美 石橋蓮司
岡田将生 二階堂ふみ / 原田泰造 淡路恵子
内田 慈 荻野友里 中野英樹 小篠恵奈 執行佐智子 赤座美代子 茅島成美
監督: タナダユキ 脚本: 黒沢久子 原作: 伊吹有喜「四十九日のレシピ」(ポプラ社刊)
音楽: 周防義和 主題歌: 安藤裕子「Aloha 'Oe」cutting edge



母の遺した大きな愛があなたの心を抱きしめる、感動の物語――。



突然、母が死んだ。
大切なことを伝えそびれた夫と、
知りたいことを聞きそびれた娘に遺されたのは、
母の人生が詰まった、一冊のレシピだった――。

母が遺したのは、
人生の処方箋でした。

モントリオール世界映画祭
正式出品作品
Focus on World Cinema部門

ハワイ国際映画祭
正式出品作品
Spotlight on Japan部門

四十九日のレシピ

永作博美 石橋蓮司
岡田将生 二階堂ふみ / 原田泰造 淡路恵子
内田 慈 荻野友里 中野英樹 小篠恵奈 執行佐智子 赤座美代子 茅島成美
監督: タナダユキ 脚本: 黒沢久子 原作: 伊吹有喜「四十九日のレシピ」(ポプラ社刊)
音楽: 周防義和 主題歌: 安藤裕子「Aloha 'Oe」cutting edge



49.gaga.ne.jp

エグゼクティブプロデューサー: 小西真人 企画: プロデュース: 武田吉孝 プロデューサー: 星野秀樹 監修: 橋本 未樹久美 音楽プロデューサー: 安井 祥 キーステックプロデューサー: 元川 誠樹 ラインプロデューサー: 新野 安行
撮影: 佐藤 隆人 照明: 藤井 勇 録音: 小川 武 美術: 林 千奈 装飾: 清 博之 衣裳: 宮本 実 ヘアメイク: 竹下 フミ 編集: 宮島 隆治 スクリプター: 増子 さおり 音響効果: 中村 達夫 助監督: 安達 耕平 制作担当: 村山 幸希子
フードコーディネーター: なかしましほ イラスト制作: 七字 由布 フラダンス指導: 橋 仁実
制作: WOWOW/ポニーキーン/ギャガ/ジェイアール 東日本企画/NTTぷらら/ウィルコム/TBSサービス/スルキートス 制作幹事: WOWOW FILMS /ポニーキーン 制作プロダクション: ウィルコム 配給: ギャガ GAGA★
協力: 瑞浪市 恵那市 岐阜フィルムコミッション 名古屋観光コンベンションビューロー 助成: 湯文化芸術振興補助金 ©2013 映画「四十九日のレシピ」製作委員会

GAGA★

母が遺したレシピに導かれ、 母の人生を旅する、 49日間の感動の物語。

遺言は、「四十九日の大宴会」でした――。

誰の人生にも必ず訪れる、大切な人と永遠の別れ。けれども、熱田家の母・乙美は、あまりにも突然逝ってしまった。夫の良平(石橋蓮司)は何ひとつ感謝を伝えられず、悩める娘百合子(永作博美)は女として今こそ聞きたいことがあったのに、母はもう居ない。

そんな折、熱田家に派手な服装の少女イモ(二階堂ふみ)と、日系ブラジル人の青年ハル(岡田将生)が現れる。生前の乙美に頼まれ、残された家族の面倒を見に来たというイモは、乙美がとある「レシピ」を書き遺していることを伝える。それは、自分が居なくなっても、残された家族がちゃんと毎日を暮らしていけるようにと、料理や掃除など日々の家事にまつわる知恵や、健康や美容に関するアドバイスが、楽しいイラスト付きで描かれた手作りの「暮らしのレシピカード」だった。

レシピに従って、少しずつ暮らしを立て直し始める父と娘は、その中の1ページに“自分の四十九日には大宴会をして欲しい”という、生前の乙美の希望を見つける。こうして、母の遺したレシピに導かれ、娘と父、イモ、ハルの4人での“四十九日の大宴会”までの奇妙な共同生活が始まるが――。



四十九日のレシピ

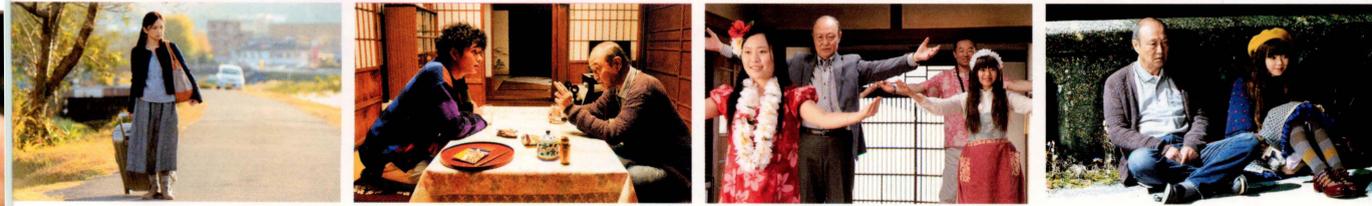


感動と笑いを巻き起こす、豪華キャストの共演――！

娘の百合子を演じるのは、「八日目の蟬」で日本アカデミー賞助演女優賞他、映画各賞を総ナメにし、その確かな演技力と透明感あふれる美しさで、日本を代表する女優となった永作博美。頑固で口下手で不器用だけれど気持ちは熱い父の良平には石橋蓮司。岡田将生と二階堂ふみが不思議な魅力に溢れる個性的なキャラクターを、原田泰造が百合子の夫を演じている。伊吹有喜のロングセラー小説を、独自の感性が人気の気鋭監督タナダユキが映画化。死と真っ直ぐに向き合うことで、人生の素晴らしさ、愛おしさを描き上げる。何でもない毎日の何でもない雑事を、心をこめてこなす母のレシピは、“人生を愛するための処方箋”だった。母が家族に遺した大きな愛が、観る者をも抱きしめる感動作が、ここに誕生した。

ソースが冷めたコロッケは、冷めてもおいしいんだよ！

<p>おとも 乙美母さんの、 “暮らしのレシピ” をご紹介します！！</p>	<p>買い物の法則レシピ 毎日の食材選びに困ったら“パトカー+信号”！ パトカーの「白」と「黒」、信号の「赤」色、「黄」色、「緑」色の食材で、 だいたい必要な栄養はとれちゃう！</p> 	<p>コロッケパンのレシピ</p> <p>●材料 コロッケ…1個 食パン(6枚切り)…2枚 キャベツ…1〜2枚 ソース、マヨネーズ、カラシ…適宜</p> <p>キャベツは千切りにする。マヨネーズにカラシ少量を加えてよく混ぜる。オーブントースターにコロッケと食パンをならべ、こんがり焼く。パンは2枚とも片面にマヨネーズをぬり、1枚の上にキャベツを平らに広げ、コロッケをのせる。ソースをたっぷりまわしかけ、もう一枚のパンでふたをする。好みで耳を落とし、半分にカットする。</p> 
--	---	--



11/9(土) 盛大な大宴会が始まる――。