

僕達が一生懸命闘います!

注意!この中に僕達の仲間ハズレがいます!(探してみよう!)



えびボクサー

CRUST

船巨大えび飼育マニュアル

水遊び.....1日3回(朝、昼、晩)
 水泳.....1日、小エビ18キロ
 工場.....1日3回全身に塗る
 平均体温20度.....1日10分
 (両面マッパ)

監督・脚本:マーク・ロック ケヴィン・マクナリー / ベリー・フィッツ / トリック / ハイズ・マードンボロー / Mr.C (えびボクサー)

後援:ブリティッシュ・カウンシル 協力: aitch 提供:ニューセレクト、博報堂、カルチュア・パブリッシャーズ

配給:アルバトロス・フィルム  <http://www.albatros-film.com>



衝撃の“えびvs人間”の異種格闘技戦に各界著名人が驚愕!?

全盛期のモハメド・アリ、マイク・タイソンと戦わせても、エビボクサーのガッツで判定勝ちだ!!
ガッツ石松 (元世界ライト級チャンピオン・俳優)

1度リングに立った者は、その快感が忘れられない。主人公が志なげで勝ったボクシングに、また勝りたいという気持ちが強くなってきた。ラストの言葉が胸に突き刺さる。

加藤良紀 (南海老宝石ボクシングジムトレーナー)

私は生まれて初めて観た!
巨大なエビが立って走って泣きながら必死に人間と格闘するシーンを「まいっくん!! えびはら武司 (『まいっくんぐまチコ先生』作者)

作品を作者として、この映画にはえらく観近感がわいてしまいました。
エビボクサーの前半のムーヴが最高♡
花くまゆうさく (マンガ家)

名前は同じ「えび」なのにこの映画に出てくる「えび」は普通とは一味違ううっかつな良さがあります。
観えび強いけれど、しっかり優しい部分を持っていて最後はホッと笑顔になって観ました。

海老沢神菜 (タレント)

へんなストーリー!! どころからの発想湧いて来るの? 大変な夢を持っている人の行動はオモシロイね!

渡嘉敷勝男 (元WBA世界ジュニアフライ級チャンピオン・タレント)

2m10cmエビ!? ありえないじゃろうが!
現実じゃないから面白いのか? わしにはようわからんげ〜。

竹原慎二 (元WBA世界ミドル級チャンピオン)

(ザァーザァー波の音)

リトル・マーメイドのセバスチャンも推薦!?

甲殻類と人類愛を描いたシーフードラヴコメ。

むみゅつと、巨大なエビの中でパーティーも出来る!

カニ及びエビと君とBASS、

種を超えた海産物にpeace、間違いない!!

MCBOO!! (KANI BASS)



こんなにあったんだ! みんな大好き! えび料理の簡単レシピ!

【えびしゅうまい】30個分

材料: しゅうまいの皮30枚 / 豚挽き肉200g / 卵1/2個分 / はんぺん100g / むきえび150g / ねぎ1/2本 / 塩小さじ1 / こしょう少々 / 高大豆大さじ1 / しょうが汁大さじ1 / こま油大さじ1 / 片栗粉大さじ1 / 飾り用小えび30尾 / 飾り用グリーンピーズ30個 / 酢、しょう油など

作り方: ①はんぺん、えびはペースト状にし、ねぎはみじん切りにし、他の材料、調味料をよく混ぜ合えます。②皮のまわりに水をつけて、形よく包み、小えびとグリーンピーズをのせて強火で2分位蒸します。ポイント: 蒸し器の底版にサラダオイルをたっぷり塗るか、またはキャベツを敷くとよい。

【えびぎょうざ】20個分

材料: むきえび160g / 豚挽き肉40g / キャベツ80g / ねぎ40g / 玉ねぎ80g / にら52g / にんにく2g / しょうが汁2g / しょう油8g / 塩1.2g / こま油4g / 酒8g / ぎょうざの皮20枚 / 油12g / レタス80g (飾り用)

作り方: ①むきえびはゆでてみじん切りにする。レタス以外の野菜も小さく切る。②玉ねぎのみじん切りはからし炒ります。③上の材料のむきえびから適量のを材料をねばりが出るまでよく混ぜる。④⑤を皮で包み、油をひいたフライパンで強火で集げ目をつけるように焼き、熱湯を入れ、ふたをして1分蒸し焼きにする。最後にふたを取り、水分をとばしてカラッと焼く。

【えびピラフ】4人分

材料: 米3カップ / ブイオン2と1/2カップ / むきえび200g / マッシュルーム4個 / 玉ねぎ1/2個 / セロリ1/2本 / 白ワイン大さじ2 / 炒り卵(第2個、牛乳大さじ2、塩・こしょう少々、バター少々) / 塩・こしょう少々 / バター30g

作り方: ①洗米した米をザルに上げ、水を切っておく。②むきえびは背わたを取り除き、きれいに洗ってから水気をふき取っておく。③マッシュルームは石づきを削り取り、縦に薄切りにする。④玉ねぎは縦半にして、縦に薄切りにする。⑤セロリは筋を取り、7〜8mmの角切りにする。⑥内なべに米を入れ、ブイオンを加えてバター、塩、こしょうで味付けをして、よくかき混ぜる。⑦⑧⑨の具をのせて炊き上げる。⑧炒り卵・・・卵を割りほしたボウルに牛乳を加え、塩・こしょうで味付けする。バターを蒸落した小なべの中に入れて、全体を大きくかき混ぜながら半熟程度に火を通す。⑩炊き上がった炒り卵を混ぜ、器に盛り付ける。

【えびフライタルトソース】4人分

材料: えび8尾 / タルトソース適量 / 小麦粉適量 / 塩少々 / 卵1個 / こしょう少々 / パン粉適量 / サラダ油適量

作り方: ①えびは殻をむいて背わたを取り、腹側を3〜4か所切り込みを入れて筋を切る。軽く塩、こしょうをふっておく。②卵を溶いて、①のえびに小麦粉、卵、パン粉の順にのせていく。③油を170度に熱し、えびをつなげるようになるまで揚げる。④お好みの付け合せを盛った皿に⑤を盛り、タルトソースを添える。

【えび天井】2人分

材料: ご飯どんぶり2杯 / えび6尾 / その他お好みの野菜適量 / (天ぷらの衣) 卵1個 / 水1/4 / こしょう / 小麦粉 / 揚げ油 / 1/2 / たれ) だし汁カップ1/3 / くらい / 砂糖大さじ1 / 醤油大さじ1

作り方: ①えびは殻をとって、揚げられるようにしておく。内側に切り込みを入れておく。②衣をつけて、180度の油で揚げる。油に入れた時に、周りに広がった衣をひらけるようにする。③えびはポリウムが出る。④その他、お好みの野菜を入れた場合は揚げる。⑤たれは材料をすべて入れて1回煮立たせる。えびを入れる前に1回に1回、えびをのせた後にまたかけるとさらに美味しく仕上がります。

【えびチリ】

材料: えび・・・食べたい分。大きいもので、小さいのむきエビでもOK。 / 玉ねぎ・・・一人につき1/2個くらい / しょうが・・・少々 / 調味料として、ケチャップ / 白パンシロ、醤油、みりん、ソース (中濃orうす切り) オイスターソースをあとと尚し

作り方: ①玉ねぎを大雑把のみじん切り、もしくはくし切りにする。②えびの背わたを取り、③フライパンを熱し、油にごま油だと尚よいを引く。しょうがを1か所位細かく切る。④玉ねぎを炒める。透き通るくらいでOK。⑤そこにえびを投入。火が通るまで炒める。⑥調味料を入れる。⑦具も調味料がちゃんと混ざってきたらできあがり、ポイント: 辛くならないように油を用意。蒸らかめのスラングルエッグを作って入れる。パブリカやんにんじんを入れてと栄養バランスがよくなる。

【えびマヨ】2人分

材料: えび10尾 / 玉ねぎ小1個 / マヨネーズソース (卵黄1個分、生クリーム又は牛乳大さじ2、しょう油大さじ1、マヨネーズ大さじ2/2)、サラダ油、バター

作り方: ①えびは尾の部分を残し殻をむき、背わたを熱く、玉ねぎは薄切りにする。②フライパンに油小さじ1を熱してバター大さじ1を溶かし玉ねぎを1分ほど炒めたら、えびを加える。えびの色が変わったら水大さじ1を加え、さっと炒めて火を止める。③湯めの耐熱容器に油を落して2を広げ入れマヨネーズソースの材料を混ぜ合わせてかける。オーブントースターで約10分表面に焼き色が付いたら焼く。

天保山マーケットプレースのシーフードレストラン「メルボルンハウス」にて「えびボクサー」公開記念 特別コース登場!!

●「えびボクサー」公開記念 特別コース (お二人様 ¥8,000円 ※お二人様からのペアカース) 7/22(火)〜公開期間中
オーストラリアから直輸入されたエビ(伊勢海老)をまるまる1匹使い、和、洋それぞれのアレンジで、エビの旨味がたっぷり引き出された贅沢なコース料理。
強いエビもいけれど、美味いエビはやっぱり最高!!

●割引サービス テアトル梅田、シネ・リール神戸の、「えびボクサー」前売券及び半券をお持ちのお客様は、このコースをおひとり様500円(お二人様1,000円)にてご提供致します。

メルボルンハウス
TEL:06-757-5647 大阪府東区海軍通1-1
天保山マーケットプレース2F (海運館)1

<p>「踊り喰い」 8/23(土)〜レイト (& モーニング) ショー!! 特別鑑賞券 ¥1,500 (税込) 絶賛発売中! (当日: 一般 ¥1,800の処) 劇場窓口にてお買い求めの方限定に【特製エビパーティー】プレゼント</p>	<p>テアトル梅田 梅田ロフトB1 06(6359)1080</p>	<p>MOVIX京都 新京都市三条下ル 075(254)3215</p>	<p>シネ・リール神戸 大丸東横 神戸朝日ビルディングB1 078(334)2126</p>
---	--	--	--