

2017年5月25日
エバラ食品工業株式会社

エバラ食品「浅漬けの素」新CM イモトアヤコさんを初起用 5月26日より全国で放送開始 肉料理と合わせた登場シーン 食卓を彩る“カラフル浅漬け”を新提案

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、「浅漬けの素」シリーズの新CMキャラクターにタレントのイモトアヤコさんを初めて起用し、『浅漬けイモト シーン』篇、『浅漬けイモト 甘酢』篇（各15秒）を2017年5月26日（金）から全国で順次放送します。

新CMでは、イモトさんが色とりどりの野菜を使った“カラフル浅漬け”をハンバーグやからあげなどにぴったりなサイドメニューとして提案するとともに、トーストのトッピングやおにぎりの具材など、さまざまな浅漬け活用術を紹介します。お子様が大好きな肉料理と浅漬けを合わせることで浅漬けの登場シーンの拡大を図ります。また、茶色いおかずになりがちな食卓に手軽に彩り添えることができるという浅漬けの新たな価値を創出し、SNSにも投稿したくなるような色鮮やかでおしゃれな「魅せる（フォトジェニックな）浅漬け」を提案します。

イモトさんはバラエティ番組でさまざまなチャレンジを続ける姿が人気を呼び、現在はドラマやCMなどにも活躍の場を広げ、幅広い世代において高い知名度があります。明るく親しみやすいキャラクターと、子どもやお子様をもつ親世代から高い好感度を得ていることから、今回初めて「浅漬けの素」のCMにご出演いただくことになりました。



「浅漬けの素」シリーズは、お好みの野菜を漬けるだけで、彩りのよい副菜を手軽に作ることができる「野菜漬け込み調味料」です。1992年の発売時には「きざんで、漬けて、もむだけ」ですぐ食べられるという目新しさがお客様に受け入れられ、初年度で約35億円の売上げを記録するヒット商品となりました。今年は色とりどりの野菜を使ったサラダ感覚の“カラフル浅漬け”で、見た目にも鮮やかな食卓を提案し、野菜が苦手なお子様でもおいしく野菜を食べられる調味料として訴求してまいります。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、“たれ”で野菜をもっと身近なものにする商品をお届けしてまいります。

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970(フリーダイヤル)

■「浅漬けの素」CMストーリー

『浅漬けイモト シーン』篇

カラフルな野菜をイメージした、鮮やかなグリーンのベレー帽とガウチョパンツを身につけたイモトさんが、お揃いの衣装を着た「コイモト（小イモト）シスターズ」と一緒に浅漬けパーティーを楽しむというストーリーです。かわいい小物が並ぶオシャレなキッチンで「♪浅漬けイモト〜」という陽気なマーチに合わせて行進しながら、ハンバーグ、からあげ、生姜焼きと一緒にカラフルな浅漬けが次々とテーブルに並んでいきます。和食のイメージが強い浅漬けですが、実は洋食にもマッチすることを訴求します。最後に「浅漬けイモト」が実は「浅漬けの素」とかけたダジャレだったというタネ明かしがあります。



『浅漬けイモト 甘酢』篇

色鮮やかな野菜をイメージした黄色の衣装を着て、イモトさんとコイモトシスターズが行進します。カレーライスの付け合わせや、トーストのトッピング、おにぎりの具材といった甘酢浅漬けの活用法を紹介し、浅漬けがごはんだけでなくパンにも合うことを訴求します。イモトさんによる「♪甘酢の」という軽快な合いの手で、甘酢浅漬けが印象に残るストーリーとなっています。



■撮影レポート

当日は、イモトさんが海外から帰国した直後での撮影でしたが、疲れも見せずコイモトシスターズの子どもたちと一緒に元気な演技を見せてくれました。子どもたちからも大人気のイモトさん。撮影当日が初対面となるコイモトシスターズともすぐに仲良くなりました。監督から「カット！」の声がかかると、コイモトシスターズはイモトさんのまわりに集まり、「ネイルがかわいいですね!」「他にもCMに出たことあるんですか?」とイモトさんを質問攻めにしましたが、イモトさんはどんな質問にも明るく答えていました。

また、浅漬けを食べるシーンでは、スタッフが次のテイクの撮影準備をしていると、お昼ごはんを食べた直後にも関わらず、コイモトシスターズが「私にニンジンをくださいーい!」「こっちにもくださいーい!」と声をあげ、浅漬けの取り合いに。予想以上の食べっぷりで、あっという間に準備していた浅漬けがなくなってしまい、大慌てで追加の浅漬けを準備しました。パンに甘酢浅漬けをのせた“甘酢浅漬けのトースト”の意外な組み合わせとそのおいしさには、イモトさんも驚いたようです。

■イモトアヤコさんコメント

とにもかくにもコイモトシスターズがかわいく、終始ニヤニヤキュンキュンしていた撮影でした。コイモトシスターズとカラフルな浅漬けにつられて、われながらかわいいイモトになったのではないかなあと感じています。普段、海外が多いので、自宅で簡単に作れるエバラ「浅漬けの素」を使って日本を感じたいと思います。(´▽`)

■プロモーション情報

「浅漬けの素」シリーズは、今年2月に「浅漬けの素 さわやか甘酢」を新発売し、あわせてデザインも一新しました。ハンバーグやからあげといったお子様に人気の肉メニューに合わせたカラフルでおしゃれな浅漬けを提案するため、新CMを投下するほか、ホームページなどデジタル上や店頭からも情報を積極的に発信してまいります。また、消費者キャンペーンも同時に実施することで、統合的なプロモーションを図り、浅漬けの登場シーンと素材の広がりを訴求してまいります。

●カラフル浅漬けを作ろう！プレゼントキャンペーン

エバラ食品ホームページならびに全国流通各店舗を通じて、「全部揃ってるカラフル浅漬けセット」が抽選で831名様に当たるプレゼントキャンペーンを実施中です。

キャンペーン期間：2017年5月1日（月）～2017年7月31日（月）まで

URL：https://www.ebarafoods.com/sp/asaduke/cp_1705/



●販促ツールを使った売り場提案

新CMの放送にあわせ、イモトアヤコさんを起用したCM連動型の陳列ボードをはじめ、“カラフル浅漬け”を訴求するための販促ツールを作成しました。生鮮連動を強化し、売り場からもカラフルな野菜を使った、浅漬けの新しい食べ方を訴求してまいります。



CM 連動型 陳列ボード



タペストリー

●ホームページ特設サイトの開設

エバラ食品ホームページにて「浅漬けの素」の特設サイトを開設し、浅漬けのさまざまな食べ方提案を行っています。

URL：<https://www.ebarafoods.com/sp/asaduke.html/>

※イモトさんが出演する新CMなどの情報は、2017年5月26日（金）に更新予定です。



●レシピ投稿・検索サイトにおけるメニュー訴求

レシピ投稿・検索サービス「クックパッド※」で広告を掲出し、浅漬けを使ったメニューの訴求を行います。また、エバラ食品ホームページへの誘導を図り、浅漬けのさまざまな楽しみ方を提案します。

展開期間：2017年5月8日（月）～2017年7月2日（日）まで

※クックパッド (<https://cookpad.com/>) は、1998年3月にサービスを開始した日本最大の料理レシピ投稿・検索サービスです。投稿レシピ数は260万品以上、月次利用者数は6,000万人を超え、20～40代女性の多くが利用しています。

■おすすめレシピ



【サイコロ浅漬けの作り方】

- ① キュウリ、ニンジン、ダイコンは1.5cm角に切ります。ミニトマトは包丁で浅く十字に切り込みを入れます。
- ② ①をポリエチレン袋（または保存容器）に入れ、「浅漬けの素」を浸る程度注ぎ、軽くもんでから冷蔵庫で約30分漬けます。
- ③ 汁気をきって皿に盛り、できあがりです。



【ピック浅漬け（ダイコン&ハム）の作り方】

- ① ダイコンは厚さ2~3mmにスライスします。ダイコンとハムを交互に重ね、食べやすい大きさに切って、ピックでさします。
- ② ①をポリエチレン袋（または保存容器）に並べ入れ、「浅漬けの素」を浸る程度注ぎ、冷蔵庫で約5~10分漬けます。
- ③ 汁気をきって皿に盛り、できあがりです。
※お好みで大根の葉も一緒に漬けてお召しあがりください。



【浅漬けベジおにぎりの作り方】

- ① ニンジン（またはキャベツ）を長さ4~5cmの千切りにします。
- ② ①をポリエチレン袋（または保存容器）に入れ、「浅漬けの素」を浸る程度注ぎ、冷蔵庫で約20分漬けます。
- ③ ごはんに汁気をきった②とゴマを混ぜ、おにぎりを作り、できあがりです。

■「浅漬けの素」商品ラインアップ

商品名	内容量	小売参考価格	商品特徴
浅漬けの素 レギュラー	500 ミリリットル	280 円（税抜） 303 円（税込）	あっさりとした塩味。
浅漬けの素 昆布だし			昆布だしの風味豊かなまろやか塩味。
浅漬けの素 鰹だし			カツオだしの風味豊かなあっさりしょうゆ味。
浅漬けの素 さわやか甘酢			リンゴ酢と玄米黒酢入り。すっきりした甘さとやわらかな酸味。



■ストーリーボード

『浅漬けイモト シーン』 篇 (15秒)



[01]

イモトさん
ハンバーグに！



[08]

(シンバル)
シャーン!!



[02]

♪浅漬けイモト～



[09]

NA)
カラフル
浅漬けって
たのしいね！



[03]



[10]



[04]

イモトさん
からあげに！



[11]

♪浅漬けイモト～



[05]

♪浅漬けイモト～



[12]

イモトさん
浅漬けの素！



[06]

イモトさん
生姜焼きにも～！



[13]

エバラ！



[07]

♪浅漬けイモト～

■ストーリーボード

『浅漬けイモト 甘酢』 篇 (15秒)

<p>[01]</p> 	<p>イモトさん</p> <p>カレーに! 甘酢の!</p>	<p>[09]</p> 	<p>(シンパル) シャーン!!</p>
<p>[02]</p> 	<p>♪浅漬けイモト～</p>	<p>[10]</p> 	<p>NA) 甘酢浅漬けって おいしいね!</p>
<p>[03]</p> 	<p>イモトさん</p> <p>トーストに!</p>	<p>[11]</p> 	
<p>[04]</p> 	<p>イモトさん</p> <p>甘酢の!</p>	<p>[12]</p> 	<p>♪浅漬けイモト～</p>
<p>[05]</p> 	<p>♪浅漬けイモト～</p>	<p>[13]</p> 	<p>イモトさん</p> <p>浅漬けの素!</p>
<p>[06]</p> 	<p>イモトさん</p> <p>おむすびに!</p>	<p>[14]</p> 	<p>エバラ!</p>
<p>[07]</p> 	<p>イモトさん</p> <p>甘酢の!</p>		
<p>[08]</p> 	<p>♪浅漬けイモト～</p>		

■CM 概要

CM タイプ : 『浅漬けイモト シーン篇』 15 秒
: 『浅漬けイモト 甘酢篇』 15 秒
放送開始 : 2017 年 5 月 26 日 (金) より全国

■制作スタッフ

広告主 : エバラ食品工業株式会社
広告会社 : 株式会社横浜エージェンシー&コミュニケーションズ
: 株式会社アサツー ディ・ケイ
: 株式会社 ADK Arts
: MARU CREATIVES
制作会社 : 株式会社スターランドコミュニケーション

CD : 高橋 史生
企画 : 高橋 史生/佐藤 竜幸
コピー : 佐藤 竜幸
プロデューサー : 寺坂 達
アシスタントプロデューサー : 佐々木 良介
プロダクションマネージャー : 佐々木 優作/高田 悠人
演出 : 佐藤 竜幸
撮影 : 中島 英樹
照明 : 西田 真智公
美術 : 花崎 綾子
ヘアメイク : 大森 裕行 (イモトアヤコ)/椎谷 紗也子 (子役)
スタイリスト : 倉持 洋子
キャスティング : 株式会社デルフィー
音楽プロダクション : 株式会社 P-CAMP
ポストプロダクション : 株式会社メディアシティ
エディター : 齋藤 任左/石崎 コウエイ
カラリスト : 大角 綾子
サウンド(ミキサー/SE 等) : 北原 慶明/寺尾 爾
出演 : イモトアヤコ
アイラ ローズ/大久保 芹梨/ギユナイ 滝美/咲希