

2019年2月27日
株式会社 J-オイルミルズ

AJINOMOTO. オリーブオイルエクストラバージン 新TV-CM
トーストも、野菜も“ひとかけ”でぐっとおいしくなる！
大野智さんが絶品ちよい塩オリーブメニューに舌鼓

「ちよい塩オリーブ・トースト」篇、「ちよい塩オリーブ・野菜」篇、「新・品質」篇
2月28日(木)からオンエア開始

株式会社 J-オイルミルズ(東京都中央区、代表取締役社長:八馬 史尚)は、「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」の新TV-CMとして、イメージキャラクターの大野智さんが出演する「ちよい塩オリーブ・トースト」篇、「ちよい塩オリーブ・野菜」篇(各15秒)、「新・品質」篇(30秒)を、2019年2月28日(木)より全国で放映開始いたします。



新TV-CM「ちよい塩オリーブ・トースト」篇

■TV-CM について

「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン(以下、オリーブオイル EV)」は 2017 年より、「ひとかけで、ぐっとおいしい！」というキャンペーンコピーのもと、イメージキャラクターに大野智さんを起用し、「味・香り引き立つ調味料」として推進するコミュニケーションを展開しています。

新 TV-CM「ちよい塩オリーブ・トースト」篇、「ちよい塩オリーブ・野菜」篇の舞台は、とあるテレビ局の食堂。トーストやグリーンサラダといったいつものメニューを、大野さんが最近お気に入りの「ちよい塩オリーブ」で楽しむ姿を通じて、素材の味が引き立ち、ぐっとおいしくなる「ちよい塩オリーブ」という食べ方を提案します。

「ちよい塩オリーブトースト」、「ちよい塩オリーブブロッコリー」を食べる時の、なんとも言えない美味しそうな表情、一緒に席に座ったフロアディレクターに対して、「ちよい塩オリーブ」や“マイオリーブオイル”を自慢げにアピールする場面など、等身大の大野さんのさまざまな魅力が楽しめる新 CM にご注目ください。

また、J-オイルのオリーブオイルの品質の高さ、日本の食卓に合うおいしさを訴求する新 TV-CM「新・品質」篇では、大野さんがナレーションを担当。世界最大のオリーブオイル生産国のスペインにある、J-オイルの指定農園を舞台に、オリーブオイル EV が、品質、味、香りに関する厳しい基準で作られている様子を、美しいスペインの風景とともに紹介します。

■CM ストーリー

「ちよい塩オリーブ・トースト」篇(15 秒)

番組収録の合間、テレビ局の食堂で、トーストを食べようとしている大野さん。そこを通りかかったフロアディレクターに、「なににかけてんすか？」と訊かれ、「オリーブオイル」と答えます。「トーストに生がけー、塩もちょっと」と説明しながら、こんがり焼いたトーストにオリーブオイルと塩をひとかけした後、オリーブオイルを掲げて、「ちよい塩オリーブ」とアピールする大野さん。「うまそー」というフロアディレクターの前で、さっそく「ちよい塩オリーブトースト」にかぶりつきます。美味しそうに食べる大野さんの姿に、「オリーブにちよい塩でグッとおいしい」「J オイルのオリーブオイル」という大野さんのナレーションと商品カットがインサート。最後は、お皿に残ったオリーブオイルにトーストの切れ端をつけて食べた大野さんが、思わず「うまっ」と笑みを浮かべるシーンで締めくくります。

「ちよい塩オリーブ・野菜」篇(15 秒)

番組収録の合間、テレビ局の食堂で食事を取る大野さん。サイドポケットからマイオリーブオイルを取り出すと、以前も一緒になった仲良しのフロアディレクターから「出た、マイオリーブオイル」と声を掛けられます。「これ持ってないと」とアピールしつつ、「オリーブオイル、プラス、塩パラリ」と説明しながら、お皿のブロッコリーに、オリーブオイルと塩をひとかけする大野さん。フロアディレク

ターから「うまそー」という声が上がリ、さっそく「ちよい塩オリーブブロッコリー」を口に運びます。美味しそうに食べる大野さんの姿に、「オリーブにちよい塩でグッとおいしい」「J オイルのオリーブオイル」という大野さんのナレーションと商品カットがインサート。最後は、大野さんがシンプルだけど美味しい味に、思わず「はあ」とため息をつくシーンで締めくくります。

■撮影エピソード

「ちよい塩オリーブ」している日常を描くため、大野さんは私服をイメージした衣装で登場しました。撮影に当たり、監督が大野さんの伝えたのは、「いつも通りに食事をして、周りのスタッフと話してください」というシンプルなオーダー。本番では、滴り落ちるオリーブオイルが食欲を誘う、トーストや温野菜といった「ちよい塩オリーブメニュー」を器用に口に運び、男らしく、大胆に頬張る大野さんをさまざまなアングルから撮影しました。

日常の大野さんを描くCMということで、いつも以上にリラックスした雰囲気収録に臨んでいた大野さん。「ぐっとおいしい」というナレーションが入る食べカットや、フロアディレクター役との掛け合いのシーンでも、肩の力が抜けたナチュラルな雰囲気を醸し出し、普段の大野さんがちょっぴり垣間見える、印象的なOK テイクを連発しました。

監督の指示に対して、毎回の確にに応じていた大野さんは、その場に最もふさわしいリアクションや表情を考えつつ、時には自分なりのアレンジを加えるバリエーションも披露。前回の撮影に続いて、今回もNGゼロのパーフェクトな演技で現場を盛り上げると、最後の撮影シーンを終えた瞬間、周りのスタッフから大きな拍手が沸き起こりました。

■コーポレートビジョンを配した新 CI へ

当社は、今回の TVCM から CI を新しくしました。私たち自身が、目指すべき未来を思い描いてたどりついた言葉…コーポレートビジョン「Joy for Life」を加えた新 CI となっています。また CM 中では、この新 CI を、メロディに乗せて大野さんが歌うサウンドロゴとなっているのも見どころです。



■新 TV-CM「ちよい塩オリーブ・トースト」篇(15 秒)ストーリーボード



【フロアディレクター】
なにかけてんすか？



【大野さん】
オリーブオイル。



【タイトル要綱】

ちよい塩オリーブトースト

【大野さん】
トーストに生がけー、
塩もちょっと。



【フロアディレクター】
おー



【大野さん】
ちよい塩オリーブ。

【フロアディレクター】
うまそー



【大野さんナレーション】
オリーブにちよい塩で



グッとおいしい。



JOILのオリーブオイル。

【タイトル要綱】

素材引き立てるオリーブオイル



【大野さん】
うまっ

【タイトル要綱】

Joy for Life



【大野さんサウンドロゴ】
Joy for Life♪

J-オイルミルズ♪

【タイトル要綱】

Joy for Life

J-オイルミルズ

■「ちよい塩オリーブ・野菜」篇(15秒)ストーリーボード



【フロアディレクター】
出た、
マイオリーブオイル。



【大野さん】
これ持ってないと。



【タイトル要綱】

ちよい塩オリーブプロコッリー

【大野さん】
オリーブオイル、プラス、



【大野さん】
塩バラリ。



【大野さん】
ちよい塩オリーブ。



【フロアディレクター】
うまそー



【大野さんナレーション】
オリーブにちよい塩で



グッとおいしい。



Jオイルのオリーブオイル。

【タイトル要綱】

素材引き立てるオリーブオイル



【タイトル要綱】

ちよい塩オリーブアスパラ



【大野さん】
はあ

【タイトル要綱】

Joy for Life



【大野さんサウンドロゴ】
Joy for Life♪

Jオイルミルズ♪

【タイトル要綱】

Joy for Life

Jオイルミルズ

■新 TV-CM「新・品質」篇(30 秒)ストーリーボード



【大野さんナレーション】♪
世界最大の



オリーブオイルの産地
スペイン。



そこに、



Jオイルミルズの



指定農園があります。



品質、味、香りへの、



私たちの



強いこだわり



【大野さんナレーション】
スペインの人たちが



全力でこたえて
くれています。



発売から20年以上、



日本に合うおいしさを

追求してきた



Jオイルのオリーブオイル

エクストラバージンです。



【タイトル要綱】

オリーブオイル
エクストラバージン
Jオイルミルズ



【タイトル要綱】

Joy for Life



【大野さんサウンドロゴ】
Joy for Life♪

Jオイルミルズ♪



【タイトル要綱】

Joy for Life
J-Oil Millz

■TV-CM 概要

タイトル : 「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」
TV-CM「ちよい塩オリーブ・トースト」篇、「ちよい塩オリーブ・野菜」篇(各 15 秒)
TV-CM「新・品質」篇(30 秒)

出演 : 大野智

放映開始日 : 2019 年 2 月 28 日(木)

放送地域 : 全国

■製品情報

「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」は、オリーブの果実を搾ったままの、特別なオリーブオイルです。指定農園のオイルを日本の食卓に合うように厳選しています。また、フレッシュな風味をそのまま食卓にお届けするため、出来立てのオイルを空気に触れない容器で輸入し、国内で一本一本瓶に詰めています。

苦みや辛味を抑えたフルーティな味わいが特長のオイルなので、ふだんの料理の仕上げに“ひとかけ”するだけで、料理の味や香りをぐっと引き立たせることができます。

ドレッシングやマリネなど、オイルをそのままお使いになる料理にも、おすすめです。



＜本件に関するお客様のお問い合わせ先＞
株式会社J-オイルミルズ お客様相談室
Tel:0120-211228
(平日午前 9 時 30 分～午後 5 時)

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞
株式会社 J-オイルミルズ CSR 部広報グループ
高橋、中西、三上
Tel: 03-5148-7103 Fax: 03-5148-7107
E-mail: PR@j-oil.com