

2023年11月29日

<プレスリリース>

東海漬物株式会社

【清野菜名さん 出演!】「こくうまキムチ」を使ったアレンジ料理に至福の表情
「こくうまキムチ」新 TVCM 12月1日(金)よりスタート
自宅の定番メニュー! 清野さんのお気に入りのアレンジレシピは?
撮影現場で誕生日サプライズ! 20代最後の1年に挑戦したいことや来年の抱負を語る

東海漬物株式会社(所在地:愛知県豊橋市、代表取締役 社長執行役員:永井英朗)は、2023年12月1日(金)より、清野菜名さんを起用した「こくうまキムチ」の新 TVCM「こくうま製法 ごはん+お鍋篇 カクテキ」をオンエアいたします。



新 TVCM「こくうま製法 ごはん+お鍋篇 カクテキ」(30秒): <https://youtu.be/3KybRilq3dk>

メイキング・インタビュー動画: <https://youtu.be/EQXWnki9FZo>

【広告放映計画の概要】

- ◆ 実施期間 2023年12月1日(金)～
- ◆ 実施地域 全国
- ◆ CMタイトル「こくうま製法 ごはん+お鍋篇 カクテキ」

CMのみどころ

■箸がとまらない！「こくうまキムチ」のアレンジレシピを夢中で頬張る表情に注目！

「こくうまキムチ」の新 TVCM では、前回に引き続き清野菜名さんを起用し、「こくうまキムチ」と相性の良い「ごはん」のほか、「鍋」のアレンジレシピを清野さんが幸せそうに頬張り、様々な料理に合う「こくうまキムチ」の魅力をお伝えします。

前半は、「こくうま」の美味しさの秘訣である、手間暇かけた「こくうま製法」について説明するナレーションの声も聞こえないくらい、夢中で熱々のごはんと「こくうまキムチ」を口に運ぶ、おちゃめな姿が見どころです。

後半は、「こくうま」鍋のスープをすすり、「んー！」と思わず声が漏れてしまうシーンなど、“こくと旨味”にこだわった「こくうまキムチ」の美味しさや、アレンジ料理に夢中になる、至福の表情にも注目です。

【ストーリーボード】

■「こくうま製法 ごはん＋お鍋篇 カクテキ」(30 秒)

(前半)ナレーションが流れるなか、こくうまキムチとごはんを美味しそうに食べる清野さん。



(後半)熱がりながら、鍋を思い切りほおぼる清野さんのリアクションにご注目ください。



【清野菜名さんインタビュー】

Q. 今回、2 回目の「こくうまキムチ」の CM 撮影となりましたが撮影を終えての感想とこだわったポイントを教えてください。

A. 監督からテイク毎に色々アドバイスをいただき、撮影現場で一緒に作り上げていく感じがして、楽しかったです。食べることが大好きなので、今回いろんな料理と一緒にこくうまキムチを食べることができて嬉しかったです。

Q. 今回こくまキムチとご飯だけではなく焼肉やお鍋など色々なお食事と一緒に召し上がっていただいたのですが、お気に入りの食べ方があれば教えてください。

A. こくまキムチを鍋に入れて食べるのも、すごく好きで、よく作りますし、豚キムチと混ぜて炒めるだけというシンプルな食べ方もよくやります。あとキムチチャーハンを作ったり、アレンジがすごくたくさんできると思うので、私も考えながら作っています。

Q. “夢中”になって「こくまキムチ」を召し上がるシーンが印象的な新 TVCM ですが、最近、清野さんが“夢中”になっていることを教えてください。

A. 植物が大好きで、毎朝それぞれの植物の様子を見ながら、お世話をするのが日課となっています。最近、夏が終わって、冬型の植物がぐんぐん芽をだしているので、成長をみるのが幸せですね。

Q. 新 TVCM 公開は 12 月となりますが、今年一年を振り返った感想と、来年への意気込みを教えてください。

A. あっという間の 1 年でした。すごく素敵な作品にも恵まれて、意欲が増したというか、もっと頑張っていこうと思えるようになった 1 年でした。来年も自分のペースでまた素敵な作品に出会えるように頑張っていきたいなと思います。

Q. 今回の CM 撮影は 10 月に実施され、同月 14 日に 29 歳の誕生日を迎えられた清野さんへの誕生日サプライズも行われましたが、20 代最後の一年にやってみたいことはありますか？

A. 魚を捌いてみたいです！3 枚卸とか丸々魚を 1 尾捌くことに挑戦したいです。

【清野菜名プロフィール】

1994 年生まれ、愛知県出身。2007 年デビュー。2014 年『TOKYO TRIBE』でヒロインを演じ、第 36 回ヨコハマ映画祭最優秀新人賞を受賞。昨年、第 35 回日刊スポーツ映画大賞 助演女優賞、第 65 回ブルーリボン賞 助演女優賞、第 46 回日本アカデミー賞 優秀助演女優賞を受賞。近年の主な出演作にドラマ『日曜の夜ぐらいいは…』(ABC)、映画『キングダム 運命の炎』がある。

【商品情報】

「こくまキムチ」は、良質な国産白菜を原料に、日本人の味覚にとことんこだわっており、唐辛子と魚介エキスを使ったコク・うま味・辛味のバランスのとれた白菜キムチです。

「こくまキムチ」の中心的価値である「ごはんに合う」を追求するため、下漬、本漬、キムチ漬という独自の三段熟成を施した「こくま製法」で生産。コクと旨みには、カツオ魚醤とイカゴロをベースにホタテエキス・カキエキス・醤油を加え「もっともごはんに合う」おいしい「こくまキムチ」に仕上げました。口に広がる「コク」の深さと、「旨さ」の質が違う味を磨きぬいたニッポンのキムチ「こくまキムチ」をご家族でお召し上がりください。



以上