

純日本品質

東海漬物

2025 年 10 月 30 日

<プレスリリース>

東海漬物株式会社

俳優・松下洸平さんを初起用！ 「こくうまキムチ」新 TVCM 11 月 3 日(月)より放映開始

多彩なアレンジレシピを豪快に食べる松下さんの勢い溢れる表情にご注目！
松下さんが実践したいアレンジレシピとは？休日のこだわりやデビュー17 周年への抱負も語る

東海漬物株式会社(所在地:愛知県豊橋市、代表取締役社長:永井英朗)は、2025 年 11 月 3 日(月)より、松下洸平さんを起用した「こくうまキムチ」の新CM「うちご飯篇 ごはん・豚・ポテサラ」の放映を開始します。本 CM は、東海漬物公式 YouTube でも同日より、公開します。また、撮影の様子をおさめたメイキング映像や、松下さんのインタビューコメントも公開します。



新 TVCM「うちご飯篇 ごはん・豚・ポテサラ」(15 秒): <https://youtu.be/8TYWFLhWbT0>
メイキングインタビュー動画: <https://youtu.be/LDF6Ys-wkqI>

【広告放映計画の概要】

- ◆ 実施期間 2025 年 11 月 3 日(月)～
- ◆ 実施地域 全国
- ◆ CM タイトル 「うちご飯篇 ごはん・豚・ポテサラ」

CMのみどころ

■ ご飯と！豚肉と！ポテサラと！？あなたは、何を「こくうま」する？

食欲全開！勢い溢れる表情でこくうまキムチを豪快に食べる松下さんにご注目

本 CM では、「こくうまキムチ」が様々な料理や食材と相性がいいことをお伝えする映像を展開。「こくうまキムチ」の CM に初起用された松下さんが、定番のごはんだけでなく、豚肉と合わせた「豚こくうま」や、ポテトサラダと合わせた「こくうまポテサラ」など多彩な組み合わせで「こくうまキムチ」を味わうことで、ご飯のお供としてはもちろん、様々な料理と合わせて楽しむことができる「こくうまキムチ」の魅力を表現した内容となっています。

勢い溢れる表情でアレンジレシピを豪快に食べる松下さんの様子や、「こくうまキムチ」と料理の相性に思わず見せる至福の表情にご注目ください。

【ストーリーボード】

■「おうちご飯篇 ごはん・豚・ポテサラ」(15 秒)

「こくうまキムチ」のアレンジレシピを食欲全開で豪快に食べる松下さん。

勢い溢れる食事シーンと、食べ終えた後の至福の表情にご注目ください。



【撮影エピソード】

撮影当日、リラックスした様子でスタジオ入りした松下さんでしたが、いざ撮影がはじまると勢い溢れる表情で「こくうまキムチ」を口に運ぶ見事な食べっぷりを披露。本 CM は、定番のごはんだけでなく、様々な組み合わせで「こくうまキムチ」を勢いよく食べる様子がポイントでしたが、松下さんには勢いに加え、「辛さの中にあるコク」や「他の食材との組み合わせによって生まれる驚き」までも表現していただきました。撮影のはじまりから終わりまで、何度もおいしそうに「こくうまキムチ」を頬張るその様子からは、そのままはもちろん、様々なアレンジを楽しめる「こくうまキムチ」の魅力がしっかりと伝わってきました。



【松下洸平さんインタビュー】

Q1. 今回「こくまキムチ」の CM に初起用となりましたが、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。

アレンジレシピをいくつか食べる撮影でしたが、どれも「こくまキムチ」との相性が良くて驚きました。全部おいしかったです！食べた後は、敢えてその場で自然に出た表情に任せていました。すごくおいしかったので、そのままの表情が映っていると思います。

Q2. 今回、「こくまキムチ」とごはんだけでなく、豚肉やポテトサラダなど色々なお食事と一緒に召し上がっていただきました。ご自身で料理をすることでも知られる松下さんですが、「こくまキムチ」を使った自分流アレンジを作るなら、どんな一品に挑戦したいですか？

海鮮との相性が良さそうだなと思ったので、例えば海鮮のピザとかやきそばとかに「こくまキムチ」を混ぜてもおいしいんじゃないかなと思いました。自分もイカやエビが好きなのでやってみたいです。もしかしたらお刺身にのせてもおいしいかも。レパートリーが増えそうです！

Q3. 今回の CM 撮影でも、意外なアレンジレシピがあったと思いますが、最近松下さんが「意外だな」とか「新鮮だな」と思った出来事があれば教えてください。

A. 今までプライベートも含めて海外に行くことはあまり無かったのですが、今年は海外でお仕事をする機会も多く、日本以外の景色や文化に触れたのが新鮮でした。あとは、高校以来、他の言語に触れることがあまりなかったのですが、「何か食べたい！どこかに行きたい！」と思ったときに、臆することなくコミュニケーションをとっている自分に対して「意外と積極的に話せるな」と思いました(笑)。

Q4. 「こくまキムチ」は、「下漬・本漬・キムチ漬」の3段階に分けて白菜に丁寧に味を染み込ませる「こくま製法」をブランドのこだわりとしています。松下さんがご自身で大切にしている「こだわり」はありますか？

A. 休みの日は、とにかく睡眠重視で過ごしていて、どれくらい寝られる時間を確保できるかを常に考えています(笑)。お気に入りのパジャマで寝たり、好きな柔軟剤を使ったりして、睡眠の長さだけでなく、質にもこだわっています。

Q5. シンガーソングライターとしてデビューし、そこから TV・舞台と活動の幅を広げてきた松下さんですが、本 CM が放映開始となる 11 月には、デビュー 17 周年を迎えられます。17 周年を迎えるにあたっての抱負をお聞かせください。

A. 「今年はこれをやる！」といった大きな目標というよりは、今日の前にあることを一生懸命やるということしか性格的にできないので、17 周年もそこに尽きるのかなと思います。今いただいているお仕事を大事にすることを続けたいです。



【松下洸平プロフィール】

1987 年生まれ。東京都出身。2008 年に CD デビュー。

以降、俳優としても舞台や映像で活躍している。

第 26 回読売演劇大賞杉村春子賞・優秀男優賞受賞、平成 30 年度(第 73 回)文化庁芸術祭演劇部門新人賞受賞。

主な出演作に、映画「遠い山なみの光」、ドラマ「最愛」「放課後カルテ」など。

【商品情報】

「こくうまキムチ」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。

「こくうまキムチ」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「こくうま製法」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「こくうまキムチ」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「こくうまキムチ」をご家族でお召し上がりください。



【会社情報】

会社名: 東海漬物株式会社

所在地: 本社 〒440-8530 愛知県豊橋市駅前大通 2 丁目 28 番地

代表者: 代表取締役社長 永井英朗

企業 WEB サイト: <https://www.kyuchan.co.jp/kokuuma/top.html>