

株式会社アキタ「きよら グルメ仕立て」新TVCM 小雪さん、グルメたまごのCMに出演 (第3子出産後、初)

2015年10月10日(土)より放映開始

株式会社アキタ(本社:広島県福山市 代表取締役社長 秋田善祺 以下アキタ)は、小雪さんを起用した「きよら グルメ仕立て」のTVCM「おふとん篇」と「ねびえ篇」を本年10月10日(土)より放映開始いたします。

「きよら グルメ仕立て」は、コク、旨み、そして色にまでこだわった、ブランドたまごです。今回、より多くの方々に 親しみを持ってもらうため、気品がありながらも、3児の母としての温かみを感じさせる小雪さんを、イメージキャラクターに起用させて頂きました。今回のCMでは、ケチャップライスでできたキャラクター「寝冷えネコ(きよニャ)」に対する小雪さんの対応が、とても素敵で、チャーミングな内容のCMとなっております。小雪さんは、第3子ご出産後、初めてのCM出演です。ぜひご期待ください。

アキタでは、今回の「きよら グルメ仕立て」TVCMの放映をひとつの契機とし、今後も「アキタのたまご」の魅力を伝えて参りたいと考えております。

尚、TVCMでは流れない30秒バージョン及びNG集を「きよら グルメ仕立て」CM特設サイト内にて10月10日(土)よりご覧頂けます。
▶URL <http://www.akitatamago.co.jp/kiyora-new/cm.html>



おふとん篇



ねびえ篇

■CM概要

タイトル	きよら グルメ仕立て「おふとん篇」 15秒 きよら グルメ仕立て「ねびえ篇」 15秒
出演タレント	小雪
出演キャラクター	寝冷えネコ (きよニャ)
放映開始	2015年10月10日 (土)
放映エリア	関東



寝冷えネコ (きよニャ)

■CMストーリー

「おふとん」篇

『きよらのお布団を、かけてください』

ケチャップライスでできた寝冷えネコが、小雪さんに小さな声でお願いします。

小雪さんは、フワフワで美味しそうな「きよら」のお布団をかけてあげます。

とても満足そうな、寝冷えネコ。しかし、最後には……。

「ねびえ」篇

小雪さんに、きよらのお布団をかけてもらい、その温かさに、味をしめた寝冷えネコ。

今回も同じお願いをするのですが、果たして、その結果は……。

■撮影エピソード

「寝かせてあげればいいじゃない」

小雪さんの、この一言に、今回の撮影はとても救われました。

実は、これから本番という時に、子役の男の子が、朝早くからの移動と、たくさんの大人に囲まれた緊張で、グズってしまい、ついにはウトウトし始めたのです。現場に緊張が走りました。撮影は分刻みのスケジュール。なんとかあやして起こさなければ！ その時です。

「寝かせてあげればいいじゃない」

小雪さんが一言、言ってくださったのです。撮影順序も大幅に変わる。撮影時間も伸びてしまう。にもかかわらず、「子供って、こういう時、寝かせてあげないとしょうがないのよ」と嫌な顔一つせず、スケジュールの大幅変更に協力してくださったのです。男の子がお昼寝から覚めた後も、積極的に話しかけ、それがとても自然で、まるで本当の親子のようでした。おかげで撮影は、とてもスムーズに進みました。小雪さんのママとしての優しさに、本当に救われた撮影現場でした。

■出演者プロフィール

小雪（こゆき）

1976年12月18日生まれ、神奈川県出身。1995年、モデルとしてデビューし、パリ・コレクションなどに参加。ドラマ「恋はあせらず」で女優デビューを飾り、2003年ハリウッド映画「ラストサムライ」に出演。国内外で高い評価を受ける。以降、日本アカデミー賞優秀主演女優賞を受賞した「ALWAYS 三丁目の夕日」（2005年）をはじめ「カムイ外伝」（2009年）、「不毛地帯」（CX2009年）など多数の映画ドラマで活躍。最近では、12月5日公開予定の「杉原千畝 スギハラチウネ」に出演。



■制作スタッフ

CD/PL/CW： 福部 明浩 (catch)
PL： 榎本 卓朗 (博報堂)
AD： 川辺 圭 (博報堂)
Pr： 小澤 祐治 (ギークピクチャーズ)
PM： 川村 貴士 (ギークピクチャーズ)
演出： 江藤 尚史 (Club_A)
撮影： Daniel Bouquet (melting pot)
GR撮影： ケイ オガタ (ナンバーツー)
照明技師： 田崎 信太郎
美術： 拓殖 万知 (ALOHA COASTER)
キャスティング： 百武 恵美子
スタイリスト (小雪)： 押田 比呂美
スタイリスト： 服部 サオリ
ヘアメイク： 金原 宣保
声 (寝冷えネコ)： 新津 ちせ

■CMストーリーボード

おふとん篇

ねびえ篇

CUT	Na	CUT	Na
	<p>一生のお願いです。</p> <p>グルメな卵「きよら」で作ったお布団を私にかけてください</p>		<p>一生のお願いです。</p> <p>グルメな卵「きよら」で作ったお布団を私にかけてください</p>
			
	<p>はあ。。。。</p>		<p>切らしちゃってる</p>
	<p>グルメな卵「きよら」</p>		<p>グルメな卵「きよら」</p>
	<p>いただきます</p> <p>あつ。。</p>		<p>さむい...</p>

アキタについて

アキタは創業以来、「安全・安心なたまごづくり」を追求し、独自の研鑽と挑戦を積み重ね、ヒナ・飼料・鶏卵生産・検査・出荷までの工程を全て自社で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を業界に先駆けて構築いたしました。アキタのたまごは食の安全が叫ばれる現在、「本当に信頼できるたまご」として、消費者のみなさまから大きなご支持をいただいております。

会社概要

会社名 : 株式会社アキタ
所在地 : 広島県福山市光南町三丁目7番30号
代表者 : 代表取締役社長 秋田善祺
資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)
従業員数 : 244名(グループ全体950名)
事業内容 : 採卵用初生雛、若雌の生産販売、飼料の製造、鶏卵の自家生産、処理販売

株式会社アキタ



「きよら グルメ仕立て」について

「きよら グルメ仕立て」は下記3つの要素によって作られています。

1. 特別飼料「新旨味原料配合」(特許出願中)
2. 富士深層水「地下500mから汲み上げた天然バナジウム水」
3. 富士山の清涼な空気「標高 900m」の冷涼な飼育環境



卵黄にこだわり、調査研究を重ねた結果、卵黄の脂質が食感や旨味などの“たまごのおいしさ”を左右することを突き止めました。そこでアキタでは、新旨味原料を配合した飼料を鶏に与え卵黄の脂質を変化させることで、濃厚なコクと旨味を持ち、生でも調理してもおいしい卵を作り出すことに成功しました。

また、第一線で活躍するフランス料理のシェフやパティシエ計21名による試食会を実施。その結果、「きよら グルメ仕立て」の品質とおいしさに高い評価をいただきました。