

報道関係者各位

2016年12月27日

株式会社アキタ

鶏卵大手アキタのブランドたまご「きよら グルメ仕立て」のTVCM CM総研 2016年度 「消費者を動かしたCM展開」に選出

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、ブランドたまご「きよら グルメ仕立て」のTVCMが、CM総合研究所による2016年度「消費者を動かしたCM展開」銘柄に選出されたことをお知らせします。



おふとん篇



ねびえ篇



かぶっちゃった篇

「消費者を動かしたCM展開」は、優れたCM展開で業績の向上に貢献したCMを選出するもので、CM好感度TOP100位内、またはCM好感度上位10%にランクインしたCMの中で、2016年度のCM好感度、CM商品好感度、Brand購買意向度(Brand試用意向度+ Brand 愛用持続度)が属する商品カテゴリーの上位、10位内にランクインしたものが選出されます。2016年度は、2015年11月度から2016年10月度までにCMをオンエアした商品・サービス全7470銘柄の中から、74銘柄が選出されました。

「きよら グルメ仕立て」のTVCMは、今回の選出に加え、その一連のキャンペーンが一般社団法人 全日本シーエム放送連盟の主催する日本最大級の広告賞「2016 56th ACC CM FESTIVAL」のマーケティング・エフェクティブネス部門において「総務大臣賞/ACCグランプリ」を受賞したほか、企業としても、国際鶏卵委員会の秋季総会において、最も優秀なマーケティング、プロモーションキャンペーンを実施した企業に送られる「The Golden Egg Award for Marketing Excellence」を、日本企業として初めて受賞いたしました。

アキタでは、今回の選出をひとつの契機とし、今後も「アキタのたまご」の魅力伝えて参ります。

■CM概要

タイトル : きよら グルメ仕立て「おふとん篇」「ねびえ篇」「かぶっちゃった篇」

出演キャラクター: 寝冷えネコ(きよニヤ)

CMストーリー:

「おふとん」篇

ケチャップライスでできた寝冷えネコが、お母さんに小さな声でお願いします。
お母さんは、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

きよらのお布団をかけてもらい、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・・・。

「かぶっちゃった」篇

またしても、お母さんに「一生のお願い」をする寝冷えネコ。
お母さんが美味しそうな「きよら」のお布団をかけてあげるのでありますが・・・。

■CM制作スタッフ

企画制作：タレントアンドアセスメント+catch+博報堂

CD/PL/CW：福部 明浩(catch)

PL：榎本 卓朗(博報堂)

Pr：小澤 祐治(ギークピクチャーズ)

演出：江藤 尚史(Club_A)

GR撮影：ケイ オガタ(ナンバーツー)

美術：拓殖 万知(ALOHA COASTER)

スタイリスト(小雪)：押田 比呂美

ヘアメイク：金原 宣保

AD：川辺 圭(博報堂)

PM：川村 貴士(ギークピクチャーズ)

撮影：Daniel Bouguet(melting pot)

照明技師：田崎 信太郎

キャスティング：百武 恵美子

スタイリスト：服部 サオリ

声(寝冷えネコ)：新津 ちせ

■寝冷えネコ(きよニャ)について

プロフィール

寝冷えネコ目、寝冷えネコ科のケチャップライスでできたネコ。

きよら卵のお布団をかけてあげないと、寝冷えてしまう。

愛称は、きよニャ。

公式WEBサイト <http://nebieneko.com>



寝冷えネコ(きよニャ)

ソーシャルメディア 公式アカウント

Facebook(寝冷えネコ): <https://www.facebook.com/nebieneko/>

Twitter(@nebieneko): <https://www.twitter.com/nebieneko>

Instagram(nebieneko): <https://www.instagram.com/nebieneko/>

■「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。

■「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 : 240名(グループ全体960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

