

秋の食と「綾鷹」を楽しむ“秋キャンペーン”

吉岡里帆さん・コウケンテツさん出演 CM 『実はそれ、綾鷹でした。コウケンテツ』篇 8月21日(月)放映開始

“ロケ職人”人気お笑い芸人なすなかにしが、CM撮影現場に初潜入！
コウケンテツさん考案「だけ旨！綾鷹ごはん」の爆笑食レポを披露
吉岡里帆さんと人気ネタで初コラボ、幻のトリオ「なすなかよし」誕生！？
スペシャル動画を公式 YouTube にて同日公開

コカ・コーラシステムは、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランド「綾鷹」より、秋の食と「綾鷹」を楽しむ“秋キャンペーン”を2023年8月21日(月)からスタートします。“秋キャンペーン”では、ブランドアンバサダーの女優・吉岡里帆さんと、今回「綾鷹」と合うごはん「だけ旨！綾鷹ごはん」を考案した、料理研究家・コウケンテツさんが出演する新CM『実はそれ、綾鷹でした。コウケンテツ』篇(15秒)を同日より、全国で放映開始します。



新CMの撮影にあわせて制作したスペシャル動画では、人気芸人なすなかにしのお二人に撮影現場に潜入いただき、撮影風景をレポートしていただきました。撮影終了後、吉岡里帆さん・コウケンテツさんに合流し、実際にCMに登場する、簡単な工程だけで「綾鷹」との食卓をより豊かにする、コウケンテツさん考案の「だけ旨！綾鷹ごはん」の爆笑食レポ、さらに人気ネタを吉岡里帆さんと一緒に披露し「なすなかよし」を結成する等、現場を盛り上げました。

昨今、自宅で過ごす時間も重要視され、家庭での日々の食卓にも注目が集まっています。しかし、毎日の食事をしっかりと準備するのはなかなかの負担。急須でいれたような本格的な緑茶の味わいを目指す緑茶ブランド「綾鷹」は、毎日のごはんを「綾鷹」と一緒により手軽に、おいしく、楽しんでいただくために“秋キャンペーン”をスタートします。

今年の秋は、「綾鷹」とコウケンテツさん考案「だけ旨！綾鷹レシピ」で、手軽なのに豊かな秋の食卓をお楽しみください。

■新 TVCM『実はそれ、綾鷹でした。コウケンテツ』篇(15 秒)

<CMストーリー>

新 TVCM には、ブランドアンバサダーの吉岡さんと、今回「だけ旨！綾鷹ごはん」を提案する、人気料理研究家のコウさんが登場します。コウさんが料理するキッチンで、グラスのお茶と「だけ旨！綾鷹ごはん」のジューシーグリルチキンを、おいしそうに頬張る吉岡さん。コウケンテツさんの「実はそれ、味付けはお醤油だけ！」の一言に「お！」と驚きの表情の吉岡さん。続いて、グラスの緑茶を飲むコウさんに、吉岡さんが「実はそれ、綾鷹でした！」とドッキリの種明かし。和気あいあいと「綾鷹」と食事を楽しみながら、コウさん「うまいわ〜」、吉岡さん「はい！」のそれぞれの一言で締めくくる。



<コウケンテツさん考案「だけ旨！綾鷹ごはん」>

「だけ旨！綾鷹ごはん」は“味付けは〇〇だけ”というテーマのもと、メインの味が1種類で仕上がる簡単でおいしいレシピです。コウケンテツさんの公式 YouTube チャンネル「Koh Kentetsu Kitchen」には「味付けはお醤油だけ！鶏のパリパリ揚げ」が登場します。この簡単なメインメニューとご飯、「綾鷹」を組み合わせるだけで、日々の食卓が手軽に、本格的で豊かな食卓に早変わりします。新 CM に登場する「味付けはお醤油だけ！ジューシーグリルチキン」のレシピは、8月21日(月)より、特設サイトで公開予定です。その他のレシピは、8月23日(水)より、コウケンテツさんの公式 YouTube チャンネル「Koh Kentetsu Kitchen」でも順次公開予定です。



綾鷹公式サイト：<https://www.ayataka.jp/>

Koh Kentetsu Kitchen【料理研究家コウケンテツ公式チャンネル】：

<https://www.youtube.com/@kohkentetsukitchen/videos>

■なすなかにしが突撃潜入！「綾鷹」新 CM 撮影現場から爆笑レポート動画

吉岡里帆さんと、コウケンテツさんが撮影を進めるスタジオに、今回は人気芸人のなすなかにしのお二人に突撃潜入いただきました。スタジオにこっそり裏から潜入する様子や、撮影後の吉岡さん・コウさんに混じり、CM に登場する「だけ旨！綾鷹ごはん」を食レポしながら頬張る様子、さらには吉岡さんと、あの人気ネタで幻のトリオで挑戦と、「綾鷹」CM 現場に初参加ながらも、なすなかにし節で現場を大いに盛り上げてもらいました。「綾鷹」公式 YouTube では、その様子を動画でご覧いただけるように、8月21日(月)より動画を公開します。



スペシャル動画はこちら:

<https://youtu.be/W0vGt0NjUSw>

<スペシャル動画ハイライト>



1. なすなかにしのお二人が新 CM 撮影現場に突撃



4. コンビ名「ナス」にちなんだ、オリジナルレシピをコウさんにジャッジいただき、「だけ旨！綾鷹ごはん」に認定



2. 撮影終了後の吉岡さん・コウさんに合流



5. なすなかにし人気ネタ「あいさつ」を披露しながら、吉岡さんに参戦いただき、幻のトリオ「なすなかよし」で漫才に挑戦



3. CM に登場する「だけ旨！綾鷹ごはん」を味わいながら、爆笑食レポをする、なすなかにしのお二人



<なすなかにしコメント>

今日は「綾鷹」スペシャル動画の撮影でした～。動画内でもご紹介した、なすなかにし考案のオリジナルメニュー、「だけ旨！綾鷹ごはん」ナスと豚肉のポン酢焼き！ナスと豚肉だけなのにこんなに美味しいとは驚きです！「綾鷹」とごはんはベストマッチです！レシピも簡単なので、みなさんも是非作ってみてください！

<なすなかにし考案！「だけ旨！綾鷹ごはん」ナスと豚肉のポン酢焼き>

・材料(2人分)

なす 2本(乱切りして水に晒した後、キッチンペーパーで水気を取る)

豚肩ロース薄切り 150g

油 大さじ2

ポン酢 大さじ2

小ねぎ 1本(小口切り)



・作り方

1. フライパンに油を入れて中火で熱し、なすと豚肉を炒める。

2. 豚肉が白っぽくなり、ナスの表面に焼き色がついたら、ポン酢を加えて水分を飛ばすように炒める。

3. お皿に盛り付け、小ねぎを散らす。

＜吉岡里帆さん・コウケンテツさんインタビュー＞

CM 撮影現場では、撮影後の吉岡さん・コウさんの二人に、撮影中のエピソードや、今回の新 CM について、お話を伺いました。



ー 今回の撮影、いかがでしたか？

(吉岡さん)

今回は「綾鷹」とコウさん考案「だけ旨！綾鷹ごはん」の味わいを楽しむような内容になっています。本当に料理が美味しかったです。コウさんが「綾鷹」を飲んだ時のリアクションが、とても良い笑顔でした。撮影も楽しかったです。

(コウさん)

「綾鷹」が手軽にペットボトルで急須の味わいを楽しめるのと同様に、お料理も「だけ旨！綾鷹ごはん」で、シンプルに醤油だけの味を活かし、誰でも簡単においしく楽しめる、そんなレシピになっています。

僕は不慣れな現場だったので、吉岡さんに優しくあたたかくリードしていただいて、その気持ちが入り込んで嬉しかったのと、内側から溢れる吉岡さんの凛とした美しさが流石だな、と思いました。撮影も楽しかったです。

ー 視聴者の皆様に、一言お願いします。

(吉岡さん)

この秋は「綾鷹」と「だけ旨！綾鷹ごはん」でおいしく、手軽に食卓を楽しんでください。

(コウさん)

誰でも簡単に作れる、「だけ旨！綾鷹ごはん」ぜひ作ってみてください。

■「綾鷹」ブランドについて

2007年10月に誕生した「綾鷹」は、創業450年の歴史を誇る京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店(かんばやししゅんしょうほんてん)」の協力のもと開発された、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランドです。

「綾鷹」の味わいは、①上林春松本店の伝統の技である“合組(ごうぐみ)”茶葉を組み合わせる技術、②「綾鷹」独自のにごりの製法、③原材料として使用する茶葉の味わいと品質を上林春松本店とコカ・コーラ社で最終確認する“茶葉認定式”という3つのこだわりによって実現されています。誕生以来、旨み、渋み、苦みのバランスがとれた本格的なおいしさで多くのお客さまから大変ご好評いただいております。

「綾鷹」に関する最新情報は下記アカウントをご参照ください。

- ー公式サイト : <https://www.ayataka.jp/>
- ー公式 Twitter : <https://twitter.com/ayatakaJP>
- ー公式 Instagram : <https://www.instagram.com/ayatakajp/>