

これからも、おいしい国でいたいから。

**“新しいおいしさ”づくりに挑戦する日本全国の生産者を支援する「一番搾り ACTION」
堤 真一さん、小芝 風花さんが生産者のもとを訪れる新 TVCM を公開**

**猛暑/気候変動等のピンチをチャンスに変える生産者たちの挑戦に触れ、
堤さんと小芝さんが、驚きと感動のリアクション**

「一番搾り ACTION」新 TVCM 「訪問篇 暑さに負けないお米」、「訪問篇 海を救う養殖ウニ」

7 月 22 日（水）から全国で順次放映開始

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹 以下、キリンビール）のフラッグシップブランド「キリン一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」は、1990 年の発売当時から「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という志のもと、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法^{※1}」でつくるビールとして、多くのお客様から好評をいただいています。

「一番搾り」は、日本全国を“おいしい”で元気にしたいという思いのもと、ビールに欠かせない「日本のおいしい食」に着目してきました。このたび、全国各地で生まれている“新しいおいしさ”の魅力をより多くのお客様に届けるとともに、その価値を未来へつないでいく活動として、「一番搾り ACTION」を開始します。

「一番搾り ACTION」の始動にともない、新 TVCM として、堤真一さん、小芝風花さんが出演する「訪問篇 暑さに負けないお米」、「訪問篇 海を救う養殖ウニ」を、7 月 22 日（水）から全国で順次放映を開始します。

また、同日より、YouTube 公式チャンネルおよび「一番搾り」のブランドサイトでは、生産者のインタビューや、堤さんが農作業を体験しながら生産者の思いに触れる様子、小芝さんがウニの養殖場を訪れ、生産者の方々から現場の実情や取り組みについて直接話を聞く様子などを長尺でまとめたメイキング動画も公開します。さらに、堤さんが出演し、「一番搾り ACTION」のスタートを力強く宣言する新 TVCM「宣言」篇も全国で順次放映を開始します。

※1：麦汁ろ過工程において最初に流れ出る一番搾り麦汁を使う製法



新 TVCM の舞台となるのは、「新しいおいしさ」の生産現場です。堤さんは「訪問篇 暑さに負けないお米」で、近年の猛暑に対応する「暑さに強い米」を育てる福井県の米農家のもとへ、小芝さんは「訪問篇 海を救う養殖ウニ」で、地球温暖化などの影響で発生する海の磯焼け※対策から生まれたウニの養殖に取り組む岩手県の生産加工者のもとへ、それぞれ足を運びます。

「訪問篇 暑さに負けないお米」篇では、堤さんが福井県の米農家・宮寄（みやざき）さんのもとを訪問。「近年の猛暑で米が作りづらくなっている」という課題に対し、20 万種の中から選び抜いた暑さに強い米づくりを行っている聞き、驚いた堤さんは思わず「20 万種？！」と聞き返します。田植えなどの農作業を手伝ったあとは、生産者の皆さんと「一番搾り」で乾杯。すっかり打ち解けた堤さんは、収穫された福井県のブランド米「いちほまれ」のおにぎりを頬張りながら、「食べてくれた人の『おいしい』という一言が生産者の喜び」と熱く語る宮寄さんの言葉に、深く共感した笑顔を浮かべます。

一方、「訪問篇 海を救う養殖ウニ」では、小芝さんが“海の砂漠化”ともいわれる「磯焼け」の課題に向き合う、岩手県のウニ生産加工者・眞下（まっか）さんのもとへ。ウニを取り巻く深刻な状況に真剣な表情で耳を傾けます。難しい課題と向き合い、本来は廃棄せざるを得ないウニをおいしく育てる技術を開発し、「海のピンチを、最大のチャンスに変える取り組み」に挑戦していると胸を張る眞下さん。その心強い言葉に、小芝さんは敬意を示す表情を浮かべます。養殖施設を見学したあと、そこで大切に育てられたウニ「はぐむうに」を口にした小芝さんからは、思わず笑みがこぼれます。

日本の食を取り巻く厳しい環境を目の当たりにしながらも、果敢に「新しいおいしさ」づくりに挑み続ける生産者たち。彼らとのリアルな交流を通じて、感銘を受けるお二人の表情豊かな様子にご注目ください。

※海水温の上昇等様々な要因により、沿岸の海藻などが育まれる藻場が枯れてしまう現象

「一番搾り ACTION」始動の背景

「一番搾り」は、「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という志のもと、発売から 36 年にわたり、ビールに欠かせない日本全国のおいしい食、そしてそれを生み出す生産者の皆様に支えられてきました。しかし現在、気候変動や人手不足、原料高騰などにより、“日本の食の生産現場”はかつてないほど厳しい環境にあります。当社は、このように様々な課題を抱えながらも、ピンチをチャンスに変えるべく創意工夫を凝らし、果敢に「新しいおいしさ」づくりに挑戦する全国の生産者の皆様に「恩返しをしたい」という強い思いから、本アクションを立ち上げました。

具体的には、「一番搾り」の売り上げの一部と、「一番搾り ACTION」専用サイトで集まった応援に応じた寄付金を通じて、全国 47 都道府県の生産者の皆様の“新しいおいしさ”づくりを支援していきます。当社は、この「一番搾り ACTION」を通じて、挑戦を続ける生産者を支援し、“日本のおいしい”を未来につなげていく一助となることを目指します。

「一番搾り ACTION」専用サイト：<https://ichiban.kirin.co.jp/>

「一番搾り ACTION」新 TVCM 概要

タイトル	「訪問篇 暑さに負けないお米」	タイトル	「訪問篇 海を救う養殖ウニ」
出演	堤真一	出演	小芝風花
放映開始日	2026 年 7 月 22 日（水）	放映開始日	2026 年 7 月 22 日（水）
CM 本編(30 秒)	https://youtu.be/YDY2aFHnhig	CM 本編(30 秒)	https://youtu.be/hZmZZSZOZvA
CM 本編(ロング)	https://youtu.be/NCzubS9SEL4	CM 本編(ロング)	https://youtu.be/U-E9yxgmSLs
CM メイキング	https://youtu.be/bKLtKI6Nsck	CM メイキング	https://youtu.be/K5ZX0LIj6B0

撮影エピソード

・「訪問篇 暑さに負けないお米」(出演：堤真一)

撮影に先立ち、「暑さに強いお米の生産過程を学ぶ」というコンセプトの説明を受けた堤さんは、どこか真剣な表情を浮かべます。その後、「お待ちしております！」と笑顔で迎え入れてくれた福井県の米農家・宮寄（みやざき）さんと対面すると、ガッチリと固い握手を交わしました。

カメラが回っていない時間も、宮寄さんに熱心に質問を繰り返すなど興味津々の堤さん。いざ宮寄さんの指導のもと田植え体験が始まると、田んぼに足を取られて思わず転びそうになるハプニングも。すかさず宮寄さんが支えると、二人は顔を見合わせて楽しそうに笑い合っていました。堤さんの見事な手際に、宮寄さんから「かなりうまいです！」とお墨付きをもらおうと、堤さんは誇らしげに笑みを浮かべます。作業後は、大自然の中で、ブランド米「いちほまれ」のおにぎりを試食。炊き立ての米を見て「見た目が全然違うんですね」と驚きを口にしながら、農家の皆さんと一緒においしさを噛み締めました。最後のカットを終え、現場に「OKです！」の声が響き渡ると、すっかり打ち解けた二人は、再び熱い握手を交わしました。

・「訪問篇 海を救う養殖ウニ」(出演：小芝風花)

爽やかな笑顔で現場入りした小芝さんは、ウニ生産加工者の眞下（まっか）さんと挨拶を交わします。“磯焼け”で中身がスカスカになったウニを見せられると、「これ、まだ（中身を）取ってないんですね……？」とその深刻さに驚きを隠せない様子。しかし、生きたウニを手に載せてもらおうと一転、トゲの感触に「こしょばい！うわー！」とはじける笑顔を見せ、現場に笑いが広がります。

大のウニ好きだという小芝さんは、養殖場での餌やりも体験。大切に育てられているウニを両手で愛おしそうに持ちながら「かわいいー！」とじーっと見つめるなど、すっかり愛着が湧いた様子でした。そして、いよいよ「はぐくむうに」を実食するシーン。口に入れた瞬間に「おいしっ！甘いっ！」と大感激の声を張ると、横で見守っていた眞下さんから「ありがとうございます！」と喜びの笑みがこぼれます。養殖場で働く皆さんと揃ってのラストカットを終え、「OK！」の合図がかかると、小芝さんは「お世話になりました！」と皆さんへ深くお辞儀。持ち前の明るさで現場を終始包み込み、撮影を終えました。

出演者

堤 真一（つつみ しんいち）

1964 年 7 月 7 日生まれ。兵庫県出身。

映像・舞台と幅広く活躍。近年の主な出演作に、舞台「ライフ・イン・ザ・シアター」「カラカラ天気と五人の紳士」「帰ってきたマイ・ブラザー」、ドラマ「GIFT」「ばけばけ」「滅相も無い」「舟を編む～私、辞書つくります～」 「ミワさんなりすます」、映画「旅と日々」「木の上の軍隊」などがある。

小芝 風花（こしば ふうか）

1997 年 4 月 16 日生まれ。大阪府出身。

2012 年、俳優デビュー。最近の出演作に、ドラマ「べらぼう～蔦重栄華乃夢噺～」、「私の夫と結婚して」、「19 番目のカルテ」、映画「えんとつ町のプペル ～約束の時計台～」(声の出演) などがある。現在は、ラジオ番組「オールナイトニッポン PODCAST 小芝風花のよりみち supported by 日清オイリオ」に出演中。2026 年冬には、BS 時代劇「あきない世傳 金と銀 完結編」が放送予定。

「麒麟一番搾り生ビール」概要

「麒麟一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」は、1990 年の発売当時から「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という志のもと、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法[®]※」でつくるビールとして、多くのお客様から好評をいただいています。



- | | |
|------------|---|
| 1. 商品名 | 「麒麟一番搾り生ビール」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 容量・容器 | 135ml・缶、250ml・缶、350ml・缶、500ml・缶、
小びん、中びん、大びん、慶祝ラベル中びん、7L・樽、15L・樽、20L・樽、
3L・ペットボトル |
| 4. 価格 | オープン価格 |
| 5. アルコール分 | 5% |
| 6. 純アルコール量 | 350ml 缶：14g、500ml 缶：20g |
| 7. 製造工場 | 麒麟ビール北海道千歳工場、仙台工場、取手工場、横浜工場、
名古屋工場、滋賀工場、神戸工場、岡山工場、福岡工場 |

※：麦汁ろ過工程において最初に流れ出る一番搾り麦汁を使う製法