

2019年6月

～まっすぐにつくった、ピュアなおいしさ「MOW(モウ)」～
田中圭さんがこだわりのぐるぐる MOW をみせる
「MOW(モウ)」新 CM 第2弾「ぐるぐる MOW」篇放映開始！

さらに！アイス屋 MOW 店主の田中圭さんが、
「ぐるぐる MOW」の作り方をレッスンしてくれる体験イベント
「田中圭と#ぐるぐる MOW」を開催！

—公式 Twitter『アイス屋 MOW』で本日より参加者募集開始—

森永乳業は、カップアイスブランド「MOW(モウ)」シリーズにて、新 CM『ぐるぐる MOW』篇を、6月10日(月)より全国で放映します。新 CM では『アイス屋 MOW』を舞台に、田中圭さん扮するアイス職人が、「MOW」をもっとおいしくするレシピとして、スプーンでぐるぐるとかき混ぜることで、ソフトクリームのようにツノがたつ、なめらかな食感の「ぐるぐる MOW」づくりに取り組みます。

また、ブランドサイトでは6月3日(月)5時から新 CM と「ぐるぐる MOW の作り方」動画を公開します。

さらに7月3日「ソフトクリームの日」を前に、田中圭さんが、あなたに「ぐるぐる MOW」の作り方をレッスンしてくれる体験イベント「田中圭と#ぐるぐる MOW」を7月2日(火)に都内で開催します。公式 Twitter『アイス屋 MOW』(@mow_ice)をフォローし、対象投稿をリツイートした方の中から抽選で25組50名様をご招待します。

この夏、「ぐるぐる MOW」をぜひお試しください、素材が活かしたおいしさを実感してください。



MOW ブランドサイト : <https://mow-ice.jp/>

MOW 公式 Twitter : https://twitter.com/mow_ice

■CM 概要

タイトル:「ぐるぐる MOW」篇

出演者:田中圭、栗野咲莉

放映開始日:6月10日(月)

エリア :全国

CM 動画:URL <https://youtu.be/38OT3Uqjitc>

作り方動画:URL <https://youtu.be/hVBvtcVJ7hE>

■CM ストーリー

父と娘が営む小さな『アイス屋 MOW』。店頭に掲げられた「ぐるぐる MOW はじめました」の看板に、女性客のひとりが「これは？」と尋ねると、娘が「MOW をもっとおいしくするレシピです」と説明。店の中で MOW をスプーンでぐるぐると真剣にかき混ぜている父の姿に対し、女性客が「あれは？」と尋ねると、「-8℃にこだわって、ぐるぐるする父です」と解説します。「かなり回しましたね」と言う女性客に対し、父は完成したぐるぐる MOW を差し出し、「急がば回せ！」と伝えます。「はあ〜…」と困惑する女性客に対し、娘はすかさず「家訓です！」と回答。ぐるぐる MOW を一口食べた女性客はそのおいしさに思わず笑顔がこぼれます。

■「田中圭と#ぐるぐる MOW」イベント概要

<概要>

7月3日「ソフトクリームの日」を前に、スプーンでかきまぜることでソフトクリーム風の見た目と味わいを楽しめる「ぐるぐる MOW」のイベントを開催！田中圭さんが、あなたに「ぐるぐる MOW」の作り方をレッスンしてくれる体験イベントです。

<応募期間>

6月3日(月)5:30 ~ 6月9日(日)23:59 まで

<応募条件>

- ① @mow_ice のアカウントをフォロー
- ② イベント参加者募集投稿をリツイート

<当選連絡>

応募期間終了後、当選者には Twitter の DM でご連絡いたします。

<詳細>

詳細は「田中圭と #ぐるぐる MOW」特設ページからご確認ください。

<http://mmilk.jp/mow1944>

■プロフィール

田中 圭(たなか けい)

生年月日:1984年7月10日

出身地:東京都

特技・趣味:バスケットボール、ドライブ、乗馬、スキューバダイビング

URL:<http://tristone.co.jp/kei/>



■MOW「ぐるぐるMOW」篇 ストーリーボード



(女性客)
これは？



(女性客)
かなり回しましたね



(栗野さん)
MOWをもっとおいしくするレシピです



(田中さん)
急がば回せ



(田中さん)
ぐるぐるぐるぐる・・・



(女性客)
はあ～・・・



(女性客)
あれは？



(栗野さん)
家訓です



(栗野さん)
-8°Cにこだわってぐるぐるする父です



(ナレーション)
ぐるぐるすると二度おいしいMOW

■「MOW(モウ)」商品情報

「MOW(モウ)」は、乳を知り尽くした乳業メーカーだからこそ辿り着いた乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を活かした味わいが楽しめるカップアイスです。選定素材の個性を最大限引き出すために、乳化剤・安定剤を使用せず、ラベルクリーン処方(※)で仕上げています。また、口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。

※ラベルクリーン処方とは・・・素材の味を引き出すために最低限の原料だけで製造するという当社の考え方の名称。

<「MOW(モウ)」商品ラインアップ>

*6月3日時点 4品共通 内容量:140ml、希望小売価格:140円(税別)



MOW(モウ)
バニラ



MOW(モウ)
宇治抹茶



MOW(モウ)
エチオピアモカコーヒー



MOW(モウ)
リッチヨーグルト味

プレミアムアイスクリームでも使われる、国産の脱脂濃縮乳やクリームといった液状乳原料を使用した、濃厚でコクのあるバニラアイスです。芳醇なバニラの香りと、後味のすっきり感が楽しめる味わいに仕上げました。

日本伝統の茶文化を継承する京都宇治の抹茶の味わいにこだわり、京都府産宇治抹茶を100%使用しています。品質本位の茶づくりに定評のある丸久小山園の抹茶原料を複数種類独自の配合でブレンドし、旨み、渋み、苦み、香りといった宇治抹茶の魅力をバランスよく味わえます。

エチオピアモカを100%使用した個性ある風味と、ミルクのコクがバランス良く味わえるコーヒーアイスです。エチオピアモカ本来のまろやかな酸味と華やかな香りをお楽しみいただけます。

濃厚なヨーグルト風味と、MOW(モウ)ならではの旨みやコクが引き立ったミルク風味がバランス良く味わえます。長時間発酵させたヨーグルト原料を使用し、濃厚な味わいの中にすっきりとした後味をお楽しみいただけます。

■お問い合わせ先

森永乳業株式会社

冷菓マーケティンググループ

深田・馬淵

TEL 03-3798-0134

広報 IR 部

佐藤・渡辺

TEL 03-3798-0126

お客さまからのお問い合わせ先

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-082-749

森永乳業ウェブサイト

<https://www.morinagamilk.co.jp/>

MOW(モウ)ブランドサイト

<https://mow-ice.jp/>

以上