

## アサヒビール株式会社 NEWS RELEASE

広報担当 アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 〒130-8602 東京都墨田区吾妻橋 1-23-1 電話(03)5608-5126

No.2014-P-161

平成 26 年 9 月 2 日

# "プリン体ゼロ" "糖質ゼロ<sup>\*1</sup>" の発泡酒『アサヒ スーパーゼロ』 **TVCM「いいゼロ見つけた!」篇** 所ジョージさんを起用、9月2日(火)より全国で放映開始!

アサヒビール株式会社

アサヒビール株式会社(本社 東京、社長 小路明善)は、"プリン体ゼロ"、"糖質ゼロ<sup>※1</sup>"、さらに本格的な飲みごたえとキレのあるのどごしを実現した発泡酒『アサヒ スーパーゼロ』のTVCM「いいゼロ見つけた!」篇を、9月2日(火)より全国で放映開始します。

※1: 栄養表示基準による。

今回のTVCMは、所さんが屋台村のような場所で餃子を頬張り『アサヒスーパーゼロ』を飲むシーンから始まります。そのおいしさに夢中になり、汗をかきながら、周りを気にすることもなく、一心不乱に食べる、飲む、食べる、飲むを繰り返す所さん。おいしそうに食べて、幸せそうな表情を見せてくれます。ずり落ちたメガネを定位置に直すも、再び汗ですべって落ちてしまいますが、所さんはそんなことも気にせず食べ続けます。CM楽曲には「狙いうち」のオリジナルアレンジ曲を採用。最後は、ギターを片手に、「いいゼロ、見つけた!」と、『アサヒスーパーゼロ』との出会いをメロディに乗せて唄います。

【TVCM「いいゼロ見つけた!」篇画像】









. 『アサヒ スーパーゼロ』は、好調な機能性ビール類市場において、味を重視するお客様にむけて新たな価値を提案する発泡酒です。好評をいただいている『アサヒ ドライゼロ』などのアルコールテイスト清涼飲料の開発で培った調合技術に加え、新たな原料として"米乳酸発酵液<sup>※2</sup>"を採用することによって、ビールに近い本格的な飲みごたえを実現しました。アルコール度数は 5.5%です。

※2: 米をエキス化し、乳酸発酵させた後にろ過して清澄化させたものです。乳酸発酵により、香り・味に複雑味やふくらみが付与されます。現在、米乳酸発酵液の使用に関する特許を出願中です。

#### 参考:撮影エピソード

朝早くから撮影が開始される中、餃子を食べ続けてくれた所さん。限界を迎えながらも、おいしそうな表情はそのままに、飲んで食べてを続けていただきました。最終的には、特別に作った大きめの餃子を23個も平らげていただきましたが、所さん曰く「本当においしい餃子だったので食べることができてしまった!」とのこと。おいしそうな食べっぷりを見たスタッフー同は、思わずお腹が空いてしまいました。

また、最後のギターを交えたメロディは、事前の打ち合わせはない中、「いいゼロ見つけた!」を歌詞に、1.5 秒尺で作って欲しいと監督からの無茶なお願いに応えていただきました。撮影の合間を縫って試行錯誤していただき、数多くのパターンを撮影することができました。

### 参考:出演者プロフィール

氏 名	所ジョージ
生年月日	1955年1月26日生まれ
プロフィール	俳優、司会者、シンガーソングライター等幅広く活躍。   日本を代表するタレントとして複数の冠TV番組を持つ。

#### 【本件に関するお問合せ先】