

NEWS RELEASE

岡田将生さんが「白だしさっと煮」のおいしさを自画自賛！ 鰹節屋・だし屋のヤマキ「割烹白だし」新 CM

～4月14日(土)より「割烹白だし 自画自賛 キャベツ 簡単だし篇/それはね篇」を全国で放映開始～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、俳優の岡田将生さんを起用した液体調味料「割烹白だし」の新CMを2018年4月14日(土)より全国で放映します。



白だしカテゴリーの売上シェア NO.1(※)を誇るヤマキの液体調味料「割烹白だし」は、鰹一番だしの上品な香りとうま味をきかせた万能タイプの液体調味料です。薄めて使うだけで食材の持ち味と色を引き立てるので、ご家庭で誰でも簡単・手軽に本格的なお料理をお楽しみいただけます。

今回は、新たに俳優の岡田将生さんをCMに起用しました。CM中で岡田さんが調理している「白だしさっと煮」は、フライパン1つで“さっと”煮るだけで完成する簡単な煮物です。難しそうなイメージの煮物も、岡田さんが思わず自画自賛してしまうほど美味しく、簡単に仕上げることができる「割烹白だし」の魅力が伝わるCMとなっています。

本CMを期に、ヤマキでは「割烹白だし」のプロモーションを一層強化し、より多くの方々に「割烹白だし」の美味しさと手軽さを伝えてまいります。

(※)ヤマキ調べ 2017年1月～12月 KSP-POS データより

■TVCM 概要

放送開始:2018年4月14日(土)

放送エリア:全国

出演:岡田将生、高山侑子

CM 素材:割烹白だし 自画自賛 キャベツ 簡単だし篇 15秒(<https://youtu.be/9D1Wc1OmEaM>)

割烹白だし 自画自賛 キャベツ それはね篇 15秒(<https://youtu.be/oZJgGJ4yjpg>)

■制作スタッフ

クリエイティブディレクター：中門誠
コピーライター：長谷川智子、金山剛士
CMプランナー：関竹彦
クリエイティブプロデューサー：渋谷由美子
アートディレクター：佐藤恵美子
営業：古市 良成、都筑要一、米盛紀子
キャスティング：中野文子
フードスタイリスト：前田かおり
音楽：緑川徹
DIT：田中肇
オフラインエディター：野原愛
エディター：青山晃子
録音・ミキサー：村田雄司

監督：有馬研吾
照明：田中義弘
照明チーフ：斗舩真二
撮影：松永高寛
撮影チーフ：野口喬
美術：吉嶺直樹、岡本千絵
スタイリスト：大石裕介
ヘアメイク：藤生治美
撮影スタジオ：スタジオ MAYU
制作会社：株式会社グリーンプロモーション
プロデューサー：田口耕也
制作進行：前田大介、坂口幸広

■TVCM 出演者プロフィールおよびコメント

■岡田将生さん

1989 年生まれ。東京都出身 2006 年にデビュー。

2009 年に初主演映画「ホノカアボーイ」などで第 33 回日本アカデミー賞新人俳優賞ほか、その年に公開された映画で国内映画賞を多数受賞。

主な映画出演作に「重カピエロ」「告白」「悪人」「雷桜」「プリンセスヨトミ」

「アントキノイノチ」「宇宙兄弟」「潔く柔く」「想いのこし」

「秘密 THE TOP SECRET」「銀魂」「ジョジョの奇妙な冒険」「伊藤くん A to E」など



<コメント>

監督さんとスタッフさんとも色々コミュニケーションが取れて、すごく楽しく美味しい撮影になり、感謝しています。

割烹白だしの「さっと煮」は本当に美味しかったです！煮物ってハードルが高いと思われがちですけど、ヤマキさんの「割烹白だし」を使った「さっと煮」は、料理初心者でも手軽に出来ますね。料理のレパートリーに困ったりする方にも、是非使ってみて欲しいです！

■高山侑子さん

1992 年生まれ。新潟県出身 2007 年にデビュー。

主な出演作に「逃げるは恥だが役に立つ」(TBS 系)、「探偵の探偵」(CX 系)、「Lost in TOKYO」(NHK)、

「仮面ライダーウィザード」(テレビ朝日系) など。

■「割烹白だし」について

鯉節屋・だし屋のヤマキがこだわった削りたて風味豊かな鯉一番だしに、うす口醤油を合わせた液体調味料です。かつお節の風味を逃さない、かつお節本来のうま味と香りを十分に引き出す独自のだし抽出製法によって、濃厚なだし感を実現しました。

素材の風味を生かしながらも、豊かな香りとコクをプラスすることができます。

2018年春には、ヤマキ独自開発による「くびれボトル(ペット容器)」にリニューアルし、より一層お客様が使いやすい商品に生まれ変わりました。



価格：380円(税抜価格)

内容量：500ml

販売エリア：全国

■割烹白だしで作る「白だしさっと煮」について

新CMにも登場する「さっと煮」は、フライパンで10分以内の煮込み時間で、“さっと”作れる煮物料理です。

「割烹白だし」だけで味が決まるので、手間がかかるイメージの煮物も簡単に作ることができます。

また、具材を変えることでさまざまなバリエーションを楽しむことができるのも「さっと煮」の魅力です。



キャベツと豚バラの白だしさっと煮



大根と鶏肉の白だしさっと煮



なすと鶏むね肉の白だしさっと煮



いろいろきのこツナの白だしさっと煮

2018年春夏 TVCM カットデータ

割烹白だし 自画自賛 キャベツ 簡単だし篇 15秒

