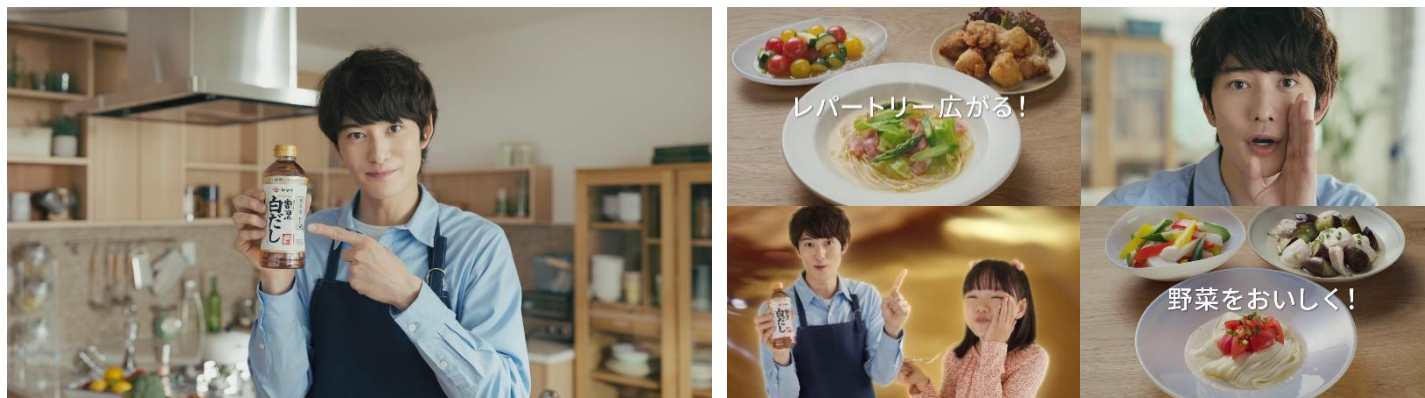


## NEWS RELEASE

# 岡田将生さんが栗野咲莉さん演じる姪っ子にふるまう白だし料理は!? 鰹節屋・だし屋のヤマキ「割烹白だし」新 CM

～4月18日(土)より「割烹白だし レポートリー広がる篇/野菜をおいしく篇」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と人気子役の栗野咲莉さんを起用した液体調味料「割烹白だし」の新CMを2020年4月18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かかせた万能タイプの液体調味料です。1994年の発売以来、削りたてのかつお節からとった濃厚なだし感や、薄めるだけで味が決まる簡便性が支持され、今年で発売27年目を迎えます。近年では、和風のみならず様々なメニューや調理シーンで使用されることが増えています。

そのような背景を受け、今回のCMでは、栗野咲莉さん演じる料理にうるさく、野菜が苦手な姪っ子のために、岡田将生さんが「割烹白だし」でレポートリーを広げ、新たなメニューを提案する内容となっています。「だし屋のだし」で今日もおいしくをテーマに、パスタや野菜をおいしく食べられるメニューなど「割烹白だし」の汎用性の高さを訴求します。また、CMで伝えたい「割烹白だし」の訴求ポイント(「どんな料理も簡単に味付けできる」「野菜がおいしくなる」)は、昨年からは動している当社の「だし活プロジェクト」にて発信している「だしの7つのいいところ」にも繋がっています。

(※)インテージ社 SCI つゆ市場内「白だし・白つゆ」2019年4月～20年3月金額シェア

## ■TVCM 概要

放送開始	: 2020年4月18日(土)
放送エリア	: 全国
出演	: 岡田将生、栗野咲莉
動画 URL	: “だし屋のだし”で今日もおいしく レポートリー広がる篇 15秒 ( <a href="https://youtu.be/M_UHgosgoGM">https://youtu.be/M_UHgosgoGM</a> ) “だし屋のだし”で今日もおいしく 野菜をおいしく篇 15秒 ( <a href="https://youtu.be/P-2qkPFY1wo">https://youtu.be/P-2qkPFY1wo</a> )

## ■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

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、岡部 了大、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：SORA

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：斗舛 真二

撮影：松永 高寛

撮影チーフ：大隈 拓郎

美術：吉嶺 直樹、岡本 千絵

スタイリスト：大石 裕介

スタイリスト：関谷 佳子

ヘアメイク：藤生 治美

ヘアメイク：後藤 るみ

撮影スタジオ：みんなの家

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：坂口 幸広

## ■TVCM 出演者プロフィール

### ・岡田将生さんプロフィール

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 トヨトミ」

「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。

W 主演映画「さんかく窓の外側は夜」が 10 月 30 日に公開。



### ・栗野咲莉(あわの さり)さんプロフィール

2010年6月24日生まれ。

2019年度前期に放送のNHK連続テレビ小説「なつぞら」では、

ヒロイン・奥原なつの幼少役に選ばれ、その演技力の高さが大きな話題になっている。

主な出演作に、連続テレビ小説「小説べっぴんさん」(NHK)、

BSプレミアムドラマ「男の操」(NHK-BS)、「世にも奇妙な物語'19夏の特別編 人間の種」(CX)、

「監察医 朝顔」(CX)、「同期のサクラ」(NTV)など。

バラエティやCMでも活躍中。



## ■「割烹白だし」について

鰹節屋・だし屋のヤマキがこだわった削りたて風味豊かな鰹一番だしに、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。

これ1本で素材の風味とだしが効いた本格的な料理が簡単に作れます。



価格：380円(税抜価格)

内容量：500ml

販売エリア：全国

## 【だしの魅力を再発見！「だし活プロジェクト」とは】

ヤマキは、お客様の「おいしい」の一言を目指して、一世紀以上もの間かつお節・だしと真摯に向き合ってきました。お陰様で、数多くの商品をご愛顧いただけるようになりました。ただ、一方で日本の食卓を支えてきた「かつお節・だし」の価値や力を知らない方がまだまだ多くいらっしゃるのも事実です。

「だし活プロジェクト」とは、「かつお節・だし」のパワーをもっと日本中へ、そして世界へ広げていくことで、食卓のおいしさや健康に貢献していくことを目的としたプロジェクトです。だしのいいところについて理解して共感いただく啓発活動を、ヤマキだけではなく業界全体を巻き込みながら推進したいと考えています。

## ■言われてみればそうだった“だしの7つのいいところ”

だし活プロジェクトを推進するにあたり、かつお節やだしについて、日々研究をしているかつお節・だし研究所の調査データを元に「言われてみればそうだった」と思える共感性の高そうな「だしの7つのいいところ」を伝えてまいります。

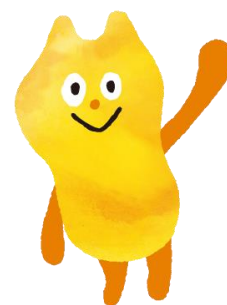
<だしの7つのいいところ>

- その一. おいしく減塩できる
- その二. 野菜がおいしくなる
- その三. ヘルシーな和食(低糖・低脂肪)が作れる
- その四. いろんな素材の味がひとつにまとまる
- その五. どんな料理も簡単に味付けできる
- その六. 素材のうま味や風味を引き出す
- その七. 身体にやさしく心を落ち着かせる

## ■「だし活プロジェクト」公式 HP

「だしの7つのいいところ」を分かりやすく説明しています。

<https://www.yamaki.co.jp/dashikatsu/>



## ■新 CM に登場する 6 つの白だしメニュー

今回、放映される新 CM には白だしを使った 6 つのメニューが登場します。

「レポートリー篇」では、パスタ、から揚げ、マリネとジャンルが違う料理が登場し、万能調味料としての白だしの魅力を演出しています。

「野菜をおいしく篇」では、だしを効かせることで、“色々な野菜をおいしくする”というイメージを訴求。野菜嫌いのお子さんを持つ保護者の方におすすめのメニューです。

### 【レポートリー広がる篇】



キャベツとアスパラの白だしスープパスタ



鶏のから揚げ



トマトのマリネ

### 【野菜をおいしく篇】



トマトのぶっかけそうめん



なすと鶏むね肉の白だしさっと煮



彩り野菜の白だし浅漬け

## ■会社概要

社名	: ヤマキ株式会社
本社所在地	: 愛媛県伊予市米湊 1698-6
資本金	: 1 億円
設立	: 大正 6 年(1917 年)4 月
代表者	: 代表取締役社長 城戸 善浩
事業内容	: 削り節、風味調味料、液体調味料製品の製造・販売
売上高	: 460 億円(2019 年 3 月期)
社員数	: 699 名(2019 年 4 月現在)

# 2020年「割烹白だし」TVCM カットデータ レポートリー広がる篇 15秒



# 2020年「割烹白だし」TVCM カットデータ

## 野菜を美味しく篇 15秒

