

松たか子さん、吉岡秀隆さんが夫婦役で「はじめてのおいしさ」に笑顔！

「麒麟 発酵レモンサワー」新TVCMが公開

**“結ばれない役”が多かった松さん、吉岡さんが地方移住で新生活をスタートさせる夫婦を熱演
リニューアルした「麒麟 発酵レモンサワー」を大自然の中で楽しむ**

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、松たか子さん、吉岡秀隆さんが夫婦役として出演する「麒麟 発酵レモンサワー」の新TVCM『移住夫婦篇』を2022年3月12日（土）、『乾杯の理由篇』を3月21日（月）より全国で放映開始します。また、松たか子さん、吉岡秀隆さんが出演し、夫婦の自然体で、心地よい“麒麟 発酵レモンサワー”がある暮らしと発酵の恵みによるおいしい豊かさを描いたWEB-CM『発酵の恵み篇』を3月12日（土）より公開します。

TVCM『移住夫婦篇（30秒）』 : <https://youtu.be/PqI5hJEKEMM>

TVCM『乾杯の理由篇（30秒）』 : https://youtu.be/z5UKoy_wHUY

WEB-CM『発酵の恵み篇（60秒）』 : https://youtu.be/T8JJ_oXaA64



■ CMストーリー

松たか子さん、吉岡秀隆さんが地方移住をした夫婦を熱演。

リニューアルした「麒麟 発酵レモンサワー」とともにスタートさせる、自然溢れる穏やかな新生活に注目！

本TVCMでは、夫婦役として出演する松たかさんと吉岡秀隆さんが、自然溢れる新天地での新たな生活に心を躍らせる様子を通して、リニューアルした「麒麟 発酵レモンサワー」の特長である“発酵”の恵みが育んだ、はじめてのおいしさをお伝えします。

『移住夫婦篇』では、レモンの木が生い茂る自然豊かな土地に移住した夫婦が、新たな住まいであるリノベーションした古民家に到着するシーンから始まります。松さんの「ねえ、今日はもう乾杯しちゃおうか」の一言で、リニューアルした「麒麟 発酵レモンサワー」を大自然の中で楽しみながら、これからの生活に思いを馳せます。

『乾杯の理由篇』では、キッチンでレモン漬けを作る松さんが、窓から見える晴れ晴れとした空に思わず手を止め、庭に水を撒く吉岡さんに「ねえ、もう乾杯しちゃおうか」と話しかけます。自然を眺めながら縁側で「麒麟 発酵レモンサワー」を楽しむ、何気ない日常を大切にする夫婦の様子が描かれます。

『移住夫婦篇』



『乾杯の理由篇』



■ 撮影・制作エピソード

光が差した一瞬の間を狙った松さん、吉岡さんの名演技が光る！ 極寒を感じさせない和やかな撮影に

撮影は宮崎県の自然豊かな土地で行われ、松さん、吉岡さんは最高気温約 6.5 度以下の極寒の中撮影に挑みました。久しぶりの共演となるおふたりですが、撮影の合間に雑談に花を咲かせるなど、寒さを感じさせない和やかな雰囲気での撮影が進みました。喧嘩をした夫婦を描いたシーンでは、むくれる松さんに吉岡さんがおずおずと「麒麟 発酵レモンサワー」を渡す様子に、監督が思わず「ちょっとビビりすぎですかね（笑）」とツッコミを入れ笑いが起こる場面もありました。

今回が「麒麟 発酵レモンサワー」TVCM の初出演となる吉岡さん。庭に水を撒くシーンでスタッフに水が掛からないよう気に掛けるなど、吉岡さんの穏やかな人柄が垣間見られました。

また、雲の隙間から光が差した一瞬の隙を狙って撮影する場面も多く、「本番いきます」の掛け声とともにグッと役に入り込む、ベテラン俳優のおふたりならではの集中力と演技力でした。

撮影終了時には、松さんが「もう終わったの!？」といった表情で辺りを見回すほどスムーズに撮影が進行し、おふたりの熱い演技にスタッフからは大きな拍手があがりました。



■ 撮影インタビュー

結ばれない役が多かった松さん、吉岡さんが久しぶりの共演に「ようやく夫婦になれた」

撮影直後に実施した松さん、吉岡さんへのインタビューでは、「ロケに出るのも久しぶりだし、気持ちいい場所で吉岡さんとすごく久しぶりにご一緒できて楽しかったです。」と松さんが撮影を振り返り、吉岡さんも「松さんとまた共演できるとお話をいただいて、松さんにお任せしようと、どっしりとした優しさに包まれながら楽しく仕事ことができました。」とお話されました。撮影の合間に盛り上がっていたお話の内容をお伺いすると、「20数年前のCMのお仕事（での共演）からずいぶん時間が経ったねとか、ようやく夫婦になれたねとか。」「結ばれない役が多かったですからね。」と楽しい撮影を振り返りました。

また、リニューアルした「麒麟 発酵レモンサワー」の印象や感想についてお伺いすると、CMキャラクター起用前から商品の愛好家だという吉岡さんが「コップに氷をいっぱい入れて、しゅわとなった時に匂いをかぐと、『あ、変わった!』というのはわかりますよ。」と熱くお話しされ、松さんも思わず「そういうCMもあととっていきませんか? (笑)」と盛り上がりました。さらに吉岡さんが、「以前の商品にはレモンのキツとした渋みが美味しかったんですけども、リニューアルした商品は少し柔らかくなって、より香り



立つようになったので、もうちょっとマイルドで飲みやすくなったなと思います。前のも好きだったんですけどね。」とお話され、愛好家ならではの通な感想をお話いただきました。

松さんが新生活時期に向け“リニューアル”したいことは「子どもの忘れ物」

「麒麟 発酵レモンソー」の“リニューアル”に掛けて「新生活時期に向けてリニューアルしたいこと」をお伺いすると、松さんは「子どもの忘れ物をなくしたい。なんでなくなるんだろうなと思いながら一年間過ごしたので。」とお話され、吉岡さんは「僕は忘れ物というか、（自分の）物忘れをなくしたい（笑）」とお話されました。

また、リニューアルした商品をどのようなシチュエーションで楽しみたいかについては、松さんが「今回の設定では、景色を眺めながら飲むシチュエーションですごく気持ちよかったです。自然の中で味と時間を楽しむ経験ができ、ぜひこの気持ちよさを皆さんに味わってほしいなと思いました。」とロケ地を見ながらお話され、吉岡さんは「僕はソロキャンプをやるので、焚火をしながら飲んだらきっと美味しいだろうなと思います。」と意外な趣味とともにお話されました。

最後に、「麒麟 発酵レモンソー」をどんな方に飲んでほしいかお伺いすると、松さんは「私はレモンソー初心者でこの商品に出会って、でもすごく好きだなと思えたので、お酒の好みは色々あると思うんですけどもレモンソーを飲んだことのない方や、あまり知らない方にもぜひ出会って欲しいなと思います。」とお話され、吉岡さんは「母です。母もレモンの香りがちょっと違うとわかると思うので。飲みやすいし、食事も何にでも合うので、母のつけたお漬物と一緒に、CMと同じようにできたらいいなと。」と、家族の仲の良さが伺えるお話で締めくくりました。

■松たか子さん プロフィール



1977年生まれ、東京都出身。93年歌舞伎座『人情噺文七元結』で初舞台。以後、数々の舞台、映画、テレビドラマに出演。最近の出演は映画『来る』『マスカレード・ホテル』『アナと雪の女王』シリーズ、『ラストレター』、TVドラマ『カルテット』（TBS）『ノーサイド・ゲーム』（TBS）『スイッチ』（テレビ朝日）、舞台『Q:A Night At The Kabuki』『世界は一人』『イヌビト〜犬人〜』『いきなり本読み！』などに出演。今後はTVドラマ、カンテレ・フジテレビ系4月期新火9ドラマ『大豆田とわ子と三人の元夫』への主演、映画『峠 最後のサムライ』（2021年7月1日公開予定）が控えている。

■吉岡秀隆さん プロフィール



©須田卓馬有

1970年生まれ、埼玉県出身。77年『八つ墓村』で映画初出演。以後、TVドラマ『北の国から』シリーズ（CX）、『Dr.コトー診療所』（CX）シリーズや映画『男はつらいよ』シリーズ、『ALWAYS 三丁目の夕日』シリーズ等、数々の映画、テレビドラマに出演。近年、NHKBSドラマ『悪魔が来りて笛を吹く』、『八つ墓村』で金田一耕助に挑んだ。最近の出演は、Netflixシリーズ『新聞記者』、ドキュメンタリー映画『夢みる小学校』（ナレーション）など。今後は鹿児島発地域ドラマ『この花咲くや』（NHKBS 3月16日放送）、映画『峠 最後のサムライ』、『川っぺりムコリッタ』が控えている。

リニューアルした「麒麟 発酵レモンサワー」について

レモン果汁を発酵させる酵母を一から見直し、レモンの味を豊かに引き出す“発酵”過程に磨きをかけました。製法を見直したことで、現行の発酵レモン果汁に比べ香気成分（おいしさ成分）の量が約15%増加し、さらに豊かなレモンのおいしさで、飲みやすく飲み飽きない味わいを実現しました。自然の恵みである“発酵”により、従来のレモン風味をつくる「香料・酸味料・甘味料」を加えることなく実現した「豊かなレモンの心地いいおいしさ」は、事前の味覚調査で高い評価をいただき、当社RTD史上歴代No.1の味覚好意度を獲得していた現行品の評価をさらに上回りました。また、パッケージも「発酵であふれるレモンの心地いいおいしさ」が感じられるデザインに変更します。



商品名 : ①「麒麟 発酵レモンサワー」
②「麒麟 発酵レモンサワー ALC.5%」

発売日 : 2022年1月製造品より順次切り替え

販売地域 : 全国

容量・容器 : 350ml・缶、500ml・缶

価格 : オープン価格

アルコール分 : ①7% ②5%

販売予定数量 : 「麒麟 発酵レモンサワー」シリーズ計約420万ケース（25,000KL）※250ml×24本換算

製造工場 : キリンビール取手工場、名古屋工場、岡山工場、キリンディステラリー富士御殿場蒸溜所

