

2022年9月28日

報道関係各位

全国農業協同組合連合会 岩手県本部

2022 年ものんさんと新津ちせさんがキュートで楽しい”お米ダンス”を披露！ 『岩手の本気を食べてみて！』『いわて純情米」新 CM 公開

「岩手の本気を食べてみて銀河のしずく篇」「岩手の本気を食べてみてひとめぼれ篇」は
2022 年 10 月 1 日(土)から放送開始

さらに合計”^{いわてん}1,010”名様に当たる！「岩手の本気を食べてみて。新米キャンペーン」開催！

JA 全農いわて(全国農業協同組合連合会 岩手県本部)は、女優ののんさん、新津ちせさんを起用した「いわて純情米」の新 CM を 2022 年 10 月 1 日(土)より放映します。

2021 年の CM 放映時に好評を博した、のんさんと新津ちせさんによるコンビ「おコメディアンズ」が今年も復活。今回の新 CM ではかろやかな口あたりが特徴的な「銀河のしずく」と、岩手県内で生産量が最も多く、長く愛されてきた「岩手県産ひとめぼれ」の魅力をコミカルなダンスと楽しい歌にのせて届けます。

『岩手の本気を食べてみて！』というフレーズを皮切りに『一度でいいから食べてみて♪』『何度も何度も食べてみて♪』と印象的なメロディーに合わせて、つつい気になる不思議なダンスを踊り、美味しそうにいわて純情米を頬張るおコメディアンズを観ていると、思わず食べてみたくなってしまふ…そんな CM が完成しました。

この CM には、岩手が誇る豊かな自然の中で、農家が心を込めて本気で作った美味しいお米を『ぜひ食べてほしい』という思いが込められています。

さらに、JA 全農いわて公式 Youtube チャンネルでは特別 WEB ムービーも公開します。いわて純情米を食べながら「お米」をテーマになぞかけに挑むおコメディアンズの真剣な表情と、気になるなぞかけの答えにもご注目下さい。



■いわて純情米新 CM「岩手の本気を食べてみて篇」

・タイトル: 岩手の本気を食べてみて銀河のしずく篇 15 秒

<https://youtu.be/HJZxsJJeDtI> (視聴 URL)

岩手の本気を食べてみてひとめぼれ篇 15 秒

<https://youtu.be/reP3h4tAW9Q> (視聴 URL)

・放送開始日: 2022 年 10 月 1 日(土)

・放送地域: 岩手県、関東エリア、関西エリア、中京エリア(地上波)

■いわて純情米新 CM WEB ムービー「岩手の本気を食べてみて WEB 篇」

・タイトル : 岩手の本気を食べてみて WEB 篇

・視聴 URL : <https://youtu.be/9il5uHfjngI>

■CM カット



■出演者プロフィール

のん

女優、創作あーちすと。

1993年兵庫県生まれ。2016年公開の劇場アニメ「この世界の片隅に」で主人公・すずの声を演じ、第38回ヨコハマ映画祭「審査員特別賞」を受賞、高い評価を得る。

作品は同映画祭で作品賞、第40回日本アカデミー賞では最優秀アニメーション作品賞を受賞した。

2017年に自ら代表を務める新レーベル

『KAIWA(RE)CORD』を発足。2020年2月にはのん主催のフェス『NON KAIWA FESvol.2』を無観客で実施。

その後もオンラインライブ「NON OUCHI DE MIRU LIVE(のんおうちで観るライブ)」を積極的に開催。

2021年12月ワンマンライブ「のんザウルス in Zepp Tokyo 1st Last LIVE」を開催。

2020年春にはヒロインを演じた映画「星屑の町」が公開。2020年12月主演映画「私をくいとめて」が公開(第33回東京国際映画祭 TOKYO プレミア 2020 部門 観客賞／東京都知事賞受賞)。

2022年2月に自身が脚本、監督、主演の映画作品「Ribbon」を公開。

2022年夏、映画「さかなのこ」、秋には映画「天間荘の三姉妹」が公開予定。



新津ちせ

2010年生まれ。東京都出身。2014年ミュージカル「ミス・サイゴン」でデビュー後、CM や映画、ドラマなど多方面で活動し、2019年公開の映画「駅までの道をおしえて」で初主演を務める。また、音楽ユニット「Foorin」のメンバーとして、「第69回、第70回 NHK 紅白歌合戦」に2年連続出場。同年末には「第61回『輝く！日本レコード大賞』」にて史上最年少の9歳で日本レコード大賞受賞者となる。主な出演作に、NHK連続テレビ小説「エール」、映画「アナと雪の女王2」(吹替)、映画「3月のライオン」、映画「喜劇 愛妻物語」などの他、2021年度後期NHK連続テレビ小説「カムカムエヴリバディ」では3代目ヒロイン・ひなたの子ども時代を演じる。2022年には主演2作目となる映画「凧の島」が公開されるなど、女優業を中心に活躍中。特技は書道(九段)と乗馬と百人一首。

■2022「いわて純情米」新 CM 発表イベントレポート

「いわて純情米」2022 年新 CM 発表を記念して、2022 年 9 月 28 日(水)に東京都内で PR イベントを開催し、女優・創作あーちすとののんさんにご登壇いただきました。イベント当日は全国農業協同組合連合会 岩手県本部運営委員会会長の小野寺と、同じく全国農業協同組合連合会 岩手県本部部長高橋よりご挨拶し 2022 年の「いわて純情米」についてご紹介、また、達増拓也岩手県知事にもご登壇いただき、いわて純情米の魅力をお話いただきました。そしてのんさんには新 CM 撮影時のエピソードをお話していただいたほか、新米の炊き立てご飯と有名和食料理店とのスペシャルコラボメニューを実際に召し上がっていただき、その美味しさを全力でお伝えいただきました。

<のんさんが語る新 CM 撮影のエピソード>

新 CM についてののんさんからは『めちゃくちゃ素敵な CM になったと思います！ちせちゃんとも去年に続き 2 度目の”おコメディアンズ”として一緒にダンスを踊ったのですが、メロディーがとても耳に残る、楽しい CM になりました。ポップで、観ていてきっと笑顔になる CM です！』と感想をお話いただきました。そして今年も新 CM 内で披露している新しい”お米ダンス”について話題が及ぶと、『この足のステップがすごく難しくして…自主練もしましたし、ちせちゃんとも猛練習したのでここは見どころです。後は白米の粒を手で表現した振り付けや、”ひとめぼれ”を手でハートを作ってこう表現したり…みなさんにもぜひ、この振り付けを真似してほしいです！』と、実際にダンスのステップを披露しながら、楽しそうに撮影時のエピソードをお話いただきました。

<のんさんが今年の新米を美食！さらにスペシャルコラボメニュー登場で、見事な食べっぷりを披露>

また当日、のんさんには「銀河のしずく」と「岩手県産ひとめぼれ」の新米をシンプルな炊き立てのご飯で召し上がっていただきました。まず「銀河のしずく」が入ったおひつを開けたのんさんは『お米の粒がつつややつやしていて、キラキラしています…！』と目を輝かせ、お茶碗によそい、一口。『う～ん、めちゃくちゃ美味しいです。粒が大きくて粒立っていて、ちょうどよいバランスで絶妙な味です。幸せ！』と素敵な笑顔でお話いただきました。続いて「岩手県産ひとめぼれ」を食べると『うん！こっちはもちもちで香りも良く美味しいですね！』と素敵な食レポを披露いただき、『こうして食べ比べると食感の違いが分かって楽しいし、気分やお料理に合わせて食べるお米を選ぶのも良いと思います。何度も何度も、一度と言わずにみなさんにもいわて純情米を食べてほしいです！』と力強いいわて純情米の魅力を PR いただきました。のんさんの見事な食べっぷりを見た全農いわての小野寺と達増知事からは『のんさんにこんなに喜んでいただけて、いわて純情米の農家さん達も本当に喜ぶと思います』『のんさんのように、いわて純情米を食べ比べてもらったり、シチュエーションに合わせて楽しんでほしいですね』といった感想が述べられました。

さらにこの日、ステージには有名和食料理店と「銀河のしずく」のスペシャルコラボメニュー、そしてメニューを考案した ANA インターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」の吉安料理長が登場しました。吉安料理長からは「銀河のしずく」の魅力について『今回のコラボメニュー考案を機に初めて「銀河のしずく」を食べたのですが、本当にバランスが良く、食べ飽きないお米だと感じました。お米の粒も真っ白で見栄えが良いですね。バランスが良いお米なのでそのまま食べても、炊き込みご飯にしても、どんなメニューにも合うと思います。』と太鼓判をいただきました。そしてのんさんには実際に 10 月から店舗で期間限定での提供を予定しているコラボメニューのひとつである「岩手 銀河のしずく味噌焼きおにぎり」を召し上がっていただくことに。吉安料理長の『”食材のすべてで岩手を感じてほしい”という想いのもと、「銀河のしずく」に岩手産の醤油、味噌を使いました。自信を持っておすすめできる一品です。』という熱い言葉とともに登場した味噌焼きおにぎりを見たのんさんからは、『かわいい！』と歓声が上がりました。おにぎりが転がりそうになるハプニングもありつつ、両手で味噌焼きおにぎりを持ち、頬張ったのんさんからは『う～ん美味しいです…！お米の粒もしっかり感じられますし、お味噌も美味しいです。おにぎりの表面がかりかりしているところも大好きです』と幸せそうな笑顔で感想をお話いただきました。



■合計”1,010(いわてん)”名様に当たる！「岩手の本気を食べてみて。新米キャンペーン」開催！
 ・キャンペーン特設サイト：<https://iwatenohonki.jp> <キャンペーン QR>

・賞品：

A 賞 いわて牛 サーロインステーキ(200g×2 枚)	100 名様
B 賞 瓶ドン 3 種類セット(90g×3 本)	100 名様
C 賞 純情セレクトギフトボックス	200 名様
W チャンス賞 金色の風・銀河のしずく(300g×2 袋)	610 名様



<Web からご応募する場合>

「応募シール」と「購入レシート」をそれぞれ撮影した画像をフォームから添付し、希望賞品、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)、年齢、性別、電話番号、お買上げ店名などの必要事項をご入力の上ご応募ください。

<郵便ハガキでご応募する場合>

専用応募ハガキまたは郵便ハガキに「応募シール」を切り取って貼付し、希望賞品、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)、年齢、性別、電話番号、お買上げ店名をご記入の上ご応募ください。※ハガキ 1 枚を 1 口として、お一人様何口でもご応募できます。

【宛先】

〒005-8799 日本郵便株式会社 札幌南郵便局留
 「岩手の本気を食べてみて。新米キャンペーン」係

・応募締切:2022 年 12 月 31 日(土)※当日消印有効

■「銀河のしずく」×有名和食料理店のスペシャルコラボメニューが期間限定で登場
＜ANA インターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」＞



岩手 銀河のしずく味噌焼きおにぎり
※昼の人気メニュー「彩り膳～実り～」内で提供



銀河のしずく炊き立て御飯 岩手豚味噌角煮の
小井
※昼の会席コース「想」内で提供



銀河のしずくの釜炊きご飯 伝助穴子の源平
揚げ牛蒡
※昼夜共通の会席コース「恵」・「悠」内で提供

【提供期間】

2022年10月6日(木)～11月28日(月) ※但し、期間中の火曜・水曜を除く。

【料理人】

日本料理「雲海」 料理長 吉安 健(よしやす たけし)氏

1967年、福岡県生まれ。パークハイアット東京で日本料理「梢」料理長、大江氏に師事した後、東京赤坂の料亭「鶴よし」で料理長を16年間務める。2013年、ANA インターコンチネンタルホテル東京内の日本料理店「雲海」3代目料理長に就任。

【店舗情報】

日本料理「雲海」

所在地 東京都港区赤坂 1-12-33 ANA インターコンチネンタルホテル東京 3階

営業時間 (昼)11:30～13:30(L.O.) / (夜)17:00～19:00(L.O.) (定休日:火曜・水曜)

※定休日は変更になる場合があります

<虎ノ門 空花>

かますの棒寿司

※昼のおまかせコースで提供

まぐろといくらのかさね寿司

※夜のおまかせコースで提供

【提供期間】

10月6日(木)～10月31日(月)(予定) ※要予約

【料理人】

虎ノ門 空花 料理長 脇元 かな子(わきもと かなこ)氏

ミシュランガイドで三つ星を15年連続で獲得した「かんだ」で7年修業した後、独立。

「アコメヤ」を経て現在は「空花」のオーナーに。

【脇元料理長 コメント】

「銀河のしずくは、和食だけでなくチャーハン、ピラフ、カレーなど中華、洋食にも向いています。

すごく使いやすいお米ですね。」

【店舗情報】

虎ノ門 空花

所在地 東京都港区虎ノ門 5-3-3 神谷町プレイス 1階

営業時間 17:00～22:00(L.O.) ※ランチは予約にて営業(定休日:日曜 ※不定休あり)

■いわて純情米について

いわて純情米とは、岩手県が誇る澄んだ空気、元気な土、清らかな流れ、そして生真面目なまでに純粋な情熱を持った農家が丹精を込めて育てたお米です。

いわて純情米には、岩手県産米のフラッグシップ(最高級品質)『金色の風』、「かろやかな口あたり」と「ほのかな甘み」『銀河のしずく』、日本トップクラスのおいしさ『ひとめぼれ』、粘りが強く弾力のある食感『あきたこまち』、粒が大きい新食感『どんぴしゃり』、適度な粘りがある良食味『いわてっこ』、ほどよい粘りとみずみずしい炊き上がり『ササニシキ』、粒ぞろいがよく冷めてもおいしい『かけはし』の味わいの違う様々なお米があります。

いわて純情米 公式 HP <http://www.iwate-kome.jp/>