

有村架純さんが、シーチキン×サラダの美味しさに唸る！
忙しい毎日やホームパーティーのおもてなしにも、シーチキンで簡単料理
有村さんの3つの表情が垣間見える新CM「シーチキンDAYS」篇
2025年1月28日(火)から全国にて放映開始

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、俳優の有村架純さんがイメージキャラクターを務める「シーチキン」の新CM「シーチキンDAYS」篇を、2025年1月29日(水)から全国で放映開始します。



1月29日(水)から新たに始まるCMは、“シーチキンで今日をおいしく”をテーマに、日常のメニューにシーチキンを加えることにより、日々の生活を豊かに彩り、野菜の魅力を最大限に引き立てるサラダやサンドイッチ、ディップソースを有村架純さんがアピールします。

シチュエーションごとに変わるシーチキンメニューと、有村さんが演じる朝食・オフィス・ホームパーティーシーンでの、オンオフで変わる3つの表情をお楽しみください。

新CM「シーチキンDAYS」篇

新CMは、有村さんがシーチキンの缶を開け、朝食にシーチキンとブロッコリーのサラダを満足げに頬張る姿からスタート。スーツを身にまといOLになった有村さんが忙しく仕事をしながらも、昼食にシーチキンサンドイッチを食べて元気をチャージ！

休日は友人とホームパーティーを楽しむ有村さん。おもてなしにシーチキンとマヨネーズをあえたディップソースを出したときの、友人たちの「やっぱりシーチキン！」「間違いない！」とおいしそうに食べる様子を誇らしげに見る有村さんの満足げな様子が描かれています。

最後には、「シーチキンで、今日をおいしく！」というコメントとともに、ライフスタイルの中で活躍する、シーチキンのおいしさと価値を有村さんが魅力いっぱい表現してくれています。

新CM公開にあわせて当社ホームページにシーチキン特設サイトを開設。メイキングやCMIに登場するメニューレシピなども公開します。

▼当社ホームページ特設ページサイトURL:<https://www.hagoromofoods.co.jp/seachicken/>

▼当社公式X「シーチキン食堂」URL:<https://x.com/seachicken8560>

CMストーリー 「シーチキンDAYS」篇 30秒

01		よ～ (有村さん) よし!	11		(有村さん) マヨ投入～
02		NA) 忙しい朝でも、	12		(有村さん) ディップ完成～
03		わたしはちゃんと、	13		(同僚) うわ～
04		(有村さん) シーチキン	14		みんなを元気にしてくれる。
05			15		
06		(有村さん) すみません!	16		(同僚1) やっぱり、シーチキン!
07		(有村さん) えっと～そう... ああ～	17		(同僚2) まちがいない!
08		いろんな日がありますが、	18		(有村さん) でしょ～ (同僚) うえーい
09		これさえあれば、	19		NA) シーチキンで今日をおいしく
10		(有村さん) いらっしやい～	20		(サウンドロゴ・C) かほごろもフーズ

新TV-CM概要

- タイトル : 「シーチキンDAYS」篇
- 出演者 : 有村架純さん
- 放映開始日 : 1月28日(火)

撮影エピソード

当日は晴れ渡る青空の中で撮影がスタート。早朝からの撮影となりましたが、有村さんのはつらつとした表情で、制作現場の士気も高まりました。

はじめのオフィスシーンでの撮影では、あくせく働く仕事上のシーンから、サンドイッチを食べてほっこりする演技を行い、さらに真剣な眼差しでモニターをチェックする姿もあり、撮影中さまざまな表情を見せてくれる有村さん。次の友人とのホームパーティーのシーンでは野菜にディップを乗せ、美味しそうに頬張りながらキャストと笑い合い、和気あいあいと順調に撮影が進行しました。ときには、野菜にディップが上手く乗らず、NGを繰り返すシーンもありましたが、「難しいな〜」とおちゃめにはにかむチャーミングな有村さんの姿に終始現場の雰囲気も和みました。



有村架純さんインタビュー

質問:CM撮影お疲れ様でした。撮影を終えてみていかがですか？

有村さん:今日はCM撮影日と重なってとても良かったです。毎回そうですが、元気に食べることで活力が生まれてくるような、エネルギーを感じるCMなので、今回もそこを意識しながらポジティブな気持ちで挑ませていただきました。

質問:今回のCMでは、「サラダ(野菜)」×「シーチキン」の組合せ訴求でした。サラダにはシーチキンが欠かせないとの考え方ですが、好きなお野菜とシーチキンの有村さん流の食べ方があれば教えてください。

有村さん:何でも相性が良いと感じていて、キャベツや豆苗や水菜はサラダにもなりますし、炒め物や電子レンジと一緒に蒸したり、とても簡単にできるのにシーチキンを加えるだけで味が変わるところが魅力だと思います。私も「もう一皿欲しい」という時によく使っています。

質問:有村さんの生活の中で、モノでも時間の過ごし方でも欠かせないものがあれば何か一つでも教えてください。

有村さん:現場の時はイヤホンをカバンに入れています。ちょっと集中したい時にイヤホンで音楽を聴くことで周りの音を遮断して、シーンに向かえるように集中力を高めています。なので、イヤホンを忘れた時はショックです..(笑)普段は歌詞がある音楽ではなく、メロディーだけの音楽を聴いていて、なるべく先入観がない音で、世界に入り込むことで集中できることが長年このお仕事をしてきて感じたので、「この方法が自分に合うんだな〜」と感じました。

質問:2月13日にお誕生日を迎えられますが、シーチキンが発売から60年以上、長く愛されることを目標としていますが、ご自身の中でもこの1年間をどのように過ごしたいなど、何か目標があればお聞かせください。

有村さん:年齢を重ねれば少しずつ改善されると思っていたがまだ苦手なことがあります。知らない方がいる場面では“借りてきた猫”のようになってしまいます(笑)年齢ではないのかなと思いつつ、自分の性格のせいにせずに突破できるようにしたいです。苦手なことなどから目を背けないことが自分にとっての気づきであり学びでもあると思っています、大人になると回避術が増えてしまいますが、回避だけではなく立ち止まって自分の弱さと向き合う時間も必要だと思っているので、引き続き歩みを続けていきたいなと思います。

質問:最後にみなさまにメッセージをお願いします。

有村さん:私も料理にシーチキンを使いますが、簡単にタンパク質を取れたり日々の味付けに悩んだ時にちょっとした味変に活用できたり、いろんな活用方法があるので是非手に取っていただいて、日々のお料理の彩りに使っていただきたいなと思います！そして、食べて元気になれるので是非たくさんの方に愛していただけたらなと思います！

日々の生活を豊かに彩るシーチキンメニューとは？

シーチキンは、さまざまな料理との相性が良く、すでに調理済みのため、開けてすぐに使えることから、手軽で簡単においしい一品ができあがります。近年では缶詰だけでなく、開けやすくあと片付けが簡単な袋タイプも人気。さらには、油漬やオイル・食塩不使用タイプ、固まりタイプ(ソリッド)や大きめにほぐした固まりタイプ(チャンク)、細かくほぐしたフレークタイプなど、多種多様なラインナップでおお客様にご提供しています。

シーチキンの種類

※主な製品を記載しています。

魚の種類	ソリッド		チャンク		フレーク							
	油漬		調理品		油漬		油入り水煮		水煮		調理品	
	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	缶詰	パウチ	パウチ	缶詰	パウチ	缶詰	パウチ	
びんながまぐろ												
きはだまぐろ												
かつお												
ぶり												

※「シーチキン」「シーチキンSmile」「」「オイル不使用シーチキン」「シーチキン純」「シーチキンEvery」「一本釣」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

今回CMに登場するメニューは、大きめなシーチキンとブロッコリー＆ゆで卵で彩りもきれいなサラダや、野菜をたっぷり使った切り口も美しい映えるホットサンドイッチ、簡単でこなれ感満載のディップソースです。

「ツナ缶(油漬)」の喫食方法は、サラダが72%と最も多く、サンドイッチ・トーストが35%、パスタ・スパゲッティが26%と続きます(複数回答)。今回のCMでは、ツナ缶の王道メニューであるサラダやサンドイッチを、シーチキンを加えて日々の生活を豊かに彩る、“おいしくて簡単”かつ“映えるワクワク感”が伝わるような3つのメニューをご紹介します。

シーチキンの使いやすさをあらためてご認識いただくとともに、お客様の毎日に寄り添いながら、日常の食シーンに取り入れていただくようご提案します。

ツナ缶(油漬:フレークタイプ)を【おかず】としてをどのように食べていますか？

単位:%、n=1,287人、複数回答



出典:当社調べ

ツナ缶(油漬:フレークタイプ)を【主食】としてどのように食べていますか？

単位:%、n=1,287人、複数回答



出典:当社調べ

CM紹介レシピ

シーチキンで今日をおいしく。「シーチキンサラダ」のおすすめレシピ

新TVCMで有村さんが食べている「シーチキンサラダ」のレシピは、特設ホームページで公開中です。シーチキンを取り入れることで、野菜のおいしさをさらに引き立てる健康を意識している方にもぴったりのメニューです。

【CM 登場メニュー①】シーチキンとブロッコリーの旨サラダ



材料(2人分)

- シーチキンL (140g) 1缶
 - ブロッコリー 1株
 - ゆで卵 1個
 - マヨネーズ 大さじ2
 - 粗びき黒こしょう 適量
- ※お好みのシーチキンでもつくれます。

つくりかた

- ① ブロッコリーは小房に分け、ゆでておきます。
- ② ボウルに①、油をきったシーチキン、食べやすい大きさにほぐしたゆで卵を入れ、マヨネーズをあえます。
- ③ 器に盛り、粗びき黒こしょうを散らします。

【CM 登場メニュー②】シーチキンとたっぷり野菜のサンドイッチ



材料(1人分)

- シーチキンフレーク(70g) ……………1缶
 - にんじん ……………中1/3本
 - A 塩……………ひとつまみ
 - A 砂糖 ……………小さじ1/2
 - A 酢……………小さじ1
 - きゅうり……………1/3本
 - レタス……………適量
 - ゆで卵 ……………1/2個
 - マヨネーズ ……………大さじ1と1/2
 - 食パン(8枚切り) ……………2枚
 - スライスチーズ……………1枚
- ※お好みのシーチキンでもつくれます。

つくりかた

- ① にんじんのマリネを作ります。
にんじんはせん切りにし、Aと合わせ20分程度置き、しっかりと水けを絞ります。
- ② きゅうりは斜め薄切り、レタスは食べやすい大きさにちぎります。
- ③ ゆで卵は1cm角程度にします。
- ④ 油をきったシーチキンとマヨネーズ大さじ1/2をあえます。
- ⑤ 食パン2枚(お好みでトースト)の片面にマヨネーズ大さじ1を塗ります。
- ⑥ 食パンにスライスチーズ、①、②を彩りよく重ね、残りの食パンで挟み、半分に切ります。

【CM 登場メニュー③】シーチキンディップソースのスティックサラダ



材料(4人分)

- オイル不使用シーチキンマイルド(70g) …… 3缶
 - <シーチキンマヨソース>
 - マヨネーズ ……………大さじ3
 - <シーチキントマトサルサ>
 - トマト……………1個
 - オリーブ油 ……………大さじ1
 - 塩……………ひとつまみ
 - <シーチキンアボカドソース>
 - アボカド……………1個
 - クリームチーズ……………50g
 - レモン汁……………小さじ1
 - 塩……………ひとつまみ
- お好みのスティック野菜、クラッカー、パンなど
※お好みのシーチキンでもつくれます。

つくりかた

- ① シーチキンマヨソース:ボウルにシーチキンとマヨネーズを入れ、混ぜ合わせ、器に盛ります。
- ② シーチキントマトサルサ:ボウルにシーチキン、1cm角にしたトマト、オリーブ油、塩を入れ、混ぜ合わせ、器に盛ります。
- ③ シーチキンアボカドソース:アボカドは皮をむき、種を取り除いてボウルに入れます。
クリームチーズ、レモン汁、塩を加えアボカドをフォークで崩しながらペースト状にします。
シーチキンを加え、軽く混ぜ合わせ、器に盛ります。
- ④ お好みのスティック野菜、クラッカー、パンなどと一緒に召し上がりください。

	きはだまぐろを大きめにほぐしたタイプです。ジューシーでやわらかいからおいしさが際立ちます。		使い切り・液切り不要タイプのきはだまぐろの油入り水煮のシーチキンです。便利な袋タイプ。
内容量	140g	内容量	50g
賞味期間	37か月	賞味期間	25か月
シーチキンLフレーク		オイル不使用シーチキンマイルド	
	きはだまぐろを大豆油と独自の調味液で調味したフレークタイプのシーチキン70g缶です。		油が入っていないのに、いつものシーチキンの食感を再現したシーチキンです。かつおを使用した、フレークタイプです。
内容量	70g	内容量	70g
賞味期間	37か月	賞味期間	37か月

■「シーチキン」で野菜がもっと主役に

シーチキンは、さまざまな料理と相性が良く、簡単にバランスよくおいしい一皿を作ることができます。栄養価の高い野菜とシーチキンの組み合わせは、健康を意識している方にもぴったりで、シーチキンのジューシーな食感と豊かな旨みで、日々の食卓に彩りを加えます。

今回ご紹介するサラダは、今後、新たに農林水産省の指定野菜に追加される「ブロッコリー」を使ったレシピです。サラダのトッピングとしてではなく、野菜の味を引き立てる、具材の1つとしてのシーチキンの使い方をご紹介します。その他にもピーマンやにんじんなどの野菜と組み合わせることで栄養バランス良く、さらにおいしくお召し上がりいただけます。



■「シーチキン×サラダ」で毎日の食卓に新しい発見を

シーチキンは、常温で長期保存が可能な食品で、買い置きしてお使いいただくお客様も多くいらっしゃる代表的なストック食品です。今回のCMでは、有村さんと同世代のお客様に対しても、シーチキンをメニューに取り入れていただくことで、食べる楽しさ・ワクワク感の増す食シーンを体感していただきたいです。苦手な野菜と組み合わせて栄養バランスを整えたり、いつもの一品が食べ応えのある一皿に変身したり、使い方や食べ方はお客様次第。炒め物や煮込み料理・スープに液汁ごと加えれば、深みのある味わいを楽しむことができます。「シーチキン×楽しさ」で新しい食シーンをお楽しみください。

※「**シーチキン** **シーチキンSmile**」「シーチキン」**シーチキン純**「シーチキンEvery」**シーチキン食堂**「一本釣」

は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。