

報道関係各位

2017年9月11日

**ロングセラークラッカーの「プレミアム」  
新コンセプト「食事になるプレミアム」のレシピ公開  
レシピをそのまま歌にしたミュージカル調 WEB 動画も完成  
「プレミアムをつかって食事をつくってみる」編、2017年9月11日(月)より公開！**



モンデリーズ・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区/代表取締役社長:辺丙三)のロングセラークラッカー「プレミアム」は、新しいコンセプト「食事になるプレミアム」を発表。新コンセプトに基づき、料理の材料として「プレミアム」を使用したレシピを、ミュージカル調で紹介するWEB動画「プレミアムをつかって食事をつくってみる」編を、2017年9月11日(月)よりブランドサイト「プレミアム食堂 by PREMIUM」で公開します。

**ミュージカル調の新感覚レシピ紹介動画！**

**プレミアム食堂の世界観をそのままに、歌って踊って「食事になるプレミアム」を紹介！**

どんな食材とも相性の良い、上質でプレーンなおいしさが魅力のシンプルなクラッカー「プレミアム」は、これまで、朝食、おやつ、お酒のおつまみなど様々なシーンで消費者の皆様にお楽しみいただけてきました。この度、さらに「プレミアム」を日常的に楽しんでいただく機会を増やすべく、「食事になるプレミアム」という新コンセプトの元、「プレミアム」を料理の材料の一つとして使用したレシピを紹介する動画「プレミアムをつかって食事をつくってみる」編をWEBで公開します。

動画はミュージカル仕立てで、歌詞は料理をつくる過程をそのまま英語で歌い、テロップで日本語を表記しています。普段の料理にひと手間加えただけでワクワクしてくる、ブランドサイト「プレミアム食堂 by PREMIUM」の世界感を表現した、作り方がわかりやすく、見ていて楽しいレシピ紹介動画となっています。動画のもう一つの見どころは、看板ネコの「とんぺいた」の演技。最初は様子を見ていたものの、料理が進むにつれ待ちきれず動き出してしまう「とんぺいた」の愛らしい仕草にも注目です。

**「食事になるプレミアム」の新レシピもWEBで公開！**

さらに、新しいコンセプト「食事になるプレミアム」に合わせて、「プレミアム」を使った新レシピ「グラタンドフィノア」、「トマトのポターージュ」、「チーズカツレツ」の詳細もWEBで公開します。普段の料理の材料に「プレミアム」を使った、簡単レシピをお楽しみいただけます。

WEB 動画「プレミアムをつかって食事をつくってみる」編および「食事になるプレミアム」新レシピは、2017年9月11日(月)よりブランドサイト「プレミアム食堂 by PREMIUM」(<http://www.premiumcrackers.jp/>)にて視聴できます。

## ■WEB 動画「プレミアムをつかって食事をつくってみる」編

### 【ストーリー】

木材を基調とした北欧テイストのキッチン。特別な時だけ開店する、プレミアム食堂。女性が三角巾をつけると、「プレミアム」を手に取り、料理を開始します。普段の料理にひと手間加えた「プレミアム」を使った料理が楽しくて、ついつい踊りだしてしまう女性。段取り良く音楽に乗せてグラタン、トマトのポタージュを作っていきます。

### 【制作意図】

プレミアムが料理の食材になるという新コンセプト「食事になるプレミアム」を、女性が楽しそうに料理する姿を通して伝えます。作り方を紹介する、手元をアップにした単なるレシピ動画ではなく、ブランドの世界観である、ひと手間加えた料理の楽しさ、ワクワク感を一緒に伝えられる動画を目指しました。



## ■「食事になるプレミアム」新レシピ

### グラタンフィニア

調理時間: 30-40分



### トマトのポタージュ

調理時間: 約 15分



### チーズカツレツ

調理時間: 20~25分



《製品・TVCMに関する一般消費者からのお問い合わせ先》  
 モンデリーズ・ジャパン株式会社 お客様相談室 TEL:0120-199561(通話料無料)

《報道関係各位からのお問い合わせ先》  
 モンデリーズ・ジャパン広報事務局 : MSLGROUP Japan 松井、グレイ、岡田、高田  
 TEL:03-5719-8933 / FAX:03-5719-8919 / メール:mdlz-pr@msl-japan.com