

2017年7月19日
マルコメ株式会社

ミランダ・カーが、すこやかな食の大切さを伝える 新TV-CMシリーズ

全国で、2017年7月20日(木)より放映開始



マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は、世界的に活躍するトップモデルのミランダ・カーさんを起用した新TV-CMシリーズ5作品を制作しました。「私に生きる食。 糎美人 やさしい味わい篇」など、2017年7月20日(木)より全国エリアで放映開始します。

TV-CMについて

当社は昨年ミランダ・カーさんにTV-CMやPRイベントに出演していただき、発酵食の魅力や素晴らしさを伝えてきました。今回は、ミランダさんが考える発酵食やおみその魅力を形にしたいとの思いから、ミランダさんとのコラボ商品を発売します。TV-CMでは、ミランダさんご自身が、おみそや今回の新商品、「オーガニックみそパウダー」の魅力について語ります。「私に生きる食。」をテーマに、すこやかな食とは何か。ミランダさんが、その核心に迫ります。

各篇のCMストーリー概要

「私に生きる食。 糀美人 やさしい味わい篇」

「おみそとの出会いは初めて日本に来日した18歳の頃」と話すミランダさん。「おみそ汁は一日の始まりであり、朝の一杯は最高のごちそう」と語り、キッチンで微笑みを浮かべながら丁寧に「おみそ汁を作っています。そして「家族もおみそが大好きです」とも話し、おみそ汁を食卓にとり入れることの大切さや、その魅力が伝わるCMになっています。

「私に生きる食。 オーガニックみそパウダー メニュー篇」

「おみそはおいしくて色々使えるから大好き」と語りながら、サラダや豆腐のステーキに新商品の『オーガニックみそパウダー』をふりかけ、楽しそうに料理をしています。新しい商品へのこだわりや特徴を語るミランダさん。食卓に色とりどりの料理が並べられ、様々な用途で使える『オーガニックみそパウダー』の便利さや、それにより広がっていくメニューを表現しています。

「私に生きる食。 オーガニックみそパウダー スープ篇」

「健康的な食事を心がけています」と話すミランダさん。「有機野菜のおみそ汁はおいしくて大好き」と言い、キッチンで野菜をたっぷり入れたスープカップに『オーガニックみそパウダー』をふりかけてお湯を注ぎます。すると色鮮やかな野菜のおみそ汁ができあがり、オーガニックで簡単に、健康的なおみそ汁を作れることが伝わるCMになっています。

「私に生きる食。 大豆のお肉 ヘルシーで色々使える篇」

「からだをベストに保つにはきちんとした栄養が大切です」と話すミランダさん。「大豆のお肉は満足感があって風味も豊か」と語り、キッチンでヘルシーな料理を作っています。ミランダさんの食に対するこだわりや、大豆のお肉の魅力が詰まったCMになっています。

「私に生きる食。 プラス糀シリーズ 食材をおいしく篇」

「糀と出会ったのは日本食や発酵食品への興味から」と話すミランダさん。「糀の素晴らしさを知りました」と、日本食を通じて、糀の魅力を知ったことを語ります。「自然の力で食材をおいしくしてくれるんです」と言い、食卓には糀で調理されたおいしそうな食事が並びます。糀を調味料として使うことによって、食をすこやかに、もっとおいしくしてくれることが伝わるCMになっています。



「私に生きる食。 オーガニックみそパウダー メニュー篇」



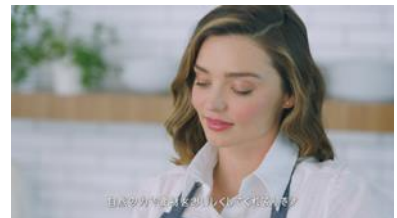
「私に生きる食。 オーガニックみそパウダー スープ篇」



「私に生きる食。 糀美人 やさしい味わい篇」



「私に生きる食。 大豆のお肉 ヘルシーで色々使える篇」



「私に生きる食。 プラス糀シリーズ 食材をおいしく篇」

制作秘話

本TV-CMの撮影は、ロサンゼルス自然あふれるハウススタジオで行われました。世界的に活躍するトップモデルのミランダ・カーさんは、美と健康という面から食をととても大切にされています。特に味噌は、18歳で初来日された頃から大変好んで召し上がられています。そこで今回の撮影ではミランダ・カーさんご自身の言葉で発酵食や大豆について語っていただきました。そして開発においてもコラボレーションした新商品『オーガニックみそパウダー』のTV-CMでは、ミランダ・カーさんの商品への思いや食へのこだわりを語っていただきました。撮影日は、ちょうどミランダ・カーさんの誕生日。マルコメ君ケーキでお祝いしつつ、撮影は和やかな雰囲気うちに終了しました。

profile

ミランダ・カー さん

Miranda Kerr

1983年生まれ。オーストラリア出身のファッションモデル。「スワロフスキー」の広告塔をはじめ、世界を舞台とするモデルとして活躍。外見の美しさを備えた女性であることはもとより、体の中から美しく、健康的に生活するため、食生活にとてもこだわりを持っている。体に良い食を求めめるため、栄養学を学びアドバイザーの資格も取得。さらに、モデルとして忙しい生活を送る一方で、一児の母として、家族の健康も気遣う食生活を意識している。



DATA

「私に生きる食。 粧美人 やさしい味わい篇」(15秒、30秒)

●撮影場所:ロサンゼルス ●撮影時期:2017年4月中旬

「私に生きる食。 オーガニックみそパウダー メニュー篇」(15秒、30秒)

●撮影場所:ロサンゼルス ●撮影時期:2017年4月中旬

「私に生きる食。 オーガニックみそパウダー スープ篇」(15秒、30秒)

●撮影場所:ロサンゼルス ●撮影時期:2017年4月中旬

「私に生きる食。 大豆のお肉 ヘルシーで色々使える篇」(15秒、30秒)

●撮影場所:ロサンゼルス ●撮影時期:2017年4月中旬

「私に生きる食。 プラス粧シリーズ 食材をおいしく篇」(15秒、30秒)

●撮影場所:ロサンゼルス ●撮影時期:2017年4月中旬

<放映地域> 全国

<CM閲覧URL> <http://miso-beauty.com>

STAFF

- | | |
|-----------------|--|
| ● 広告会社 | 株式会社新東通信 |
| ● クリエイティブディレクター | 佐々木康貴(today) |
| ● アートディレクター | 鈴木祐一郎(ANRYU DESIGN) |
| ● プランナー | 伊藤なな(新東通信)、石田祐規(新東通信) |
| ● コピー | 岡山真子 |
| ● キャスティング | 株式会社新東通信 |
| ● アカウントエグゼクティブ | 印銀勝(新東通信)、安藤芳史(新東通信) |
| ● プロデューサー | 品川一治(Toboggan)、山村ケイタ(Toboggan)、奥石正樹(ANRYU DESIGN) |
| ● プロダクションマネージャー | 春田よしてる(Toboggan) |
| ● ディレクター | 野木茂之(MANN)、ケイлеб・スレイン(Toboggan)、マイケル・ヒラバヤシ(Toboggan) |
| ● ムービー撮影 | ケンティル・ディエトリッチソン(Partos) |
| ● スチール撮影 | マシュー・ヤング(Art Dep.) |
| ● スタイリスト | ジェシカ・バスター(Crosby Carter) |
| ● ヘアメイク | ヘアスタイリング/エリカ・ベレット(Tomlinson Management)
メイク/リサ・ストーリー(Wall Group)
ネイリスト/キム(Celestine) |
| ● クッキング | 小田真規子(Studio nuts Ltd.)、清野絢子(Studio nuts Ltd.)、須賀いづみ |
| ● 出演者 | ミランダ・カー |
| ● ナレーション | 小澤綾 |
| ● 制作会社 | Toboggan Inc.、Studio nuts、ANRYU DESIGN |

マルコメ 新TV-CM「私に生きる食。 糀美人 やさしい味わい篇」
ストーリーボード



C1

「おみそと出会ったのは18歳」



C2

「初来日の時です」



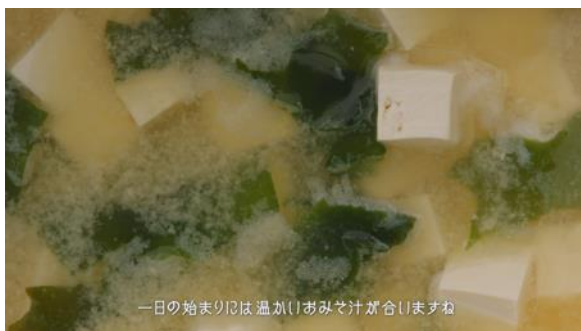
C3

「一日の始まりは」



C4

「温かいおみそ汁が合いますね」



C5

NA「国産米100%使用」



C6

NA「マルコメ 糀美人」

マルコメ 新TV-CM「私に生きる食。オーガニックみそパウダー メニュー篇」
ストーリーボード



C1

「おみそはおいしくて」



C2

「色々使えるから大好き」



C3

「もっとメニューを広げる」



C4

「オーガニックな新しいおみそを作りました」



C5

NA「ミランダ・カーとコラボレーション」



C6

NA「マルコメ オーガニックみそパウダー」

マルコメ 新TV-CM「私に生きる食。オーガニックみそパウダー スープ篇」
ストーリーボード



C1

「おみそは栄養が豊富で」



C2

「おいしいから大好き」



C3

「オーガニックで簡単に使える」



C4

「おみそをつくりました」



C5

NA「ミランダ・カーとコラボレーション」



C6

NA「マルコメ オーガニックみそパウダー」

マルコメ 新TV-CM「私に生きる食。大豆のお肉 ヘルシーで色々使える篇」
ストーリーボード



C1

「お肉の代わりになる」



C2

「素晴らしい食材です」



C3

「ヘルシーで色々使えるから」



C4

「とても気に入っています」



C5

NA「ヘルシーをもっとおいしく」



C6

NA「マルコメ 大豆のお肉シリーズ」

マルコメ 新TV-CM「私に生きる食。プラス糀シリーズ 食材をおいしく篇」
ストーリーボード



C1

「糀と出会ったのは」



C2

「日本食や発酵食品への興味から」



C3

「食材をおいしくする」



C4

「自然の調味料です」



C5

NA「素材のおいしさ引き出す」



C6

NA「マルコメ プラス糀シリーズ」

報道関係者様
からの
お問合せ先

ブレイブ株式会社(担当:中村緑、阿部重郎)
〒107-0052
東京都港区赤坂4-6-3-405
TEL:03-6441-3656
FAX:03-6441-3679
E-mail:midori@prabe.jp

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)