

2019年7月3日
マルコメ株式会社

世界最大級の
米糒、糒甘酒工場
魚沼醸造で撮影

マルコメ糒甘酒の新イメージキャラクターに
女優・創作あーちすと「のん」さんを起用

新TV-CM 2019年7月20日(土)より全国で放映開始

健康と美食をテーマに糒甘酒の魅力を発信する「糒活」特設サイトもオープン、
糒甘酒を使ったオリジナルレシピも本日より公募スタート



発表会当日の様子



「魚沼の水篇」

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、糒甘酒シリーズのイメージキャラクターで女優・創作あーちすと「のん」さんを起用した新TV-CM(「魚沼の水篇」「雪の日も糒甘酒篇」「魚沼醸造の糒甘酒篇」)を7月20日(土)より全国で放映開始します。公開に先立ち、本内容を報道関係者各位へ、本日7月3日(水)に「マルコメ プラス糒 糒甘酒 2019年 新CM発表会」を開催しました。健康と美食をテーマに糒甘酒の魅力を発信する「糒活」特設サイトのオープンも同時発表、糒甘酒を使った美食レシピの公募キャンペーンもスタートしました。

新CMロケ地「魚沼」での撮影秘話と豊かな自然の魅力を「のん」さんが語る

「マルコメ プラス糒 糒甘酒 2019年 新CM発表会」は、今回の新TV-CMに出演している女優・創作あーちすと「のん」さんがゲストで登壇、「自然の中で、川の音、鳥の声を聞きながらの撮影でしたので気持ち良かったです」とCM制作時のエピソードをコメントしました。また、撮影場所の魚沼について「魚沼の水はびっくりするくらい綺麗で感動しました」と語り、魚沼の自然や糒甘酒、そして当社100%子会社で世界最大級の米糒・糒甘酒工場、魚沼醸造の魅力を伝えました。さらに、お笑いコンビ「さらば青春の光」のお二人も応援に駆け付け「のん」さんとともに会場を盛り上げてくれました。

糒甘酒の魅力を発信する「糒活」特設キャンペーンサイトもオープン

本発表会では健康と美食をテーマに、糒甘酒に関する情報を発信する「糒活」特設キャンペーンサイトのオープンと糒甘酒を使った美食レシピの公募キャンペーン『みんなの「糒活」レシピコンテスト』についても紹介。本サイトに掲載する「糒甘酒かんたん美食レシピ」を「のん」さんと「さらば青春の光」のお二人が試食、「のん」さんからも「爽やかな味でとても美味しい」とお墨付き。最後に、「糒活」について「のん」さんが、「私も糒甘酒が大好きなので、お砂糖の代わりに料理にも取り入れて、「糒活」を始めたいと思います」と「糒活」の参加を表明。今後の活動に対する期待を感じさせながら会は締めくくられました。

新TV-CM「魚沼の水篇」/「雪の日も秣甘酒篇」/「魚沼醸造の秣甘酒篇」使用カット

「魚沼の水篇」



「雪の日も秣甘酒篇」



新TV-CM「魚沼の水篇」/「雪の日も秣甘酒篇」/「魚沼醸造の秣甘酒篇」使用カット

「魚沼醸造の秣甘酒篇」



CM概要

タイトル： 新TV-CM「魚沼の水篇」/「雪の日も秣甘酒篇」/「魚沼醸造の秣甘酒篇」
放映開始日： 2019年7月20日(土)より
地域： 全国
CMギャラリー： <https://www.marukome.co.jp/cm/amazake/>

撮影秘話(魚沼の水篇)

5月の下旬に魚沼の山中の川で撮影しました。撮影日は晴天に恵まれ日差しが強く、汗ばむほど暑かったのですが、川の水は雪解け水が流れ込み、10秒も足を浸せば指先が痛くなる程の冷たさでした。そんな中、のんさんには裸足で川を渡ったり、手で水をすくい上げ、顔を洗ったりと、魚沼に暮らす女性を自然体で表現してもらいました。のんさんの雰囲気と情景が相まって、とても綺麗な映像に仕上がりました。

制作スタッフ

●クリエイティブディレクター	矢口隆 (ROBOT)	●同録	田村智昭
●アートディレクター	坪野健二郎 (ROBOT)	●コーディネーター	酒井大
●デザイナー	干場風花 (ROBOT)	●スタイリスト	飯嶋久美子
●プロデューサー	山内雅登 (ROBOT)	●ヘアメイク	菅野史絵 (Kurarasystem)
●プロダクションマネージャー	中村光孝/東條裕輝 (ROBOT)	●音楽プロデューサー	美登浩二 (Styrim)
●演出	伊藤衆人 (ROBOT)	●SE	富田奈津実 (ONPa)
●撮影	樋口兼一	●オフラインエディター	石田夕奈 (ROBOT)
●照明	森下善之 (Mikoshi)	●オンラインエディター	田中秀典 (IMAGICA)
●美術	中原真理子 (JET'S)	●ミキサー	望月直矢 (IMAGICA)

「糀活」特設キャンペーンサイトについて

キャンペーン名：みんなの「糀活」レシピコンテスト

募集テーマ：マルコメの「プラス糀 糀甘酒シリーズ」を使ったオリジナルレシピ。受賞したレシピは糀活サイトにて「糀活認定レシピ」として掲載。のんさんお墨付きの糀甘酒美食レシピも掲載します。

応募資格：Twitter、Instagramアカウントをお持ちの方、およびマルコメ公式アカウントをフォローしている方

募集期間：7月3日(水)～8月31日(土)まで

受賞特典：マルコメ糀商品詰め合わせプレゼント、「糀活」特設キャンペーンサイトにレシピ掲載

応募方法

1,マルコメ公式TwitterまたはInstagramアカウントをフォロー

2,マルコメ糀甘酒シリーズを使ったオリジナルレシピを作成して撮影

3,次のハッシュタグを入れてツイート(#マルコメ#糀活#みんなの「糀活」レシピコンテスト)

特設サイトURL： https://www.marukome.co.jp/plus_koji/kojikatsu/

のんさんお墨付き糀甘酒を使った料理

●糀甘酒ヨーグルトバーク

流行りのヨーグルトバークはフルーツをたっぷり使う見た目もかわいいスイーツ。糀甘酒は無塩の糀リッチを使って濃厚でさっぱりな一味ちがったヨーグルトバーク。これからの夏にぴったりです。



※写真はイメージです



●糀甘酒しょうがタンドリーチキン

ヨーグルトを使わずに糀甘酒生姜ブレンドで作るタンドリーチキン。調味料はケチャップとカレー粉、塩だけで簡単にプロの味に。コラーゲンが豊富な手羽先を糀甘酒に漬けることで、しっとり仕上がります。野菜を添えた、彩り豊かな1品です。



※写真はイメージです



●糀甘酒豆乳ピシソワーズ

これからの夏にぴったりなじゃがいもと玉ねぎで作るピシソワーズ。糀甘酒の豆乳ブレンドで、風味豊かなスープを簡単につくることができます。



※写真はイメージです



●糀甘酒の親子丼

糀甘酒の素は濃度がストレートタイプの2倍(※当社比)で砂糖やみりん代わりに発酵甘味料として使えます。親子丼なら調味料は醤油だけ。だし入らずの時短メニューに早変わりします。



※写真はイメージです



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、東野
[お問い合わせフォーム](#)

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)