

**大阪王将発、世界初のマンガリツツア豚を使用した
プレミアム餃子「絶品国宝豚餃子」新TV-CM
天真爛漫でハイテンションな鈴木奈々が
餃子の美味しさを全身を使って表現！
「ジューシー」篇**

2014年7月10日(木)より全国(一部エリアを除く)で放送開始

イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都港区 代表取締役社長:文野 直樹)は、大阪王将
が2014年9月で創業45周年を迎えることを記念し、新たに発売される大阪王将発、世界初のマンガリツツア豚を使用したプレミアム餃子「絶品国宝豚餃子」のイメージキャラクターに鈴木奈々さんを起用し、新TV-CM「ジューシー」篇を発売日と同日の2014年7月10日(木)より全国(一部エリアを除く)で放送を開始します。



大阪王将が今回、満を持して発売する「絶品国宝豚餃子」は、豚肉にハンガリーの国宝豚である“マンガリツツア豚”や、キノコの王様・香りの王様・西洋のマツタケと称される“ポルチーニ茸”を使用した、今までにない“国宝級”なプレミアムな餃子です。

全国での発売に先立ち、7月1日18:00より、6都道府県、北海道(北9条店/西岡店/琴似店)・宮城県(仙台中田店/仙台南吉成店)・東京都(品川店)・大阪府(梅田楽天地店/道頓堀本店/なんば御堂筋店)・広島県(広島可部店)・福岡県(博多ゆめタウン店/天神新天町店)の12店舗では、この「絶品国宝豚餃子」の先行販売を行います。さらに、7月2日~9日の期間限定で、大阪王将オリジナルキッチンカーが原宿・表参道エリア(渋谷区神宮前6-30-1)でプレミアム餃子を販売いたします。

■大阪王将“絶品国宝豚餃子”「ジューシー」篇（15秒）

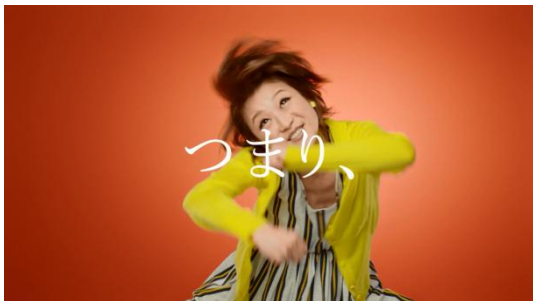
2014年7月10日（木）より放送開始



新餃子の美味しさを身体全体で表現する鈴木奈々さん



まだまだ天真爛漫に踊ります。
鈴木奈々さん「ジューシー！！」



鈴木奈々さんが全身で表しているもの
つまり・・・



肉汁の溢れる新餃子！



ハンガリーの国宝豚が超ジューシー



店員さんが自信を持って提供。
店員さん「これがそれ！！」



絶品国宝豚餃子の全貌が明らかになります。



鈴木奈々さんも大満足の美味しさです。
鈴木奈々さん「大阪王将負けるわ〜！」

■CM概要

- タイトル : 大阪王将“絶品国宝豚餃子”「ジューシー」篇
出演 : 鈴木奈々
放送開始日 : 2014年7月10日
放送地域 : 全国（一部エリアを除く）
概要 : 新CMのテーマはタイトル通りの「ジューシー」。ハンガリーの国宝豚を利用した餃子からたっぷりの肉汁があふれてくるジューシーさを、鈴木奈々さんが全身を使った踊りで表現しています。テレビでのイメージ通りに天真爛漫にハイテンションで踊る鈴木奈々さんが大きなインパクトを与えるCMです。

■プロフィール



◇鈴木奈々（すずきなな）

1988年7月9生まれ、茨城県出身。
10代からファッションモデルとして活躍。
TV・ファッション・商品プロデュースなど様々なフィールドで活躍し、天真爛漫で何事にも一生懸命に全力で取り組む姿勢が、幅広い世代から支持されている。
2014年4月からTOKYO MXで「淳と隆の週刊リテラシー」にレギュラーコメンテーターとして出演。プライベートでは2014年1月に兼ねてから交際していた一般人男性と結婚。

■絶品国宝豚餃子について



【販売価格】

1人前 5個 390円（税込）

【商品概要】

創業45周年プレミアム餃子販売にあたり豚肉にハンガリーの食べられる国宝と言われるマンガリツァ豚を使用。プレミアム餃子として、豚肉だけにこだわるのではなく、日本人の好きな食材でもあるキノコを使用。キノコの中でも“キノコの王様”“香りの王様”“西洋のマツタケ”とも異名有るポルチーニ茸を使用することにより、ジューシー、“濃厚”香り風味高いシャールが完成。（シャール=餃子の具）

このプレミアムなシャールに負けないよう、ピー（ピー=皮）には小麦の風味、香りの高い全粒粉を使用。しかし全粒粉だけではボソボソし食感が良くなく試作を重ね、小麦粉とのブレンドバランスにより食感、風味がよくシャールの風味に負けないピーが完成！

こうして、食べられる国宝“マンガリツァ豚”と“キノコの王様”を全粒粉でしっかり包み込んだ大阪王将発、世界初のマンガリツァ豚を使用したプレミアム餃子「絶品国宝豚餃子」が誕生。

■CM製作スタッフ

クリエイティブ プロデューサー
クリエイティブ ディレクター
アートディレクター
デザイナー
ディレクター
カメラマン
スタイリスト
ヘアメイク
プロデューサー

戸練 直木、神田 亮、嶋 明良(kazepro)
稗田 倫広(夢の稗田)
佐藤 孝好
大澤 悠大(kazepro)
大熊 一弘(TFC プラス)
渡邊 龍平(W.R.P inc)
馳尾 潤子(J styles co.,ltd)
船戸 美咲(アルール)
溝渕 浩司(東北新社)