

株式会社アキタ「きよら グルメ仕立て」新TVCM

寝冷えネコ(きよニャ)と吉本新喜劇のすち子がまさかの共演 ～ きよらのお布団、かけると思ったらかけへんのかい！～

2代目きよらママにすち子が就任
2017年4月15日(土)より放映開始

株式会社アキタ(本社:広島県福山市 代表取締役社長 秋田善祺 以下アキタ)は、「きよら グルメ仕立て」新TVCM「ピクニックせまい篇」、「ピクニックせつない篇」、「すち子ママ篇」の3本を4月15日(土)より放映開始いたします。

「きよら グルメ仕立て」は、コク、旨み、そして色にまでこだわった、ブランドたまごです。今回放映するTVCMは、2016年に日本最大級の広告賞である「ACC CM FESTIVAL」のマーケティング・エフェクティブネス部門において、「総務大臣賞/ACCグランプリ」を受賞した「きよら グルメ仕立て」CMの続編となっています。

「すち子ママ篇」では、CMとたまごの美味しさでより多くのお客様を笑顔にしたいとの思いから、吉本新喜劇の座長として幅広い年代から親しまれている、すっちゃんをイメージキャラクターに起用いたします。バラエティ番組などでもおなじみのあの掛け合いを、ケチャップライスでできたキャラクター「寝冷えネコ(きよニャ)」とすち子が繰り広げる、思わずずっと笑ってしまうようなCMに仕上がっています。

また、「ピクニックせまい篇」「ピクニックせつない篇」では、親子がお弁当箱に「寝冷えネコ(きよニャ)」を詰めて、ピクニックに出かけます。親子が公園でお弁当箱を開けたときの、予想外な結末をお楽しみください。

3本のCMで「寝冷えネコ(きよニャ)」の声を担当するのは、人気子役の新津ちせちゃんです。アキタのCMでは2015年から、「寝冷えネコ(きよニャ)」の声を担当しています。小学校1年生となり、少し大人になった、ちせちゃんのかわいらしい声にもご注目ください。

アキタでは、今回の「きよら グルメ仕立て」TVCMの放映をひとつの契機とし、今後も「アキタのたまご」の魅力を伝えて参りたいと考えております。

なお、TVCMでは流れない30秒ver.は「きよら グルメ仕立て」CM特設サイト内にて4月15日(土)よりご覧いただけます。

▶URL <http://www.akitatamago.co.jp/kiyora-new/cm.html>



「ピクニックせまい篇」「ピクニックせつない篇」



「すち子ママ篇」

■CM概要

タイトル	きよら グルメ仕立て「ピクニックせまい篇」 15秒 きよら グルメ仕立て「ピクニックせつない篇」 15秒 きよら グルメ仕立て「すち子ママ篇」 15秒
出演タレント	すっちー
出演キャラクター	寝冷えネコ（きよこ）
放映開始	2017年4月15日（土）
放映エリア	関東・関西・広島：「ピクニックせまい篇」「ピクニックせつない篇」「すち子ママ篇」 福島、山梨、長野、静岡：「ピクニックせまい篇」「ピクニックせつない篇」

■CMストーリー

「ピクニックせまい篇」「ピクニックせつない篇」

『きよらで作ったお布団をかけて、ピクニックに連れて行ってください。』と、ピクニックの準備をする親子に寝冷えネコがお弁当箱の中からお願ひします。寝冷えネコにきよらのお布団をかけ、自転車のカゴに入れてピクニックに向かう親子。しかし、自転車のカゴの中でお弁当箱はガタガタと揺れます。公園についた親子がお弁当箱を開けてみると・・・？

「すち子ママ篇」

キッチンで料理をするすち子（すっちーさん）に向かって『きよらで作ったお布団をかけてください。』と懇願する寝冷えネコ。作り終えたオムレツをかけてあげるといきや、直前ですっちーの手を引いてしまうすち子に『て、かけへんのかい！』と寝冷えネコから渾身のツッコミが入ります。果たして、すち子はきよらのお布団をかけてくれるのでしょうか・・・？

■撮影エピソード

「ピクニック せまい篇」では、寝冷えネコの表情が思った以上に難しく、崩れる中にも美味しさとチャームが残る表情ができるまで、20作品以上の寝冷えネコを作りました。

また、「すち子ママ篇」での寝冷えネコとの掛け合いシーンでは、すち子さんがフライパンを何度も何度もひっくり返す演技があり、「腱鞘炎になってしまうわ」と冗談が出るほど頑張っていました。

そして前回に続き寝冷えネコの声を担当するちせちゃんも、ご自宅ですち子さんのネタを何度も見たり、慣れない関西弁を一生懸命練習してきてくれました。

みなさんのご協力のおかげで、今回もとってもチャームなCMに仕上がりました。

■出演者・声優プロフィール

すっちーさん

1972年1月26日 生まれ。大阪府摂津市出身。
よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属。
2007年に吉本新喜劇に所属し、2014年から吉本新喜劇座長に就任。



新津ちせ（にいつちせ）さん

2010年生まれ。東京都出身。劇団ひまわりに所属する。
主な出演作にミュージカル「ミス・サイゴン」（14）、
CM『アキタ「きよらグルメ仕立て」』（15）、『ピンクとグレー』（16／行定勲監督）、
「傘をもたない蟻たちは」（16・CX）、『SHARING』（16／篠崎誠監督）、
『バースデーカード』（16／吉田康弘監督）、ミュージカル「お気に召すまま」（17）、
メインキャスト・川本モモ役を演じた『3月のライオン』（17／大友啓史監督）や
NHK「ツバキ文具店～鎌倉代書屋物語～」(17) などがある。



竹井亮介（たけいりょうすけ）さん

1972年生まれ。神奈川県出身。
イメージエージェンシーに所属する。
コンテニッド“親族代表”メンバーでもあり、舞台を中心に活動。
主な出演作に『デスノート Light up the NEW world』（16・佐藤信介監督）、
「重版出来」（16・TBS）、
「A LIFE～愛しき人～」（17・TBS）
CM『ゆうバック』などがある。



佐竹美維（さたけみい）さん

2011年生まれ。キャロットに所属する。
主な出演作に新聞折り込みチラシ『ベネッセ
「こどもちゃれんじ キャンペーン告知」』（15）、
CM『ダイハツ「THOR」初恋篇』（16）、
CM『富士常備薬グループ「キミエホワイトブラス」』（16）などがある。



■CMストーリーボード

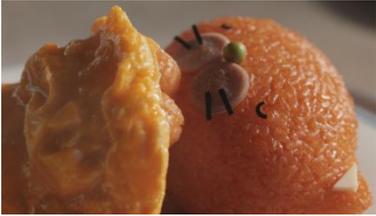
ピクニックせまい篇

ピクニックせつない篇

CUT	Na	CUT	Na
			一生のお願いです。 「きよら」で作ったお布団をかけて、ピクニックに連れて行ってください。
	一生のお願いです。 「きよら」で作ったお布団をかけて、ピクニックに連れて行ってください。		あつ、、、
	あつ、、、		グルメな卵「きよら」
	グルメな卵「きよら」		
	せまい、、、		せつない、、、

■CMストーリーボード

すち子ママ篇

CUT	Na
	一生のお願いです。 「きよら」で作ったお布団を、 かけてください。
	はあああ、、、
	て、かけへんのかい！
	グルメな卵「きよら」
	かけんのかと思ったら かけへんのかい！ かけんのかと…
	かけんのか〜い

■制作スタッフ

企画制作：タレントアンドアセスメント+ catch+ENOAD
CD/PL/CW：福部 明浩 (catch)
PL/AD：榎本 卓朗(ENOAD)
Pr：小澤 祐治 (ギークピクチャーズ)
PM：中嶋 励 (ギークピクチャーズ)
演出：江藤 尚史 (Club_A)
撮影：近藤 哲也 (THE OCTOPUS)
照明技師：上野 甲子郎

美術：拓殖 万知 (ALOHA COASTER)
クッキング：せんるい のりこ
キャスティング：忽那 高広 (タレントアンドアセスメント)
キャスティング：百武 恵美子
スタイリスト：横手 知佳
ヘアメイク：服部 さおり
声 (寝冷えネコ)：新津 ちせ
オフライン：瀬谷 さくら (THE OCTOPUS)
オンライン：金 沼怜 (デジタルガーデン)

■寝冷えネコ (きよニャ) について

寝冷えネコ目、寝冷えネコ料のケチャップライスでできたネコ。
きよら卵のお布団をかけてあげないと、寝冷えてしまう。
愛称は、きよニャ。
公式WEBサイト <http://nebieneko.com>

ソーシャルメディア 公式アカウント

Facebook(寝冷えネコ): <https://www.facebook.com/nebieneko/>

Twitter(@nebieneko): <https://www.twitter.com/nebieneko>

Instagram(nebieneko): <https://www.instagram.com/nebieneko/>



アキタについて

アキタは創業以来、「安全・安心なたまごづくり」を追求し、独自の研鑽と挑戦を積み重ね、ヒナ・飼料・鶏卵生産・検査・出荷までの工程を全て自社で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を業界に先駆けて構築いたしました。アキタのたまごは食の安全が叫ばれる現在、「本当に信頼できるたまご」として、消費者のみならず大きなご支持をいただいております。

会社概要

会社名：株式会社アキタ

所在地：広島県福山市光南町三丁目7番30号

代表者：代表取締役社長 秋田善祺

資本金：9,300万円(グループ全体3億3,810万円)

従業員数：241名(グループ全体967名)

事業内容：採卵用初生雛、若雌の生産販売、飼料の製造、鶏卵の自家生産、処理販売

株式会社アキタ



「きよら グルメ仕立て」について

「きよら グルメ仕立て」は下記3つの要素によって作られています。

1. 特別飼料「新旨味原料配合」(特許出願中)
2. 富士深層水「地下500mから汲み上げた天然バナジウム水」
3. 富士山の清涼な空気「標高900m」の冷涼な飼育環境

卵黄にこだわり、調査研究を重ねた結果、卵黄の脂質が食感や旨味などの“たまごのおいしさ”を左右することを突き止めました。そこでアキタでは、新旨味原料を配合した飼料を鶏に与え卵黄の脂質を変化させることで、濃厚なコクと旨味を持ち、生でも調理してもおいしい卵を作り出すことに成功しました。

また、第一線で活躍するフランス料理のシェフやパティシエ計21名による試食会を実施。その結果、「きよら グルメ仕立て」の品質とおいしさに高い評価をいただきました。

