

X JAPAN YOSHIKIさん出演の
株式会社アキタフーズ「きよら グルメ仕立て」TVCM
JAA広告賞、メダリストに入賞したことを記念し、
2019年4月6日（土）より再放映決定！

株式会社アキタフーズ(本社:広島県福山市、代表取締役社長 秋田善祺、以下アキタフーズ)は、世界で活躍するX JAPANのYOSHIKIさんを起用した「きよら グルメ仕立て」新TVCM「グルメな人篇」が、第57回JAA広告賞 消費者が選んだ広告コンクールにおいて、テレビ部門メダリストに入賞したことを記念し「グルメな人篇」、「おそろい篇」の2本を、4月6日（土）～26日（金）まで再放映いたします。

また、フジテレビ系列で毎週土曜日に生放送している関西テレビ発の情報バラエティ番組「にじいろジーン」に、4月6日（土）より番組提供も行います。

クールでかっこいいYOSHIKIさんと、可愛らしい「寝冷えネコ(きよニャ)」のユニークな掛け合いを、是非この機会にお楽しみください。

アキタフーズでは、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「アキタフーズのたまご」の魅力を伝えて参ります。



■CMストーリー

【グルメな人篇】

『一生のお願いです。グルメな卵。「きよら グルメ仕立て」でできたお布団をかけてください』と、寝冷えネコがお皿の上でお願いします。しかし、YOSHIKIさんはフライパンを片手に寝冷えネコを覗き込むだけで、お布団をかけてくれない様子。そこで、寝冷えネコが繰り出したのはとっておきの“あの”ポーズ。YOSHIKIさんからの特別なご褒美は・・・？

【おそろい篇】

「きよら グルメ仕立て」でできたお布団をかけてもらいご満悦な寝冷えネコ。そんな寝冷えネコを微笑みながら見つめるYOSHIKIさんが急にハサミを取り出し、無言でシャキシャキと何かを切り出します。突然の展開に焦る寝冷えネコの視界を塞ぐように、寝冷えネコの顔にそっとYOSHIKIさんが置いたものとは・・・？

■「きよら グルメ仕立て」CM特設サイト

<https://www.akitatamago.co.jp/kiyora/cm>

※TVCMでは放映されない30秒ver.やメイキング映像をご覧ください。

■CM概要

タイトル	: きよら グルメ仕立て「グルメな人篇」 15秒 : きよら グルメ仕立て「おそろい篇」 15秒
出演タレント	: YOSHIKI
出演キャラクター	: 寝冷えネコ (きよニャ)
放映期間	: 2019年4月6日(土)～4月26日(金)
放送局	: 日本テレビ系列局、TBS系列局(関東エリア・広島エリアは除く)、フジテレビ系列局、テレビ朝日系列局
放映エリア	: 関東・関西・名古屋・静岡・岡山・広島
番組提供	: にじいろジーン(毎週土曜日 8:30～9:55)フジテレビ系列全国28局ネット 2019年4月6日(土)～6月29日(土)まで (30秒提供×13回放送予定)

※その他、下記WEBメディアでも配信予定です。

配信WEBメディア : 月間利用者数600万人以上、暮らしのトレンドマガジン「ヨムノ」
<https://www.o-uccino.jp/article>

配信期間 : 2019年4月6日(土)～4月26日(金)

タイアップページURL : <https://www.o-uccino.jp/article/posts/49555> (公開は4月6日(土)から)

■寝冷えネコ(きよニャ)について

寝冷えネコ目、寝冷えネコ科のケチャップライスでできたネコ。

「きよら グルメ仕立て」の卵で作った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/>



■会社概要

会社名 : 株式会社アキタフーズ

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 : 1,010名 ※グループ全体

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

URL : <https://www.akitamago.co.jp/corporate/>

■「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」(特許取得)
2. 富士深層水「不純物の少ない天然バナジウム水」
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。そこでアキタフーズでは、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。