

報道関係者各位

2019年10月7日

株式会社アキタフーズ

X JAPAN YOSHIKIさん出演の「きよら グルメ仕立て」TVCM
ACC賞フィルム部門にて「ACCブロンズ」を受賞
「きよら グルメ仕立て」CMシリーズ3作品連続受賞！

～日本最大級の広告賞「2019 59th ACC TOKYO CREATIVITY AWARDS」～

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 秋田正吾、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」TVCM が、一般社団法人 全日本シーエム放送連盟(以下ACC)の主催する日本最大級の広告賞「2019 59th ACC TOKYO CREATIVITY AWARDS」のフィルム部門において「ACCブロンズ」を受賞したことをお知らせいたします*。

「ACC TOKYO CREATIVITY AWARDS」は、1961年より開催されてきた日本最大規模かつ最も権威ある広告賞「ACC CM FESTIVAL」を前身とし、2017年よりその枠を大きく広げ、あらゆる領域におけるクリエイティブを対象としたアワードにリニューアルしました。フィルム部門Aカテゴリーは、2018年7月1日～2019年6月30日までの1年間に放送されたTVCMの中から、様々な審査基準を経て優秀作品を選抜するものです。

「きよら グルメ仕立て」のCMシリーズは、2016年にマーケティング・エフェクティブネス部門で総務大臣賞／ACCグランプリを受賞、2017年に同部門でACCファイナリストを受賞、同年フィルム部門ではACCシルバーを受賞しており、3作品連続での受賞となります。

アキタフーズでは、今回の受賞をひとつの契機とし、今後も「アキタフーズのたまご」の魅力を伝えてまいります。

*当アワード及び、受賞内容の詳細については、ACCのWebサイト(<http://www.acc-awards.com/>) をご参照ください。

「グルメな人篇」



「おそろい篇」



■CM概要

タイトル : きよら グルメ仕立て「グルメな人篇」「おそろい篇」

出演タレント : YOSHIKI

出演キャラクター : 寝冷えネコ (きよこゃ)

■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・・・？

■寝冷えネコ (きよこゃ) 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、きよこゃ。

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 秋田正吾

資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)

従業員数 : 980名 ※グループ全体

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

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

■「きよら グルメ仕立て」について

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

「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。