



【報道関係各位】

2022年9月21日

「綾鷹」と「日清のどん兵衛」のワールドクラスのおいしさを伝える
ワールドアンバサダーに、ピース綾部祐二さんが就任！

「綾鷹」と「日清のどん兵衛」コラボキャンペーン 9月26日(月)より開始

綾部さんがワールドクラスのおいしさをニューヨークで語る特別動画を
9月22日(木)より「綾鷹」公式 Twitter にて公開

コカ・コーラシステムは、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランド「綾鷹」と日清食品の和風カップ麺のトップブランド「日清のどん兵衛」のコラボキャンペーンを、2022年9月26日(月)より全国のスーパーなどで開始します。現在、アメリカを拠点に活動しているお笑い芸人のピース・綾部祐二さんを本キャンペーンのワールドアンバサダーに起用し、「綾鷹」と「日清のどん兵衛」のワールドクラスのおいしさを発信していきます。



今年で15周年を迎える「綾鷹」は、京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店」の協力のもと開発された、急須でいれたような香り立つ旨みが味わえる緑茶ブランドです。この度、1976年の発売以来愛され続けている和風カップ麺売上 No.1*ブランド「日清のどん兵衛」とコラボし、両製品のワールドクラスのおいしさを発信します。

キャンペーンに伴い、スーツとサングラスを身にまとった綾部さんが、ニューヨークの様々な場所で「綾鷹」と「日清のどん兵衛」を味わい、そのワールドクラスのおいしさを綾部さんらしい英語で語る特別動画を、「綾鷹」公式 Twitter にて9月22日(木)より公開します。また、綾部さんにとって第二の故郷・ニューヨークでの撮影の裏側を収めたメイキング動画では、「綾鷹」と「日清のどん兵衛」のワールドアンバサダー「あやべえ」に選ばれた喜びを語る様子が収められています。

また、対象の製品を購入すると、「ニューヨーク風ペーパーストレージバッグ」が必ずもらえるプレゼントキャンペーンを9月26日(月)より実施するほか、急須でいれたような旨みの「綾鷹」と、だしの旨みにこだわる「日清のどん兵衛」が互いのおいしさを引き立てあう公式アレンジレシピを本日公開します。

*インテージ SRI+ カップインスタント麺市場 丼型うどん・そばカテゴリー、2021年4月～2022年3月、どん兵衛ブランド累計販売金額(全国、全業類)

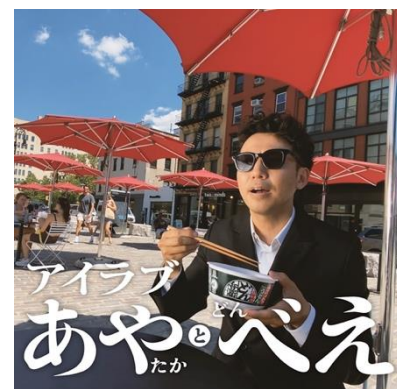
<「綾鷹」と「日清のどん兵衛」コラボキャンペーン特別動画 ストーリーボード>



「香り Open…アメリカにずっと長くいると、この香りとうまさが尊くなるんですよね…」



「It's world class. 最高のコンビですよ。絶対にニューヨークで通用すると思いますよ。Amazing!」



「Wだし Feel…どこに行っても、この味染みるなあ…ニューヨークでね、染みちゃってますよ」

■撮影エピソード

朝日が昇る前から現場に入り、ニューヨークの象徴であるブルックリンブリッジから撮影を開始。サングラスをかけたまま「まだ日が出てないから、よく見えないなあ」と自ら突っ込みを入れる綾部さんでしたが、ブルックリンブリッジから見る夜明けのマンハッタンの絶景に気持ちが高まり、思わず「This is New York!」と連呼。澄んだ青空の下、順調に撮影は進み、住宅街や広場、カフェなど様々な場所で「綾鷹」と「日清のどん兵衛」に舌鼓を打ち、そのワールドクラスなおいしさを堪能しました。

私服のブラックスーツとサングラスに身を包み、真剣な眼差しでカメラを見つめ、まさに「ワールドクラス」な姿でニューヨークの街中にたたずむ綾部さん。撮影の合間には、ニューヨークを初めて訪れたスタッフの記念写真を綾部さん自らが撮影して盛り上げるなど、終始笑い声の絶えない和やかな現場となりました。



■綾部祐二さんインタビュー

—久しぶりのニューヨークはいかがですか？

ロサンゼルスの子の実もいいですが、このビル群は最高です。「This is New York!」僕は、ニューヨーク出身と言っても過言ではないですからね。地元に戻ってきた気分です。

—米国の方々は日本食がお好きですか？

アメリカにいる方たちも、日本のお茶やうどん、そばなどが大好きですね。日本食はみんなに好かれています。ニューヨークやロサンゼルスには日本のレストランやスーパーマーケットがありますが、地方に行くときとあまり無いので、少し遠くに住む友達の所に行くときは、日本のお茶などをお土産で持っていくと喜ばれますね。

—「綾」という字への想いを教えてください。

「綾鷹」が発売された時には、僕の家族みんなが「綾」の字に反応しましたね。例えば女の子に会ったときにも、名前を聞いて「『あやこ』です」と言われたら、「『あや』ってどういう字？」と聞いてしまいますね。「綾部さんの『綾』なんです」と言われたら「おお！」となりますよね(笑)

—最後に、日本の皆さんへひと言お願いします。

「綾鷹」と「どん兵衛」、「あやたか」と「どんべえ」…「あやべえ」ということで、ワールドアンバサダーは僕しかないだろうなと思いました。「綾鷹」と「どん兵衛」のワールドクラスのおいしさを、ここニューヨークからお届けします。ぜひとも皆さん、「綾鷹」と「どん兵衛」、そして「アイラブあやべえ！」をよろしくお願いします。

■「ニューヨーク風ペーパーストレージバッグ」プレゼント

<概要>

対象の「綾鷹」製品 2 本と「日清のどん兵衛」1 個を購入すると、お好きな「ニューヨーク風ペーパーストレージバッグ」(全 4 種)を 1 つもらえます。

<対象期間>

2022 年 9 月 26 日(月)～ ※なくなり次第終了

<対象商品>

「綾鷹」、「綾鷹カフェ」、「日清のどん兵衛」全製品(店舗によって取り扱いのない製品もございます)



■Twitter キャンペーン

<概要>

「綾鷹」公式 Twitter アカウントをフォローし、対象の投稿をリツイートすると、抽選で 200 名の方に「綾鷹」と「日清のどん兵衛」のセットが当たります。

また、「綾鷹」公式 Twitter の対象投稿の引用ツイートで、「ワールドクラスのおいしさ」を表現して投稿すると、抽選で 1 名に特別なプレゼントが当たります。

<対象期間>

2022 年 9 月 26 日(月)～10 月 9 日(日)

■「綾鷹」×「日清のどん兵衛」公式アレンジレシピ (料理レシピ動画サービス「クラシル」監修)



「綾鷹」だしつゆでいただく ”瓦そば風”どん兵衛

<材料>

日清のどん兵衛 天ぷらそば:1 個	(トッピング)
綾鷹:150ml	錦糸卵:15g
サラダ油(和える用):小さじ 1	のり(きざみ):適量
牛こま切れ肉:100g	添付の天ぷら:1 個
添付の粉末スープ:1/2 袋	レモン(輪切り):2 枚
サラダ油:大さじ 1/2	大根おろし(もみじおろし用):20g
(つけだれ)	添付の七味(もみじおろし用):1 袋
綾鷹:100ml	小ねぎ(小口切り):適量
添付のスープ:1/2 袋	

<作り方>

準備:「日清のどん兵衛 天ぷらそば」の添付の天ぷらは砕いておく。

- 1.もみじおろしを作る。ポウルに大根おろし、添付の七味を入れて全体がなじむように混ぜる。
- 2.フライパンに「綾鷹」を入れて中火で加熱し、沸騰したら「日清のどん兵衛 天ぷらそば」のそばを入れる。途中で裏返してほぐしながら 3 分程加熱する。
- 3.水分が飛んだら火を止め、サラダ油を入れて全体を和え、取り出す。
- 4.同じフライパンを中火で熱してサラダ油をひき、牛こま切れ肉を入れて炒める。火が通ったら添付の粉末スープを入れて全体に味がなじむように炒めて火から下ろす。
- 5.大きめの耐熱ボウルにだしつゆの材料を入れて混ぜ、ふんわりとラップをし、600W の電子レンジで 1 分 30 秒程加熱する。
- 6.お皿に 3 を盛り付け、錦糸卵、のり、4 をのせます。添付の天ぷら、レモン、1、小ねぎをトッピングしたら、5 を添えて完成。

※ご使用の電子レンジの機種や耐熱容器の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じます。様子を確認しながら、必要に応じて加熱時間を調整し加熱してください。



「綾鷹」と「どん兵衛」で作る だし香るもんじゃ焼

<材料>

日清のどん兵衛 きつねうどん:1 個	(A)
綾鷹:250ml	添付のスープ:1 袋
添付のおあげ:1 個	塩:小さじふたつまみ
キャベツ:150g	
ちくわ:2 本	(トッピング)
紅生姜:10g	かつお節:2g
サラダ油:小さじ 2	青のり:適量

<作り方>

準備:「日清のどん兵衛 きつねうどん」のかまぼこは取り出しておく。

- 1.キャベツ、紅生姜は粗みじん切りにし、ちくわは縦半分に切って 5mm 幅に切る。添付のおあげは 1cm 角に切る。
- 2.「日清のどん兵衛 きつねうどん」のうどんをジップ付き保存袋に入れ、麺棒で砕く。
- 3.中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、添付のおあげ以外の 1 を入れて炒める。
- 4.キャベツがしんなりしたら丸く土手を作り、中火のまま、真ん中に「綾鷹」を流し入れる。煮立ったら 2、残りの 1、かまぼこ、(A)を入れて都度混ぜながら 4 分程加熱する。
- 5.水分が飛び、うどんがやわらかくなったら火から下ろし、トッピングをして完成。

※塩の量はお好みで調整してください。

※今回フライパンは直径 26cm のものを使用しました。

■15周年を迎える「綾鷹」ブランドについて

2007 年 10 月に誕生した「綾鷹」は、創業 450 年の歴史を誇る京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店 (かんばやししゅんしょうほんてん)」の協力のもと開発された、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランドです。

「綾鷹」の味わいは、①上林春松本店の伝統の技である“合組(ごうぐみ)”茶葉を組み合わせる技術、②「綾鷹」独自のにごりの製法、③原材料として使用する茶葉の味わいと品質を上林春松本店とコカ・コーラ社で最終確認する“茶葉認定式”という 3 つのこだわりによって実現されています。誕生以来、旨み、渋み、苦みのバランスがとれた本格的なおいしさで多くのみなさまから大変ご好評いただいております。

「綾鷹」に関する最新情報は下記アカウントをご参照ください。

- 公式サイト : <https://www.ayataka.jp/>
- 公式 Twitter : <https://twitter.com/ayatakaJP>
- 公式 Instagram: <https://www.instagram.com/ayatakajp/>

<製品概要>

- 製品名 : 「綾鷹」
- 品名 : 緑茶(清涼飲料水)
- 原材料名 : 緑茶(国産)／ビタミン C
- パッケージ／メーカー希望小売価格(消費税別): 525ml PET 140 円、2L PET 331 円、280ml PET 115 円、430ml PET 140 円 (自動販売機のみ)
- 栄養成分表示(100ml 当たり) :

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
0kcal	0g	0g	0g	0.02g



- 製品名 : 「綾鷹 茶葉のあまみ」
- 品名 : 緑茶(清涼飲料水)
- 原材料名 : 緑茶(国産)／ビタミン C
- パッケージ／メーカー希望小売価格(消費税別): 525ml PET 140 円、2L PET 331 円
- 栄養成分表示(100ml 当たり) :

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
0kcal	0g	0g	0g	0.02g



- 製品名 : 「綾鷹 ほうじ茶」
- 品名 : ほうじ茶(清涼飲料水)
- 原材料名 : 緑茶(国産)(玉露 5%)／ビタミン C
- パッケージ／メーカー希望小売価格(消費税別): 525ml PET 140 円、2L PET 331 円、280ml PET 115 円(自動販売機のみ)
- 栄養成分表示(100ml 当たり) :

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
0kcal	0g	0g	0g	0.02g



- 製品名 : 「綾鷹 濃い緑茶」
- 品名 : 緑茶(清涼飲料水)
- 原材料名 : 緑茶(国産)／ビタミン C
- パッケージ／メーカー希望小売価格(消費税別): 525ml PET 140 円
- 栄養成分表示(100ml 当たり) :

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
0kcal	0g	0g	0g	0.02g

