

- NEWS RELEASE -

家族団らんの秘訣は「ごちそう土鍋ごはん」

佐々木希さんが日々の幸せを噛みしめ優しく語りかける

～40年以上親しまれている「タイガー炊飯ジャー 炊きたて♪」のフレーズにも挑戦！～

タイガー魔法瓶 土鍋炊飯ジャー『炊きたて』 新TVCM

2018年7月22日(日)より全国でオンエア開始

タイガー魔法瓶株式会社（社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、土鍋ごはんのおいしさと日々の幸せを佐々木希さんが表現した、土鍋炊飯ジャー『炊きたて』の新TVCM「しあわせな食卓」篇を、2018年7月22日(日)より全国で放映いたします。



◆ 新CMストーリー(30秒)

CMは、土鍋炊飯ジャーで炊いた土鍋ごはんを見つめる佐々木さんの目元と、シンガー・ソングライターの高井息吹さんの繊細かつ優しい歌声で始まります。つやつやのごはんを口に運ぶと、ゆっくり微笑む佐々木さん。炊きたてのごはんを噛みしめながら、幸せそうな表情で天を仰ぎます。じっくりとごはんを味わって、「おいしいね」と優しく語りかける姿が印象的です。最後には、優しい光が差し込み、風に揺れるカーテンの中で、「タイガー炊飯ジャー 炊きたて♪」というお馴染みのフレーズを口ずさむ佐々木さんの姿。観る者すべてを優しく温かな気持ちにさせる、幸福感あふれるCMに仕上がっています。

◆ 新CM概要

- タイトル : 「しあわせな食卓」篇
- 出演 : 佐々木希
- 楽曲 : 高井息吹
- 放映地域 : 全国
- 放映開始 : 2018年7月22日(日)
※CM動画はタイガー公式HPにて7月19日より公開
- サイトURL : <https://www.tiger.jp/feature>
- YouTube URL : <https://youtu.be/3eVkb4mfZE8>

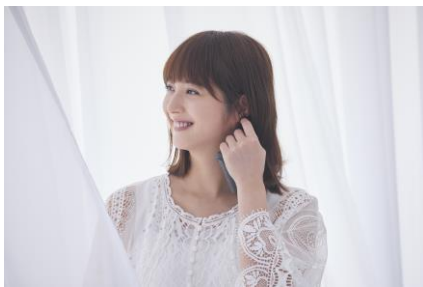
◆ 撮影エピソード

撮影は6月下旬に東京近郊で行われました。真っ白なワンピースに身を包み、笑顔で現場に入る佐々木さん。リラックスしながらも気合が入っているように見えます。

監督をはじめメイクやスタイリストなど女性が多い現場で、終始和やかな様子で打ち合わせが進みますが、撮影が始まると佐々木さんは女優の顔に。炊きたてのごはんを食べるというシンプルな構成だけに、おいしく見えるよう、お茶碗やお箸の角度をスタッフと話し合い、時には自分からアングルを提案するなど、こだわりを見せていました。

一方で、お茶碗いっぱい盛られた白米が運ばれると、「わんぱく盛りだー！」とはしゃいだり、土鍋ごはんを食べたあと「おいしいね」と優しく語りかけるシーンでは、声のトーンやリズムなど、雰囲気を変えて20パターン近い「おいしいね」にチャレンジする場面も。

最後は「タイガー炊飯ジャー 炊きたて♪」という40年以上も使われているフレーズを歌うシーンを撮影しました。実はこのシーン、CM上ではスローモーションで再生するために、撮影では2倍速で歌う必要がありました。2倍速のお手本を何度も聞きながら練習する佐々木さん。体の動きは通常で、口だけ2倍速で動かすという難しいオーダーに苦戦し、10テイクほど撮影したところで監督からOK！が出ると、ようやく佐々木さんも、ホッとした表情になり、どこからともなく拍手が沸き起こりました。CM同様、佐々木さんの温かさや優しさ、幸福感に包まれた撮影現場となりました。



◆ 佐々木希さんインタビュー

Q：今回のCMに出演された感想を教えてください。

A：すごくナチュラルで綺麗な世界観でクリーンな気持ちで撮影できました。特に、日本中で知られている「タイガー炊飯ジャー 炊きたて♪」のフレーズを歌える日が来るなんて！と感動しました。声を張らずに、気持ちよく、鼻歌のようなイメージで歌いました。

Q：お気に入りのシーンはどこですか？

A：土鍋ごはんを食べるシーンは、こんなにアップで撮られたことがないので、新鮮でしたね。モニターを見て驚きました。ちょっと恥ずかしかったのですが(笑)

Q：実際に「土鍋炊飯ジャー」で炊いたごはんを召しあがってみて、いかがでしたか？

A：(しみじみと) やっぱおいしいですねえ。お米のしゃっきりした食感が、本当においしかったです。

◆ 佐々木希さんインタビュー

Q：料理もお好きな佐々木さんですが、ごはんを炊く時のこだわりはありますか？

A：お米を研ぐ時はなるべく優しく軽く、など基本的なことだけですね。あとはタイガーの「土鍋炊飯ジャー」にお任せすればおいしく炊きあがっちゃいます(笑)

Q：米どころである秋田県のご出身ということで、お米にまつわる思い出はありますか？

A：お米で育ったと言っても過言ではないですね。母は塩おにぎりもよく作ってくれました。小さめに握って塩をつけて。食が進まないときも、母が握ってくれた塩おにぎりだけは食べられたんですよ。

Q：過去に受けられていたインタビュー等で「美容のためにも白米をしっかり召しあがっている」と見聞きました。佐々木さんが、ごはん食で実感されている効果はありますか？

A：体の調子が整うんです。腹持ちもいいし、胃もたれもしないし、健康になる感じが美容にも繋がっているのかもしれない。基本はごはん派です。

Q：最後に、CMをご覧になる皆さまへメッセージをお願いします。

A：素敵な世界観の中で、自然体で気持ちよく撮影することができました。撮影でたくさんごはんをいただいたのですが、本当においしかったので(笑)、CMを見た方に「土鍋炊飯ジャーで炊いたごはん、おいしそうだな」と思っていただけで嬉しいです！



◆ 佐々木希さんプロフィール

1988年2月8日生まれ、秋田県出身。2006年芸能界デビュー。

以降、映画やドラマ、CM、雑誌など多岐に渡り活躍中。

2017年「ゴールドクレイン賞」審査員特別女優賞を受賞。現在、雑誌「Oggi」「with」で連載中。

また、ワンマイルウェア「iNtimité（アンティミテ）」を手掛ける。

◆ CM音楽

注目のシンガー・ソングライターである高井息吹さんに書き下ろしていただきました。「君と食べる土鍋のごはんで二人は家族になってく」という歌詞と、繊細かつ優しい歌声が、神秘的で心地よいCMの世界観を際立たせています。

<高井息吹さんコメント>

このような機会を頂けたことをとても幸せに思っています。以前からタイガーさんのテレビCMに佐々木希さんが出演されていたのが印象深く心に残っていたので、今回まさか起用していただけるとは、という驚きと共に、嬉しい気持ちでいっぱいです。

土鍋で炊いた白いごはん、それは大切な人と共に生きていくための、やわらかくて美しい命の味。そんなイメージで曲を書き下ろしました。食べることは生きていくこと。土と水から作られた土鍋で炊いたごはんには、自然や生命の神秘が宿っていると思います。

CMを見て下さった方に、そんな土鍋のごはんを口にした瞬間の、やわらかなひとときが伝われば嬉しいです。

<高井息吹さんプロフィール>

1993年生まれ。5歳からクラシックピアノを始め、幼い頃から自分で聴いた音楽をピアノでアレンジし弾いていた。本格的に作詞・作曲・弾き語りを始めたのは19歳の頃。2015年にアルバム『yoru wo koeru』をリリースして以降、精力的なライブ活動やCM音楽の作曲・歌唱などで注目を集め、昨年アルバム『世界の秘密』をリリース。クラシカルな魅力とその天性の歌声に、溢れる“衝動”が共鳴する、唯一無二の存在感を放つ気鋭のシンガーソングライター。

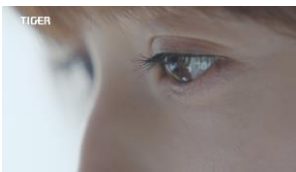


◆ CMスタッフリスト

クリエイティブディレクター 加我 俊介(電通)
 プランナー /コピーライター 三島 邦彦(電通)
 アートディレクター 井本 善之(電通)
 Agプロデューサー 栗川 愛子(電通クリエイティブフォース)
 プロデューサー 鈴木 篤史(TYO MONSTER)
 AE 高橋 勝己 / 庄治 恭助(電通 関西支社)
 プロダクションマネージャー 隈井 晃太 / 櫻橋 溪(TYO MONSTER)
 ディレクター 吉村 瞳(TYO SPARK)
 カメラマン 清家 正信(tee-up)
 照明 高田 一郎(Freelance)
 美術 斉藤 松太郎(TRY TRY)
 スタイリスト 天津 亜紀(AKI AMATSU OFFICE)
 ヘアメイク 高橋 里帆(Happy Star)
 DIT 高田 秀雄(プログレッシブ)
 特機 三沢 源太郎(三沢プロダクション)

フードスタイリスト 梅澤 由佳(Freelance)
 カラリスト 杉山 裕信(色彩工房オフィスHIRO)
 オフラインエディター 渡邊宏子(Freelance)
 オンラインエディター 八鍬 耕平(GZ tokyo)
 ミキサー/MA 中村 和教(GZ tokyo)
 音響効果 YUI(Jimmy's)
 キャスティング 森田 敬子(電通キャスティング アンド
 エンタテインメント)
 タレント・出演者 佐々木 希(トップコート)
 作詞 三島 邦彦(電通)
 作曲 高井 息吹(P-VINE)
 音楽制作会社 BACKSLASH
 音楽プロデューサー 丹 俊樹 / 具 利珍(BACKSLASH)
 音楽ディレクター 藤江 充夫(Ki/oon Music)
 演奏・歌手 高井 息吹(P-VINE)

◆ 「しあわせな食卓」篇(30秒) ストーリーボード



佐々木さん
「おいしいね」

佐々木さん
「タイガー炊飯ジャー♪」

佐々木さん
「炊きたて♪」

※動画キャプチャはお控えください。静止画は提供画像のみご使用ください。

◆タイガー魔法瓶の考える土鍋ごはんのおいしさ

炊飯ジャーの内釜に本物の土鍋を使用した土鍋炊飯ジャー『炊きたて』では、ふっくらとした「ごちそう土鍋ごはん」をご家庭で楽しんでいただけます。



プレミアム
本土鍋

四日市萬古焼

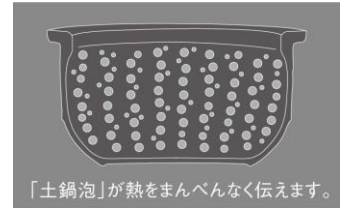
・四日市萬古焼を使用

陶器の本場である三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。細かい特別な土を使い、1250度の高温で焼きあげました。土鍋素地内部にあいた細かい多くの気泡が熱を本土鍋の内部にしっかり溜め込みます。また、土素材の持つ遠赤効果を生かし、お米一粒ひと粒をむらなく、ふっくら炊きあげます。

・「土鍋泡」で粒のそろったごはん

沸とう時には細かく均一な、力強い「土鍋泡」が発生します。

底全体から沸き立つ泡が、自然な対流を生み出し、お米一粒ひと粒に熱を均一に伝達し、旨みを引き出しながら、ふっくらと粒のそろったごはんを炊きあげます。



「土鍋泡」が熱をまんべんなく伝えます。

イメージ図

土鍋の製造工程



成形した本土鍋は、四度の焼き工程を経て完成します。

◆『炊きたて』ラインナップについて

タイガー炊飯ジャー『炊きたて』は、本物の土鍋を使ったプレミアムモデルから、内釜に土鍋コーティングを施し土鍋の特長を引き出したモデルまで、ご家庭で簡単に土鍋ごはんのおいしさを味わっていただけるラインナップを揃えております。

『炊きたて』ラインナップ一部（CM紹介商品）

ごちそう土鍋ごはん
炊きたて



土鍋圧力IH炊飯ジャー
JPG-X100

プレミアム
本土鍋

四日市萬古焼



土鍋圧力IH炊飯ジャー
JPH-A101

プレミアム
本土鍋

四日市萬古焼



圧力IH炊飯ジャー
JPC-A102

熱流&熱封
土鍋コーティング

