

平成最後の再ブレイクチャンスを掴み取る！？
マルタイ「味のマルタイで旬を採り戻せ！キャンペーン」開催！
WEBムービーでは旬を過ぎた？芸人 波田陽区が登場！
9月20日（木）からWEBムービー&キャンペーンサイトを公開

棒ラーメンと長崎皿うどんでおなじみ株式会社マルタイ（本社:福岡市西区今宿青木）は、旬の野菜が当たる「味のマルタイで旬を採り戻せ！キャンペーン」を開催するとともに、キャンペーンのプロモーションとして、お笑い芸人の波田陽区を起用したWEBムービーを9月20日（木）に公開します。動画では「ギター侍」の口調でマルタイのネタを披露し、同キャンペーンを盛り上げます。また、「味のマルタイで旬を採り戻せ！キャンペーン」特設サイトを同日に公開し、キャンペーン内容の掲載と、WEBムービーの公開を行います。

本キャンペーンでは、マルタイ商品を購入の上、レシートを写真に撮ってWEBで応募すると、抽選で「旬の野菜詰め合せ」が当たります。またWチャンスとしてハズレた方の中から抽選で「残念！賞」として「波多陽区サイン色紙(限定生写真付き)」をプレゼントします。キャンペーンサイトにはマルタイ「長崎皿うどん」と旬の野菜を使ったレシピも掲載されており、双方のコラボレーションを存分に楽しんでもらえるような内容になっています。

WEBムービーでは、着物に身を包んだ波田陽区による、懐かしの「ギター侍」を見ることが出来ます。また、「“変わらない美味しさ”で知られているマルタイの即席めん、季節の野菜で旬を取り戻す」というキャンペーン内容を、湯気の立つ迫力たっぷりのマルタイ皿うどん・棒ラーメンを背景に、自身のリズムネタに乗せて紹介します。

ムービー終盤では、自身の旬が過ぎてしまったと自虐するオチに合わせ、「残念！！」のフレーズが飛び出すシーンに注目です。このWEBムービーをきっかけに、波田陽区も旬を取り戻せるのか、合わせてご期待下さい。



■撮影時の波田陽区からコメント

みなさん、こんにちは。ギター侍・波田陽区です。今回、マルタイさんの「味のマルタイで旬を採り戻せ！キャンペーン」に起用していただきました。マルタイといえば、棒ラーメンと皿うどん！旬の野菜を入れると、すっごく美味しく、今でもよく家族と食べています。ホームページには旬の野菜を使ったレシピが紹介されているので、ぜひご家庭で試してみてください。拙者も旬の野菜をいっぱい食べて、「旬の芸人」に振り返りたいと思います。波田陽区でした。残念！

サイトURL : <http://www.marutai.co.jp/campaign/shun2018>

15秒TVCM : <https://youtu.be/hkSPrXKqcpo>

30秒WEB動画 : <https://youtu.be/JUUY2owR5os>

■旬のレシピ考案者

篠原あい

考案レシピ：9月20日（木）公開予定
ブログタイトル：「あいのおうちごはん」



1児の娘をもつ母親。結婚を機に一念発起して苦手だった自炊を開始。同時に始めた料理ブログとInstagramが話題に。今ではブログは月間30万PV以上、Instagramはフォロワー1万人を超える。どの家庭にもでもある食材で、簡単にできるレシピが好評を得ている。

ちゃんちー

考案レシピ：10月上旬公開予定
ブログタイトル：「ちゃんち一家の気ままな日々とおうちごはん」



2人の息子を育てる主婦。料理ブロガー、家庭料理研究家として活動中。レシピコンテストで多数の受賞を経て、現在は企業のレシピ開発や料理教室講師、Webメディアでの執筆、雑誌・TV番組のレシピコーナー出演など、料理関連の仕事を行う。「大人も子供も美味しく食べれる、誰でも気軽に作れる料理」がモットー。

■マルタイの棒ラーメン・皿うどん

<マルタイラーメン>

発売：1959年（もうすぐ60周年）



“マルタイといえば棒ラーメン”
“棒ラーメンといえばマルタイ”
と言われるほど、半世紀以上愛され続けている、即席棒状めんのパイオニア商品です。めんはノンフライ・ノンスチーム製法で仕上げた、生めんに近い風味のストレートめんです。スープはあっさりしょうゆ味で、変わらない美味しさです。1食280kcalでヘルシーです。

<長崎皿うどん>

発売：1979年（もうすぐ40周年）



家庭用皿うどんNO.1の人気商品です。お好みの具を炒め、そのまま添付のあんかけスープを加えて煮込めば、とろーり白湯風味の「あんかけ具」が完成。植物油100%で揚げた香ばしいパリパリ麺にあんかけ具をかけるだけで、簡単に美味しい皿うどんが召し上がれます！旬の野菜もたっぷり採れる逸品です。

■商品に関するお問い合わせ

株式会社マルタイ「味のマルタイで旬を採り戻せ！キャンペーン」係

担当：飯田・播磨・田中

TEL：092-807-0711（受付時間9:00～17:00 ※土・日・祝日を除く）