

プレスリリース補足資料

情報解禁日時：2022年5月23日（月）AM0:00 ※ご協力のほど、よろしくお願いいたします

やわもちアイスのやわらかさを体現した巨大ネコに包まれる!? 「井村屋 やわもちアイス」新 TVCM 5/23(月)公開 デビュー10年を迎えた「岡崎紗絵」さんが、 同じく「やわもちアイス」と10年を振り返る ＜弊社・担当者へのインタビューも調整可能＞

5月23日(月)から「やわもちアイス」の新CMが公開されます。

撮影にあたり、CMキャラクターである岡崎紗絵さんにインタビューを行いました。

CM動画・インタビュー動画 URL (5月23日(月)公開) : <https://www.imuraya.co.jp/outline/cm/>



■岡崎さん、デビュー10年目のCM出演「アイスが大好きなので嬉しいです！」

今回のCM出演のお話しが来た時の気持ちを聞くと、岡崎さんは「アイスが大好きなのですごい嬉しかったです！」と素直に即答。続けて「井村屋さんのアイスは昔から知っていたので、自分が出させていただくことになったんだと思うと実感があまりなかったのですが、とにかく嬉しかったです」とコメント。実は岡崎さんとやわもちアイスは今年でデビュー10年目であることを伝えると「気が付けば10年目ということで月日が流れるのは早いなと感じますが、親近感が湧いてこちらも嬉しかったです」と笑顔で喜びを言葉にしました。

■やわもちアイスを体現する巨大なネコに包まれ、 メロメロな岡崎さん「心が和らぎました」

CMでは、やわもちアイスのやわらかさを体現する大きなネコに包まれた岡崎さん。初めて見た時の感想を聞くと「こんなに大きいんだってびっくりしました。おとぎの国に入ったみたいですね。」とコメント。さらに、「CM撮影中も優しい表情で寄り添ってくれている気がして、楽しかったです。ネコちゃんの感触もすごいふわふわで、しっぽも口も、目も動いたりして、一緒にいてくれる感じが心和らぎました。」とメロメロの様子。



■岡崎さんの真面目な一面、自分を甘やかしたくなるのは「何かをやり遂げたとき」

自分へのご褒美として食べて欲しいやわもちアイスとなぞらえて、どんな時に自分を甘やかしますかと聞かれると、岡崎さんは「一つのことをやり遂げたりした時に自分を甘やかしたくなります。そんな時は、好きなものや甘いものを食べたり、友達と他愛もないお話をしたりと、ご褒美を設定しています。」と真面目な一面。続いて、岡崎さんは甘え上手な方ですか？と聞かれると「いやあ…」と考え込む場面も。友人への甘え方を聞かれると「悩みを聞いてもらうことが中々無いので、長年の友達に悩みを聞いてもらったり、アドバイスをもらうことで助けてもらっています。学生のころからの友達には、私が行く時間に合わせて料理を作ってもらって、一緒に食べるような甘え方もします。」と少し照れながら回答しました。

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

やわもちアイス PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 粕谷・日尾野・佐藤・小野田
MAIL : yawamochi_pr@vectorinc.co.jp TEL : 03-5572-6072 / 050-5235-5114 (粕谷)

プレスリリース補足資料

情報解禁日時：2022年5月23日（月）AM0:00 ※ご協力のほど、よろしくお願いいたします

■CMのこだわりポイントは

「一口食べた瞬間の“やわらか気持ち”と“おいしさ”の表現

続いて、CM撮影でこだわったポイントを聞かれると、「一口食べた瞬間に、“やわらか気持ち”と“おいしさ”を表現できるようにこだわりました。」と回答。「ネコちゃんのしっぽが顔にふわっと当たる瞬間があって、すごく気持ちよかったです。そこも見てもらいたいです。」と見どころを教えてくださいました。



■岡崎さんのデビューから10年間の1番の思い出は「ドラマ『教場』での撮影

デビューから10年ということで、これまでで1番の思い出を聞かれると、岡崎さんは「作品に入ると、毎度新しいことをやらせていただくのですが、以前「教場」という作品に出させていただいた際には、10年間お仕事をさせていただいている中で、すごい経験をさせていただいているなど感じました。」と回答。具体的なエピソードを聞かれると、「警察学校を舞台にしたお話だったので、警察学校に入る気持ちを先生にしっかり教えていただいたり、撮影の1か月前から訓練がありました。集団行動をするのですが、同じ行動を30人がするという経験はこれまで無いものだったので、みんなで一つになるために頑張ったことが思い出です。」と振り返りました。

■岡崎さんが10年で1番緊張したのは「初めてカメラの前に立ったとき」。

“岡崎紗絵流”の緊張のやわらげ方も

デビュー10年目を迎えた岡崎さんに、この10年で1番緊張した瞬間を聞くと「セブンティーンの雑誌をやらせていただくことになり、一番初めにカメラ前に立った時が一番緊張しました」と回答。続けて、「当時はどうしたらよいかも分からなかったし、笑顔の作り方も分からなくて、ガチガチのまま何とか撮影したのを覚えています。」と当時を振り返ります。どのように緊張を解したのか？については、「先輩の撮影を横から見させていただいたり、緊張を和らげるために先輩とコミュニケーションをとったりなどして緊張を打開していました。今でも、緊張はいつでもしていますが、昔よりは自分を落ち着ける方法が分かってきて、緊張を抑えられるようになりました。」と回答。加えて、「どうしても緊張で落ち着かない時は、何が原因でこんなに緊張しているんだろう？と考えることで、しなくてもいい緊張をしていることに気づくことができたり、いろいろな方とお話して場に慣れることで落ち着くようにしています。」と教えていただきました。



■岡崎さんの目標とする俳優は「水になる」

続いて、目標とする俳優を聞かれると、「ブルースリーの『水になる』という言葉が大好きです。水は色々な形の容器に入ると、その形になるじゃないですか。それと同じように、作品ごとに人格や世界観が違って、いかようにもなれる人になりたいです。」と語りました。



<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

やわもちアイス PR 事務局（株式会社プラチナム内）粕谷・日尾野・佐藤・小野田
MAIL : yawamochi_pr@vectorinc.co.jp TEL : 03-5572-6072 / 050-5235-5114（粕谷）

プレスリリース補足資料

情報解禁日時：2022年5月23日（月）AM0:00 ※ご協力のほど、よろしくお願いいたします

■ 10周年記念サイト公開中！『やわもちアイス』10年の歩みも紹介！

10周年を記念し、特設サイトを公開しています。リニューアルを除くと27種類も発売しています。フレーバーの選定については、おもちとの親和性が高いかどうかの基本になり、そのほか和の季節感を表現することも考慮しています。



以下はこれまでに発売した商品です。

- ① 2012年11月19日 つぶあんミルク
- ② 2013年03月04日 抹茶つぶあん
- ③ 2013年11月04日 京きなこつぶあん
- ④ 2014年06月03日 白桃シャーベット
- ⑤ 2014年09月02日 栗あん
- ⑥ 2014年11月04日 つぶあんミルク最中
- ⑦ 2015年03月01日 抹茶つぶあん最中
- ⑧ 2016年03月01日 わらびもち
- ⑨ 2016年09月05日 京きなこつぶあん最中
- ⑩ 2016年12月20日 クリームチーズ
- ⑪ 2017年11月13日 安納芋
- ⑫ 2018年03月05日 みたらし
- ⑬ 2018年08月06日 Fruits（マンゴー＆ココナッツ）
- ⑭ 2018年12月14日 Fruits（ストロベリー＆チーズ）
- ⑮ 2019年03月11日 黒ごま
- ⑯ 2019年03月11日 BOX やわもちアイス
- ⑰ 2019年09月02日 栗あん
- ⑱ 2019年09月16日 BOX 黒みつきなこ
- ⑲ 2020年02月10日 さくらもち味
- ⑳ 2020年04月06日 ゆずと爽やかバニラ
- ㉑ 2020年05月05日 Fruits（白桃＆バニラ）
- ㉒ 2020年10月19日 黒ごま
- ㉓ 2020年12月07日 Fruits（ストロベリー＆チーズ）
- ㉔ 2021年05月03日 Fruits（マンゴー＆マンゴー＆マンゴー）

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

やわもちアイス PR 事務局（株式会社プラチナム内）粕谷・日尾野・佐藤・小野田
MAIL：yawamochi_pr@vectorinc.co.jp TEL：03-5572-6072／050-5235-5114（粕谷）

プレスリリース補足資料

情報解禁日時：2022年5月23日（月）AM0:00 ※ご協力のほど、よろしくお願いいたします

- ㊤ 2021年08月30日 大学いも味
- ㊦ 2022年02月14日 よもぎもち味
- ㊧ 2022年04月25日 みかん大福味

2012年 やわもちアイス誕生



「甘味処で食べるようなおいしいぜんざいを、おうちで。」というアイデアから、冷凍下でのやわらかいおもちの開発に苦戦しつつも、3年の月日を費やし、デビューしました。

2013年 グッドデザイン賞受賞



和菓子が持つ繊細さ、上品さ、おいしさの3つの要素を凝縮し、蓋を開けた時の5つのもち、さらにコストパフォーマンスの良さを評価いただき、グッドデザイン賞を受賞しました。

2015年 台湾に輸出を開始



その後も“日本の和風アイス”と評価いただき、アメリカや中国など世界の皆様に「やわもちアイス」をお召しあがりいただいております。

2016年 やわもちアイス製法特許取得



柔らかさや温度、水分量などの物性を異にする「アイス」、「あん」および「もち」の関係性に注視した、やわもちアイスの製造方法に係る「もち入り冷菓の製造方法」で特許を取得しています。

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

やわもちアイス PR 事務局（株式会社プラチナム内）粕谷・日尾野・佐藤・小野田
MAIL: yawamochi_pr@vectorinc.co.jp TEL: 03-5572-6072 / 050-5235-5114（粕谷）

プレスリリース補足資料

情報解禁日時：2022年5月23日（月）AM0:00 ※ご協力のほど、よろしくお願いいたします

2020年 大幅リニューアル



よりもちもちで、弾力あるおもちへ改良しました。さらに、冷凍下でもやわらかくつややかで風味豊かになったつぶあんを始め、素材の配合量をアップし、より贅沢に。ノベルティ商品の容器をプラカップから紙カップに変更、地球にやさしくなりました。

2022年 やわもちアイスは10周年



記念商品は第4弾まで予定しており、その他記念企画などの準備も進めています。皆様に、ほんのひと時でも「やわらかなきもち」になっていただけるように、これからもより一層おいしさを追求していきます。

10周年特設サイト：

https://imuraya-cp.jp/2022_yawamochi_10th/

■やわもちアイスの開発秘話～食感の再現の苦労～

やわもちアイスのポイントである“食感”を再現するにあたり、以下2つのポイントがあります。

- ① 「冷凍下でもやわらかく弾力のあるおもちの食感を出すこと」
- ② 「おもちをいかに食べやすくするか」

①については、冷凍すると通常はかたくて食べられないおもちを、何度も試作を繰り返し、原料を選定し最適な配合バランスを見つけ実現させました。

②については、食べやすいように一口サイズを目指しましたが、均等な大きさで綺麗に配置することは大変困難を伴い、機械メーカーも一時は無理だとギブアップしてしまいました。しかし、およそ3年間にわたり、機械メーカーと交渉・試作を繰り返すことで、ようやく量産化することが可能となりました。また、おもちも進化しています。近年ではおもちにリキュールやよもぎを配合して風味付けをしたり、エアレーションさせて(空気を含ませて)ふんわりした食感に仕上げたりするなど、新しいことにもチャレンジしています。

■やわもちアイスの特許「もち入り冷菓の製造方法」

おもち、あん、アイスはそれぞれ水分量や物性(かたさ)が異なります。量産化するうえでは、それぞれの素材がかたすぎたり、やわらかすぎたりすると不具合が生じます。各素材の物性は温度によって大きく左右され、例えばおもちも冷たいとかたくなります。しかし、かたいおもちも機械での充填が難しく、温度を上げてやわらかく扱いやすくしたいのですが、そうするとおもちの下のアイスが溶けてしまいます(食感が悪くなる)。こういったジレンマに対して、おもちとアイスの間にあんを層状に配置することで、あんが緩衝材のように働き、その結果食感も良く外観も綺麗に充填できるようになりました。

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

やわもちアイス PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 粕谷・日尾野・佐藤・小野田
MAIL : yawamochi_pr@vectorinc.co.jp TEL : 03-5572-6072 / 050-5235-5114 (粕谷)

プレスリリース補足資料

情報解禁日時：2022年5月23日（月）AM0:00 ※ご協力のほど、よろしくお願いいたします

■おもちの配置とビジュアルで「グッドデザイン賞」を受賞

おもちを一口サイズにして天面に5つ均等に配置することで、食べやすさとともにビジュアル上のシンボルとしても活かされています。

<https://www.imuraya.co.jp/yawamochi/achievement/>

■10周年の新商品シリーズでのねらいや、今後の展望について

今回のやわもちアイス10周年記念商品の開発テーマは「きもちやわらか もちめぐり」です。やわもちが大切にしてきた「和」「もち」にフォーカスして、日本のもち菓子をアイスで表現しています。やわもちは甘味処のスイーツを、ご家庭で手軽に食べてもらいたいという想いから開発されました。やわもちを通して、和菓子の良さを知ってもらったり、再認識してもらいたい。昔からあるもの、新しいもの、どちらも大切にしながら過去と未来をつなぐ商品にしていきたいです。

■「ドクターホワイト」狩岡晴汝役で注目を集め、「花嫁未満エスケープ」で主演を演じる

デビュー10年目の注目の女優、岡崎紗絵について



岡崎紗絵(オカザキ サエ) 女優・モデル。1995年11月2日生まれ。愛知県出身。2012年に女性ファッション雑誌「Seventeen」でグランプリを受賞し、専属モデルとしてデビュー。現在は女性ファッション雑誌「Ray」専属モデルなどで活躍。2014年より女優としても本格的に活動を開始し、最近ではドラマ「教場」、「ナイトドクター」（フジテレビ系）になど話題作に出演、「花嫁未満エスケープ」（テレ東系）では主演をつとめる。映画は「mellow」（2020年）、「シノメ色の週末」（2021年）などに出演。また、バラエティコント番組「新しいカギ」（フジテレビ系）にも出演し活動の幅をひろげている

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

やわもちアイス PR 事務局（株式会社プラチナム内）粕谷・日尾野・佐藤・小野田
MAIL：yawamochi_pr@vectorinc.co.jp TEL：03-5572-6072/050-5235-5114（粕谷）