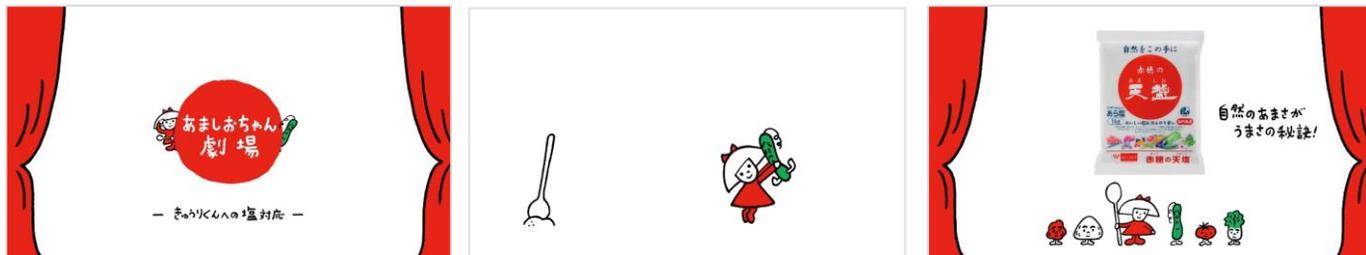


あこや あましお  
**クスツと笑えて癒される「赤穂の天塩」の魅力が詰まった  
あましおちゃん初のCM『あましおちゃん劇場』本日7月1日より開演！**

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、オリジナルキャラクター「あましおちゃん」の新CM、「あましおちゃん劇場」3作を本日2021年7月1日(木)より、天塩YouTube公式チャンネルにて公開いたします。このCMは7月からTOKYO MXでの放送と、9月からTVerなどで放送を予定しています。

また、近日中に、CMで茶目っ気たっぷりの「あましおちゃんLINEクリエイターズスタンプ」を販売予定です。



■CM概要

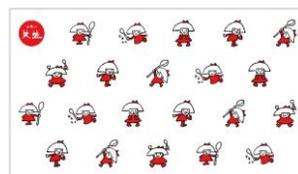
- ・タイトル：①あましおちゃん劇場 きゅうりくんへの塩対応篇 (15秒)  
<https://youtu.be/qvI1L8CUZZg>
- ②あましおちゃん劇場 塩むすびくんは手塩にかけられ篇 (15秒)  
<https://youtu.be/r1LhvciYUeU>
- ③あましおちゃん劇場 ウメボンちゃんの塩かげん篇 (15秒)  
<https://youtu.be/-KFUqVlzLiM>
- ・公開開始：2021年7月1日(木)より公開

今回、「赤穂の天塩(あましお)」で料理がもっと美味しくなることを伝えるために、オリジナルキャラクターのあましおちゃんと、お塩と相性ぴったりの仲間たちのアニメーションCMを制作しました。

本編は、あましおちゃんたちの日常を切り取った、クスツと笑えて何だか癒されるポップな世界感のショートアニメになっています。あましおちゃんが、きゅうりくんのこと気がなるけれどおちゃめな塩対応をしてしまう場面や、塩むすびくんとお塩山登り、青梅ちゃんを絶妙な塩加減で美味しい梅干しに仕上げている様子など、キャラクターたちのユニークなストーリーが見どころです。

また、あましおちゃん公式HPでは、あましおちゃんたちのプロフィールと公開したCMが御覧いただけるほか、オンラインツールで使用できる、オリジナルバーチャル背景もダウンロードいただけます。商品ページでは、天塩をつかったレシピを紹介していますのでぜひ御覧ください。  
公式HP：<https://www.amashio.co.jp/amashiochan/>  
商品紹介HP：<https://www.amashio.co.jp/products/shio/arashio/amashio-1kg/>

▼バーチャル背景例



■あましおちゃんプロフィール



日本遺産にも認定された「塩の国」、播州赤穂で生まれた塩の精。ほんのり甘くて、素材の味を引き出す天塩のことが大好き。“にがり”を差す「差塩製法(さしおせいほう)」を習得し、塩作りの腕前は職人レベル！

- ・身長：71.1cm/体重：5.0kg
- ・性格：普段はそっけないけど、実はやさしい。
- ・趣味：料理

CMストーリー

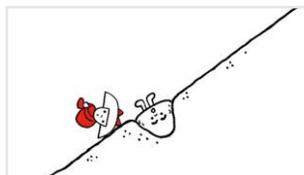
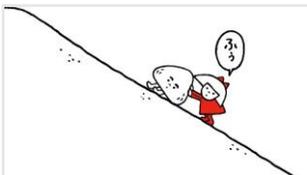
＜あましおちゃん劇場 きゅうりくんへの塩対応篇＞

スタスタと歩いていくあましおちゃんの後ろを、追いかけるようについていきゅうりくん。塩対応なあましおちゃんもきゅうりくんが気になるようで、何度も振り返ります。そんなあましおちゃんに、きゅうりくんはドキッ！最後は、あましおちゃんがきゅうりくんに、ギュッと抱きつき、天塩に埋めてしまうおちゃめな塩対応。ポリポリ歯ごたえの良い、きゅうりの漬け物が完成！



＜あましおちゃん劇場 塩むすびくんは手塩にかけられ篇＞

愛情たっぷり手塩にかけて、塩の山を登るおむすびくんを後ろから押していくあましおちゃん。下り坂に気づかず、そのまま一緒に転げ落ちてしまいます。おむすびくんは途中で穴にはまって塩まみれ。奥行きある味わいの塩むすびに！



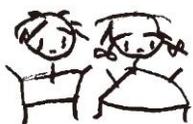
＜あましおちゃん劇場 ウメボシちゃんの塩かげん篇＞

青梅ちゃんを、あましおちゃんが塩さじでコロコロ転がしながらこちらに近づいてきます。何度かパラパラと塩を振りかけた後、青梅ちゃんをポンと投げて、塩の海にダイブ！良い塩梅の梅干しの出来上がり！



イラストレーター 100%ORANGE プロフィール

世代を超えて幅広い人気を誇るイラストレーター「100%ORANGE」のイラストで塩の精「あましおちゃん」を誕生させました。



100%ORANGE

自由なタッチの絵が特徴で、世代を超えて幅広い人気を誇るイラストレーター。及川賢治と竹内繭子の2人組。イラストレーション、絵本、漫画、アニメーションなど、様々な分野で制作活動を行っている。

<http://www.100orange.net/>

「赤穂の天塩（あこうのあましお）」について

①江戸時代から守られてきた、赤穂伝統の味

塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしじお）を継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。

②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。

にがりを含んだ粗塩なので、食材に密着しやすく、浸透力、発酵促進に優れています。また、食材の良さを引き立て、お料理の味を深めます。お求めは、全国のスーパーで。

・天塩ブランドサイト：<https://www.amashio.co.jp/products/brandsite/amashio/>

＜株式会社天塩について＞

社名：株式会社天塩

本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル HP：<https://www.amashio.co.jp/>

