

2021年9月27日

報道関係各位

全国農業協同組合連合会 岩手県本部

のんさんと新津ちせさんが“おコメディアンズ”に変身！ 「一度でいいから食べてみて！」『いわて純情米』新CM公開！

お箸とお椀を手にのんさんと新津ちせさんが踊る、キュートなお米ダンスは必見！
新CM「一度でいいから食べてみて」篇 2021年10月1日(金)から放送開始

JA全農いわて（全国農業協同組合連合会 岩手県本部）は、女優ののんさん、新津ちせさんを起用した「いわて純情米」の新CMを2021年10月1日（金）より放映いたします。

新CMでは、のんさんと新津ちせさんがいわて純情米の美味しさを伝える新コンビ「おコメディアンズ」を結成して登場します。

ごはんが美味しいと、笑顔になる。ハッピーになる。つついカラダも動いちゃう。そんな思いをコミカルなダンスと楽しい歌にのせて届けます。お決まりのフレーズは「一度でいいから食べてみて」。たくさんの米粒がぐるぐる回るなか2人がドヤ顔を決めたり、美味しそうにごはんを食べる奥さんを見て顔が大きくなったり、ステップする2人がどんどん増えていったり、見どころ満載の15秒です。

このCMには、岩手が誇る豊かな自然のなか、農家が心を込めて作った美味しいお米を「ぜひ一度食べてほしい」という思いが込められています。

さらに今回は、長尺のWEBムービーも制作しました。こちらはのんさんと新津さんが同じセリフを繰り返す不思議な掛け合いや、ユーモラスな振付に注目です。



■いわて純情米新CM「一度でいいから食べてみて」篇

- ・タイトル : ①「一度でいいから食べてみて篇」（15秒）
②「一度でいいから食べてみて（キャンペーン情報有）篇」（15秒）
- ・オンエア日 : 2021年10月1日（金）
- ・出演 : のん・新津ちせ
- ・オンエア地域 : 関東、関西、中京、岩手県（地上波）
- ・URL : ①<https://www.youtube.com/watch?v=-GhL5bMgYhM>
②<https://www.youtube.com/watch?v=XCz-qzmA6z0>
※2021年10月1日（金）11:00 公開予定

■いわた純情米新 CM WEB ムービー「一度と言わずに食べてみて」篇

- ・タイトル : 「一度と言わずに食べてみて篇」
- ・URL : <https://www.youtube.com/watch?v=5CxSAj49RmY>
※2021年10月1日（金）11:00 公開予定

■CM カット



■出演者プロフィール
のん

1993年兵庫県生まれ。2016年公開の劇場アニメ「この世界の片隅に」で主人公・すずの声を演じ、第38回ヨコハマ映画祭「審査員特別賞」を受賞。

2017年に自ら代表を務める新レーベル『KAIWA (RE) CORD』を発足。

創作あいちすとして活動を行い、2018年自身初の展覧会『‘のん’ひとり展 - 女の子は牙をむく -』を開催。

2020年春にはヒロインを演じた映画「星屑の町」が公開。2020年12月主演映画「私をくいとめて」が公開（第33回東京国際映画祭 TOKYO プレミア 2020 部門 観客賞／東京都知事賞受賞、第30回日本映画批評家大賞 主演女優賞受賞）。

2020年ジャパン SDGs アクション推進協議会により、SDGs People 第1号に選出。SDGs 認知拡大のためにキャラクター制作などを行っている。

2022年には自身が脚本、監督、主演の映画作品「Ribbon」の公開が予定されている。



新津ちせ

2010年生まれ。東京都出身。

2014年ミュージカル「ミス・サイゴン」でデビュー後、CMや映画、ドラマなど多方面で活動。

音楽ユニット「Foorin」のメンバーとして、「NHK 紅白歌合戦」に2018年から3年連続出演し、「第61回『輝く！日本レコード大賞』」では史上最年少の9歳で日本レコード大賞受賞者となる。

2019年公開の「駅までの道をおしえて」で映画初主演。

その他、主な出演作に、NHK連続テレビ小説「エール」、映画「アナと雪の女王2」（吹替）、「喜劇 愛妻物語」など多数。



■2021「いわて純情米」新CM発表イベントレポート

「いわて純情米」新CM発表を記念して、2021年9月27日(月)にPRイベントを開催し、女優・創作あーちすとののんさんにご登壇いただきました。イベント当日は全国農業協同組合連合会 岩手県本部運営委員会会長の小野寺と、同じく全国農業協同組合連合会 岩手県本部県本部長高橋よりご挨拶と「いわて純情米」についてご紹介、のんさんからは新CM撮影時のエピソードをお話頂きました。さらに、当日はサプライズで達増拓也岩手県知事からも新CMに対しての感想や、今年の「いわて純情米」への期待を込めたメッセージをいただきました。

＜のんさんが語る新CM撮影秘話＞

新CMについてのんさんからは『ちせちゃんと踊ったダンスもとても楽しくて、ポップで観ていて笑顔になるCMだと思います！』と感想をいただきました。新CMの撮影時に難しかったことを聞かれると、実際にステップやポーズを交えながら『左右の足を真逆に動かすダンスのステップが特に難しくて…かなり練習を頑張りました！でもとても温かい雰囲気の中で、ちせちゃんもとても可愛かったです。』と楽しそうに撮影時のエピソードをお話頂きました。

＜のんさんが新米を食レポ！さらにいわて純情米にぴったりな”ごはんのおとも”に舌鼓＞

また当日、のんさんには今年の「いわて純情米」の中で「銀河のしずく」の新米を召し上がっていただきました。おひつを開けたのんさんからは『おお～！』と感嘆の声があがりました。炊き立てのご飯を美味しくそうに頬張ったのんさんからは『白さが際立っていて透明感がありますね。ご飯の一粒ひとつぶがすごくしっかりしていて甘味があって美味しいです。』という感想をいただきました。

さらに続いてのんさんには「いわて純情米」にぴったりな“ごはんのおとも”として、のんさんが大好物だという、岩手産の卵を使用した卵かけご飯をご用意。卵は“よく溶く派”だというのんさんはしっかりと溶いた卵に醤油を垂らしたあと、お茶碗にかけておいしそうに一口。『おいしい！』と満面の笑みがこぼれました。さらに、いわて純情米「一度でいいから食べてみて。キャンペーン」のA賞である「いわて牛のサーロインステーキ」も召し上がっていただくことに。『やった～！』と大喜びで見事な食いつりを披露してくださったのんさんからは『お肉のうまみと脂身のバランスがすごく良くて、ご飯との相性もばっちりです！いつまでも食べていられます。』と思わず食べたくなってしまふような感想が飛び出しました。



■合計”1,010(いわてん)”様に当たる！

いわて純情米「一度でいいから食べてみて。キャンペーン」開催！

応募締切：2021年12月31日(金) ※当日消印有効

応募方法：対象商品に貼ってある応募シールと購入時のレシートをスマートフォンで撮影後、キャンペーン特設ページにアクセスの上、応募ください。あるいは店頭に設置している応募はがきからもご応募いただけます。

キャンペーン特設サイト URL：<https://junjo-cp.jp/>

賞品：A賞	いわて牛 サーロインステーキ (200g×3枚)	200名様
B賞	中村家 三陸海宝漬 (350g)	100名様
Wチャンス賞	全農いわて オリジナルクオカード (500円相当)	710名様

キャンペーンQR：下記参照



■いわて純情米×ミシュラン一つ星の和食料理店「赤坂 おぎ乃」コラボメニューが登場

ミシュランガイド東京 2021 にて一つ星を獲得した日本料理店「赤坂おぎ乃」（東京都港区赤坂 6-3-13）にて、同店のシェフ荻野 聡士氏が「銀河のしずく」を使用し考案した特別コラボメニューを 2021 年 10 月より期間限定で提供いたします。



＜コラボメニュー概要＞

メニュー名

湯炊きのご飯 岩手県産焼き松茸

提供店舗

赤坂おぎ乃（東京都港区赤坂 6-3-13）

提供期間

2021 年 10 月 1 日～10 月 31 日（予定）

※コース料理の一品としてのご提供となります

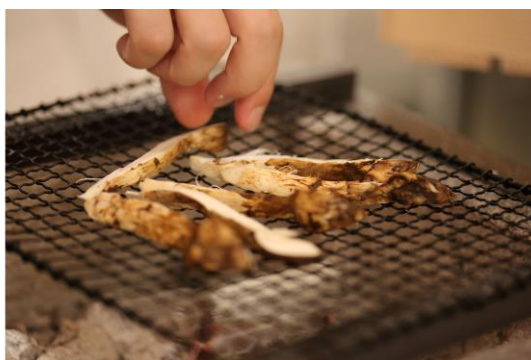
＜赤坂おぎ乃 シェフ荻野氏コメント＞

今回「銀河のしずく」を試食した際、お米の粒がとても引き立っていると感じました。お米の粒感が際立ち、ポテンシャルを生かせる炊き方を選びたいと考え、“湯炊き”という炊き方を選びました。

湯炊きは周りがトロットしたお粥のように溶け、中にはふっくら炊けたお米の輪郭が残る炊き方で、お米自体がサラットした味わいなので飽きがきません。また、分・秒単位でお米の風味が変わり、提供した一瞬が食べどきとなる繊細な調理方法のため、粘度の高い米や柔らかい米では提供が難しく、「銀河のしずく」がこれにふさわしいと考えました。

そして「銀河のしずく」を引き立て、季節感も感じられる旬の食材には岩手産の松茸を選びました。こちらは松茸本来の味がしっかり感じられるよう、シンプルに塩のみで味付けをしております。

湯炊きのお米は主に茶懐石の一番初めに「あなたのために炊きました」というお客様をおもてなしする心でお出しする一品です。「銀河のしずく」の美味しさを最大限に引き出したこの一品を、ぜひみなさまに楽しんでいただきたいと思います。



<荻野 聡士（おぎの・さとし）プロフィール>

1987年、東京都生まれ。寿司屋でのアルバイトをきっかけに料理人を志す。高校卒業後「京都 吉兆」「銀座 小十」を経て「銀座 奥田」へ。30歳のときに「銀座 奥田」の料理長に就任。3年間の料理長を経験し、2020年3月、満を持して東京・赤坂に「赤坂 おぎ乃」をオープン。「ミシュランガイド東京 2021」にて一つ星を獲得。



<赤坂 おぎ乃 店舗情報>

店舗名 : 赤坂 おぎ乃
住所 : 東京都港区赤坂 6-3-13
電話番号 : 03-6277-8274
席数 : 11席
営業時間 : 17:30~、20:30~ ※2部制、要予約（昼は要相談）
休日 : 日曜、祝日の月曜、不定休あり



■いわて純情米について

いわて純情米とは、岩手県が誇る澄んだ空気、元気な土、清らかな流れ、そして生真面目なまでに純粋な情熱を持った農家が丹精を込めて育てたお米です。

いわて純情米には、岩手県産米のフラッグシップ（最高級品質）『金色の風』、「かるやかな口あたり」と「ほのかな甘み」『銀河のしずく』、日本トップクラスのおいしさ『ひとめぼれ』、粘りが強く弾力のある食感『あきたこまち』、粒が大きい新食感『どんぴしゃり』、適度な粘りがある良食味『いわてっこ』、ほどよい粘りとみずみずしい炊き上がり『ササニシキ』、粒ぞろいがよく冷めてもおいしい『かけはし』の味わいの違う様々なお米があります。
いわて純情米 公式 HP <http://www.iwate-kome.jp/>