

有村架純さん演じる「シーチキン食堂」の女将 笑顔の秘訣は朝食に！？
朝にパクッとたんぱく質メニュー「シーチキンの朝たんごはん」を頬張る表情に注目！
元気いっぱいな女将が登場する新CM「シーチキン食堂『シーチキンで朝たん』」篇
2022年10月5日(水)から全国にて放映開始

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、女優の有村架純さんがイメージキャラクターを務めて2年目となる「シーチキン食堂」の新CM「シーチキン食堂『シーチキンで朝たん』」篇を、2022年10月5日(水)から全国で放映開始します。



シーチキンは、1958年の発売以来、長く愛されている「はごろもフーズ」を代表する製品です。様々な料理との相性が良く、缶詰1缶(70g)でたんぱく質が11g以上あることも大きな特長で、毎日の食事に取り入れていただくことをお勧めしています。

缶詰だけでなく袋タイプ(パウチタイプ)も充実。さらには、油漬や水煮タイプ、チャンクタイプやフレークタイプなど、用途に合わせてお使いいただけるよう多様なラインナップをご提供しています。

10月5日(水)から新たに始まるCMは、朝食でたんぱく質を摂る”朝たん”がテーマとなっています。女優の有村架純さん演じる「シーチキン食堂」の女将のある朝を舞台に、女将が朝から元気でいられる秘訣として、”朝”の”たん”ぱく質が豊富な「シーチキンの朝たんごはん」を紹介します。

新CM「シーチキン食堂『シーチキンで朝たん』」篇

新CMは、住宅街と商店街の真ん中にひっそりたたずむ「シーチキン食堂」の女将である有村さんが、朝から元気に自転車で出勤するシーンからスタート。その元気の源となっている、シーチキンをふんだんに使った朝食「シーチキンの朝たんごはん」をおいしそうに頬張る有村さんの満足げな様子が描かれています。最後には、公園の鉄棒にぶら下がりながら、「今日も頑張ろっと！」と気合いを入れ、笑顔を見せます。

※「シーチキン食堂」は架空のお店で実在しません。

CMストーリー

「シーチキン食堂『シーチキンで朝たん』篇 30秒



♪~



有村さん

おはようございます!



有村さんOffNA

私の朝は

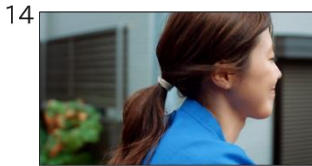


有村さんOffNA

たんぱく質で、



美味しく



朝から元気



たんぱく質を



朝たんパクッと



もちろん

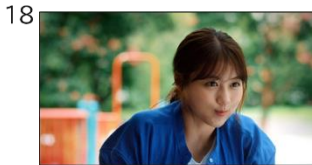


シーチキンで。



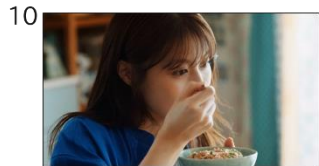
有村さん

今日も頑張ろっと



有村さんOffNA

シーチキンで召し上がれ。



新TV-CM概要

- タイトル : 「シーチキン食堂『シーチキンで朝たん』篇
- 出演者 : 有村架純さん
- 放映開始日 : 10月5日(水)

撮影エピソード

当日早朝はあいにくの雨。自転車に乗って思い切り漕ぐシーンや、公園で元気いっぱいにはしゃぎながら鉄棒にぶら下がるシーンがあり、制作スタッフもこの日の撮影を諦めかけた瞬間、雨が上がって光が差ししてきました。有村さんのパワーに天気も味方し、予定通り撮影を開始。食べるシーンでは、「シーチキンの朝たんごはん」をおいしそうに口いっぱい頬張る姿が印象的でした。



有村架純さんコメント

今回の作品は、朝食からシーチキンごはんでたんぱく質を摂る”朝たん”がテーマになっています。CMを撮りながら、私もパクパクと食べさせていただき、とてもおいしかったです。

今日は、“朝たん”で朝から元気になる、という撮影内容になっているのですが、その中で自転車を漕いだり、ちょっと公園でアクティブに動いたりしました。皆さん暑い中、大変だったと思いますが、無事に撮影が終わってよかったです。

是非みなさんも、シーチキンで”朝たん”生活を始めてみてください。

CM紹介レシピ

「シーチキン食堂」おすすめメニュー「シーチキンの朝たんごはん」

「シーチキン食堂」で有村さんが食べている「シーチキンの朝たんごはん」のレシピは、「シーチキン食堂」特設ホームページで公開中です。

シーチキンとたまごを使用し、おいしくたんぱく質が摂れる朝食にぴったりのメニューです。

「シーチキンの朝たんごはん」のレシピ



材料(1人分)

シーチキンSmile Lフレーク(60g) …… 1袋
ご飯 …… 150g
卵黄 …… 1個
小ねぎ(小口切り) …… 適量
しょうゆ …… 小さじ1/2

つくりかた



- ① お茶碗にご飯を盛り、シーチキンと卵黄をのせます。
- ② 小ねぎをトッピングし、しょうゆをまわしかけます。

▼当社HPサイトURL : <https://www.hagoromofoods.co.jp/shokudou/>

▼Twitter URL : <https://twitter.com/seachicken8560>

CM紹介製品概要

CMメニューで使用している製品(一部)は次のとおりです。

シーチキンSmile Lフレーク			
	「やさしく笑顔になるシーチキン」をコンセプトとした袋タイプ(パウチタイプ)のシーチキンで、当社Lフレーク70g缶詰と比較してカロリーが25%オフです。	内容量	60g
		賞味期間	25ヶ月
		たんぱく質量	11.3g
シーチキンマイルド			
	かつおを大豆油と独自の調味液で調味したフレークタイプのシーチキン70g缶詰です。	内容量	70g
		賞味期間	37ヶ月
		たんぱく質量	13.4g

※「シーチキン」「」「シーチキンSmile」「シーチキン食堂」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

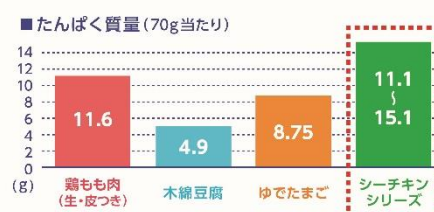
シーチキンとたんぱく質の関係①

～シーチキンが「良質なたんぱく質」を含んでいる理由～

シーチキンシリーズの70g当たりのたんぱく質量は、11.1g～15.1gです。これは、鶏もも肉や木綿豆腐・ゆでたまごのような、たんぱく質が豊富とされる食品と比較しても優秀な値です。

また、原料のまぐろ・かつおは、「アミノ酸スコア100(注)」で、「必須アミノ酸」がバランスよく含まれています。

■たんぱく質量(70g当たり)



出典：日本食品標準成分表 2020 年度(八訂)および当社調べ

(注)良質なたんぱく質の指標「アミノ酸スコア」とは・・・

たんぱく質を構成するアミノ酸には、体内で合成することのできない9種類の「必須アミノ酸」と、体内で糖質や脂質から作り出すことのできる11種類の「非必須アミノ酸」があります。

たんぱく質を多く含む食品の中でも、「必須アミノ酸」をバランスよく摂ることのできるものが良質なたんぱく質といわれており、「必須アミノ酸」が、人間の身体にとって望ましい量に対してどれくらいの割合で含まれているかを示す指標として、「アミノ酸スコア」という数値があります。この値が高いほど良質なたんぱく質とされます。

食品に含まれている「必須アミノ酸」がどれくらい満たされているかで「アミノ酸スコア」は算出され、100に近い数値であるほど理想的です。9種類の必須アミノ酸のすべてがバランスよく含まれていることでアミノ酸スコアは高くなり、体内で十分なたんぱく質が生成されます。

※厚生労働省「e-ヘルスネット」より一部引用

<アミノ酸スコアが100の食品>

鶏卵／牛乳／大豆／玄米／牛肉／豚肉／鶏肉／あじ／いわし／さけ／まぐろ／かつお など

シーチキンとたんぱく質の関係②

～なぜ、朝からたんぱく質なのか～

1日のたんぱく質の推奨摂取量は、「日本人の食事摂取基準※1(2020年版)」によれば、成人男性が65g、成人女性が50g～55g(どちらも15～64歳)と明示されています。また、夕食に偏ってたんぱく質を摂るより、朝食・昼食・夕食や間食などで均等に摂る方が、筋たんぱく質の合成をより高めることができるという報告されています※2。しかし、時間のない朝食ではあまりたんぱく質を摂ることができず、ゆっくり食べることができる夕食で多く摂る傾向があります。たんぱく質量が足りていても、3食の中で偏って食べてしまうと効率的に筋肉を合成できないため、朝食でたんぱく質を摂る“朝たん”により、効率的にたんぱく質を摂取しましょう。

※1 日本人の食事摂取基準：国民の健康の維持・増進などのために必要なエネルギーや栄養素の摂取量の目安を示したものの健康増進法(平成14年法律第103号)に基づき、厚生労働省が5年ごとに改定している。

※2 参考:Mamerow MM, et al. J Nutr. 2014;144(6): 876-880


「シーチキン食堂」とは

シーチキンは、発売から半世紀以上にわたって愛され続けるロングセラー製品です。「もっとシーチキンを使った料理をお客様に食べてほしい」「すでに広く知られている製品なので、これまでにない世界観を作りたい」という思いから、シーチキンを使った料理を出すお店「シーチキン食堂」を設定し、様々な食方を幅広い世代にアピールしています。

これまでのCMでは、「シーチキン食堂」で提供されるおいしい料理をご紹介していましたが、本作では、「シーチキン食堂」のCMでも珍しい、有村架純さん演じる「シーチキン食堂」の女将の朝習慣が垣間見えるものとなっています。

※「シーチキン食堂」は架空のお店で実在しません。



※「シーチキン」「シーチキンSmile」「シーチキン食堂」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。