

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

News Release

平成28年3月1日

エバラ食品工業株式会社

相葉雅紀さん出演 エバラ食品「黄金の味」新CM 「焼肉男子」相葉さんが“たれだく”焼肉に 最高の“おいしい顔”大連発！

「黄金の味」新CM『焼肉とごはん』篇 3月7日(月)より全国でオンエア

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、焼肉のたれ「黄金の味」の新CMキャラクターに相葉雅紀さんを起用し、『焼肉とごはん』篇（15秒）を平成28年3月7日（月）から全国で順次放送します。

「黄金の味」は、フルーツをたっぷり使い、果実のコクがお肉のおいしさを引き立てる焼肉のたれとして、昭和53年に発売して以来、長年のご支持をいただいています。

なお、「黄金の味」のCMキャラクター刷新は、平成24年以来、約4年ぶりとなります。

新CM『焼肉とごはん』篇は、相葉さんがお肉を七厘で焼き、「黄金の味」をたっぷりつけてから熱々のごはんにのせ、“たれだく”のお肉で包んで、ひと口で食べる、というとてもシンプルなCMです。

シンプルだからこそ、今回のCMは相葉さんのリアルな素の表情が重要なポイントとなりました。

お肉が焼き上がるまでの待ちきれない表情、ベストな焼き加減を見計らう真剣な表情、「黄金の味」をつける時に笑みがこぼれるワクワクした表情、熱々の白いごはんにお肉をのせた時のうれしそうな表情、たれたっぷりのお肉で包んだごはんをひと口で食べた時の何とも言えない至福の表情、ごはんが熱くてハフハフしながらもおいしくてたまらない表情など、焼肉が大好きな「焼肉男子」相葉さんがお肉と真剣に向き合っているさまざまな素の表情が15秒の中にぎゅっと詰まっています。

「黄金の味」新CM『焼肉とごはん』篇に、ぜひご期待ください。



エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、たれで新しい肉料理の可能性を広げ、家庭料理を簡単に美味しくする商品をお届けしてまいります。

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970(フリーダイヤル)

■ CMストーリー

新緑が映えるテラス。七厘で肉を焼き始める相葉さん。

焼肉が大好きな「焼肉男子」の相葉さんは、こだわりのお肉（黒毛和牛のザブトン）と、こだわりのごはん（焼肉専用のごはん、その名も「焼肉米」）、こだわりの「黄金の味」で“ひとり焼肉”を楽しみます。

うちわであおぎながら、七厘に火をおこし、網の上にお肉をのせると、煙とともにおいしそうな香りが広がります。焼き過ぎないように頃合いを見計らい、最高のタイミングで網からお肉を上げると、そのまま「黄金の味」をたっぷりつけて、山盛りのごはんの上にドン！“たれだく”のお肉で熱々のごはんを包み、口いっぱいにおお張る相葉さん。

「熱っ！旨っ！」と、おいしいけれど熱い！熱いけれどおいしい！至福の表情を見せる相葉さんは、このおいしさと感動を誰かに伝えようと周りを見渡しますが…。そういえば今は「ひとり焼肉」中だったことに気付く相葉さん。気を取り直して、またもう一口はおお張る「焼肉男子」の相葉さんなのでした。

■ 撮影エピソード

●カメラの回っていないところでも、「焼肉男子」の本領発揮！

「よろしくお願いします！」とスタジオ入りした相葉さんは、撮影本番前から「今日は食べるぞ！」とばかりに気合十分。そんな相葉さんの目の前に用意されたのは、炭火焼き用の七厘とうちわ、大皿に乗せられたおいしなお肉、そして「黄金の味」。「夢ですよ！庭でこうやって七厘で焼肉やるの！」と、焼肉が大好きな相葉さんにとって、この上ないシチュエーションでの撮影に、最初からテンションが上がればなしの様子。

新CM『焼肉とごはん』篇では、七厘で焼いたお肉を、「黄金の味」にたっぷりつけてから熱々のごはんのせ、「たれだく」のお肉でごはんを包んで、ひと口で食べるという、まさに焼肉の醍醐味を伝えるシーンを、「焼肉男子」代表の相葉さんが表現します。出演者は相葉さん1人なので、七厘の炭をパタパタとうちわであおぎ火をおこすのも、肉を焼くのも、たれをつけるのも、そして食べるのも相葉さん。CMの出来は、相葉さんの「焼肉男子ぶり」にかかっています。カメラが回り始めれば、撮影スタッフは相葉さんの一挙手一投足に委ねるしかありません。そんな相葉さんが特にこだわったのは、炭火の火加減。強すぎれば炎が上がってしまうし、弱ければうまく焼き上がりません。その絶妙な火加減を求め、自ら手のひらをかざして熱を感じ取り、炭を足したり、パタパタとうちわであおいでみたりと、最高の状態を追い求めます。「相葉さんが、七厘の前からどいてくれませ〜ん！（笑）」と、スタッフから冗談の声が飛ぶほど真剣そのもの。そして「これ、いけるかも！」という相葉さんの言葉を合図にカメラが回り、撮影がスタート。CM本編で見られるあの最高においしそうな焼肉の撮影に成功しました。お肉を焼き始める前の火加減調整の様相をCM本編で見ることはできませんが、相葉さんが「焼肉男子」の本領を発揮した瞬間でした。

●焼いて、つけて、のせて、包んで、食べる！食べる！とにかく食べる！

今回の撮影のために用意されたお肉は、黒毛和牛のザブトンと呼ばれる部位。きれいなサシが入った、見るからにおいしなお肉です。当然ながらCMの撮影中、このお肉を食べられるのは出演者である相葉さんだけ。

撮影が始まると、「焼肉男子」代表の相葉さんのお肉の焼き方が素晴らしいこともあり、スタジオ内にはジュ〜というお肉の焼けるいい音と、食欲をそそる香りが広がります。そのうえ、相葉さんの「うわっ！いいじゃん！よさそう！」という声も聞こえてきて…。さらには焼き上がったお肉にたっぷり「黄金の味」をつけ…、熱々のごはんのせ…、包んで…、ハフハフしながら最高においしそうな表情で食べる相葉さんの姿に、撮影スタッフはたまりません！しかも「焼肉男子」の相葉さんは、食べる、食べる、食べる！その食べっぷりの良さを目の当たりにしたスタッフ達の夕食は、やっぱり焼肉だったそうです…。

■プロモーション情報

「焼肉×ごはんがおいしい」をテーマにPRキャンペーン実施！

2016年、「エバラ黄金の味」のコミュニケーションテーマは「焼肉×ごはん」。炊きたての熱々ごはんに、“たれだく”の焼肉をのせてかき込めば、肉のうまみ、たれのコク、それを受けとめるモチモチとしたごはんの食感が口の中に広がります。この、肉・たれ・ごはんの3大スターが互いを高め合いながら生み出すおいしさを幅広くPRします。

【消費者プレゼントキャンペーン】

3月7日より、エバラ食品WEBサイト並びに全国流通各店舗を通じて、今回の「焼肉×ごはん」をテーマにした新CMを記念して「焼肉米」3キログラムと、相葉さんが演じてくれた「焼肉男子」をモチーフにしたTシャツ（男性用6種類、女性用6種類、計12種類）が合計5,000名様に当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

A賞：焼肉がもっとおいしくなる「焼肉米」 3キログラム <合計1,000名様>

CMの中で相葉さんが一心不乱にかき込んでいた焼肉専用のごはん、その名も「焼肉米」。
新潟産こしひかりと、ミルクィクィーンを8：2でブレンドした焼肉と相性抜群のお米です。

B賞：焼肉男子オリジナルTシャツ <合計4,000名様>

「焼肉男子」「焼肉女子」を増やしたいという願いを込め、そのこだわりに溢れた豪快な生き方を、大胆かつストレートにデザインした男性向け、女性向け合計12種類のこだわりのTシャツをプレゼント。

【A賞】



【B賞】



【応募方法・応募先】

＜レシートを貼ってハガキで応募＞

専用ハガキ又は郵便ハガキに、①郵便番号 ②住所 ③電話番号 ④氏名 ⑤生年月日 ⑥性別 ⑦職業※
⑧ご希望のコース名（A賞焼肉米 or B賞Tシャツ男性用 or B賞Tシャツ女性用）を明記の上、
「黄金の味」購入レシート（1枚）を折りたたんでテープで貼り、下記の宛先までご応募ください。

※職業の項目については、下記番号よりご選択ください。①会社員 ②自営業 ③主婦 ④学生 ⑤アルバイト ⑥その他
●お一人様何口でもご応募可能です。ただし、ハガキ1枚につき、どちらかのコース1口とさせていただきます。
●封書での応募は無効となりますのでご注意ください。

【宛先】

〒100-8799 日本郵便（株）銀座郵便局 私書箱 588 号
エバラ黄金の味「焼肉×ごはんプレゼントキャンペーン」係

＜レシートを撮影してWEBで応募＞

エバラ黄金の味購入レシート（1枚）の全体を撮影した画像データをご用意いただき、
下記のURLアドレスの応募方法に従ってご応募ください。

■PC・スマートフォンでご応募の場合
<http://www.ebarafoods.com/cp2016>



キャンペーンサイト
二次元バーコード

※キャンペーン応募のWEBページは2016年3月7日（月）午前10時より公開します。
※スマートフォンでは、上の二次元バーコードを読み取り、サイトにアクセスできます。

【応募期間】

第1回目：2016年3月7日（月）～6月29日（水）（A賞：500名様／B賞：2,000名様）
第2回目：2016年6月30日（木）～9月29日（木）（A賞：500名様／B賞：2,000名様）

※ 締切は、ハガキの場合、当日消印有効。WEBの場合、当日23時59分まで。
※ WEBは2016年3月7日（月）の午前10時から応募可能になります。
※ レシート有効期限は上記応募期間内に限ります。

【対象商品】

エバラ黄金の味（甘口、中辛、辛口／210グラム、400グラム、パーティサイズ590グラム）
の購入レシート

1枚で1回の応募ができます。
1枚のレシートに複数個の購入がある場合でも、1回の応募とさせていただきます。
同一のレシートでのハガキとWEBとの重複応募は失格となります。

【抽選・発表】

抽選は応募期間の締切後に行われ、厳正な抽選の上、当選者を決定いたします。
当選者の発表は賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

【商品発送】

ご当選者への賞品の発送は、第1回目は2016年7月下旬、
第2回目は2016年10月下旬を予定しております。

【応募資格】

日本国内にお住まいの方で、かつ賞品のお届け先が日本国内の方に限らせていただきます。
※エバラ食品工業(株)の社員および関係者は応募できません。

【お問い合わせ】

エバラキャンペーン事務局TEL:03-5679-7153

（平日午前10時～午後5時まで／土・日・祝日は除く）

※ 事務局へのお問い合わせはキャンペーン内容のみとさせていただきます。
日本国内にお住まいの方で、かつ賞品のお届け先が日本国内の方に限らせていただきます。

■ 「黄金の味 CM スペシャルコンテンツ」をWEBサイトにて公開

3月7日（月）のCM公開と同時に、エバラ食品ホームページにて「黄金の味 CM スペシャルコンテンツ」を公開いたします。CMはもちろん、WEB限定のメイキング映像やオリジナル デジタルコンテンツも展開予定。ご期待ください。

URL：<http://www.ebarafoods.com/yakiniku/special/>

■「黄金の味」おいしさのヒミツ：果実のコクでお肉がうまい！

「黄金の味」は、リンゴ・モモ・ウメといったフルーツをたっぷりブレンドした、フルーツベースの焼肉のたれです。果実のさわやかな甘味とコクが、お肉のおいしさを引き立て、まろやかなとろみがお肉を優しく包み込みます。糖度と酸味のバランスが良いリンゴを原材料の約 1/3 も配合し、味に深みをもたせるモモ、甘さを引き立てるウメをバランスよくブレンドすることで、さわやかな甘味とコクを生み出しています。

果実のコクでお肉がぐっとおいしくなる「黄金の味」だから、焼肉料理の楽しみがどんどん広がります。



■「黄金の味」商品ラインアップ

昭和53年6月、「中辛」と「甘口」の発売に続き、同年8月に「辛口」を発売しました。以来、日本人の嗜好の変化やリンゴの生産品種の変化などに応じて、適宜リニューアルを実施するなどおいしさを進化させています。

「中辛」は、リンゴ・モモ・ウメといったフルーツをたっぷり使い、さわやかな甘さとコクがお肉のおいしさを引き立てます。発売以来、“焼肉のたれの定番”として、長年にわたり全国でご支持をいただいています。

「甘口」は、フルーツをたっぷり使い、さらにハチミツを多く使用した、さわやかで豊かな甘さが特徴です。小さなお子さまから大人まで、幅広くお使いいただけるマイルドな味わいです。

「辛口」は、フルーツのさわやかな甘さにコチュジャンを加え、ピリッとした辛みとうまみが味にアクセントを加えます。

現在、「黄金の味」は、210グラム、400グラム、590グラムの3つの容量をラインアップ。210グラムと400グラムのボトルは、発売当初より変わらない、高級感のあるダイヤ型のボトルデザインを継承しています。また、昨年には、たれがこぼれにくく、使用後の分別がしやすいようボトルキャップをリニューアルしました。これからもお客様に愛され続けるブランドをめざして、おいしさも、使いやすさも進化させてまいります。



210グラム

400グラム

590グラム

小売参考価格

	330円(税抜)		500円(税抜)		690円(税抜)
210グラム	357円(税込)	400グラム	540円(税込)	590グラム	746円(税込)

【CM概要】

放送開始 : 平成28年3月7日(月)より全国
CMタイプ : 『焼肉とごはん』篇 15秒

【制作スタッフ】

広告主 : エバラ食品工業株式会社
代理店 : 株式会社横浜エージェンシー&コミュニケーションズ
: 株式会社アサツー ディ・ケイ
: MARU CREATIVES
制作会社 : 株式会社スターランドコミュニケーション

CD : 高橋史生 (MARU CREATIVES)
企画 : 高橋史生 / 佐藤竜幸 (MARU CREATIVES)
コピー : 佐藤竜幸 (MARU CREATIVES)
プロデューサー : 寺坂達 (株式会社スターランドコミュニケーション)
アシスタントプロデューサー : 佐々木良介 (株式会社スターランドコミュニケーション)
プロダクションマネージャー : 高田悠人 (株式会社スターランドコミュニケーション)
演出 : 原田真一
撮影 : 中島英樹
照明 : 崎本拓哉
美術 : 花崎綾子 (アマラント)
DIT : 大館悌介 (株式会社TYOテクチカルランチ)
ヘアメイク : 服部幸雄 (株式会社メーキャップルーム)
スタイリスト : 池田尚輝
キャスティング : 斉藤秀一 / 森勇治
音楽 : 坂口雄一 (株式会社P-CAMP)
ポストプロダクション : 衣笠弘 (株式会社メディアシティ)
エディター : 齋藤任左 / 石崎コウエイ
カラリスト : 大角綾子
サウンド(ミキサー・SE等) : 北原慶明 / 寺尾爾 (ラクオン / SCアライアンス)
出演 : 相葉 雅紀