こころ、はずむ、おいしさ。

News Release



2016 年 10 月 31 日 エバラ食品工業株式会社

エバラ食品「すき焼のたれ」新CM2篇を制作 相葉雅紀さんを起用 11月1日(火)より放映開始 1人から大人数まで、小容量サイズ登場で広がるすき焼の楽しさを訴求

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、「すき焼のたれ」の CM キャラクターに初めて相葉雅紀さんを起用し、『小さな贅沢』篇、『年末はすき焼でしょ』篇(各 15 秒)を 2016年 11月1日(火)から全国で順次放送します。なお、当社がテレビ CM に相葉さんを起用するのは、今年3月から放映している焼肉のたれ「黄金の味」の CM に続いて2度目、「すき焼のたれ」では初となります。









1969年に発売を開始した「すき焼のたれ」は、本醸造しょうゆをベースに砂糖の甘みとかつおのうまみを絶妙なバランスでブレンドしたコクのあるたれです。また、1987年には割り下を使う習慣のない関西の味覚に合わせ、だしのうまみと甘みをほどよくブレンドしたまろやかな甘さのたれ「すき焼のたれ マイルド」を発売。両品ともに、ロングセラー商品として長年ご支持をいただいています。そして、小容量・使い切りニーズに対応し、40ミリリットルポーション容器を採用したプチサイズの「すき焼のたれ」「すき焼のたれ マイルド」を今年8月に発売し、ラインアップを拡充しました。

新 CM『小さな贅沢』篇では、相葉さんが 1 人すき焼で月に一度のちょっぴりぜいたくな時間を楽しむ様子を、『年末はすき焼でしょ』篇では、相葉さんが大勢の仲間たちと集まってワイワイとすき焼を囲み、1 年を楽しく締めくくる様子をそれぞれ描いています。

両方のCMに共通するのは、相葉さんがすき焼を作り、食べるシーン。すき焼を作るシーンでは、極上の大きな一枚肉をお鍋に盛り付ける時のウキウキした表情や、「すき焼のたれ」を鍋に回しかけ、ジュジュ~ッという音とともにふわ~っと立ち上る湯気の甘い香りを堪能する様子、すき焼が出来あがるまでの待ちきれないワクワクした顔、そして出来あがったすき焼を食べた時のおいしさのあまり悶絶寸前の表情など、すき焼を作って食べるまでに相葉さんが見せる、お肉愛あふれるさまざまな表情に注目です。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理に 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)

■「すき焼のたれ」CM ストーリー

『小さな贅沢』篇

自宅のキッチンにて。今日は月に一度の相葉さんのお楽しみ、1人すき焼の日。エプロン姿の相葉さんがキッチンで1人用の鉄鍋に野菜や極上のお肉をお箸で丁寧に盛り付けます。さぁ、盛り付け完了!待ちきれない!とばかりに小走りで鍋をテーブルに運び、急いでカセットコンロにセットする相葉さん。プチサイズの「すき焼のたれ」のふたを開け、いよいよ鍋に回しかけます。熱々の鍋肌に触れたたれが一気にわき立って、ジュジュ~ッという音とともに甘い香りが広がります。ワクワクしながら食べごろを待つ相葉さん。いよいよ、ごはんを片手にすき焼をほお張ると、「すき焼のたれ」がしみ込んだお肉のおいしさに身も心もとろけるよう。心ゆくまで1人すき焼のぜいたくな時間を楽しむ相葉さんなのでした。

『年末はすき焼でしょ』篇

年末のある日。相葉家のリビングにはたくさんの仲間が集まって、すき焼の準備をしています。キッチンでお肉を盛り付けた相葉さんは、いざ仲間のもとへ。ふと窓の外を見ると、いつの間にか一面の銀世界。これ以上ないすき焼日和です。相葉さんが今日の主役、極上のお肉を披露すると思わず歓声がわき起こります!大きな一枚肉を鉄鍋で焼き始める相葉さん。仲間の視線は相葉さんの一挙一動に釘付けです。「すき焼のたれ」を鍋に注ぎ込むと、ジュジュ~ッという音を立て、香ばしいたれの香りが湯気とともに広がります。その瞬間、再びわき上がる歓声と同時にすき焼タイムがスタート!「すき焼のたれ」がたっぷりしみ込んだお肉をたまごにくぐらせて・・・、勢いよく口の中へ!

1年の締めくくりはおいしいすき焼に限る!と幸せをかみ締める相葉さんなのでした。

■撮影レポート

●お肉が大好きな相葉さんの第一声は?

お肉が大好きな相葉さんは、今日の撮影をとても楽しみにしていた様子。撮影スタッフは、以前、相葉さんが出演した「黄金の味」の CM と同じメンバー。その時の焼肉のおいしさを覚えていた相葉さんの期待値は、撮影開始前から既に MAX 状態。スタジオ入りする足取りも自ずと軽やかになります。監督との打合せが終わると、いよいよ撮影用のセットの中へ。通常はスタッフに対して、「よろしくお願いします!」と声をかけてセット入りする相葉さんですが、この日は違います。軽くパンッと手を叩いたかと思うと「よーし!今日も食うぞ~!」と気合の入った第一声。これにはスタッフからも思わず笑みがこぼれました。撮影中はその宣言どおり、「すき焼のたれ」でおいしく味付けされた大きなサイズの一枚肉を何枚もペロリ。心ゆくまですき焼を堪能していました。そして、最後の撮影が終わり、スタッフから「相葉さん、撮影終了です!お疲れ様でした!」の声がかかると、監督には「おいしかったです!」、スタッフには「ごちそう様でした!」とおいしいすき焼に対する感謝(!?)の言葉を述べる相葉さん・・・。撮影の感想を聞くと、「おいしかったです!今日はめっちゃ食いました!」と、撮影の感想というよりは、まさにすき焼の感想・・・。とことんすき焼を楽しむ相葉さんの様子が、見ていて思わず食べたくなるテレビ CM として完成度を高めているのは言うまでもありません。

●エアすき焼(!?)で、リハーサルも完璧!

今回の CM の見どころは、食べるシーンだけではありません。大好きなすき焼を 1 人で楽しむ「1 人すき焼」と、年末に仲間とワイワイ楽しむ「年末すき焼」の両方を相葉さん自身で作るところも注目すべきポイントの一つとなっています。「すき焼のたれ」を鉄鍋に回しかけるシーンのリハーサルでは、まるで実際にたれを持っているかのように、右手でたれを回しかけるアクションをしながら、「あーっ! いい音してきた! うわー! キタキタキター!」と、空想の世界ですき焼に没頭します。それを聞いたスタッフにも、あたかもジュジュ~ッという音が聞こえてくるようで、相葉さんと一緒に盛り上がります。この完璧なエアすき焼(!?)のイメージトレーニングの後は、いよいよ実際に「すき焼のたれ」をかけてすき焼を作っていきます。スタッフの「撮影の準備ができました。後は鍋の温度が上がるのを待つだけです!」という声に、「もう温度はバッチリですよ!」と返事をしたのは相葉さん本人。相葉さんは鍋の温度の頃合いまでもしっかりとチェックしていたのです。「すき焼のたれ」を鉄鍋に回しかけると、わき立つたれのジュジュ~ッという音とたれ

の甘い香りが湯気とともにふわ~っと立ち上ります。手で湯気を引き寄せて、お肉とたれの香りを堪能する 相葉さんの表情は、まさにお肉好きの顔そのもの。お肉も食べごろになり、食欲をそそる香りがスタジオ中 に広がってきたころ、いよいよ相葉さんの見せ場ともいえる、すき焼を食べるシーンです。監督から「まも なくすき焼を食べていただきます!」と声がかかると、「ここからですね!」とさらに気合いを入れる相葉 さん。この食べるシーンでは監督からの指示は無く、ありのままの相葉さんの表情にすべてが委ねられまし た。相葉さんは「すき焼のたれ」がたっぷりしみ込んだお肉をほお張ると、おいしさのあまり悶絶寸前の表 情を見せてくれました。相葉さんのお肉愛があふれ出るテレビ CM、ぜひその表情に注目してください。

■相葉雅紀さん「すき焼のたれ」新 CM 特設サイト開設

11 月 1 日 (火) の CM 公開と同時に、エバラ食品ホームページにて相葉雅紀さん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です。

URL: http://www.ebarafoods.com/sp/sukiyaki/special/

※11月1日(火)よりご覧いただけます。

■CM 概要

 CM タイプ
 : 『小さな贅沢』篇 15 秒

: 『年末はすき焼でしょ』篇 15 秒

放送開始 : 2016年11月1日(火)より全国

制作スタッフ

広告主: エバラ食品工業株式会社

広告会社 : 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

: 株式会社 ADK Arts

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

企画 : 高橋 史生/佐藤 竜幸

コピー : 佐藤 竜幸 プロデューサー : 寺坂 達

プロダクションマネージャー: 佐々木 良介/高田 悠人

演出: 原田 真一撮影: 中島 英樹照明: みやきしんいち美術: 花崎 綾子

 ヘアメイク
 : 服部 幸雄

 スタイリスト
 : 池田 尚輝

キャスティング : 斉藤 秀一/森 勇治

音楽制作会社 : P-CAMP

ポストプロダクション: 株式会社メディアシティ

エディター: 石崎 コウエイ出演: 相葉 雅紀

■「すき焼のたれ」ブランドストーリー

●「すき焼のたれ」誕生

エバラ食品が「すき焼のたれ」を発売したのは、1969 年。当時、関東のすき焼専門店では、味を均一にするために割り下が使われていました。家庭では、しょうゆ、砂糖、酒、みりんなどで味付けするのが一般的で、さじ加減ひとつで味が変わってしまうという不満がありました。

創業者の森村國夫は、この点に着目し、味を均一にでき、失敗しない割り下として、「すき焼のたれ」を開発しました。家庭で作るものより濃いめの配合にし、110ミリリットル入りの小さな瓶に入れて販売しました。たれを濃いめにすることにより、買い物が軽くなり、日持ちもするというメリットがあったのです。

しかし、当時の家庭では、しょうゆや砂糖など基礎調味料を合わせて作るのが一般的であったため、「すき

焼のたれ」は必要ないと考えられ、発売当初は売れ行きが伸び悩 みました。

すき焼用の肉は、地域によって牛肉ではなく、豚肉や鶏肉が使われるところがありました。また、当時は今ほど飼料の品質が高くなく、流通システムも整っていなかったことから、「すき焼のたれ」が発売された1969年当時の肉は、固くて臭みのある肉が多くを占めていました。

そのため、エバラ食品では、豚肉や鶏肉などたれが絡みにくい肉にもよく絡み、臭みを消すために味の濃いたれにしました。 1971 年、170 グラム入りの瓶に変更し、「焼肉のたれ」「やきとりのたれ」などとともに、精肉店やスーパーマーケットに展開を広げていきました。





170 グラム入り パッケージ

170 グラム入り 店頭ディスプレイケース

●肉質向上に合わせて、だしのうまみがきいた新商品を発売

1980年代に入ると、飼料の改善や流通システムが整ったことから、臭みが少なく質の良い牛肉が手に入るようになりました。そこで、1981年、肉本来のおいしさを引き立てるための「すき焼のたれ」として、塩分を減らし、かつおだしを加えた新しい「すき焼のたれ」を発売することにしました。

また、今までの「すき焼のたれ」は、だしを別に用意し好みの味に調整して召しあがっていただく希釈タイプでしたが、より家庭での使いやすさを考え、容量を 300 ミリリットル入りとし、品質もストレートタイプに変更しました。

この 1981 年に発売した、だしのうまみがきいたタイプの「すき焼のたれ」は、発売と同時に大変好評をいただき、テレビ CM など販売促進に力を入れたこともあり、東日本を中心に順調に売上げを伸ばしていきました。





300 ミリリットル 入りパッケージ

好評を博した テレビ CM (1985 年放映)

●関西に向けて「すき焼のたれ マイルド」を発売

1981 年に発売した、だしのうまみがきいたタイプの「すき焼のたれ」は、関東や東北を中心に販売が伸長したものの、関西では割り下を使う習慣がないうえ、関西の人の味覚にはしょうゆが強く、なかなか受け入れてもらえませんでした。そこで、1987 年にしょうゆを抑えながらだしのうまみと甘みを強くした「すき焼のたれ マイルド」を発売したところ、関西でも好評を得ることができました。

関東風すき焼

しょうゆ、酒、砂糖、みりんなどを混ぜた 割り下を用意し、割り下の中で牛肉や野 並を考る

関東大震災の影響で多くの牛鍋屋が閉 店すると、関西から進出したすき焼屋が 牛鍋をアレンジ。

関東風のすき焼を作り、「すき焼」という呼称が広がっていきました。



関西風すき焼

鉄鍋で牛肉を焼いて、砂糖としょうゆで 味をととのえ、野菜を加える。野菜の汁 気が足りない場合は、昆布などのだし汁 を加えて仕上げ、具を溶き卵につけて食 べる。

肉を焼くことで立ち上る香ばしい香りが 特徴です。



すき焼のたれ



●品名:すき焼のたれ ●原材料名: 醤油、砂糖、食塩、みりん、鰹エキス、カラメル色素 (原材料の一部に小麦を含む) ●内容量:300減 ●賞味期限:枠外左に記載 ●保存方法:開栓前は直射日光を避け常温で保存●製造者:エバラ食品工業株式会社横浜市西区みなとみらい4-4-5製造所固有記号は賞味期限の後に記載

しょうゆ、砂糖の順に多く配合

すき焼のたれ マイルド



●品名:すき焼のたれ ●原材料名:砂糖、醤油、みりん、食塩、鰹エキス、カラメル色素 (原材料の一部に小麦を含む) ●内容量:300mℓ ●賞味期限:枠外左に記載 ●保存方法:開栓前は直射日光を避け常温で保存●製造者:エバラ食品工業株式会社横浜市西区みなとみらい4-4-5 製造所固有記号は賞味期限の後に記載

砂糖、しょうゆの順に多く配合

関東・関西 すき焼の具材の違いは?

「すき焼に使用する具材」について、当社が行ったアンケートでは、関東・関西ともに、牛肉、長ネギ、しらたき、焼き豆腐、白菜、キノコ類、春菊が上位 7 品に選ばれ、地域による大きな違いは見られませんでした。しかし、8 位以下では地域による特徴が見られ、関西では半数近くの人が、うどん、タマネギ、麩を、具材として選びました。また関東では約 20%の人が豚肉を挙げる結果となりました。

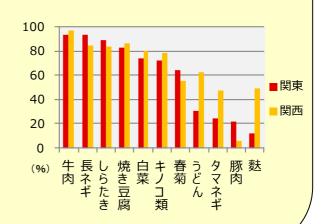
(エバラ食品調べ)

対象:30~69才•女性

回答者数: (関東)263人 (関西)301人

調査期間:2014/10/31-11/4 調査手法:インターネット調査

※今回の調査では、東京、神奈川、千葉、埼玉の 回答者を「関東」、京都、大阪、兵庫の回答者を 「関西」としています。 Q.あなたがすき焼を作る際、どのような材料を使用しますか。あてはまるものをすべてお選びください。



●「すき焼のたれ」商品ラインアップ

すき焼のたれ

本醸造しょうゆをベースに砂糖、カツオのうまみを ほどよくブレンドしたコクのあるたれです。 ※主に東日本エリアで販売されています。 (300 ミリリットル、500 ミリリットルのみ)

すき焼のたれ マイルド

本醸造しょうゆをベースに砂糖、カツオのうまみを ほどよくブレンドしたまろやかな甘さのたれです。 ※主に西日本エリアで販売されています。 (300 ミリリットル、500 ミリリットルのみ)



すき焼のたれ 容量 300 ミリリットル 価格 250 円(税別) 270 円(税込)



すき焼のたれ マイルド 容量 300 ミリリットル 価格 250 円(税別) 270 円(税込)



すき焼のたれ 容量 500 ミリリットル 価格 400 円(税別) 432 円(税込)



すき焼のたれ マイルド 容量 500 ミリリットル 価格 400 円(税別) 432 円(税込)



すき焼のたれ 容量 43 グラム×4 価格 240 円(税別) 260 円(税込)



すき焼のたれ マイルド 容量 43 グラム×4 価格 240 円(税別) 260 円(税込)