

2026 年 9 月 18 日

エバラ食品工業株式会社

「プチッと鍋[®]」の新CMを9月21日より放送開始 「プチッと鍋」で作る“鍋じゃないもの”とは！？ 瀬戸 康史さんが炒飯に挑戦！「最高の出来です！」

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：森村 剛士）は、俳優の瀬戸 康史さんが出演する「プチッと鍋」シリーズの利便性や汎用性を訴求する新 CM『プチッと鍋 実演篇 プチッと炒飯』篇（15 秒）を制作し、9 月 21 日（月）より全国で順次放送します。



新 CM では、瀬戸さんの実演調理を通じて、「プチッと鍋」を使用した「プチッと炒飯」の作り方を紹介します。瀬戸さんが「鍋じゃないもの作ります！」と宣言するシーンから始まり、軽快なフライパンさばきとともに、「プチッと鍋 キムチ鍋」で炒飯を作り上げていきます。手軽に炒飯が作れることを表現し、「プチッと鍋」の意外な活用方法を紹介しています。

2024 年 9 月に制作した CM『プチッと鍋 実演篇 寄せ鍋』（15 秒）（※1）に続く、瀬戸さんによる鍋以外のメニューの実演調理シリーズ第 2 弾です。CM 中の「たまごいきますよー」「ご飯いきますー」といったセリフは、瀬戸さんが実際の調理中に発した言葉をそのまま採用しています。軽快に調理を進めながら「プチッと鍋 キムチ鍋」だけで炒飯を完成させる様子も見どころです。完成した炒飯を前に「最高の出来です！」と満足そうに味わう表情にもご注目ください。

※1 https://www.ebarafoods.com/company/newsrelease_16_20240917.pdf

「プチッと鍋」シリーズは、人数や好みに合わせて鍋を楽しむことができる“1 個で 1 人分の鍋の素”です。1 人分ずつポーション容器に入った利便性や鍋メニュー以外の汎用性の高さが評価され、現在「プチッと鍋」は個食鍋ブランド売上げナンバーワン（※2）を獲得しています。濃縮された液体タイプの調味料なので、鍋料理以外にスープや炒めもの、炊き込みごはんなどのさまざまなメニューに活用できます。「プチッと鍋」全 6 種それぞれで手軽に作れる「プチッと炒飯」を提案することで、日々の献立作りにお役立ちを図ってまいります。

※2 インテージ SRI+ 鍋物調味料市場（1 個当たり食数：1 個）2025 年 4 月～2026 年 3 月累計販売金額

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います。

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 IR 部 広報課

TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp

■ 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 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）

■ CM ストーリー

『プチッと鍋 実演篇 プチッと炒飯』篇

『プチッと鍋』で、鍋じゃないもの作ります」という瀬戸さんの元氣な宣言からスタート。たまごとご飯をフライパンに流し込み、「よいしょ!」「ほ!」という掛け声とともに手際よく炒めていきます。「プチッと鍋 キムチ鍋」を回し入れ、ねぎをパラッと入れて軽く炒めれば、「プチッと炒飯」の出来上がり。お茶碗をくるとひっくり返してきれいに盛り付け、「最高の出来です!」と瀬戸さんも満足げな様子。おいしそうに炒飯を頬張る瀬戸さんの表情に、思わず食欲をそそられます。鍋以外の料理にも使える「プチッと鍋 キムチ鍋」の万能さと手軽さを伝える、まさに「知らない人は損してる!」なCMとなっています。



■ CM 動画

新CMは、9月21日(月)午前11時から「プチッと鍋」ブランドサイトにてご覧いただけます。

「プチッと鍋」ブランドサイト URL : <https://www.ebarafoods.com/sp/petit/nabe/>

■ 「プチッと炒飯」レシピ

「プチッと炒飯」のレシピは、当社レシピサイト「おいしいレシピ」にてご紹介しています。

「おいしいレシピ」URL : <https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe5225.php>

■ 撮影エピソード

今回は、瀬戸さんご自身で実況しながら調理を進めるスタイルに挑戦。炒飯の作り方のレクチャーを真剣な表情で聞き、「スピーディーかつ、丁寧にいきます!」と力強く意気込みました。撮影を重ねる回ごとに「だんだん上手くなってきた!」と手応えを感じる様子も見られ、瀬戸さんの料理の腕前に現場スタッフからも歓声が上がりました。

■ 瀬戸康史さんからのコメント

Q. 今回の撮影はいかがでしたか?

作ってみて改めて感じたのは、すごく簡単なのにおいしいということです。フライパンに「プチッと鍋」を入れた瞬間にキムチの良い香りがスタジオに広がって、一気に食欲が湧いてきました。さらに、炒める作業そのものが楽しくなってくるんです。いつもよりフライパンをあおる回数も多めでした(笑)。気付けば作り終わっている。そんな感覚でした。

Q. 「プチッと鍋 キムチ炒飯」を食べた感想を教えてください。

「プチッと鍋」とご飯、たまごを炒めるだけで、本格的な炒飯ができちゃうんです。キムチの旨みもしっかりと効いているし、こんなに手軽に作れるのに満足感もある。忙しい日は、特に助けになってくれるなと感じました。

Q.皆さまにメッセージをお願いします。

「プチッと鍋」って、可能性が無限大なんです。今回は炒飯でしたが、僕がまだ知らないアレンジレシピもたくさんあるはず。皆さんの「プチッと鍋」で作るおすすめレシピも教えてほしいです。ぜひ自宅で作ってみたい!

■ 「プチッと鍋」シリーズラインアップ



寄せ鍋



キムチ鍋



ちゃんこ鍋



担々ごま鍋



濃厚みそ鍋



豆乳ごま鍋

■ ストーリーボード

『プチッと鍋 実演篇 プチッと炒飯』篇 (15 秒)

- | | | | | | |
|-----|---|--------------------------------|-----|--|--------------------|
| #01 |  | 瀬戸さん)
プチッと鍋で
鍋じゃないもの作ります | #09 |  | |
| #02 |  | 瀬戸さん)
たまごいきますよー | #10 |  | 瀬戸さん)
ネギいきますよー |
| #03 |  | 瀬戸さん)
ご飯いきますーす | #11 |  | 瀬戸さん)
炒めて |
| #04 |  | 瀬戸さん)
よいしょ！ | #12 |  | |
| #05 |  | 瀬戸さん)
ほ！ | #13 |  | 瀬戸さん)
じゃん！ |
| #06 |  | 瀬戸さん)
プチッと鍋 | #14 |  | 瀬戸さん)
最高の出来です！ |
| #07 |  | 瀬戸さん)
いい音 | #15 |  | 瀬戸さん)
ん～ |
| #08 |  | 瀬戸さん)
ほ！ | #16 |  | 瀬戸さん)
エバラ |

■ CM 概要

CM タイプ : 『プチッと鍋 実演篇 プチッと炒飯』 篇
放送開始 : 2026 年 9 月 21 日（月）より全国で順次放送

■ 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 FIELD MANAGEMENT EXPAND / ワトソン・クリック
制作会社 : 株式会社 FIELD MANAGEMENT EXPAND
演出 : 北村 拓司
クリエイティブディレクター／企画 : 中治 信博
エグゼクティブプロデューサー : 元松 敬介
プロデューサー : 原田 佳苗
プロダクションマネージャー : 原田 直 / 神 翔太郎 / 高井 健太郎
撮影 : らくだ
照明 : 島村 佳孝
美術 : 河島 康
スタイリスト : 小林 洋治郎
ヘアメイク : 須賀 元子
キャスティング : 佐藤 真充
音楽 : 林 彰人
オフラインエディター : 山岡 大起
オンラインエディター : 織畑 弘道
サウンド（ミキサー） : 吉崎 雅章
出演 : 瀬戸 康史