Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO
味の素冷凍食品株式会社

PRESS RELEASE

マーケティング本部　企画管理部
〒104-0061　東京都中央区銀座7丁目 14 番 13 号　日土地銀座ビル

２０１８年７月３０日

～具のおいしさにとことんこだわった「大海老炒飯」のＴＶＣＭ～

“ぶりっぶりっ”な大海老に櫻井翔さんも大満足！

２０１８年８月２日（木）より、全国で順次放送開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎　本社：東京都中央区）は、具のおいしさにとことんこだわった「大海老炒飯」のＴＶＣＭを２０１８年８月２日（木）より全国で順次放送開始します。

当社の「大海老炒飯」は、＜具のおいしさをとことん味わえること＞を求める生活者のニーズに応え、“丸ごとの大海老”と“ゴロッとあぶり焼豚”が入った、具のおいしさにとことんこだわった炒飯です。大豆を熟成発酵させたたまり醤油と牡蠣のうま味をきかせたオイスターソースで仕上げたコク深い味わいが特長で、京王プラザホテル 中国料理＜南園＞総料理長 李国超（りこくちょう）氏が監修した、ちょっと贅沢な本場の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

ＴＶＣＭでは、中華飯店を訪れ、大きな海老とあぶり焼豚が入った炒飯を食べる櫻井さんの様子を、シェフが厨房からじっとうかがうシーンから始まります。お店自慢の炒飯を一口食べた櫻井さんは、思わず目を丸くして「ぶりっぶりっ！」と声を漏らし、“プリプリ”を通り越して“ぶりっぶりっ”な海老の食感とおいしさに驚きます。そんな櫻井さんの姿を見たシェフは、思わず帽子を脱いで驚きとも喜びともとれる表情を浮かべます。ちょっと贅沢な本場の味の炒飯を、前のめりになって夢中で食べ続ける櫻井さんにも注目です。

「大海老炒飯」ＴＶＣＭ　海老ぶりっぶりっ篇

※カット写真の無断転載は固くお断り申し上げます。
※ＷＥＢへの画像・動画掲載はご遠慮ください。

■ＴＶＣＭ概要

（１）内容：

明るい日の光が差し込む中華飯店。櫻井さんが注文した炒飯が席に運ばれてきます。目の前に置かれた炒飯は具の“丸ごとの大海老”と“ゴロッとしたあぶり焼豚”が目を惹き、存在感を放っています。シェフは炒飯を食べる櫻井さんの様子を厨房からじっとうかがいます。こだわりの海老について、「うちの炒飯は海老が“プリプリ”を通り越して、“ぷりっぷりっ”なんだ」と心の中で語るシェフ。一口食べた櫻井さんは、海老の大きさとおいしさに驚き、思わず「ぷりっぷりっ！」とつぶやきます。それを見た瞬間、シェフは思わず帽子を脱いで「伝わった！」と、驚きとも喜びともとれる表情を浮かべます。

ＴＶＣＭの一番の見どころは、「大海老炒飯」を夢中で食べ進める櫻井さんの表情。頬張った時の驚きの表情などを通して、「大海老炒飯」が再現する本場の味わいを伝えています。

具材のおいしさにとことんこだわった「大海老炒飯」があれば、ちょっと贅沢な本場の味の炒飯をご家庭でいつでも手軽にお楽しみいただけます。

炒飯を食べる櫻井さんの表情や、“ぷりっぷりっ”な海老の食感・おいしさに気づいてもらえたと喜ぶシェフの様子から、「大海老炒飯」の魅力が伝わるＴＶＣＭに仕上がっています。

（２）ＴＶＣＭ名：「大海老炒飯」ＴＶＣＭ　海老ぷりっぷりっ篇（１５秒）

（３）放送時期／地域：２０１８年８月２日（木）より全国で放送開始

◇ＴＶＣＭは、８月２日（木）以降、下記サイトでもご覧頂けます。

https://www.ffa.ajinomoto.com/enjoy/gallery

（４）ＴＶＣＭ対象商品概要

商　品　名	容　量	商　品　特　徴	発売地域	希望小売価格
「大海老炒飯」	４００ｇ	“大きな海老”と“ゴロッとあぶり焼豚”が入った、ちょっと贅沢な本場の炒飯です。たまり醤油とオイスターソースで仕上げているので、コク深い味わいとリッチな具材をご家庭で楽しめます。	全国（発売中）	設定せず

≪出演者プロフィール≫

■櫻井　翔（さくらい　しょう）さん

プロフィール：１９８２年１月２５日生まれ　東京都出身

≪撮影エピソード≫

撮影は、穏やかな日が差す某日、都内某所の静かな住宅街にある中華飯店で行いました。櫻井さんは白いシャツで爽やかに現場へ到着。「お腹すかせて来ました！」と「大海老炒飯」に興味津々の様子。目の前に出された「大海老炒飯」をおいしそうに頬張る櫻井さんに、撮影スタッフも思わず「おいしそう･･･」と口に出すほど。撮影が終わると「おいしかったです。ごちそうさまでした。」と笑顔でロケ地を後にしました。