

「リケンのノンオイル」新テレビCMに 村上信五さんを起用、天才調味料！のおいしさを訴求 「リケンのノンオイル 青じそブランド篇」「リケンのノンオイル 青じそレシピ篇」 2019年3月23日（土）放映開始

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は、村上信五さんを起用した新テレビCMを2019年3月23日（土）より全国で放映開始いたします。



「リケンのノンオイル 青じそ」は、2019年におかげさまで30周年を迎えました。

「サラダだけではもったいない」「おいしくってノンオイル」をキャッチコピーに今までの使用用途を超えてサラダはもちろん、冷奴、焼き魚やお肉のたれなど様々な食シーンに使用されてきました。

ノンオイルだからこそ食材の風味を引き立て、あらゆる料理に使いやすい調味料としての可能性。これらの特長を改めてお伝えするため、今回、ブランドの“顔”として、ノンオイルレシピをつくり、食べ、喜ぶ姿が魅力的な、村上信五さんを起用いたしました。

「ルルル・リケンのノンオイル」の楽曲とともに新しいコミュニケーションを展開します。

CMストーリー

新テレビCM「リケンのノンオイル 青じそブランド篇」「リケンのノンオイル 青じそレシピ篇」では、使い慣れた雰囲気キッチンスペースで、村上さんがノンオイルレシピを試作し食べる姿が描かれています。背景に流れる楽曲の歌詞は「♪リケンのノンオイル、かける炒めるノンオイル、ルルルノンオイル」のように、繰り返される「る」というフレーズが印象的。CM内では村上さんも、料理をしながら、食べながら、そのおいしさにグッとくまながら、様々な感情の「る」をつぶやきます。

ノンオイル青じその特性や、ツナやわかめと相性の良い青じその風味が、村上さんによる調理や試食のシズルとともに描かれています。今回のテレビCMを通じて、レシピ広がるノンオイルのたのしさ・おいしさを、魅力溢れる世界観とともにお届けいたします。

撮影エピソード

撮影当日、村上さんは厳しい冷え込みも物ともせず、元気な笑顔で現場に登場してくれました。10代から自炊をしている村上さんは、監督の演技指導に対する反応も早く、料理をする姿も自然体で、撮影は終始順調に進行しました。冷蔵庫から食材を出す、フライパンをコンロで熱する、炒め合わせる等、細かな調理の手慣れた動作は、現場スタッフも見惚れるほど。

セッティングの合間も、村上さんはセット横のガスストーブの前に座り、近くのスタッフに気さくに話しかけるなど、終始和気あいあいとした雰囲気の中で撮影が進行しました。

CM情報

タイトル： 「リケンのノンオイル 青じそブランド篇」

「リケンのノンオイル 青じそレシピ篇」

放送開始：大阪のみ2019年3月16日（土） / 全国は2019年3月23日（土）

エリア：3月 関東、関西、中京、福岡、北海道、新潟、長野、静岡、富山、石川、広島
4月 関東、関西、中京、福岡、北海道、新潟、長野、静岡、富山、石川、広島
青森、岩手、秋田、山形、仙台、福島

出演者：村上 信五

※23日（土）に公式webサイト、公式youtubeが公開となります。

テレビCMに登場するメニュー

「天才調味料」公式Webサイト (<http://riken-tensai.jp/>) ではテレビCMに登場するメニューを順次公開予定。シリーズ品を含めたメニューのレシピもたくさん掲載しています。

厚切りバラ肉とトマトの青じそ炒め



青じそツナパスタ



青じそ香るカイワレわかめサラダ



豚バラ肉の青じそ炒め



商品情報

「リケンのノンオイル」は、名前の通り、油を使用していません。

だからこそ、サラダにかけても、料理に使っても、素材の風味を引き立てておいしく仕上がります。190ml品については、この春に容器をビンからペットボトルに変更し軽量化しました。

「リケンのノンオイル 青じそ」は今年30周年を迎えました。国産大葉100%の安心はそのまま、風味がアップして、よりおいしくなりました。

サラダの他にも、豚肉や魚、わかめと相性が良く、炒めものに使うとコクが出て新しいおいしさが楽しめます。焼く、煮る、蒸すなど、様々な調理でお楽しみください。



【190ml 8品】 参考小売価格（税別）220円



【380ml 4品】 参考小売価格（税別）330円

お問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 広報・IR室 相原・井上
TEL:03-5275-5835