

**有村架純さんが「シーチキン食堂」の新イメージキャラクターに就任
住宅街にニューオープンした笑顔が溢れる食堂の女将に！
愛情たっぷりのおみそ汁をふるまう新 CM「シーチキン食堂『おみそ汁』」篇公開！
2021年10月1日（金）から全国にて放映開始**

はごろもフーズ株式会社（本社：静岡県静岡市 社長：後藤佐恵子）は、発売から63年間にわたって愛され続けるロングセラー商品「シーチキン」の新イメージキャラクターとして映画やドラマなどで女優として活躍する有村架純さんを起用し、新CM「シーチキン食堂『おみそ汁』」篇を、2021年10月1日（金）より全国で放映開始します。



「シーチキン」は、1958年の発売以来、長きにわたって愛され続けている「はごろもフーズ」を代表するブランドです。缶詰だけでなく、パウチタイプも充実しており、さらに油漬や水煮タイプ、チャンクタイプやフレークタイプなど、料理や用途にあわせた豊富なバリエーションをご提供しています。

10月1日（金）より全国にて放映される新CMでは、女優の有村架純さんが「シーチキン食堂」の女将として登場。野菜とシーチキンでつくるからだにやさしいメニューが並ぶ食堂にて、女将の有村さんが愛情たっぷりの「おみそ汁」をふるまいます。

■新 CM「シーチキン食堂『おみそ汁』」篇

新CMの舞台は、「シーチキン食堂」というのれんがかかった住宅街と商店街の真ん中にひっそりたたずむ一軒のお店。有村架純さんはその食堂の女将としてエプロン姿で登場します。シーチキンの旨みがまるごとつまったおみそ汁を食べたお客様の「なんで味がこんなに深いのかしら」という問いに、「ひみつです！」と微笑む有村さん。満足そうに帰るお客様の表情から、こころもからだもほっとあたたまるおいしさを感じていただけます。

※「シーチキン」「シーチキン食堂」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

※「シーチキン食堂」は、架空のお店で実在しません。

【本件のお問い合わせ先】

報道関係の皆様：はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 金子
お客様：はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 （受付時間平日 9:00～17:00）

<https://www.hagoromofoods.co.jp/>

■CMストーリー：シーチキン食堂「おみそ汁」篇 30 秒



有村さん
「シーチキン食堂
食べていきませんか？」



サラリーマン
「幸せ……」



有村さん
「はいっ
シーチキンの旨み
まるごとおみそ汁」



OL
「なんで味がこんなに
深いのかしら」



サラリーマン
「うまそう……」



有村さん
「それはひみつです！」



サラリーマン
「たまるん……」



近所のお兄さん
「また来ます」



有村さん
「ひみつは、
シーチキンの旨み！」



有村さん
「お待ちしています」



有村さん
「なんと、おだしに
なるんです！」



有村さん
「シーチキンで、
召し上がれ。」

【本件のお問い合わせ先】

報道関係の皆様：はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 金子
お客様：はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間平日 9:00~17:00)

<https://www.hagoromofoods.co.jp/>

■新 TV-CM 概要

タイトル : 「シーチキン食堂 2021 『おみそ汁』」篇

出演者 : 有村架純さん

放映開始日 : 10 月 1 日 (金)



■撮影エピソード

7 月の暑い時期に行われた撮影でしたが、スタッフや共演者たちと終始にこやかに話す有村さんによって、和やかに撮影は進みました。カットがかかると共演者と微笑みあう姿や、スタッフと声を出して笑う姿も。また、撮影開始前には共演者一人一人に丁寧に挨拶され、長袖で撮影している共演者にはハンディファンをあてるなど、有村さんの心優しい人柄を垣間見ることができました。(※コロナ対策を実施し、撮影しています。)

■有村さんインタビュー

Q.シーチキンに関する思い出を教えてください。

——シーチキンは、私の生まれたときから家庭にあったもので、母親がこれを使ってよく料理をしてくれました。シーチキンの他に山菜やポン酢、バターが入った母親お手製の和風パスタは、私もよく作っています。シーチキンは洋風にも和風にもなり、いろいろな料理に使えるので、とっても万能なものだと思います。私もたくさん料理をして、おみそ汁だったりチャンプルーに使いながら料理を楽しみたいと思います。

■「シーチキン食堂」とは

2014年11月に放映を開始した「本日、開店」篇から「シーチキン食堂」はスタート。「どうしてここはシーチキンの料理ばかりなの?」「入った方が美味しいでしょ。」という明るく、あたたかいやりとりをしながら、シーチキンと野菜の炊き込みご飯を紹介しました。その後も、冬には「シーチキン塩ちゃんこ」篇、夏には「シーチキンぶっかけ」篇など、季節に応じたシーチキンメニューを発信。本CMは、リニューアルオープンした「シーチキン食堂」の第1作目です。

【本件のお問い合わせ先】

報道関係の皆様 : はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 金子
お客様 : はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間平日 9:00~17:00)

<https://www.hagoromofoods.co.jp/>

■CM紹介製品概要

●シーチキンL

きはだまぐろを大きくほぐしたタイプのシーチキン。ジューシーでやわらかく、おいしさが際立ちます。

- ・内容量 : 140gおよび90g
- ・賞味期間 : 37ヵ月



●オイル不使用 シーチキンL

油漬タイプの特長である「なめらかな食感」や「旨味」を、油を使用せずに再現しました。当製品は、きはだまぐろを大きくほぐしたタイプのシーチキンです。

- ・内容量 : 140g
- ・賞味期間 : 37ヵ月



■「シーチキン食堂」大人気メニュー「おみそ汁」レシピ公開中

「シーチキン食堂」で有村さんがふるまっているおみそ汁のレシピは、「シーチキン食堂」特設ホームページで公開中。シーチキンのオイルを旨味出汁として使用し、たっぷりの野菜と一口サイズのシーチキンをお腹一杯味わえる具沢山おみそ汁になっています。

また、「シーチキン食堂」の最新情報を配信しているTwitterも、ぜひご覧ください。

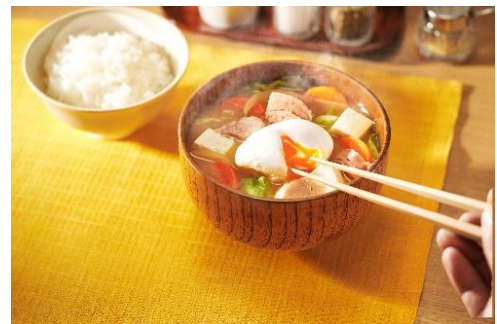
▼サイトURL :

<https://www.hagoromofoods.co.jp/shokudou/>

▼Twitter URL :

<https://twitter.com/seachicken8560>

※10/1（金）朝9時リニューアル投稿を予定



シーチキンのおみそ汁なら・・・

① だし要らず

シーチキンのコクと旨み加わり、だしを入れなくてもおいしくなります。

② 栄養バランスアップ

シーチキンを加えるとたんぱく質量がアップ。野菜もたっぷり加えた「シーチキンの旨みまるごとおみそ汁」なら栄養バランスもよくなります。

③ ご飯とおみそ汁だけで大満足

具沢山にすることで味わいも増し、食べごたえもアップします。おかずがなくても、ご飯とおみそ汁だけでお腹大満足です。

【本件のお問い合わせ先】

報道関係の皆様 : はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 金子
お客様 : はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間平日 9:00~17:00)

<https://www.hagoromofoods.co.jp/>