

有村架純さんが、シーチキンのおいしさに唸る！  
忙しい毎日やホームパーティーのおもてなしにも、  
シーチキンで日々の生活を豊かに彩る簡単メニューを紹介する新CM  
2025年1月29日(水)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、俳優の有村架純さんがイメージキャラクターを務める「シーチキン」の新CM「シーチキンDAYS」篇を、2025年1月29日(水)から全国で放映開始します。



1月29日(水)から新たに始まるCMは、“シーチキンで今日をおいしく”をテーマに、日常のメニューにシーチキンを加えることにより、日々の生活を豊かに彩り、野菜の魅力を最大限に引き立てるサラダやサンドイッチ、ディップソースを有村架純さんがアピールします。

シチュエーションごとに変わるシーチキンメニューと、有村さんが演じる朝食・オフィス・ホームパーティーシーンでの、オンオフで変わる3つの表情をお楽しみください。

### 新CM「シーチキンDAYS」篇

新CMは、有村さんがシーチキンの缶を開け、朝食にシーチキンとブロッコリーのサラダを満足げに頬張る姿からスタート。スーツを身にまといOLになった有村さんが忙しく仕事をしながらも、昼食にシーチキンサンドイッチを食べて元気をチャージ！

休日は友人とホームパーティーを楽しむ有村さん。おもてなしにシーチキンとマヨネーズをあえたディップソースを出したときの、友人たちの「やっぱりシーチキン！」「間違いない！」とおいしそうに食べる様子を誇らしげに見る有村さんの満足げな様子が描かれています。

最後には、「シーチキンで、今日をおいしく！」ライフスタイルの中で活躍する、シーチキンのおいしさと価値を有村さんが魅力いっぱい表現してくれています。

新CM公開にあわせて当社ホームページにシーチキン特設サイトを開設。メイキングやCMに登場するメニューレシピなども公開します。

▼当社ホームページ特設ページサイトURL:<https://www.hagoromofoods.co.jp/seachicken/>

▼当社公式X「シーチキン食堂」URL:<https://x.com/seachicken8560>

## 日々の生活を豊かに彩るシーチキンメニューとは？

シーチキンは、さまざまな料理との相性が良く、すでに調理済みのため、開けてすぐに使えることから、手軽で簡単においしい一品ができあがります。近年では缶詰だけでなく、開けやすくあと片付けが簡単な袋タイプも人気。さらには、油漬やオイル・食塩不使用タイプ、固まりタイプ(ソリッド)や大きめにほぐしたチャンクタイプ、細かくほぐしたフレークタイプなど、多種多様なラインナップでおお客様にご提供しています。

# シーチキンの種類

※主な製品を記載しています。

魚の種類	ソリッド	チャンク		フレーク							
				油漬		油入り水煮		水煮		調味品	
	油漬缶詰	油漬缶詰	調味品缶詰	缶詰	パウチ	パウチ	缶詰	パウチ	缶詰	パウチ	
びんながまぐろ											
きはだまぐろ											
かつお											
ぶり											

※「シーチキン」「シーチキンSmile」「」「オイル不使用シーチキン」「シーチキン純」「シーチキンEvery」「一本釣」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

今回CMに登場するメニューは、大きめなシーチキンとブロッコリー&ゆで卵で彩りもきれいなサラダや、野菜をたっぷり使った切り口も美しい映えるサンドイッチ、簡単でこなれ感満載のディップソースです。

「ツナ缶(油漬)」の喫食方法は、サラダが72%と最も多く、サンドイッチ・トーストが35%、パスタ・スパゲッティが26%と続きます(複数回答)。今回のCMでは、ツナ缶の王道メニューであるサラダやサンドイッチを、シーチキンを加えて日々の生活を豊かに彩る、“おいしくて簡単”かつ“映えるワクワク感”が伝わるような3つのメニューをご紹介します。

シーチキンの使いやすさをあらためてご認識いただくとともに、お客様の毎日に寄り添いながら、日常の食シーンに取り入れていただくようご提案します。

ツナ缶(油漬:フレークタイプ)を【おかず】としてをどのように食べていますか？

単位:%、n=1,287人、複数回答



出典:当社調べ

ツナ缶(油漬:フレークタイプ)を【主食】としてをどのように食べていますか？

単位:%、n=1,287人、複数回答



出典:当社調べ

次ページへ続く

## 【CM登場メニュー①】シーチキンとブロッコリーの旨サラダ



### 材料(2人分)

- ・シーチキンL(140g)…………… 1缶
  - ・ブロッコリー…………… 1株
  - ・ゆで卵…………… 1個
  - ・マヨネーズ…………… 大さじ2
  - ・粗びき黒こしょう…………… 適量
- ※お好みのシーチキンでもつくれます。

### つくりかた

- ①ブロッコリーは小房に分け、ゆでておきます。
- ②ボウルに①、油をきったシーチキン、食べやすい大きさにほぐしたゆで卵を入れ、マヨネーズをあえます。
- ③器に盛り、粗びき黒こしょうを散らします。

## 【CM登場メニュー②】シーチキンとたっぷり野菜のサンドイッチ



### 材料(1人分)

- ・シーチキンLフレーク(70g)…………… 1缶
  - ・にんじん…………… 中1/3本
  - ・A 塩…………… ひとつまみ
  - ・A 砂糖…………… 小さじ1/2
  - ・A 酢…………… 小さじ1
  - ・きゅうり…………… 1/3本
  - ・レタス…………… 適量
  - ・ゆで卵…………… 1/2個
  - ・マヨネーズ…………… 大さじ1と1/2
  - ・食パン(8枚切り)…………… 2枚
  - ・スライスチーズ…………… 1枚
- ※お好みのシーチキンでもつくれます。

### つくりかた

- ①にんじんのマリネを作ります。にんじんはせん切りにし、Aと合わせ20分程度置き、しっかりと水けを絞ります。
- ②きゅうりは斜め薄切り、レタスは食べやすい大きさにちぎります。
- ③ゆで卵は1cm角程度にします。
- ④油をきったシーチキンとマヨネーズ大さじ1/2をあえます。
- ⑤食パン2枚(お好みでトースト)の片面にマヨネーズ大さじ1を塗ります。
- ⑥食パンにスライスチーズ、①、②を彩りよく重ね、残りの食パンで挟み、半分に切ります。

## 【CM登場メニュー③】シーチキンディップソースのスティックサラダ



### 材料(4人分)

- ・オイル不使用シーチキンマイルド(70g)…………… 3缶
  - <シーチキンマヨソース>
  - ・マヨネーズ…………… 大さじ3
  - <シーチキントマトサルサ>
  - ・トマト…………… 1個
  - ・オリーブ油…………… 大さじ1
  - ・塩…………… ひとつまみ
  - <シーチキンアボカドソース>
  - ・アボカド…………… 1個
  - ・クリームチーズ…………… 50g
  - ・レモン汁…………… 小さじ1
  - ・塩…………… ひとつまみ
- ・お好みのスティック野菜、クラッカー、パンなど
- ※お好みのシーチキンでもつくれます。

### つくりかた

- ①シーチキンマヨソース:ボウルにシーチキンとマヨネーズを入れ、混ぜ合わせ、器に盛ります。
- ②シーチキントマトサルサ:ボウルにシーチキン、1cm角にしたトマト、オリーブ油、塩を入れ、混ぜ合わせ、器に盛ります。
- ③シーチキンアボカドソース:アボカドは皮をむき、種を取り除いてボウルに入れます。クリームチーズ、レモン汁、塩を加えアボカドをフォークで崩しながらペースト状にします。シーチキンを加え、軽く混ぜ合わせ、器に盛ります。
- ④お好みのスティック野菜、クラッカー、パンなどと一緒に召し上がりください。

## CM紹介製品概要

CMに登場するシーチキン製品(一部)は次のとおりです。

シーチキンL		シーチキンSmile Lフレーク	
	きはだまぐろを大きめにほぐしたタイプです。ジューシーでやわらかいからおいしさが際立ちます。		使い切り・液切り不要タイプのきはだまぐろの油入り水煮のシーチキンです。便利な袋タイプ。
内容量	140g	内容量	50g
賞味期間	37か月	賞味期間	25か月
シーチキンLフレーク		オイル不使用シーチキンマイルド	
	きはだまぐろを大豆油と独自の調味液で調味したフレークタイプのシーチキン70g缶です。		油が入っていないのに、いつものシーチキンの食感を再現したシーチキンです。かつおを使用した、フレークタイプです。
内容量	70g	内容量	70g
賞味期間	37か月	賞味期間	37か月

### ■「シーチキン」で野菜がもっと主役に

シーチキンは、さまざまな料理と相性が良く、簡単にバランスよくおいしい一皿を作ることができます。栄養価の高い野菜とシーチキンの組み合わせは、健康を意識している方にもぴったりで、シーチキンのジューシーな食感と豊かな旨みで、日々の食卓に彩りを加えます。

今回ご紹介するサラダは、今後、新たに農林水産省の指定野菜に追加される「ブロッコリー」を使ったレシピです。サラダのトッピングとしてではなく、野菜の味を引き立てる、具材の1つとしてのシーチキンの使い方をご紹介します。その他にもピーマンやにんじんなどの野菜と組み合わせることで栄養バランス良く、さらにおいしくお召し上がりいただけます。



### ■「シーチキン×楽しさ」で毎日の食シーンに新しい発見を

シーチキンは、常温で長期保存が可能な食品で、買い置きしてお使いいただくお客様も多くいらっしゃる代表的なストック食品です。今回のCMでは、有村さんと同世代のお客様に対しても、シーチキンをメニューに取り入れていただくことで、食べる楽しさ・ワクワク感の増す食シーンを体感していただきたいです。苦手な野菜と組み合わせて栄養バランスを整えたり、いつもの一品が食べ応えのある一皿に変身したり、使い方や食べ方はお客様次第。炒め物や煮込み料理・スープに液汁ごと加えれば、深みのある味わいを楽しむことができます。「シーチキン×楽しさ」で新しい食シーンをお楽しみください。

※「シーチキン」「シーチキンSmile」「」「オイル不使用シーチキン」「シーチキン純」「シーチキンEvery」「シーチキン食堂」「一本釣」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

#### 【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様： はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田  
 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)  
 ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>