

2016年9月16日

CMキャラクターに只者ではない、俳優・武道家でもある藤岡弘、さんを起用!
「濃いシチュー」新TVCM放映のご案内

9月24日(土)から全国にて放映開始



エスビー「濃いシチュー」のCMに藤岡弘、

素材の濃さにこだわった、上質で濃厚な味わいの「S&B 濃いシチュー」が、この秋、さらなるおいしさへと進化しました。その第1弾TVCMを9月24日(土)から全国にて放映いたします。

CMキャラクターには、「仮面ライダー」で一躍ヒーローとなり、俳優・武道家としても幅広く活躍する藤岡弘、(ふじおかひろし)さんを起用し、素材の濃さを追求する濃いシチューの使用原料・原産地・配合への妥協を許さない「こだわり」を表現しました。

発売6シーズン目を迎え、新たな味わいの「キャロット」「パンプキン」を加えるなど、シリーズ強化策を通じてシチュー市場を盛り上げてまいります。

TVCMの概要

CMの舞台は、とある「雪山」。深々と雪が降り積もる中、「エスビー濃いシチューのCMに藤岡弘、あるな」と只者ではない雰囲気藤岡弘、さんが堂々と登場。過酷な雪山の環境の中でシチューを楽しむという普通ではありえない状況から、リフレッシュした濃いシチューの新登場感と他のシチューとは違う異彩を放った存在感を演出しました。

シチューと真剣に向き合う人として藤岡弘、さんを起用することで、一切妥協を許さないこだわりの姿勢と純生クリームへの信頼感を表現し、寒い中おいしそうに食べる姿で「食べたい!」という本能的な欲求を刺激してまいります。

素材と製法にこだわり、生まれ変わった「濃いシチュー」のより上質&濃厚な味わいへの自信と感動的なおいしさを、印象的に表現したCMです。



その他 プロモーション

■ twitter キャンペーン

濃いシチューの認知及び、こだわりのシチューであるという理解促進を目的としたキャンペーンを実施いたします。お客様が興味を持っているテーマを切り口にする事で、より多くの拡散を狙います。

【キャンペーン名】

濃いシチューこだわりの twitter キャンペーン

【キャンペーン期間】

2016年9月23日(金) 13:00
～2016年10月7日(金) 12:00

【プレゼント商品】

濃いシチュー4点セットを100名様にプレゼント

【応募方法】

- ① S&B 公式ツイッターをフォロー
- ② クリームシチューに合うのは「パン派」か「ごはん派」かを選択し、リツイートで応募完了



■ ブランドサイト

一部CMと連動を持たせながらも、全体として濃いシチューのこだわりや濃厚感が伝わるように、「濃いシチューブランドサイト」をリフレッシュいたします。

※濃いシチューブランドサイト (9/23 公開予定)

⇒ <http://www.sbfoods.co.jp/koistew/>



出演者プロフィール

・藤岡弘、(ふじおかひろし) 俳優・武道家

1965年、松竹映画にてデビュー。1971年、「仮面ライダー」で一躍ヒーローに。

その後、数々の映画・テレビに主演として出演し、アクション俳優として映画界を牽引してきた。

あらゆる武道に精通する一方で、40年以上も国内はもとより世界数十ヶ国の紛争地域、難民キャンプにて支援活動を展開。

今年のNHK大河ドラマ「真田丸」へ本多忠勝役が好評で話題となり、注目されている。3月に公開された映画「仮面ライダー1号」では、45年ぶりに本郷猛役で単独主演を務め、8月3日発売の映画「仮面ライダー1号」DVD&ブルーレイは、8/15付オリコン週間DVD/BDランキングの各映画部門で1位を獲得。昨年芸能生活50周年を迎え、海外をまたにかけた活躍も期待され、格別な存在感を放っている。

■CM・・・セガサターン(せがた三四郎)、オートレースで2年連続CM大賞を受賞。

■TV番組・・・「勝海舟」「白い牙」「特捜最前線」「あすか」「藤岡弘、探検シリーズ」他、多数。

■映画・・・映画「日本沈没」「野獣死すべし」「大空のサムライ」他、主演多数。

1984年、ハリウッド映画「SF ソードキル」の主役に抜擢され、国際俳優として日本人初でスクリーン・アクターズ・ギルド(全米映画俳優組合)のメンバーとなり、ハリウッド関係者との親交も深い。

■執筆活動・・・「あきらめない(2014年)」、「藤岡弘、の人生はサバイバルだ。(2012年)」、「藤岡、イズム。藤岡弘、著。(2011年)」など著書多数。

■歌手活動、他・・・CDアルバム「愛こそすべて 合掌」、1stシングル「荒野のサムライ～明日に向かって走れ～」をリリース。闘う男のサバイバル珈琲、有機栽培「藤岡、珈琲」をプロデュース。



商品の特長

「濃いシチュー クリーム」

純生クリームをベースに、より自然で濃厚なクリーム感が出る様に、ブラッシュアップしました。フォン・ブラン(※)の奥深いコクと乳脂肪分の高い(45%乳脂肪分)北海道産純生クリームの濃厚なクリーム感が楽しめます。

※仔牛・成牛・鶏の骨と肉を香味野菜と一緒に煮出した白色系のブイヨン。



「濃いシチュー ビーフ」

国産デミグラスソースを約10%増量し、より濃厚で奥深い味わいにブラッシュアップしました。じっくり炒めた玉ねぎのコクと、ジュ・ド・ブフ(※)を使用し、5日間(120時間)熟成させた濃厚でコク深いデミグラスソースの味わいが楽しめます。 ※肉を焼きあげて香味野菜と一緒に煮出したブイヨン。



「濃いシチュー キャロット」(新製品)

濃厚な甘みの“ふかうら雪人参”を使用、フルーティーな甘さが特徴の新しい味わいです。“ふかうら雪人参”に鶏・豚・野菜の旨みを合わせることで、ソース全体の人参のおいしさを引き立たせました。



●お問い合わせは、エスビー食品(株) 広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<http://www.sbfoods.co.jp>