

"Happy シチュー。シチュー Smile" シチューがおいしい日は幸せな1日

栗原はるみさん出演 新 TVCM「クリームシチュー」篇 1 0 月 1 2 日 (日) 全国オンエア



エスビー食品株式会社は、素材の自然な味わいを活かす料理家・栗原はるみさんが家庭で作り続けるクリームシチューを再現した「栗原はるみのクリームシチュー」のプロモーションとして、栗原はるみさんを起用した新 TVCM を全国で放送開始します。

■放映スケジュール

放映開始: 2025年10月12日(日)~2025年10月24日(金)

放映地域:全国

■TVCM概要

・栗原はるみさんの日常を描いた TVCM

TVCM の視聴はこちら:<15 秒><u>https://www.youtube.com/watch?v=QBIrePZ9B6s</u>

<30 秒 > https://www.youtube.com/watch?v=CBykViE3P_I&feature=youtu.be

「風が冷たく感じたら、シチューの季節の始まりです。」というセリフから始まり、楽しそうにキッチンに立つ栗原さん。パウダールウを使って手際よく調理する姿や、完成したシチューのシズル感が見る人の食欲と心を温かく刺激します。「シチューがおいしい日は幸せな1日だと言えると思います。」という栗原さんのメッセージが画面にやさしく添えられ、料理を通じた幸せの瞬間を伝えます。スナップ写真やシチューに使う食材のカットをテンポよく切り替えることで、料理へのワクワク感と栗原さんのシチューに対する想いを表現しました。













■出演者プロフィール

栗原 はるみ (くりはら はるみ)



料理家。

家庭料理を中心としたアイデアあふれるレシピは、年代を問わず幅 広い層から支持されている。

著書は、ミリオンセラーとなった『ごちそうさまが、ききたくて。』 (文化出版局)をはじめ、累計発行部数は3,200万部を超える。

暮らしを楽しむコツやライフスタイルを提案する生活雑貨ショップ「share with Kurihara harumi」をプロデュースし、オリジナルの食器やキッチン雑貨、調味料、インテリア小物、エプロン、ウェアなどを展開。

レギュラーTV 番組『はまなかあいづ TODAY』(NHK 福島放送局)、2022 年創刊のパーソナルマガジン『栗原はるみ』(講談社)などで活躍中。

■ 栗原はるみさん出演!Instagram ライブ開催

栗原はるみさんと、エスビー食品の商品企画担当者が出演し、「栗原はるみ共同開発シリーズ」の魅力や開発秘話、アレンジレシピなどを紹介します。

雑誌「栗原はるみ」とのコラボレーション企画 です。

【配信日時】2025年10月17日(金)19:00~ 【配信アカウント】

- ・雑誌「栗原はるみ」Instagram アカウント: @harumi_magazine
- ・エスビー食品公式アカウント: @sbfoods.official



■ Instagram ライブ配信記念プレゼントキャンペーン

ライブ配信を記念して、エスビー食品公式 Instagram ではプレゼントキャンペーンを実施中です。 「栗原はるみ共同開発シリーズ」の商品とオリジナルトートバックが入ったギフトセットを、抽選で 10 名さまにプレゼントします。

【キャンペーン期間】2025年10月10日(金)~2025年10月24日(金)23:59



■「栗原はるみ共同開発シリーズ」について

・料理家 栗原はるみさんとの共同開発

「料理をもっと楽しく」という栗原はるみさんの想いのもと、何度も試作を重ね、手作りの味を再現 しました。おいしさにも使いやすさにもこだわった、パウダータイプのルウです。

≪栗原はるみのクリームシチュー≫

ホワイトソースとハーブの香りが調和した、特製チキンブイヨン が決め手のクリームシチューです。しっかりとブイヨンを効かせ ることで味付けはシンプルにし、食材の味を活かすシチューに仕 上げました。



他にも「栗原はるみ わたしのカレー」「栗原はるみのデミグラスシチュー」「栗原はるみ トマトのハ ヤシ」などをラインアップしています。

> 栗原はるみ わたしのカレbが家で定番のレシピから

▼「栗原はるみ共同開発シリーズ」 ブランドサイト https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/







<栗原はるみのデミグラスシチュー>

<栗原はるみ わたしのカレー>

<栗原はるみ トマトのハヤシ>

■「パウダールウ」について

・エスビー食品独自の特許技術「パウダールウ製法」

熱をかけるとおいしくなる素材でベースのルウを製造し、それを粗く裁断。 その後、熱をかけない方がおいしい素材を加えながら、細かく裁断しパウ ダーにします。固形のルウに比べ、油脂や小麦粉の使用が控えめであるた め、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。



▼パウダールウ総合サイト

パウダールウの魅力をはじめ、CMや商品情報、アレンジレシピなどをご紹介しています。 https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/

栗原はるみさんの世界観を表現したTVCMの投入により、商品の魅力をお伝えするとともに、 「栗原はるみ共同開発シリーズ」の認知拡大を目指します。