

2018年5月10日

～松山ケンイチ主演！あふれるコシへの愛～
テーブルマーク、冷凍うどん新TVCM
「コシを愛する人／プール」篇、「コシを愛する人／銭湯」篇
2018年5月12日(土)より全国で順次オンエアを開始

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、社長:川股篤博)は、俳優の松山ケンイチさんを起用し、冷凍うどんの新TVCM「コシを愛する人／プール」篇、「コシを愛する人／銭湯」篇(各30秒・15秒)を2018年5月12日より全国で順次放映します。

■TVCM概要

タイトル	:「コシを愛する人／プール」篇、「コシを愛する人／銭湯」篇(30秒・15秒)
出演者	:松山ケンイチ
放映開始日	:5月12日(土)
放送エリア	:全国

テーブルマーク HP、YouTubeでも5月12日(土)より公開！

- ・テーブルマーク HP <http://www.tablemark.co.jp/>
- ・YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCbgS8-S1uDfZLdVMY7Mnkcg>

■TVCMコンセプト

TVCM「コシを愛する人」のキャッチコピーは「冷凍だから、コシが強い」。冷凍うどんは調理が簡単で便利というイメージがありますが、新TVCMではそれに加えて、冷凍うどんだからこそ味わえるおいしさとコシの強さを伝えています。

■TVCMストーリー①「コシを愛する人／プール篇」

暑い夏の日のプールにて。松山さん扮する監視員が、いつも食べている冷凍うどんのコシの強さについて興奮気味に語っています。その相手は、泳ぎに来ていた子供達。松山さんのコシの強さへの愛が強過ぎて、子供達はあっけにとられてしまいます。ところ変わって、自宅にて。松山さんが愛する冷凍うどんをレンジでチンして、「サラダチキンとオクラの冷やしうどん」をおいしそうに食べています。

夏にふさわしい、元気でユーモラスなCMになりました。ぜひ松山さんの迫真の演技にご注目ください。



■TVCMストーリー②「コシを愛する人／銭湯篇」

銭湯にて。松山さん扮する番頭さんが冷凍うどんのコシの強さを、エアうどんまでしながら、熱っぽく子供達に語りかけます。またあっけにとられる子供達。ところ変わって、自宅にて。冷凍うどんをレンジでチンして、「納豆キムチ釜玉風うどん」をおいしそうに食べています。



■TVCMを撮り終えた松山ケンイチさんのコメント



楽しい撮影でした。絵コンテを最初に見たとき、僕が子供みたいで、逆に子供が大人のような反応をしていて、すごく面白い企画だなと。撮影現場では、コシの強さについて熱弁する僕を子供がぱけっとした表情で見ていておかしかったです。

うどんは普段からよく食べているのですが、「冷凍うどん」を頂いたのは初めてでした。本当にコシが強くて、おいしかったです。冷たいうどんと温かいうどんを両方頂きましたが、僕は温かい納豆キムチ釜玉風うどんが特に好みでしたね。でもこれから暑い季節は、冷たいうどんがぴったりだと思います。

■出演者プロフィール

松山ケンイチ

生年月日 1985年3月5日

出身地 青森県

血液型 B型

身長 180cm

2001年HORIPRO×Boon×PARCOの共同企画「New Style Audition」グランプリ受賞。PARCO「Looking for a new "new"」キャンペーンでモデルデビュー。その後数々のドラマ、映画に出演。2010年公開の『ノルウェイの森』は、ヴェネチア国際映画祭で上映された。2012年NHK大河ドラマ『平清盛』の主演、2017年劇団☆新感線『髑髏城の七人』<風>主演を経て、2018年1月からフジテレビ木曜劇場『隣の家族は青く見える』に五十嵐大器役で出演。今後は、実写化ドラマ『聖☆おにいさん』に主演予定。

■特設WEBサイトも期間限定公開(2018年5月12日～2019年5月6日まで(予定))

松山さんが愛する冷凍うどんのコシの秘密を公開しています。また、サイト内では他にもTVCMの映像やオフショット、TVCMの中で松山さんが食べているうどんのレシピを動画で紹介しています。

特設サイト(5月12日公開):http://www.tablemark.co.jp/udon/cm_18ss/index.html

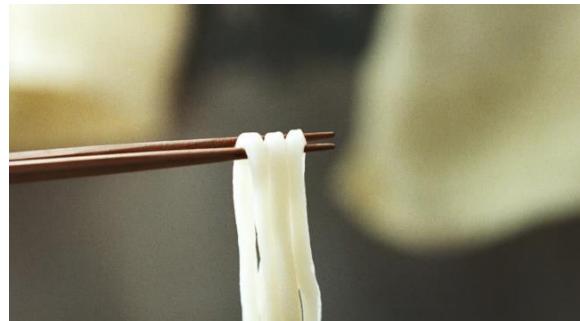


■年間生産食数5億食。当社冷凍うどんのこだわり

売上シェア No.1※を誇る当社の冷凍うどんは、1974(昭和49)年の発売以降、様々な改良を重ねてきました。原材料へのこだわりや冷凍技術により生まれる冷凍うどんならではの強いコシが特長で、多くのお客様から長きに亘りご好評いただいている人気商品です。

冷凍うどんの特長は“強いコシ”“なめらかなのどごし”“もちもちとした食感”です。当社は原材料だけでなく、製造工程にもこだわっています。うどんをたっぷりのお湯で釜揚げした直後に冷水でしめ、急速冷凍をしているため、打ちたて・ゆでたての、うどんが一番おいしい状態を保つことができます。調理方法は、鍋で約1分ゆでるか、電子レンジ(500W)で約3分30秒加熱するだけで、本場さぬきうどんのようなコシや風味をいつでも簡単にお楽しみいただけます。

※富士経済 2018年食品マーケティング便覧



■テーブルマーク冷凍うどん 主な商品一覧(2018年5月10日現在)



冷凍「さぬきうどん」

(TVCM紹介商品)



冷凍「北海道産小麦使用
稲庭風細うどん」

(TVCM紹介商品)



冷凍「稲庭風うどん」

(TVCM紹介商品)



冷凍「丹念仕込み 本場さぬきうどん」



冷凍「国産小麦 さぬきうどん」



冷凍「国産小麦 減塩うどん」

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター

電話: 0120-087-578

ホームページアドレス: <http://www.tablemark.co.jp/>