



【報道関係各位】

2015年4月9日
日本コカ・コーラ株式会社

2015年「綾鷹」ブランド 新キャンペーン
『日本人の繊細な味覚に「旨み」で応える綾鷹』

4月13日 スタート

「綾鷹まるやか仕立て」はパッケージデザインをリニューアル

急須でいれたようなにごりのある緑茶の味わいを目指し開発された緑茶ブランド「綾鷹」では、新キャンペーン『日本人の繊細な味覚に「旨み」で応える綾鷹』を4月13日（月）よりスタートします。

今年度のキャンペーンでは「世界一繊細といわれる日本人の味覚に、『綾鷹』と『綾鷹まるやか仕立て』というふたつの旨みで応える。」というメッセージを伝達していきます。新キャンペーンでは、日本の味覚を代表する京都の食の専門家たちを起用し、日本人の繊細な味覚と、その味覚に2つの綾鷹がどのように応えているのかを語っていただきます。

4月14日（火）からは、京都を代表する老舗料亭の料理人や老舗旅館の女将を起用した第1弾 TV-CM を全国で放映するほか、人気グルメマンガで、今年連載30周年を迎える「クッキングパパ」、日本の歴史をコンセプトにした音楽スタイルで人気沸騰中のミュージシャン「レキシ」とのコラボレーションを実施します。

また、本キャンペーンに合わせて、「綾鷹まるやか仕立て」のパッケージデザインをリニューアルします。



新キャンペーン キービジュアル

■ 新キャンペーン『日本人の繊細な味覚に「旨み」で応える綾鷹』概要

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことなどをきっかけに、国内外で日本の繊細な食文化や、和食の特徴の一つである「旨み」への注目が高まっています。今年5月から開催されるミラノ国際博覧会でも、日本館は「日本食および日本の食文化」を中心テーマに「旨み」の発信を予定しており、ますます「旨み」に注目が集まることが予想されます。

このような社会背景も踏まえ、新キャンペーンでは、日本の味覚を代表する京都の食の専門家たちを起用し、「世界一繊細といわれる日本人の味覚に、『綾鷹』と『綾鷹まるやか仕立て』というふたつの旨みで応える。」というメッセージを伝達していきます。

4月14日（火）より、新キャンペーンの第1弾TV-CMとして京都の老舗料亭の料理人や老舗旅館の女将らを起用した『綾鷹 日本人の繊細な味覚 宣言篇』を全国で放映します。

「日本人の味覚は、世界一繊細だと思う。そんな繊細な日本人の味覚に『綾鷹』と『綾鷹まるやか仕立て』という2つの旨みが応えていきます」というメッセージを、「旨み」を極めた、繊細な和の食文化を象徴する専門家たちが宣言します。

第1弾TV-CM『綾鷹 日本人の繊細な味覚 宣言篇』に続いて、5月9日（土）より第2弾TV-CM『綾鷹 日本人の繊細な味覚 綾鷹篇』を、5月16日（土）より第3弾TV-CM『綾鷹 日本人の繊細な味覚 まるやか仕立て篇』を全国で放映します。

■ TV-CM 出演者 紹介

○本家たん熊 主人 栗栖熊三郎（くりすくまさぶろう）さん

「綾鷹」に、私は日本人の繊細さにこだわった「旨み」を感じました。その「旨み」に込められた想いは、日々よりよい「旨み」を追求している私と同じだと考えています。

京都の高瀬川沿いで1928年（昭和3年）に創業した京の割烹料理の老舗を受け継ぐ三代目主人。店名の由来は、初代の出身地である丹波と名前の熊三郎にちなんだもの。初代の味と精神を受け継ぎながらも、現代に通じる京料理を追求。選び抜かれた素材をあまりいじらずに、素材「そのまま」の旨みを味わう「もんも」な京料理を提供している。ミシュラン二つ星を取得。

○いづう 若主人 佐々木勝悟（ささきしょうご）さん

鯖寿司にとって大切なのはバランスです。季節によって、また鯖一匹ずつの脂の状態にあわせて塩を振らなくてはなりません。酢飯も同じように、芯まで合わせ酢がしみ込むように、お米の状態を見極める必要があります。そうした繊細なバランスをとることで鯖寿司の「旨み」が生まれるのです。

「綾鷹」にも同じことが言えると思います。お茶の苦みと甘みはどちらかに偏りがちですが、「綾鷹」はこのふたつがうまく調和しています。苦みと甘みの繊細なバランスが「旨み」につながっているのでしょう。

天明元年（1781）創業、230余年に渡り鯖姿寿司を作り続けている老舗「いづう」の若主人。素材の旨みを最大限に引き出した鯖姿寿司は、日本近海産の脂ののった真鯖、滋賀県産の江州米、北海道産の昆布を使用したもの。「日本一」であれとの想いを込め、包装紙に富士山と三保の松原をあしらった創業者の意志を受け継ぎ、伝統の技と味を今に伝える。

○京湯葉千丸屋 若主人 越智忠弘（おちただひろ）さん

私たちが作る湯葉にも「綾鷹」にも共通して言えるのは、飽きのこない「旨み」だと思います。「いつものこれやね」と言ってお客様が千丸屋に来てくださる。「いつものこれやね」と言っても誰もが「綾鷹」を自然と手に取る。飽きのこない「旨み」があるから、誰もが親しんでくれるのです。

文化元年（1804年）、京都市中京区堺町四条で菱屋忠次郎が創業した「京湯葉千丸屋」の若主人。京料理や懐石料理に欠かせない京湯葉の老舗として、200年以上にわたり京湯葉づくり一筋に商いを続けてきた「京湯葉千丸屋」。その意思を受け継ぎ、厳選された素材と昔ながらの製法をそのままに、京湯葉の味の真髄を今に伝えている。

○村上重本店 若女将 村上恵理 (むらかみえり) さん

「綾鷹」も村上重本店も、素材の持ち味を生かし、繊細な“塩梅”にこだわることで「旨み」を引き出しています。そして、繊細な味覚を持っている日本人だからこそ、その「旨み」がわかるのだと思います。

天保3年(1832年)創業の京都を代表する京漬物の老舗「村上重本店」の若女将。人気の聖護院かぶらを使った千枚漬をはじめ、年間50種類ほど作られる「村上重本店」の京漬物は、京の食文化を代表するもの。季節の野菜の持ち味を生かし、代々伝わる独自の製法で作られるその味を、後世に伝えたいとの思いから、若女将として日々研鑽を重ねている。

○源鳳院 女将 加藤由紀子 (かとうゆきこ) さん

「綾鷹」は、急須でいれたお茶の「旨み」にこだわり、あえてにごりを生かしています。ここにも、本物へのこだわりをうかがうことができます。源鳳院もそうですが、歴史的な建物はピカピカのままであればよいというものではありません。年月を重ねながら雨や風に打たれてきた趣も大切にしたい。それが本物の味わいを作り出していくのです。

京都の伝統を今に伝える由緒正しい和風旅館、源鳳院の女将。職人の繊細な技が光る大書院をはじめ平安時代の名残を残す離れや回遊庭園など、情緒豊かな日本の文化が息づく邸宅は、900年の歴史を持つ公家・山科家の別邸として建てられたもの。女将として、訪れる人々に上質のおもてなしとくつろぎの空間を提供するとともに、源鳳院の歴史を通じて京の歴史や文化を伝えている。

※斜字は各出演者からのコメント

《ストーリーボード》

『綾鷹 日本人の繊細な味覚 宣言篇』(15秒/30秒) 4月14日(火)より放映開始



NA)



日本人の味覚は世界一繊細だと思ふ。



そう気づかせてくれた



京都の皆さんに



綾鷹を味わっていただきました。



「なるほど」この国の味覚に應える。



ふたつの綾鷹

■ 綾鷹×クッキングパパ コラボレーション企画 第1弾は『モーニング』4月30日号

4月30日発売の『モーニング』クッキングパパ連載30周年記念号を皮切りにタイアップをスタート。

日本人の繊細な味覚に旨みで応える「綾鷹」と、作者自身が実際に作った美味しいレシピを毎号読者に届けてきた「クッキングパパ」が連載30周年を記念して奇跡のコラボを果たします！

モーニング誌面における年3回のオリジナルストーリー連載や“旨み”を楽しめるレシピの紹介を通じて、クッキングパパから日本人の繊細な味覚や綾鷹の旨みについて発信していきます。



©うねやまとち/講談社

■ 綾鷹×レキシ コラボレーション企画

日本史とファンキーな音楽を高い次元で融合させ、情報発信層に人気のアーティスト「レキシ」と綾鷹のコラボが決定。内容は乞うご期待！

レキシ : 池田 貴史 TAKAFUMI IKEDA

1997年SUPER BUTTER DOGのキーボーディストとしてメジャーデビュー。デビュー当時からアフロヘアがトレードマークで、プレイヤーとしてはもちろん、ライブにおけるファンキーなエンターテナーぶりと喋りのセンスも評価が高く、TVではイケチャンとしても活躍中。2004年より中村一義らと共にバンド100sのキーボーディストとして活動。

日本の歴史に造詣が深く、ソロ・プロジェクト、レキシとして2007年アルバム『レキシ』でソロデビュー。

ファンキーなサウンドに乗せて歌う日本史の歌詞と、ユーモア溢れるステージングで話題を呼ぶ。現在までに、『レキツ』『レキミ』『レシキ』と4枚のアルバムをリリース。



■ 綾鷹×京都 「繊細」の匠がこっそり教える京都の旨み

TV-CM に出演いただいた京都を代表する「繊細」の匠たちが、綾鷹と楽しんでほしい京都の旨みを体験できる飲食店・お土産を紹介します。

4月20日（月）からキャンペーンサイトを公開し、同日から5月17日（日）まで、京都市内全64箇所のバスシェルターや京都駅を「綾鷹」がジャックします。

○綾鷹×京都 キャンペーンサイト

URL：

日本語バージョン

<http://ayataka.jp/spn/kyoto/index.html>

英語バージョン

<http://ayataka.jp/spn/kyoto/en/index.html>

公開予定日時：4月20日（月）10：00



■ 「綾鷹まるやか仕立て」パッケージリニューアル

新キャンペーンのスタートにあわせ、「綾鷹まるやか仕立て」のパッケージデザインをリニューアルいたします。新パッケージデザインには、若々しい萌黄色（もえぎいろ）の竹林をモチーフとして採用し、一年を通して楽しめる「急須で低めの温度のお湯で入れた緑茶のような、旨みのあるまるやかな味わい」を表現しています。

■ 「綾鷹」ブランド概要

緑茶ブランド「綾鷹」は、にごりのある、急須で入れたような緑茶の味わいを目指し、450年の歴史をもつ宇治の老舗茶舗「上林春松本店（かんばやししゅんしょうほんてん）」の協力を得て開発されました。

「綾鷹」のにごりのある、急須で入れたような緑茶の味わいは、①上林春松本店の伝統の技である「合組（ごうぐみ、茶葉を組み合わせる技術）」、②綾鷹独自のにごりの製法、③原材料として使用する茶葉の味わいと品質を上林春松本店とコカ・コーラ社で最終確認する“茶葉認定式”という3つの茶師の技によって実現されています。2007年の発売以来、多くの皆様からご支持をいただき、71ヶ月連続で成長を続けています¹。

また、2012年にはザ コカ・コーラ カンパニーの10億ドルブランド²への仲間入りを果たしました。

発売8年目の2014年6月には、「綾鷹」ブランド第2の柱として、急須で低めの温度のお湯で入れた緑茶のような、旨みのあるまるやかな味わいを目指した「綾鷹まるやか仕立て」を発売し、好評を博しています。

¹日本コカ・コーラ社調べ。2009年5月・2015年2月、販売数量ベース（前年同月比）

²世界のコカ・コーラシステムのなかで、売上高が10億ドルを超えるブランド。2015年3月現在で10億ドルブランドの数は20あります。

■ 「綾鷹」製品概要

製品名 : 綾鷹
 品名 : 緑茶 (清涼飲料水)
 原材料 : 緑茶 (国産)、ビタミン C

栄養成分表示 (100ml 当り) :

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
0 kcal	0 g	0 g	0g	8mg

主なパッケージ/メーカー希望小売価格 (消費税抜) :

525ml PET/140 円、2L PET/311 円

販売地域 : 全国

■ 「綾鷹まるやか仕立て」製品概要

製品名 : 綾鷹まるやか仕立て
 品名 : 緑茶 (清涼飲料水)
 原材料 : 緑茶 (国産)、ビタミン C

栄養成分表示 (100ml 当り) :

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
0 kcal	0 g	0 g	0g	8mg

主なパッケージ/メーカー希望小売価格 (消費税抜) :

525ml PET/140 円、2L PET/311 円

販売地域 : 全国



「綾鷹」 525ml PET

メーカー希望小売価格 140 円 (消費税抜)



「綾鷹まるやか仕立て」 525ml PET

メーカー希望小売価格 140 円 (消費税抜)

《一般のお客様からのお問い合わせ先》
 コカ・コーラお客様相談室 TEL : 0120-308509