



2012年4月13日
ネスレ日本株式会社

報道関係各位

ネスレ日本「マギー オープンマジック」新テレビ CM

レッド吉田さんご家族 テレビ CM に初出演！

2男・2女の子どもたちと“イクメン”ぶりを画面いっぱいに発揮
－4月16日(月)から全国でオンエア開始－



ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、お笑いタレントで5児の父親であるレッド吉田さんを、オープン専用耐熱パウチ付き調味料「マギー オープンマジック」のCMキャラクターとして起用しました。2012年4月16日(月)から、レッド吉田さんが我が子4人と初共演した新テレビCM「マギー オープンマジック レッド吉田家族で料理」篇(60秒)を、全国でオンエア開始します。

◆我が子とのテレビCM共演は初！

お笑いコンビTIMのツッコミ担当として、バラエティ番組等で幅広く活躍中のレッド吉田さん。今回のテレビCMでは、我が子長男・麟太郎(りんたろう)くん(14歳)、次男・壘(るい)くん(10歳)、長女・陽(ひなた)ちゃん(7歳)、次女・晴(はれる)ちゃん(4歳)も出演。レッド吉田さんと子どもたちのCM出演も初めてのことです。他では見られない“父親”としてのレッド吉田さんと、子どもたちとのほほえましい様子が垣間見られ、家族の大切さを再確認できる温かいCMに仕上がっています。

CMの内容は、レッド吉田さんが4人の子どもたちと協力し、「マギー オープンマジック」を使ったローストチキンの調理に挑戦するというもの。笑顔にあふれた楽しく賑やかな中で、撮影は進められました。家族想いのレッド吉田さんらしい、親子の仲の良さが伝わってくる作品です。

【報道各位からのお問い合わせ先】

ネスレ広報室 TEL:078-230-7050 FAX:078-230-7108 担当:細川、嘉納
マギー オープンマジック広報担当 (株)ブラップジャパン

TEL:03-4580-9102 FAX:03-4580-9128 担当:龍宮谷、石崎、篠原

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

ネスレお客様相談室 TEL:0120-00-5916 (受付時間:日曜・祝日を除く午前9時～午後5時)

CM の見どころ

◆レッド吉田さんご家族が CM で料理に挑戦！

「マギー オープンマジック」は、材料を専用耐熱パウチに入れて 30 分加熱するだけで、簡単に本格的なオープン料理ができる“魔法”の様な商品。オープンにお任せの“魔法の 30 分”で他の料理や家事ができる、レッド吉田さんの様な大家族にはぴったりの新製品です。今回の CM ではオープンマジックでローストチキンをつくったほか、“魔法の 30 分”でもう一品、マギー 化学調味料無添加コンソメを使用し、おにぎりをつくりました。
(新製品の特長は、p.8～10 を参照ください)

◆自然なリアクションにこだわった CM 撮影

実際に親子で調理しそれを食べるという手法をとることで、レッド吉田さんと子どもたちの自然な表情を撮影することにこだわりました。他のテレビでは見られない“父親”のレッド吉田さんと、元気な子どもたちとの温かい家庭のワンシーンを垣間見られることが、この CM の最大の見どころです。
食卓を囲むシーンでは、子どもたちが元気よく、おいしそうにローストチキンやおにぎりをほおぼっています。食卓で交わされる会話の節々から、演技ではない素顔のレッド吉田さんご家族が感じられます。

レッド吉田さんコメント

子供たちは素人ですが、キメのセリフ・表情共にバッチリで、もしかしたら芦田愛菜ちゃんを越えているかも！？それもこれも「マギー オープンマジック」で作った料理が本当に美味しくて、終始テンション MAX の撮影になったからなんです！‘くいしんぼう家族’レッド吉田 一家のお墨付き、「マギー オープンマジック」を是非家族で楽しんで下さい。

◆出演されたお子さん

長男・麟太郎(りんたろう)くん(14 歳) * 後列左
次男・壘(るい)くん(10 歳) * 前列左
長女・陽(ひなた)ちゃん(7 歳) * 前列右
次女・晴(はれる)ちゃん(4 歳) * レッド吉田さんが抱っこ

※三男・運(めぐる)くんがまだ小さい(1 歳)ため、
奥様・運くんは CM には出演せず、現場で撮影風景を見守りました。



撮影エピソード

◆本番開始前 子どもたちをやる気にさせるレッド吉田さん

レッド吉田さんは、初めての CM 撮影を前に緊張する子どもたちに、冗談を言って笑わせたり、スキンシップで和やかな空気を作ったりと、良きパパぶりを発揮しました。そのおかげで、子どもたちも終始笑顔。普段の自然な調子で、元気よく撮影をこなしました。

◆夢中で料理に没頭するレッド吉田さん家族

今回の CM では、実際にレッド吉田さんと子どもたちが調理をし、それを食べるという手法が取られました。「オープンマジックを使って、ローストチキンを作るぞー！」というレッド吉田さんのかけ声から、料理がスタート。真剣な面持ちで人参の皮むきをする長女・陽ちゃんの横で、次女・晴ちゃんも人参に興味津津。コンソメおにぎり作りを担当した長男・麟太郎くんは、慣れた手つきでささっと形のよいおにぎりを作り、レッド吉田さんもびっくり。CM 撮影現場ということ忘れてしまう程、皆一生懸命料理を作っていました。

◆子どもたちをなだめるレッド吉田さん

慣れない CM 撮影現場で、途中子どもたちもちよっとお疲れ気味に。レッド吉田さんは終始笑顔を絶やさず、子どもたちを抱っこしたり、くすぐり合って遊んだり、場を盛り上げました。その様子を見て、撮影スタッフからも自然と笑いが起こり、長丁場の撮影にも関わらず、現場は和やかなムードでした。

◆次女・晴ちゃん フライングで鶏肉を食べる！

食事のシーンでは、皆で食卓を囲み、「いただきまーす！」というかけ声で、自分たちで作ったローストチキンとコンソメおにぎりを食べました。ローストチキンを食べるシーンの撮影では、目の前に並ぶおいしそうなおごはんを見た次女・晴ちゃんが、フライングで鶏肉を食べてしまうというかわいらしいハプニングも！

自分たちで一生懸命作った料理の味はやっぱり格別。皆、とてもおいしそうに、夢中でローストチキンを食べていました。

テレビ CM 製作意図・レッド吉田さん起用理由

今回の CM によってこの製品の特長である「簡単・本格」「魔法の 30 分」や、調理方法などの基本情報以外に「家族の絆」や「家族一緒に食事をする楽しさ」といったものをお伝えできればと思っています。

東日本大震災以降、改めて家族の「絆」が見直されています。またネスレが行った調査によると、オープンに対するイメージとして、「家族」や「子ども」といった言葉が多く挙げられていることが分かりました。

大家族で家族想いとして知られるレッド吉田さんは、上記の様な我々の想いを伝えるのには最適なキャスティングだと考えます。そして今回は特別に、レッドさんの実際のご家族にもご出演頂きました。

出来上がった CM は、我々のイメージ以上のものでした。レッドさんご家族の日頃の仲の良さが滲み出ており、おいしそうにローストチキンを召しあがって頂いている表情や、魔法の 30 分で楽しそうに他の家事をする姿など、改めて、家族と一緒に食事をする事の素晴らしさを感じさせてくれる内容となりました。この CM を通じ、少しでも多くの主婦の方に「マギー オープンマジック」の「魔法の 30 分」(調理の間に他の家事や子供の世話ができる自由時間)を体験していただきたいのはもちろんのことですが是非家族一緒に本格的オープン料理を味わっていただければ嬉しいかぎりです。

レッド吉田さんプロフィール



本名 吉田 永憲(よしだ ながのり)。お笑いコンビ「TIM」のツッコミ担当として、バラエティ番組等に幅広く出演。日本テレビ「PON！」テレビ東京「ポケモンスマッシュ！」BS11「BSイレブン競馬中継」などレギュラー出演する他、週刊誌 女性自身にて連載「親バカ子育てパラダイスッ！」を担当し、「子煩悩な良きパパ」としても知られています。



以下、添付資料

(注) CMIに登場する母親役の女性は、レッド吉田さんの奥様ではありません。



オープンマジック

インフォマーシャル「レッド吉田家族で作るオープンマジック」篇
インフォマーシャル 60秒 カットリスト 1

C1	 	<p>今日はみんな オープンマジックを 使ったローストチキン をつくるぞ!!</p> <p>いえーい!</p>		<p>マギーロゴ 右上</p>	5" 07F
C2	 				2" 24F
C3		<p>(吉田さん Na) ウォ ステップ1!</p>		テロップ step1 入れる!	1" 20F
C4		<p>(吉田さん Na) ウォ ステップ2!</p>		テロップ step2 かける!	1" 20F
C5		<p>(吉田さん Na) イエス ステップ3!</p>		テロップ step3 オープン!	1" 20F
C6		<p>え〜! これだけ〜?</p>			2" 12F
C7		<p>よし じゃ〜、 魔法の30分 他の料理も作っちゃおう!</p>			3" 02F

C8		(母) それじゃあ、ママ達は 洗濯たたみ競争! いえーい!	3" 21F	♪	マギーロゴ 右上
C9		だれが いちばんかな～?	3" 09F		
C10		どう?むずかしい? かんたーん!	3" 21F		
C11		(吉田さん Na) コンソメおにぎりっ	1" 20F		商品ボジ 無添加コンソメパッケージ
C12		できた!	1" 01F		
C13		できた～～!	1" 01F		
C14		C15 チン!	2" 20F		
C16		(全員) できた～～!	1" 03F		
C17		(家族全員) いただきます!	1" 05F		
C18			1" 17F		



インフォマーシャル「レッド吉田家族で作るオープンマジック」篇
インフォマーシャル 60秒 カットリスト 3

C19			うまい!			マギーロゴ 右上
C20				1" 16F		
C21		(吉田さん) 本格的な味だなー!		0" 29F		
C22		(母)		1" 26F		
C23		しかも おにぎりもローストチキンも 無添加なのよ		1" 19F		テロップ ※無添加： 化学調味料を使用しておりません。 無添加ロゴ
C24					♪ 手間なしカンタン 魔法の30分 マギーオープンマジック	テロップ 手間なし カンタン 魔法の30分
C25				4" 11F		
				1" 25F		
C26		オープンも 汚れてない!		2" 24F	♪	
		体験調理 募集中! 詳しくは WEB で!		2" 19F		要素 マギーオープンマジック 体験調理募集中! 全国のホームメイド教会教室にて ネスレアマミューズ (検索窓内)

“魔法の30分”で本格調理！「マギー オープンマジック」商品概要

「マギー オープンマジック」は、耐熱パウチを使って本格的な肉料理をオーブンレンジ（*1）で簡単に作ることができる専用の調味料と耐熱パウチをセットにしたシリーズで、2012年3月1日（木）から「ローストチキン」「照り焼きチキン」「ガーリックペッパーチキン」の3種類を全国で発売しています。

世界30カ国以上で大ヒット、調理ツール付き「オープン専用調味料」

「マギー オープンマジック」は、ネスレがロシアで開発し現在欧州を中心に世界30カ国以上で販売、大ヒットしている「マギー ジューシーチキン」（*2）のコンセプトをもとに、日本向けに製品化したオープン専用調味料です。付属の耐熱パウチと調味料を使い、オーブンの熱で膨らむパウチ内で具材の水分で蒸し焼きし料理を完成させる画期的な無水調理法は、時間を要するオープン調理のあり様を一変させ世界に広がりました。日本での発売は、既に約720億円規模に達している「メニュー専用調味料」（*3）の日本市場を視野に入れたもので、調味料の世界ブランドである「マギー」がこのグローバル商品の発売をもって新規参入する構図となります。

オープン調理は「魔法の30分」、主婦にとって自由な時間

「マギー オープンマジック」にはオープン専用の耐熱パウチと留め具、種類ごとに専用調味料が入っています。調理は肉と野菜を耐熱パウチに入れ、専用調味料をまぶしてオーブンレンジに30分入れるだけで3～4人前の主菜（メインおかず）ができあがります。オープン調理の30分間はオープンにおまかせ。キッチンを離れられる自由な時間となる上、調理後はパウチからお皿に盛り付けるだけなのでオープン調理がこれまで以上に簡単になります。このオープンにおまかせの30分が、主婦にとっては他の家事や他の調理ができる、まさに「魔法の30分」となります。



ローストチキン



照り焼きチキン



ガーリックペッパーチキン

*1: オープンレンジのオープン機能での使用可（同グリル、電子レンジ機能、およびオーブントースターは使用できません。）

*2: 2010年度、全世界合計の販売実績は、約110億円となります。製品名は国によって異なります。

*3: 「麻婆豆腐の素」のような完成させる料理のために調合された調味料。

日本での市場規模は約720億円。（インテージ SRI 2011年1-12月計）

■商品概要

商品名	内容量	希望小売価格 (税込)	発売日
マギー オープンマジック ローストチキン	専用調味料 24g+パウチ 1 袋	¥240	3月1日
マギー オープンマジック 照り焼きチキン	専用調味料 30g+パウチ 1 袋		
マギー オープンマジック ガーリックペッパーチキン	専用調味料 24g+パウチ 1 袋		
ターゲット: 20 代後半~40 代の仕事や育児に忙しい主婦、毎日の献立に悩む主婦、料理の苦手な主婦			

■作り方 (例)「ローストチキン」の場合

<p>① 耐熱パウチに具材と調味料を入れる 付属の耐熱パウチの中に鶏もも肉(600g)と一口大にカットした野菜(じゃがいも、にんじんなど)を入れ、付属の専用調味料を肉にまんべんなくまぶす。</p>	
<p>② 耐熱パウチをオーブンへ 耐熱パウチの口を付属の留め具で縛り、ようじで2ヶ所穴を開けてから予熱 200℃のオーブンに入れる。</p>	
<p>③ オーブン調理中 調理が始まったらあとはオーブンにおまかせ 30 分間手つかず自由! ※「魔法の 30 分」 オーブン内では耐熱パウチが膨らんで肉と野菜を調理中。</p>	
<p>④ ローストチキンが完成 30 分後、耐熱パウチをハサミで切りお皿に盛りつけ。ジューシーなローストチキン(3~4 人前)のできあがり。</p>	

作り方動画はマギーサイトでご覧になれます→<http://nestle.jp/brand/maggi/ovenmagic/>

※オーブンレンジのオープン機能使用可。同グリル・電子レンジ機能とオーブントースターは使用不可。

■製品特長

・オープン調理で本格的な味わい

耐熱パウチだから中までじっくり加熱でき、簡単なのに本格的な鶏肉料理が完成する。

・無水調理

耐熱パウチを使った無水調理だから、素材のうまみと風味、そして香りをそのまま封じ込める。

肉のうまみを逃がさずジューシーに仕上がり、肉から出るだしのうまみで野菜もおいしく調理され、味付けもしっかり。

・オープンにおまかせの 30 分の自由時間、まさに「魔法の 30 分」

調理中キッチンに常駐する必要がなく、サラダやスープなど他のメニュー（副菜）を作ることや、洗濯・アイロン掛けなどその他の家事を済ませること、読書、TV 鑑賞、子供と過ごす時間など、必要に応じて有効活用。

・洗い物軽減

調理後はパウチを捨てるだけ。鍋やフライパンなどの洗い物が不要。

・細かい味付け不要

専用調味料（化学調味料無添加）付きだから、細かい味付けは一切不要。料理に時間や手間をかけられない人でも、本格的な一品が作れる。

