

2020年6月

～素材本来の、自然なおいしさ。「MOW(モウ)」～

田中圭さん、滝沢真規子さん出演の新 CM 『アイス屋 MOW 素材本来の、自然なおいしさ。』篇 6月30日(火)より、全国にて放映開始

田中さん、滝沢さんが「MOW(モウ)」を食べ当てる「#利き MOW チャレンジ」動画
「MOW(モウ)」公式 Twitter にて7月6日(月)より公開！

森永乳業は、カップアイスブランド「MOW(モウ)」シリーズにて、俳優の田中圭さん、栗野咲莉さん、モデルの滝沢真規子さんを起用し、新 CM『アイス屋 MOW 素材本来の、自然なおいしさ。』篇を、6月30日(火)より全国で放映します。また、「MOW(モウ)」ブランドサイトでは先行して6月29日(月)から新 CM と WEB 限定メイキング映像を公開します。

「MOW(モウ)」シリーズはこの度、商品のコピーを“素材本来の、自然なおいしさ。”に変更し、組み合わせる素材のもつおいしさをさらに引き立たせた“素材重視派のためのカップアイス”として、リニューアルいたしました。リニューアルを記念して、『アイス屋 MOW』田中圭店主と、常連客の滝沢真規子さんが、4つのバニラアイスの中から「MOW(モウ)」を当てる「#利き MOW チャレンジ」動画を「MOW(モウ)」公式 Twitter にて、7月6日(月)から順次配信します。

前作に引き続き、『アイス屋 MOW』を舞台に、田中圭さんが扮するアイス職人が、娘役である栗野咲莉さんとともに新しい「MOW(モウ)」を開発し、こだわりぬいたアイスをお届けしていきます。今回は、滝沢真規子さんがお客さまとして来店。「MOW(モウ)」の“素材本来の、自然なおいしさ。”を実感していただきます。父と娘の絶妙な掛け合い、お客さまに褒められてうれしそうな父の姿など、見どころ満載です。



「MOW(モウ)」ブランドサイト : <https://mow-ice.jp/>

「MOW(モウ)」公式 Twitter : https://twitter.com/mow_ice

■CM 概要

タイトル:MOW『アイス屋 MOW 素材本来の、自然なおいしさ。』篇

出演者:田中圭、栗野咲莉、滝沢真規子

放映開始日:6 月 30 日(火)

エリア : 全国

CM 動画 : https://youtu.be/7ViXA9b_U_k

WEB 限定メイキング動画:<https://youtu.be/cJwd931jgus>

■CM ストーリー

父と娘が営む小さな『アイス屋 MOW』。店先に新しく掲げられた「NEW MOW」の看板。そこに一人の女性客が来店。やってきたのは、普段からもの選びにはこだわりを持っており、こだわりぬいたアイスを提供する『アイス屋 MOW』には足しげく通っている常連さん。女性客が「どう新しかったの？」と尋ねると、キッチンからすかさず「手を加えすぎず、引きすぎず」と答える父。娘も「父のこだわりです」と息の合ったフォロー。父が追求したのは、“素材本来の、自然なおいしさ。”。女性客もさっそく出来立ての「MOW(モウ)」をひと口。「うん、ナチュラル！」とそのおいしさに思わず納得。「さすがですね」のお褒めのひと言に、職人気質な父もうれしそうな表情。

■出演者プロフィール



田中 圭(たなか けい)

生年月日:1984 年 7 月 10 日

出身地:東京都

特技・趣味:バスケットボール、ドライブ、乗馬、スキューバダイビング



栗野 咲莉(あわの さり)

生年月日:2010 年 6 月 24 日



滝沢 真規子(たきざわ まきこ)

生年月日:1978 年 7 月 17 日

■CM 撮影現場 こぼれ話

3人の華やかな掛け合いにご注目！

久しぶりの再会にも関わらず、ぴったりと息の合った演技を見せてくれた田中さんと栗野さん。ベテラン職人のような田中さんの鮮やかな手つきは、今回も健在。栗野さんは昨年から背が伸び、お店の制服も新たに新調。昨年以上に、張り切って演技してくれました。そして今回、お客さま役として滝沢さんが加わり、掛け合いがいつそう華やかになりました。

本気の「#利き MOW」動画をお楽しみに！

今回、田中さん、滝沢さんが、新しくなった「MOW(モウ)」を当てる「#利き MOW」にチャレンジ。店主としてのプライドをかけて、本気で挑む田中さんの姿はとても印象的でした。また、日頃から料理動画を配信している滝沢さんは、次々と鋭いコメントを連発。どちらも見応えのあるシーンばかりです。

7月6日(月)から「MOW(モウ)」公式 Twitter にて配信いたします。ぜひご覧いただき、結果をお楽しみください。

■「アイス屋 MOW 素材本来の、自然なおいしさ。」篇 ストーリーボード



(滝沢さん)

うん、ナチュラル。



(滝沢さん)

どう新しくなったの？



(ナレーション)

素材本来の、自然な
おいしさ。MOW



(田中さん)

手を加えず、
引きすぎず。



(滝沢さん)

さすがですね。



(田中さん)

わかってるう〜。



(ナレーション)

森永乳業



(栗野さん)

それが父のこだわ
りです。



■キャンペーン

「MOW(モウ)」シリーズのリニューアルと、新 CM の放映を記念して、Twitter キャンペーンを実施いたします。

①新しくなった「MOW(モウ)」の特長クイズキャンペーン

- ・期 間 : 6 月 29 日(月)10:00～7 月 5 日(日)23:59
- ・参 加 方 法 : 「MOW(モウ)」公式 Twitter (https://twitter.com/mow_ice) をフォロー、該当ツイートから新しくなった「MOW(モウ)」の特長を選んでツイート。
- ・プレゼント内容: 「MOW(モウ)」公式 Twitter をフォロー、正解を選んでツイートしたからの中から抽選で 50 名様に新しくなった「MOW(モウ)」詰め合わせセットをプレゼントいたします。

②「#利き MOW」チャレンジキャンペーン

『アイス屋 MOW』の店主である田中圭さんと常連客の滝沢真規子さんが“ガチ”で挑んだ、4 つのバニラアイスの中から「MOW(モウ)」を当てる「#利き MOW チャレンジ」動画を、7 月 6 日(月)より「MOW(モウ)」公式 Twitter にて配信いたします。

お二人は、新しくなった「MOW(モウ)」を当てることができたのか？ぜひ一緒に「#利き MOW」にチャレンジして、新しくなった「MOW(モウ)」の“素材本来の、おいしさ。”をお楽しみください。

第1弾～田中圭編～

- ・期 間 : 7 月 6 日(月)10:00～14 日(火)23:59

第2弾～滝沢真規子編～

- ・期 間 : 7 月 15 日(水)10:00～23 日(木)23:59
- ・視 聴 方 法 : 「MOW(モウ)」公式 Twitter (https://twitter.com/mow_ice) をフォロー、該当ツイートをリツイートしていただくと、オートリプライで届く URL から動画をご覧ください。
- ・プレゼント内容: 「MOW(モウ)」公式 Twitter をフォロー、該当ツイートをリツイートしたからの中から抽選で 50 名様に新しくなった「MOW(モウ)」詰め合わせセットをプレゼントいたします。

■「MOW(モウ)」商品情報

- ① 乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を活かした味わいが楽しめるカップアイスです
- ② 素材の個性を最大限引き出すために、乳化剤・安定剤を使用せず“ラベルクリーン処方(※)”で仕上げています。
- ③ 口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。
- ④ 商品のコピーを“素材本来の、おいしさ。”に変更し、素材にこだわり、そのおいしさを引き立たせるよう丁寧に作ったアイスであることを伝えていきます。

※素材の味を引き出すために最低限の原料だけで製造するという当社の考え方の名称。

<参考> 商品ラインアップ

*6月29日時点 4品共通 内容量:140ml、希望小売価格:140円(税別)



**MOW(モウ)
バニラ**

プレミアムアイスクリームでも使われる、国産の脱脂濃縮乳や生クリームといった乳原料を使用した、濃厚でコクのあるバニラアイスです。口に入れた時のなめらかさとコクをアップし、キレのある甘さに改良することで、それぞれの素材が持つ本来のおいしさをより引き立たせました。



**MOW(モウ)
エチオピアモカコーヒー**

エチオピアモカを100%使用し、芳醇な香りが特長の中煎りコーヒーを増量することで、華やかな風味を引き立たせました。2019年のジャパンバリスタチャンピオンシップにおいて優勝した石谷貴之氏に監修いただき、コーヒーとミルクのおいしさが引き立つ絶妙なバランスを追求しました。



**MOW(モウ) 宇治抹茶
(限定パッケージ)**

元禄年間から約300年続く老舗茶園の宇治「丸久小山園」の宇治抹茶を100%使用しています。2種類の抹茶をブレンドし、旨みと苦みのバランスが良い味わいに仕上げました。パッケージは京都の老舗手ぬぐい屋「永楽屋」とコラボレーションした3種類を展開します。



**MOW(モウ)
甘く香るいちご**

乳のコクとさわやかないちごの風味を存分にお楽しみいただけます。いちごビュレには、乳と相性が良く味わいが強い品種のいちごを使用しており、いちごのフレッシュな風味を引き出すために果汁とビュレをブレンドしました。