

森永乳業「エスキモー-PARM(パルム)」新CM
寺尾聰さんを大人のためのアイス CM に起用

「寺尾 聰」篇 4月18日(金)より全国で放映スタート

森永乳業株式会社(本社:東京都港区芝 5-33-1、社長:古川 紘一)は、エスキモー『PARM(パルム)』の CM キャラクターに、俳優・寺尾聰さんを起用、「寺尾 聰」篇、を4月18日(金)より全国で放映します。

エスキモー『PARM(パルム)』シリーズは、大人にも満足いただける味わいをコンセプトに、なめらかな舌触りとコクのあるアイスクリームを、噛みだしのやわらかいチョコレートで包んだアイスクリームバーです。そこで、今回の新CMには、大人の雰囲気にとぴつりの、知名度が高く演技力に優れた俳優である寺尾聰さんを起用しました。

CMは映画撮影中の寺尾さんが、緊迫した演技の終了後差し入れの『PARM』を食べ、至福のひとときを味わうという内容。寺尾さんがバーアイスをはおぼるシーンは、素敵な大人がアイスクリームを気軽に食べる時代性と『PARM』のおいしさを表現しています。

寺尾さん自身のアイスクリームの思い出は、「子供の頃に1年に1回、忙しかったお父さんに連れて行ってもらえたのが野球場で、そこでチョコレートアイスクリームバーを買ってもらったこと」だそうです。いまでもアイスクリームは大好きで、ウイスキーを飲むときにチョコレートをちょっと食べるようにアイスクリームも食べているそうです。また、アイスクリームを大人が素敵に食べているCMがあったら、もっと照れずに大人が手を出せるのではないかな?という思いを持っていたとのこと。そんな寺尾さんの思いを反映させ、大人の男がアイスを食べる、大人のためのアイスクリームCMが完成しました。



■CMストーリー

「パリの街を舞台とした映画の撮影中」という設定。寺尾さん演じる旅行中の男性が、昔知り合いだった女性を見かけ、あとを追いかけるが、路地を曲がると、その女性は消えていた。「カット！」の声で演技は終わるものの、まだ緊張感は続いています。そこへ駆け寄った女性スタッフが差し出した『PARM』をほおぼると、極上のなめらかさが口の中に広がり、演技に集中していた寺尾さんに至福の時間が訪れるという内容です。『PARM』を差し出され、照れや戸惑いもなく撮影スタッフの前でチョコレートアイスクリームを味わうことで、素敵な大人がパーティタイプのアイスクリームを気軽に食べる時代性と『PARM』のおいしさを表現しています。

■CM 撮影現場こぼれ話

撮影中、演技に夢中でアイスクリームバー10本完食！！

アイスクリーム好きでもある寺尾さん。今回の『PARM』CM撮影は、寺尾さんが「いかに美味しそうにアイスを食べるか」にかかっていた。様々な角度から、一口、また一口と頬張るように食べる姿を撮影しているうちに、あっという間に10本食べてしまいました。10本のアイスクリームを食べるということは通常ではありえない本数ですが、どの撮影テイクも本当に美味しそうで、バーアイスを持つ手の位置・角度までも計算された、完璧な内容でした。さらに、昼食時にもデザートとして用意していた期間限定の『PARMエスプレッソ味』も召し上がり、「こっちは美味しいね〜」とご満悦の様子で、スタッフを驚かせました。

ベテランの気遣い！現場の雰囲気盛り上げる寺尾さん

周囲のスタッフに明るく「よろしく〜！」と声をかけながら撮影現場に入ってきた寺尾さん。若手のアシスタントたちが近くにいると、寺尾さんの方から「大変だね〜。それ重いんでしょ？」といった感じで気さくに話しかけてくれて、スタッフ達もどんどん打ち解け、まとまった雰囲気が出来上がりました。お昼のケータリングも、スタッフの中、自ら列に並び、周囲に気を使わせないように、「自分のは自分でやるよ〜」とさり気ない大人の気遣いを見せ、今年60歳になられるベテラン俳優の場の空気の作り方に、演技以外でも感心させられました。

■寺尾さんとお父さんのアイスクリームの思い出

寺尾さんが子供の頃は、アイスクリームと聞いただけでよだれが出るもので、アイスクリームを食べる機会はあまりなかったようです。寺尾さんのアイスクリームの思い出の場所は、忙しいお父さんと1年に1回一緒に出かけることができた野球場。そこで食べたチョコレートでコーティングされたアイスクリームがずっと頭にこびりついていて、アイスクリームというといまでもぱっと頭に浮かぶそうです。

■寺尾さんコメント

僕にとってのアイスクリームはチョコレートがまわりにコーティングしてあるっていうのが第一条件だったので『PARM』がイメージにぴったりで、すごく嬉しくて、撮影中も何本だったかな？いっぱい食べさせてもらいました。『PARM』は僕自身のこだわりとぴったり合う。実を言うと、僕はお酒を飲むときにチョコレートをちょっと食べるのと同じように、アイスクリームをちょっと食べながらウイスキーを飲むのが好きなんです。大人がアイスクリームを素敵に食べているCMがあったら、もっと照れずに大人が手を出せるのではないかな？という思いがあったので、ちょうど団塊の世代の僕がこのCMに出演したことで、同じ世代の人たちに「あいつが食べてるんならちょっと食べてみよう」と思ってもらえるといいですね。

■スタッフリスト

広告会社 株式会社 博報堂

企画・制作 株式会社 博報堂

クリエイティブディレクター はばき 節子

CMプランナー はばき 節子・佐藤 恵子・阿部 恵

コピーライター 佐藤 恵子

AD 一倉 徹

演出 栗原 康

撮影 シグマ マコト

照明 東本 丈典

美術 舟橋 葉子

スタイリスト 直井 政信

ヘアメイク 青木 理恵

キャスティング プロジェクト ミック、森 万由美

プロダクション 葵プロモーション

プロデューサー 保坂 暁

📌 PARMのおいしさの秘密

「パルム」の名は“手のひら”を意味するイタリア語「palma」に由来します。手のひらのような丸みのある楕円形で可愛い印象と共に口に含んだ瞬間、その口溶けの良さに驚きます。森永乳業がこの PARM に求めたのは『味わいはもちろん、プラス α の魅力、つまり極上のなめらかさ』です。この PARM のなめらかさの秘密を紹介します。

アイスは凍結に時間をかけるほど組織の粒子は大きくなり、なめらかさが失われてしまいます。そこで「PARM」は急速凍結させ、粒子が細かい状態で仕上がるので口当たりの良いなめらかなアイスになります。

秘密その 1 急速フリージング

アイスは凍結に時間をかけるほど組織の粒子は大きくなり、なめらかさが失われてしまいます。そこで「PARM」は急速凍結させ、粒子が細かい状態で仕上がるので口当たりの良いなめらかなアイスになります。

秘密その 2 チョコレート

チョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしている。なので、一口含むとやわらかくなめらかな食感を実感でき、チョコの豊かな風味とアイスの上品なコクが口の中に広がります。原料は、ガーナ産のカカオ豆(さわやかな酸味)をベースに、エクアドル産のカカオ豆(華やかな香り)をブレンドしています。

秘密その 3 バニラアイスクリーム

素材はプレミアムアイスに使われるのと同様の上質な脱脂濃縮乳とクリームなどを使用し、脂肪分などを特殊なシステムで微細分化し、全体を均等に行っています。空気を取り込みながら攪拌することでホイップクリームのようなふんわりとした口当たりになります。

【PARM(パルム) チョコレートアイスクリームバー】



やわらかい食感のチョコレートとなめらかな舌ざわりのコクのあるアイスクリームが優しく溶けあいます。

内容量	55ml×6本
保存上の注意	要冷凍(-18℃以下)
カロリー	149kcal(1本あたり)
原材料名	乳製品、準チョコレート、砂糖、水あめ、卵黄、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、(原材料の一部に大豆を含む)

【PARM(パルム) バニラアイスクリームバー】



薫り豊かなホワイトチョコとクリーミーなバニラアイスクリームが優しく溶けあいます。マスカルポーネを使用したコクのある味わい。

内容量	55ml×6本
保存上の注意	要冷凍(-18℃以下)
カロリー	133kcal(1本あたり)
原材料名	乳製品、準チョコレート、砂糖、水あめ、卵黄、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、カロチン色素、(原材料の一部に大豆を含む)

【PARM(パルム) エスプレッソアイスクリームバー】



口どけのよいコーヒーチョコレートとエスプレッソアイスクリームが優しく溶けあいます。コロンビア産コーヒーを使用した深い味わいです。

内容量	55ml×6本
保存上の注意	要冷凍(-18℃以下)
カロリー	125kcal(1本あたり)
原材料名	乳製品、準チョコレート、砂糖、水あめ、コーヒー、卵黄、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、カラメル色素、香料、(原材料の一部に大豆を含む)