



## 「クラフト パルメザンチーズ」の新CM

料理男子ナンバーワン 速水もこみちさん出演！  
速水さんが料理を実演する

「パルメ ハッケン！キッチン！ミートボール篇」(15秒)

4月8日(日)より放映スタート

森永乳業は、2012年4月8日(日)より、速水もこみちさんをイメージキャラクターに起用したクラフトパルメザンチーズの新CM「パルメ ハッケン！キッチン！」のオンエアを開始します。

日本で発売して今年41年目を迎えるクラフトのパルメザンチーズは、今や食卓の定番として欠かせない粉チーズです。

今回、主婦層はもちろん、あらゆる層に広く『料理男子』として知られている速水もこみちさんをイメージキャラクターとして起用。速水さんがクラフト パルメザンチーズを使って手際よく料理をする様子を臨場感あふれるクリエイティブで表現し、毎日の料理のアイデアを求める層に、今までありそうでなかった新メニューを提案してまいります。

また、4月より、“おいしさの新ハッケン”をコンセプトに、「パルメ ハッケン！キッチン！」キャンペーンを展開いたします。「パルメ ハッケン！キッチン！」キャンペーンでは、速水さんが自らパルメを使った新作レシピを料理する web 限定の動画やパルメレシピを見ることができる、スペシャルサイト「パルメ ハッケン！キッチン！」の開設、また、CMで紹介しているオリジナルレシピの画像や感想のレポートを募集する「パルメ ハッケン写真投稿」、ハッケンのある新レシピのアイデアを大募集する「パルメ ハッケンアイデア募集」の2つのキャンペーンを実施いたします。

「パルメ ハッケン！キッチン！」キャンペーンを展開し、クラフト パルメザンチーズはお馴染みのパスタ以外の料理に使ってもコクと風味をさらにアップさせることをお客さまにお伝えしてまいります。

※「パルメ ハッケン写真投稿」、「パルメ ハッケンアイデア募集」は、詳細が決まり次第、ご案内いたします。



「パルメ ハッケン！キッチン！」キービジュアル

※森永乳業株式会社は、1970年に米国最大の食品企業であるクラフトフーズ社とチーズにおいて技術提携し、製造販売しています。

## テレビCM概要

- タイトル: パルメ ハッケン！キッチン！ミートボール篇
- タイプ: 15 秒
- 放映期間: 2012 年 4 月 8 日(日)～4 月 28 日(土)
- エリア: 関東、関西、中京、福岡、北海道、仙台、静岡、広島

## テレビCMについて

クラフト パルメザンチーズは今や日本の食卓の定番となっている粉チーズですが、パスタ以外に使っても料理をおいしくすることは意外と知られていません。

今回、「パルメ ハッケン！キッチン！」のCMを通して、簡単でおいしい、“おいしさの新ハッケン”のあるパルメザンチーズの使い方(レシピ)を紹介しています。

プロの料理人ではない、速水さんが手際よく料理をつくることで「食べてみたい。自分にも出来そう。試してみよう。」と感じていただけたと思います。

## CMストーリー「パルメ ハッケン！キッチン！ミートボール」篇

速水もこみちさんの自宅を思わせる解放感あふれるキッチン。

リラックスした速水さんが入ってきて、絶妙な包丁さばきで玉ねぎを切り始めます。

ひき肉や玉ねぎの入っているボールの中に、「決め手はこれ！」と、おいしさのポイントになるパルメザンチーズをたっぷり入れ、ミートボールを作ります。

ミートボールは揚げずにフライパンでフォークを使い手際よくひっくり返し焼いていきます。焼き上がったミートボールを、スナップえんどう、ゆで卵、トマトと一緒に皿に盛りつけ、最後にパルメザンチーズをかけて香りも華やかさを更にアップさせます。

速水さんが皿を手でテーブルに移動して…一口食べて、思わずニコリしながら「うまいっ！」の一言！

「パルメ ハッケン！キッチン！ミートボール篇」のCMで紹介しているミートボールは、パルメザンチーズを仕上げにかけるだけでなく、ひき肉をこねる前に入れることで、チーズのコクが他の食材と馴染んで、より旨みや香りを引き立てています。加熱しても消えない風味、他の食材の旨みをより引き出すクラフト パルメザンチーズの持つパワーを紹介しています。

## 撮影エピソード

速水もこみちさんの料理の腕前は、スタッフ全員が驚く手際の良さ。玉ねぎのみじん切りのシーンでは、あまりの早さにNGに。ゆっくり刻んでいただいたのがCMにあるOKテイクです。

その料理の腕前のおかげでスムーズに進んだ撮影は、なんと予定よりも 6 時間も早く終了！これにはご本人も驚いていたようです。

終始にこやかな速水さんの人柄が撮影現場全体に広がり、とても和やかな撮影となりました。

※CMオリジナルレシピ(詳細レシピ)は、スペシャルサイトにて速水さん出演のロングバージョン動画としてご覧いただけます。店頭ではリーフレット(冊子)もご用意しています。

**クラフト パルメザン チーズ CM「パルメ ハッケン！キッチン！ミートボール」篇 スタッフリスト**

広告代理店	JWT ジャパン	ディレクター	谷田一郎
制作プロダクション	株式会社ガンズロック	カメラマン	瀬野敏
CD	岡村靖弘	美術デザイナー	柳町建夫
PL	矢井宏長	音楽制作	サーティース
CW	鮎沢文子	フードスタイリスト	飯島奈美
AD	品田裕之	スタイリスト	冬
CP	高橋有希	ヘアメイク	高橋幸一
プロデューサー	木城慎也／中村悟	出演	速水もこみち

## 速水もこみちさんインタビュー

Q. 料理を始めたきっかけは何ですか？

**速水さん**「僕の兄が料理好きで、よく作っていたんですが、その兄を見て料理をする男ってちょっとカッコイイなって思ったんです。その兄が作ったカルボナーラを食べたときに、なんてウマイんだ、こういう料理を自分でもつくれたらいいなあと思って、料理をするようになりました。」

Qチーズについて

**速水さん**「僕は、パルメザンチーズが本当に大好きでよく使います。だから、ほぼ毎日、食べているって言うってもおかしくないです。パルメザンチーズはイタリア料理っていうイメージが強いんですけど、僕はイタリアン以外でも、洋食、和食、中華の隠し味として使ったりもするので、ホントに幅広く使える食材ですね。」

Q料理男子と言われることについてどう思われますか？

**速水さん**「僕は小さいときから料理が好きで作っていたので、料理男子と言われることは、うれしいですね。今はスーパーで買い物にいても、スーパーのおばちゃん達からたくさんのオマケを頂けるようになりましたね。(笑)

今回、このパルメザンチーズをきっかけに沢山の人たちに料理をする、作るという楽しさに興味をもって頂けたらと思います。」

## 速水もこみちさんプロフィール



名前:速水もこみち(はやみ もこみち)

生年月日:1984年8月10日

身長:186cm / 趣味:料理

2002年ドラマ「逮捕しちゃうぞ」で俳優デビュー。以後、「絶対彼氏～完全無欠の恋人ロボット～」、「こちら葛飾区亀有公園前派出所」など数々のドラマや映画に出演。今年デビュー10周年にあたる。2011年4月からは情報番組「ZIP!」の料理コーナー「MOCO'S キッチン」に出演中。

番組に寄せられた視聴者からのリクエストに応える形でオリジナルのレシピ料理を披露し「料理男子」としても注目されていて、自身のオリジナルレシピ本も販売中。

## CMオリジナルレシピ「パルメ ミートボール」



コクラマ  
パルメ  
ミートボール

**作り方**

- 沸騰したお湯にそつと飾り用の卵をいれて10分茹で、冷水に取り殻をむいておく。スナップえんどうのヘタと筋をとっておく。Aを合わせておく。
- 玉ねぎをみじん切りにする。ボウルに合挽肉、塩、こしょう、牛乳に浸した生パン粉、卵、みじん切りの玉ねぎ、クラフトパルメザンチーズを入れてよく練り、ピンポン玉サイズに丸める。熱したフライパンに油をひき、ミートボールを並べて焼く。途中、フォークを使って少しずつ転がしながら、丸くなるように焼く。
- 熱したフライパンにバターを入れ、スナップえんどうを炒め、塩少々をふる。
- お皿にスナップえんどう、ミートボールをのせ、Aをかけ、クラフトパルメザンチーズをふり、茹で卵をザルで粗くこしながらかける。



**材料** 3人分

合挽肉……………300g	A	ヨーグルト……………大さじ2
玉ねぎ……………1/4個		マヨネーズ……………大さじ2~3
生パン粉……………30g		ガラムマサラ……………少々
(乾燥パン粉の場合は25g)		にんにくおろし……………少々
牛乳……………大さじ2		塩……………ひとつまみ
クラフトパルメザンチーズ		こしょう……………少々
……………大さじ6		スナップえんどう……………15本
塩……………小さじ1/3		バター……………大さじ1/2
こしょう……………少々		……………少々
卵……………1個		卵(飾り用)……………1個
卵……………1個		クラフトパルメザンチーズ
サラダ油……………適宜		……………適宜
		飾りにプチトマトなど

### 商品について(クラフト パルメザンチーズ)

「クラフト パルメザンチーズ」は、熟成された米国産パルメザンチーズをすりおろした 100%ナチュラルチーズであるため、ひとふりで本格的なコクと香りを楽しむことができます。また、カルシウムが豊富で、大さじ 1(約 6g)にカルシウム 78mgも含まれるので、不足がちなカルシウムをおいしく手軽に摂れます。日本で発売されたのは 1971 年。それ以来、常に粉チーズのトップブランドです。緑のボトルに黄色のキャップは誰もが知るおなじみのパッケージです。

- 内容量: 80g、40g
- 保存方法: 高温多湿を避けて保存
- 賞味期限: 9 ヶ月間
- カロリー: 10kcal(小さじ 1 杯 2g 当たり)



※KRAFT および商標デザインは Kraft Foods Global Brands LLC.の登録商標です。