

2019年3月

～まっすぐにつくった、ピュアなおいしさ「MOW(モウ)」～ 田中圭さん出演の「MOW(モウ)」新CM 放映開始！

アイス屋の店主に扮する田中圭さん、
“ピュアなおいしさ”を追い求めるアイス職人を名演！

『アイス屋 MOW』篇 3月28日(木)より、全国にて放映
3月26日(火)からは、公式 Twitter も『アイス屋 MOW』としてリニューアル

森永乳業は、カップアイスブランド「MOW(モウ)」シリーズにて、俳優の田中圭さんを起用し、新CM『アイス屋 MOW』篇を、3月28日(木)より全国で放映します。また、ブランドサイトでは先行して3月26日(火)から新CMとWEB限定メイキング映像を公開します。

「MOW(モウ)」は、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。選定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。また、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。

※ラベルクリーン処方とは・・・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。

この度、“まっすぐにつくった、ピュアなおいしさ”「MOW(モウ)」の新イメージキャラクターとして、俳優の田中圭さんを起用した新CMを制作しました。

新CMは、小さな『アイス屋 MOW』を舞台に、田中圭さんが扮するアイス職人が、娘とともにここだわり抜いたアイスをお届けしていく物語です。家訓は「乳化剤・安定剤不使用」。父のアイスづくりにまっすぐでピュアな姿と、父と対照的な看板娘のチャキチャキとしたキャラクターのかけあいを、ぜひお楽しみください。

また、MOW 公式 Twitter が「アイス屋 MOW」にリニューアルし、Twitter でしかみることができない田中圭さんのアイス職人としてのこだわり姿など、『アイス屋 MOW』の日常をお届けしていきます。



MOW ブランドサイト : <https://mow-ice.jp/>

アイス屋 MOW 公式 Twitter : https://twitter.com/mow_ice

■CM 概要

タイトル:『アイス屋 MOW』篇

出演者:田中圭

放映開始日:3月28日(木)

エリア : 全国

CM 動画 : https://youtu.be/lwzs_yoAydw

WEB 限定メイキング動画 : <https://youtu.be/S6NEc1oxnBg>

■CM ストーリー

父と娘が営む小さな『アイス屋 MOW』。予定の開店時刻を過ぎても、いまだにお店が開かないことに、少し不満を感じた女性客のひとりが「まだ？」と催促すると、娘が「まだ僕の MOW じゃないと言ってまして」と妥協しない父をすかさずフォロー。キッチンでは、自分が追い求める MOW に仕上げるため、まっすぐにアイスづくりをする父。壁に飾られた「乳化剤・安定剤不使用」の文字。作ろうとしていたのは、素材を活かしたピュアなおいしさ。そして、いよいよ完成。「たかがアイス」と思っていたお客さんも、そのおいしさに食べて納得。その表情に、父も娘も思わずガッツポーズ。

■CM 撮影現場 こぼれ話

田中さんの鮮やかな手つきにも一同絶賛！

甘いものが好きな田中さん。MOW を食べるのを楽しみにしてくださったようで、収録中、カットがかかってもそのまま食べ続け、思わず「おいしい」という声もれるチャーミングなところも。またアイスを作るシーンでは、鮮やかにかき混ぜる手つきに、ベテラン職人のよう、と一同絶賛。過密なスケジュールでしたが、田中さんが一発 OK の演技を連発してくださり、スムーズに撮影が進みました。

田中さんと娘役の息のあった演技にご注目！

今回はじめて顔を合わせた、田中さんと娘役の栗野咲莉(あわのさり)さん。収録がはじまると、まるで本当の父娘のような、息のあった演技を見せてくれました。二人のいい表情は、どれも捨てがたいものばかりで、スタッフも悩みながら編集しました。

■MOW 公式 Twitter がアイス屋 MOW としてリニューアル

Twitter でしか見ることができない、店主 田中圭さんのアイス作りの日常や最新情報を公開していきます。

MOW 公式 Twitter : https://twitter.com/mow_ice

■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

URL:<http://tristone.co.jp/kei/>



■MOW「アイス屋 MOW」篇 ストーリーボード



(女性客)
たかがアイスじゃない



(女性客)
まだ？



(田中さん)
されど、アイス



(栗野さん)
まだ僕の MOW じゃないって言ってまして



(栗野さん)
家訓です



(田中さん)
まだ僕の MOW じゃない



(女性客)
ピュアなんだね



(ナレーション)
まっすぐにつくった、ピュアなおいしさ。MOW

■「MOW(モウ)」商品情報

「MOW(モウ)」は、乳を知り尽くした乳業メーカーだからこそ辿り着いた乳の“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。選定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。また、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。

<「MOW(モウ)」商品ラインアップ>

*4月1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クリームといった液状乳原料を使用した、濃厚でコクのあるバニラアイスです。芳醇なバニラの香りと、後味のすっきり感が楽しめる味わいに仕上げました。



MOW(モウ)
宇治抹茶

日本伝統の茶文化を継承する京都宇治の抹茶の味わいにこだわり、京都府産宇治抹茶を100%使用しています。品質本位の茶づくりに定評のある丸久小山園の抹茶原料を複数種類独自の配合でブレンドし、旨み、渋み、苦み、香りといった宇治抹茶の魅力をバランスよく味わえます。



MOW(モウ)
エチオピアモカコーヒー

エチオピアモカを100%使用した個性ある風味と、ミルクのコクがバランス良く味わえるコーヒーアイスです。エチオピアモカ本来のまろやかな酸味と華やかな香りをお楽しみいただけます。



MOW(モウ)
リッチヨーグルト味

濃厚なヨーグルト風味と、MOW(モウ)ならではの旨みやコクが引き立ったミルク風味がバランス良く味わえます。長時間発酵させたヨーグルト原料を使用し、濃厚な味わいの中にすっきりとした後味をお楽しみいただけます。

以上