

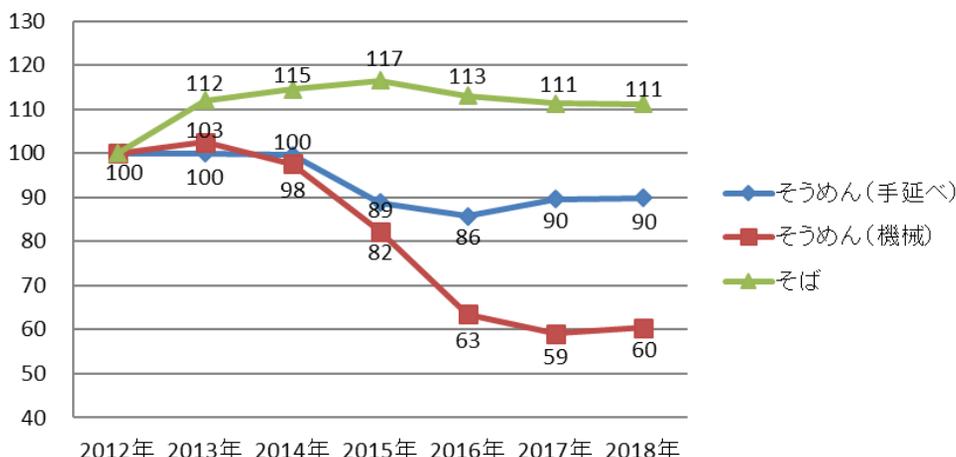
夏のそうめんつゆが「まさかのあつあつ料理」に使える 消費者の声をヒントに、ストレートそうめんつゆの「万能つゆ化」に挑戦 新CM「料理にもそのまま」篇 10月16日(金)から北陸3県で順次放映します。

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市 / 代表：三林 憲忠）は、ストレートタイプのそうめんつゆブランド「そのまま そうめんつゆ」秋冬用CMを2020年10月16日(金)から石川県・富山県で、10月24日(土)から福井県で放映します。

【今回のCM制作に至った背景】

■ そうめん消費量の減少

日本の夏の風物詩とも言えるそうめんですが、一昔前と比べて生産量が落ちてきているのが現状です。（図1）そうめん以外にも冷たい麺料理が増えたことや、御中元での消費量減であったり、原因は色々考えられます。少子化も進んでいる中で、今後そうめん市場が大きく伸長することは考えにくく、そうめんつゆメーカーとしても今後の展開に頭を悩ませていました。



（図1：乾麺の生産量の推移。2012年を100としたときの指数で表示）
（出典：食品新聞社 2018年 乾麺レポート）

■ 消費者の声をヒントに

どうかそうめんつゆをもっと食べてもらえる方法が無いか考えていたとき、北陸エリアで実施していたアンケートで気になる回答がありました。それは、「**1Lタイプを出して欲しい**」「**冬にも店に置いて欲しい**」というような回答でした。普通に考えればそこまでの大容量は必要無く、ましてや冬にそうめんつゆは、より一層必要ありません。この回答について考えていると1つの仮説にたどり着きました。

それは「**お客様はきっと料理に使っているから、たくさん容量が必要であり、また冬にもそのままつゆが必要なのだ**」と。このお客様の声をヒントに、そうめんつゆで料理を作るという、**そのままつゆの“万能つゆ化”**を本格的に検討し始めました。

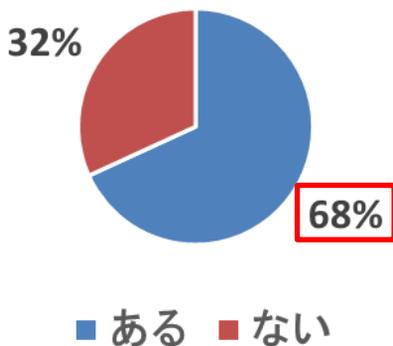
■ストレートそうめんつゆの“万能つゆ化”への挑戦

北陸エリアでどの程度の方が「そのままつゆ」を料理に使用しているのかアンケートを実施しました。その結果、そのままつゆを購入される方の**約6割以上**が料理にも使用していることが分かりました。(図2)
 ストレートで使用できるため調理の手間が少なく、まただし風味や旨味をダイレクトに楽しめる点が、料理にも使用を拡げている理由だと考えられます。

今回「そのままつゆ」を“万能つゆ”として定着させるために、季節外れのこの時期に、そうめんつゆのCMを制作するに至りました。またCMを作るだけでなく、そうめんつゆのレシピページも見直し、出来る限り**そうめんつゆだけで作る事が出来るメニュー**を考案しました。(図3)

この取り組みを通して、ヤマモリはそうめんつゆの新しい使い方・楽しみ方を発信して参ります。

Q. 「そのままつゆ」をそうめん・そば以外の料理に使ったことはありますか？



(図2: アンケート結果のグラフ)

(アンケート期間 2020/4/1~2020/9/7
 N=11,744 北陸3県)



(図3: そうめんつゆのアレンジレシピの画像)

(<https://www.yamamori.co.jp/recipe/somen/>)

■北陸エリアで売上No.1 (※)の「そのまま そうめんつゆ」

「そのままそうめんつゆ」は、昭和59年の発売以来、東海・北陸エリアを中心として多くのお客様に愛され続けているストレートタイプのそうめんつゆです。特に北陸エリアでは**ストレートつゆ売上No.1 (※)**で、北陸の夏には欠かせない商品です。



※つゆ (ストレート) 2019年4月~2020年3月
 北陸 販売金額(KSP-POSを基に自社集計)

北陸(石川県・富山県・福井県・新潟県・長野県)

■TV-CM ストーリー

夏空の下、元気よく鳴くセミ、そよ風に吹かれ心地よく鳴る風鈴、そして暑い日にぴったりのキンキンに冷えたそうめん、そんな夏の食卓を思わせるワンシーンから始まります。

食卓の上に置かれた「そのまま そうめんつゆ」。それを手に取り、つゆを注いだ先は、そうめんつゆを入れるためのガラスの器、ではなく、まさかの湯気立ち昇るお鍋の中。

なんと、そうめんつゆが「寄せ鍋」「肉じゃが」「おでん」と、寒い季節に食べたくなる熱々料理に大変身！

最後は冬の食卓に、鍋とそうめんつゆが並んでいる、何とも珍しいツーショットで幕を閉じます。

今回のCMは、「そのままそうめんつゆ」で、そうめんをおいしく食べられるだけでなく、料理もおいしく出来るということを伝えるために、シズルカットを全面的に押し出し、“食べてみたい”“作ってみたい”と思ってしまうようなCMにしました。



■会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
ホームページ： <https://www.yamamori.co.jp/>
本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠
創業： 1889年
設立： 1951年
資本金： 4億3500万円
従業員： 450名
事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【本件にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 ブランド推進部

<広報担当>

安本 (やすもと/h_yasumoto@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

ヤマモリ株式会社 商品企画開発部

<商品担当>

弓矢 (ゆみや/t_yumiya@yamamori.co.jp)

塚原 (つかはら/y_tsukahara@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206