

報道関係各位

## ～新潟米「新之助」新CM～

市川海老蔵さんが厳かな水盤に浮かぶ舞台で  
美しすぎる炊きたて新潟米「新之助」を堪能。

新潟米「新之助」新CM『おいしいお米は、美しい。』篇を公開

2020年10月11日(日)より公式サイトで放映開始  
地上波放送：10月18日(日)～

新潟県は、市川海老蔵さんをCMキャラクターとして起用した新潟米「新之助」（しんのすけ）の新TVCMを2020年10月11日(日)より公式サイトにて放映を開始いたします。なお、地上波でのTVCMは10月18日(日)から関東、関西、中京、新潟地区で放送となります。



## 市川海老蔵さんのご出演経緯

新潟の米づくりの伝統を極めた革新的な品と質を生み出した新潟米「新之助」。一方、海老蔵さんは歌舞伎の伝統を継承しつつ、常に革新的なチャレンジを重ねています。新潟県は、海老蔵さんと新潟米「新之助」に受け継いでいく伝統と新たな創造に向けた革新という点で親和性を感じ、この度CMにご出演していただくこととなりました。

本CMでは、コロナ禍に自宅での生活が見直されている中、これまで歌舞伎を通して人々の暮らしに元気を届け続けて来られた海老蔵さんに、「お米がおいしい、ということだけで幸せ」というメッセージを伝えていただいています。

## 新潟米「新之助」新CM『おいしいお米は、美しい。』篇のストーリー

何かを見つめる市川海老蔵さんの鋭い眼差し。その目線の先には両手で掬い上げられた新潟米「新之助」があります。そのお米にカメラが寄ると、立ちのぼる湯気とともに炊き立てでツヤ輝く新潟米「新之助」が現れます。すると場面は特別な世界へ転換。そこはなんと水の上に作られた特別な食事会の舞台。海老蔵さんを中心に、海老蔵さんとゆかりのある方々が左右対象に3人ずつ座っています。海老蔵さんの「いただきます」という言葉を合図に、新潟米「新之助」をおいしそうに食べる皆さん。その後、海老蔵さんはお茶碗に盛られた炊き立ての美しい新潟米「新之助」を一口ほおばります。その味を噛みしめた瞬間、海老蔵さんが目を見開き、巨大な新潟米「新之助」のロゴが記された紅白幕が降りてきます。そこで海老蔵さんから「うまい！」と力強い一言。最後は皆さんがとても穏やかな表情で、新潟米「新之助」の美味しさを語り合います。

## 新CM概要

### ■新潟米「新之助」新CM概要

- タイトル : 新潟米新之助『おいしいお米は、美しい。』篇
- 出演 : 市川海老蔵、市川男女蔵、市川右團次、市川九團次、大谷廣松、市川新蔵、市川新十郎
- 放映開始 : 2020年10月18日(日)～
- 放映エリア : 関東地区、関西地区、中京地区、新潟県
- URL : [https://youtu.be/\\_xjSxHzT2PM](https://youtu.be/_xjSxHzT2PM)



### ■CMメイキング映像

- URL : <https://youtu.be/p1bWvnZQjIM>



## 新CM撮影エピソード

今回の撮影では市川海老蔵さんを中心に、海老蔵さんのお声がけのもと市川男女蔵さん、市川右團次さん、市川九團次さん、大谷廣松さん、市川新蔵さん、市川新十郎さんにもご出演いただきました。皆さんがスタジオに入り、水の張られた15m X 11mの巨大な水盤を見た瞬間、「お〜っ！」と声を上げ感嘆されます。そしてその大きな水盤の上に作られた特別な台座に向い架けられた細い橋を、お一人ずつ楚々と渡り、それぞれの定位置に着きます。その渡り橋が外されて、海老蔵さんを中心に左右対称に3人ずつ、紋付袴の皆さまが揺らめく水盤の上で正座されているお姿の、その見たことのない美しさと斬新さ、品格の高さで、スタッフ一同から思わず「お〜っ！」と声が上がりました。

水盤の上での撮影はとても和やかな雰囲気で行われました。全員で新潟米「新之助」を召し上がるシーンでは、カット時にもかかわらず、お米のおいしさに思わずもう一口召し上がる場面も。本CMは、言葉ではなく目力やしなやかさで表現する場面が多い中、海老蔵さんの美しく堂々たる表現力により、撮影はスムーズに進行しました。

## プロフィール



### 市川海老蔵さん

1977年12月6日生まれ。

1983年歌舞伎座『源氏物語』の春宮で初お目見得。

1985年5月歌舞伎座『外郎売』の貴甘坊を勤め七代目市川新之助を名乗り初舞台。

2004年歌舞伎座にて市川海老蔵を襲名。日本の伝統芸能を次世代に伝えるべく、

「古典への誘い」「ABKAI」などの自主公演にも力を入れている。国外では、パリやロンドン、ローマなど海外の公演も積極的に行う。

■新CM 新潟米新之助 『おいしいお米は、美しい。』 篇

音楽：原 摩利彦  
ナレーション：市川海老蔵



おいしいお米は、  
美しい。



「うまい！」

そのお米、  
新潟米  
新之助

## スタッフリスト

CD・AD：金原次郎（フリーランス）  
プロデューサー：稲垣 護 (geekpictures/geek park)  
PM：佐藤洋輔 (geekpictures/geek park)  
監督・編集：佐藤竜憲 (Diamondsnap)  
カメラマン：河津太郎 (Anglepictures)  
ギャファー：櫻井恵美（フリーランス）  
美術：岡田拓也 (Nouvelle VAGUE)  
ヘアメイク：松本潤（辻事務所）  
本編集・CG：jitto  
音楽：原 摩利彦（フリーランス）

## 商品情報

新潟米「新之助」は、米どころ新潟のプライドをかけて地球温暖化の進行に備え、高温になっても品質が高くおいしいお米として研究・開発され、平成29年に一般販売を開始しました。

大粒で、食味についてはコクと甘みに特長があり、全体のバランスが優れている新潟県を代表するお米「コシヒカリ」とは異なるおいしさを持っています。

### ○名称の由来

誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージしたものであり、品質への自信やブランドとしての意志の強さを表現した名前です。

### ○パッケージデザイン

「めでたさと期待」を表現した紅白の色合いや、「助」の文字を「水引」のイメージにしている点など、「ハレの日のお米」として格別感を表現しています。

### ○クオリティを保つための生産・流通体制

新潟米「新之助」に相応しい「食味・品質」と「安全・安心」を確保するため、研究会を立ち上げ、指針に基づく栽培、栽培履歴記帳やGAPを確実に実施できる生産者を会員として登録。研究会は、会員に対して情報提供や栽培指導の案内、生産者の取組のチェック等を行っています。

### ○食味・品質基準

生産・出荷段階で玄米タンパク、整粒歩合、玄米水分など、「新之助」の特性に合わせた基準を設定しています。

