

2023年6月15日 株式会社さとふる

東京 03、麻生久美子さんを継続起用 さとふる、新テレビ CM を 6 月 17 日より放映開始 ~ご当地料理にまつわる思い出エピソードも公開~

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」(https://www.satofull.jp/)を運営する株式会社さとふる(本社:東京都中央区、代表取締役社長:藤井 宏明)は、お笑い芸人「東京 03」の飯塚悟志さん、角田晃広さん、豊本明長さん、女優の麻生久美子さんを起用した新テレビ CM「それはなし」篇、「ご当地醤油」篇、「さとふるの日とは」篇(各 15 秒)を 2023 年 6 月 17 日より放映します。

■イメージ



舞台は昨年に続き豊本さん麻生さん夫婦の家。庭先にふるさと納税のお礼品を広げ、様々なご当地の品を楽しみながらストーリーが進んでいきます。本シリーズは年末にかけ、続編を順次放映予定です。また、今年はテレビ CM に加え、撮影中に全国各地のお礼品を楽しむ様子を撮影した 6 秒・15 秒のオフショット動画を WEB 広告として公開します。

■CM 概要

タイトル:「それはなし」篇、「ご当地醤油」篇、「さとふるの日とは」篇(各15秒)

出演:東京 03、麻生久美子 放映開始日:2023 年 6 月 17 日

■CM 動画

URL: https://www.satofull.jp/static/special/myhometown.php

■撮影エピソード

4 名がスタジオ入りするとすぐに撮影がスタート。飯塚さんは「もう本番!?」と驚きながらもすぐに本番モードに切り替え1本目の撮影が始まりました。撮影中は、監督からの無茶ぶりに応え、アドリブで発した角田さんの一言に全員が大笑いし、麻生さんも「あ~楽しい!」とこぼすなど、終始和気あいあいとした雰囲気で進みました。撮影の合間にはセットで使われたお礼品を試食し「めちゃくちゃ美味しい!」「これおしゃれな味がするよ」「全部美味しいのすごいよね」と感想を伝え合うなど仲の良さが伺えました。

■東京 03・麻生久美子さんインタビュー



O. 今回の撮影で印象に残っていることはありますか?

A. 角田さん:撮ったネタの本数です。本当に全部使われるのかとも思いましたが、ちゃんと使われるようです。確認したいと思います。※年末にかけ続編を順次公開予定

麻生さん:毎回そうなのですが、撮影中に出していただけるお料理がどれも美味しくて。 撮影が終わった後も、みんなでいただいたのが楽しい思い出として残っています。

O. ご当地料理にまつわる思い出を教えてください。

A. 飯塚さん: この前 4 年ぶりに単独ライブで行った札幌で、4 年ぶりに食べたジンギスカンが最高に美味 しかったです。あれは最高でした。

角田さん: 学生の時、初めて行った沖縄で食べたご当地料理には全て感動しました。タコライス、沖縄 そば、ゴーヤチャンプル・・何を食べても最高でした。なにより沖縄が最高でした。

豊本さん: 単独ライブのツアーで全国に行かせてもらうのですが、長野で美味しいお蕎麦をいただいた時、角田さんは蕎麦アレルギーで食べられないので1人だけ石焼ビビンパ食べてました。

麻生さん: 昔、北海道に映画のキャンペーンで行った時に、新聞のインタビューで「蟹」のお話をしたら、次の日の見出しに、大きく「蟹食べたーい」と載っていた思い出があります。その日の夜は美味しい蟹料理を美味しくいただきました。

Q. この夏に行きたい地域はありますか?

A. 飯塚さん:今年の単独ライブでも行けない沖縄に旅行で行けたら最高です。

角田さん:沖縄に行きたいです。

豊本さん:北海道とか蒸さない所に行きたいです。

麻生さん:北海道に行って、美味しい料理を堪能したいです。

Q. 昨年のインタビューで気に入ったお礼品を教えていただきましたが、 最近のお気に入りを教えてください。

A. 麻生さん:毎年、地元の千葉のイチゴをふるさと納税しています。

O. 今回の CM の見どころを教えてください。

A. 飯塚さん: この長く続いている CM シリーズの中で未だに頑なに「さとふる」をやっていない僕がとうとう「さとふる」を始めるのか?ここに注目していただきたいです。

角田さん:今年もやりとりが面白いので、全編しっかり見ていただきたいです!

豊本さん:前回同様、僕の家の庭の設定なんですけど、なにげに僕、引っ越ししてました。

麻生さん:今回も東京 03 さんの掛け合いが本当に面白いです。楽しみにしていただけたらと思います。

■ストーリーの概要

【「それはなし」篇】

「ふるさと納税、と書いて」と、一人大喜利を始める角田さん。飯塚さんが「"さとふる"と読む、は無しだよ」と鋭くツッコむと「なんでよ?」と角田さんが不満そうに返します。「読まないし、いくらなんでも ねえ?」と言う飯塚さんに、豊本さんが「不遜だよ、"さとふる"が誤解されるよ」とかぶせ、「じゃ、なんて読むんだよ?」としか言えない角田さんが印象的な内容になっています。

【「ご当地醤油」篇】

豊本さん宅の庭にご当地の醤油を使った料理が並ぶなか、「品のいい醤油」と飯塚さん。「いろんなとこから"さとふる"してます」「うまいし楽しいし」と豊本さん麻生さん夫妻が、ふるさと納税でご当地の醤油を楽しんでいることを話します。そこに角田さんが「醤油って個性でるよね」と言うと、飯塚さんがテンポよく「この醤油の個性は、一言で言うと?」と振ります。「無骨大名」と角田さんが返し、笑いが起こるなかストーリーが終わります。

【「さとふるの日とは」篇】

飯塚さんに「"さとふるの日"っていうのは…」と豊本さんが説明を始めると、「ああ、オレが」と制する角田さん。「飯塚、"さとふるの日"っていうのは その、日ってわかる?」と角田さんが続けると「わかるよ、デイでしょ」と飯塚さんが答えます。「そうそうそう つまり"さとふるデイ"だよね…」と説明になっていない角田さんのコメントで、見切り発車で話し始めたことがわかり、「あとで詳しく」とツッコむ豊本さんと飯塚さんがうなずき合い、何とも言えない空気が流れるコミカルな内容になっています。

■ストーリーボード 【「それはなし」篇】





角田さん:「ふるさと納税、と書いて」

飯塚さん:「"さとふる"と読む、は無しだよ」

角田さん:「なんでよ?」

飯塚さん:「読まないし、いくらなんでも ねえ?」

豊本さん:「不遜だよ、"さとふる"が誤解されるよ」

角田さん:「じゃ、なんて読むんだよ? |

NA.: ふるさと納税は、さとふるで

【「ご当地醤油」篇】





飯塚さん: 「品のいい醤油」

麻生さん:「醤油は、いろんなとこから"さとふる"してます」

豊本さん:「うまいし楽しいし」 角田さん:「醤油って個性でるよね」

飯塚さん:「この醤油の個性は、一言で言うと?」

角田さん:「無骨大名|

NA.: ふるさと納税は、さとふるで

【「さとふるの日とは」篇】





豊本さん:「"さとふるの日"っていうのは…」

角田さん: 「ああ、オレが |

角田さん:「飯塚、"さとふるの日"っていうのは

その、日ってわかる? |

飯塚さん:「わかるよ、デイでしょ」

角田さん: 「そうそうそう つまり"さとふるデイ"だよね… |

豊本さん:「あとで詳しく」

NA.:ふるさと納税は、さとふるで

■株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税(自治体への寄付)を通して地域活性化を推進しています。「ふるさとの元気を"フル"にする、ふるさとの魅力が"フル"に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申し込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申し込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとごづち」(https://www.satofull.jp/koduchi/)を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

【本件に関する問い合わせ先】

報道機関から…株式会社さとふる 経営戦略室 広報担当 大場・井田・坂平

Tel: 03-6262-6148 FAX: 03-6262-6146 E-mail: <u>pr@satofull.co.jp</u> お客さまから…さとふるサポートセンター E-mail: ask@satofull.co.jp

Tel: 0570-048-325 受付時間: 午前 10 時~午後 5 時(土・日曜日、祝日、年末年始を除く)