

2023年11月6日

報道関係各位

株式会社雪国まいたけ

「雪国まいたけ極」の新CMに中川大志さんを起用！
11月6日（月）から【雪国史上、最高傑作。】シリーズ TVCM を
関東・近畿・中京・新潟エリアを中心に放映開始！
～最高傑作と呼ばれるまいたけ「極」、その美味しさの秘密が明らかに～

株式会社雪国まいたけ（本社：新潟県南魚沼市 代表取締役社長：湯澤尚史）は、「雪国まいたけ極」の新CMを2023年11月6日（月）より関東・近畿・中京・新潟エリアを中心に放送開始いたします。

まいたけには、普通のまいたけとプレミアムなまいたけがある。今回「雪国まいたけ極 雪国史上、最高傑作。」シリーズCMでは、「雪国まいたけ極」はなぜ美味しいのか？に迫ります。それは「独自開発した菌を丁寧に長期熟成で大株に育てあげる」から。その秘密を解き明かすCMキャラクターに起用されたのは俳優・中川大志さん。中川さんが「雪国まいたけ極」の大株を初めて見た驚きと、実際に食べてみて感じた美味しさを、消費者の皆様にもまっすぐに語りかけ、最後は珍しい「白まいたけ」にも触れていきます。

CM出演の決定に「とても嬉しかった」と語るほど、もともとまいたけが大好きな中川さん。そんな中川さんも、初めて見る「雪国まいたけ極」の大株に驚きが隠せません。また実際に食べてみて「香り」「歯ごたえ」「食べごたえ」がぜんぜん違う、と感動されていました。

●雪国まいたけ公式HP 特設ページ：https://www.maitake.co.jp/pr_2023/

※11月6日(月)6:00 公開予定



●CM 概要

タイトル：雪国まいたけ極 CM

雪国まいたけ「極」最高傑作 焼きまいたけ篇（15 秒）

雪国まいたけ「極」最高傑作 試食篇（15 秒）

雪国まいたけ「極」最高傑作 焼きまいたけ篇（30 秒）

放映開始日：2023 年 11 月 6 日（月）より関東・近畿・中京・新潟エリアを中心に放送開始

※TVer は全国放映

●新 CM について

今回の CM は「雪国まいたけ極」の美味しさを訴求するため、「雪国史上、最高傑作。」をキャッチコピーとして制作しました。まいたけが普段から大好きでよく食べているという中川大志さん。上質な世界観の中、ユーザーの代表として消費者に語りかけます。「(雪国まいたけ極って)元はこんなに大きいつて知ってました？」美味しさの秘密は、「雪国まいたけ極」ならではの長期熟成、大株栽培にあるということの中川さんが素直な驚きや感動とともにストレートに伝える内容の CM です。

「まいたけは実はどれも同じではなく、独自製法で大株を育てあげるこの『極』こそが、本当に美味しいプレミアムなまいたけであることを、この撮影で初めて知りました。そんな自分の素直な驚きが伝わればいいなと思っています。」と語る中川さんのまっすぐな思いが感じられます。



●撮影レポート

撮影当日、衣装合わせを行い、颯爽と明るい表情でスタジオ入りされた中川大志さんを見たスタッフの印象は「きれい！」の一言でした。「まいたけをプレミアムなきのこ」と強く表現したい、とお伝えしたところ、「まいたけ大好きです。ぜひ、いいCMを作ります」との言葉をいただきました。お好きとはいえ、約30回に及ぶ試食シーンは、きっと満腹になるまで召し上がられたに違いありません。今回のCMは中川さんの登場シーンだけでなく、「極」の存在感を際立たせるためのライティングや動き、背景の変化や、箸の上げ下げに至るまで随所に細かいこだわりがあります。中川さんは「こんなに大きなまいたけは初めて見ました。食感・味すべて絶品でした」とのこと。「これからはスーパーでも『極』を確認して買って、たくさん食べます！」との力強いお言葉もいただきました。

メイキング動画 URL：<https://youtu.be/CtfbaS7Swus>

<撮影シーン>



●中川大志さんインタビュー

Q.今回のCM出演が決まった時のお気持ちは？

A.僕自身本当にまいたけが好きで、なのですぐに言いました。「まいたけ大好きです！」って。お話を聞いて、嬉しかったです。

Q.好きなまいたけ料理は何ですか？

A.迷いますが、やっぱり鍋とかすき焼きにはまいたけは欠かさず入れます。あとは天ぷらも好きです。お店でまいたけの天ぷらがあったら絶対頼んでしまいます。あと、まいたけの炊き込みご飯も好きです。

Q.「雪国まいたけ極」の大株を見た感想は？

A.あんなに大きなまいたけを見たのは初めてだったので「まいたけってこんなにでかいの!？」という印象と、実際手に持たせていただいた重さに驚きました。約1キロあるということで、撮影中もう手がちょっとうれしい悲鳴と言うか、プルプルしていました(笑)

Q.「雪国まいたけ極」を食べた印象はどうでしたか？

A.とにかく食べ応え、歯ごたえが素晴らしかったです。ちょっと口に収まりきらないんじゃないかっていうぐらいのサイズをバクっといかせていただきました。すごく幸せな気持ちになりました。

Q.白いまいたけのことはご存知でしたか？

A.はい、白いまいたけは、見たことはありました。お店でも白いまいたけが使われている料理とか、スーパーでも白いまいたけが売場に並んでいるのは見たことがあります。ただ、僕自身それを買って食べたことはなかったので、白まいたけもすごく気に入っています。

Q.「雪国まいたけ極 白」(白まいたけ)の第一印象はどうでしたか？どんな料理に合いそうですか？

A.もう花束みたいな感じで、大株の姿は「本当にこれがまいたけなのか？」と思わされるくらいすごくきれいでした。見た目がすごくきれいなので、ソテーとかにしたらおいしいんじゃないかと思いました。

Q.「雪国まいたけ極」の魅力はどこにあると感じましたか？

A.「元はこんなに大株なんだ」ということは僕自身も今回初めて知ったので、手に取っていただくお客様にもそれを知っていただきたいと思いました。それと、やはり「香り」「食べごたえ」「歯ごたえ」が全然違う感じがしたので、シンプルにCMに出てくるような食べ方(焼きまいたけ)もやっていただきたいです。

●中川大志さんプロフィール

1998年 東京都生まれ。

2009年 俳優デビュー。2011年日本テレビ「家政婦のミタ」で一家の長男役を演じ注目を集める。

以後、NHK大河ドラマ「真田丸」、TBS「花のち晴れ～花男 Next Season～」、NHK連続テレビ小説「なつぞら」等数多くの話題作に出演。2019年には「坂道のアポロン」、「覚悟はいいかそこの女子。」で第42回日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。2023年にはNHK大河ドラマ「鎌倉殿の13人」、TBS「オールドルーキー」の演技が評価されエランドール賞新人賞を受賞。

現在はフジテレビ「ONE DAY～聖夜のから騒ぎ～」(毎週月曜よる9時～)に出演中。



●CM 対象商品

「雪国まいたけ極」

かつて幻とといわれたまいたけは40数年前、雪国まいたけによって確立された大規模栽培の技術によって、今では食卓を賑わすお馴染みの存在になりました。

より美味しく、より品質の良いまいたけを食べてもらいたい。その思いから美味しいまいたけを追求し続け、たどり着いた答えが「雪国まいたけ極(きわみ)」。まさに、雪国史上、最高傑作の逸品です。



「雪国まいたけ極 白」

「雪国まいたけ極」の特徴を引き継ぎ、見た目、煮汁ともに美しく高級感のある新たな白まいたけ。

国内で唯一、大規模大量生産による安定供給を実現し、極シリーズとして新たな調理の可能性を広げます。



株式会社 雪国まいたけ

本社：〒949-6695 新潟県南魚沼市余川 89 番地

Tel：025-778-0111（代表）

URL：<https://www.maitake.co.jp/>

本件リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社雪国まいたけ マーケティング部 担当：菅野、浅子

〒135-0041 東京都江東区冬木 11-17 イシマビル 6F

Tel：03-6778-1529（9:00～18:00、土曜祝日を除く）

e-mail：cp-information@maitake.co.jp