



春風亭昇太さん『新中華街』で一席!?

## マルハニチロの冷凍食品『新中華街』シリーズCM 2017年11月1日(水)より全国オンエア開始

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）は落語家の春風亭昇太さんを起用し、冷凍食品「新中華街」シリーズCMを2017年11月1日（水）より全国でオンエアいたします。

冷凍食品「新中華街」シリーズは、1995年に登場以来、長年愛されている人気シリーズです。中華の名店「赤坂璃宮」の譚彦彬オーナーシェフ監修のもと、米飯、麺、点心など様々なメニューで本格的な中華料理を展開しております。

CMは2017年2月にオンエアされたものを再編集し、春風亭昇太さんが、「新中華街」の2商品のおいしさを、普段は見られない感極まった表情や、落語の所作などで余すところなく表現していただきました。「炒飯の極み [えび五目×O醬]」（「感極まる」篇）、「あおり炒めの焼豚炒飯」（「弟子に振る舞う」篇）の2パターンです。

### 【CMストーリー】



- ※カット写真は本編とは異なる場合がございます。
- ※カット写真の無断転載は固くお断り申し上げます。
- ※WEB への画像・動画掲載はご遠慮ください。



【「感極まる」篇】(15秒)

落語家ならではの輝く金屏風を背景に、「炒飯の極み」を優雅に味わう春風亭昇太さん。思わずそのおいしさに・・・涙まで・・・?!

【「弟子に振る舞う」篇】(15秒)

噂に聞いていた昇太師匠のこだわり本格料理。お腹を空かせて心待ちにしていたお弟子さんたちに「あおり炒めの焼豚炒飯」が振る舞われます。そのおいしさに、お弟子さんたちは「さすが師匠!」と舌鼓を打ちますが、「チーン」というレンジの音が・・・?!

◎CM特設サイト

[http://www.maruha-nichiro.co.jp/chuuka\\_cm/](http://www.maruha-nichiro.co.jp/chuuka_cm/)

◎CMは「マルハニチロチャンネル」でご視聴いただけます。

[http://www.maruha-nichiro.co.jp/news\\_center/channel/index.html](http://www.maruha-nichiro.co.jp/news_center/channel/index.html)

※11月初旬更新予定

【出演者プロフィール】

氏名：春風亭 昇太 (しゅんぷうてい しょうた)

生年月日：1959年12月9日

出身地：静岡県出身

出演：日本テレビ「笑点」6代目司会者

2017年NHK大河ドラマ「おんな城主 直虎」(今川義元役)





## 【商品概要】

### 『新中華街 炒飯の極み [えび五目 XO 醬]』

発売地区： 全国

内容量： 600g

価格： オープン価格

商品特徴：

- ・ 赤坂璃宮オーナーシェフ譚彦彬監修の炒飯です。
- ・ 「高温あおり炒め製法」で高温かつ短時間であおりながら炒めることでパラッと香ばしく仕上げました。
- ・ えび、卵、たけのこ、小松菜、ねぎ、豚ひき肉、しいたけの7種の具材入りで、XO 醬とえび香味オイルで香ばしさを極めました。
- ・ 海鮮の旨味がアップし、さらにおいしくなりました。



### 『新中華街 あおり炒めの焼豚炒飯』

発売地区： 全国

内容量： 450g

価格： オープン価格

商品特徴：

- ・ 赤坂璃宮オーナーシェフ譚彦彬が作る本格的な炒飯を再現しました。具材投入のタイミング、そのときの鍋の温度などを分析し、データ化。そのプロの技を再現できる機械を開発し、パラパラで香ばしい炒飯に仕上げました。
- ・ 「蒸気炊飯製法」で炒飯に最適なふっくら炊き上げたごはんを使用しています。
- ・ 米も具材もすべて国産。じっくり焼いたやわらかくジューシーな特製焼豚が入った炒飯が電子レンジで手軽に召し上がれます。



以上

報道各位からのお問い合わせ先  
マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

お客様からのお問い合わせ先  
マルハニチロお客様相談室

フリーダイヤル 0120-040826