

2018年12月17日

マルハニチロの新企業CM 「とどく、幸。バリューチェーン」編 オンエア開始 ～ 2019年1月11日（金）から全国で ～

マルハニチロ株式会社（本社:東京都江東区、代表取締役社長：伊藤 滋）は、ブランド力強化と価値向上に向けた活動のひとつとして、企業の思いや事業内容を広くお伝えするために、2019年1月11日（金）より、新企業CM「とどく、幸。バリューチェーン」編を全国展開いたします。

マルハニチロは中期経営計画「Innovation toward 2021」（2018～2021年度）においてブランド強化を掲げ、新しくコーポレートブランド戦略を導入し、「海といのちの未来をつくる」というブランドステートメントのもとで、さまざまなコミュニケーションを展開しております。

2018年9月からは、マルハニチロの「ココロザシ」を、さまざまな事業領域におけるマルハニチロの企業活動、具体的な「ファクト（事実）」とともにお伝えする企業CMを展開してまいりましたが、今回の「とどく、幸。バリューチェーン」編は、企業CM「ファクト」シリーズの第二弾となります。



「とどく、幸。バリューチェーン」編

◆「とどく、幸。バリューチェーン」編 のストーリー

前作（「つながる、幸。バリューチェーン」編）に続き、原料の調達から加工・販売、食卓までをつなげるマルハニチログループならではの貫いたグローバルなバリューチェーンを表現しました。バリューチェーンの端と端、つまり、調達の現場と日常生活を二元中継で結び、両方が深く関わり合い、つながっていることを表しています。おいしい食べ物を食べる人と届ける人、それぞれの想いや日常が、シンプルに、そして密接に交差します。

タイの南東部にあるエビ養殖場では、バナメイエビの水揚げの真っ最中です。収穫したエビは鮮度を保ったまま、バンコク市郊外にあるキングフィッシャー社（マルハニチログループ）に運ばれ、“冷凍加熱済みむきエビ”に加工されます。養殖と加工の現場で商談やエビの検品、厳しい品質チェックを行っているのは、マルハニチロのバンコク事務所に駐在しているマルハニチロ社員です。おいしいエビを日本に届けたいと、エビを見つめる表情にも気合が入ります。

一方、日本のとある食卓では、少し早い夕食の準備中です。得意料理のエビチリの材料は、スーパーで見つけた“冷凍加熱済みむきエビ”、タイから輸入されたものです。おいしく出来あがったエビチリを盛り付けながら、これから食べる時間を思っているのでしょうか、自然と笑みがこぼれます。



◆「とどく、幸。バリューチェーン」編に登場する 事業 と 商品 のご紹介

エビ事業

マルハニチロは多種多様なエビ原料、エビ加工品をさまざまな形態で、主に東南アジアから日本に輸入しています。その取扱量は日本のエビ輸入量のうち約15%を占め、業界ナンバーワンに位置します（2017年現在）。タイのバンコク駐在員事務所を基点とするリアルタイムな情報を駆使して、世界のエビ市場をリードしてきました。そして、世界各地の仕入れ先と長年にわたって培ってきた信頼関係のもと、自社生産拠点はもちろん、現地パートナーと厳格な品質管理体制を構築し、安全安心な品質管理の徹底を図っています。

CMに登場するのは、持続可能で適切に管理され、生態系や環境に配慮した養殖施設を認証する「BAP（Best Aquaculture Practices）認証」を取得しているエビ養殖場です。また、キングフィッシャー社はマルハニチログループの一大加工生産拠点のひとつで、持続可能な調達をめざしたサプライチェーン管理が国内外において高く評価されています。

業務用「サラダえび」

鮮度の良いバナメイエビを加熱処理しています。エビの食感と旨味がそのまま味わえます。お手ごろな価格帯でサラダをはじめ、さまざまな料理にご利用いただいている商品です。



◆提供番組

- ・ TBS 「炎の体育会TV」 [毎週土曜 19時～20時]

「とどく、幸。バリューチェーン」編は、2019年1月11日（金）以降、
以下URL（当社ウェブサイト）からご覧いただけます。

【マルハニチロチャンネル】

https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/channel/

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

Mail koho@maruha-nichiro.co.jp

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