

2017年8月7日
万田発酵株式会社

～新商品発売および新商品に伴うCM放送開始のお知らせ～

「万田酵素 GINGER」「万田酵素 STANDARD」

8月8日(火)発酵食品の日に、新発売およびCM放映開始

万田発酵株式会社(本社:広島県尾道市、代表取締役社長:松浦良紀)は、健康と美容を求めるお客様に長らくご愛用頂いております「万田酵素 プラス温」をリニューアルした「万田酵素 GINGER」と、新商品「万田酵素 STANDARD」を、8月8日の「発酵食品の日」に発売を開始します。

また、発売に合わせて3パターンのTVCMを同日から放映開始します。発酵を真面目に向き合う企業として、より一層、発酵食品に関心をお持ちいただけるよう取り組んでまいります。

【新商品概要】

「万田酵素 GINGER」

既存の万田酵素「プラス温」からパッケージのリニューアル。

選び抜いた植物性原材料に健康食材“しょうが”を加え、

3年3ヵ月以上、発酵・熟成させました。万田酵素をご愛用

いただいているお客様の中でも、特に女性からの人気が高い商品です。



「万田酵素 STANDARD」

選び抜いた54種類の素材を3年3ヵ月以上、発酵・熟成。

万田酵素元来のまろやかな味が特徴で、ショウガが苦手な方向けに

お勧めの商品です。



【CM概要】



【3パターンのTVCMを制作】

発酵文化を継承し、独自の発酵技術を進化させる当社の考えや活動を伝える企業CMと、女優の瀬戸朝香さんを起用し発酵食品の良さを伝える新商品CM、さらに一般モデルを起用し、登場をシンプルに伝えるた新商品CMを制作しました。

【万田発酵について】

万田発酵は因島に本社を置く、発酵食品「万田酵素」の製造会社です。温暖な気候と豊かな自然の中で、発酵に必要な微生物に適した環境をつくり、研究と開発を積み重ねています。

万田発酵の原点は、西暦 1700 年頃から 10 代続いた造り酒屋。長年培った醸造の知恵と経験により、主に健康食品事業、アグリ事業、水産・畜産事業、スキンケア事業を展開しております。

選び抜いた複数の植物性原材料をバランス良く長期発酵熟成させる「複合発酵」が特徴です。

【万田酵素について】

万田酵素は、小さなお子様からお年寄りまで召し上がれる、世界でも大変希で貴重な植物発酵食品です。万田酵素に使われ数々の植物性原材料は、日本国内を中心に、広域に渡った気候風土で育まれる素材を選び抜き、果実などは皮や種までまるごと発酵・熟成させています。「海のもの」「山のもの」さまざまな素材をブレンドすることで、環境ごとに生き抜くパワーを蓄えた原材料の利点がバランスよく溶け合い、私たちの健康を補う質の高い発酵食品が出来上がるのです。

創業以来、瀬戸内海のしまなみ海道に浮かぶ因島で作られています。地中海気候に分類される瀬戸内は、因島独特の四季がもたらす、非常に穏やかな気候に恵まれています。これらの条件が揃い初めて、私たちが太鼓判を押せる万田酵素が出来上がります。

【新商品ラインアップ】

- ・万田酵素 GINGER 77.5g 通常価格 6,480 円(税込)

【内容量】77.5g(2.5g×31 包)

【商品サイズ】205×140 mm 【販売開始日】8 月 8 日



万田酵素 GINGER



万田酵素 GINGER
お試し

- ・万田酵素 GINGER お試し 0 円

【内容量】20g(2.5g×8 包)

【商品サイズ】195×105 mm 【販売開始日】8 月 8 日

- ・万田酵素 STANDARD 77.5g 通常価格 6,480 円(税込)

【内容量】77.5g(2.5g×31 包)

【商品サイズ】205×140 mm 【販売開始日】8 月 8 日



万田酵素 TANDARD



万田酵素 STANDARD
お試し

- ・万田酵素 STANDARD お試し 0 円

【内容量】20g(2.5g×8 包)

【商品サイズ】195×105 mm 【販売時期】8 月 8 日

【CMストーリー】

・企業CM『発酵力は、生命力』篇（30s 60s）

「発酵」という自然の奇跡のひとつに向き合う企業として、「万田発酵＝発酵を真面目に考える企業」であることを真摯にアピールしたCMです。生命の根幹の一つである「発酵の営み」と、古くから人々に愛されてきた「発酵食品」を軸に、「発酵」が私たちの体にとって大切であり、生活に欠かせない「食品」であることを語ることで、企業が持つ根幹のメッセージを語るCMとしました。

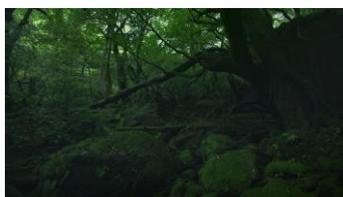


(ナレーション)

生物は“代謝”によって
生きるための
エネルギーを得る。



発酵は生物が命を繋いで
いくために自然界が
生んだ知恵



その方法は
呼吸をするか
光合成をする



発酵力は、生命力。

発酵力は、生命力
発酵という視点から



発酵をするかの
3つだけだという



皆様の人生を想い続ける
万田発酵



【CM ストーリー】

・新商品 CM/瀬戸朝香さん起用『もっと発酵食品を食べよう』篇 (15s 30s 60s 120s)

「もっと、発酵食品を食べよう」をキーワードに、国内外のさまざまな発酵食品を、タレントの瀬戸朝香さんがテンポよく、楽しく、紹介していくCMです。

発酵食品はなぜカラダにいいのか、世界で食べられているのか、わかりやすく解説しながら、新しくなった2つの「万田酵素」を訴求する内容としました。



・新商品 CM/一般モデル起用『ジンジャー&スタンダード』篇 (15s)

「プラス温」のパッケージが変わったこと、新しく「スタンダード」が登場したことをシンプルに訴求するCMです。

「万田酵素を食べる」=「分包を口に作る象徴的なイメージ」をストレートに表現。ターゲットの枠を広げる出演者の起用と、その堂々とした佇まいを軸に、二つの商品の「味の違い」を明確に訴求し生姜が苦手だった人に向けても、“すっきり味”をしっかりとアピール。幅広い方々に愛される商品を語るCMとしました。



【CM 放映日・エリア】

8月8日(火)から全国で放映

※8月8日は「発酵食品の日」です。

【発酵食品の日(8月8日)とは】

1994年(平成6年)に弊社が日本記念日協会に申請し、制定されたものです。

発酵(ハッコウ)の8と末広がりの八(ハチ)で発酵食品の無限の可能性を示す意味から8月8日となりました。「発酵食品の日」がきっかけとなり、発酵食品の素晴らしさを少しでも多くの皆様に知っていただければと心から願っております。



8月8日は発酵食品の日

万田酵素が1994年に制定。発酵(ハッコウ)の8と末広がりの八(ハチ)で、発酵食品の無限の可能性を示しています。

【商品に関するお客様からのお問い合わせ先】

- ・万田酵素 公式オンラインショップ : <http://mandahakko.com/mh/shop/>
- ・電話 : 0120-85-3732 ※受付 (月~金) 8:30~20:30 (土) 8:30~17:30

【報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万田発酵株式会社 ダイレクトマーケティング部 岩崎

TEL:06-6397-7708 E-mail: tomoki_iwasaki@manda-kohso.co.jp