2017年6月13日
ののじ株式会社

女優・福原遥さんが画家に！

「ののじ ワンダーピーラー」シリーズ

『おいしい展覧会』篇　6月14日（水）公開

彼女が作った驚きの作品とは？ベレー帽&エプロン姿にも注目！

ののじ株式会社（横浜市西区　代表取締役：高部　夢宙）は、当社の大ヒット商品『ののじ根菜フリルサラダ削り～ナ』をはじめとする4製品、『ののじ　ワンダーピーラー』シリーズの動画広告『ののじ　ワンダーピーラー（おいしい展覧会篇）』を、6月14日（水）0時からYouTubeと当社ホームページにて公開いたします。イメージキャラクターには、2016年11月に公開された『ののじ根菜フリルサラダ 削り～ナ』の動画広告に登場した女優・福原遥さんを継続起用いたしました。

◆福原さんが画家に扮して、モナリザを完成！それは“食べられる絵画”だった！

前回の動画では、野菜でできた総フリルのオートクチュール風ドレスで登場し、大人なモードスタイルに挑戦した福原遥さん。今回は、ベレー帽とエプロンを身につけ画家に扮し、『ののじ　ワンダーピーラー』シリーズで様々な形にカットした野菜だけで“モナリザ”を作り上げます。可愛らしさの中に真剣な眼差しが光る福原さんの新しい魅力が楽しめるとともに、完成度の高い野菜のモナリザが、見る者に驚きを与える見ごたえたっぷりの動画です。ぜひご覧ください。

■インターネット動画概要

タイトル：『ののじ　ワンダーピーラー　おいしい展覧会篇』（120秒）
動画URL：https://www.youtube.com/watch?v=pEaCBKu2eFA
公開日：2017年6月14日（水）
商品概要URL：http://www.nonoji.jp/products/kitchen/peeler/スージー＆みじん/
http://www.nonoji.jp/products/kitchen/peeler/ののじ-糸はるさめ削り/
http://www.nonoji.jp/products/kitchen/peeler/削りーナ/

◆動画ストーリー

動画は、大きく前半の「作品制作シーン」、 後半の「レシピ紹介と展覧会シーン」に分かれています。

【前半】

冒頭、暗闇の中からスポットライトの前へと現れる福原さん。ブルーのベレー帽にオレンジ色のエプロンを身につけ、様々な形にカットされた野菜が並べられてたパレットを左手に、ピンセットを右手に持っています。前方には机があり、その上には未完の作品が横たわっています。

おもむろにピンセットで野菜を掴み、そっと机の上の作品に載せていく福原さん。パレットに置かれた野菜は、網目状や千切り、丸型やチップ状の波切りカット、みじん切りなどにカットされた黄色と緑のズッキーニやにんじん、ごぼうなど。真剣な眼差しで野菜を見つめ、1枚1枚丁寧に載せていく作業を繰り返していきます。

カメラが作品の全体を映すと、そこにはなんと「モナリザ」が。最後に、網目状にカットされたズッキーニをモナリザの服の部分に乗せて完成させた福原さん。笑顔を浮かべ、小さくガッツポーズをして完成を喜びます。

その次の瞬間から、作品の完成から制作過程までの逆再生の映像が続きます。ここで、網目状にカットされたズッキーニ、千切りやみじん切りのにんじん、波形にカットされた大根などが映し出され、「モナリザ」に使われた素材は全て、ワンダーピーラーシリーズでカットされていたことが分かります。

【後半】

後半は、ワンダーピーラーレシピ紹介と「美味しい展覧会」が展開されます。まずは、新製品の『ののじ ワッフルピーラー』を使って作る「ワッフルステーキ」、新製品の『ののじ スムージー&みじん」を使って作る「超カンタン！エビピラフ」、新製品『ののじ 糸はるさめ削り』を使って作る「ベジ・ツナサラダ」、既存製品の『ののじ 根菜フリルサラダ 削り～ナ』を使って作る「大根パスタ」のレシピを動画で紹介しています。

シーンが転換し、「美味しい展覧会」のシーンへ。「モナリザ」の作品を中心に、紹介されたレシピで作られた料理の数々が並べられ、展覧会が開かれています。福原さんは、グリーンのワンピースに黄色のネックレスというフォーマルな装いで登場し、料理を食べる来場者に、「いかがですか？」と感想を尋ねます。来場者は「これ野菜なんだぁ」と驚きと感動を隠せません。最後に、カメラ目線の福原さんが「あなたもひと削りしてみませんか？」と勧め、展覧会を締めくくります。

◆「モナリザ」作品について

今回の動画のメインの見どころは、野菜でできた「モナリザ」作品です。材料は、大根（中）20本、にんじん40本、ズッキーニ　黄色・緑10本ずつ、ごぼう15本を使用し作り上げました。髪はごぼうと人参でソバージュを再現、顔や肌は大根、陰影部分は和風ドレッシングにつけた大根、服のシースルー部分はズッキーニで表現しました。大きさは、縦120センチ、横90センチの大作で、当初の試作段階ではもう少し小さい予定でしたが、ほほえみなど表情の再現クオリティを上げるために予定よりも大きくなりました。そのため、表情や陰影などがより精巧に表現され、完成度の高い「モナリザ」が出来上がりました。制作時間は、野菜を削るところから始めて4時間で、ワンダーピーラーシリーズは、包丁や他のピーラーなどに比べ、素早く、薄く、細く、均等に野菜のカットができるため、短時間での作業、クオリティの高い仕上がりが実現しました。

制作時間—約4時間　制作スタッフ—約10名　試作—3回（本番入れて）

使用素材—大根（中）20本、にんじん40本、ズッキーニ　黄色・緑10本ずつ、ごぼう15本

※撮影後は食べられる分はサラダとしてスタッフで食べ、残りはバイオガスと電気の燃料としました。

「おいしい展覧会篇」ストーリーボード（120秒）※レシピ紹介部分省略

	♪～ Nonoji Presents		ワンダーピーラーで 野菜が生まれ変わる。 さぁ、おいしい ワクワクを つくろう!
			美味しい展覧会。
			いかがですか？
			これは野菜なん だぁ。
			あなたもひと削り、 してみませんか？
	モナリザの微笑み		ののじ ワンダーピーラーシ リーズ お求めはオンライ ンショップか、 お近くのお店で。
	その秘密は野菜でした		ののじ

メインキャスト

福原　遥

ふくはら　はるか
誕生日： 1998年8月28日
出身地： 埼玉県
血液型： A型
身　長： 159cm

2005年テレビドラマ『恋の時間』で、デビュー。

2009年料理番組『クッキンアイドル アイ!マイ!まいん!』の主役を約4年間務める。

同年には番組の主題歌である『キッチンはマイステージ』で、CDデビュー。

2012年『ピチレモン』のオーディションでグランプリを獲得し、モデルデビュー。

2015年株式会社レーベン販売『ののじ』とピチレモンのコラボ企画にてイメージキャラクターを務める。

■ テレビ
「刑事 犬養隼人」（朝日放送・テレビ朝日系）
「レンタル救世主」（日本テレビ系）
「グッドモーニング・コール」（フジテレビ系）
「もしもツアーズ」三代目ガイド（フジテレビ系）

■映画
「チア☆ダン～女子高生がチアダンスで全米制覇しちゃったホントの話～」
「女々演」主演
（2017年末～2018年初頭公開予定）

■CM
菅公学生服(株)「カンコー学生服」
（株）ロッテ「Fit’s」

■雑誌
「B.L.T」連載

■写真集
「はるかかなた」(2016.8.23)

福原遥さんインタビュー

Q.撮影の感想は？
「すごく楽しかったです。前回の動画は衣装がピーラーで削った野菜で出来ていたんですが、今回はモナリザの絵が全部ピーラーで削った野菜で出来ていて、これを見たときに本当にビックリしました。パーティ料理もどれも美味しそうで、撮影時みんなで食べたいねって言っていました。あと、今回はピーラーで皮むき以外にも色々できるので、皆さんにもたくさんやってほしいなって思いました。」

Q.動画をご覧になる皆さん達へのメッセージ
「動画を見て、たくさんの人に驚いていただいてワンダーピーラーの楽しさを伝えられたらいいなって思っています。動画をたくさん見て、まわりの人に宣伝してください。動画をご覧になった皆さんも、ぜひワンダーピーラーを使ってみてください！」

制作スタッフ

クリエーティブディレクター	下田 路晴
営業	亀澤　暖
キャスティング	電通キャスティングアンドエンタテインメント
プロデューサー	植田　誠/スターランドコミュニケーション
プロダクションマネージャー	若月　誠一郎/スターランドコミュニケーション
コピーライター／CMプランナー	佐々木　洋
演出	下地　隆司
撮影	岡崎　俊彦
照明	石井　大和
スタイリスト	飯間　千裕
ヘアメイク	肥沼　美代子
フードコーディネート	高橋　恵美子
セットデザイナー	田代　真澄
ポストプロダクション	メディアシティ
出演者	福原　遥
撮影スタジオ	宮前アバコ

『ののじ　根菜フリルサラダ　削り～ナ』製品概要

おいしいサラダが手軽に作れる！3つの秘密

秘密1

「マイクロ三角刃」が硬い根菜を軽い力でスパッとスライス！
独自開発の三角刃が横滑りを防止しながら、効率的なひき切りを実現しました。

秘密2

新開発！握らないグリップ「指かけリング方式」中央のリングに指をかけて、ひくだけで軽い力でスムーズにスライスができます。握力が弱い方でも使いやすい新方式グリップです。

秘密3

力加減でスライス厚をお好みに調節！「波型ネック部」波打ったネック部により食材面を柔軟に捉えるため、押し付ける力が弱いと薄く、強いと厚く、お好みに合わせてスライスできます。

削り方次第で色々な形状に削れます♪

短い・削り節状
鉛筆を削るように食材を回しながら、食材に対してナナメの角度で削ると、短くギザギザした削り節状に。きんぴらなどの炒め物、焼きそばやスープの具にも◎

細長い・めん状
1回削るごとに食材を回し、削ると、細長いめん状のスライスが作れます。生のままでも良し、サッと湯通しして「野菜パスタ」にもオススメ

輪切り・チップ状
食材の丸断面を削るとチップ状に。裏返したお皿の上など、少し高い位置に置いて削ると作業がしやすくなります。大根、ニンジン、サツマイモなどに。漬物やフライに最適

動画で紹介しているレシピ

＜大根パスタ＞

『ののじ　糸はるさめ削り』製品概要

秘密1

出っ歯構造で縦横自在に削れる刃が本体よりも外側に出っ張っているため、本体が野菜に当たることなく削れます。野菜を横に削ることも出来、大根などを端から無駄なく使えます。

秘密2

「切れ味」バツグン！
特殊なエッチング加工を施した鋭い凸刃と、独自開発のギザ刃でスムーズな切れ味を可能にしています。

秘密3

握らないグリップ「指かけリング方式」中央のリングに指をかけて引くだけで、軽い力でスムーズに削ることができます。

秘密4

力が入りやすい「波型ネック」
少し硬い食材を削る時には、ネック部先端に指を当てると力が入れやすくなります。波打ったネック部が食材を柔軟に捉えます。

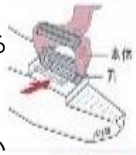
動画で紹介しているレシピ

＜千切りパスタ＞

『ののじ　スージー&みじん』製品概要

秘密1

出っ歯構造で縦横自在に削れる刃が本体よりも外側に出っ張っているため、本体が野菜に当たることなく削れます。野菜を横に削ることも出来、大根などを端から無駄なく使えます。



秘密2

「切れ味」バツグン！
特殊なエッチング加工を施した鋭い凸刃と、独自開発のギザ刃でスムーズな切れ味を可能にしています。

秘密3

握らないグリップ「指かけリング方式」中央のリングに指をかけて引くだけで、軽い力でスムーズに削ることができます。

秘密4

力が入りやすい「波型ネック」少し硬い食材を削る時には、ネック部先端に指を当てると力が入れやすくなります。波打ったネック部が食材を柔軟に捉えます。

動画で紹介しているレシピ

＜エビピラフ＞

『ののじ　ワッフルピーラー』製品概要

秘密1

今まで削れなかった
―平面―が削れる!!

「出っ刃構造」

刃が本体よりも外側に出ているため、今まで削れなかったため、今まで削れなかった幅の広い平面も削ることができます。

秘密2「指掛けリング方式」

中央のリングに指をかけて引くだけで、軽い力でスムーズに削ることができます。

秘密3「波型ネック部」

少し硬い食材を削る時には、ネック部先端に指を当てると力が入れやすくなります。

動画で紹介しているレシピ

＜牛肉のワッフル巻き＞

◆製品スペック

サラダが食べたくなる！おいしそうなパッケージで新登場！選べる2色のカラーをご用意		
品名	ののじ　根菜フリルサラダ・削り～ナ	ののじ　根菜フリルサラダ・削り～ナ
カラー	ミルキーピンク	ミルキーイエロー
本体サイズ/重量	約17.6×9.8×1.6cm/約22g	
材質	刃：420J2ステンレス　本体：ポリプロピレン樹脂	
価格	1,200円＋税	
耐熱温度	90℃	

品名	ののじ　糸はるさめ削り
カラー	オークルイエロー
本体サイズ/重量	約（長さ）17.3×（幅）6.0×（高さ）2.3cm/約24g
材質	刃：ステンレス、本体：ポリプロピレン樹脂、カバー：ポリプロピレン樹脂
価格	900円＋税
耐熱温度	120℃

◆製品スペック

品名	ののじ　スージー&みじん	ののじ　スージー&みじん
カラー	ベビーピンク	アッシュピンク
本体サイズ/重量	約（長さ）17.3×（幅）6.0×（高さ）4.3cm/約29g	
材質	刃：ステンレス、本体・刃カバー：ポリプロピレン樹脂	
価格	1000円＋税	
耐熱温度	120℃	

2017年7月 下旬発売予定！	
品名	ののじ　W1　ワッフルピーラー（Wonder1）
カラー	ピュアライトグリーン
本体サイズ/重量	約（長さ）17.3×（幅）6.0×（高さ）2.3cm/約24g
材質	刃：ステンレス、本体：ポリプロピレン樹脂 カバー：ポリ プロピレン樹脂
価格	1000円＋税
耐熱温度	120℃