

2019年3月26日

報道関係者各位

人気お笑いコンビが多数登壇、「から揚げアゲアゲトーク」炸裂！  
**よしもと芸人の千鳥・トレンドエンジェルがアンバサダーに就任**  
**新製品「から揚げの日の油」プレス向けPRイベント開催レポート**  
 から揚げ調理と食べ比べ 2019年3月26日(火)、東京・渋谷のヨシモト∞ホールで

株式会社 J-オイルミルズ(東京都中央区、資本金 100 億円、代表取締役社長:八馬史尚)は株式会社よしもとクリエイティブ・エージェンシー(社長:藤原寛 本部:東京都新宿区)に所属する千鳥、トレンドエンジェルを「から揚げの日の油」の PR アンバサダーとして起用し、2019 年 3 月より PR 動画が店頭や SNS で配信します。

2 組の PR アンバサダー就任を記念し、3 月 26 日(火)ヨシモト∞ホールにて「から揚げの日の油」開封式を開催しました。当日は、千鳥、トレンドエンジェルが登場し、新製品を使った実演や実食を行い、ガリットチュウがから揚げの実演を披露。また、一般社団法人 日本唐揚協会 専務理事の八木宏一郎氏にもご登壇いただきました。



(前列左から)トレンドエンジェル・たかしさん、トレンドエンジェル・斎藤さん、千鳥・大悟さん、千鳥・ノブさん、(後列左から)一般社団法人 日本唐揚協会 専務理事 八木宏一郎さん、ガリットチュウ・熊谷茶さん、ガリットチュウ・福島善成さん、J-オイルミルズ執行役員 油脂事業部長 古川 光有

## ■当日の会場の様子

当社油脂事業部長 古川 光有による製品概要および今回のタイアップについての説明の後、「から揚げ大好きアゲアゲ芸人」としてから揚げアンバサダーに就任した千鳥、トレンドエンジェル の 2 組がタキシード姿で登場。白手袋をつけて厳かに新製品「から揚げの日の油」を開封してフライパンに注ぎ、開封式を行いました。今回の就任について、千鳥・ノブさんは「ぜひ、から揚げアンバサダーの名誉をプロフィールに書きたい」、トレンドエンジェル・斎藤さんは「生まれた時には、から揚げアンバサダーに就任するとは思っていなかった」と語り、会場は笑いに包まれました。

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

また、新製品は 一般社団法人 日本唐揚協会の認定品であるため、同協会の専務理事、八木 宏一郎氏 にも「から揚げ食べ比べ」の時間にご登壇いただきました。八木氏は『から揚げブーム』は 2009 年以降から続いており、から揚げ専門店が増えるなどしているが、から揚げ専用の油はまだ無かった。業界全体の中で、待ちに待った最後（のブームを象徴する製品・サービス）と言える。また、冷めてもおいしく衣がカラッと仕上がるのが特長。さらに、から揚げ専門店では大量に揚げるので鶏肉などのおいしさが油に染み出るが、この製品はあらかじめ油にうま味と香りが入っているため、ご家庭でもお店のような揚げ方ができると推奨理由を語りました。

新製品で調理したから揚げの試食時には「味が一段階しみ込んでいる」「しょうがの鼻から抜ける香りが効いている」、「後味がすごく良い」、「べとつき感がない」、「これなら 80 個くらいいける」といったコメントが飛び交いました。

## ■全体の流れ

<プログラム>	<登壇者および内容>
➤ オープニング	: 司会としてタケトさん(よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属)
➤ ご挨拶	: J-オイルミルズ 執行役員 油脂事業部長 古川 光有
➤ 「から揚げの日の油」開封式	: 千鳥・トレンドエンジェル(よしもとクリエイティブ・エージェンシー 所属)を代表して大悟さん、斎藤さんが開封
➤ 「から揚げアゲアゲトーク」	: 千鳥・トレンドエンジェルインタビュー
➤ オリジナル PR 動画紹介	: 千鳥・トレンドエンジェル出演の PR 動画を紹介(動画は店頭・SNS 等で展開予定)
➤ から揚げ調理実演	: ガリットチュウ(よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属)が調理
➤ から揚げ食べ比べ	: 日本唐揚協会 専務理事 八木宏一郎 氏が登壇、皆でから揚げを食べ比べ(当社新製品と一般的な油の 2 種類で調理)

## ■今後の施策

PR アンバサダーである千鳥、トレンドエンジェルが「から揚げの日の油」を用いてから揚げを調理する PR 動画を 2019 年 3 月より店頭や SNS で配信します。

PR 動画は株式会社 J-オイルミルズ公式チャンネルでもご覧いただけます。

(<https://www.youtube.com/channel/UCBM3pk-ebzKgeUx12-E4qWA>)





「から揚げの日の油」開封式の様子(左から)トレンドエンジェル・たかしさん、トレンドエンジェル・斎藤司さん、千鳥・大悟さん、千鳥・ノブさん



一般的な油と「から揚げの日の油」で調理したから揚げの食べ比べ

## ■新製品概要

- 製品名 「AJINOMOTO から揚げの日の油」400g フレッシュキープパウチ
- 製品特長
  - (1) ご家庭の味付けはそのまま、油を変えていただくだけで、から揚げ専門店のようなおいしいから揚げを作ることが出来るメニュー専用油です。
  - (2) 当社独自技術により、鶏のコクとうま味を引き出し、後味の切れが良いカラッとさせたから揚げに仕上がります。また、揚げたてはもちろん、食感が長持ちする成分を配合しているのので、時間が経ってもおいしくお召し上がり頂けます。
  - (3) 油の鮮度を維持し、酸化を防ぐフレッシュキープパウチ入りです。環境に配慮した植物由来プラスチックを原料に使用しています(「エコマーク」取得申請中です)。
- 出荷開始 3月上旬より発売中



＜製品に関するお客様のお問い合わせ先＞  
 株式会社J-オイルミルズ お客様相談室  
 Tel: 0120-211228  
 (平日午前9時30分～午後5時)

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞  
 株式会社 J-オイルミルズ CSR 部広報グループ  
 高橋、中西、三上  
 Tel: 03-5148-7103 Fax: 03-5148-7107  
 E-mail: PR@j-oil.com