

ルウで作る！簡単フライパン調理メニューいろいろ 「つくれるが、ひろがる。ハウスのワン・ルウ・ディッシュ」 新 TVCM 8月15日よりオンエア

ハウス食品は、簡単にフライパンでワンディッシュメニューが作れるルウ製品のTVCM「つくれるが、ひろがる。ハウスのワン・ルウ・ディッシュ<タコライス>篇」を、8月15日より全国でオンエア。さらに「バターチキンカレー篇」を11月にオンエア予定です。

「ワン・ルウ・ディッシュ」として発信するルウ製品は10品。TVCMでは、その中でも「家では作れない」と思う人も多いタコライスやバターチキンカレーが作れる製品を紹介します。使いなれたルウ製品で簡単に家族が喜ぶメニューが作れるのはもちろん、ルウ製品を使えば味も見た目も失敗なく出来上がるので、普段料理をしていない人や苦手な人でも作りやすく家族の誰でも作り手になれることを訴求しています。

「ワン・ルウ・ディッシュ」特設サイトにてCM 動画公開中 ※バターチキンカレー編は11月～公開予定。

URL : <https://housefoods.jp/recipe/fryingpan/index.html>



「つくれるが、ひろがる。ハウスのワン・ルウ・ディッシュ<タコライス>篇」

「ごちレピライス」<タコライスソース>



「つくれるが、ひろがる。ハウスのワン・ルウ・ディッシュ<バターチキンカレー>篇」

「こくまるバターチキンカレー」



「ワン・ルウ・ディッシュ」は10製品！豊富なメニューバラエティが揃っています！



■TVCM見どころ・ストーリー

家族の生活の中でルウがもたらす価値、「ルウとフライパンで誰でも簡単に豊富なバリエーションのメニューが作れること」をお伝えするため、作り手にフォーカスをあてた演出にこだわりました。

父親や娘が楽しそうに作っている姿や、作ってくれた料理に対して喜ぶ母親の姿など、家族の生活のシーンを切り取っています。今回のCMを通じて、より身近に製品を感じていただき、幅広いワンディッシュメニューをぜひご家庭で楽しんでいただければと思います。

【タコライス篇】

父親が料理初心者ながら家族のために一生懸命タコライスを作っているところに、テレワークを終えた母親がやってきてタコライスを味見。

おいしいと喜ぶ母親を見て微笑む父親。

父親が作ったタコライスを家族が楽しく食べている。



【バターチキンカレー篇】

娘が得意げに楽しくバターチキンカレーを調理。

父親と協力しながらつくっていたところに、仕事から母親が帰宅。

母親からの褒め言葉に、娘は自信をもってピース。

家族が楽しんで食べている姿を見て、娘は微笑む。



■TVCM概要

●タイトル：「つくれるが、ひろがる。ハウスのワン・ルウ・ディッシュ〈タコライス〉篇」

放送開始：2022年8月15日 放送地域：全国

●タイトル：「つくれるが、ひろがる。ハウスのワン・ルウ・ディッシュ〈バターチキンカレー〉篇」

放送開始：2022年11月1日 放送地域：全国

■プロモーション

<クックパッド>

期間：2022年8月15日～2022年10月9日

クックパッドのタイアップページにて、「ワン・ルウ・ディッシュ」の魅力である、少ない食材とフライパンで簡単につくれる、煮込み時間は15分以下、味付けはルウだから簡単、バリエーション豊富で飽きないことを、幅広いワンディッシュメニューと共にご紹介します。クックパッド内の各種バナーより、タイアップページへの誘因を行います。

<Twitter キャンペーン>

◆つくれるが、ひろがる ワン・ルウ・ディッシュキャンペーン

●キャンペーン期間：8月中旬予定

●応募方法：Twitter上で、ハウス食品グループ公式Twitterアカウント「@housefoods_now」をフォローしたのちに、対象のキャンペーン投稿をリツイートして参加。

●賞品：簡単ワン・ルウ・ディッシュ製品セット

・こくまるキーマカレー

・ごちレピライス <ガパオソース>

●当選者数：50名様

■「ワン・ルウ・ディッシュ」10 製品ラインアップ

●「ごちレピライス」<タコライスソース>

クミン・ガーリックが特徴のチリパウダーの香りと、トマトのkokがおいしいタコライスソースです。

●「ごちレピライス」<ガパオソース>

オイスターソースのkokとおだやかなバジルの風味、ごはんにからむとろみの特徴の、家族みんなで楽しめるガパオソースです。（ナンプレー不使用）

●「ごちレピライス」<キーマカレー>

オニオン・ガーリックの深いkokと、カルダモン・黒胡椒・花椒等のスパイスの香りが豊かなキーマカレーです。

●「こくまるキーマカレー」

あめ色玉ねぎのkok、生クリームのまろやかさに加えて、果実の煮込んだ甘さ、トマトの甘みが特徴の、家族みんなが食べられるキーマカレーです。

●「こくまるバターチキンカレー」

kokがありクリーミーな、家族みんなが食べられるバターチキンカレーです。

あめ色玉ねぎのkok、生クリームのまろやかさに加えて、バターのまろやかさ、トマトの旨み・酸味が味わえます。

●「こくまるハヤシ」

デミグラス風味のkokと、トマトのまろやかなおいしさが味わえるハヤシライスソースです。

●「完熟トマトのハヤシライスソース」

完熟トマトの濃厚なうまみと甘み、ほどよい酸味が特徴のまろやかなハヤシライスソースです。

●「完熟トマトのハヤシライスソース」<トマ辛ハヤシ>

完熟トマトの濃厚なうまみと焙煎唐辛子のほどよい辛さが特徴のハヤシライスソースです。

●「熟成デミグラスソースのハッシュドビーフ」

4日間かけてじっくり“煮込んで熟成させた”デミグラスソースのおいしさが特徴のkokのあるまろやかなハッシュドビーフです。

●「シチューオンライス」<鶏肉のクリーム煮ソース>

“濃厚なうまみ”と“しっかりとしたとろみ”が特徴の『濃厚でクリーミーなシチューライス専用ソース』です。