

報道関係各位

2023年10月12日
株式会社壮関

WEBCM放映後、「#クーキィダンス」がXトレンド入り！！ 荳わかめシェアNo.1(※1)壮関のインド映画風ムービー

今までの荳わかめのイメージを覆すムービーがSNS上で話題に

荳わかめNo.1の壮関が10月11日（水）より放映開始した荳わかめプロモーションムービータイトルが、「#クーキィダンス」として、10月11日（水）に日本のXトレンド6位、Yahoo!話題トピックス3位にランクインいたしました。

ムービーは、インドからの留学生ソー・カーンが主役。豊かな食文化が楽しめる日本で、つつい食べ過ぎてしまう毎日。でもやはり、美味しそうな食べ物に目がくらむ。小腹が空くのを我慢しているソー・カーンの前に突如3人の天女が現れ、全身を震わすほど、カラダもココロも喜ぶ、荳わかめの世界導かれる・・・という内容。

ムービー本編ではインド映画風のオリジナル音源、ダンスに合わせてキャストたちが楽しく踊っています。

<CM概要>

●CMタイトル：「クーキィダンス（15秒・60秒）」

●WEB放映開始日：2023年10月11日（水）～

●放映地域：全国

※10月1日（日）～、首都圏の複数駅サイネージにてダンス動画も放映中。

●60秒版

<https://www.youtube.com/watch?v=xUQc9eGZAG8>

●15秒版

<https://www.youtube.com/watch?v=xSRYXd18MLw>





<担当者コメント>

壮関史上最大、そしておそらく“茎わかめ”史上でも最大級のプロモーションムービーを制作いたしました。このように多くの方からの反響を得られたことに驚き、うれしく思っています。このムービーをきっかけに、茎わかめの魅力を感じていただき、これまでよりもたくさんの方々が茎わかめを手にとって、食べていただければ幸いです。

<壮関は今秋に新しいCIの導入と主要商品のパッケージリニューアルを実施>

株式会社壮関はこの9月にCIを刷新。海と大地の恵みである食品素材の魅力をいかして、おいしさ・すこやかさ・やさしさをお届けしたい。人に、地球に、にっこりしてもらいたい。そんな想いを込めました。

併せて、「茎わかめ」や「干し芋」など主要商品のパッケージデザインもリニューアルいたしました。

<新コーポレートロゴマーク>

素材で、にっこり。
Sōkan

<新パッケージデザイン>



壮関は1991年の創業以来、お客様本位・品質本位の姿勢で、それまでなかった「素材菓子」というカテゴリを確立させるなど、つねに新しい価値を生み出すことにチャレンジしてまいりました。なかでも壮関を代表するアイテムである「茎わかめ」は、まだアップサイクルという言葉に馴染みのなかった1996年、多くが海に捨てられていたわかめの中芯部分に着目し、素材菓子としてアップサイクルにチャレンジし、いまや多くのお客様に愛される商品に成長しました。

地球の人口は70億人を超え、環境問題や資源の枯渇などの様々な課題を抱えています。わかめの中芯を素材菓子として初めてアップサイクルした壮関ができることは何か？あらためて問う中で、このたび2030年に向けて実現したい姿を「壮関ビジョン2030」として策定しました。今まで壮関が提供してきた価値を、将来にわたってお届けし続けるために、「素材のもつおいしさ」「健康」「持続可能」という価値提案にいっそうこだわっていくという宣言です。

また新しい会社ロゴマークにセットされた「素材で、にっこり」という言葉には、海と大地の恵みである食品素材の魅力をいかして、おいしさ・すこやかさ・やさしさをお届けしたい。人に、地球に、にっこりしてもらいたい。そんな想いを込めています。

この新しいビジョンとCIのもと、壮関はこれからも新しい価値提案を通じて、より多くのお客様、社員とその家族が、“にっこり”となれるよう努力してまいります。

※1 「茎わかめシェアNo.1」：茎わかめ・茎めかぶ製造・加工シェアNo.1 (株)マーチャングアイジング・オン RDSスーパー全国 水産珍味金額(2022年)を元に自社調べ

<株式会社 壮関について>

代表：代表取締役社長 板山 健一

所在地：栃木県矢板市こぶし台4番地1

TEL 0287-48-3301 FAX 0287-48-3303

創業：1991年(平成3年)8月

資本金：20,000千円

事業内容：水産、農産物加工品の製造・販売

WEBサイト：<https://www.sokan.jp/>

1991年の創業以来、お客様本位・品質本位の姿勢に基づいて、それまでなかった「素材菓子」というカテゴリを確立させるなど、つねに新しい価値を生み出すことにチャレンジ。海産物では「茎わかめ」を初めて菓子として世に送り出し、農産物では、梅から種を抜き取って柔らかく干した「種抜き干し梅」

、お菓子感覚で食べられる「干し芋」など、食材の新しい食べ方を次々に提案、素材菓子メーカーとして成長を続けています。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000060.000025299.html>

株式会社壮関のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25299

株式会社壮関 管理部 広報担当：山本 紗織

E-mail : saori.yamamoto@sokan.jp
