

2018年11月14日



～「ジローラモ」さんも納得！ラのつくピZZアはうま～い！！～ 「ラ・ピZZア」シリーズ7年ぶりにTVCMを放映

伊藤ハム株式会社は、低温長時間熟成製法の生地が特長の「ラ・ピZZア」シリーズのCMを
2018年11月16日より、全国で放映いたします。

「ラ・ピZZア」シリーズは、2003年の発売以来、ずっと変わらずにこだわり続けている、「低温長時間熟成製法」による「熟成生地のピZZア」です。ご家庭で簡単にお楽しみいただけることから、長年にわたり、お客様からご愛顧いただいているロングセラー商品です。今回の7年ぶりのCMは、ピZZアの本場であるイタリア・ナポリ出身で、モデルやタレントなどで幅広く活躍されている「パンツェッタ・ジローラモ」さんを起用し、持ち前の魅力的な明るさとともに、ご家庭で楽しめる「熟成生地のピZZアの魅力」を表情豊かに表現いただきました。



▼CMの一部

①「ラ・ピZZア 逆回転で熟成」篇(15秒) <https://youtu.be/nlmv8RTB6bk>



ラッ



ラ ラ ラ ラ



ラ・ピZZア～



低温で長く寝かせた生地～

寝かせた分だけもちり
ふっくら！熟成生地！ラのつくピZZアはうま～い！
ラ・ピZZア

★一度聴いたら頭から離れない？スペシャルムービーは今後WEBや店頭でも展開予定です。

→スペシャルムービーはこちら <https://youtu.be/TAq5yzc6mcm>

【放映エリア】 全国

【放映期間】 2018年11月16日(金)～12月2日(日)

※エリアによって放映時期が異なります

②「ラ・ピッツァ 熟成！変身！」篇(15秒) ※一部エリアのみ放映 <https://youtu.be/jdQyojOfmJo>



ララララ ラ・ピッツァ〜



もちりり！



ララララ ラ・ピッツァ〜



ふっくら〜



もちりりふっくら！
おうちで熟成生地！



ラのつくピッツァはうまい！
ラ・ピッツァ〜

【 C M 概 要 】

ポイント①

発売以来変わらない「ラ・ピッツァ」のこだわりを表現

低温でじっくり熟成させた「もちりりふっくら」な生地と、自家製のソース、数種類のチーズなど、「ラ・ピッツァ」のおいしさへのこだわりを表現しました。「逆回転で熟成」篇では、タイトルどおり逆回転のギミックで「ラ・ピッツァ」がこだわりの生地玉に戻るまでを映像化しています。

ポイント②

ジローラモさんの「明るさ」と「豊かな表情」に注目

ピッツァの本場「イタリア・ナポリ」の、まぶしい太陽を想起させる、ジローラモさん。その魅力的で明るい笑顔はもちろん、「熟成！変身！」篇での、表情豊かな演技に注目です。

ポイント③

一度聴いたら耳に残る？！ラ・ピッツァの「ラ」を強調した軽快な音楽

CMソングは世界的によく知られている名曲「ラ・バンバ」をアレンジし、ラ・ピッツァの特長を歌詞に盛り込んだオリジナルバージョンです。力強い歌声と、「ラ」を強調した軽快な曲調は、一度聴いたら忘れられないかもしれません。

■ パンツェッタ・ジローラモさんプロフィール



●生年月日：1962年9月6日 ●出身地：イタリア ナポリ出身

建築一家の三男として、ナポリ建築大学在学中に亡き父の後を継ぐ。主に政府からの依頼を受け、歴史的建造物の修復にたずさわる。1988年から日本在住。2006年、本国より騎士の称号「カバリエレ〜イタリア連帯の星勲章」を贈られる。2014年3月、連続して最も多くファッション誌の表紙を飾った数(男性モデル)という記録名でギネスワールドレコーズ2014に世界記録として認定。表紙の連続数、151回。(現在も更新中)

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 高武、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186 Email:info@itoham.co.jp

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。