

**※情報解禁日時：2026年5月26（火）AM4：00**
**片岡愛之助さん&大橋和也さんの相性抜群コンビが再結成！**
**新CM「味付榨菜で味キマる〜！篇」「きざみしょうがで味キマる〜！篇」5月より順次放送開始**
**まさかの“次は宇宙で共演”、桃屋 社長に直談判も！？**
**新コーポレート・メッセージ「FOOD IS LOVE」への刷新とともに広がる新たな展開に注目**

株式会社桃屋（所在地：東京都中央区 代表取締役社長：小出 雄二）は、「FOOD IS LOVE」を新コーポレート・メッセージに掲げ、ブランドコミュニケーションを刷新いたします。それに伴い、歌舞伎俳優・片岡愛之助さんと、なにわ男子リーダー・大橋和也さんを起用した新CM「味付榨菜で味キマる〜！篇」、「きざみしょうがで味キマる〜！篇」を2026年5月29日（金）より全国（一部地域を除く）のテレビ局にて順次オンエア開始、YouTube・TVer等のWeb媒体でも配信を予定しています。

前回に引き続き、愛之助さんと大橋さんが“親ビン・子ビン”として登場。食卓で起こりがちな「さっと作ってあげたい」「もう一品ほしい」といったシーンに寄り添いながら、料理のひと手間を楽しく変える商品の魅力をテンポよく描きます。このたび掲げる、新コーポレート・メッセージ「FOOD IS LOVE」を通して、忙しい日常の中でも、桃屋がかけたテマヒマによって、愛情をかけた味を誰もが手軽に楽しめるように、今後様々な展開を通して、桃屋の魅力をお届けして参ります。


**新CM本編**

 味付榨菜で味キマる〜！篇：[https://youtu.be/\\_cOSpQP27y4](https://youtu.be/_cOSpQP27y4)

 きざみしょうがで味キマる〜！篇：<https://youtu.be/3AJ7erukuuA>

 画像素材URL：<https://x.gd/22V7u> 動画素材URL：<https://x.gd/RVkhX>
**■ 愛之助さん&大橋さんが、“テマヒマ”かけて挑戦したいことは？**

撮影後のインタビューでは、お二人に「今後、テマヒマをかけて挑戦してみたいこと」について伺いました。愛之助さんは「歌舞伎の海外公演に挑戦してみたい」と語り、さらなる活躍への意欲をのぞかせました。一方、大橋さんは「宇宙でもコンサートをしてみたい」とスケールの大きな夢を明かし、場を盛り上げます。そこから会話は思わぬ方向へ広がり、「桃屋のCMも宇宙で撮ろう」といったユーモアあふれるやり取りも展開。息の合った掛け合いに、現場は終始笑いに包まれていました。CMとはまた異なる、お二人の軽快で自由なトークにもご注目ください。


 ■  本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先  ■ 

株式会社 桃屋

 E-mail：[momoya\\_support@momoya.co.jp](mailto:momoya_support@momoya.co.jp)

担当：栗山 (080-4337-1778)

【今回のCMについて】

Q. 今回のかんたんレシピのメニューで食べてみたい料理はありますか？

愛之助さん：「ザーサイ冷奴」

絶妙！さっぱりしている中に、ザーサイのしっかりした味が入っていて本当に美味しいです。食感もいい！

大橋さん：「鶏肉のザーサイスープ」

スープも飲んでみたいなということで選びました！スープにザーサイの旨みがめっちゃ出てる！

ザーサイってこんなにうまいんや、！

愛之助さん：「しょうがぶっかけうどん」

うどんに絡みつくしょうが！きざみしょうがってところがミソですよ。しょうががはじけています！（笑）

大橋さん：「豚の生姜焼き」

噛むごとにしょうがの風味がバーンってガツンってきて！多分後付けでやっているってことですよ？

最後にさっとあえるだけだからこそ、しょうがの風味が消えてないです！

【FOOD IS LOVEについて】

Q. 桃屋は、「テマヒマという愛を、ぎゅっと。」を新コーポレート・メッセージに掲げるのですが、料理を通じて愛を感じたエピソードはありますか？

愛之助さん：妻はよく料理を作ってくれますが、ある時楽屋にお弁当を持たせてくれたんですよ。

妙に大きいと思ったら、お弟子さんたちみんなの分も作ってくれて！

楽屋でピクニックみたいになりました（笑）

それは初体験でしたね。

大橋さん：親が大阪から一週間くらいのペースで来てくれてて、いつも「どて焼き」を持ってきてくれるんです。

僕が一回「美味しい！」と言ったら、毎週持ってきてくれるようになって。

家にストックがいっぱいあります！（笑）

Q. お二人が愛してやまない料理はありますか？

愛之助さん：「卵料理」ですかね！卵しているんなものになれるじゃないですか。子供みたいですけどね（笑）

大橋さん：僕は「カレー」ですね！種類もいっぱいあるし、なんか人の愛情でまた変わるなって。

人の個性も出るし、そこが好きですね。

Q. 桃屋は100年以上、ビン詰め商品をつくっているのですが、お二人が長くこだわっていることはありますか？

愛之助さん：一人でも多くの人に歌舞伎というものを知ってもらいたいということを発信し続けていて、それはこれからも変わらない僕のこだわりです。

大橋さん：僕もエンターテインメントを発信するために、いろいろ頑張っています！

日本もそうですし、世界にも発信していきたいなって思うことで、より一層SNSでも頑張ってます。

あと、お風呂もこだわりがあって、袋に入った石を入れてるんですけど、

石の成分が肌にも体の循環にもいいんです！

【今後について】

Q. 今後、テマヒマをかけて挑戦していきたいことはありますか？

愛之助さん：自分自身がそんなにしっかりとした公演というものをやったことないので、歌舞伎の海外公演をしたいです！

大橋さん：僕は、日本中にも世界中にもそうですけど、宇宙にもエンターテインメントを広げたいと思ってるので、宇宙でコンサートもしてみたいんですよ！なので、いつかは宇宙に！

愛之助さん：いや、僕も宇宙で歌舞伎したいな！宇宙人を相手にしてみたいと思うんだけど（笑）

宇宙コンビでやっちゃう！？

大橋さん：桃屋のCMも宇宙で撮りましょうね！桃屋ロケット作ってください、社長さん！

愛之助さん：訓練しときます、僕らそれまで（笑）

撮影当日は、愛之助さん大橋さんともに持ち前の明るさそのままに現場入りし、スタジオは一気ににぎやかな雰囲気。ピンクの衣装にサスペンダーを合わせたキャッチーなスタイリングも相まって、登場から存在感を放っていました。

撮影では、細かな動きやニュアンスの調整にも柔軟に対応しながら、印象的なセリフやリアクションを次々と披露。扉を開けて驚くシーンでは、スタッフと「せーの！」と息を合わせてタイミングを合わせる場面もあり、監督も思わず笑顔を見せる仕上がりに。

また、きざみしょうがにちなんだ“刻む”振付を軽快に披露する場面も。スピード感のある動きに苦戦しつつもびったりと揃ったパフォーマンスにスタッフからは「さすが長年のコンビ！」といった声が上がりました。

さらに、食べカットでは思わず「うまっ！」と本音がこぼれるなど、カメラが回っていない場面でも自然と感想が飛び出すほどの和やかな空気感の中、終始笑顔あふれる撮影となりました。

## ◆新CM概要◆

新CM : 味付榨菜で味キマる～！篇

きざみしょうがで味キマる～！篇

出演者 : 片岡愛之助 / 大橋和也

放映開始日 : 味付榨菜で味キマる～！篇 2026年5月29日(金)

きざみしょうがで味キマる～！篇 2026年6月26日(金) 予定

放映エリア : 全国 ※一部エリアを除く

Youtube : 味付榨菜で味キマる～！篇 : [https://youtu.be/\\_cOSpQP27y4](https://youtu.be/_cOSpQP27y4)

きざみしょうがで味キマる～！篇 : <https://youtu.be/3AJ7erukuuA>

## ▼味付榨菜で味キマる～！篇

買い物帰りの親子のもとに、“子ビン”に扮した大橋さんが登場。「腹へった！」という一言をきっかけに、“親ビン”の愛之助さんとともに軽快な掛け合いが展開されます。桃屋の「味付榨菜」を使った手軽な「ザーサイ香る油そば」を提案しながら、食卓の悩みをテンポよく解決していくストーリーです。調理シーンでは、切った榨菜や調味料を加えていく様子や、熱々の麺と絡める工程を丁寧に描写。ひとさじ加えることで料理の味わいがぐっと引き立つ様子を、シズル感のあるカットで表現しています。最後は「味キマる～！」のフレーズとともに、思わず食欲をそそる一皿が完成し、親ビン・子ビンの息の合った掛け合いで締めくくります。



## ▼きざみしょうがで味キマる～！篇

食卓に並ぶ料理を前に、「もう一品ほしい」と悩む夫婦。そんなシーンに、“子ビン”に扮した大橋さんが登場し、“親ビン”の愛之助さんとともに軽快な掛け合いで解決へと導きます。桃屋の「きざみしょうが」を使った手軽な「なすのしょうがステーキ」を提案しながら、日常の食卓にひと工夫を加えるストーリーです。調理シーンでは、焼き上げたなすにきざみしょうがをのせるシンプルな工程を中心に、香りや食感の広がりを感じさせるカットを展開。ひとさじ加えるだけで味わいがぐっと引き立つ様子を、シズル感とともに描いています。最後は「味キマる～！」のフレーズとともに、満足感のある一皿が完成し、親ビン・子ビンの息の合った掛け合いで締めくくります。



FOOD IS LOVE.



桃屋はこのたび、「FOOD IS LOVE」を新コーポレート・メッセージに掲げ、ブランドコミュニケーションの刷新を図ります。料理や食事は、誰かを想う気持ちをかたちにする大切な手段であり、「おいしいものを食べてほしい」という思いそのものが愛であると桃屋は考えています。食べる人のことを思いながら手間ひまをかけてつくること、そしてその一皿を囲み、分かち合う時間こそが、人の心と体を満たし、日々の暮らしにあたたかさをもたらします。

桃屋はこれまででも、素材選びや製法にこだわり、“テマヒマ”をかけた商品づくりを大切にしてきました。「FOOD IS LOVE」には、そうした変わらぬ姿勢をこれからの時代にもつなぎながら、忙しい日常の中でも手軽に“愛のある食”を届けていきたいという思いが込められています。誰もがかんたんに、そして自然に、食を通じた愛情を感じられるように——桃屋はこれからも、食卓に寄り添う存在であり続けます。

## 桃屋の「味付榨菜」について



榨菜本来の製法（風干し、10数種の香辛料を使用した約1年にわたる甕詰め）を堅持した「四川榨菜」をそのままごはんのおかずや前菜として、又は料理の素材としても手軽にお使いいただけるように、ごま油と醤油などで味付を致しました。

榨菜の原料は、大芥菜（ターチエツアイ）というからし菜の一種のコブの部分・青菜頭（チンツァイトウ）です。

この青菜頭を風干しして独特の食感や旨みを引き出し、塩漬けにして乳酸発酵をさせます。次に、漢方薬にも使われている10数種の香辛料にまぶし、甕に隙間無くギュウギュウに詰め込んで約1年間発酵熟成させます。

「榨菜」の名前の由来は、この甕詰めの工程から端を発しています。

## 桃屋の「きざみしょうが」について



爽やかな香りが特徴の黄生姜を使用し、シャキシャキとした食感を大事に刻みました。

上質ななたね油で包む事により、香料を一切使用する事無く、生の生姜本来の香りを長く楽しめるように致しました。

繊維が残ったり、水っぽくならないように刻み、隠し味に鶏や野菜の旨みを加えて、まろやかでコクの有る味わいに仕上げました。

すぐに使える味付けしょうがですので、冷奴、かつおのたたき、いか焼などにもぴったりです。

□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □

株式会社 桃屋

E-mail : [momoya\\_support@momoya.co.jp](mailto:momoya_support@momoya.co.jp)

担当 : 栗山 (080-4337-1778)

## 片岡愛之助

1972年大阪府生まれ。

1981年十三代目片岡仁左衛門の部屋子となり、南座『勸進帳』の太刀持で片岡千代丸を名のり初舞台。

1992年六代目として片岡愛之助を襲名。

2023年には“歌舞伎版「ルパン三世」”となる『流白浪燦星』でルパン三世役を演じ、今年9月南座での再演にも出演する。

歌舞伎のみならず、俳優として活動の場を広げ、

映画『翔んで埼玉 ～琵琶湖より愛をこめて～』『はたらく細胞』やNHK大河ドラマ『べらぼう～蔦重栄華乃夢噺～』等に出演。

2024年文化庁第74回芸術選奨演劇部門文部科学大臣賞を受賞。

## 大橋和也

1997年8月9日生まれ。福岡県出身。その後、大阪府に移り住む。

なにわ男子のメンバーでリーダーを務めている。

特技はダンスやアクロバット。

ドラマやバラエティ番組で活躍しており、「なにわ男子の逆転男子」「めざましテレビ」等に出演している。

料理が好きで様々なメディアで腕前を披露している。

桃屋の「きざみにんにく」が小学生の頃から大好物。