

第10期 第三回 np.広告学校 講義録

【小霜クラス siroca 電気圧力鍋】①

(注・受講生の表現案に使用されている画像は基本的にネット上のフリーのものや自分たちで撮影したのですが、もし肖像権などで問題あるものがありましたら contact@noproblem.co.jp までご連絡ください。)

◆日時

2017年6月5日

◆出席者(順不同)

脚、トッポジージョ、飲み過ぎ、CR プー太郎、温冷浴健康法、満喫、めたうなぎ

発情インコ、さみしんぼ、山ちゃん、綾野、引き笑い、プライスロック、サライ

生徒 14(女性 7名男性 7名)

+小霜

小霜：小学生並の理解力しか無いのか。そもそも聴いてないのか？

僕は「ストラテジーを書くな」と言った。

その理由も言った。

今の君たちだと、いきなりストラテジーを書くと、穴埋めになる。穴埋め作業をやって、結局アウトプットの表現は金太郎飴みたいな誰が考えても同じみたいなものにしかない。

そういう前期の反省を踏まえて、僕のクラスでは「最初はストラテジーは書かない。まず表現から考える」と言ったはず。なんでストラテジー書いてくるのかな。そこまで言ったのに。

(受講生沈黙)

ちょっと回して。(受講生のアウトプットを配る。)

「ああこれでやっとキッチンスッキリした。」(受講生のアウトプット見せながら)

ここにオリジナリティあるか？

僕がやれて言ったのは、君たち自身でしか考えつかないような、他の誰も考えつかないような新しいアイデアを出せと。

で、そういうものを出すためには、考えるしかないのだと、限界まで。

このどこにオリジナリティがあるの？

でターゲットは、インサイトはって書いてきてるわけよ。

こうなっちゃうからやめろって言ったことを、なぜやるかつ。

(受講生のアウトプットを印刷した A3 用紙を順に回覧していく)

「忙しく現代を生きるお一人様たちへ。」

ここどこにオリジナルがあるの。

「初めての一人暮らしを見送るあなたに。」

ここどこに斬新さがあるの。

一番いいのは「やった」。これ最高。

その次は、「やってない」。やってないという自覚があったらまだ何かやれる可能性が残っている。

最悪なのは、「やった気になっている」。

作業するとやった気になるのよ。やってないのに。

やってないのにやった気になったら可能性ない。

だから最悪。

こうやって、ね、いっぱい書いてくる。

この人はこんだけ書いた、努力した、俺はやった！っていう気になってんだよ。

なんもやってないのに。

だから今は戦略作業するなって言ってるのよ。下手にこうやって作業するとやった気になっちゃうから。

最終的な表現のところで「まあこんなんだよね」「俺やったよね」ってなっちゃうから。

どうよ今まわしてるけどさ、この中で「あ、この表現おもしろえな！」とかさ「これちょっとなんか新しいな！」って思う案あるか？

しかも上限3つって言ったのに5つも出してきてるし。

なにを聴いているのかと。

上限3つの理由も言ったはず。

(さらにアウトプットを回覧する)

ちゃんと言いつけを守って戦略書かないで、いきなり新しい表現にトライしようとした人たちもいる。

でもまだ足りない。考えが。まだぬるいと思う。

これはちょっとコピーとしてはひとつ出来てるかなと思った。

「料理を作る時間を作る」っていう。

まあそんなすごいコピーじゃないけどね。

あとこれは↓アイデアとして面白いと思った。

レシピが変わるってのがね。



豚の角煮

メニューボタンの
肉類 を選べばだけ。

材 料	3~4人分	作り方
豚バラかたまり肉…500~600g		1 豚肉は5cm角に切る。鍋に入れ、しょうが、ねぎを加えて水をひたひたにかぶるまで注ぎ、 中火で熱する 。煮立ったら弱めの中火にも、ときどきアクを
しょうがの薄切り…½かけ分		取り除きながら30分ほど煮る。豚肉を取り出し、煮汁を2½カップ残しておく。 ※ キッチンにフタの臭いか漂う心配がありません。
ねぎ(青い部分)…1本分		2 鍋にA、①の煮汁と豚肉を入れて強火で熱し、煮立ったら弱火にして落としふたとふたを二重でし、 時間30分ほど煮る 。落としふたとふたを取って中火にし、煮汁を少し煮詰める。火を止めて再度ふたをし、そのまま粗熱がとれるまでおく。
酒…1カップ		
しょうゆ…大さじ4		
みりん…½カップ		
砂糖…大さじ3		
八角…1個		

マイコン電気圧力鍋
クックマイスター …1台

アク取りの必要なし。
すべての材料を、はじめてから煮るに投入できる。
15分ほどは必ず!
最後の煮詰めまでおまかせでカンタン。

家電が、レシピをかえた。 マイコン電気圧力鍋
煮る、炊く、蒸す **クックマイスター** **siroca**
美味しく、ラクして、こだわって

豚の角煮のレシピが、こいつがあることで赤がいっぱい入って変わるっていうのが、他の人がしてこない発想だし、この調理器具が料理のやりかたを変えるということがわかるのでこれは面白いなと思った。

他にもなんか面白いことをしようっていうのあるんだけど、「意味わかんねえ」っていう風に行っちゃってるよね。要は豪速球投げようと思って結局暴投っていう。

(一同長い沈黙。アウトプットを回覧する)

なんか阿修羅とかムキムキ男とか変な表現があるけどさ。うまそうか？うまそうに感じるか？調理器具よ。これで料理作ったらさぞかし美味そうだなっていう風を感じられなきゃだめだよ。

かといって広告なんだから新しい価値に気づかせなければいけない。この商品の説明文みたいなのを書いててもさあ、誰も振り向きやしないんだよ。

これはいままでの調理器具とは一味ちがうぞ。他のものよりも手間がいらず、レベルが上の美味しいものが食べそうだよ。それを今までに無い斬新な表現でどう見せるか。

それはね、そんなに簡単なことじゃないよ。

だから考えなきゃいけない。

僕が言ってんのは考えろってことなの。

で、ストラテジーをぐずぐず書いてくる人は考えているんじゃないの。

考えるから逃げてんのよ！ そっちのほうが楽だから。

考えるってきついんだよね。人にとって。新しいものを生み出すっていうのは。

それよりも情報を整理しちゃったほうが楽なんだよ。

理屈に逃げ込んでるだけなんだよね。考えてるんじゃなくて。

ただ情報を整理してやったつもりになっている。

これ一番いかん。

一番いかんからやるなっていうことを、君たちはやる。

なぜか。楽だから。

要はサボりなんだよ。サボるな。

今日の中では、僕はあのレシピ案が良くできていると思った。

美味そうだし、この調理器具のことを言い当てているし、表現として、もしかしたら他にあるのかもしれないけど、僕の知る限りでは思い出せない。

これはものすごい色々考えた末に出てきたものかもしれないし、ちょっと考えただけで思いついたものかもしれないけどさ、結果オーライだからね。

で、たいがいそこまで行き着くには、やっぱり考えなきゃいけないんだよね。

すべてがうまく行っているっていう表現にたどり着くにはね。

なん案もなん案も考えて捨てなきゃいけないのよ。捨てる勇気っていうのがいるわけ。これはまだレベル達していないなと思ったら捨てて、新しいものを考える。そういう勇気がなきゃいけないのよ。ちょっと思いついたら捨てられないで、大したことない案をうまいこと形にして、体裁整えて出してくる。

それじゃあダメだ。

いや、もう考えて考えて、自分の限界まで考えて、それでこのレベルだって言うのは、それはもうしょうがない。じゃあそこからどうやって伸びるかっていうのは指導するよ。

今日、あのさっきのレシピ案見たことで、みんなは「ああ、ああいう発想があるのか」と思ったはず。でもさ、一人でいいのか？そういうものが出来るだけやっぱ全員から出なきゃいけないと思うんだよね。

こういう発想もあるこういう発想もあるっていうことがわーっと並んで、でもここはここに落とし穴があるんじゃないか、でもここはここを改善すればもっと良くなるんじゃないか。みたいなことをここでやんなきゃいけないはずなんだよ。なんの議論もできない。これでは。

理屈に逃げない。

立ち向かう。

レベルに達さない案は勇気を持って捨てる。

そうじゃないと楽しくないよ。辛いだけよ。

僕がさっき褒めたレシピ書いた人は気持ちいいと思うんだよ今。

「よし」って思ってるはず。

そういう「よし！」って思えるものが出せない限りつらいだけよ。

でもみんなが「その手があったか！」っていうものを出したら最高にハッピーになれるはず。

だからそこ目指して、ギリギリまで考えなさいと言ってるわけだ。

次回も同じことをします。

今日の講義は終了。

【補遺】受講生アウトプット

あーこれですっきりとキッチン、スッキリした。

キッチンシンプル化計画
siroca 電気圧力鍋

もうママみたいにね、ほんもの作れちゃうも〜ん!

本当に使える、作れる、おままごと鍋
siroca 電気圧力鍋

ご飯は私が！みんなは遊んできな！

キャンプをもっと手軽にもっと楽に。
siroca 電気圧力鍋

胃袋をつかめ ←食生活

凝った料理も手早く簡単に、私たちは婚活女子を応援しています。

①同棲しているカップル

目指せデキ女。

料理

あの人に向けて、凝った料理も簡単に作れる！！

“おふくろの味”
を一緒に作ろう。

siroca
1台6役、火を使わないコンパクトな圧力鍋

「おかえりなさい。」が聞こえてくるようだ。



具材を入れたたった1プッシュで温かいご飯があなたの帰りを待っている。

1台6役、火を使わないコンパクトな圧力鍋

siroca

俺、料理上手なこの子と結婚します!



1台6役、火を使わないコンパクトな圧力鍋

siroca

「君と結婚したい」と言わせる鍋。

- ◆材料を切ってボタンを押すだけ
- ◆6種類の調理法でプロの味♡
- ◆2~3人用だから彼との夕飯に
- ◆安価で初心者向き!



ほったらかしで、手間ひま仕上がり

siroca 電気圧力鍋 SPC-101



新しい味、新しい私たち。

結婚記念日に、妻に電気圧力鍋をプレゼントした。

簡単なものしか作れないし、味がマンネリ化してきた…と妻が落ちこんでいたから。

忙しい彼女と、僕。

2人に合わせて、小型で、片づけが楽ちんなものを選んだ。

作り方は、材料を切って入れて、ボタンを押すだけ。途中で火加減のチェックもいらない。(これなら僕も、手伝えそう)

絶対失敗しない料理が作れるなんて、と不器用な妻はとても喜んでくれた。作ってくれるだけで、嬉しいだけだね。

ご飯のマンネリ、2人の関係。この鍋のおかげで、またひとつ、変わったんだ。

仕上がり安しん、片づけ楽ちん。

siroca 電気圧力鍋 SPC-101



ぶっこんでいこうぜ!

切って、入れるだけ。相かくて女々しい調理作業なんてする必要は、ありません。シロカのマイコン電気圧力鍋で漢の料理を初めてみませんか?

プチ込むだけのカンタン漢料理

siroca



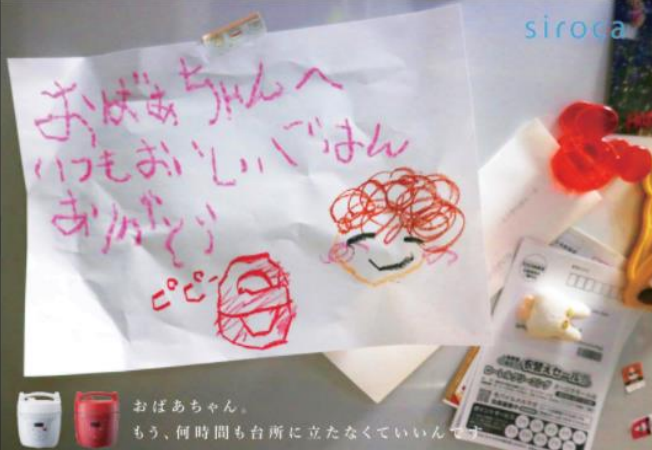

新しい味、新しい私たち。

結婚記念日に、夫が電気圧力鍋をプレゼントしてくれた。
簡単なものしか作れないし、味がマンネリ化してきた…と私がイライラしていたから。
忙しい彼と、私。
2人に合わせて、小型で、片づけが楽ちんなものを選んでくれた。
作り方は、材料を切って入れて、ボタンを押すだけ。
途中で火加減のチェックもいらない。
(これなら彼にも、手伝ってもらえそうだ)
接待が多い彼に、ヘルシーな料理を作ってあげられるようになった。
2人でご飯を食べられる時間こそが、嬉しいだけだね。
ご飯のマンネリ、2人の関係。
この鍋のおかげで、またひとつ、変わった気がする。



材料切って、ボタン押すだけ。
siroca 電気圧力鍋 SPC-101

ページ 2 / 5



おぼあちゃん。
もう、何時間も台所に立たなくていいん

料理も、恋も、
ほったらかしてうまいいく



siroca

乙女の味方の電気圧力鍋

お祝いにもコレを
買ってもらうな



合格おめでとう



ボタン1つでメインのおかず sirocaマイコン圧力鍋

メシは、楽しく。

※要介護の高齢の母親と
団塊世代の息子のイメージ





ボタンひとつで介護食
sirocaマイコン圧力鍋

もっと早く！
教えてよ！



ボタン1つでメインのおかず
sirocaマイコン圧力鍋

忙しい主婦の新しい味方。
材料を入れてボタンを押すだけ。
全自動電気鍋。



マイコン電気圧力鍋

まるで洗濯機を回すように、材料を入れてボタンを押して、あとは待つだけ。
ほったらかし調理なのに、プロの味。

siroca 美味しい、うつくしく、こだわって

この世の中で最も高価なモノは健康と時間。
材料を入れてボタンを押すだけ。
ぼくにとっての高級調理家電はコイツです。



マイコン電気圧力鍋

夕飯は1人で外食？コンビニ弁当？
それで最高のパフォーマンスがだせるわけではないよ。
出来る男はみんな知っている。本当に大切なものを。



siroca 美味しい、うつくしく、こだわって



今、朝食を食べる日本人が減っています。
Sirocaの電気圧力鍋なら、遅る朝顔を朝ご飯の準備
ができます。
忙しい朝を、清々しく健康的な朝に変えてみませんか。

朝は、いい匂いで目覚める。

タグライン：早起きしたくなる程のできたて料理が楽しめる

siroca 美味しい、うつくしく、こだわって



海外でも、母の味を。
おでんも肉じゃがも、Sirocaの電気圧力鍋

タグライン：海外生活でも日本の味を楽しめる
(贈答商品と比べ軽量化、単身社任者や留学生でも持ってける)

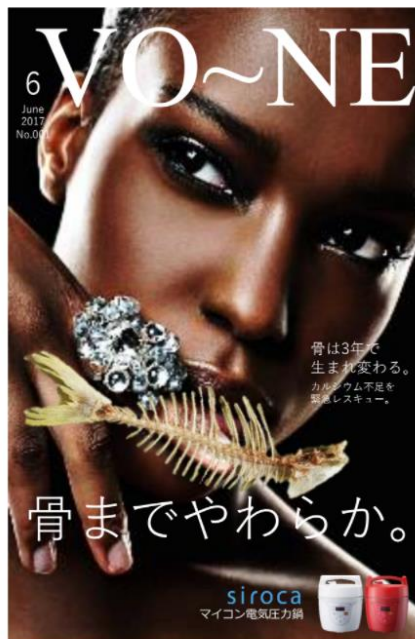
siroca 美味しい、うつくしく、こだわって

ぼく、これでよろ。



ワンちゃんの手づくりごはんに
マイコン電気圧力鍋

siroca



骨までやわらか。

骨は3年で
生まれ変わる。
カルシウム不足を
菜食レスキュー。

siroca
マイコン電気圧力鍋



調理のあいだに、
洗濯と掃除が終わりました。
ありがとう、ちいさな巨匠さん。

クックマイスターの写真

忙しいあなたを支えるシェフ。

Sirocaクックマイスター
ロゴ

調理時間が、減った。
夫の体重が、増えた。
食卓のマンネリが、なくなった!!

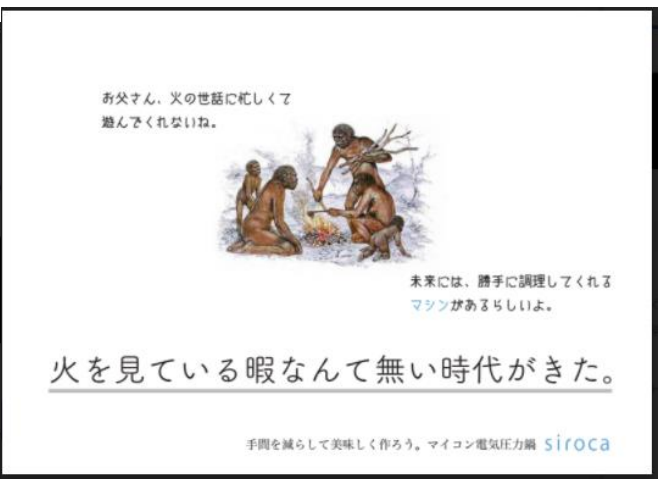
クックマイスターの写真

もっと、おいしく。もっと、かんたんに。

Sirocaクックマイスター
ロゴ



←写真はフリー素材だが、実際は
レシピ集でできる料理をマス目に
びっしり貼る(46枚)。



【siroca】シロカ マイコン電気圧力鍋 「30分で」篇

この動画を見ている間に一品出来上がるという事実。

サカナクション - 幕張メッセ SAKANATRIBE LIVE 映像

Victor Entertainment

5,340,295 views

忙しく現代を生きる、おひとりさまたちへ。

毎日1食のご飯分です。
 市販の冷凍食品、買ってありますか？
 惣菜の毎日かたがたのことだつてありません。
 でも、目的は健康が、やっぱり一番。
 そのためまずは、自然なはじめませんか？
 再食はのど、栄養が回ってしほほですか？
 え、自然だっていいし、どつても簡単なんです！
 Sirocaのマイコン電気圧力鍋なら、
 具材を放り込んであげれば、すぐに調理完了。
 調理の間に、録画したドラマも観れますよ。
 そうそう、あの圧力鍋と比べれば圧倒的なので
 ひとり暮らしにもっていいんです。
 え、忙しいおひとりさまですが、
 あなたには自分の味と向き合ってみませんか。

ひとり暮らしをヘルシーに。
 Sirocaマイコン電気圧力鍋

はじめてのひとり暮らしを
 見送るあなたに。

息子、おめでとございます。
 この朝から、新しい生活で、新しい道を歩みはじめたお子さんは、
 すこし大人びて見えるのではないのでしょうか。

でも、やっぱりまだまだ子ども。
 ちゃんとひとりでご飯を食べられるかな、健康でいてくれるかな、
 そんな悩みは尽きないでしょう。

そんなお子さんに、Sirocaのマイコン電気圧力鍋はいかがでしょうか。
 操作も簡単で安全、場所もとろとろ、調理に時間がかからない、
 おまもれな、野菜だってちゃんと採れる。

あなたの代わりにはなれません、
 お子さんのそばで、あなたからごはんをつけます。

ひとり暮らしをヘルシーに。
 Sirocaマイコン電気圧力鍋