

## 第 10 期 第六回 np.広告学校 講義録

### 【小霜クラス siroca 電気圧力鍋】②

(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ございましたら [contact@nopproblem.co.jp](mailto:contact@nopproblem.co.jp) までご連絡ください。)

#### ◆日時

2017年6月19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、ぬたうなぎ、顔採用、えりこフレンズ、発情インコ、さみしんぼ、山ちゃん、綾野、ブライスロック、サライ

生徒 15(女性 9 名男性 6 名)

+小霜

小霜 じゃあ、始めようか。

一同：お願いします。

小霜 広告っつーのは、もう出会い頭が、まず一つの勝負なわけさあ。

ぱっと見て、もう一瞬でね、「あ、これちょっと自分に関係あるかも」「この商品知っとしても損ないかも」って言うふうに、ふっと思うかどうか。これが、まず、第 1 の高いハードルとしてあるわけだ。

「よくわかんねーな」とかじゃダメ。たとえそれがね、その人にとって、よくよく読んでいったら、価値のあるものだったとしても、そこまでは付き合ってくれない。なぜなら、世の中もう情報いっぱいあって、そんなものに付き合っ、「なんだ、価値ないわ。」っていうふうに思うことの方がやっぱ多いわけだから、そういうリスクはもう取らないわけよね。

だから、まず、ぱっと見て、自分事化っていう言い方があるけれど、自分にとって価値がありそうだな、というふうを感じるかどうか、ここがまあ、一つの勝負ね。で、読み込んでいて、商品を、理解させる、理解させるというか、これあなたにとって価値あるものですよ、こういう風に使えば、お金払う価値あるよ、っていうことを、納得させる、これが第2のハードル。

すなわち、キャッチとタグラインってそういうことなんだけども、広告はこの2つを、大きくはやらなくてはいけない。

まずその、ぱっと見、「あ、なんか自分にとって、あるかも」っていうふうに思われないと、全てが終わっちゃう。で、僕がぱっと見て、「こりゃないな。」っていう表現は、ベケつけるよ。「これあるかも」ってのはマルつけるよ。んで、こっちからこう、回して行くんだよ。で、全部見終わったら、ここに乘っけていく。

んで、ここに乘つけた時に、「いや、これ、なんでないの、なんか、自分ありそうな気がするんだけど」ってのがあったら、挙手して、質問する。

逆に、「これ、ありそうっていうけど、意味わかんねえ」「自分はこれなんか全然よくわかんないけど、なんでありそうと思ったの？」っていうのがあったら、それは逆に、ここに出た時に、はいて挙手して、質問する。

どうしょっか、じゃあ、右隅に、つけていってみよう。

(小霜〇×をつけていく)

**小霜** じゃあ1周目は、挙手なしで、まず見るだけ。

もう1周回すからさ、で、2周目に、質問があったら、挙手するっていうふうにしよう。

(生徒紙を回覧する)

**小霜** クリエイティブを、判断する時の、順番。

まず、直感。

ぱっと見て、「ないな」、「あるかも知んねーぞ」のどっちか、これが先。

この感覚を、身につけて欲しいわけよ。

ぱっと見て、「あるんだかないんだかわかんない」みたいなことだと、もう、ダメダメなもんでもさあ、平気で出しちゃう、ってことになるし、すごいあるのに、勝手に「ないな」って判断して捨てるって言うことになりかねないから、ぱっと見て、「ないな」、「あるかもしれない」を、直感的に感じられるって言うふうになって欲しいわけ。

で、僕、今ペケとかマルとかサンカクとかつけたけれども、これを瞬時にやってるんだけど、理屈はあるのよ、必ず。

なんで瞬時にできるかっていったら、それは僕が経験を積んでるんで。

美術館のキュレーターってね、絵をばって見た瞬間に、本物か贋作か見抜くっていうんだけど、本人達もわかんないらしいんだよね、なんで見抜けるのか。

それは経験で、色んな本物をずーっと見てきているから、なんかやっぱ繋がるんだろうね、どこかで。

「これ違うぞ」を掘り起こしていくと、こういう理屈だから贋作だって見えたんだって、わかってくるんだろうけれども、経験積むと、そこがこう、直結するんだよね。

だから、「なんでこれペケつけたんですか？」とか「なんでマルつけたんですか？」というふうに聞かれたら、僕は答えられるよ。

で、君達も、この、ぱっと見たね、なんかこう、絵面とかさあ、言葉の感じとかで、「あるなあ」、「ないなあ」って言うのではなくって、最終的には肉体化して欲しいわけよ。

「なんかこんな感じ」っていうんじゃないかって、「確かにこれは、理屈的にもないよね」とか、「これは理屈的に、確かにあるよね」っていうところを、やっぱり納得までして欲しいんだよね。

いやもう、ぱっと見て、なぜこれがペケなのか、なぜこれがマルなのか、わかるって言う人は、それはもう良いと思うよね。

でもわかんない人は、わかんないでほっとくと、わかんないまんまだから。

だから、わかんない人たちが、ここにいるわけなんでね、わかんないことは恥でもなんでもないので、わかってれば、ここにくるだけ無駄なわけだからさ。

だから素直に、「これなんでダメなのか？」「わかんない」「これがなんで良いのかわかんない」みたいな、「なんかこれわかる気がするけど確認したい」とかさ、そういうのでも構わないので、そこはちょっと自分が腑に落ちるように、して欲しいわけ。

と言うことで、もう一周いくな？

(生徒 紙を再度回覧する)

綾野 すみませーん。これは、なんで、なしなんで・・・

日本の文化を食いつなごう。

いまや世界で認められたWASHOKU。無形文化遺産に選ばれた和食を、もっと日本人にこそ、手軽に味わってほしい。

クックマイスターは、和食が得意。ボタンひとつで、煮物をはじめ、様々な料理がカンタンにできちゃいます。

グローバルな時代だからこそ、わたしたちの文化をもっと、大切にしませんか？

圧力で、和食をもっと、かんたんに。

Siroca クックマイスター

小霜 なぜベケか、はい。

なぜベケか、わかる人？

綾野 距離が遠いから。

小霜 まあまあ、さっき、「自分ゴトか？」つつたけどさあ、関係ないよな。

日本の文化を食いつなぐために、何万円も出して、そんなの買うかな。

そういう奇抜な人じゃないと刺さんないんじゃないの。

綾野 奇抜な人。笑

一同：笑

小霜 はい。

顔採用 もしこれが、コーポレート企業広告だったら、どうなりますか？

小霜 それは、あるかもしれない。

いやいや、企業として、それを目指してるんだったらね。

商品広告だからね、これ。

小霜 はいじゃあ、まわして。

ここに来るまでになんかあったら、随時挙手ってことで良いや。

発情インコ すみません、これはなんでマルだったんですか？



小霜 なんで僕がマルつけたか、わかる人？

さみしんぼ 僕もなんか、ぱっと見、新しい価値と言うか、昨日小霜さんから来たメールにもありましたけど、カタログに書いてあることをそのまま書いてもしょうがないんで、カタログにないような新しい価値が、すごくわかりやすく、表現されているんで、そこなのかなと思ったんですけど。

小霜 その価値とはなに？

さみしんぼ ゴミが出ないっていう価値です。

小霜 ゴミが出ない、うーん・・・

めたうなぎ 片付けが楽。

小霜 片付けが楽？全然違う。

飲み過ぎ 骨まで食べられる。

小霜 骨まで食べられる、全部食べるってことでしょ、これ。

いや、ゴミゼロってことはさあ、骨とか、食えない部分がないってことを言ってるわけじゃない？  
要は魚とかさあ、これやると、全部グズグズ柔らかくなって、食べるって言うね、それから、そういう新しい食い方を感じるな、と思ったわけよ。単に美味しくなるよ、じゃなくって。それまで食えなかった部分も、食べるようになるよ、みたいなことを、わりかし、シンプルに表現している、そこに可能性あるなって、思ったんで、マルにした。

発情インコ ありがとうございます。

小霜 後ね、この商品の価値、一番の価値って、やっぱり味じゃない。どんなものが出来るか、出来上がるものが、他とは違うよってということだと思っただよね。なんかその、これやると、料理が簡単ですよ、とかさあ、これやると、片付け楽ですよとかさあ、そこじゃないと思っただよね。今まで食えなかった、うまさ、体験できるよって言われて初めて、「あ、それは新しい。」と、「ちょっと興味でるなあ。」と、いうことになるんじゃないの？

料理簡単ですとか言われさあ、「あ、それは新しいなあ！」って思う？君達、思わんよなあ。

新しい体験してみたいわけじゃない、「どんな味がするんだろう」とかさあ。

綾野 じゃあこれは？

siroca ていねいに、うつくしく、こだわって

# 料理はいきなり、うまくなる。



ほったらかしで、いいんです。  
その秘密は⇒  
<http://www.siroca.co.jp/kitchen/autoclave/>

マイコン電気圧力鍋



小霜 これベケつけた理由わかる人？

サライ ぱっと見で、何が言いたいのか、よく分からない。

小霜 よく分からない、はい。

・・・まあ、言いたいことわからないってことはないよね。

「料理はいきなりうまくなる、これ使えば」ってことだからねえ。

いきなりうまくなっちゃうんだ、ってことを言ってるわけだよな。

満喫 はい。「いきなりうまくなる」は、ちょっと言いすぎと言うか。

小霜 言いすぎ。

石原 まかないきれないかな、シロカで、と言う感じがします。

小霜 他には？

脚 ほんとかんって、ちょっと疑って見ちゃうような気がします。

小霜 疑ってみる、はい。他には？

温冷浴健康法 「いきなりうまくなる」の、根拠がわからない。

小霜 根拠がない、はいはい。

いや、一言で言うと、嘘っぽいうことだよな。信用できないもん、そんなのいわれたってさあ。「そうなんだ！これ買ったら、いきなりうまくなるんだ。」って言うヤツは、よほどな、お花畑だよ。

一同：笑

小霜 いや、そう言うヤツいたとしてもさあ、色んなもの買いまくって、もう経済的に死んでるわ。

一同：笑笑

小霜 そう言うコピーが、刺さる人は、いたとしても、購買能力不能になってます。

さっきも出たように、根拠があれば良いと思うんだよね。「こう言うことがあるから、いきなりうまくなるんだ。」みたいのがセットになってね、伝わってくれば、まだ良いと思うんだよ。「あ、それだったら確かに、うまくなるってことかなあ。」って言う。思えば良いけど、「いきなり料理がうまくなる」ってこうやって言われてもさあ、おいおいおいおい、だよ。

後ね、「うまくなる」って言葉がねえ、かなりダメだと思う。

昨日、ワイドナショーで、松っちゃんが、芸人のオモローなんかかって言うのがね、芸名から負けてるよね、みたいな。

一同：笑



小霜 芸人でオモローって言ったら、ダメやろ、ってね。まあそれに近いものがあるよね。うまくなるよ、だから、うまくなるってコピー、まんまじゃない。想像つかないよね、どう言ううまさなのかとかさあ、そういうことを、想像膨らましてもらうってことが、出来ないよね。ふーんで終わっちゃうって言うかさ。

綾野 これは、使用シチュエーションが合わないってことですか？



夜仕込む、朝食べる。マイコン電気圧力鍋 **siroca**

小霜 これ、ペケつけた理由、わかる人？はい。

山ちゃん はい。その、シロカの機能と、朝食っていうのが、一瞬では繋がりにくい。

小霜 繋がりにくい。他には？

顔採用 優雅すぎて、自分事化とかできない。

小霜 優雅な朝食楽しみたい人、いる？そんな。

朝食にね、ちゃんと時間とお金かけて、むしろ夕食は簡素にしようよ、みたいなことが、今ブームになってると、そういう、その流れとかさあ、動きがあるっていうんだったら、そこに乗っかっていうのは、まだわかる。

でもね、だいたい、主婦にしろ、OL さんにしろさあ、朝ってバツバタバツバタしてるでしょ？  
もう時間との戦いだよね。

そういう人たちがそれ見て、イイネ！ってこれ買おうかなって、なるかな。

一同：笑

脚 これってなんでダメなんですか。

siroca ていねいに、うつくしく、こたわって **あいぼう**  
**料理は腕より、~~愛情~~だ。**



その相棒、1台で6役。  
あなたが出来ないことも  
できちゃいます。  
**頼りがいが決め手です。**

マイコン電気圧力鍋

圧力調理	無水調理	蒸し調理
炊飯	スロークッカー	温め直し

小霜 「料理は腕より、相棒だ。」

はい、なんで、これ、僕がペケつけたか、わかる人？

ぬたうなぎ はい、なんか繋がらなかったんです。

2回目に見て、ようやく、言いたいことがわかったんですけど。

小霜 繋がらないって、何と何が？

ぬたうなぎ 商品とそのビジュアルです。

女優さんのシチュエーションと、シロカを使うシチュエーションが、マッチしませんでした。

小霜 はい。

飲み過ぎ 料理をする人にとっては、料理は腕より相棒だっていう、その相棒が、シロカである必要はないと感じるから。もっと自分が愛用しているもの、たとえば鍋とかを上回る魅力を一瞬では感じないかな、と。

小霜 はい。他には？

温冷浴健康法 なんか、シンプルに、シロカのメリットがわからないって感じがしましたけど。

小霜 いや、そうなんだよ。

要はこれさあ、料理は腕より道具だって言ってるんだよね、じゃあ普通に言った方が良いじゃない。

これ意味わかんないよね、愛情だって言って、なんか愛情消して相棒って言ってやっててさあ、それって、わざわざわかんなくしているだけなんだよ。

そうでしょ？もう、料理の腕前を、誇る時代ではありませんと、もうね、その調理器具が、全てを決める、そういう時代になっているんです、だから、もう女の人たち、男もそうかも知んないけど、もう料理の腕がいいとか悪いとか、そんなことをもう気にしなくてもいいんです、みたいなことを、ズバツというんだったら、「料理は腕より道具の時代。」みたいなことを、バンと言えたいと思うんだよね、わかる？

なんでその、愛情だとか言って、それを消して相棒とやってやるのかなあ。

なんつーの、いいことを、せっかく言ってるかも知れないのに、コピーライターがなんかその、ちょっと小洒落た言い方しようと思って、せっかくの良いテーマを、B級にしちゃうんだよね。

それはねえ、もともとをたどっていくと、良いテーマに行き着く可能性があるかも知れない、でもその表現だけ見ると、B級なのよね。

なんかこう、ギャグをかますときに、このギャグの面白さはさあって、解説するような感じ。笑えねえよ、みたいな。

**CRプー太郎** これが、△の理由ってなんですか。

**小霜** なんで△つけたかわかる人？

**山ちゃん** 角煮の柔らかさを伝えるのに、この刑事のやつを使うのは、結構面白い。

**小霜** え、何を使うのが面白い？

**山ちゃん** この刑事？警察？取り調べ？のやつは、結構面白いんですけど、料理にあまり繋がらないから、サンカクなのかなと。

**小霜** あ、なるほど。それ逆。

「角煮が柔らかい」ってよくわかるなって思ったわけよ。

でも、その刑事がどうのこうのっていうのは、なんかよくわかんねーなと、だからサンカク。

刑事が面白いから、サンカクにしたわけではない。

まァ「危うく騙されるどころでした」っていうのも、まァぱっと見てなんでだかわかんないけどさ  
あ、でもなんか角煮が柔らかいんだなっていうところは、緊張感持って伝わる何かがあるのかな、  
と思ったんで、マルまでは行かないけども、まァ全く外しているわけではないなと、いうことで、  
サンカク。

**サライ** はい、これ作ったんですけど、絵がもっとなんでしょう、角煮の美味しさを出そうと思って、一  
応真ん中にドーンと置いたんですけど、どうすればもっと良くなるというか、どうなればマルに  
なりますか？

**小霜** どうなればマルになるか、アイデア出せる人？

**綾野** 刑事・・・取り調べでカツ丼が出てくるみたいなの、ここにカツ丼のポジションに角煮を置いてなん  
でこんなに柔らかいんだみたいなの。

**小霜** あんまりかわんないかな。

一同：笑

**小霜** さらにわかんなくなってくるよ、だったらカツ丼でいいじゃない、なんで角煮なの、これさあ。  
いや、取り調べといえばカツ丼みたいな感じあるけどさあ、なんでそこに角煮持ってこなきゃいけ  
ないの。どんどん説明が増えてくよ。

**満喫** これって、騙されることって、シロカで作ったんじゃない（料理だ）って思ったってことですよ  
ね？普通に作ったと思ったってこと？

**サライ** 説明すると長くなるんですけど、犯人と、刑事が取り調べ室にいて、、、

**満喫** あ、そういうことなんだ。

**サライ** それで、

満喫 わかりました。

サライ で、犯人は、鍋をずっと見てたって、アリバイを主張してるんですけど、刑事が、「家から、クックマイスター見つかったから、お前そのアリバイは成立しない」で言って、ただ、角煮がめっちゃ柔らかいので本当に鍋で作ったんだろっていうふうに、あやうく騙されるところでしたっていう。

満喫 鍋で作ったと、騙されるところだったということですか？

でも、それってシロカで作ったら、騙しているんですか、嘘なんですか？

サライ 嘘・・・うーん、そのアリバイっていうか供述に対して、騙されるところだったっていう。

すごくわかりづらいです、ごめんなさい・・・

満喫 機械（←シロカ）を使ったことで、騙し料理みたいになっちゃたら、シロカが良く見えないかな、と思って。

本物の角煮だし、本当に美味しいんだろうし・・・解決策はないんですが、言っただけで。

めたうなぎ 解決にならないかもなんですけど、角煮って普通の人が普通に作るとカタイので、フォークとか、こう噛む時に気合いが入るんですけど、それがすんなり刺せちゃったり、噛めちゃったっていうのがわかるようにすると、「あ、なんか、すごい柔らかい」みたいな・・・

小霜 言ってる意味がもう全然わからない。

一同：笑

小霜 あのね、まずさあ、その刑事がどうのこうのっていうシチュエーションは捨てようよ。

そういうのわかんないから、誰もね、ついてこないから、読み込まないから。

サライ はい。

小霜 例えばさあ、ちょっとね、娘の女の子とさあ、イケメンがね、テーブル囲んでさあ、イケメンが角煮食いながら「角煮の柔らかさに危うく騙されるところだった」って言ってたら、それ一発でわかるよね？

こうなってこうなってこうなってこうなってみたいなさあ、それ自分だけなんだよ、わかるの。で、見る人もう、ついてくるのめんどくさいから。

例えばマンガでいうとさあ、4コママンガの起承転結みたいなものも、もう煩わしいのよ。

もう1コママンガ、一枚絵で、言いたいことがぱっとわかるっていう、みたいなもんじゃないとダメだと思うね。

サライ はい。

めたうなぎ すいません、これは、なぜサンカクなのでしょう。

**おかずの候補が多すぎて選べないわ。**



明日のごはんが楽しみになる。 **siroca**

小霜 はい、これなぜサンカクつけたか、わかる人？

サライ シロカが、何をしてくれるのかわからないから。シロカのメリットが伝わらないというか。

小霜 サンカクっていうのは、なぜマルじゃなくてサンカクなのかってこと？

めたうなぎ 違う、すみません。

もしマルになるには、何が足りないかっていう意味で、自分だと、ただおかずの種類が多すぎるっていう、小霜さんが言ったことと一緒になんですけど、ここに関連性がない。

小霜 関連・・・ああ、なんでマルじゃないのかって、そういう質問ね。

めたうなぎ マルにするには、どうすればいいのかっていう。

このいっぱい作れるっていうことは・・・

小霜 じゃあさ、ちょっと、質問かえよう。

なんで、これバツにしなかったのか？

山ちゃん 手軽にいろんな種類を作れるっていうのは、新しい価値だなと。

小霜 他には？

綾野 シロカを使う未来が見えるから。

小霜 他には？

ブライスロック 単純に見て美味しそうだから。

小霜 他には？

めたうなぎ 同じです。

顔採用 料理の幅の広さを表しているから。

小霜 他には？

発情インコ 限られた時間の中で、幅が広がるから。



小霜 他には？

サライ 普段のレパトリーが増えそうで、メリットを感じるから。

献立考えるのが大変な主婦とかは、いいな、と思うんじゃないかと思って。

小霜 他には？もっと本質を一言でぱっと言えない？

綾野 課題解決。

小霜 は？

一同：笑

綾野 主婦の、その献立を考えるのがめんどくさいって課題を、解決している。

めたうなぎ あ、わかった、はい！おかずが多すぎて選べない気持ちになります。

小霜 違う。笑 あのねえ、お得感。

たくさん作れそうだなーっていうとさあ、得な感じするよね、単純に。

ゲーム機と一緒に思うんだよね。ゲーム機出す時に、対応しているソフトこんだけありますよっ  
ていうさあそもそも数で決まるところあるわけよね。

このゲーム機買ったら、こんだけ遊べるんだ、みたいなね。

これしか遊べないっていうゲーム機はさあ、やっぱ売れないわけよ。やっぱお得感の差だと思うん  
だよね。

単純に、こんだけいっぱい作れるよっていう、その数を出すって、わりかしシンプルにお得感を伝  
えられるんだよね。

つまりこれ買っても、損ないよと。まあ買ったらさあなるべくね、いろんなもの作って、失敗し

たくないじゃない、こう飽きがこないようにね、したいわけじゃない。

これもう飽きちゃったっていうふうに、なりたくないわけだよね。

お得感を感じるという意味で、まあペケにはしてないかな。

ただ、やっぱ表現としては、ちょっとやっぱカタログ的っていうか、単に並べてるだけ、おかずの候補が多いわって言うてるだけ。

そこに表現アイデアがないので、ちょっとマルにはしきれない。

満喫 すいません、これをもう一回掘り返してもいいですか。



小霜 いいよ。

満喫 これ、私もいいな、というか目をひくなと思ったんですけど、・・・他のとは違う、と思いつつも、ちょっとゴミっていう言葉とか、若干残飯っぽい感じとかで、ちょっとチャレンジが多いなっていうのも思っていて。それは、どうなんでしょうか。

小霜 それは、気になるところはある。ゴミっていう言葉がね、まああんまり良い言葉ではないからね。後、見た目、残飯見せるっていうのが、嫌悪感をもよおす人もいるかもしれない。そういうことでいうと、実際広告で出すかっていうと、若干疑問はある。

だが、それ言っていくと、本当に100点満点のものしかマルつけられなくなっちゃうから。90点までは行ってるかなって思ったんだよね。

後まあ、発想というか、新しい価値をね、どう表現するかってことでいうと、及第点かなって思った、だからマルつけた。

綾野 すいませーん、これは・・・



シロカを使うと、ご飯をおうちで作るようになる。  
おうちで作るようになる、健康な食事を取るようになる。  
健康な食事を取るようになる、元気になる。  
元気になると、笑顔になる。  
笑顔になると、幸せになる。

シロカを使うと、幸せになる。

シロカの数だけ、幸せがある。

ボタン1つで、幸せごはん。  
siroca

小霜 ん？これなんでペケか？

はい、なんでペケですか、わかる人？

山ちゃん すごく当たり前すぎて、アイデア性があまりないから。

小霜 他には？

サライ シロカを使うと幸せになるというところに、論理の飛躍があるというか、「そ、そうなの？」っ  
ていう、さっきとおなじなんですけど、嘘っぽいというか。

一同：笑

小霜 以上？

めたうなぎ 長い。

小霜 長い。長いとなんでいけないの？

ぬたうなぎ 読みたくない。

小霜 なんで読みたくないの？

ぬたうなぎ 興味がない。

一同：笑

小霜 長いと読みたくないのはなんで？

ぬたうなぎ 伝わりにくい。

小霜 伝わりにくい？伝わりにくいかな？

サライ 疲れるからじゃないですか？

小霜 そう。疲れるから。

ぬたうなぎ あ、そういうこと。

小霜 疲れるのよ。

っていうか、疲れさせるのよ、読む人を。不親切なの。あのね、みんな疲れてるんだよ。

だから、広告なんかに脳みそ使いたくないんだよ、わかる？

だから、脳みそを使わせる広告っていうのは、ダメな広告なの。

いかに、見る人の脳みそを使わせないで伝えるか。これがね、親切で優れた広告なの。

いや、長けりゃダメってわけではない。

長くてもね、すぐく読みやすくて、すっと入ってくる文章だったら、俺は良いと思うんだよね。

でもあれはねえ、もう一行読んだだけで、僕はねえ、嫌になっちゃった。

脚 はい、これはどうしていけないんですか？直感でわからないってところはあると思うのですが・・・

いつもそばにいてほしい。  
火を見るよりも、明らかなです。

赤ちゃんが泣くのが仕事。  
泣いたら様子を見なければいけないけれど、  
実は、静かなときのほうが心配です。

Sirocaのクックマイスターは、  
自動で火加減を最適に調整。  
ずっと鍋の番をする必要はありません。

だから、いまよりもっと  
赤ちゃんのそばにいられるようになる。

まいこちの料理の時間を  
少しでも、家族の時間に。



対比



家族の時間の質を上げる。  
Siroca クックマイスター

小霜 なんでペケにしたかわかる人？

トッポジージョ 最初読んだ時に、赤ちゃんのこと言ってるのか、シロカのこと言ってるのか、よくわからなかった。

小霜 他には？

サライ キャッチが伝わらない。

小霜 キャッチが伝わらない、はい。

サライ ……のような言葉がないと。

小霜 他には？

めたうなぎ 一瞬で伝わらないです。

小霜 伝わらない。

ぬたうなぎ 伝わらないです、一生懸命読んでも。

小霜 なんで伝わらないの。

飲み過ぎ 言ってることは、時間を短縮するというか、料理にかける時間を短くすることで、その分違うことに使えるっていう。その一つのことを、赤ちゃんが登場したことによって、なんか理解を難しくしている。

サライ 実は時短を伝えているわけではなくて、鍋を見ないで良いから、鍋を見ている時間で、赤ちゃん見れるよっていう。今その時間を別のに使っている。まあ、伝わってないんで……。

さみしんぼ 僕も難しいなって思って、未だにわからない部分もあるんですけど、なんかその理由は、どいう順番で見て良いのかわかんないなっていうのもあって、そこなんじゃないかなって思ったんですよ。

小霜 あのね、文脈っつーのがあるのよ。

「この商品はこうです、その根拠は、こうだからです。」っていうのは、文脈になっているよね？

それさあ、文脈になってるか？

「いつまでもいて欲しい」っていうのと、「火を見るより明らかです」って繋がってないよね。

「いつもそばにいて欲しい」なぜならこうだからです、っていうとこがないよね。

多分ね、「火を見るよりも」っていうのをさあ、まあちょっとかけて、調理っぼくしようと思ったんだと思うんだけど、それ文脈ぶち壊しているだけなんだよね。

顔採用 ちゃんと文脈があれば、これはサンカクだったりマルになったりするんですか。

小霜 それは内容次第でしょう。

「いつもそばにいて欲しい」っていうのが、確かにそばにいて欲しいよなって、思えればマルかもしれないよ。

でも文脈が出来たとしても、なんか別に響かないなあと、当たり前のこと言ってるなあと、全然新しさを感じないなあと、なったらペケなんじゃない？

だからこの案は、そこまではまだ行ってないと思うんだよね。

わかるってところまでも、ちょっとまだ行けてなくて。

書いた人はわかってるのよ、なぜならば、書いた人は、一回ちゃんと書いたものを、わざわざ壊してるからね。

壊す前を知ってるからさあ、書く人はわかるんだよ。

でも、はじめて見る人は、壊れたものしか見ないから、意味わかんないってなっちゃうわけ。

綾野 すいませーん、これはなんでダメなんですか？



小霜 はい、なんでペケか、わかる人。

ぬたうなぎ 変わらないことが、良いことなのか悪いことなのか、よくわかりません。

小霜 よくわからないって、どこが？

ぬたうなぎ 「いつまでも変わらないわね」ってキャッチで、「変わらない味もボタン一つで」ってなってるんですけど、変わらない味が良いのか、悪いのかが、よくわからないので・・・

小霜 そうだよな、意味わかんねーよ、これ、何言ってるのか。

これってさあ、肉屋の話じゃん。

「この店の肉はいつも変わらないわね」って言うだけでしょ、関係ないじゃん。

綾野 これおばちゃんに、言ってる・・・そうですそうです。(???)

小霜 商品関係ねーじゃん。

一同：笑

綾野 解説すると、総菜屋のおばちゃんも、シロカで作ってるよってバレてて、

一同：笑・・・・・・・・。

小霜 それ、名探偵コナンとかが推理しないと、そこまで読めないだろ。

一同：笑笑

発情インコ すいません、これは、なんでマルにならなかったんですか？





小霜 なぜ、マルにならなかったか、はい、なぜでしょうか。

温冷浴健康法 ビジュアルはすごい工夫されてて素敵なんですけど、そのキャッチコピーのところが、割と他の電気圧力鍋でも言えちゃうっていうか、新しい価値がない。

小霜 ま、そういうことだね。

これが、簡単に出来ますよってことを言ってるんだよね。

なんかでも、簡単にこれが出来るよ、なんてさあ、新しくもなんともないっていうか。

ただ、ちょっとうまそうには見えるかなって気がしたわけね。

やっぱり調理家電だから、うまいものが出来そうっていうのは、大事なことだと思うので、なんかちょっと（シロカを使うと）同じようなものが出来るのかなっていうところで、サンカクをあげたっていう、そんな感じ。

綾野 すいませーん、これはなんで・・・わかんない・・・



小霜 なんで、ペケでしょうか。

発情インコ 僕は、ぱっと見た時に、何を言っているのかちょっと理解できませんでした。

トッポジージョ 逆に、何を言いたかったのか、知りたいです。

綾野 結構みなさんそういう意見で・・・

一同：笑

顔採用 住宅展示場とかでも使えそうだなと。

サライ なんか、シロカを探せゲームみたいな。

小霜 綾野が作ったの？これは何を指したの？何をしたいの？

綾野 これは、手料理するのは、お家で、ちょっと待ってくださいよ、手料理するのと、お家で、その手料理っぽい料理を作るのにシロカを使うことで、その、手料理とお家で料理って、なんか、もともとはイコールだったんですけど、シロカが出ることによって、その手料理の価値をシロカで作れるから、違うふうになりました、みたいな。

小霜 手料理と、お家で料理するのって、違うものなの？

綾野 もともとは一緒だったんですけど、シロカが出来たことによって、お家で料理っていうのが、自分で作るか、シロカで作るか、っていう。

小霜 シロカで作るっていうのは、手料理じゃないの？

綾野 そこはちょっと僕も悩ましいところで。

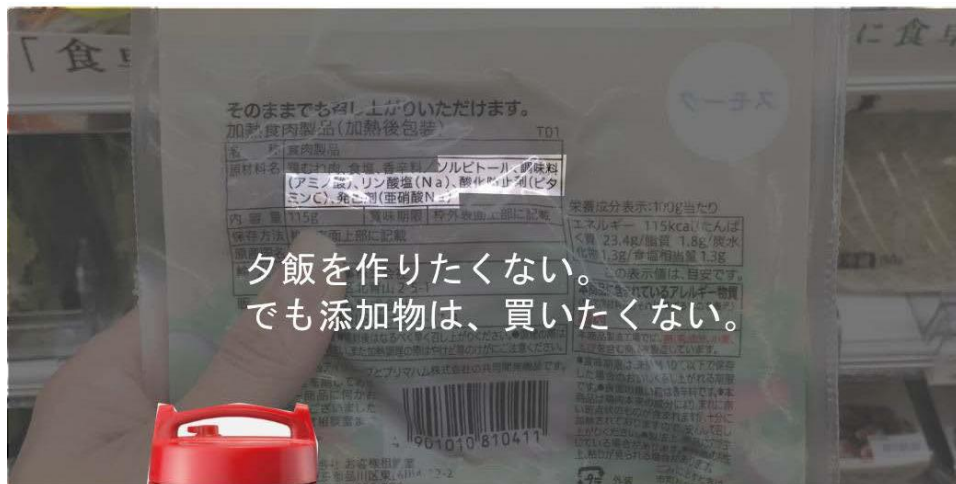
一同：笑

小霜 シロカで作るのって、手料理って範囲に入らないの？

綾野 そこは、言われてみれば、その通りであります、はい。

小霜 そこがね、ごちゃごちゃになったまま書いてるから、誰にもわからないわけよ。

ぬたうなぎ すいません、これは私が考えたんですけど、不味そうだからですか？  
バツなのは。



火も包丁も使わず、無添加おかず。  
sirocaマイコン電気圧力鍋 クックマイスター

小霜 バツにした理由がわかる人？

綾野 よくわからない。

小霜 なんでわからないの？

綾野 添加物・・・シロカ使うと添加物使わないのかなー、みたいな。  
シロカの価値と、添加物と・・・

小霜 添加物と関係ねーだろ、てこと？他には？

サライ 添加物を買いたくないっていう言葉が、ちょっと難しいかなって。

小霜 難しい。なんで難しいんだろう？

サライ 添加物を買うって行為を普段しないので、もしかして買ってるものが、添加物が付いているかもしれないんですけど、それを添加物と認識して買うことはないわけで、添加物を買いたくないっていうのを、理解するまで時間がかかると思います。

山ちゃん コンビニ弁当だったら良かったってことですか。

添加物の代わりに、コンビニ弁当って書いてあったら、わかりました？

小霜 あのね、これ、対比構造になってるよね。

夕飯と添加物って、ぱって見て、対比だっていうふうに、思わないよね。

例えばさあ、手料理と、コンビニ弁当は、対比だよ、そうでしょ？

手料理はめんどくさい、でも、コンビニ弁当はちょっとヤダみたいなふう書いてあると、それはわかるよね。

だから、対比で書くときは、対比がわかる言葉使わないと、意味不明になっちゃうよね。

で、さっきサライが言った、添加物を買うっていう感覚ないよっていうのはさあ、まあその通りなんだけど、これが、コピー一行で、「添加物を買いたくない」って言葉だったら、まあその理屈も当たってると思うんだけど、でもそれよりも、やっぱり対比でコピー書く時に、対比になってないという分かりづらさあると思うのね。

さっきの手料理案もそうで、手料理と、うちの料理ってこれ、対比じゃないよ。

それ同じことじゃないのっていうふうに思うから、何が言いたいんだろうって。

綾野 すいませーん、これは一、なんでサンカク、ちょっとわかんなかったんですけど。



**小霜** はいはい、これはねえ、なんでサンカクつけたかっていうと、理屈としては、間違ってるのね。それを見て、シロカ買おうってところには、行かないと思うよね。

ただ、大人になるまでに、2万回以上ごちそうさまを言うみたいだね、ところの発見というか、アイデアというか、そういうものを持ち込む姿勢が悪くないなと思ったんで、思いっきりバツにはできないなあと思った。

それは、そういうことを見つけてきたっていうスタンスに対して、点をつけたっていう、そういうことね。

**満喫** あれ私の案なんですけど、私はお母さんって毎日家で（ごはんを）作らなきゃみたいな、作った方がいいなみたいなことを、どこか思っているところがあって。

私はこの小難しいコピー見たいのを書きたくなかったんです、実は。

「今日も明日もお家でごはん」みたいな、そういう短くてわかりやすいものを、書きたかったんですけど、そうすると、薄っぺらい感じになるなって思って。

お母さんに、手軽に子供にいいことが出来るよ、家で作るごはんは何から出来るかわかるし、食育っぽいことが出来るよみたいな広告を作りたかったんですよ。

で、どうしたら良かったのかな、と。

**山ちゃん** 例えばその、タグラインが、「お家ごはんが子どもを育てる」みたいなことを書いてあったら、意味が伝わり易かったんですか。

**小霜** あ、俺に聞いている？

あのね、あれは、僕がクライアントだったら、採用しない。なぜなら、一般論だから。商品関係ないじゃない。

シロカの調理家電買おうっていうふうに落ちないよね。

さっきも、企業広告だったら、みたいな話があったけどさあ、シロカっていうブランドが、「お母さん 食育」みたいなね、お母さんと子どもを食を通じてね、豊かにするとかさあ、そういうことを目指しているんですよっていうね、そういうブランド広告、企業広告、イメージ広告だったら、あるかなって気はするんだけど、商品広告だったら、シロカを買う理由にはならないし、あの広告を見て、これを選ぼうって人は、いないと思うよね。

名作コピーとかあるじゃん。名作コピー集みたいなね。キャッチコピーだけ抜き出して、わーって載ってるじゃない？で、あれってさあ 30 年くらい前のものなのよね。

昔は、情報が少ないから、新聞とか、ポスターとか、雑誌とかね、ちょっと気になったら、ちゃんと（見た人が）読みとってくれた、そういういい時代があったわけで。

今「おいしい生活」とか出したらさあ、もう一秒でスルーだよ、一秒もかからない、0,3 秒だわ、「意味わかる？」・・・で終わり。

なんかこのコピーちょっと感じるね、とかさ、このコピーちょっといいこと言ってるね、みたいなものはね、実際の売りの現場ではもう通用しないわけさ、残念ながら。

で、それを一番よくわかっているのが、クライアントなんだよね。

で、広告主が見て、これはちょっと売れる気がせんなくなったら、ボツ。それが、今の時代。

ただねえ、俺ね、訓練としてそういうことを考えるのは、悪くないと思うのよ。

こういうものも考えてみたっていうのは良いと思うのね。

まあ実際広告として力があるかっていうのは疑問だけど、でもコピーとしてこれは面白いよねっていうのを、考えるっていう姿勢は、僕は悪くないと思うんだよね。

こう、いろんな次元での、かしまったり、バカになったり、シンプルだったり、ちょっと思わせぶりだったり、こういう幅の中で、どこが一番良いところなのか探っていくっていう、そういう作業なんだよね。

これしかないって思い込まないで、一旦こういうのも考えちゃうっていうのは、俺は全然良いことだと思う。

ただ、それが、実際通用するかって言ったら話は別だぞっていうことは、知っといた方がいいと思う。

**サライ** この案なんですけど、すごく新しいし、面白いと思うんですけど、コピー、「かんたんはおいしい」とか、「今日からレシピがかわる」とかってわりとカテゴリーのコピーだったりするじゃないですか。

それはシロカじゃなくても、いいっちゃいいと思うんですけど。

これ（←コピー）を含めて、マルなんですか。

これは、表現的に面白いからマルなんですか。



### 豚の角煮

材料 | 3~4人分

作り方 |

豚バラかたまり肉…500~600g  
 しょうがの薄切り…½かけ分  
 ねぎ(青い部分)…1本分  
 A 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

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し、ときどきアクを取り除きながら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、ブタの臭いが残ることはありません。**  
 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にし、**時間30分ほど煮る。**落としふたとふたを取って中火にし、煮汁を少し蒸発させる。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。**最後の蒸、弱めまでおまかせでOK。**

メニューボタンの「角煮」を選ぶだけ。



マイコン電気圧力鍋  
クックマイスター …1台

## かんたんは、おいしい。

マイコン電気圧力鍋

# siroca

今日から、レシピがかわる。クックマイスター ていねいに、ラックしく、こだわって

**小霜** 「かんたんはおいしい」というコピーは、イマイチだなんて思う、当たり前すぎて。それ要らなくなって。それがなければ、もっと良かったなって、むしろ。

**満喫** 「レシピがかわる」というのは、書かずとも絵になっていて、書くと、ビジュアルの方が新しいかなって感じなのに、絵解きみたいになるから、コピーとかに（私書いてるんですけど、他思いついてないから）書かない方がいいんですか？

**小霜** あのねえ、これ、コピーないと、ギリわかんない。  
「今日からレシピがかわる」くらい言って、いいんじゃないかなと。  
ただ、なんだろうな、言うなら強く言いたい感じするけどなあ。

**満喫** これかえて、前は、「家電がレシピをかえた」みたいにしてあったんですけど。



ちょっとどうかなって。

「家電がレシピをかえた」って言うのは、なんか当たり前の感じだなあ。

「今日からすべてのレシピが変わる」とか・・・

**サライ** 「調理器具が変わる」鍋とか使わなくなるとか。「今日から料理が変わる」みたいな。

**小霜** まあ、料理が変わるってことだよな。

「かわる」って言うところに、意味があるわけじゃん、これって。

もうレシピがもう全部変わるってことはさあ、当然この料理方法もかわるわけで、味もかわるわけで、要はね、「かんたんはおいしい」って言うのが俺要らんなって思うのは、結論簡単って言うふうにしちゃうと、ダメだなってわけよ。

結論うまい！とか、結論新しい味！って言うふうに持っていかなきゃいけないから、あれは、余分だっと思うわけよ。

かわるってことが、料理が、今まであなたが体験したことのない、新しい味になるよって言うふうに伝われば、すごくいいと思うんだよな。

で、そこまで伝わるには、「今日からレシピが変わる」だと、ちょっと素直すぎるかなと、もうちょい強く言えんかなと。

「今日からレシピがガラッとかわる」とかさあ、「レシピがかわる驚き」とか、「レシピがかわる喜び」とか「レシピがかわる、毎日がかわる」とか。

ほんとは、なんかその、ここの食い物が上手くなるって言うことだけじゃなくって、毎日の料理がガラッとかわることで、あなたの毎日の喜びがかわりますよって言う、そのくらいまで持っていきたいと思うんだよな、俺だったら。

で、レシピがかわるのはもうわかるわけじゃん、表現で。

だから言葉で「レシピがかわる」って言い切るんじゃなくって、レシピがかわると言うことは、こういうことなのだっと思うふうに、俺だったら伝える。

「レシピがかわる」・・・・・・・・。

「レシピがかわる、毎日がかわる」、「レシピがかわる、喜びがかわる」・・・。

なんかその辺を、考えるんじゃないかなー。

満喫 1本だったら、タグラインだけってことですか、キャッチコピーだけってことですか。タグラインとコピーがないと私は思っていて・・・

小霜 いや、2つなきゃいけないってことはなくて、1本で両方兼ねられれば・・・

満喫 それは、それでもいい(と)。

小霜 (兼ねられるに) 過ぎたことはないわけでき。

あと、付け加えて言うなら、「豚の角煮」ってなってただけどさあ、あそこにやっぱちょっと赤入りたい感じはするけどね、『「豚の角煮(シロカ法)」』とかさ。

今「豚の角煮」がキャッチになってるわけなので、ただ「豚の角煮」だとちょっと足りないなって感じがするわけね。

そこからちょっと赤を入れることで、豚の角煮が変わる、違う調理の方法でやるんだなってことが、ぱっとわかった方がいいと思う。

綾野 すみませーん、これってなんでサンカクなんですか。

## シロカでつくる1週間。6

2017 June

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11 シロカで ビーフシチュー (あつカ調理)	12 シロカで 茶わん蒸し (せし調理)	13 シロカで だきこみごはん (すいはん)	14 シロカで ドライカレー (せすい調理)	15 シロカで ドライカレー (温め直し)	16 1919飲み会	17 シロカで おでん (スロークッカー)
18	19	20	21 ママランチ	22	23	24 じゅぎょう さんかん
25 じいじ ばあば	26	27	28	29	30	

1台6役。シロカ電気あつりよくなべ。



小霜 なんでサンカクって言うのは、なんでペケじゃなくてサンカクかってこと？

綾野 なんでマルじゃないのかっていう、さっきの、惜しい理由。

小霜 はい、わかる人？

サライ どこで見るかによるかと思うんですけど、ぱっと見、ちょっと全体的に文字が細かくてわかりづらいのと、あとシロカで作る一週間だけ目立ってるんですけど、それも何を指しているのかが、ぱっと見で伝わらない可能性が。

小霜 他には？

いや、さっきのと同じよ。

いろいろ出来るんだなってことで、お得感が伝わるかなと思ったの。

でも、カレンダーっていう表現って、結構たくさんあるんで、表現アイデアとしては、そんなに新しくない。

単に、いろいろ出来ますよ、って言うレベルで止まってるなって思ったから、ちょっとマルまでは行かないかなっていうふうな感じ。

山ちゃん これは、どうしてバツなんですか。



小霜 なんでバツつけたか、わかる人？

サライ 僕はドラマをスマホで見ないんで、わからないんですけど、「ドラマを見てたら」でスマホが出てくるのは、わかりませんでした。

小霜 ああ、そういうことね、ドラマとスマホが繋がらんってことか。

脚 美味しさが、伝わってこない。

小霜 そうだよ、美味そうな感じがしないよな、レトルトカレーって感じだよな。

最初に言ったけども、調理家電なんだよね。やっぱり、うまい、うまそうだ、って、新しい味がし  
そうだ、ってところがすごく大事だと思うんだよね。

なんかこう、時間短縮です、みたいな、簡単ですよっていうのって、もうあんまり新しい価値じゃ  
ないと思うんだよね。

スマホでドラマ見ている間に出来ますよ、みたいなものさあ、あんまり面白くない。

飲み過ぎ これは、何が足りなかったのでしょうか。

20分で、ここまでしみる。



我が家のおでん革命♪

siroca  
マイコン電気圧力鍋



小霜 はい、わかる人？

発言者不明 はい、美味しそう、さ。  
・・・美味しそうに見えるか。

小霜 ぱっと見、美味そうに見えないってこと？

発言者不明 はい。

小霜 他には？

温冷浴健康法 なんか、おでんに限定されちゃってる。

小霜 限定感。他には？

満喫 はい、普通の鍋と、圧力鍋との比較だったらわかるんですけど、シロカと他の電気圧力鍋（←シロカと敵になるようなもの）との比較にはなっていないかな、と思います。

小霜 彼女の言った通りで、鍋と比較するって言うのがね、なんか当たり前な感じじゃないかなあって。

今更そう言うこと言ってるんだ一的なことにならないかなあって言うのと、あとね、すごいことに感じられなかった。

飲み過ぎ すごいことに感じられない？

小霜 20分でここまでしみるって言うのが、「すげえなあ！」って思わなかった。ふーんて感じ。

飲み過ぎ そこまで驚かない？

小霜 驚かなかった。

サライ 普通の鍋で何分て言うのがわかっていけば、20分の凄さがわかると思うんですけど、左で20分て言うと、そう言うものなのかな、って思っちゃうかもしれないです。

小霜 あと、分数のことだったらば、例えば、普通の鍋でも、30分かかりゃしみるかもしれないよな。なんかこう、美味い不味いってことになってない気がしたんだよな。要はその、美味そうってところに落ちないって言うかさ。

顔採用 逆に、どうしてサンカクだったんですか？

小霜 それでも、ちょっと美味そうな感じがしたかな。笑

一同：笑

小霜 ちょっつとは、美味そうに見えた。笑

ぬたうなぎ そしたら、これ美味そうと思ったんですけど、なんでバツなんでしょうか。

私がやったことは、  
具材を切ったことと盛り付けたことくらいよ。



小霜 はい、バツにした理由わかる人？

発情インコ 他の製品でも言えるから。

サライ 商品が、わからないから。

小霜 商品がわからない。

サライ 「煮込みの職人」って、なんかそう言う人がいるのかなって思っちゃう。

顔採用 はい、言葉が、新しい行動に見えない？

発情インコ レトルトでも言えますよね、これ。

小霜 そうなんだよ、要はさ、これね、具材を切りました、盛り付けました、そんだけでも結構やってん  
じゃんって気がしたわけよね。

で、煮込むのは、シロカがやってくれたっていうのを言いたいんだろうけど、でも、煮込んだこと  
によって、こんだけ美味くなったんだって言うさあ、表現になってないわけよ、それ。

それ盛り付け表現なんだよね。

美しく盛り付けたでしょ？って言う表現を、見せてるのに、私がやったのは、盛り付けたくらいよって言ってもさあ、結局何が言いたいんだって言う。

ぬたうなぎ すいません、でもぱっと見はおいしそうなんで・・・

小霜 それ言ったらさあ、美味い写真使えば何でも、ってことになっちゃうよね。  
そんな甘くない。

ぬたうなぎ わかりました。

小霜 さっきは、まだちょっと比較するって言うアイデアがあったから、いいかなと思ったんだけど、ただ美味い写真ポンと出してさあ、ほらいいでしょ、って言うほど、甘くはない。

綾野 すいませーん、じゃあこれがサンカクな理由は？

## 不器用な私が、料理上手で有名になってきた。



ボタン1つで、上級の味。  
siroca 電気圧力鍋 SPC-101

小霜 わかる人？



山ちゃん はい、そのインスタグラムを使ってるんで、自分のこと感が出る、って言うのが、いいのかなって。

小霜 はいはい。

まあ、インスタジェニツクみたいなさあ、自分の幸せ生活を、・・・・・・いろんな料理を投稿する人いるじゃない？

そう言う切り口で作ってきたのってこの人だけだったんで。

綾野 マルでも良いような気がしたんですけど。惜しい理由は。

小霜 マルじゃないのは、シロカがなににするかってことがわからないから。美味いって言うだけだよ。

別にインスタに投稿するのって、そのシロカの調理家電である必要ないよな。

そこの切り口で何とかしようって言うのは、スタンスとしては、僕はいいと思う、でも、そこと商品が繋がっていないので、マルとは言い切れない。

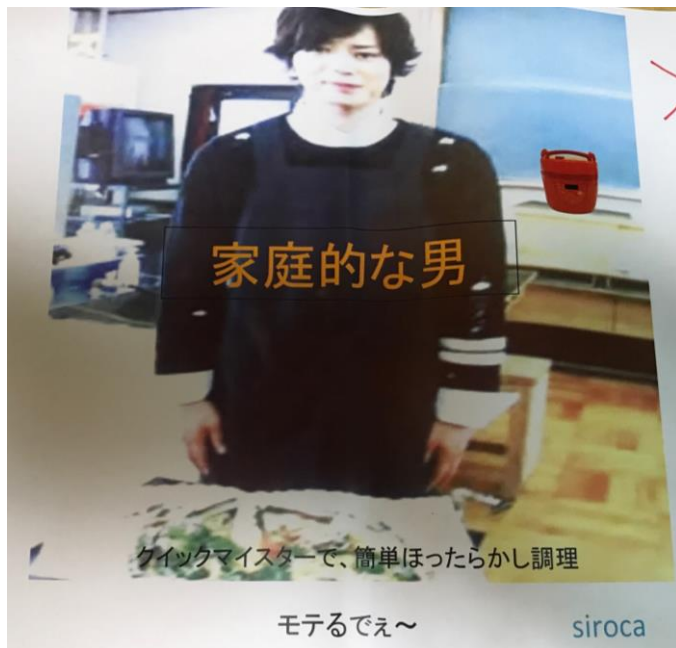
キャッチが違えば、マルだったかもしれない、ちゃんと商品に落ちてればね。

言うてるのは、料理が上手くなりました、ってことだけだから。

それで済ませていいの？

脚 はい、これダメ出しが欲しいです。

何がダメなのかって言うのを・・・



小霜 なんでダメなのか、わかる人？

発情インコ ぱっと見、なんの広告かわからない。

小霜 なんの広告かわからない、はい。

山ちゃん その家庭的な男って、手間暇かけて作るどころにあるのかなって。

小霜 どっちかっつたらねえ。

山ちゃん それを自動化してるんで・・・

小霜 家庭的な男って聞いてさあ、何連想する？

サライ 家事をする。

小霜 どう言う家事連想する？

サライ 洗濯とか、掃除とか。

小霜 洗濯掃除？料理？

料理だとしたらさあ、どう言う姿を想像する？

〔サライ、何かを刻む真似をする〕

小霜 そう、そうだよね。

家庭的な男の料理って言ったらかうだよね。イメージが。

シロカの調理家電を使ってって言うふうに、いかないよね。

関係ないよね、全く、家庭的な男と、シロカは。

関係ないものを持ってきちゃってる、だから、ペケ。

脚 これを見て、確かにこう言う男になりたいって思ってもらえるかなって、思ったんですけど……。

小霜 それ、キミの妄想。

一同：笑

脚 確かに！わかりました。

小霜 こんなふうになるといいな、とかさあ、そう言うのは、パーンと出した時に、ターゲットが見て、確かにそうだ、こんなふうになりたい、って言うふうにみんなが共感するんだったらいいと思うんだよ。

でもそうじゃなければ、何言ってんのって、おしまい。

脚 わかりました。

温冷浴健康法 これは、何がダメだったのでしょうか？サンカクなんですけど。

料理のうまい・へたは、“加減”が決めている。

火加減



ゆで加減



味加減



放置しておだけで、最高の“加減”に。  
siroca 電気圧力鍋 SPC-101

小霜 これ、わかる人？

温冷浴健康法 はい、さっきと同じで、これ私なんですけど、シロカのメリットを説明していない、インスタのやつと一緒に、一般的と言うか。

小霜 サンカクにしたのはさあ、マルの部分とペケの部分と両方あるからサンカクになってるわけ。で、マルの部分は何で、ペケの部分はなんだと思う？

温冷浴健康法 「加減」で言う切り口は、自分の中で、わりと新しいのかな、と思って。

小霜 うん、そこはマルだろ。

温冷浴健康法 はい、ペケの部分は、このコピーは、料理の加減の話だけをしていて、シロカがどう関わっているかを言えてない。

小霜 ほぼそう言うことなんだけど、加減が、……って言うのはちょっと新しさを感じたわけね。まあそこは、マルだと。

でも、その商品は、加減をどうこうする商品ではないと思うわけね。

だから、商品に落ちていない、そこはペケ。だから、中をとってサンカク。

温冷浴健康法 はい。

飲み過ぎ はい。これはなぜ、バツでしょうか、ダメ出しが欲しいんですけど。



そのやわらかさが、愛。

にんじんは指でつぶせるくらい。  
うどんはのどに引っかからないくらい。

ミキサーでも、  
電子レンジでもつukれない、  
あのやわらかさを、簡単に。

離乳食づくりに大活躍

siroca  
マイコン電気圧力鍋



小霜 はい、なんででしょうか。

山ちゃん はい、普通圧力鍋でもいいのかな、あるいは、（普通の）離乳食でも。

小霜 他には？

綾野 なんか、赤ちゃんがこんなバクバク食うのかな。

一同 笑

小霜 他には？

サライ 柔らかさが愛、というよりは、多分作ってあげることの方が愛で、柔らかさであれば外で買ってきたものでも食べさせればいい、その、愛と商品があまり結びついていない。

小霜 想像がつかないのよ、僕には。

ちっちゃいこどもには、柔らかいの食べさせましょと、それが愛情ですよと言うことを言うてるわけだよねえ、そう書いてるよねえ。で、なぜさあ、それ、愛情？

なんかその、こどもに柔らかいもの食べさせるために、これ買って、ご飯食べさせたいなってるかなあ。

飲み過ぎ これは、単純に柔らかいって言うんじゃないで、離乳食の中でも、

最初そのドロドロの時から、ちょっと固形の時まであって、その途中の段階の、その固形の感じはあるけど、噛まずに飲み込めるって言う・・・

小霜 いや、あのね、だから、俺が言ってるのは、そういうものを、シロカで作っているって言うのが、想像できないって。

そんなもののために、これ買うヤツいるかって話。

飲み過ぎ ああ～。

小霜 だって、多機能調理器でしょ？

いろんなことに使いたいはずじゃない。

飲み過ぎ お得感が少ない。

小霜 お得感って言うか、そういう商品じゃないじゃん、って話。

あえて、多機能調理器をこういうふうに使おうって提案だよ、これね。

そう言う提案に、乗る人、そうだ！って響く人いるかな。

むしろ、ご飯を炊くことだったら、炊飯器なんじゃない？

いや、炊飯器がね、ご飯の柔らかさをすごい多段階に調節できて、赤ちゃんの離乳食にもいいですよって言ったら、俺はわかる。

どうせ炊飯器買うんだったら、そう言うの買おうかって言うふうになるけども、どうせ多機能調理器買うんだったら、そう言うの買おうって思う人いないんじゃないかな、無理があるんじゃないってこと。

プライスロック この提案、ありそうな気がするんですけど、ないですか。



小霜 はい、なんでバツにしたか、理由わかる人？

綾野 はい、こどもが使うシーンが想像できないから。

小霜 まあそうだ、こどものおもちゃじゃないよって話。以上。

飲み過ぎ これがサンカクの理由は、なぜでしょうか。

硬い肉 → ふわとろ肉

灼熱のキッチン → 涼しいリビング

火を見ている退屈な時間 → 好きなことをする有意義な時間



sirocaのクックマイスターで

変わる。

1台6役、火を使わない圧力鍋

siroca

小霜 はい、なぜでしょうか？

サライ はい、マルな理由が、シロカが、何かしら変えてくれるんだなって言うのがつたわってくるから。

バツ、バツと言うか、サンカクなのは、なんて言うんでしょう、ビジュアルがよくわからないと言うか、好きなことする時間とか、文字であるといいんですけど、あんま伝わってこない。

小霜 「変わる」って言うのをね、ある種アイコン的に使うって言うのは、悪くないなと思ったわけ。

つまりあなたの毎日の料理が変わるんだよ、これが一台あれば、って言うことがね、ポンとアイコンと一緒に伝わるって言うのは、悪くないなあと思ったんだけど、そんだけのことでしかなかったんで、ちょっとマルにはならなかった。

何が変わるの？って言ったら、カタイ肉が柔らかくなるよ、とかさあ、そんなことだったりして、灼熱のキッチンが涼しいって言うのもよくわかんないな、と。

そんなふうになるか？みたいなの。

飲み過ぎ 私もそれあると思って、「暑いキッチンが涼しくなる」って書いたんですけど。



小霜 その違いは、そっちは、「変わる」って言うアイコンが何か使えるかなってなったから。  
こっちはなんもないんで、別に、台所涼しくするためにこんなの買うヤツいねえよなってことになるわけよ、エアコン入れろって。

飲み過ぎ いや、結構暑いですよ。

ぬたうなぎ 暑いんですよ、暑いんですよ。

飲み過ぎ ね。

小霜 そこに価値あるかね？じゃあ。

ぬたうなぎ 多分、価値はあるんですけど、100の、これぐらいなんですかね。

(30分1くらいの幅の手振り)

小霜 本当にね、そこでもう、勝負だと、もう夏、これがあると、すごいキッチンが涼しいよってってことで勝負だっけ言うんだったら、あんなふうになんて、茶化した感じで言わない方がいい。

ぬたうなぎ 飲みすぎ ああ～、なるほど。

ぬたうなぎ もっと劇的に。

小霜 本当に、これパラダイムシフトですと、あなたにとって、新しい価値を提供するんです、って言うことだったらば、もっとしっかり言うべきだと思うんだよね。

夏のキッチンが涼しい、そう言うメリットもって書いてあったらさあ、まあわかるよね。

夏のキッチンが涼しい、案外大事なことですよね、とかさあ、書いてあれば、そうなのよ、わかってるわね、って感じ、でしょ？

一見、価値ないように思うかもしれないけども、わかる人にはわかるよ、そう言うスタンスでさ、バッチリ書けばいい。

ぬたうなぎ それは広告として成立ですか、そのスタンスであれば。

小霜 それは、そこに価値を感じる人がどんだけいるかによる。そう言うこと。

ぬたうなぎ それがすごい少数だと、結局台数売れるのも限りがある。

脚 これは、何が足りなかったのかなあって思うんですけど。

今日は、何の日？

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ボタンを押すだけで食卓に1品増やせる。

1台6段、火を使わない圧力鍋 クックマイスター **siroca**

小霜 それはさっき言ったのとおんなじで、いっぱい出来るお得感がいいなと思った、ただ、カレンダーっていう表現が、陳腐。

あ、このアイデア新しいぞっていう、ところまでは、ちょっと行ってないかなっていう。

いっぱい作れますよっていうところで、とどまっている気がするんだよね。

小霜 じゃあね、次の作業。



この案、ここの言葉をかえます。今「余計なゴミを出さない調理ツール」ってなってんだけど、ここを「すべて美味しく食べられる調理ツール」あ、調理ツール要らないか、「すべて美味しく食べられる電気圧力鍋」っていうふうにかえます。

で、この戦略を考える。

競合は何か、競合に対する優位性、USP は何か、ターゲットは誰か、ターゲットインサイトは何か、でプロポジション、何を伝えたいのか。それを、考える。

要は、逆算ってこと。戦略を考えてから表現じゃなくって、この表現に、戦略をつけると、どういう戦略がふさわしいのか、ということ、考える。

オッケー？ 質問がある人？

**サライ** 提出形態は？ 競合、USP、プロポジションみたいなのを、一枚の紙に？

**小霜** そっそっそっそ、そういうふうに。

**サライ** で、1案ですか。

**小霜** 2案にしようか。

山ちゃん それは、事前に例えばインターネットとかで、調査をして、こういうデータがあるみたいのを、示した方がいいですか？

小霜 そうというのは要らん。

あってもいいけどね、自分が納得するというか、整合性を取る上で、調べるのはいいと思うのよ。ただね、往々にしてね、調べたところで、何か仕事したっていうふうになっちゃう人が多いんだよね。

こんだけ調べました、ってところでやった感じになっちゃって、で、戦略はなんか支離滅裂みたいなことになりがちなので。

戦略の整合性をきちんと取るために、調べるっていうんだったら、僕は全然いいと思うんだよ。調べるってところから入っていくのは、あんまりよくない。

他には？

飲み過ぎ ストラテジーを2案考えるっていうことで、それに対する表現は考えない？

小霜 うん、これ。これが表現。

飲み過ぎ その絵、が表現？として・・・

小霜 これの、この言葉（←タグライン）を、さっき言ったでしょ、そういうふうにかえた、これが表現。だからビジュアルも、キャッチも、これがもう表現。

表現は、一切考える必要はなし、戦略だけを考える。

顔採用 この商品の、市場成熟度っていうのは、今の現状を踏まえればよろしいですか。

小霜 うん、それでいいよ。

ちなみに、調理家電は結構成長市場ではある。ただ、そこまでは僕は求めない。

僕が求めているのは、要は、文脈。

競合はこれです、USP はこれです、ターゲットはこれです・・・て、もう balan balan だったりするわけ。

これ全然繋がってないじゃんとかね、それじゃいけないわけで、全部がやっぱ一つのところに繋がって行かなきゃいけないわけ。

競合はこうで、それに対してインサイトはこうですよねと、だとしたら、ターゲットはこういう人がやっぱ想定できて、まあ逆でもいいんだよ、ターゲットはこういう人にしましょう、そうすると、そういう優位性が、響くはずだ、とかね。  
それ全部、こうだから、こうだよ、と繋がってなきゃいけないわけよ。

よくあるのは、例えば、優位性っていうと、ダラダラダラダラいっぱい書いてくる人がいる。それは違う、優位性は、これ、っていう一つに絞るってことだよ。

ターゲットのこういう人たちが可能性あるって言って、書いてくるのも、それはもうストラテジーではない。

それは可能性でいうとさあ、なんだって可能性あるよ、誰が買うかわかんない。

でも、誰に売ると、一番効率よく売れるんだ、てこと。

優位性も、いっぱい色々あるよ、これね。

色々あるけども、ここに絞って、ここ訴求するのが、一番ターゲットに響くんだ、っていうのを、決めるっていうことね、それがストラテジーなの。

総花的に、色々書きました、っていうのは、なんの作戦でもない。

**温冷浴健康法** 2案って言ったんですけど、例えば、その2案は、ターゲットは一緒だけど、それ以外の文脈が違うみたいなの、そういうのは、ありなんですか？

**小霜** あり。ありだけど、往々にしてね、AとA'みたいな感じになると、それはあんまり意味がないと思う。

普通に考えたらさ、これにストラテジーくっつけたら、だいたいもう検討つくじゃない。

でも敢えて、そこを外して、全然違うストラテジーを、無理くりこう繋げられないかなみたいな、そういうことをやると、まあ発想法の訓練としていいかなと思ったわけ。

だからそこは、僕は無理くりでもいいかなと思ってるわけ。

そんなかで、なるほど、それは思いもつかなかったけど、確かに繋がってるなあみたいなのが出てきたら、素晴らしいね。

**小霜** じゃあそういうことで、今日は以上です。

一同 ありがとうございました。