

ニオイを通じて地方の魅力を発見するロードムービー
千鳥 & 山田菜々さん出演

『千鳥が行く！ルート931の旅。』 in 八丈島・くさや、本日公開！

ファブリーズ因縁 & 最強のライバル、くさやとの“最臭”決戦の行方は！？

プロクター・アンド・ギャンブル・ジャパン株式会社（本社：神戸市、以下 P&G）は、車専用消臭芳香剤「ファブリーズ クルマ イージークリップ（以下、イージークリップ）」を使って、地方の魅力を再発見していく旅動画「ファブリーズ ルート931（キュウサンイチ）」を、4月1日（土）よりP&G公式ファブリーズチャンネルで公開しております。そしてこの度、動画シリーズのフィナーレとして八丈島を舞台にくさやの魅力をPRする動画「千鳥が行く！ルート931の旅。in 八丈島・くさや」を制作し、4月24日（月）より公開いたします。

◇ 動画掲載 URL: <https://www.youtube.com/watch?v=azkWZ7sxpFI>



■ 「千鳥が行く！ルート931の旅。in 八丈島・くさや」制作の経緯

当社が昨年末放送した置き型ファブリーズとくさやの匂いの対決風景を描いたTVCMは、くさやの表現について様々なご指摘をいただいたことから、放送を中止しました。ただ、CM制作にあたっては、生産者組合にも事前にご覧いただき、くさやの認知向上と一般家庭への普及に資するという点でご期待いただいていたこともあり、八丈島のくさや生産者の皆さまと新たなコラボレーションを模索した結果、本企画の実施に至りました。



この「ルート931の旅。」のフィナーレの舞台は八丈島、対決の相手は「くさや」です。八丈島水産加工業協同組合の全面協力のもと完成した本動画で、くさやとイージークリップの魅力を相乗的かつ強力に訴求していきます。

■動画概要

タイトル : 「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 八丈島・くさや」 ※4 月 24 日公開

出演 : 千鳥(大悟・ノブ)/山田菜々/チャーリー浜

動画掲載 URL : <https://www.youtube.com/watch?v=azkWZ7sxpFI>

特設 WEB ページ: <https://www.myrepi.com/tag/myrepi-febreze-route931>

公開済み動画 : 「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 福井」

「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 広島」

「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 仙台」

「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 大阪」

■「ファブリーズ ルート931」とは

お笑いコンビ「千鳥」の二人とタレントの山田菜々さんが、専用車・ファブカーで全国のご当地の魅力を発見すべく、様々な消臭ミッションをクリアしていくロードムービーです。ナビゲーター役の 3 人にカーナビ画面から指示を送るツアーコンダクターを務めるのは、「ごめんくさい」「これまたくさい」など、クサイ持ちネタでお馴染みのコメディアン・チャーリー浜さん。3 人が車内にくさいニオイが充満してしまう無理難題とも思える指令に挑戦し、最終的にその車内のニオイを「イージークリップ」が消臭できれば、ご当地のおいしい魅力を堪能することができます。訪問先で出会う地元の人々のご協力をいただきながら、“笑いあり、ニオイなし”な旅を通じて、イヤなニオイをしっかりと消臭して快適空間をつくる「イージークリップ」の特長も訴求していきます。

■「千鳥が行く！ ルート 931 の旅。 in 八丈島・くさや」ストーリー

八丈島の名産で、ファブリーズ永遠のライバル「くさや」を加工するお手伝いをする事となった千鳥と山田さん。水産加工場に足を踏み入れるや否や、江戸時代から使い続けているという塩水に、浸す魚の微生物が作用して発酵した「くさや汁」の強烈なニオイで、早くもノックアウト寸前です。そして、3 人が焼き上がったくさやを満載したファブカーで目指すのは、地元一の人気を誇る居酒屋「梁山泊」。車内に充満した、ルート931 史上最強のニオイを消し去って、ミッションクリアのご褒美である八丈島の絶品郷土料理に、無事たどり着くことができるのか…。ファブリーズ VS くさや、因縁の“最臭決戦”がついに幕を開けます！



■「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 八丈島・くさや」 撮影エピソード

◆くさやの源泉！？漬け汁の恐るべきニオイに一同驚愕

くさやの加工をお手伝いするため、くさやを製造・販売するマルタ水産の加工場をファブカーで訪れた 3 人。その加工場でとりわけ強烈なニオイを放ち、ノブさんが「ニオイのクセがすごい！」と連発していたのは、「くさや汁」と呼ばれる漬け汁です。今回の案内役のマルタ水産加工場の代表で、八丈島水産加工業協同組合の組合長を務める浅沼さんによると、微生物が作用して魚からしみだした塩水が発酵したものとのこと。その液体をかき混ぜながら、「ニオイだけじゃない、重い何かドンと鼻に襲ってくる」と表現したノブさんは、大悟さんに「ひとつだけ約束しようか。この汁を顔につけるボケはなし！」と真顔で提案。「ハイハイ」という承諾の返事とは裏腹に、何か企んでいるような笑みを浮かべる大悟さんでした。

◆くさやに占領されたファブカー、運命はいかに！？

加工場には過去、たくさんの著名人がテレビ番組のロケなどで訪れ、その中にはくさや液を舐めたツワモノもいると明かした浅沼さん。それを聞いた大悟さんが「ウチの相方はコップで行きますから」と豪語すると、すかさずノブさんから「無理じゃ」とツッコミが入りました。

実はくさやが強烈なニオイを発するのは加熱時。魚を焼く作業中、魚に顔を近付けた瞬間「ニオイのクセがぼっけえ(すごい)！」と、思わず岡山弁でノブさんが叫びます。そのくさやが大量にファブカーに積み込まれる中、カゴに入りきらなかった分が、なぜか車内の後部で洗濯物のように干されることに。膝の上に数十匹のくさやが入ったカゴを乗せ、身動きが取れない大悟さんは、配達の中もずっと鼻先でくさやのニオイを嗅ぐ破目に陥りました。

◆“最臭決戦”勝利のご褒美は、くさやはじめとする八丈島の郷土料理

無事配達を終えた 3 人は、「このニオイはそう簡単にとれんやろ」「無理でした…でこの動画お蔵入りかも」などと不安を口にしつつ、いつものように車内を掃除して、イージークリップを装着。制服も新しいものに替えて、浅沼さんが待つ最終判定の場所へ向かいました。到着したファブカーのニオイをくまなくチェックした浅沼さんは、「(ニオイが)取れてました！」とにっこり。「よっしゃー！」とハイタッチを交わした 3 人は、「こんな小さいのに大したもんだ！」「クサヤのニオイが取れるなら何でもイける！」などと、最高の結果が出た喜びを分かち合っていました。

ご褒美は、八丈島一の人気居酒屋「梁山泊」にて。焼き立てのくさやはじめとする八丈島の郷土料理がズラリとテーブルに並びます。「美味しい～」と連呼し夢中で食べていたくさや初体験の山田さんを筆頭に、千鳥も「この香りがクセになる」「ヤミツキじゃ」「ごはんとお酒がほしい」と一向に箸が止まらず、あっという間に平らげました。

◆ニオイだけじゃない！くさや最大の魅力は味の良さ。まずは食べてほしい

くさやの魅力について、「ニオイばかりが目立ちますが、生産者として一番に押したいのは味の良さ。ニオイにこだわらず、まずは一回食べてほしいと思います」と語っていた浅沼さん。「くさやを知らない人たちもけっこういると思うので、これを機会に、メーカー問わず、また八丈島に限らず、新島、大島とか、他の島のくさやも食べていただけるようになれば嬉しいです」と、くさやをテーマにした今回の動画に大きな期待を寄せていました。

■「千鳥が行く！ルート931の旅。in 八丈島・くさや」メイキング写真



■千鳥・山田菜々さんインタビュー

——八丈島篇の撮影を終えて、いかがでしたか？

【ノブさん】：なかなか過酷なミッションでしたが、くさやの芳醇な香りを堪能させていただきました。

【大悟さん】：過酷なミッションが多かったですけど、基本的には全部楽しかったです。

【山田さん】：そうですね。楽しみながらニオイを感じたような気がします。

【ノブさん】：クンと来る独特のニオイは、ものすごくインパクトがありましたが、やっぱりこれぐらい強烈じゃないと、くさやじゃないですから。

【山田さん】：強烈でした。でも、それがくさやの魅力のひとつなんですよ。

【大悟さん】：日本を代表する伝統的な料理で、これぞくさいけど美味しいものというやつじゃないですか。

——皆さんは今回のロケ以外で、くさやを食べたことがありますか？

【ノブさん】：僕らはありますね。ロケとかで定食屋さんに行って。食べたら、めちゃくちゃ美味しいんです。

【大悟さん】：ただ、作る過程がこんなに大変だとはね。

【ノブさん】：思わなかったですね。

【山田さん】：私はくさやを見るのも食べるのも初めてだったので、あのニオイの中でお手伝いをしている時はどんな味か想像がつかなかったんですけど、食べてみたら、とってもジューシーで。

【ノブさん】：クセになりますよね。

【山田さん】：はい。これからは定食屋さんで頼もうと思います。

【ノブさん】：逆にくさやじゃないと食べられないかも。

【大悟さん】：そんな普通の定食屋に置いてねーよ！

【ノブさん】：そうやな(笑)。やっぱり、八丈島に来て食べないとね。

——今回の作業中、一番インパクトがあったのは、どの工程ですか？

【ノブさん】：やっぱり最初の漬けるところの、

【大悟さん】：つけ汁ね。

【山田さん】：そうそう。

【ノブさん】：すごいんですよ。江戸時代から続く伝統的なつけ汁らしくて。

【大悟さん】：ひと混ぜた時はね、ホント波動拳でも喰ろうたんかと思いました(笑)。

【ノブさん】：ニオイだけじゃないんですよ。バーンという衝撃というか、圧が来るんです。あれは初体験でした。

【大悟さん】：発酵してるからでしょうね。ほんま爆発してるみたいな感じで。

【山田さん】：なんか、つけ汁の濃度も強そうでしたよね。

【ノブさん】：独特のとろみがありましたね。あれはホントにすごかったです。

——今回のくさやを、ルート931でお馴染みの「ニオイのクセが〇〇！」で表現するとどうなりますか？

【ノブさん】：そういえばね、ちょっとおかしいんですよ。この撮影でよく「〇〇のクセがすごい」という、僕の代表的なツッコミをやったのに、めちゃくちゃパクるんですよ、大悟が。

【大悟さん】：パクってないよ。ワシのは「クセがごちー」や。

【ノブさん】：なんやねん、クセがごついって。



【大悟さん】: ぜんぜん違うもんやん。

【ノブさん】: それに、完成した映像を見たら、大悟のぼっかり使われてるんですよ。

——では、改めて汚名返上ということで、本家のノブさんによる「〇〇のクセがすごい」、どうぞ！

【ノブさん】: ニオイのクセがぼっけえ！ ぼっけーって、岡山弁でスゴイって意味なんですけどね。

【大悟さん】: それもワシのやしな。

【ノブさん】: 違うわ！

——ルート931の旅を振り返って、いかがでしたか？

【ノブさん】: 最高でしたよね。僕らはとにかく、楽しくロケしているだけで。

【大悟さん】: 日本中を旅できるし、美味しいもんも食べられましたし。

【山田さん】: ご褒美があるから、すごく頑張れましたよね。

【ノブさん】: なんかファブリーズさんともいい関係になりましたし、僕らもファブリーズに所属しようかなって。

【大悟さん】: コンビ名にもね、「ファブ入れる？」みたいなこと言うてるんですよ。

【ノブさん】: それは無理やろ。ファブ千鳥？ 体はよしもとですけど、心はもうファブリーズという感じですね。

——普段車に乗る時、ニオイが気になることはありますか？

【山田さん】: ニオイがちょっとキツイと、車酔いすることがあります。

【ノブさん】: 車の中のどんなニオイが気になるの？

【山田さん】: やっぱり加齢臭かな(笑)。

【ノブさん】: あるある。オジサンが乗った後ね。

【大悟さん】: 僕らもオジサンやけど、あれ、気付いていないからね。

【ノブさん】: 車の中がいいニオイだと、ホント快適やから。大悟が車の中でよく靴を脱ぐんですけど、一足の靴を3年ぐらいずーっと履いてるから、めっちゃクサくて。だからもう常に車用ファブリーズ2個付けといてくれ！

【大悟さん】: それが一番やと思う。

【ノブさん】: 頼むわ、もう。

【山田さん】: 1個でも、すごい威力ですよ。

【ノブさん】: ファブリーズはホントにニオイ取れますからね。エアコンの送風口に、パッとはめるだけでいけますから、便利です。

■公開済みの動画について

【「千鳥が行く！ルート931の旅。in 福井」】

江戸時代から200年以上続く鯖専門店の老舗「元祖朽木屋」で、店主から名物「浜焼き鯖」の下準備と配達の手伝いを頼まれた千鳥と山田さん。初めての仕込み作業と焼き魚独特のニオイに戸惑いながらも、ファブカーに大量の浜焼き鯖を積み込んで、目的地の「Saba Cafe」に到着。配達中に充満した車内の鯖のニオイは取れるのか、そして、浜焼き鯖の消臭ミッションを通じて、3人が発見した福井県小浜市の魅力とは……！？

<撮影エピソード>

◆串打ちから焼きまでガチな仕込み作業に挑戦！

「鯖は子供の頃、よく釣ったなー」という大悟さんの思い出話に耳を傾けながら、目的地に到着した3人。店主の案内で、お店の奥へ向かうと、仕込み前の鯖が。大悟さんは思わず「これタレントが手伝う量ちゃうやん！」とびっくり！そして生の鯖を鼻の近くに持ってきて、ニオイを嗅いだノブさんがさっそく「ニオイのクセがすごい！」と、千鳥のコントでも定番のツッコミフレーズを炸裂。現場は撮影開始からお笑いステージのような盛り上がりになりました。



◆ニオイのクセがスゴイ…どころではなくゴツツイ！！消臭ミッション成功に3人も店主も大喜！

その後3人は焼きあがった大量の浜焼き鯖を発泡スチロールに詰め、「Saba Cafe」へ。コンパクトなファブカーでは膝に乗せて運ぶしかない大悟さんと山田さん。焼き魚のおいしくも独特なおいに大悟さんは思わず「ニオイのクセがゴツツイ！！」と定番フレーズをアレンジして突っ込みます。

そして浜焼き鯖を予約提供している市内のカフェ「Saba Cafe」へ無事に届けた3人が「元祖朽木屋」へ戻るといよいよ緊張のニオイ判定。ご主人の判定は「消臭 OK！」でした。

「焼き魚のニオイをクサイと感じる人もいますが、ニオイがするものは美味しいんですよね」と語っていた朽木屋の店主。ニオイの強い鯖は普段、車で配送はしないそうですが、車内に目いっぱい積んだ鯖のニオイが完璧に消えていた事実を目の当たりにして、「ファブリースがあれば対応できそうですね」と真剣な表情で語っていました。ちなみに、朽木屋は、200年前の江戸時代から京都に鯖を運んでいる老舗。「鯖に関しては一流の中の一流」と自負している店主は、「今回の企画で、浜焼き鯖を買いに来てくれる人がもっと増えると思うので、嬉しいですね」と、千鳥、山田さんとの共演を大いに喜んでいました。



◆小浜市と鯖の歴史は日本遺産にも

ちなみに、ミッションクリアのご褒美は「Saba Cafe」で振舞われた「浜焼き鯖定食」。3人は食べながら「自分たちで焼いた魚はうまい！」「ふっくらしてる～！」「エエにおいや」などと感想を語っていました。「美味しさの秘密は、塩を使わないこと。水分を保てるから、ふっくらジューシーに仕上がるんですよ」というマスターの言葉に頷きながら、ハイペースで箸を進めていました。ちなみに、同店のもうひとつの名物は、揚げた大きな鯖をカリカリのフランスパンで挟んだ絶品サバサンド。当日は残念ながら売り切れだったため、3人は「今度また食べに来ます！」と再訪を約束し、「Saba Cafe」を後にしました。

今回のロケの舞台となった若狭おばま(福井県小浜市)は、日本海に臨み、豊かな自然に恵まれた食の宝庫。若狭と京都をつなぐ街道群は1500年の往来の歴史があり、「鯖街道」として日本遺産にも認定されました。古代より、海産物や塩などを朝廷のある都に運んでいたことから、地元には今も加工文化・技術が根付いていて、浜焼き鯖以外にも、鯖寿司、へしこ(魚の糠漬け)など、保存食が多く見られます。

【「千鳥が行く！ルート931の旅。in 広島」】

千鳥と山田さんが向かったのは、広島名物・お好み焼きの店「としのや」。チャーリーさんからの指令は、開店前の同店でお好み焼きを焼く手伝いをする事でした。お好み焼き屋のバイト経験がある大悟さんのリードもあり、無事仕込みを終えた3人は、スタッフ全員分のユニフォームを洗濯するために、ファブカーでコインランドリーへ。鉄板料理独特のニオイが染みついた大量の洗濯物で、早くもクサイモード一色に包まれた車内は……！？

<撮影エピソード>

◆山田さん、お好み焼きカットの新技を開発！？

昔、バイト先でお好み焼きを焼いていたという大悟さん。山田さんのへらを邪魔にならないところへよけたり、こぼれた麺をさりげなく戻したりなど、周りをサポートする余裕と優しさを発揮して、ノブさん、山田さんをリードしていました。



広島県府中市生まれの店長の自信作が、バラ肉の代わりにミンチ(背脂)を使った「府中焼き」。お好み焼きをひっくり返した時に、脂が溶けて、麺の表面がパリパリになるのが特徴です。その「府中焼き」に欠かせない脂多めの特製ミンチを特盛にして入れたり、ソースやマヨネーズを豪快にかけたりなど、3人の中で最も大胆に振る舞っていたのが、紅一点の山田さん。お好み焼きをカットするシーンでは、「ナナ切り！」と自らの名前を入れた独特のカットを披露し、「サクっといくのが快感～」と楽しそうに調理していました。

人気 No.1 メニューの「あぶりねぎマヨ」を作るシーン。鉄板の上でソースやマヨネーズをかけると、ニオイの濃度がグッと高まり、たまらず「美味しそうやけど、ニオイのクセが強い！」とコメントしたノブさん。大悟さんがノブさ

んの決め台詞を真似して、「ニオイのクセがめっちゃゴチィ！ゴチィのう」と続けました。すると、今度は山田さんが、「このニオイ、クサイじゃ、あーりませんかー！」とまさかのチャーリー浜さんのモノマネで千鳥に対抗。最後は店長が「ニオイのクセがスゴイ！」と締めくり、全員の気持ちが一つになっていました。

◆クルマ用ファブリーズも威力は店長お墨付き！？

「ニオイ、気になりますか？」と山田さんに訊ねられた店長は、「焼いている時は分からないけど、お店を出ると気付きますね。車に乗ると、個室なので余計に」と答えました。実は普段から、店長自身もニオイが気になっていた様子ですが、「ミンチの脂が飛ぶからどうしようもないですよ」とフォローしたノブさんに、「おいしいものを作ると、どうしてもおいしいニオイがつくんですよ」と、こればかりは仕方がないといった表情を浮かべていました。



よりたくさんの人に名物の「府中焼き」を食べてほしいという思いから、今回の撮影に参加したという「としのや 堺町店」の店長。仕事で服や頭につくニオイは、焼いている時には気付づらいものの、店を出て、家に帰る時に気付くのだとか。同乗者が不快に思わないよう、普段からイージークリップを愛用しているそうですが、今回の撮影でもニオイが完璧に消えていたその効果に、改めて驚いていました。ちなみに、店長によると、お客様の中には逆にニオイをつけたがる人もいらしく、その理由は、お酒とたばこのニオイだけだと、奥さんに「また飲みに行ったんじゃろ」と怒られますが、そこにお好み焼きのニオイも混ぜると「またお好み焼き行っとんたん」と言われるだけで済むからとのこと。「でも、そんな風に言う奥様がいるということは、それだけ皆さん、ニオイに敏感なんだ」と思い、お客様に喜んでもらえたらと、店舗レジに布用ファブリーズをサービスで置いていたとのことでした。

【「千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 仙台」】

今回の訪問先は「警察犬訓練所」。警察犬を訓練する手伝いをするため、3人は3頭の犬をファブカーに乗せて、さらに広い場所へ移動することに。元気いっぱいのワンちゃんと、長年使っているお気に入りの犬グッズのニオイに、たまたま「今までで一番ニオイのクセが強い〜！」と絶叫したノブさん。そんな警察犬との微笑ましい交流から、最後に千鳥と山田さんがたどり着いた杜の都・仙台の新・名物とは……！？

<撮影エピソード>

◆犬の学校、なぜか大悟さんだけ犬が近寄らず…

目的地の「犬の学校」は、警察犬の訓練だけでなく、災害救助犬の育成や一般の家庭犬のしつけも行う施設。常時数十頭の犬を預かっていて、この日も3人が広場に降り立つと、大小20頭以上が一斉に駆け寄ってきました。雪が舞う寒い中でも、元気いっぱいのワンちゃんたちのあまりのテンションの高さに、



圧倒されるノブさんと山田さん。ところが、なにか動物的な防衛本能(?)でも働いたのか、大悟さんの周りにだけは 1 匹も集まらず、自ら「よーしよしよし！」と声を掛けながら、ワンちゃんに近付こうとしても、すぐに逃げられてしまう始末。これにはさすがの大悟さんも「なんでワシんところだけ来んの？」と困り果てていました。

◆3 人と犬たちのロードトリップ、目的地は警察犬の訓練場！

警察犬と移動する運転中も気になって、「メチャクチャくさいなー」と顔をしかめていたノブさんですが、それ以上に大変だったのが、大型犬2頭の間に座っていた大悟さん。「ワンちゃんのニオイのクセがすごいー！！」と、いつものようにノブさんの決め台詞を真似しながら叫ぶと、周りにいた2匹が遊んでくれると勘違いしたのか、さらに派手なアクションで抱きついてきました。



第二訓練場では、座れ、立て、歩けなど、基本動作の訓練から開始。一番手の山田さんが、ワンちゃんと息ぴったりコンビネーションで幸先の良いスタートを切ると、次は遠くに投げたボールを即座に拾ってくるという訓練へ。ここではノブさんの「大悟も行け！」という指示で、ワンちゃんと一緒にボールを追いかけるシーンもありましたが、ベテラン警察犬には敵うはずもなく、あっさり大悟さんが敗退。さらに、ノブさんが防具をつけた犯人役になって、ガブリと噛まれるシーンでは、警察犬のあまりの迫力に「こりゃ犬じゃなく、ライオンじゃ！」と真顔でツッコミを入れる場面もありました。

◆動物のクセのすごいニオイも消臭！ご褒美は仙台の新名物「マーボー焼きそば」

仙台市内の駐車場で、3 人を出迎えた警察犬トレーナーの川村さん。「あれだけニオイのクセが強かったら心配やなあ」とノブさんが不安そうな表情を浮かべる中、川村さんは「犬のニオイが全くしません。完全に取れています！」と力強くコメント。その言葉を聞いた瞬間、千鳥と山田さんは「やったー！」「これがファブリーズの凄さや！」と肩を組んで抱き合い、ミッション成功の喜びに浸りました。



朝からずっと寒い中を動きっぱなしだった 3 人は、もうお腹ぺこぺこの状態。「中華飯店 紅龍」で、新・仙台名物として知られるマーボー焼きそばを食べました。店主によると、同店がマーボー焼きそばの元祖で、創業当時から 50 年以上続くメニューですが、テレビ番組で地元のソウルフードと紹介されたことから人気に火がつき、「今の若い人にも食べてほしい」という店主を中心に、地元中華料理屋も団結して続々と定番メニュー化。今では全国各地からたくさんの観光客が訪れるようになったのだとか。千鳥と山田さんも、ひと口食べると箸が止まらず、あっという間に完食し、次なるミッションに向けて英気を養いました。

【千鳥が行く！ルート 931 の旅。 in 大阪】

浪速のシンボル・通天閣がそびえる新世界からスタートした大阪篇。千鳥にとっては、所属する吉本興業のお膝元、元 NMB で大阪出身の山田さんは勝手知ったる庭ということで、撮影に気付いた地元の人々から、さっそく「あ、千鳥や！」「菜々ちゃん！」と声を掛けられては、記念写真をねだられるなど、さすがの人気者ぶりを発揮。「大阪はうまいもんがいっぱいあるしな」「楽しい旅になりそうや」と、大はしゃぎでファブカーに乗り込んだ 3 人が向かった意外な場所とは……！？

<撮影エピソード>

◆ノブさんが「ニオイのクセの“てっぺん”」と評した予想外のミッション

今回の行き先は、食べ物とは全く関係ない、自然と動物たちとのふれあいが楽しめる、大阪府南部のテーマパーク「ワールド牧場」。飼育員の松本さんから、「この牧場では、動物たちのフンから堆肥を作って販売しています。今回はそのフンを集める作業を手伝ってください」と依頼された大悟さんは、予想外の展開と、あまりの強烈な臭さに「嫌や」と即座に拒否し、「ニオイのクセがすごい、じゃなくて、“クサイ”でええやろ、今回は！」とノブさんの決め台詞をアレンジ(?)すると、さっそく現場は大爆笑に包まれました。



最初こそ「岡山の田舎でよう手伝わされたわ」と、率先してフンをかき集めていたノブさんですが、ヤギや馬のフンを満載したバケツをファブカーに詰め込む頃には、さすがに耐えられなくなってきて、「ニオイのクセの“てっぺん”じゃ！」「ちょっと誰かー、俺がいる一帯にファブリーズかけてくれ！」と嘆き節全開。しかも、使い古してヒビが入ったバケツはいかにも頼りなさげで、今にも底が抜けそうです。最終的に助手席に 1 個、後部座席に 2 個のバケツが詰め込まれたファブカーのドアを開けるや否や、「くっさー、これ本当にニオイ取れんの？」と、いつの間にか持っていた洗濯バサミで鼻をつまんだ山田さん。「これはもう乗れない…ていうか、3 人乗る必要ある？」と尻込みする大悟さんを、ノブさんが「あともうひと踏ん張りじゃ」と励まし、何とか目的の堆肥舎に運び込みました。



◆大阪名物・串カツを頬張りながら、イージークリップの消臭効果を再認識

「達成感が凄いな」というノブさんに、「そうですね！」と満面の笑みを浮かべた山田さん。そして、「問題は車内のニオイが取れてるかどうか…あれが取れたら無敵やけどな」と不安そうな面持ちの大悟さんの 3 人が見守る中、飼育員の松本さんによるニオイ判定は、「消えています！」でした。普段は牛舎で働き、その強烈なニオイを日常的に体験している松本さん自身、通





勤用のマイカーでイージークリップを使っているそうですが、今回の結果には改めて驚いた様子。「ワールド牧場を訪れるお客様も、イージークリップがあれば、楽しい思い出だけを持ち帰れますね」というスタッフの言葉に、笑顔で頷いていました。

最後に、今回のミッションクリアのご褒美として、「日本一の串かつ 横綱 通天閣店」を訪れた千鳥と山田さんと松本さん。大阪名物・串カツを「うまーい！」「最高！」と頬張りながら、さすがに今回は「無理ちゃう？」とミッション失敗が頭をよぎったという話で盛り上がりながら、「ファブリーズの凄さを改めて感じたミッションでした」と締めくくりました。

■ファブリーズ クルマ イージークリップ

『ファブリーズ クルマ イージークリップ』は、P&G のエアケアブランド「ファブリーズ」の車専用消臭芳香剤です。エアコンの送風口にセットすることで、車内のニオイの原因となる食べ物や汗などの体臭、ペットやエアコン、タバコなどのニオイを香りでごまかさず徹底的に消臭し、車内の快適空間を実現します。ワンタッチで簡単にセットでき、約 30 日間香りが継続。ゴールデンウィークのお出かけにもおすすめです。



クリーンアクア



クリーンシトラス



スカイブリーズ



富良野ラベンダー



ダウニーエイプリルフレッシュ



タバコ用



リーフガーデンブリーズ



フルーツシトラスブリーズ



微香



ウッディブリーズ