



**11/2018**

## **AjiPanda® ajuda iniciantes na cozinha em nova campanha de AJI-NO-MOTO®**

*Filmes apostam no humor e reforçam slogan de vídeo que viralizou em 2017*

**São Paulo, 28 de novembro de 2018** – Mascote internacional de **AJI-NO-MOTO®**, o **AjiPanda®** estrela dois novos comerciais da marca assinados pela Dentsu Brasil: “Primeiro almoço para a família” e “Primeiro jantar para os amigos”. Os filmes resgatam o slogan “AJI-NO-MOTO® deixa tudo mais gostoso”, da campanha digital #ABCdoAjiPanda, que viralizou em 2017 e contabiliza quase 1,5 milhão de visualizações <https://goo.gl/rYqNDB>.

Os comerciais, produzidos pela Fantástica Filmes, apostam no humor e mostram cozinheiros iniciantes que encontram o ingrediente ideal para suas receitas após receberem ajuda do **AjiPanda®**. Os vídeos já estão no ar e serão exibidos até 23 de dezembro em canais de TV por assinatura no estado de São Paulo e nas cidades de Curitiba (PR) e Belo Horizonte (MG). No digital, a divulgação ocorrerá em todo o Brasil até janeiro de 2019. Além dos novos comerciais, a campanha também contará com exibição de vinhetas durante a programação do Canal Sony e AXN, que destacarão trechos de filmes famosos com dicas de como deixar a comida mais gostosa.

“Nosso principal objetivo é destacar **AJI-NO-MOTO®** como a solução ideal para quando sentimos falta de alguma coisa nas receitas. O produto completa os pratos e equilibra todos os ingredientes, realçando o sabor natural dos alimentos sem salgar – de carnes e frangos até

legumes e saladas”, diz o gerente da marca, Thiago Furquim de Campos. “Também queremos tornar a figura do **AjiPanda**<sup>®</sup> cada vez mais presente em nossas campanhas. ”

Os filmes “Primeiro almoço para a família” e “Primeiro jantar para os amigos” podem ser conferidos no canal oficial de **AJI-NO-MOTO**<sup>®</sup> no YouTube: <https://goo.gl/rYqNDB>.

## **FICHA TÉCNICA | AJUDA DO AJIPANDA<sup>®</sup>**

**Título:** Ajuda do Panda - Planta

**Anunciante:** Ajinomoto

**Produto:** Aji-no-moto

**Duração:** 15s

**Agência:** Dentsu Brasil

**Presidente:** Mário D’Andrea

**VP de Criação:** Filipe Cuvero

**Head Of Design:** Christian Faria

**Head de Redação:** Murilo Torezan

**Direção de Arte:** Eduardo Ataíde

**Redação:** Carlos Mori

**VP Operações e Negócios:** Mauro Rabello

**Atendimento:** Patrícia Campello e Claudio Machado

**Planejamento Estratégia:** Priscilla Cerutti e Daniel Iacobucci

**Mídia:** Rodolpho Aguiar e Clóvis Oliveira

**Produção Integrada:** Juliana D’antino, Ana Paula Lourençato e Marcela Veroneze

**Produção Gráfica:** Ricardo Lopez, Dorival Junior, Rogerio Berni e Wendy Gallo

**Produtora:** Fantástica Filmes

**Direção de Cena:** Henrique Ribeiro

**Direção de Fotografia:** Bruno Zotto

**Direção de Arte:** Bia Maestri

**Assistente de Direção:** Rodrigo Fragata

**Designer de Produção:** Rosane Melink

**Direção de Produção:** Marina Rossignoli

**Produção Executiva:** Herminio Vinholi Jr

**Gerente de Processo:** Ana Maria Sequinel

**Produção de Figurino:** Eliza Matta

**Produção de Elenco:** Call Me Cast

**Pós produção e finalização:** Fantástica Post

**Diretores de VFX:** Ivan Stephan e Bruno Wotroba

**Coordenador de Pós Produção:** Maguilla

**Composição VFX:** Michel Takahashi e Karlos Schirmer

**Engenheiro VFX:** Ivã Stival

**Montagem:** Fernanda Gadotti

**Color Grading:** Guilherme Delamuta

**Produtora de Áudio:** Liquo Áudio

**Produtor Musical:** Vicente Dias Jacomini

**Atendimento Produtora:** Felipe Engel

**Locutor:** Felipe Engel

**Aprovação Cliente:** Adriana Moucherek, Carolina Sanches, Thiago Campos, Eduardo Palazon e Lisiane Miura

## **Sobre AJI-NO-MOTO®**

AJI-NO-MOTO® realça o sabor natural dos alimentos e confere o gosto umami. Feito a partir da cana-de-açúcar, uma matéria-prima natural, além de deixar as receitas muito mais saborosas, o produto pode ser uma alternativa na redução de sódio na preparação dos alimentos, pois possui aproximadamente 1/3 da quantidade de sódio presente no sal de cozinha. Substituindo a metade da quantidade de sal utilizada nas preparações por AJI-NO-MOTO®, o sabor da receita será mantido e o teor de sódio reduzido pode chegar a 37%. AJI-NO-MOTO® não altera a cor e não salga os alimentos. Use em carnes, legumes, verduras, sopas, molhos e outras preparações do dia a dia.

## **Sobre a Ajinomoto do Brasil**

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT™ Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa

na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,4 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2017. Atualmente, opera em 24 países, possui 123 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA**

Race Comunicação

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746