



09/2020

Felipe Castanhari estrela campanha de SAZÓN® que homenageia "O Senhor dos Anéis"

Youtuber protagoniza vídeo para promover os novos Temperos SAZÓN® para Pipoca. Ação também terá desafios de dança com Vincy no TikTok

São Paulo, 17 de setembro de 2020 – O youtuber Felipe Castanhari é a estrela da nova campanha da marca de temperos **SAZÓN®**, da **Ajinomoto do Brasil**. No filme, assinado pela agência Cappuccino Digital, o criador do Canal Nostalgia e da série “Mundo Mistério”, da Netflix, interage com um mago, dublado por Hélio Vaccari, que já emprestou sua voz para Gandalf, personagem de “O Senhor dos Anéis”. A ação faz parte da divulgação dos novos sabores de **Tempero SAZÓN® para Pipoca**.

O vídeo já está disponível no canal de **SAZÓN®** no YouTube (<https://youtu.be/YdnlLR4kRus>) e também será postado no Facebook (facebook.com/sazonbrasil) e Instagram (@sazonbrasil). As gravações seguiram o protocolo de segurança e saúde do audiovisual em meio à retomada das atividades na pandemia de Covid-19.

Do desafio no TikTok à playlist no Spotify

A campanha de **Tempero SAZÓN® para Pipoca** também conta com outras ações, como um desafio de dança no TikTok liderado por Vincy. O influenciador produziu uma música especial que será replicada pelos TikTokers Fekin, AliCereja, Mandeca e Camila Rocha e seus fãs.

Além disso, os novos sabores serão temas de três esquetes do Pipocando, canal do YouTube dos influenciadores Rolandinho e Bruno Bock. A marca ainda conta com uma página dedicada ao produto (sazon.com.br/sazon-para-pipoca), onde estão disponíveis receitas, um quiz sobre qual sabor combina mais com o consumidor e uma playlist do Spotify com músicas para ouvir enquanto prepara a pipoca.

“As pessoas têm recorrido ao entretenimento para lidar com o cenário atual de isolamento. A partir disso, identificamos uma oportunidade para valorizar um produto que é o acompanhamento perfeito nesses momentos”, explica Vitor Elman, VP de Criação da Cappuccino Digital. “Para isso, buscamos realizar ações que explorem esse território e reforcem o vínculo do Tempero SAZÓN® para Pipoca com situações de consumo”, acrescenta Elman.

“Líder da categoria de temperos e presente há mais de 30 anos nos lares brasileiros, **SAZÓN®** é uma marca parceira e está sempre atenta aos pedidos dos seus consumidores. A ampliação da linha **Tempero SAZÓN® para Pipoca** é resultado dessa troca, uma trilogia de sabores deliciosos baseados em pedidos reais. Desejamos levar sabor e diversão aos consumidores, além de estarmos também mais próximos do público jovem”, afirma a gerente de marketing da **Ajinomoto do Brasil**, Carolina Sanches.

Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há mais de 30 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia de seus consumidores mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. O lançamento mais recente da marca é a linha Tempero SAZÓN® para Pipoca, produto desenvolvido a partir do pedido dos consumidores, e disponível nas versões Cebola e Salsa, Manteiga e Churrasco.

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®, SAZÓN® Tempera & Prepara, 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, o azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e o azeite de oliva tipo único TERRANO™, o Satis!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD, produto composto por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. 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 líder mundial em aminoácidos. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,4 bilhões no ano fiscal de 2019. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

Sobre a Cappuccino Digital

Há 21 anos no mercado, a Cappuccino Digital é uma das primeiras agências focadas em comunicação digital no Brasil. Sua carteira conta com clientes como Ajinomoto, Blowtex, Bonduelle, Gomes da Costa, Italac, Marilan, MID, Neo Química, Nintendo, Sazón, Special Dog e Vivo. Reconhecida por suas campanhas digitais que usam, por meio de uma abordagem criativa, tecnologia e informação para gerar resultados de negócios para seus clientes, a Cappuccino Digital conquistou os prêmios SABRE Awards Latin America 2019, Stevie Awards 2019 e Troféu Jatobá 2019, entre outros. Em 2020, a agência adotou o [MyCapp Anywhere](http://www.mycappanywhere.com.br), um novo conceito de trabalho remoto que substitui o formato de espaço físico. Além disso, também tem uma nova identidade visual e uma nova assinatura para traduzir o novo momento: “Cappuccino Digital. What’s next? Let’s find out Together”. Para mais informações, visite o site <http://www.cappuccinodigital.com.br>.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746