

【ブランディング・プロジェクト／実績報告書】

株式会社太田商店様からの依頼

ネーミング・パッケージ制作

地鶏銘柄・岡崎おうはん原料の

ハンバーグ「Oh!ハンバーグ」

“岡崎おうはん”とは、国の研究機関である独立行政法人家畜改良センター岡崎牧場が岡崎の風土や食習慣に適した飼育をして開発した地鶏銘柄です。このブランド肉を使って開発したハンバーグにふさわしいネーミングとパッケージを制作しました。

■地鶏肉の信頼とおいしさを印象づける デザインを構築

鶏肉が原材料のハンバーグであることを明確にするため、とさかを付けました。このとさかは“岡崎おうはん”のとさかを模しています。“岡崎おうはん”を知らしめるブランド肉のアイコンとして機能させる意図があります。ベースは、黒っぽい羽の横向きのまだら模様を図案化し、高級感を醸し出しました。

■ネーミング「Oh!ハンバーグ」

“おうはん”と“Oh!ハン(バーグ)”をかけていることは一目瞭然です。こうした遊び心を生かすことで商品名の浸透を促進します。また、Oh!という感嘆詞を用いることにより、まだ馴染みの薄い鶏肉のニュース性を高め、驚きと感動を印象づける効果があります。

■地鶏銘柄“岡崎おうはん”

地産地消の新ブランド(純国産地鶏・卵肉兼用種)。通常の約2倍(120日～)の飼育日数をかけて育てているため肉質は弾力があり、臭みのない旨味が特徴。飼料には餌屋(太田商店)のこだわりで配合した独自の飼料をあたえています。

「2012食肉産業展」の地鶏銘柄鶏食味コンテストで最優秀賞に輝く。



「Oh!ハンバーグ」商品概要

材料:鶏肉(岡崎おうはん)・玉葱・豆腐・パン粉・卵・牛乳・
醤油・生姜(原材料の一部に小麦・大豆を含む)

内容量:150g 価格:410円(税込) 保存: -18度以下
製造者:株式会社太田商店らんパーク

「Oh!ハンバーグ」の調理方法

- ① 袋のまま冷蔵庫にて解凍
- ② 熱したフライパンに油を薄く引き中火でフタをして3分片面を焼く
- ③ 裏返して再度フタをして中火で3分焼く
- ④ フタをしたまま10分蒸らして出来上がり



株式会社太田商店様のご紹介

明治23年(1890年)に雑穀商として創業し、昭和37年(1962年)に会社を設立。現在は鶏卵卸販売で知られる。生命の循環と自然を強く意識した「食の安全」を追求して製品化したオリジナル商品「ランニングエッグ」は40年にわたり看板商品となっている。新製品の開発にも余念がない。

〒444-0825

愛知県岡崎市福岡町字北裏25-2

0564-51-9703(代)

公式HP: <http://www.ohata-shouten.co.jp/>



百貨店グルメ催事デビュー

新しいパッケージデザインのお披露目となった名鉄百貨店開催の「名鉄沿線グルメ博覧会」では売れ行き好調で、2日目と3日目は売り切れを記録しました。