

【パッケージデザイン／実績①】

株式会社太田商店様

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/>



名鉄百貨店催事デビュー

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。

【パッケージデザイン／実績②】

株式会社グレースフィールド様

有機農法・無農薬ハーブティー
統一ブランドのパッケージ制作

オーガニック・ハーブティー

■ナチュラル感にポイントを置いたデザイン

有機農法・無農薬を印象づけるために、シンプルなレイアウトを心がけました。また色調にも気を配っています。自然界に存在する色のみ採用し、1色使いで統一しています。

■ブランドの統一感をアピールするための工夫

統一ブランドであることをアピールすために、数次(ナンバー)をアイコンとして活用しました。商品の差別化がはかれると同時に、ブランドイメージの向上にも寄与します。



株式会社グレースフィールド様の紹介

【有機農法】【無農薬】【クリーンな環境で高速低温乾燥された新鮮なハーブ】の3つが商品づくりの理念。オーガニックで1等級の自社直輸入ハーブを有機JAS認定自社施設にて、製造から加工まで一貫して行う。

有機JASマークとは

農林水産省の認定登録機関による検査を経て認定されるマーク。過去3年間わたり、農薬・化学肥料・土壌改良材などを使用していない土壌で、有機JAS規格で生産された有機農産物であることを証明しています。



■商品バリエーション



■パッケージデザイン

07

Reformhaus Krauters/Blumen
Orangenblumen ganz

有機農法 オレンジフラワー
Citrus sinensis

Herbs name: Orangenblumen ganz
Scientific name: Citrus sinensis
made in Turkey

有機JASマーク
日本認証サービス

ORGANIC HERBS
GRACE FIELD

07 Orangenblumen ganz

このハーブティーは生産・農薬・流通・加工全ての関係者が、有機JAS認定を受けて生産されています。

あなたの自然薬局づくりのために
グレースフィールドのハーブティーは、古来からの伝統を今に引き継いだ本場ヨーロッパのハーブ専門企業が最新技術をもって仕上げた高品質のオーガニックハーブティーです。本物の新鮮さをおいしさをご堪能ください。

おいしいハーブティーの飲み方

- 1 約200mlのお湯(95～90℃)に対するハーブの目安は、大きなハーブはカレースプーン2杯、小さなハーブはティースプーン2杯程度を目安にします。ハーブの分量はあくまでも目安ですので、お好みで分量を加減してください。
- 2 5分から10分ほどしっかりと蒸らしてお飲みください。収穫後直ちに乾燥した新鮮なハーブですので、抽出時間が長くても美味しく効果的においしくいただけます。
- 3 シード(種子)やペレ(果実)は乳鉢でよくすりつぶすと、よりおいしくいただけます。

おいしいハーブのための保存方法

- 1 どんなハーブも香りの有効成分を含みますが、雑か粉砕して両側がたっているものは、有効成分がずっと取れておいしくありません。このハーブは雑か粉砕してありませんので、新鮮な状態が長く保たれます。
- 2 直射日光を避けて、涼しいところで保管してください。長期保存する場合は、冷蔵庫で、香りが移らないよう、密閉容器に保存してください。

発売元: 株式会社グレースフィールド
名古屋市中区八事3-3-52
TEL: 052-832-7740



【パッケージデザイン／実績③】

岐阜県各務原市の蔵元様

「地域の特産品となる日本酒の開発」 純米吟醸『零戦のつばさ』

昭和十四年四月一日午後五時三十分、岐阜県各務原市の飛行場から志摩操縦士を乗せた零戦第一号機が大空に舞い上がりました。日本酒「零戦のつばさ」は、零戦が産声をあげた豊かな各務野の地で生まれた、零戦に由来する日本酒です。



零戦(ゼロ戦)初飛行の地で 百年以上続く蔵元から 零戦に由来した日本酒が誕生



各務原市観光協会推奨特産品認定(2013年)

■日本酒「零戦のつばさ」が生まれたいきさつ

岐阜県各務原市が零戦初飛行の地であることは知る人ぞ知る史実ですが、世代交代にともなって知らない人が増えてきました。そんな折、平成19年に地元作家の手により児童小説「約束のつばさ」が発表されました。各務原市が舞台となるこの物語の中においても、各務原市が零戦初飛行の地であることが描かれています。この物語の中で、零戦は戦争の忌まわしい武器としてではなく、戦争を知らない世代が戦争を通じて平和を考える象徴のような存在として描かれています。この物語に感銘を受けた地元蔵元の小町酒造株式会社が、各務原市と関わりの深い零戦に由来した日本酒を開発することになりました。

■平和を願い売上げの一部を寄付

純米吟醸「零戦のつばさ」は、売上げの一部(1本売上げごとに利益の3%)を右記施設に寄付する計画を実施する予定です。寄付金は、あくまでも地域の社会活動(福祉・教育)に使われることを目的とします。

寄付先候補:各務原市の社会福祉協議会

社会福祉協議会を通じて、市運営の図書館(候補:「各務原市立中央図書館」「森の本やさん」)に寄付していただけるようお願いし、新しい本の購入に役立ててもらいます。日本酒「零戦のつばさ」が、児童小説の物語から生まれた背景を鑑みると、まさに最適な寄付先だと思われます。

■純米吟醸「零戦のつばさ」の概要

岐阜指定の酒造好適米「飛騨ほまれ」は、旨味の酒を造るのに適し、全国の有名酒米と比較しても、好適品質で引けをとらない素晴らしい米です。その地元酒米を、伝承の技を受け継ぐ若き杜氏の熱い思いで醸しました。吟醸仕込みの上品な香り、口中では酒米の旨味が広がり、後味はスッキリ。零戦が、大空を舞う爽快感をあらわしました。地元素材から、地元の誇りを醸した、こだわりの純米吟醸です。

商品名:純米吟醸「零戦のつばさ」

容量:720ml 価格:1,600円(税込)

原材料:岐阜県酒造好適米 飛騨ほまれ(精白55%)

日本酒度+5 酸度1.5 アルコール度数15-16%

零戦が初飛行を果たした2011年4月1日(金)より発売開始

愛知県犬山市の菓子製造メーカー様

「伝統菓子のリニューアル」

犬山秘伝のげんこつ『天下とりぼー』

げんこつのルーツは代々犬山城を所有してきた成瀬家につながるとされます。菓の知識が豊富だったという主君徳川家康の影響で、正成は陣中食に滋養効果がある菓を混ぜることを思いつきます。その過程で生まれたのが、げんこつ誕生の由来。



天下とりを夢見た、合戦の陣中食

「天下とりぼー」を手にとれば、犬山の魅力と歴史がわかる

■ネーミングとパッケージデザイン

ネーミングに関して

「天下とりぼー」のネーミングは、「げんこつ」が戦国時代の合戦の陣中食だったことに由来します。野心に満ちた武将たちが、天下とりを夢見て家臣たちにふるまったことは容易に察しがつきます。そこに着目し、天下をとるためのお菓子だから「天下とりぼー」としました。「とりぼー」と表記するのは、お菓子の形状が棒状ゆえのことです。

デザインに関して

巻物をモチーフにしたデザインで、裏面に「げんこつ」が生まれた由来や、素材などを記します。巻物にしたのは、いかにも戦国時代の風情がよく伝わることで、天下をとるための秘伝が巻物に書かれていることを印象づけることで、げんこつの製法にも神秘性を持たせることができるからです。また、巻物タイプの筒状容器は、物を贈る際に利用されることの多い形状の1つであることから、贈り物を連想させる効果があります。



ラベルの裏面

■「天下とりぼー」が生まれたいきさつ

全国にその名が轟く国宝犬山城を仰ぎ見る城下町で生まれ、四百年に渡るお菓子としての歴史を持ちながら、「げんこつ」の認知度は決して高くありません。なぜなら、げんこつの魅力を掘り下げる努力を怠り、人々の心を惹きつけるような言葉で語ってこなかったからです。犬山を訪れた人々に語るに値する情報(＝物語)を持ちながら、外へ発信しないのは、あまりにももったいない話です。日本史の中でも特に人気の高い戦国時代と深く結びついた、げんこつ誕生の由来や歴史、文化に今こそ光を当て、げんこつに秘められた魅力を炙りだし、夢と浪漫に満ちたお菓子であることを強く印象づけます。

■もう駄菓子と呼ばせない

「げんこつ」は、駄菓子として軽く見られる傾向があります。なぜなら、お土産(あるいは特産品)という括りではなく、普通のお菓子として簡易的なパッケージでも販売されているからです。そこで、そうした売り方とは一線を画すために、ネーミングとパッケージで差別化をはかり、さらに、天然素材だけで作られる良質なお菓子であることをアピールするために、原料の説明にもふれた文章をラベルの裏面に添えます。

【パッケージデザイン／実績⑤】

地域特産グッズを販売する大阪の製造メーカー様

「長崎県の中華街の特産品となる土産物の開発」 長崎限定特産品 『肉まん先生グッズ』



シャープペンシル

キーホルダー



■肉まん先生とは

ふっくらおいしい魅力で、子供から大人まで楽しめる!「肉まん先生」はwebマガジンのマンガ連載から始まり、口コミだけで人気を広まったキャラクターです。webマガジンでは、学生さんやOLさんの人気を中心でしたが、「4年の学習」「4年の科学」のマンガ連載により、子どもたちにまでファン層を広げました。また、携帯サイトの待受画面やモバイル絵本の連載がきっかけとなり、知名度が向上しました。

■長崎限定の地域特産グッズ

中国の食文化がベースとなって誕生した「肉まん先生」のビジュアル効果が、地域特産グッズを販売する大阪の製造メーカー様の目にとまり、日本3大中華街の一角を占める長崎中華街のお土産グッズとして販売されることになりました。

■グッズ・バリエーション

ヤムチャチャ村(肉まん先生の故郷)に暮らし、肉まん先生のもとで修行に励む、一番弟子のシャオン(しゅうまい)と二番弟子のチャオン(ぎょうざ)も加わり、キーホルダー、根つけ、玉ねつけ、シャープペンシルの3アイテムが販売されることとなりました。

■「肉まん先生」公式サイト

<http://www.shuzai.net/nikuman/index.html>

【パッケージデザイン／実績⑥】

岐阜県根尾村商工会様

「薄墨桜を使った“まちおこしブランド”の開発」 薄墨桜のお守り 『不老長樹』

岐阜県根尾村商工会からの依頼を受けて、淡墨桜の魅力を反映したお土産を開発。「淡墨桜」の知名度だけに依存するのではなく、「淡墨桜」の本来の価値・魅力を掘り下げることから再構築を図ります。



■お守りという発想

樹齢千五百余年の長生きの精霊が宿る花びらを「淡墨桜」の命の分身として、不老長寿のお守りキーホルダーを作りました。実際の花びらを使うことで、ご利益の高さをアピールすることにも成功します。不老長寿を不老長樹としたネーミングも好評です。

【パッケージデザイン／実績⑦】

有限会社まる井養蜂園様

ラベルシール制作

東美濃産

はちみつ冬青(そよご)



NHK朝の連続テレビ小説『半分、青い。』を活用した取り組みの合言葉である「青い、岐阜」に相応しい、岐阜県をイメージさせる「青」「水」「みずみずしさ」を表す県産品の商品パッケージ

■商品詳細

粘土質の土壤に群生し、東濃西部地域を代表する植物ソヨゴの単花蜜です。冬に赤い実をつけるソヨゴ。ソヨゴは、漢字で書くと「冬青」。半分青いです。ミネラル分を多く含み、ハチミツらしいコクが特徴です。バター・ヨーグルトなど乳製品とよく合います。

連続テレビ小説「半分、青い。」を活用した
岐阜県キャンペーンロゴの制作(エピソード企画～デザイン対応)



～豊かな森と清き水 世界に誇れる 我が清流の国～
岐阜県は、古来、山紫水明の自然に恵まれ、世界に誇る伝統と文化を育んできました。豊かな森を源とする「清流」は、県内をあまねく流れ、里や街を潤しています。(「清流の国ぎふ憲章」抜粋)

NHKの連続テレビ小説「半分、青い。」を活用した岐阜県キャンペーンロゴ「青い、岐阜」は、清流の国ぎふを象徴する豊かな山々と、美しく輝く清流を、シンボリックな形と青を基調とした色で表現したものです。



【パッケージデザイン／実績⑧】

株式会社新宮水産様

ラベルシール制作

南紀勝浦産
西京漬け
(まぐろ・ぶり・かじき)



ご飯にも日本酒にも合う絶品の西京漬

■商品詳細

【素材のこだわり】

素材に使う「まぐろ」「かじき」は、延縄漁法による生鮮まぐろの水揚げ高日本一の南紀勝浦港で水揚げされたもの。目利きの仲買人が選んだ一品をさらに厳選して使用します。「ぶり」は、国産・天然にこだわり、地元の漁港等で水揚げされたものの中から、上質で脂の乗ったものだけを選びます。

【調味料のこだわり】

新鮮な素材にあわせる味噌にもこだわりがあります。醤油発祥の地・和歌山県湯浅町の醤油蔵『丸新本家』の保存料・人口甘味料を使わない国産天然醸造「白味噌」を使用。米麹を用い長期間自然熟成された米味噌で、自然な甘味とカドのないまろやかさが西京漬けによくあいます。さらに、この味噌に新宮市にある老舗地酒メーカーである『尾崎酒造』の「本醸造・太平洋」をブレンドし、何度も吟味を重ねながら西京漬の「素」を完成させました。

【パッケージデザイン／実績⑨】

株式会社 嶋本食品様

パッケージ制作

兵庫県洲本市
淡路ビーフ 生ハム
(モモ・バラ)

年間約150頭しか流通しない
貴重な牛肉を生ハムに加工



■商品詳細

淡路島の豊かな自然の中で丹精込めて育て上げ、厳しい認定基準を満たした牛肉「淡路ビーフ」の生ハムです。ハム職人がひとつひとつ手作りでお肉の持つフレッシュ感をそのまま残し、やさしい味に仕上げています。パッケージデザインに部位を強調する工夫を凝らしました。

【パッケージデザイン／実績⑩】

有限会社御浜柑橘様

パッケージ制作

三重県産みはまかんきつ Mihama o Ice Candy

(みはまを・愛す・キャンディ)

高級感たどようヨーロッパチックな
パッケージデザインを採用

御浜柑橘のこだわりみかん
新鮮果汁100%を使ったアイスキャンディ

■商品詳細

一番美味しいみかんの季節に温州みかんだけをギュッとまるしぼりにしたみかんジュースを使用したアイスキャンディです。濃縮還元ではなくストレート100%なので、みかんそのままの風味がでており、食べるみかんジュースと言われるほどに果肉が沢山入ってとても美味しく出来上がりました。



【パッケージデザイン／実績⑪】

株式会社ないとう様

ラベルシール制作

老舗あんこ屋がつくった ちゅうちゅうぜんざい

老舗あんこ屋のおいしいあんこを
パウチでそのまま飲める!

■商品詳細

ぜんざいをもっと気軽にどこにいても食してもらえることを目的に開発された商品です。ポップでかわいらしいデザインにはその願いが込められています。容器から移さず、そのまま飲むようにして食べてもらいたいので「ちゅうちゅうぜんざい」と名づけました。

