

[募集要項]

■部門・応募資格

一般部門：国内のプロのデザイナー

学生部門：国内の学生

■応募作品(デザイン案)の条件

1. 実用化・商品化を前提としたデザインであること
2. 商品の販売促進やブランド化に寄与することを目的としたデザインであること
3. ヒアリングシートに記載された参加企業等の要望に配慮したデザインであること
(ヒアリングシートは下記エントリー用紙に記載のURLよりダウンロードしてください)

■応募点数 制限なし

(複数の商品に対し、複数の作品を応募することができます)

■応募料 無料

■エントリー期間 10月16日(金)まで

下記URLのエントリーフォームまたは
下記エントリー用紙にてエントリーしてください。

■提出物

以下の提出物を、所定の大きさの箱(タテ26cm×ヨコ32cm×高さ18cm／ゆうパック)に入れてご提出ください(1つの箱に何作品入れても可。作品が入らない場合は所定の大きさの箱でなくても可)。

1. パッケージデザイン案：立体ダミー
2. デザインコンセプト(400字以内)：テキストデータ
3. 立体ダミー写真(1点)：
画像データ(画素数：タテ420×ヨコ595ピクセル[72dpi以上]／画像サイズ：500キロバイト以下／データ形式：jpg/RGB)
4. 出品票：下記エントリー用紙に記載のURLより出品票のフォーマットをダウンロードし、上記2と3を記載のうえ出力してください。

※2と3をCD-ROMに格納してご提出ください。

※1の立体ダミーの提出にあたっては、実際の食材のない状態でご提出ください(食材が入った状態での提出は、液漏れ、カビ、腐敗等の原因になります)。

※【希望のあった企業等についてのみ】パッケージデザインだけでなく、ネーミング(商品名)やキャッチコピー、企業ロゴ、バリエーションや商品プロモーションなどの展開例(A4サイズ)をあわせて提案いただいても結構です。

※品質表示やバーコードなどの表示はない状態で結構です(実用化・商品化の際に表示します)。

※返却希望の場合は、返送先住所を記入した着払い伝票を同封してください。

■作品提出期間

10月28日(水)～30日(金)必着

※日にち指定で送付ください。

■提出先・問合せ先

〒107-6205
東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー 5F
公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会
(JAGDA)内
「おいしい東北パッケージデザイン展 2015」事務局
TEL.03-5770-7509 FAX.03-3749-7509
E-mail. oishii@jagda.or.jp

■審査委員

畠山 敏
(アートディレクター、クリエイティブディレクター／審査委員長)
梅原 真 (デザイナー)
加藤芳夫
(公益社団法人日本パッケージデザイン協会理事)
左合ひとみ (グラフィックデザイナー)
福島 治 (グラフィックデザイナー)
参加企業等関係者[自社商品の審査]
東北経済産業局担当者

■賞など

1. グランプリ 1点[賞状・記念品]
(優秀賞10作品のうち最も優れた作品1点に授与)
2. 優秀賞 10点[賞状・記念品・副賞]
(部門を問わず、各商品の最も優れた作品1点に授与)
 - ・東北経済産業局長賞
 - ・東北農政局長賞
 - ・青森県知事賞
 - ・岩手県知事賞
 - ・宮城県知事賞
 - ・秋田県知事賞
 - ・山形県知事賞
 - ・福島県知事賞
 - ・東北経済連合会長賞
 - ・日刊工業新聞社東北・北海道総局長賞(以上、予定)

3. 優秀賞ノミネート 20点程度
(部門を問わず、各商品の特に優れた作品2点程度を選出)

4. 学生優秀賞 6点[賞状・記念品]
(学生部門の入選作品から、外部審査委員および東北経済産業局審査委員が1点ずつ選出)

5. 審査委員賞 5点[賞状・記念品]
(部門を問わず、入選作品から外部審査委員が1点ずつ選出)

6. 入選 200点程度
(部門を問わず、全応募作品から選出)

※受賞作品および入選作品は、展覧会において展示するとともにカタログに掲載します(希望者のみ、カタログに連絡先を掲載いたします)。昨年のカタログはウェブサイトからダウンロードできます。
<http://www.jagda.or.jp/oishii/2014catalog.pdf>

※受賞作品および入選作品の応募者は、展覧会において、ビジネスカードを設置・配布することができます。

※受賞作品および受賞者の情報は、東北経済産業局を通じて報道関係者にプレスリリースを配信し、各媒体において記事として取り上げることを依頼します。

※受賞者は、12月1日(火)にホテル法華クラブ仙台で開催する表彰式に出席いただきます(同時に開催する交流会にご招待いたします。ただし、交通費は自己負担とさせていただきます)。

■発表・展覧会

「おいしい東北パッケージデザイン展 2015」
会 期：2015年11月27日(金)～12月1日(火)
会 場：東京エレクトロンホール宮城 5F 展示室
(仙台市青葉区国分町 3-3-7) 入場無料
展示作品：受賞作品および入選作品
※2016年3月、東京ミッドタウン・デザインハブ(東京・六本木)にて巡回展示予定。

■採用作品の実用化・商品化について

・原則として、優秀賞作品の実用化・商品化を目指します(ただし、経済的・物理的要件等を総合的に判断し、優秀賞ノミネート作品(2点程度)の中から実用化・商品化することがあります)。

・採用作品の応募者は、当該作品の実用化・商品化に向けて、継続的に作業を行うものとし、実用化・商品化の作業にあたり、企業見学をしていただきます。初回訪問時の交通費・宿泊費は主催者が支給いたします)。

・採用作品の実用化・商品化にあたり、応募者と企業等は当該デザインの使用条件(知的財産権の帰属や対価)に関する契約を締結します。具体的な条件は、当該事業の主旨と目的を鑑み、応募者と企業等が条件を協議して決定するものとし、実用化・商品化にあたっては、意匠および商標登録を支援します。

・事務局と知的財産の専門家が、上記に必要な仲介および支援を行います。

■注意事項

・応募作品は、未発表のオリジナル作品で、第三者の知的財産を侵害していないものに限り、権利侵害が判明した場合は、受賞後であっても取り消すことがあります)。

・応募者は、応募作品の意匠および商標について、提出前における程度の類似調査をしてください。

参考サイト：
「特許情報プラットフォーム」(J-Plat Pat)
<https://www.j-platpat.inpit.go.jp/web/all/top/BTmTopPage>

・応募作品の著作権は、創作者に帰属します。

・主催者は、受賞作品および入選作品を展示・巡回し、カタログ、パンフレット、ウェブサイト等に掲載するとともに、その他、本事業および公的な目的において公表することができます。

・応募作品の制作や郵送に要する経費は、応募者が負担するものとします。

・応募作品は返却しません(ただし、事前に申し込んだ希望者へのみ、着払いで返却)。

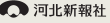
・応募作品によって生じたトラブルについて、主催者は一切責任を負いません。

・本展で入手した個人情報は、主催者ならびに主催者の委託を受けた者が当該事業の実施に必要な範囲でのみ利用し、本人の許諾なしに第三者への提供等は一切しません。

※参加企業等への直接のお問い合わせはしないでください。

主催：東北経済産業局

共催：公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会(JAGDA)

後援：東北農政局、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、仙台市、独立行政法人中小企業基盤整備機構、東北本部、一般社団法人東北経済連合会、公益社団法人日本パッケージデザイン協会(JPDA)、日刊工業新聞社東北・北海道総局、
 河北新報社  仙台放送  TBC東北放送  KHB東日本放送  仙台テレビ

東北経済産業局 平成 27 年度 TOHOKU デザイン創造・活用支援事業

おいしい東北 パッケージデザイン展 2015

東北10商品 実用化・商品化のための
パッケージデザインを募集します！

作品募集

エントリー期間
10/16^(金)
まで



経済産業省
東北経済産業局

JAGDA

JPDA

[エントリー用紙] 下記URLのエントリーフォームまたは下記エントリー用紙にて、10月16日(金)までにエントリーしてください。

<http://oishiitohoku.jagda.or.jp> FAX.03-3479-7509

氏名(カナ)	部門	☐ 一 般	☐ 学 生
社名・部署／学校名・学科・学年	所属団体	☐ JAGDA	☐ JPDA ☐ な し
住所	〒	都道府県	
連絡先	TEL.	FAX.	E-mail
応募予定対象商品	☐ ①	☐ ②	☐ ③ ☐ ④ ☐ ⑤ ☐ ⑥ ☐ ⑦ ☐ ⑧ ☐ ⑨ ☐ ⑩

※応募を予定している商品に○をしてください(複数可)。
実際の応募作品と異なっても結構です。

おいしい東北 パッケージデザイン展 2015

東北地域には、豊かな風土と歴史・文化がもたらす魅力的な地域資源と、高い技術や確かな品質を備えた商品を提供する企業・団体等がたくさんあります。しかしながら、差別化や高付加価値化を意識して実践し、その魅力を効果的に伝え切れている例は多いとはいえません。

そこで、デザインの力によって東北地域の商品の魅力をより強く内外に発信するため、東北地域の中小企業等に対する新しいパッケージデザイン案を、全国のデザイナーから募集します。東北地域10社の個性的な10商品を輝かせるパッケージデザインを創造・活用することにより、商品の販売促進とブランド化に向けた一助になればと考え、昨年はじめて開催をしたところでした。昨年は、全国より600点以上となる、多数のご応募をいただきました。今年が2回目の開催となり、今回から対象商品に、日用品も加わっています。

今回パッケージデザイン案を募集する中小企業等は、信念と情熱をもって、復興の先の更なる飛躍に向けて取り組んでいます。そういった企業等を応援し「デザインの創造・活用」の面で支援するため、一人でも多くのデザイナーの皆様にご賛同を賜り、素晴らしいデザイン提案がいただけることを期待しています。ご応募いただいたデザイン案は審査会において厳正に審査し、入選したデザイン案を展示するとともに、優秀なデザイン案については、デザイン対象となった商品の製造・販売元の企業等と共に実用化を目指します。また、パッケージデザインの実用化にあたっては、知的財産としての取り扱い条件等に関する企業等との協議を事務局と知的財産の専門家がフォローいたします。

この事業は、企業等にパッケージデザインを無償提供することによって、デザインの価値を下げたり、地元のデザイナーの仕事を奪うものではありません。デザインの価値に気づいていない人たちにその力と重要性を知ってもらうことで、東北地域におけるデザインの価値を高め、デザインの創造・保護・活用を促進する、そのきっかけとなる事業です。

「TOHOKU×デザイン」。デザインの力で、東北地域の商品の魅力と価値を掘り起こしてください。東北地域の経済の活性化とデザインの未来のために、今年もたくさんのご応募をお待ちしています。

2015年9月
東北経済産業局

優秀賞受賞作品を、実用化・商品化します。

参加企業等・対象商品

下記10商品(食品1～9／日用品10)のうち、希望する商品のパッケージデザイン案をご提出ください(何点でも結構です)。

1



青森：(株)マルヌシ
さんしょう
「いか三升漬」

八戸産のイカを東北地方の三升ダレ（しょうゆ・麴・唐辛子を混ぜ合わせた調味料）で漬けたもので、さっぱりとした口当たりが酒好きだけでなく、老若男女のご飯のお供として愛されています。
参考小売価格：300円(150g)〔税込〕
<http://www.marunushi.co.jp>

2



岩手：北緯四十度のまち(株)
「盛岡冷麺」

三陸産海産物で出汁をとったスープを岩手県内の醤油店などとコラボレーションして開発し、本場韓国の製麺機を使った強い弾力となめらかで喉ごしのよい冷麺とセットにしました。
参考小売価格：400円(2食入)〔税込〕で検討中
<http://hokui40do.jp/products>

3



岩手：藤勇醸造(株)
「しょうゆ糍」

醤油と米糍（岩手県産ひとめぼれ100%）を高温糖化させた商品で、甘酒と醤油をミックスしたような少し甘みのある味わいは、豆腐や野菜スティックにも合い、酒の肴からご飯のトッピングにもなる新しい調味料です。添加物はいっさい使用していません。
参考小売価格：270円(120g)〔税込〕
<http://www.fujiyu.com/kouji/>

4



岩手：(有)松勘商店
「花泉産ひとめぼれ」

東北でも最も良い米が穫れると言われる花泉産のひとめぼれ。土づくりにこだわり、ご飯の美味さの決め手となる、つや・ねばり・甘みを十分に実感できる自慢のお米を提供しています。
参考小売価格：1,940円(5kg)〔税込〕
<http://facebook.com/pages/有限会社-松勘商店/>
313421772089679

5



宮城：(株)岡清
「たこのやわらか煮」

女川の前浜でとれた活たこを水揚げ直後に加工しており、味付けは働き者の浜の母ちゃん「家庭の味」。そのままでも酒の肴になり、ご飯のおかずにもなりますが、炊き込みご飯の素にも使え、柔らかいたこの食感が抜群です。
参考小売価格：648円(200g)〔税込〕
<http://www.rakuten.co.jp/okasei/>

6



宮城：(株)ささ圭
「手わざ笹かまぼこ『希望』
プレーン・牛タン入り・チーズ入り3種」

昔ながらの手作り笹かまぼこで一日あたりの生産量も限定されていますが、化学調味料はいっさい使わず、その日その日の魚や気温の状態に合わせて職人が1枚1枚、石臼ですり上げ作った自慢の一品。
参考小売価格：170円(1枚)〔税込〕
<http://www.sasakei.co.jp/>

7



おうしゅうしろいしーめん
宮城：奥州白石温麺協同組合
「白石温麺食べくらべセット」

白石市で400年の歴史を継ぐ老舗の製麺業者が集まり大正6年に創立した組合では、現在の参加企業各社の自慢の温麺が食べ比べできる、組合ならではのギフトセットを用意しました。茹で時間が短く、油を使っていないので胃腸にもやさしい温麺が存分に味わえるセットです。
参考小売価格：3,240円(100g×3束×9袋)〔税込〕
<http://www.shiroishi-umen.com/>

8



山形：三和油脂(株)
「コメーユ」

新鮮な国産の米ぬかを圧搾製法により搾油し、よりピュアな米油を開発しました。原料に含まれる有効成分にはビタミンEなども含み、ヘルシーな油として若い女性にも注目されています。健康志向の方におすすめの商品です。
参考小売価格：756円(110g瓶)〔税込〕
<http://sanwa-yushi.co.jp>

9



福島：あぶくま食品(株)
「旨さの極みきゅうり」

かしきゅうり
夏秋キュウリの産地としては日本有数の福島県産キュウリを長期低温熟成で乳酸発酵させ、旨味を引き出す製法で仕上げました。しゃきしゃきとした食感の良さと味わいは病みつきになるとお客様から好評をいただいています。
参考小売価格：399円(160g)〔税込〕
<http://abukumafoods.co.jp>

10



みさとちよう
秋田：美郷町観光協会
「美郷雪華 ルームフレグランス」

町で栽培している白い色のオリジナルラベンダーを使用して製造したルームフレグランス。溶剤や水蒸気をいっさい使わない低温真空抽出法により、雑味のない純粋な香りが楽しめます。
参考小売価格：1,620円(30ml)〔税込〕
<http://www.rokugo-mizu.net/>

「昨年の対象商品の実用化事例」

＊ほか5商品の実用化を準備中



「apprimo」
スパークリング果汁
りんご100%
タムラファーム(株)
[青森・弘前]
デザイン：大谷啓浩
2015年3月販売開始



「みちのく塩辛」
りんご果汁入り塩辛
(株)八葉水産
[宮城・気仙沼]
デザイン：小野貴人
2015年3月販売開始



「夕日の恋物語」
トマトとプラムワインゼリー
(株)岩城
[秋田・由利本荘]
デザイン：鈴木文士
2015年4月販売開始

ヒアリングシート、エントリーフォーム、各種フォーマット・詳細情報は、ウェブサイトをご覧ください。

<http://oishiitohoku.jagda.or.jp>

●商品に関するお問い合わせ
tohoku.design06@fmslab.co.jp
(株式会社 FMS 総合研究所)
参加企業等への直接のお問い合わせはしないでください。