

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	① いか三升漬		
企業情報	企業・団体名	株式会社マルヌシ	
	所在地	青森県八戸市	従業員数 95名
	URL	http://www.marunushi.co.jp	
企業理念	創業の経緯	<p>先代の社長（現在2代目）が今から65年前、故郷の山形県から、当時有数の港町だった八戸に移住。往時には八戸漁港はサバが1日に約1万トンの漁獲量（八戸港の最盛期である昭和末頃と思われる）があり、活況を呈していたこともあり、ビジネスチャンス را求めての移転だった。最初は鮮魚卸販売（行商）から起業し、2代目になってから業務用加工品も取り扱うようになり、冷凍品やしめ鯖や塩辛など幅広い水産加工品を扱うようになる。</p> <p>現在は往時の8分の1程度の漁獲量に激減し、情報通信速度の劇的な高度化による市場相場への配慮や消費者志向の変化などマーケット全体への危機感を感じる商環境下、水産加工会社として市販品の比率を高め、よりお客様に愛される商品の開発を進めたいと思っている。社是となっている「勢不可使尽」は、勢いだけではいずれ自分を使い尽くしてしまう、と自らを戒めるため、創業者が経営理念とした言葉。商売順調であっても絶えず自己改革は忘れないという思いは二代目経営者にも引き継がれ、また全くの異業種から経営者の次女に婿入りした次代経営者の新しい経営センスへの期待も、その表れと言えよう。</p>	
	モノづくりの考え方	<p>現在取り扱う商品の7～8割は国内有数の水揚げ量を誇る八戸で獲れるサバやイカの商品。特に日本一の水揚げ量と言われるイカについては扱っていない種類がないほど。</p> <p>工場は八戸漁港の目の前にあり、毎日水揚げされる前浜へは直接、目利きの社員が買い上げに行き、さらに熟練社員が選別・下処理を行うことによって加工品であっても鮮度を損なわないモノづくりが基本。イカの取り扱いには絶対の自信がある。</p> <p>また、地元ならではの「食べ方」を広く普及し、八戸市をもっと知ってもらいたいという思いもある。</p>	
生産地の特徴	<p>青森県南東部にある八戸市は有数の水産都市。水揚げ量日本一のイカや近年「八戸前沖サバ」としPR中のサバが有名（八戸と言えばまずはイカである）。</p> <p>また国立自然公園に指定された蕪島はうみねこの繁殖地として名高い他、連日、多くの観光客で賑わう八食センターは東北のこの手の市場としてはもっとも集客率の高い市場として有名だ。新鮮な魚介類や乾物類、酒、菓子等を揃える多数の店舗の他、とれたての海の幸を自分で炭火で焼いて味わえる七厘村などが人気を集めており、特に年末年始の混雑ぶりはつとに知られる。</p> <p>290年来つづく八戸三社大祭（7月31日から5日間）や青森三大冬祭りの一つと目される「えんぶり」も八戸の冬の風物詩である。</p> <p>さらに、八戸市はフレアバーテンディングのコンペ優勝者がでていることでも有名で、カクテルバーが多いことでも知られている。銚子や気仙沼に並び、東日本有数の漁港町であると共に、フレアバーテンドー憧れの町でもある。</p>		
東日本大震災後	<p>津波により、現工場は地上1メートル程度まで浸水し、停電などもあったが、地元の応援もあり、補修、復旧はこのエリアではもっとも早く、10日ほどで稼働開始した。冷凍庫に保管されていた原料も停電後、密閉されていたため、奇跡的に9割が無事であり、従業員を解雇することもなく稼働再開を果たせた。</p>		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>左は（株）マルヌシ社屋側面。右はほぼ目の前にある八戸港の風景。 この一帯は毎週日曜日には朝市が立ち、300店舗近い屋台が軒を連ねて壮観だ。また蕪島からは絶えず、うみねこが飛んでくる。</p>			

対象商品情報	品名	いか三升漬（いかさんしょうづけ）	商品分類	水産加工品
	参考小売価格	300円（税込）	内容量	150g
	賞味期限	冷凍保存で1年、冷蔵保存なら14日	保存方法	冷凍→出荷→冷蔵
	原材料名	イカ（八戸産）、しょうゆ、麴、唐辛子		
	商品コンセプト	◎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、合計3升で漬けることから名づけられた）と合わせたご飯のお供。 ◎塩辛とは違い、イカの肝は使用していないので、さっぱりしており、老若男女に愛されるおかず。		
	ターゲット	イカの好きな老若男女		
	現在の販路	青森県産品のアンテナショップ、福岡県内のアンテナショップ（夢プラザ）にて販売中。味のおいしさには自信があるが、もっと幅広く普及させたいことから、今後はスーパーや量販店など、幅広く販売できる販路を希望。県外のスーパーなどにも販路をを広げられれば望ましい。		
	商品特性	八戸の新鮮なイカをピリ辛の三升ダレと味わうことができ、ご飯が進むと評価されており、一度食べた方のリピート率は高い。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	△	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●現在のポリ容器は製造ラインの充填機に制約されるため、基本形は現時点では変えられないが、変えることで商機が増えると判断できるなら、設備投資も検討したい（ただし、現在の150g入りを80g入りにするなど、容量の変化には対応可能）。 ●よって、ラベルデザインの一掃を優先課題としたい。 ●ただし、商品名の変更はOK。この手の商品は北海道の類似品も含め、激戦区にあり、どうすれば差別化できるかは大きな課題と受け止めている。商品名を変えることで、お客様に手にとっていただけるのであれば、大いにありがたい。 ●同じようなイカの商品（塩辛等）3種類くらいの詰合せをギフトセットにしたいとも考えており、今年度は「三升漬」を対象とするが、類似商品のパッケージデザインシリーズ化は検討したい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<p>(1) 地域性の提案：八戸らしさを強調し、地域貢献をしたい（現在の社名ロゴ等はデザイン制作に考慮する必要はない）。</p> <p>(2) 独自性：先にも述べた通り、この手の商品は競合商品が多数あり、現状のままでは差別化はかなり困難。「新しい食べ方」の提案をするなど、売り方にも関わるような差別化ができないかと考えている。</p>		
この展示会事業を通じて解決したい課題	味の評価は低くないにもかかわらず、長らく業務用向けの商売をしてきたこともあり、お客様の目を引くような市販品（パッケージデザイン）の開発の仕方はまだまだと自覚している。これを機にデザインの重要性を学びたいと思っている。これまでの会社イメージを一新できるような自由な発想に期待しています！		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	② 盛岡冷麺			
企業情報	企業・団体名	北緯四十度のまち株式会社（ほくいよんじゅうどのまち）		
	所在地	岩手県岩手郡岩手町	従業員数	31名
	URL	http://hokui40do.jp/products		
企業理念	創業の経緯	<p>社屋がちょうど北緯40度線に位置していることから社名にした。真冬には氷点下15℃まで気温が下がることもある東北でも有数の極寒の地。同じ緯度ではマドリッドやフィラデルフィアなどが上げられ、健康的で文化的な地域が発生しやすい緯度とも言われている。</p> <p>このような背景から「美味しい食を通じて日本を元気に」と願い、創業した。</p>		
	モノづくりの考え方	<p>市場動向を踏まえながら、地域資源（人・文化・原材料）を積極的に取り込んだ商品開発を通じて、新たな食文化の創造に励み、地域の食文化リーダーとして、食の安全に配慮しつつお客様の信用・信頼を得て、地域貢献したい。</p>		
生産地の特徴	<p>岩手県内陸部においても中部から北部に位置する岩手郡は、キャベツ（いわて春みどり）やブルーベリーなど、高原農産物に恵まれた地域です。</p>			
東日本大震災後	<p>特に被害なし。</p>			



対象商品情報	品名	盛岡冷麺（もりおかれいめん）	商品分類	麺類
	参考小売価格	400～500円（税込）※検討中	内容量	麺140g×2食、スープ付
	賞味期限	90日	保存方法	常温
	原材料名	麺／小麦粉、澱粉、食塩、酒精、ph調整剤、スープ／（開発中）		
	商品コンセプト	岩手県内の企業と連携したコラボ商品として全国展開を目指す。 （麺は北緯四十度のまち、スープは浅沼醤油店に依頼中）		
	ターゲット	中年の主婦層		
	現在の販路	量販店、ドラッグストア、業務用		
	商品特性	<p>◎麺は強い弾力とコシがあり、なめらかで喉ごしがよい（日本で初めて輸入したという韓国製の製麺機による押し出し製法により、麺の太さは1.3mm）。</p> <p>◎スープは現在、浅沼醤油店に依頼中だが、地産地消をコンセプトに三陸産アワビの肝いりスープにしたい。</p>		
商品写真				

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	×	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●作業生産性を考慮すると、既存の袋を包材として継続させたい（16cm×28cmでマチなし）。 ●商品名の変更は可能。競合商品が多いため、差別化の必要性を感じている（キャッチコピー提案も歓迎）。 ●会社ロゴ等を入れる必要はない。 ●付加価値を訴求する新パッケージとなるのであれば、包装コストも多少は上がることを理解している。そのため、高級感が感じられるデザインが望ましい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 同業他社の商品より一歩抜きん出た独自性 (2) 加えて高級感 		
この展示会事業を通じて解決したい課題	このような事業に参加することで、商品開発や販路開拓の新たな視野が開けること。		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」ヒアリングシート

対象商品	③ しょうゆ糀			
企業情報	企業・団体名	藤勇醸造株式会社 (ふじゆうじょうぞう)		
	所在地	岩手県釜石市	従業員数	11名
	URL	http://www.fujiyu.com/		
企業理念	創業の経緯	創業は明治35年。地元、釜石市の老舗醸造会社として味噌・醤油・つゆ・糀製品の製造販売を行ってきた。		
	モノづくりの考え方	地産地消を心がけ、原料はなるべく地元で調達することを心がけている。釜石市は海と山に囲まれ、海の幸はもちろん、豊富な湧水にも恵まれている土地であり、醸造には最適と実感している。 また、当社の定番商品である「富士醤油」は東北地方としては珍しく甘い味で、「一度食べたら忘れられない」という多くのリピーターに支えられている。まろやかな醤油は、刺身や豆腐等は勿論、どんな料理にも合う、親しみやすい味として定評をいただいている。		
生産地の特徴	釜石市と言えば「製鉄の町」というイメージが未だにある。過去には全国から多くの人が駅前の新日本製鉄所に働きに来ており、活況を呈していたが、第一高炉の休止が決定して以降、作業員が多数、釜石市を離れていき、それに伴い、人口減少も急進した。東日本大震災では大きな被害を受けたが、今年に入り、ラグビーワールドカップの開催と橋野高路跡の世界遺産登録が決定し、かつての賑わいを取り戻すきっかけとなるのではと、地元市民からは期待が高まっている。			
東日本大震災後	当社は創業以来、昭和大津波、第二次大戦と大きな危機を乗り越えてきた。そして2011年3月の東日本大震災により、工場1階は浸水。醤油工場は比較的早く、数か月で復旧したものの、味噌工場は再稼働に2年ほどを要している。 海沿いの町は津波の被害により大きく変わってしまい、一時期は閉鎖も検討したものの、全国から支援や物資の供給が相次ぎ、「再開してほしい」というお客様の声を支えられて、この地で意を新たに再出発した。			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>				

対象商品情報	品名	しょうゆ糀 (しょうゆこうじ)	商品分類	調味料
	参考小売価格	270円 (税込)	内容量	120g
	賞味期限	6ヶ月	保存方法	冷蔵
	原材料名	本醸造醤油、米糀		
	商品コンセプト	お醤油の代わりは勿論、おかずにトッピングしても良し、どんな料理にも使える新たな調味料。		
	ターゲット	主に料理好きな食にこだわりのある主婦層		
	現在の販路	地元イオンタウンの産直コーナー、宮古市のお寿司屋さん等飲食店		
	商品特性	醤油と米糀（岩手県産ひとめぼれ100%）を高温糖化させた商品で、味としては甘酒と醤油をミックスしたような甘みのある調味料。添加物は使用していないので天然の甘み。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●現在の120gのものは「簡易的」に考えた包装容器であり本格的な包装容器に刷新したいと思っていたため、エントリーした。したがって、包装容器、ラベル等、自由な発想を望む。 ●現在のPP容器の難点は、開封後、さらにPP袋に入っているため、「使いにくい」というお客様の声があることから、お客様にとって「使いがってのよい」形態が望ましい（ただし、この手の商品でパウチ型の製品は最近多数見かけられるので、パウチ型は望まない）。 ●商品名も自由に検討いただいてOK。ただ、米糀を使用していることは「こだわり」部分でもあるため、出来れば記載してほしい。また「麴」ではなく「糀」という漢字が気に入っている。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 塩麴のブームも去り、新たな調味料としての位置付けが明解であり、製法や原料のこだわりが伝わるような独自性のあるデザインに期待したい。 (2) 商品の性質上、機能性は考慮してほしい。 		
この展示会事業を通じて解決したい課題	醤油、味噌の売上が漸減している中、新商品開発は喫急の課題である。本事業を通じて、より多面的な角度から商品開発や販売促進の在り方などを学びたいと思っている。		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	④ 花泉産ひとめぼれ			
企業情報	企業・団体名	有限会社松勘商店 (まつかんしょうてん)		
	所在地	岩手県一関市	従業員数	7名
	URL	https://facebook.com/pages/有限会社-松勘商店/313421772089679		
企業理念	創業の経緯	<p>創業は明治44年（1911年）。米卸売業として、創業以来、米どころ岩手県の米農家と共により良い米を消費者に提供したいという思いで、社員と共に歩んできた。お客様に自信を持ってオススメできる米の販売こそが使命と思って商売に取り組んでいる。</p> <p>現在、卸売販売店を一関市の342号線沿いに持ち、市内外の業務用卸はもちろん、近隣のお客様への販売も好評をいただいている。</p>		
	モノづくりの考え方	<p>お米のコンテスト優良賞を受賞した「須藤家秘伝米」を代表とする花泉産の米の扱いには自負があり、長年、花泉米を生産する生産者や農協とのネットワーク作りを心がけてきた。営農指導とまではいかないが、お客様に喜ばれるような米作りや土づくりへの助言なども行っている。</p> <p>また米以外では、餅、そば粉、豆粉、うるち粉、団子粉、餅粉青豆、きび粉、黒豆きなこ、青豆きなこ等、ここ数年、健康志向のある中、注目されている雑穀類や豆類の粉等も扱っている。</p>		
生産地の特徴	<p>岩手県は広い県土面積（四国4県に匹敵）と変化に富んだ気候を活かした米や農産物作りが行われている。わけても一関市を含む花泉エリアは高い品質の米を出荷することで有名だ。</p> <p>また2011年6月に世界文化遺産として登録された平泉中尊寺の玄関口でもあり、近年は多数の観光客も迎え入れている。これに来年は「希望郷いわて国体・いわて大会」の開催が加わり、岩手県への観光客増加は大きな期待となっている。</p>			
東日本大震災後	特に被害なし。			
				

対象商品情報	品名	花泉産ひとめぼれ（はないずみさんひとめぼれ）	商品分類	農産品
	参考小売価格	1,940円（税込）	内容量	5kg
	賞味期限	精米年月日による	保存方法	常温
	原材料名	花泉産ひとめぼれ玄米		
	商品コンセプト	土づくりにこだわった育苗、栽培により、ご飯の美味しさの決め手である、つや・ねばり・甘みを十分に感じさせてくれる自慢のお米です。		
	ターゲット	お米好きな観光客（手土産にしていきたい）		
	現在の販路	自社店舗・県内百貨店・道の駅・一部通販（自社ネット販売は現在検討中）		
	商品特性	全国食味ランキング特A（最高位）を毎年獲得している本当に美味しいお米です。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●来年のいわて国体&大会開催に向け、多くの観光客が予測されることから、観光客にその品質の良さが伝わり、かつ「お土産」としたいと思わせるようなデザインを希望。 ●当然、持ち帰りやすい容量（重さ）があると思うので、内容量は、これまで扱ってきた最小量（2kg）以下でも全然OK。 ●持ち運びやすさや自宅での保存性等の機能性は考慮いただきたい。 ●包装資材（容器）についても自由な提案に期待するが、最近はやりのキュービック型は目新しさが特にないと感ずる。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 同業他社にはない独自性：思わずお客様が手にとってしまいそうなデザインに期待。 (2) 高級品化：花泉産米の付加価値の高さが十分伝わるようなイメージがほしい。 		
この展示会事業を通じて解決したい課題	<p>ギフトとしていただいて嬉しいとお客様が思ってくださいようなパッケージデザインの展開を目指すことで、既存の米卸から未来志向のビジネスに踏み出したい。今年度の取り組みである程度の成果が得られるのであれば、現在扱っている他の穀類製品にもシリーズ化し、松勘商店全体のブランド化も検討したい。</p>		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	⑤ たこのやわらか煮		
企業情報	企業・団体名	株式会社岡清 (おかせい)	
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町	従業員数 52名
	URL	http://www.okasei.net/gaiyo/index.shtml	
企業理念	創業の経緯	<p>1947年3月に岡商店として女川町で創業し、その後、岡清商店として水産品の取扱いを開始した。1990年には現・岡清を設立。主力商品はホタテであるが、他にタコ、サンマ、サバ、イワシ等も扱う。</p> <p>近年、漁獲量が落ちていることはもちろん、原料価格が下がっていることも考慮すれば、活路は良い加工品を作るしかないと思っている。また「おさかな市場おかせい」という店舗を運営することで、町民や観光客との繋がりを大事にしてきた。前浜で水揚げされる新鮮な魚介類を使った自慢の「女川丼」は、おかげさまでご当地メニューとして人気を博している。</p>	
	モノづくりの考え方	<p>魚を食べる人が減っている現在の状況を踏まえ、より多くの人に三陸産のおいしい魚介類の価値ある味を知ってほしいと思っており、加工業者が発展することが漁師さんの活性化に繋がると信じ、前浜の鮮度のよい魚介類をどうすれば美味しく味わっていただけるか、日々お客様の口にあう商品開発を課題としている。</p>	
生産地の特徴	<p>世界三大漁場と言われる金華山沖に面し、寒流、暖流が交差するもっとも豊かな魚介類が水揚げされる女川港。震災後の人口流出は県内でも目立って報道されたが、町内の水産加工会社を中心に立ち上げた「あがいん女川」等、復興に向けた地域住民の活動も各所で報道されており、もっとも復興にアクティブな町として知られる。</p>		
東日本大震災後	<p>津波により、海辺に面した本社屋は基礎だけ残るといふ全壊状態だった。通りをひとつ隔てた店舗は2011年10月から開始し、工場は2013年から稼働を再開させている。当初は別の場所に移転ということも考えたが、漁港の町を背景に生まれ育ってきたことを思うと、やはり「目の前に海がなければ」と思い、同じ場所での再開を決意した。</p>		
			

対象商品情報	品名	たこのやわらか煮	商品分類	水産加工品
	参考小売価格	648円（税込）	内容量	200g
	賞味期限	180日	保存方法	常温
	原材料名	たこ、砂糖、醤油、食塩、みりん、生姜、醸造酢		
	商品コンセプト	働き者の浜の母ちゃんが作った女川の家庭の味。酒の肴にもご飯のおかずにも、タコ飯の素として一緒に炊き込むなども出来ます。		
	ターゲット	三陸産のタコは全国的にはあまり有名ではないことが悩みのタネ。地方の食材にこだわる首都圏の主婦層を狙いたい。		
	現在の販路	自社店舗、自社HP、仙台市内の地方物産展、東北自動車道等のSA売店、女川駅の土産店		
	商品特性	前浜でとれた活タコを水揚げ直後に加工している（冷凍品は使用せず）。開発当初からのじっくり煮込んだタレを継ぎ足して作っており、化学合成添加物はいっさい使用していない。柔らかい食感には自信あり。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●加工生産性が良いことから、出来れば現在のような袋入りがよいが、加工性や機能性等を考慮した新たな包装資材の提案もOK。 ●容量も、市場動向を反映させて少なくしてもよい。 ●商品名ももっとわかりやすく、お客様が手にとりたくなるようなものを提案いただければ嬉しい。 ●現在のパッケージデザインでは、どこの店や棚に置いても目立たないことが課題。 ●原料や製法の付加価値が伝わるような高級感も欲しいが、購入するお客様の感じる「値頃感」も大事にしたい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 「女川」という町に誇りを持っている。女川産タコという地域性は強調したい。 (2) 高級感と値頃感の両立。 		
この展示会事業を通じて解決したい課題	タコといえば現在は北海道産が有名だが、三陸産も負けなくらい美味しいタコが水揚げされる。この事業を通じて、三陸産前浜のタコの存在を全国の人に知ってもらい、食べてほしい。		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	⑥ 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		
企業情報	企業・団体名	株式会社ささ圭 (ささけい)	
	所在地	宮城県名取市	従業員数 48名
	URL	http://www.sasakei.co.jp/	
企業理念	創業の経緯	創業の地である宮城県閉上（ゆりあげ）は、藩政時代より豊かな漁場として栄えていた場所（仙台市南部の沿岸部）。創業者、現会長（93歳）はかまぼこ屋の次男として生まれ、自身のモノ作り追究の結果、独立して今の会社を創業した。以来50年近く、お客様に愛されるかまぼこ作りを行い、地元のお客様に広く愛されてきた（ちなみに会長は現役でかまぼこを焼いている）。	
	モノづくりの考え方	「温故知新」が基本理念。伝統の味や技を大切にしつつ、新しいものへの探求も忘れない。笹かまぼこ自体は宮城県の特産品として広く普及しているが、常に新たな感覚を大事にし今のお客様の琴線にふれる商品作りを心がけている。	
生産地の特徴	宮城県の中でも温暖な地域で、海風と山から吹く風で、夏は涼しく、冬は暖かいため、過ごしやすい土地。特に目立った名所はないが、「あんどん松」や「浜ボウフウの育つ海岸」として有名で、素朴でのどかな町。2012年から「閉上さいかい市場」も立ち上がり、復興に向けて市民全体が食産業の活性化に向かっていく。		
東日本大震災後	震災時に3つあった工場は津波により流失。一時は廃業も考えた。しかし地元の関係者や行政の支援を受け、震災の被害を免れた内陸の販売店を改装して2011年7月に手作り笹かまぼこの製造をスタートした。2012年2月には工場稼働を再開している。多くのお客様に支えられたことは忘れられない記憶である。		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			

対象商品情報	品名	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	商品分類	水産加工品
	参考小売価格	170円（税込）	内容量	45g（1枚）
	賞味期限	冷蔵1週間	保存方法	冷蔵
	原材料名	魚肉（スケソウダラ、きちじ）、卵白、みりん、還元水飴、天日塩、魚介エキス、砂糖、昆布エキス、加工澱粉（小麦由来）、原材料一部に小麦を含む		
	商品コンセプト	◎昔ながらの手作り笹かまぼこ（石臼ですり身を作り、1枚ごとに木型で成形し、袋詰め作業も手作業） ◎生産数は6人で最大2,000枚/日程度。現在は1,200枚（機械であれば4,500枚/日くらい） ◎化学調味料は使わず、天然由来調味料を使用		
	ターゲット	現在は50～60代の昔馴染の客層が多い。手焼きであるため、しっかりした食感を好む人や濃い味が苦手な人が多い（化学調味料を使用しないため、味は薄味となる）。		
	現在の販路	自社3店舗の他、東北SA全般、仙台駅構内4店舗で販売。他にHPにてギフト販売も行っている。来年オープンする仙台駅東口の新ショップでの展開が希望。		
	商品特性	職人がその日のすり身の状態や気温等を考慮して石臼ですり上げていることから、作り手の技術に左右される商品。石臼は機械に比べ、魚の旨味が出るし、手焼きのため、均一に火が通らないことから、しっかりした食感が売り物。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし（社名の記載は必須）
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●ラベルの一新はもちろん、包装容器（袋の形態等）についても新たな提案がほしい。 ●商品名も現在の「希望」には特にこだわらない。商品の良さが伝わる商品名があれば変更したい。 ●3種類の具があるので、出来ればギフトセットの提案もほしい。 ●「ささ圭」の会社名は入れてほしい。 ●地元「閑上」には人一倍、思い入れがあるので、何らかの形で「閑上」が表現されると嬉しい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	(1) 笹かまぼこは宮城県では競合商品が多く、いずれも似たような包装資材ばかりなので、他社の商品にはない目新しさは欲しい。 (2) 手作りの良さ、昔ながらの技などの付加価値が一目で伝わるようなデザインがほしい。		
この展示会事業を通じて解決したい課題	商品の差別化、これまでない目玉商品の創出に期待。		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」ヒアリングシート

対象商品	⑦ 白石温麺 食べくらべセット		
企業情報	企業・団体名	奥州白石温麺協同組合（おうしゅうしろいしうーめん）	
	所在地	宮城県白石市	組合員数 8社
	URL	http://www.shiroishi-umen.com/	
企業理念	創業の経緯	400年の歴史を受け継ぐ老舗の製麺業者が集まり、大正6年に創業。現在は7社が組合員で、業界および白石市への地域貢献、発展をめざし、各種の活動に参加するとともに、白石温麺の商標登録保護にかかわる実務もを行っている。	
	モノづくりの考え方	組合員により構成されている団体のため、企業各社毎にそれぞれのこだわりがあるが、400年前、孝行息子が胃腸の弱い父のために、食べやすいようにと、短い長さで油を使わない製法で仕上げた麺という基本理念や、伝統の製法を受け継いでいこうという思いが組合員にはある。	
生産地の特徴	宮城県南部に位置する白石市はすぐ後ろに蔵王町があり、四季折々の豊かな風景を背景としたかつての城下町。近年は歴女あこがれの武将の一人と言われる片倉小十郎の居城であった白石城を訪れる若い世代も増え、新たな観光地としての位置付けを目指している。白石温麺の製造には蔵王山の雪解け水や白石川の伏流水なども使用され、自然と共存しながら伝統製法を守ってきた。		
東日本大震災後	工場倒壊等の直接的被害は無かったものの、福島県に近いことから、風評被害による取引停止事例などがある。		
			

対象商品情報	品名	白石温麺 食べくらベセット (しろいしうめん)	商品分類	麺類
	参考小売価格	3,240円 (税込)	内容量	2,640g (3束×9社の温麺)
	賞味期限	2年	保存方法	湿気や匂いを避けた冷暗所で常温
	原材料名	小麦粉、食塩、でんぷん		
	商品コンセプト	組合員各社の自慢の商品9種を食べ比べできる組合ならではのギフトセット。		
	ターゲット	40～70代くらいの女性、主に中元・歳暮のギフトとして。		
	現在の販路	組合による直接販売。HPやDMなど。		
	商品特性	長さ9cmの白石温麺は茹で時間も短く、食べやすいことが大きな特徴。子供や老人までが安心して食べられる。冷たくしても暖かくしても美味しく、地域独自のいろいろなスープと共に食べるのもオススメ。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし (社名の記載は必須)
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●内容量 (3束×9社=27束) は変更不可。 ●ギフトセットというところの企業も同じような箱スタイルとなってしまうため、新たな包装資材 (容器) の提案は歓迎。難しければ外装丁に新規性がほしい。 ●白石温麺のロゴ制作に縛りはない。商品名も新たな提案があれば嬉しい。 ●9社分の温麺にも何か統一感を持たせる工夫があれば提案を受けたい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 奥州白石温麺組合の団体イメージは伝統の特産品であることを伝えたいので強調したい。 (2) 讃岐うどんや稲庭うどんにはない「独自性」もほしい。 		
この展示会事業を通じて解決したい課題	<p>これまでは組合商品の積極的な外販はしてこなかった。地元で知っている人や企業からの注文に細々と対応していたが、新パッケージにより、首都圏のアンテナショップや百貨店などへの販路開拓や営業拡大をめざし、組合全体で白石市や白石温麺の認知度向上に努めたい。</p>		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	⑧ コメーユ			
企業情報	企業・団体名	三和油脂株式会社 (さんわゆし)		
	所在地	山形県天童市	従業員数	100名
	URL	http://www.sanwa-yushi.co.jp		
企業理念	創業の経緯	昭和24年創立。戦後の物資不足の中、食用油は大変な貴重品であった時代。その安定供給や生産拡大は社会の要請でもあったことから、稲作がさかんな東北地方の米ぬかに着目し、活用した加工品製造に乗り出したのが創業経緯である。 社名は「天・地・人」の調和を経営精神とするところから名づけたもの。常に「職務に忠実」であり、「和協の精神」、「規律の遵守」を掲げて社会貢献に努めている。製造販売に取り組んでいる。		
	モノづくりの考え方	山形もみちのく有数の米どころであり、うまい米を産出しているが品質のよい米を余すところなく活用したいということで、米ぬかを使った創意工夫ある数々の商品を開発している。このような加工品を開発製造することで、米離れの現代人にあらためて米の良さを伝えていきたい。		
生産地の特徴	天童市は周囲を山地で囲まれ、気温の寒暖差もあることから、高品質なサクランボの産地としても有名だ。山形県はまた、総面積に対する森林農業用地面積の割合がもっとも高いことでも知られ、県民は農業と共に生きてきたと言っても過言ではない。市内には「母なる川」と地元では言われる最上川がゆったりと流れており、自然と農業と共存してきた土地が培った農産物への思い入れがある。			
東日本大震災後	特に被害なし。			
 				

対象商品情報	品名	コメーユ	商品分類	農産加工品
	参考小売価格	756円（税込）	内容量	110g
	賞味期限	1年6ヶ月	保存方法	直射日光を避け常温で保存
	原材料名	食用こめ油		
	商品コンセプト	新鮮な国産の米ぬかを圧搾製法により搾油し、物理的精製法により製油したピュアな米油。		
	ターゲット	食用油をよく使われる層で健康志向のある方。糖尿病予備軍やメタボ系の方にもおススメしたい。		
	現在の販路	日本アクセス（食品卸）、コモライフ、ムソウ		
	商品特性	原料に含まれる有効成分にビタミンEをはじめ、 γ -オリザノール、トコトリエノール、植物ステロールを効率よく含んだプレミアムオイル。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●今年、当商品がTVで紹介されたのをキッカケに品切れになるほど売れているが、これは「一過性」のものかと判断している。継続して売れる商品に育てていくことを前提にしたパッケージデザインを望んでいる。 ●よって包装容器やラベルデザインなど自由に提案していただきたいが、食用油であるため、保存性や劣化防止等を考慮すると、おそらくビン型にならざるを得ないかなとも思う。 ●中身のオイルの色を見せたいので、できれば透明性がある包装容器が望ましい。 ●包装容器本体と外箱の両方を提案していただきたい。 ●商品名についても「コメーユ」にこだわらない。お客様に愛される商品名があれば提案いただきたい。 ●国産の新鮮な米ぬかを使っている事や、他社とは異なる製法にもこだわりがあるが、このような情報提供方法についても提案があればありがたい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 米と共に生きてきたという意味で、山形県という「地域性」は強調したい。 (2) 付加価値が伝わるような高級感はある程度ほしい。 		
この展示会事業を通じて解決したい課題	米ぬか食品のもつ、天然栄養成分等の高い価値を正確に伝えることで、知名度を拡大し、よりいっそうの販売確信に繋げるとともに、米の消費拡大を目指したい。		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	⑨ 旨さの極みきゅうり			
企業情報	企業・団体名	あぶくま食品株式会社		
	所在地	福島県伊達市	従業員数	70名
	URL	http://abukumafoods.co.jp/		
企業理念	創業の経緯	昭和47年の創業以来、「食卓で心をつなぐお手伝い」を掲げ、漬物一筋で歩んできた。生産量日本一の夏秋きゅうりを使って、品質の確かさを最優先に、素材を活かした商品づくりに取り組んでいる。 ※「夏秋（かしゅう）キュウリ」とは、7月～10月に収穫されるキュウリのこと。日本では群馬、福島、岩手などの産地が有名。		
	モノづくりの考え方	福島県は夏秋きゅうりの生産量が日本一として知られるが、中でも品質が良いことで有名な須賀川産のキュウリを使用し、生産農家に対する種子の選定や土づくり、栽培指導などのアドバイスを行うことで、キュウリの接ぎ木を使い（一般のキュウリはかぼちゃの接ぎ木）、露地栽培にこだわるなど、原料そのものにもこだわりを持っている。また、漬物の品質と味を決定する乳酸菌発酵の独自の技術と徹底した生産管理を行っており、安心・安全な漬物作りには絶対の自信がある。		
生産地の特徴	福島県は夏場の果菜類（トマト、キュウリ等）の大産地として知られ、首都圏の「夏場の台所」とも言われる。そのせいか、漬物製造を行う企業も少なくない。ちなみに夏秋キュウリは一晚で育つと言われ、放射能はこれまで一切検出されていない。			
東日本大震災後	直接の被害は受けていないが、風評被害は今でもないわけではない。実際には上記の「生産地の特徴」でも述べたとおり、使用しているキュウリからは放射能は一切検出されていないにもかかわらず、一部の地方で受け入れてもらえないのは、福島県の企業としてつらい事である。			
				

対象商品情報	品名	旨さの極みきゅうり（うまさのきわみきゅうり）	商品分類	農産加工品
	参考小売価格	399円（税込）	内容量	160g
	賞味期限	60日	保存方法	要冷蔵
	原材料名	きゅうり（国産）、漬け原材料（しょうゆ、糖類〔水飴、果糖ぶどう糖液糖、上白糖〕、醸造酢、食塩、昆布エキス）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、香辛料、香料（原材料の一部に小麦、大豆を含む）		
	商品コンセプト	食べて本当に美味しいと思える、リピート率の高い、美味さを極めた漬物。		
	ターゲット	主婦層（40～60代）		
	現在の販路	高級スーパー（キタノエース）、生協の共同購入など。将来的には首都圏の百貨店や食品専門店でも扱ってほしい。		
	商品特性	<p>◎国産きゅうりを長期低温熟成（4～5ヶ月）で乳酸発酵させ、旨味を引き出す製法。</p> <p>◎非加熱製法により、素材の歯ごたえがよく、しゃきしゃき感が味わえる。</p> <p>◎塩分3%と他の漬物に比べて薄く、大人も子供も食べやすい味。ご飯にもお茶受けにも合うと絶対の自信がある。</p> <p>◎旨味の素因である遊離アミノ酸が従来比の4.5倍UP（分析済）。</p> <p>◎一度食べた方は必ず「美味しい」と言っていただけ。現在は口コミで広がっているところ。</p> <p>◎昨年出来上がったばかりの商品で、当社の主力商品としていきたい。</p>		
商品写真				

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
○	○	○	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●現在の製造ラインでは現在のPP袋入りしか出来ないが、容量は変更可能。スタンディングパウチ型や角バックなどはOK。 ●充填機を持っていないため、ガラス瓶は製造できない。 ●商品名は変更可能。おいしそうに見え、手にとっていただけるような商品名があれば、ぜひお願いしたい。 ●会社のロゴマークなどを使用する必要はない。 ●商品の良さが伝わる高級感もほしい。そのため、多少、包装資材コストが上がり、商品価格に反映されることも承知している。 ●消費者にとっての重要情報（アレルギー物質の表示や要冷蔵である事）などは配慮いただきたい。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	<p>(1) 品質の良さが伝わる高級なデザイン。</p> <p>(2) 漬物であり、冷蔵品であることから、商品特性に望ましい機能性や実用性。</p>		
この展示会事業を通じて解決したい課題	<p>今回の新パッケージデザインの反応が良ければ、今後、開発を検討している同じキュウリの漬物のカットタイプや生妻漬けなどのシリーズ化にも適用させていきたい。漬物屋として誇りのもてる製造販売を目指したい。</p>		

※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。

「おいしい東北パッケージデザイン展2015」 ヒアリングシート

対象商品	⑩ 美郷雪華ルームフレグランス			
企業情報	企業・団体名	美郷町観光協会 (みさとちょうかんこうきょうかい)		
	所在地	秋田県仙北郡美郷町	職員数	3名
	URL	http://www.rokugo-mizu.net/		
企業理念	創業の経緯	当協会は美郷町の観光振興を目的に創設され、町中心部にある美郷町観光情報センターの運営から、地域活性化のためのオリジナルの特産品開発や販売を行っている。		
	モノづくりの考え方	地域の特産品であるラベンダーを主軸に、ここでしか開発・製造ができないようなオリジナルで魅力的な商品の開発・販売を行うことで町内外へのPR効果を高めたい。		
生産地の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・東北有数のラベンダー園（約2haに2万株）があり、北海道の中富良野とは連携協力協定を締結している。 ・特に当町の目玉は「美郷雪華」と言われる品種で、何年か前に突然変異で生まれた白色のラベンダーであり、町で平成25年2月に農林水産省に品種登録されている。 ・毎年6～7月にかけてラベンダー園が見頃ということもあり、その際にはラベンダーを使ったスイーツやグッズなどの販売も盛んになる。今年もラベンダー祭りには約5万人の観光客が訪れた。 ・ラベンダー以外では、名水百選に選定されている「六郷湧水郡」が有名で町の至る処で湧水地が見られ、地元住民はこれらの湧水を生活の一部として使用している。県内外で販売されているニテコサイダーはこの湧水によるもの。 			
東日本大震災後	特に被害なし。			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>				

対象商品情報	品名	美郷雪華ルームフレグランス（みさとせっか）	商品分類	日用品（芳香剤）
	参考小売価格	1,620円（税込）	内容量	30ml
	賞味期限	消費（残香）期限約2年	保存方法	常温（高温を避ける）
	原材料名	ラベンダー（美郷雪華）		
	商品コンセプト	町のオリジナルラベンダーである白色のラベンダーを使用し、その優しい香りや成分により「癒し効果」を提供。		
	ターゲット	リラックスしたいナチュラル志向の女性層を主に狙いたい（老若男女、誰にでも「癒し効果」はあると思うが）。		
	現在の販路	町内限定販売（町内の公共施設や商店等に限られる）。今後は首都圏の百貨店や雑貨専門店などを狙いたい。		
	商品特性	溶剤や水蒸気をいっさい使用しない「低温真空抽出法」で抽出された100%原料由来のルームフレグランス（雑味のない純粋なラベンダーの香りが得られる）。他にゼラニウム、ローズマリー等、疲労効果やストレス解消に効果があるとされる香料とブレンドすることで、より「癒し効果」を高める工夫をしている。室内での使用はもちろん、椅子やクッション、枕やハンカチ等に一吹きすることで、リラックス効果が得られます。		
	商品写真			

デザイン要件			
商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴ記載の必要
×	○	○	特になし
パッケージデザイン改善にあたり留意いただきたいこと、また優先したいこと	<ul style="list-style-type: none"> ●包装容器の刷新は可能だが、中身の性質上、劣化防止のために遮光瓶が良い。また、残香性を考慮すると早めに使い切ってほしいので、現在の30mlくらいがちょうど適量と考えている。 ●あわせて箱のデザインも統一感あるものを期待する。 ●商品名は美郷町で品種登録していることもあり、「美郷雪華」にはこだわりたいため、変更を望まない。 		
新たなパッケージデザインにもっとも望むこと2つ	ラベンダー産地として中富良野に比べて知名度が低いことが悩みのタネ。パッケージデザインを変えることで、「美郷町」の知名度UPに繋がればと思っているので、「地域性」にはこだわりたい。町で生産されたオリジナルラベンダーであることや、その限定感、高級感、癒し効果等が伝わるようなデザインに期待する。ぜひ強調してほしい。		
この展示会事業を通じて解決したい課題	商品が本来もっている高級感やオリジナル感を訴求し美郷町の認知度UPに繋げたい。		

※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。