

## 2014-15年度の実用化事例

これまでに実施した2回の事業において、計13商品の新パッケージデザインが実用化されました（2016年7月現在）。その一部をご紹介します。

### ● 2014年度：8商品を実用化

 <p><b>「みちの塩辛」</b> （株）八葉水産（宮城・気仙沼） デザイン：小野貴人（宮城） 2015年3月販売開始</p>	 <p><b>「aprimo」</b> 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（東京） 2015年3月販売開始</p>	 <p><b>「黄金甘藷」</b> （有）ムカエあくりらんど（岩手・一関） デザイン：田川 晟（神奈川） 2015年12月販売開始</p>	 <p><b>「夕日の恋物語」</b> 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（宮城） 2015年4月販売開始</p>
---	---	--	--

※その他の実用化商品  
 ・「くらぼん」（株）浅沼醤油店（岩手・盛岡）／デザイン：平野達郎（東京）  
 ・「サバだしラーメン」山徳平塚水産（株）（宮城・石巻）／デザイン：桐山理恵（神奈川）  
 ・「枝豆ショコラ」（有）グローバルアイ（山形・鶴岡）／デザイン：田川 晟（神奈川）  
 ・「いしかわ牛ビーフシチュー」JA夢みなみ（福島・須賀川）／デザイン：小松有佳（大阪）

### ● 2015年度：5商品を実用化

 <p><b>「弾力ちゃん」</b> 盛岡冷麺 北緯四十度のまち（株）（岩手・岩手） デザイン：古屋友章（東京） 2016年4月販売開始</p>	 <p><b>「いか三升漬」</b> （株）マルヌシ（青森・八戸） デザイン：河野久美子（東京） 2016年3月販売開始</p>	 <p><b>「しょうゆ餅」</b> 藤勇醸造（株）（岩手・釜石） デザイン：主演景子（東京） 2016年4月販売開始</p>	 <p><b>「タコのやわらか煮」</b> （株）岡清（宮城・女川） デザイン：坂口あけみ（東京） 2016年7月販売開始</p>
---	---	--	---

※その他の実用化商品  
 ・「美郷雪華ルームフレグランス」美郷町観光協会（秋田・美郷）／デザイン：北村理恵（静岡）

## 募集要項

● **部門・対象**  
 一般部門：国内のプロのデザイナー  
 学生部門：国内の学生（酒類商品への応募は不可）

● **応募資格**  
 個人またはグループ（法人は不可）  
 ※詳細は「作品の実用化・商品化について」をご参照ください。

● **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（中面に記載の特設サイトURLよりダウンロード）に記載された参加企業の要望に配慮したデザインであること。

● **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10日（月）まで**

特設サイトのエントリー画面または中面に記載の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、ゆうパック専用箱に入れてご提出ください（1つの箱に何作品入っても可）。
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：中面に記載の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ので、ご遠慮ください）。  
 ※【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）をお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伝票を同封してください。

● **作品提出締切 10月24日（月）必着**

● **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2016」事務局  
 Tel 03-5770-7509 Fax 03-3749-7509  
 E-mail oishii@jagda.or.jp

● **審査委員**  
 加藤芳夫（公益社団法人日本パッケージデザイン協会 理事長／審査委員長）  
 梅原 真（デザイナー）  
 左合ひとみ（グラフィックデザイナー）  
 日原広一（宮城大学 事業構想学部 デザイン情報学科 教授）  
 福島 治（グラフィックデザイナー）  
 参加企業等関係者【自社商品のみ審査】  
 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・山形県知事賞  
 ・東北農政局長賞・福島県知事賞  
 ・青森県知事賞・東北経済連合会長賞  
 ・岩手県知事賞・日刊工業新聞社東北・北海道総局長賞  
 ・宮城県知事賞（以上、予定）  
 ・秋田県知事賞  
 3. 奨励賞 …………… 20点程度 [賞状]  
 （部門を問わず、各商品の特に優れた作品各2点程度を選出）  
 4. 学生優秀賞 …………… 数点 [賞状・記念品]  
 （学生部門の入選作品から選出）  
 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/2015catalog.pdf>  
 ※受賞作品および入選作品の制作者は、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、11月23日（水・祝）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2016」  
 会期：2016年11月23日（水・祝）～11月27日（日）  
 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（予定）  
 ※2017年3～4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。

● **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、奨励賞作品（2点程度）の中から実用化・商品化することがあります。  
 ・作品の制作者は、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ます。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します）。  
 ・作品の実用化・商品化にあたり、制作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。  
 ・制作者の契約の主体は制作者自身（個人）とし、制作者の所属・主宰する企業や事務所は、契約の主体になれません。  
 ・実用化作品のデザイン料は無料としますが、実用化のための作業費（修正等）として、5万円（税別）を参加企業から制作者に支払います。また、当該対象商品のバリエーションやPOP等のデザインは、別途有償となります。  
 ・実用化・商品化にあたっては、事務局と知的財産の専門家が、意匠および商標登録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、提出前にあ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](http://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、制作者に帰属します。  
 ・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にも、着払いで返却します）。  
 ・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、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（予定）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  仙台放送局  仙台放送  
 TBC東北放送  IBC東日本放送  三ヶ野テレビ



# おいしい東北 パッケージデザイン展 2016

**作品集 募集** 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！  
 （エントリー期間）10/10（月）まで  
 （作品提出締切）10/24（月）必着

# おいしい東北 パッケージデザイン展 2016

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発信するため、公募により選定された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。

この取り組みは、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の思いから、2014年に始まり、本年度で3回目の開催となります。回を重ねるごとに応募数も増え、昨年は、全国から700点以上もの応募をいただきました。商品も、食品のみを対象とした1年目から、昨年より日用品が加わり、今回はさらに酒類も加わっています。

今回パッケージデザイン案を募集する中小企業も、情熱と信念をもって、震災からの復興の先の更なる飛躍に向けて取り組んでいる企業です。そういった企業を「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。応募作品は審査会において厳正に審査し、入選作品を展示するとともに、特に優秀なデザイン案については、対象商品の製造・販売元の企業等と共に実際の商品として実用化を目指します。また、実用化にあたっては、デザイナーと企業を事務局と知的財産の専門家がサポートいたします。

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ことが目的ではありません。あくまでデザインの価値に気づいていない方々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、新たなデザインの創造・保護・活用を促進する、そのきっかけとなることを目的とした事業です。

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。

2016年8月  
東北経済産業局

## 1.



青森：(株)丸石沼田商店「イカメンチ揚げ」  
もともとは青森の郷土料理として知られる「イカメンチ」を、小麦粉ではなく、魚肉すり身に青森産のゲン、ゴボウ、ニンジンなどを混ぜ合わせて揚げ、酒のさかなに、子供たちのヘルシーなおやつにと大活躍の人気商品。これまでは業務用商品のみだったが、新たに市販商品としても販売。  
参考小売価格(税込):298円(100~150g)  
<http://www.m-numata.jp/>

## 2.



岩手：(有)志賀煎餅「南部せんべい詰め合わせ」  
盛岡の伝統菓子としておなじみの「南部せんべい」。創業当時より、岩手県産の南部小麦を100%使用したお煎餅作りを続けて、地元にごこだわってきた。くるみ煎餅や落花生煎餅などの原料も地元産。食べやすく、持ち帰りやすい軽さが特徴の、岩手土産にはぜひお薦めしたい菓子。  
参考小売価格(税込):1,188円(16枚入)  
<http://www.nanbusenbei.com/>



宮城：(株)シーフーズあかま「漁師赤間謹製 しおがまの藻塩 宮城の香り藻塩9種類」  
藻塩で有名な塩竈の地で、古来からある県内の天然食材を香りづけに、9種類の藻塩を「海と里を繋ぐ香り塩」として開発。全品無着色、人工香料不使用で、調味塩というより、仕上げ用の香り塩として味わってほしい。9種類の藻塩の味比べセットとして販売したい。  
参考小売価格(税込):各626円(30g)  
<http://www.kaisounomori.jp/>

## 7.



秋田：(株)唐土庵いさみや「プレミアム生もろこし(金粉入り)」  
「もろこし」とは、小豆粉を型打ちした落雁のような秋田の伝統菓子。焼きを入れない「生もろこし」は、いさみやが生み出したオリジナル商品。上質な小豆に和三盆を使用したプレミアムな生もろこしの上品な甘さは、甘いもの好きでなくても「おいしい」と声をあげる。  
参考小売価格(税込):1,780円(5個入×5袋)  
<http://www.morokosian.jp/>

## 8.



山形：(有)玉谷製麺所「サクランボ pasta」  
山形といえばサクランボ。中でも有名なブランド「佐藤錦」等のビュレを入れて作ったサクランボ型のパスタは、愛らしい形と色がスイーツにも合う一品(新規商品のため、現在、試作製造中。写真は既存商品を参考までに掲載)。  
参考小売価格(税込):486円(100g)  
<http://www.tamayaseimen.co.jp/>

## 3.



岩手：(株)水沢米菓「ドライライス ポケット(仮)」  
長年、煎餅製造で培ってきた技術力を生かし、東日本大震災後、水だけで食べられる炊飯器不要の「アルファ化米」の開発に取り組み、ようやく日の目を見ることに。非常食の域を超えた、おいしくて便利なパック米の良さ、用途の広さを多くの方に知ってほしい。  
参考小売価格(税込):388円(60g×2袋)  
<http://www.senya.co.jp/>

## 6.

宮城：(株)矢部園茶舗「伊達茶(煎茶・玄米茶)」  
煎茶の原料は宮城県石巻市桃生(ものう)産100%、そして玄米茶は桃生産のお茶に東松島産の「かぐや姫」という品種米(玄米)をブレンドした。宮城県には最北限のお茶の産地があることを多くの方に知っていただき、独特の香気を放つお茶を楽しんでほしい。単品およびセット販売を希望。  
参考小売価格(税込):煎茶1,080円(70g)/玄米茶864円(100g)  
<http://yabe-en.com/>



## 9.



福島：笹正宗酒造(株)「ハーブ酒(仮)」  
会津・喜多方地方の有名な蔵元が日本酒にさまざまなハーブをブレンドして挑戦する新たなリキュールの世界。見た目にも美しく、香りも味わいも豊かなハーブ酒で優雅なひとときを。  
参考小売価格(税込):3,240円(720ml)  
<http://www.sasamasamune.com>  
※学生の方は応募できません。

## 10.

宮城：椿屋本舗(同)「純つばき油」  
日本国内でしか生産されていないヤブツバキから絞った椿油は、食用にも使えるほど、最も良質で混じり気のないオイル。宮城県気仙沼市の大島は、2006年の環境省「快水浴場百選」の2位に選出された。もっとも美しいと言われる小田の浜海水浴場を擁するとともに、最北限の椿油の産地である。  
参考小売価格(税込):1,512円(70ml瓶)  
<http://tsubakiya.moo.jp/>



## 2016年度 対象商品

上記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)

●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](mailto:tohoku.design06@fmslab.co.jp)  
(株式会社FMS総合研究所)  
参加企業への直接のお問い合わせはしないでください。

〔エントリー用紙〕下記URLのエントリー画面または下記エントリー用紙にて、10月10日(月)までにエントリーしてください。

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

部門	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 学生	氏名(カナ)								
所属団体	<input type="checkbox"/> JAGDA	<input type="checkbox"/> JPDA	<input type="checkbox"/> なし	社名・部署/学校名・学科・学年							
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	※一斉メール配信の場合があります。確実に主催者からの連絡を受信できるアドレスをご記入ください。 ※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。