

おいしいを一緒につくるデザインコンペ2019

優秀賞（岩手県知事賞）

岩手短角和牛セシーナ | 【岩手県岩手郡岩手町】株式会社肉のふがね



Concept

セシーナは牛肉と塩のみで作られたシンプルな商品です。岩手の豊かな自然の中で育てられた短角和牛と、伝統的な製法で作られた三陸の海水塩。それらのルーツを紐解いていくと、岩手の奥深い歴史や風土が見えてきました。よって、この商品は一企業の商品の枠を越えて岩手の食文化の新たなフラッグシップとなる可能性を秘めていると感じ、ブランドロゴを作成しました。ロゴにすることでパッケージ以外の媒体にも展開が可能となり、商品のブランディングに役立てることが出来ます。デザインは短角和牛と岩手の風土を装飾的に描き、ラグジュアリーな雰囲気に仕立てました。また、熟成年数や牛肉の出来栄によって味に個性が出るセシーナは、ワインのようにプレミアムを付けた販売も出来ると考え、パッケージには製造年が表記されたラベルを貼ったり、梱包紙の色を変えたりしています。



現在の商品

阿部 拓也
Takuya Abe

宮城県／一般
のはら



グラフィックデザイナー／イラストレーター
1982年秋田県生まれ。日本デザイナー芸術学院卒。
印刷会社のアートディレクターを経験したのち独立。
(公社)日本グラフィックデザイナー協会会員。

おいしいを一緒につくるデザインコンペ2019

優秀賞（東北経済産業局長賞）

木村パスチャライズ牛乳 | 【福島県いわき市】木村ミルクプラント株式会社



Concept

ロイヤルカスタマーをターゲットにした、女性や子供が手に取りたいパッケージデザインを考えました。親しみやすいグラフィックを目指し、伝えたい要素が均一に伝わるよう、色は1色（紺）で表現しました。

木村パスチャライズ牛乳が製法である事を訴求したい為、味の特徴やこだわりを表現したキャッチコピーで、「うまみ、きわみ、めぐみ」と入れました。

木村のパスチャライズ牛乳として広めたいため、アルファベットで「KIMURA MILK」を背景にいれ、いわき市の市花ツツジの花や地図、パスチャライズ製法の温度や時間を入れ、木村ミルクプラント様がどこでどのような商品を作っているのかを連想させるようなグラフィックを目指しました。



現在の商品

稲葉 薫

Kaoru Inaba

東京都／一般

株式会社ニュートラル



NY歴5年。NY PARSONS留学&実務経験あり。15年以上パッケージデザイン会社にて大手飲料メーカー、食品、コスメ等幅広く手がけている。JPDA会員。ロハコ展、感じるパッケージ展他。おいしい東北パッケージ展2017奨励賞受賞。