



**Nagasaki Design  
Award 2019**

長崎デザインアワード 2019

## ごあいさつ

長崎は古くより唯一の海外貿易の窓口として、異国の先進技術や文化を積極的に取り入れる一方、海外への日本文化の発信地としての役割を担ってきました。そうした異国の技術や文化と日本文化をうまく“融合”させることで、「長崎ならではの」の文化を育んできました。

社会のグローバル化が進展する中で、デザインに求められているものは、普遍的で新しい価値を創造していくことであり、地域の特性を生かしながら、地域や社会に豊かさをもたらすものであると考えます。

今年で9回目となる「長崎デザインアワード2019」では、133点のご応募をいただき、その中から選定会により大賞をはじめとする入賞18点と入選35点の合計53点を選定いたしました。

また、今年度から新たに「コンセプト賞」を設け、ユーザーの視点に立ちニーズに合致した商品を設定・実現しているかという視点で評価しました。

本展におきましては、これらの優れたデザインの商品をご高覧いただきますとともに、この長崎デザインアワードが、県内企業の商品開発意欲やデザイン力の向上、ひいては企業のブランド力、競争力の向上につながることを祈念いたします。

令和元年11月吉日

長崎県産業デザインネットワーク  
会長 松尾慶一

## 概 要

### 1 目的

「長崎デザインアワード2019」は、豊かな地域と社会の実現に向け、県内で企画・開発・製造されている商品の中から優れたデザインを選定・表彰し、県内企業のデザイン開発意欲やデザイン力の向上に寄与することを目的として開催するものです。

### 2 「長崎デザインアワード2019」応募状況

応募総数 : 133点、80企業

### 3 賞

大賞	1点	長崎賞	3点
金賞	1点	奨励賞	3点
銀賞	1点	コンセプト賞	2点
銅賞	1点	選定委員特別賞	6点
入選	35点		



### 4 募集対象

長崎県内で企画・開発・製造された商品の内、反復生産が可能なもので、平成30年4月1日から平成31年3月31日までの間に商品化し、販売されているものとします。(但し平成30年4月1日以前に商品化されたものでも、上記期間内にデザインを改良し商品化されたものは対象とします。)

## 総 評

今年で第9回を迎えた「長崎デザインアワード 2019」は、昨年の 107 点に比べ、133 点と多くの応募がありました。また、陶磁器、食品、インテリア用品、アパレル、アクセサリ等、幅広い分野から様々な商品の応募があり、多種多様な文化を持つ長崎らしいデザインアワードとなりました。

一方で、社会のデザインやマーケット等のトレンドにおいても、環境性、創造性、話題性等、複合的で難易度の高い商品性が求められています。この社会の流れを見極めるには、従来の商品開発力に加え、幅広い視点に立った情報力、多様なネットワーク力や発信力等が必要となります。今年の「長崎デザインアワード 2019」の審査においても、従来のデザインの評価に加えて、この新たな社会のトレンドを捉えた商品のコンセプト等、幅広い視点に立ち、厳しい審査を行いました。

今回選定された商品が、「長崎デザインアワード」という商品力を背景に、国内はもとより世界の市場へ大きく羽ばたかれる事を心より願っています。

「長崎デザインアワード 2019」選定委員長 山村 真一

## 選定委員



委員長

山村 真一

(株)コボ 代表取締役社長  
プロダクトデザイナー



下川 一哉

(株)意と匠研究所 代表  
デザインプロデューサー  
/ジャーナリスト



辰野 しずか

(株)Shizuka Tatsuno Studio 代表取締役  
クリエイティブディレクター  
/プロダクトデザイナー



永井 敬二

(有)ケイ&デザインアソシエイツ 代表  
ディレクター  
/インテリアデザイナー



増永 明子

マナガデザイン部 代表  
グラフィックデザイナー



山田 英二

福岡デザイン専門学校 特任講師  
グラフィックデザイナー



Nagasaki Design  
Award 2019

# 大賞 Grand Prize



## あまざけ (プレーン)

■ 受賞者 / 一般社団法人 田尾フラット

■ デザイナー / 有川 智子 (草草社)

### ■ 審査講評

今年は大賞に値する商品の選択肢が多く、審査員の意見が割れ、議論に多く時間が費やされた。その中でこの商品は順当に票数を獲得し、数回の決選投票を経て決まりました。この商品の良さは、奇をてらわない素直さと素朴さ。飲みきりの量、ボトルの選択も定評がありました。他商品に比べて加飾が少ないが、お米をモチーフにしたキャラクターは唯一意匠を担っており、不特定の消費者や地域と、良好なコミュニケーションが生まれることも容易に予想できます。審査後に知った商品の背景である場所、活動、食材が素直ににじみ出たデザインであったことが審査で着実に選ばれたのだと、あらためて納得した商品です。(増永 明子)

### ■ 商品概要

田尾フラットの「あまざけ (プレーン)」は、シンプルな3つの素材 (米+米麴+水) と昔ながらの製法にこだわり、丁寧に1本1本手づくりしています。海や山に囲まれた島の環境で育った米からうまれる自然な甘さ、さっぱりとした飲み口で、赤ちゃんから大人まで、毎日お飲みいただける発酵飲料です。

### ■ コンセプト

商品としてわかりやすく、手に取りやすいデザインを心がけ、海外の方にも興味を持ってもらえるようなパッケージという点も取り入れました。お米をモチーフにしたキャラクターで、女性を中心に幅広い年齢層に響くものをと考えました。

### ■ サイズ

あまざけ (プレーン) / 48×48×112 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 金賞 Gold Prize



## 折鶴香 ORIZURU-KOH

- 受賞者 / 松尾 栄太郎 (一般社団法人 金富良舎)
- デザイナー / 井戸木 智仁 (合同会社 エド企画)

### ■ 審査講評

日本全国、世界の各地から、長崎の原爆資料館に送られてくる千羽鶴を新たな形で再利用した商品である。折鶴の焼却灰から作られた線香の「折鶴香」と波佐見焼の「折鶴香の香台」が再生紙の「折鶴ケース」組み込まれたコンパクトで可愛い商品である。展示用の外箱や箱を3つ並べた時の天面の処理等余地も見られるが、平和への祈りと願いを込めたメッセージ性の高い商品であり、環境問題への配慮の視点等からも高く評価され金賞となった。(山村 真一)

### ■ 商品概要

日本全国、そして、世界中から長崎原爆資料館などに送られてくる千羽鶴は、施設に飾られた後の活用が課題となっています。倉庫での保管にも限界に達しているため、新たな形で再利用することを目的に開発した商品が千羽鶴の灰を原料にした「折鶴香」と「折鶴焼」です。

### ■ コンセプト

千羽鶴に込められた思いを大切するために、折鶴が循環する環境を構築すること。折鶴を原料とした「折鶴香」と「折鶴焼」が新たな平和の形となって再び長崎から世界へ羽ばたくこと。そして、波佐見焼の「折鶴焼」を長崎のブランドとして確立することがコンセプトです。

### ■ サイズ

折鶴香 / 33×33×85 mm

- 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 銀賞 Silver Prize



## 「いしころ」シリーズ

■ 受賞者・デザイナー / 中村 大輔 (白山陶器株式会社)

### ■ 審査講評

ころんと手の中に優しく収まるフォルム。特にソルトアンドペッパーは、ありそうで無かった石ころの流線型のデザインでありながら、飽きのこないシンプルな佇まいが高評価だった。落ち着いたカラーバリエーションも日常使いに丁度良く、セットで並んでいる姿からは使う人の愛着がだんだんと深まってくるとは思えないかと想像できた。プレゼントにしても喜ばれそう。(辰野 しずか)

### ■ 商品概要

川原のいしころを連想させる個性的なフォルムの塩入れ、こしょう入れ、しょうゆ皿などのシリーズ。色の組み合わせを自由に選べるホワイト、グレイ、ネイビーの3色展開。毎日の食卓を楽しく演出するテーブルのマスコットです。

### ■ コンセプト

実用的な容量と持ちやすさを考慮したサイズ、思わず手に取ってしまうような造形を目指しました。自然のいしころに同じ形のものがないように、アイテムそれぞれでシルエットが異なります。

### ■ サイズ

- ① 塩入れ / 65×75×38 mm
- ② こしょう入れ / 63×75×38 mm
- ③ しょうゆ皿 / 84×96×22 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 銅賞 Bronze Prize



## 島原手延べ素麺 水晶の光 長崎手延べ<sup>®</sup>うどん

- 受賞者 / 本村 幸雄 (本村製麺工場)
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)

### ■ 審査講評

パッケージのリデザインは、現状の印刷条件から外れられない事はよくあります。このパッケージもその状況であっただろうと予測はつきます。しかし、デザインの力でそんな逆境をも微塵も感じさせず、過去の財産をうまく利用しながらも、あえてこの印刷にこだわったとさえ感じます。失敗デザインの言い訳で「印刷条件が厳しくて、、、」なんて言うデザイナーがいたら、このデザイナーさんから喝を入れられますよ。(山田 英二)

### ■ 商品概要

そうめんの名産地・南島原の須川で製麺工場を営んでいる本村製麺工場のそうめん・手延うどん。

原材料にこだわった、つややかで、コシが強く、気持ちのいいのどごしが特徴です。

### ■ コンセプト

長い歴史と、変わらないこだわりをお持ちの製麺所さん。原点を大切にする企業姿勢をパッケージに込めました。今はもう使っていない古いしおりにあった図案を使いリパッケージしました。

### ■ サイズ

- ①水晶の光 / 15×100×240 mm
- ②長崎手延べ<sup>®</sup>うどん / 10×80×300 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 長崎賞 Nagasaki Prize



## カット包装カステラ

■ 受賞者 / 中川 安英 (株式会社 文明堂総本店)

■ デザイナー / 上杉 滝 (株式会社 ノット・フォー)

### ■ 審査講評

ブランドにとってリニューアルは持続と継続のための挑戦。特に、老舗ブランドのパッケージを変える選択は、既存顧客と距離感が生まれる危惧があり、メーカーとしても勇気が必要です。

今回の目的はターゲットとマーケットの拡大と瞬時に理解でき、課題を軽やかにも強かに挑んでおり、長崎を代表する特産品の牽引ブランドとしてその姿勢にエールを送りたいという審査員の総意の入賞です。(増永 明子)

### ■ 商品概要

3種類のカステラを小分けしやすいように1個1個包みました。

味が3種類あるので若い方は「チョコレート」、ご年配の方には「抹茶」本格的

にカステラを味わいたい方には「プレーン」とバリエーションで選ぶ楽しさを持たせました。

### ■ コンセプト

創業 1900 年の老舗らしく、パッケージの色味は落ち着きがありつつも、くすんだ印象にならないように何度も試作を重ねました。

家紋的図案は、どれも長崎に由来するモチーフが描かれていて、長崎らしさや文化を伝えています。「新しくはないけれど、古くもならない」そんな長く愛される佇まいを目指しました。

### ■ サイズ

①プレーン / 150×95×73mm

②抹茶 / 150×95×73mm

③チョコレート / 150×95×73mm

④セット箱(3箱入り) / 156×238×76mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照





# 長崎賞 Nagasaki Prize



## 島原和燭台

■ 受賞者 / 馬渡 清光 (アポロ興産株式会社)

■ デザイナー / 馬渡 清光 (アポロ興産株式会社) / 依田 慎二 (長崎県窯業技術センター)

### ■ 審査講評

「島原和燭台」は、島原地区産の和ろうそくを手軽に楽しめるセット商品。空間を明るく照らすだけでなく、揺らぎや陰影を楽しめるよう、中空の芯に空気を送り込める台座もセットした。和ろうそく特有の感性的な価値を向上させている。この地区と周辺は、和ろうそくの原料となる櫛（はぜ）の栽培地で、当地区産の和ろうそくを好んで用いるろうけつ染の作家は多い。染色文化を担うためにも、和ろうそく産業の持続性を考える必要がある。(下川 一哉)

### ■ 商品概要

家庭から和室、仏壇等が減少している現在、和蠟燭の購入も減っており、一般的な燭台は尖った錘に蠟燭を差し込む

ため、和蠟燭を購入しても特徴である揺らぎを楽しめる燭台がないのが現状です。和蠟燭は洋蠟燭とは原料や製造方法が異なり、一番の特徴は、芯が空洞で底部より空気を取り込む事で炎が揺らぐ構造になっていることです。この特徴を活かすため専用の燭台を開発し、地元島原の和蠟燭の普及を目的に企画製造致しました。この燭台が在れば、和蠟燭の購買は増え、和蠟燭をお土産や贈答品として購入して貰えると共に、海外からの旅行者にも販路が広がるものと思います。

### ■ コンセプト

現代の和蠟燭は、洋間のテーブルの上等で使用されることが多いため、お土産品や贈答品として購入していただける様に、形状やパッケージを考案いたしました。燭台自身はシンプルで飽きの来ない

物でありながら、インパクトがあり堅牢で量産できる形状を考案しました。パッケージで高級感を出し、持ち帰り易い様にコンパクトな商品に仕上げました。

### ■ サイズ

- ①和蠟燭セット (松) / 225×75×32 mm
- ②和蠟燭セット (竹) / 225×75×32 mm
- ③和蠟燭セット (梅) / 220×70×25 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 長崎賞 Nagasaki Prize



## 長崎てぬぐい3部作

■ 受賞者 / かのこゆり (TeRAYA)

■ デザイナー / 鴨川志野 (工房カモ)

### ■ 審査講評

とにかく長崎が感じられる楽しいデザイン！一見昔から長崎にあるようなレトロなデザインでありながら、歴史上の人物を現代の長崎の町に散りばめるなど、昔と今の長崎を楽しい遊び心でつなぎアップデートしている。このてぬぐいを手に取った人たちが、ほっこり感じたり笑ったりしながら端から端までじっくり見ている姿が目浮かんでくる。

(辰野しずか)

### ■ 商品概要

長崎手ぬぐい3枚セット。版画家の手彫りの型と伝統的な注染による作品です。オリジナルの長崎らしいデザインが特徴です。アートとして飾ったり、包んだり、スカーフやハンカチとしても使うことも

できるので、手軽なお土産としてはもちろん、趣向を凝らしたデザインは長崎を離れる人への記念品としてもお使いいただけます。

### ■ コンセプト

長崎の町の魅力を飾ったり使ったりできる実用的な手ぬぐいを通して、身近に感じてほしいという思いで制作しました。それぞれ歴史、遊び、象徴というテーマで、「長崎タイムトリップ」は、歴史上の人物等を現代の長崎の町に散りばめ、「長崎双六」は、ガイドブック要素を盛り込み、長崎の町を双六にしました。「長崎ドラゴン」は、出島表門橋等を図柄に入れ、長崎の象徴的な「龍」を全体に配しました。

### ■ サイズ

①長崎タイムトリップ / 380×980 mm

②長崎双六 / 380×980 mm

③長崎ドラゴン / 380×980 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞 Encouragement Prize



## おもてなしプレートセット

■ 受賞者 / 谷口貴子 (株式会社 永泉)

### ■ 審査講評

直径 25cm ほどのフラットで優しい色合いの円形プレートは、「円形」劇場の舞台の様に様々な料理の演出を引き立ててくれそうです。幾何学的な形の蓋物は舞台上で脇役としても、単体で主役としても使うことが出来ます。料理だけでなく花入れなど他の用途にも使い方を広げることでその演出効果はさらに広がるでしょう。(永井 敬二)

### ■ 商品概要

プレートの淵にのみ十草をあしらひ、長く愛用できるようにシンプルさに重点を置きました。付属のスイートカップは、プレートとは別に置いたり、プレートの上へのせたり、シーンに合わせて使えるサイズ感にし、開けた時のワクワク感を

楽しめるように蓋つきのカップにしました。フラワーベースは食卓に、おもてなす方へのさりげないお花の演出に。

### ■ コンセプト

年齢を問わず、幅広い年代の方に愛用して頂けるように、プレートの淵の十草も重たさを感じない程度の高さにこだわると、シンプルさを徹底しました。

### ■ サイズ

- ① 丸十草プレート /  $\phi 243 \times 16$  mm
- ② 丸スイートカップ /  $\phi 57 \times 57$  mm
- ③ 角スイートカップ /  $50 \times 50 \times 45$  mm
- ④ ミニフラワーベース /  $\phi 47 \times 77$  mm

■ 問合せ・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞 Encouragement Prize



Nagasaki Design Award 2019



## mameSTRO おとうふ生チョコレート

■ 受賞者 / 有限会社尾崎食品 (mameSTRO)

■ デザイナー / 羽山潤一 (DEJIMAGRAPH)

### ■ 審査講評

豆腐の可能性を広げた商品だと思えます。デザインも商品のコンセプトである「おとうふ」を真正面から捉え、ブランドマークに「豆」、表記にも「TOFU」と分かりやすい。なお且つ、色やタイポグラフィの工夫で上品さを担保しながらも、手に取りやすくデザインされていて、魅力的なパッケージだと思います。ただ、老舗豆腐店発が少し感じられた方がいいと思いました。(山田 英二)

### ■ 商品概要

「大豆をたしなむ、豆腐をたのしむ。」をコンセプトに、長崎の老舗お豆腐店が開発したお豆腐・大豆加工製品のプレミアムライン「mameSTRO / マメストロ」。

洋食に傾いた日本の食卓事情において、

新たな豆腐・大豆の召し上がり方を提供し、その美味しさ、楽しみ方を周知したいとの想いで開発しました。

これまでのあり方にとらわれない商品開発・提案に取り組み、現在展開しているのは「おとうふ生チョコレート」「豆乳生キャラメル」「プレミアムお豆腐」の3つのラインナップ。どれも大豆の選定・ブレンドなど、豆からこだわった製品です。

### ■ コンセプト

「豆」がモチーフのロゴマークをポイントに、プレミアムラインにふさわしく、高級感のあるデザインに仕上げています。思わず手に取りたくなるパッケージ、人に贈りたくなるパッケージを目指しました。

### ■ サイズ

生チョコ / 55×160×20 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞 Encouragement Prize



## 教会の島

- 受賞者 / 田本 喜美代 (五島灘酒造株式会社)
- デザイナー / 佐藤 重雄 (doodle & design)

### ■ 審査講評

長崎の五島列島は、今も古い教会が点在する島々で構成されている。キリスト教文化や欧州文化と交わりあった結果生まれたコンプラ瓶は、かつて用いられた醤油のパッケージを超え、いまやこの地の文化的な資産としての意味を持つに至った。「教会の島」のパッケージに貼られたラベルを構成する欧文のタイポグラフィは、こうした文化資産の継承と言える。また、ボトル全体の基調色である青色は、五島列島を囲む海の色を表している。(下川 一哉)

### ■ 商品概要

もともとあった教会の島 (720ml) を、ミニボトル (300ml) にリニューアルしました。長崎を訪れた観光客が持ち帰りやすい様に 300ml サイズにして、デザインも一新しました。原材料に紅芋を使用し、優しい甘みのある味わいに仕上げました。

### ■ コンセプト

長崎および五島列島は、ポルトガルやオランダ、近隣諸国と 450 年以上、貿易や文化・信仰・思想などの様々な形のつながりがあり、今日まで連綿と続くその深い歴史やあらゆるものが混在する文化を感じさせるデザインに仕上げました。その歴史・文化を受け継ぎ、さらに未来へと送り出す「ボトルメール」のようなイメージです。

### ■ サイズ

教会の島 / φ65×195 mm

- 問合先・販売先・価格は p29 参照



# コンセプト賞 Concept Prize



## ■ 審査講評

雲仙産の牛乳で作られた楽しみながら自分たちで熟成させるチーズです。パッケージのまま冷蔵庫で育てる為の工夫が、そのまま箱のデザインとして表現されています。地産地消や手作りなど丁寧な食文化が広がる昨今、チーズも出来合いのものではなく楽しみながら育てるというコンセプトも面白いです。

(永井 敬二)

## ■ 商品概要

酪農家である私たちが、雲仙市の牧場で育てた牛の新鮮な牛乳を使用して、独自の製法で作ったナチュラルチーズをもっと身近に感じて頂きたいと考え、お客様に育ててもらおうチーズとして発売しました。作りたてのチーズを、お客様自身が1ヶ月間ほど冷蔵庫で熟成させる間の味の変化を楽しんでもらう、今までにないチーズです。

## ■ コンセプト

中の容器のフタを開けるだけでそのまま冷蔵庫で育てることができるよう、パッケージにはチーズが熟成するのに最適な量の通気口を開けています。中の容器だけ庫内に置くよりも清潔感が増し、見た目もすっきりと置けます。側面にはそれぞれ違ったメッセージを入れ、天面の通気口になる穴は、販売時に差し色かのぞく装飾として活かすことで、手に取って様々な角度から眺めてみたくなるデザインです。



## 育てるチーズ

■ 受賞者 / 松尾 順介 (パインテールファーム株式会社)

■ デザイナー / 諸山 朗 (studio shirota)

■ サイズ / 115×115×93 mm

■ 問合せ・販売先・価格は p29 参照

# コンセプト賞 Concept Prize



## ■ 審査講評

NAGASAKI SASHIKO は、使い手自身が針仕事で作るコースターのキットである。キットには、刺し子針、刺し子糸、説明書が梱包され、一般的な裁縫道具があれば、誰もが楽しんでオリジナル柄の刺し子コースターを製作できる。刺し子柄は、長崎特有の風景や文化遺産などで、背景にはこの地の物語を有している。また、本商品は、就労に困難を抱える福祉事業所の利用者が関わっており、地域の問題解決にも寄与している。

(下川 一哉)

## ■ 商品概要

長崎に特化したスタンドファームオリジナルデザインの刺し子キットです。商品そのものを売るのではなく、買った方が自分のために、あるいは誰かのために作る事によって「思い」も一緒に届けられたらと思い作りました。またキット作りには弊社が福祉事業所のため利用者の方が手掛けています。

## ■ コンセプト

日本伝統の技術・技能を継承し、現代風にアレンジして活かしていきたいモノ。第一弾の「刺し子」には、日本人が「モノを大切に作る心」と、人を思っ一針一針糸を刺し願いを込める「愛情」が存在すると思っています。共通の行動には千人針も挙げられ、長崎も戦争で深い傷跡が残っており「安全・無事・平和」という願いも込められています。じげもんには長崎の魅力の再認識、観光客にはアピールに繋がるよう、それぞれ説明(歴史・背景)を入れています。また買って終わるのではなく、キットにすることでその製作時間までもが長崎を思う時間となり、愛着に変わるのではないかと思っ「NAGASAKI SASHIKO」を考えました。



## NAGASAKI SASHIKO

### ナガサキ刺し子コースターキット (5種類)

■ 受賞者 / 石丸 徹郎 (一般社団法人 スタンドファーム)

■ デザイナー / 坂田 祐子 (一般社団法人 スタンドファーム)

■ サイズ / 150×150mm

■ 問合せ・販売先・価格は p29 参照

# 選定委員特別賞 Jury Special Prize

## 下川一哉 賞



## モミネコ キャリーケース入り

■ 受賞者 / 古里久則 (WORKING WITH JOY 株式会社)

■ デザイナー / 諸山 朗 (studio shirovani)

### ■ 審査講評

「モミネコ」キャリーケースは、ネコのトイレ用のペレット、通称ネコ砂をパッケージデザインによって魅力を向上させた商品である。黒ネコ、白ネコ、三毛ネコ、黒ブチなどの顔をクローズアップした味わい深いイラストがケースの全面を覆い、既存のネコ砂商品との差異化を十分に図っている。こうしたデザインによって売り場をペットショップからインテリア・雑貨売り場にまで広げ、ギフト市場にすら販路を広げる可能性を秘めている。(下川一哉)

### ■ 商品概要

ペレットストープ用のペレット燃料を改良して作られた、モミの木 100%のネコ用トイレ砂です。接着剤等を一切使用せず、国産の天然モミの木のバージン木材のみを

使用しており、愛猫のために使うものにこだわりたい愛猫家におすすめの商品です。西彼杵郡長与町にある自社ショールームに併設された工房で、同町内の障がい者福祉施設の方々とひとつひとつパッケージングしています。

### ■ コンセプト

自身の愛猫はもちろん、愛猫家にプレゼントできる「贈れる猫砂」をコンセプトに、持ち運びやすいサイズと形状にこだわりました。5 kg などの大袋詰めになっている商品が多い中、300g ずつの小袋に分けることで、女性でも扱いやすいように、また、大きな環境の変化に敏感な猫に対していつもの猫砂に少しずつ混ぜながら移行できるようにしています。大きく配置した猫のイラストが目を引く、他社の製品には少ない、置いておけるパッケージを意識しました。

### ■ サイズ

モミネコ キャリーケース入り / 120×270×175 mm

■ 問合せ先・販売先・価格は p29 参照



# 選定委員特別賞 Jury Special Prize

## 辰野 しずか 賞



## ミニマルチカップ・ミニジャストアビット

■ 受賞者・デザイナー / 有限会社 一真陶苑

### ■ 審査講評

白磁ならではの透明感のあるクールな質感の佇まいと、カンナで削った手仕事の味わいが綺麗に融合しているデザイン。シンプルな白のフォルムの中にさりげなく見える光と陰のグラデーションは美しく、手に取って見入ってしまった。小ぶりのサイズも可愛いが、一般的に使われる器のサイズ展開も需要があるのではないかと思う。(辰野 しずか)

### ■ 商品概要

ちょっとだけ、飲みたい、食べたい。

### ■ コンセプト

「シンプルな個性をテーマ」に、道具のカンナを使い、手彫り、手技を用いる事で白磁に温かみを表現しました。

### ■ サイズ

- ① ミニマルチカップ /  $\phi 67 \times 59$  mm
- ② ミニジャストアビット /  $\phi 45 \times 70$  mm

■ 問合せ・販売先・価格は p29 参照





# 選定委員特別賞 Jury Special Prize

## 永井 敬二 賞



## Deco Plate

■ 受賞者 / 石丸 慶太 (石丸陶芸株式会社)

■ デザイナー / 邢 天綺 (石丸陶芸株式会社)

### ■ 審査講評

これは応募作品のなかで私が最初に惹かれた作品です。手作りを感じさせるフォルムは、一見、平凡な様にも見えますが、その古典的な形と色使いは心地良いバランスで成り立っています。和でも洋でも使い手の工夫次第で様々な演出が出来るだろうとワクワクする器です。

(永井 敬二)

### ■ 商品概要

エレガントなフォルムと釉薬の素朴な色で製作しました。正角プレートは、朝食のシーンを、長角プレートは、スイーツを美味しく演出し、テーブルへ運べば気分を華やかにしてくれます。

### ■ コンセプト

デコは「Decoration」と「Art Deco」からネーミングしました。また、アール・デコ時代の装飾美術に敬意を表し、食器にシンプルなレリーフを施し、日々の食卓に非日常の優雅さを感じさせるデザインです。

### ■ サイズ

- ① 長角プレート L / 118×218×24 mm
- ② 長角プレート S / 83×117×18 mm
- ③ 正角プレート L / 175×175×27 mm
- ④ 正角プレート S / 109×109×20 mm

■ 問合せ・販売先・価格は p29 参照



# 選定委員特別賞 Jury Special Prize

増永 明子 賞



## 長崎ディップソース (ゆうこう&みそ)

- 受賞者 / 佐藤 英仁 (割烹としPON酢株式会社) 《共同開発・企画》 チョーコー醤油株式会社
- デザイナー / 古澤 かのこ (株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

### ■ 審査講評

洗練されつつもどこか懐かしさも感じるコミュニケーションデザイン。この独特な佇まいは、イラストと写真の合わせ技、黄色を効果的にした配色の上手さ、立体的なマット・ツヤの加工により、パッケージに相乗効果が生まれています。まだまだ日本ではニッチな「ディップソース」ですが、審査後に、この商品を長崎駅前の土産店で偶然見かけ、埋もれずに堂々と並んでいたのを見て頼もしく感じました。(増永 明子)

### ■ 商品概要

長崎の限られた地域だけに自生していたことから潜伏キリシタンと深く関係があると謳われる「ゆうこう」。

割烹とし × チョーコーのコラボで吟味

を重ね、そんな「ゆうこう」の甘酸っぱさとやわらかな香り、米みそのまろやかな味わいを絶妙にブレンドした特製ディップソース。和洋を問わず、様々なお料理と相性抜群！長崎のお土産にぴったりです。

### ■ コンセプト

「長崎ディップソース」という新しい分野の商品であるため、売り場の数秒間で、召し上がり方が一目でお客様に伝わるようなパッケージデザインとなることを目指しました。また、「長崎の卓袱名店 × 醤油味噌蔵元のコラボ」、「長崎の特産ゆうこうを使用した商品」であることなど、商品特長に優先順位をつけデザインすることを心がけました。

### ■ サイズ

長崎ディップソース / 25×100×150 mm

### ■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 選定委員特別賞 Jury Special Prize

山田 英二 賞



## ブライダルリングケース

- 受賞者 / 株式会社 タクホウ
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)

### ■ 審査講評

最初は、紙で製作されたシンプルで可愛い、引き出し型のジュエリーケースとしか感じとられませんでした。

しかし、手に取ると想像とは違う感触。「重い、、、!」「今、この僕の掌の上にあるものは紙ではないのか?」。そのケースには、「重さ」というデザインも施されていました。シンプルにロゴと重さ。これだけで、十分に上質さを感じさせることに成功していると思います。(山田 英二)

### ■ 商品概要

長崎のジュエリーショップ TAKUHO のリングケース。サイズは、エンゲージリング用、マリッジリング用と2種類あります。

### ■ コンセプト

貼り箱にて製作。デザインは箱押しロゴのみにすることで、リングにふさわしい高級感を演出しています。

ツートーンスタイリッシュなデザインですが、引き出し部分を4色展開にすることで、選ぶ楽しみをプラスしました。

### ■ サイズ

- ①エンゲージリングケース / 60×51×47 mm
- ②マリッジリングケース / 84×45×34 mm

■ 問合せ・販売先・価格は p29 参照



# 選定委員特別賞 Jury Special Prize

山村 真一 賞



Nagasaki Design Award 2019



## The Lemon on Books

■ 受賞者 / 中島 雄一郎 (株式会社 Kuruli)

■ デザイナー / 牛島 樹世 (design ARJUNA)

### ■ 審査講評

長崎の小麦とレモン、お茶等、ともに県産の素材から生まれたケーキシリーズである。大正時代の純文学、梶井基次郎著による「檸檬」をテーマとして展開されたデザインは、シリーズ全体を優しくオシャレに仕上げている。ブック型のパッケージは書棚にも収納したくなるように美しくまとめられており、パッケージケースはオシャレな収納容器としてリユース可能なデザインとなっている。長崎県産の素材にこだわり、物語にそって丁寧にデザインされている所を高く評価させていただいた。(山村 真一)

### ■ 商品概要

長崎県産の小麦を使用し、ショートニング・マーガリン不使用の商品で、ずっしり…しっとり…したケーキです。レモンの皮・

果汁を使用し果汁のアイシングでコーティング。抹茶ケーキは、東彼杵の抹茶と北海道の大納言を使用。チョコレートケーキは、カカオとアーモンドが味わい深い大人のチョコレートケーキ。手土産にはもちろん、結婚式や出産祝いなど人生の節目のストーリーを詰め込んでいただけるよう、感謝の想いを込めて手作業で作っています。

### ■ コンセプト

このレモンケーキはずっしりとした重さが特徴。レモンケーキを眺めながら、『つまりはこの重さなんだな』梶井基次郎著作「檸檬」の台詞が記憶の底から蘇ってきました。「時どき私はそんな路を歩きながら、ふと、そこが京都ではなくて京都から何百里も離れた仙台とか長崎とか—そのような市へ今自分が来ているのだ—という錯覚を起こそうと努める。」冒頭のこの一節に

巡り逢った瞬間、ラストシーンをモチーフにしよう決め、長崎+檸檬のバックサイドストーリーを考案しました。時代を超えて、今もお魅力的な長崎を感じてもらえるよう、品格の漂う商品に育っていくことを願って丁寧に仕上げました。

### ■ サイズ

①6個入りギフト /

185×120×55 mm

②12個入りギフト /

262×175×55 mm

### ■ 問合先・販売先・

価格は p29 参照





## ごとうきかんころ餅 世界遺産記念セット

- 受賞者 / 木下 秀鷹 (ごと株式会社)
- デザイナー / 菅 実里・古澤 高志 (株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■ 商品概要：世界遺産登録を記念した五島の郷土菓子「かんころ餅」のセットです。五島を訪れた方のお土産を想定し、パッケージにあしらわれた五島の風景と共に郷土菓子を思い出として、お持ち帰り頂けることを目指しました。原料には五島列島福江島でしか栽培されていない、農業・化学肥料不使用の「ごとうき」を使用しています。

■ コンセプト：旅の思い出をお土産としてお持ち帰り頂くことを目指し、五島を訪れた方が目にする印象的な島の風景（大瀬崎灯台、鬼岳、椿、教会、海）をパッケージにあしらいました。手間暇かけて作られた本商品の温もりが、パッケージからも伝わるよう、温かみのある手書きイラストと優しい色使いでデザインしました。

■ サイズ：①単品 / 35×150×80 mm ②セット / 160×230×45 mm

■ 問合せ先・販売先・価格：p29 参照



## 愛のクーリ

- 受賞者 / 浪方 勇希 (株式会社西海クリエイティブカンパニー)
- デザイナー / 山田 健太 (株式会社西海クリエイティブカンパニー)

■ 商品概要：「お家でお手軽フレンチ」を合言葉に、大人の男性のための食べるフレンチソース。本場フランスでは、ソースはシェフの腕を試される一品で、単にかけるものではなく、食べるもの（スープやジュレと同義）としても認知されています。そんなソースに再現性を持たせ商品化にすることで、肉や野菜にかけるだけで、家庭で簡単に本格フレンチが作れるようにしました。

■ コンセプト：食べ物ではなく「物語」を売る。「手料理を振る舞って、彼女の喜ぶ顔が見てみたい。でも ... 料理教室に通う余裕はないし、だからと言って無骨な男料理も出たくない。」「いつも自分を支えてくれる最愛の人に、手軽にワンランク上の料理を出したい」と男性が最愛の人に日頃の感謝の気持ちを届けるアイテム。

■ サイズ：20×130×165 mm

■ 問合せ先・販売先・価格：p29 参照



## 清く香る

- 受賞者 / 森本 清香 (有限会社 KIYOKA)
- デザイナー / 牛島 樹世 (designARJUNA)

■ 商品概要：「クロワッサン食パン」とは、クロワッサンの生地を、食パンの型に入れて焼き上げた新しい食感のパンで、このクロワッサン食パンに長崎県産の生姜をたっぷり混ぜた「生姜クロワッサンパン」が仲間入りしました。体を温める生姜シリーズとしてブランド化し、パン職人の名前にちなみ「清く香る」と名付けました。生姜ソース、生姜ジャムを仲間に加え、贈答品用のセット販売も開始しました。

■ コンセプト：優しさ、温かさ、清らかさの3つのキーワードが、パッケージから「香る」ようなデザインを目指しました。「土の中から出てきたばかりの生姜」をイメージした色と素材にこだわり、開けると眩しい黄色が現れ、香ばしいパンの香りがふわりと漂うような印象に仕上げ、ほくほくと湯気立つ、焼きたてのパンをイメージしたロゴをあしらひ、温かな印象を与えました。

■ サイズ：ギフトボックス / 250×100×100 mm 他

■ 問合せ先・販売先・価格：p29 参照



## mameSTRO 豆乳生キャラメル

- 受賞者 / 有限会社 尾崎食品 (mameSTRO)
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)

■ 商品概要：「大豆をたしなむ、豆腐をたのしむ。」をコンセプトに、長崎の老舗お豆腐店が開発したお豆腐・大豆加工製品のプレミアムライン「mamestro / マメストロ」。洋食に傾いた日本の食卓事情において、新たな豆腐・大豆の召し上がり方を提供しその美味しさ、楽しみ方を周知したいとの想いで開発しました。これまでのあり方にとらわれない商品開発・提案に取り組み、現在展開しているのは「おとうふ生チョコレート」「豆乳生キャラメル」「プレミアムお豆腐」の3つのラインナップ。どれも大豆の選定・ブレンドなど、豆からこだわった製品です。

■ コンセプト：「豆」がモチーフのロゴマークをポイントにプレミアムラインにふさわしく、高級感のあるデザインに仕上げ、思わず手に取りたくなるパッケージ、人に贈りたくなるパッケージを目指しました。

■ サイズ：生キャラメル / 183×225×30 mm

■ 問合せ先・販売先・価格：p29 参照

# 入選 Winning Prize



## nucca 茶碗

- 受賞者 / 山下 和久 (有限会社 山下陶苑)
- デザイナー / 古澤 かのこ (株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■ 商品概要: 古くから伝わるくらわんか碗を現代風にアレンジ。スタッキングしやすさ、波佐見焼の特徴である薄さ・軽さ・扱いやすさも備えました。日本人が古来から持つ自然の中の「一瞬、の色合いを切り取り、愛でる繊細な感性が生んだ伝統色。この微妙な色合いを試行錯誤を重ね釉薬で再現。品のある伝統色と表面の独特の質感で新たな波佐見焼を提案します。

■ コンセプト: 窯元と作り手のぬくもりを日常にをコンセプトに、長崎の方言であたたいを意味する「ぬっか (nucca)」をブランド名としました。ロゴマークには「nucca」のアルファベットの組み合わせで漢字の「器」を構成。パッケージデザインの側面には、窯元のブランドらしく沢山の器が積み上げられている窯元の風景をあしらいました。

- サイズ: 茶碗 中 / φ118×68 mm ほか
- 問合せ・販売先・価格: p29 参照



## Nagasaki NA-ni hitofude シリーズ

- 受賞者 / 内山 洋二 (有限会社 鳴滝)
- デザイナー / 大久保 瞳 (株式会社 ニル)

■ 商品概要: 長崎市の老舗お土産屋とアパレルメーカーが、地元の人にも愛される長崎の街をデザインした日用品を目指した商品群です。50cm ハンカチは各色 150 枚ずつ販売して、2 種類は完売したため、2019 年 7 月から同デザインで新色を販売しています。

■ コンセプト: 長崎の街の特徴である「ちんちん電車」や「尾曲がり猫」、歴史的文化的な「出島史跡」、「眼鏡橋」、「教会」、シーボルト記念館などを中心に、一筆書き風にデザインしました。

- サイズ: ①50cm ハンカチ / 500×500 mm
- ②3 種巾着 M / 260×380×5 mm
- ③そば猪口 75 / φ75×60 mm
- ④そば猪口 85 / φ85×66 mm

- 問合せ・販売先・価格: p29 参照



## NUPPU

- 受賞者 / 東京西海株式会社
- デザイナー / Maija Puoskari (マイヤ プオスカリ)

■ 商品概要: 子ども (0~2、3 歳) 用のギフトセット。出産祝いなどでご使用いただけます。セット販売のみで男女どちらでも喜んでもらえるようにカラーバリエーションを 5 セット用意しています。

■ コンセプト: たった 1 度しかない子ども時代に寄り添うサスティナブルなテーブルウェアを。フィンランド語でつぼみを意味する「NUPPU」は 2 児の母でもあるマイヤが自身の育児体験をもとにデザインしたプロダクトです。子どもが人生でいちばん最初に触れる器こそ長くずっと使えるものを。そんなつくり手の想いをつめこみ、製造には波佐見焼の伝統と技術を生かし 1 つひとつ丁寧に焼き上げました。

- サイズ: ①ボウル (陶器) / 100×125×40 mm
- ②プレート (陶器) / 115×145×20 mm
- ③マグ (陶器) / φ65×H70 mm (125ml) ほか

- 問合せ・販売先・価格: p29 参照



## NAGASAKI ICON 大皿

- 受賞者 / 廣高 信彦 (株式会社 ひろたか)
- デザイナー / 納富 司 (納富司デザイン事務所)

■ 商品概要: 永年にわたって、長崎の伝統や文化、歴史が生み出してきた長崎ならではの「形」を、「NAGASAKI ICON」シリーズとして、長崎みやげにおける新ブランドとして展開しました。第一弾としての大皿は、陶磁器産地の商社 (株) K I H A R A 様との共同企画で、波佐見焼の伝統の技を継承する大皿を商品化しました。純白の大皿に、魅力あふれる長崎を 26 の藍色の I C O N で表現いたしました。

■ コンセプト: 長崎のそれぞれの魅力や価値を、シンプルなアイコンで表現することで、アイコンを通じて、その奥にある歴史的、文化的な価値に創造力や探求心を巡らせることができればと意図しています。また、今後、素材を変えて、シリーズとして商品展開が出来るように「NAGASAKI ICON」をロゴにしました。

- サイズ: φ235×30 mm
- 問合せ・販売先・価格: p30 参照

## 入選 Winning Prize



## Garden・Forest

- 受賞者 / 石丸慶太 (石丸陶芸株式会社)
- デザイナー / 那天綺 (石丸陶芸株式会社)

- 商品概要：若い女性をターゲットに優しい色合いで仕上げました。柔らかなマット釉を駆使し可愛らしさを表現しました。朝食やティータイム、ディナーなど様々なシーンに対応します。
- コンセプト：食卓に華やかさと優雅さを取り入れ「目に美しいうつわ」をテーマに植物をデフォルメデザインしました。日々のレシピを可愛く演出し更にインスタ映えする様にプレートと可能な限りフラットに仕上げました。
- サイズ：①スクエアプレート L / 172×213×26 mm  
②スクエアプレート S / 133×168×20 mm  
③カップ / φ90×60 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## かどで皿

- 受賞者 / 石丸慶太 (石丸陶芸株式会社)
- デザイナー / 那天綺 (石丸陶芸株式会社)

- 商品概要：シンプルな菱形を区切ることで、小皿の可能性を広げたデザイン。現代日本人のライフスタイルに合う 12 色を展開し、収納性も重視して制作しました。
- コンセプト：お箸置きだけでなく、いろんな機能性を持つスマートなお皿を目指しました。醤油や薬味、ちょっとしたお菓子、時にはアクセサリーも入れることができる小さな優れもの。
- サイズ：68×68×14 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## sentir・rapport

- 受賞者 / 太田聖 (株式会社 西山)
- デザイナー / 福島修 (株式会社 西山)

- 商品概要：料理に自然となじむ食器で、日常のシーンを和やかな雰囲気になります。食器の持つ落ち着いた印象は、和・洋問わず料理にマッチし、年齢や性別をこえて集まるテーブルでも無理なく使用できます。食卓にそっと柔らかなまとまりを演出させることのできる食器です。
- コンセプト：凹凸をマットと光沢の律動的なパターンで施しました。丸みを帯び連続した凹凸は、手にとった時に心地よさを感じさせ、淡いピンクとシックなグレーの色合は、食材の色彩を引き立ててくれます。この器を通して食事の楽しみを、目で観て、手で触れて、味わいながら感じてほしいと思っています。商品名の" sentir・rapport" は sentir は「～を感じる」 rapport は「調和・関係」の意味です。
- サイズ：①25センチプレート / φ252×27 mm  
②20センチプレート / φ204×26 mm  
③浅型ボウル / φ142×47 mm  
④反型ボウル / φ100×56 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 白磁ロングカクテル&amp;ミニカクテル(ボーダーシリーズ)

- 受賞者 / 長崎忠義 (有限会社 丹心窯)
- デザイナー / 有限会社 丹心窯

- 商品概要：ほとんどがガラス製品で普及しているカクテルグラスを陶磁器だけの一体成型で表現しました。ロングカクテルとミニカクテルでお酒はもちろん料理を盛って食卓を演出していただける提案をしています。
- コンセプト：ロングとミニのフォルムをリンクさせてテーブルの演出効果を計りました。一体成型にこだわりつつ、特にロングカクテルのステム(脚)の細さを強調しました。凛としたスタイリッシュなフォルムにブライトのプラチナとゴールドで加飾して華やかさもプラスしました。
- サイズ：①ロング / φ112×H170 mm  
②ミニ / φ80×H78 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## 入選 Winning Prize



## HEISEI ROCK 平成録

- 受賞者 / 長田 浩義 (株式会社 壱岐の華)
- デザイナー / 凸版印刷株式会社 九州事業所

■ 商品概要: (株) 壱岐の華では、平成初年の熟成開始から 30 年が経った平成最後の今年、一時代を「記録」した焼酎として「HEISEI ROCK 平成録」と命名し製作。平成初年の蒸留 30 年原酒をベースに、平成十年代、二十年代のヴィンテージを織り交ぜた平成時代を記録する壱岐焼酎です。オーク樽のスモーキーな薫りと長期貯蔵による円熟した滑らかな舌触りを ROCK で味わって頂きたい 1 本です。原酒に限りがある為、期間限定の商品です。

■ コンセプト: 平成の記憶と記録をテーマに、平成初年から平成の終わりまで熟成された証として、平成の日数「11070」の文字を記載し、貴重な原酒をロックで味わって頂けるように洋酒のようなエキゾチックでモダンな雰囲気表現しました。記念品としての需要を見越し、高級感のある 1 本を目指しました。ボトルのコルク栓は職人手作りのガラス細工で重量感があり、開封時に特別感を得ることができます。

- サイズ: 100×100×290 mm
- 問合せ先・販売先・価格: p30 参照



## 五島列島産椿油配合洗剤・柔軟剤「ツバキスト」

- 受賞者 / 原 竜一 (株式会社 スワン (スワン・ドライ))
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)

■ 商品概要: 五島列島産の椿オイルを配合した家庭用高級洗剤・柔軟剤。椿オイルを配合することで、従来洗濯が難しかったウール・カシミア・シルク等の衣類をご家庭で簡単に洗濯できる画期的な洗剤を開発。椿オイルのトリートメント効果は衣類にも有効です。JA ごとう × スワン・ドライ × 長崎大学の地元異業種との 3 者コラボによる学農商工連携にて開発しました。

■ コンセプト: (株) スワンは、県内でクリーニング店スワン・ドライを展開しており、その人気メニューから派生した商品です。店舗のロゴの白鳥も取り入れ、実店舗と乖離のないデザインとし、椿オイルが伝わるような椿の印象が残る配置と、水を表す波線のモチーフは、パッケージだけでなくギフト箱のペロのCutting、ウェブサイトでも効果的に展開しています。競合製品はどれもモノクロのデザイン。売り場での視覚的支配を心がけたシリーズデザインとしました。

- サイズ: おしゃれ着洗剤 / 67×67×250 mm ほか
- 問合せ先・販売先・価格: p30 参照



## 空間用アロマミスト 聖夜のしずく

- 受賞者 / 田中 信之 (株式会社 クリーン・マット)
- デザイナー / 新井 唯香 (株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■ 商品概要: 歴史的教会群が立ち並ぶ『祈りと癒しの地 長崎』をコンセプトに、古代から薫香として利用されキリスト誕生と関わり深い「フランキンセンス (乳香)」をベースに配合した空間用アロマミスト。長崎独自の異国情緒豊かな文化を受け継ぐ商品となるよう、調合においても様々な精油を取り入れ和から洋の香りまで彩り豊かなライナップとなっています。

■ コンセプト: 長崎の教会群を訪れた方々が、そこでの体験や風景を思い出として持ち帰って頂けるようデザインしました。外装箱は「教会」を、ピンラベルには教会の「ステンドグラス」と「石畳」をモチーフに制作。それぞれの香りをイメージした色展開で種類の豊富さを表現しています。

- サイズ: 350×350×1250 mm
- 問合せ先・販売先・価格: p30 参照



## 「長崎びわ」シリーズ

- 受賞者 / 田中 洋一 (長崎地域雇用創造協議会)
- デザイナー / 古澤 かのこ (株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■ 商品概要: 長崎びわの消費拡大のため開発しました。長崎びわ酢ブルーラベルは、果実を殺菌酢に漬け込み酵素発酵したまろやかな味わいで、ピンクラベルは、米酢とブレンドした甘口です。長崎びわバターは、果実を煮詰めバターをブレンドし製造。長崎びわバウムクーヘンは、しっとりした生地にびわジャムを挟みました。長崎びわパウンドケーキは、びわジャムをたっぷりトッピングしました。

■ コンセプト: 長崎びわの新しいブランドイメージをつくるため果実だけでなく、びわを取り巻く自然、太陽や風に加え、びわの花とたわわに揺れるびわと葉などを筆のタッチを活かした楽しいイラストで表現しました。また生産者が大事に育てたびわを使った商品をお届けする気持ちを長崎の猫たちに託しています。長い歴史を持つ果実がさらに現代にフレッシュな果実として見直されるように表現しました。

- サイズ: 長崎びわ酢 (ブルーラベル) / φ45×150 mm ほか
- 問合せ先・販売先・価格: p30 参照



# 入選 Winning Prize



## Hasami Cross

- 受賞者 / 石丸 慶太 (石丸陶芸株式会社)
- デザイナー / 那 天綺 (石丸陶芸株式会社)

■ 商品概要：「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が世界文化遺産に登録され、長崎県佐賀県ならでの工芸品を考案しました。キリシタンのシンボルとされる十字架を美しい磁器のペンダントにしました。

■ コンセプト：天草陶石を使用し、キリスト教では「神の栄光、清らかさ」を表す白色にアレンジ、裏面には刻印した「NAGASAKI」と「HASAMI」の文字が表示されます。

■ サイズ：①ポタニー / 35×28×5 mm (チェーン長さ 550 mm)  
②ラテン / 34×22×5 mm (チェーン長さ 550 mm)

■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参照



## 阿蘭陀せんぺい

- 受賞者・デザイナー / 本田 邦子 (ノスドール)

■ 商品概要：上質のバターとアーモンドをふんだんに使い、おせんぺいの食感が感じられ風味が口の中で溶けていく、和洋混在のお菓子です。長崎の手土産として県外の方は勿論、老若男女が食べていただける硬さで、賞味期限も一ヶ月、ジップロック型の便利な個包装にしています。海外へのお土産として、中にクッションを入れ、菓も包材の一部になるよう工夫しました。

■ コンセプト：鎖国時代の港長崎の開港時の風景を表現した、長崎の版画 / 故 田川 憲氏の版画とスケッチを組合せてデザインしました。当店の代表が親交のあった田川氏との思い出を形にした商品として、いろいろな思いを一つにという意味も込め、古き良き長崎のモチーフを集めたデザインです。長崎出島は、当時唯一の西洋文化の溢れた町であり、各地へ広がった文化は少なくなく、砂糖をはじめ西洋食文化の発祥の地ともいえます。その長崎を象徴する「THE ナガサキ」らしいデザインを目指しました。

■ サイズ：160×80×68 mm ■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参



## 長崎ピュアチョコ 長崎名物・長崎事始めシリーズ

- 受賞者 / 江添 典幸 (チョコレートハウス株式会社)
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)

■ 商品概要：長崎県下で展開しているチョコレートハウスの商品。今まで展開してきた各シリーズの新バリエーション。中には、自社工房手作りのピュアチョコレート入りです。

■ コンセプト：「長崎名物シリーズ」は、長崎の名物、名所を、新たなデザインの切り口で表現しました。地元の人が自慢したくなる、贈りたくなるチョコレート商品を目指しました。「長崎事始めシリーズ」は、数多く存在する「長崎事始め」を今の感覚で新しくデザイン。長崎のトリビアとしてお土産話に花が咲くことを願っています。

■ サイズ：φ100 × 30 mm  
■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参照



## 和のボンボンショコラ ハートストーンボックス

- 受賞者 / 江添 典幸 (チョコレートハウス株式会社)
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)

■ 商品概要：和のボンボンショコラのテーマは、長崎のチョコレート伝来の歴史にちなみ「チョコレートと和の出会い」。五島の塩、長崎の味噌、醤油など、素材にこだわった全 24 種類のチョコレートは、一粒ひとつぶが手作りで。宝石のようなチョコレートを、特製のオリジナルパッケージに詰めました。観光のお土産としてはもちろん、お誕生日や結婚記念日、その他各種記念日に、真心を込めて贈っていただきたい一品です。

■ コンセプト：高級感あるハート型のオリジナルパッケージ。華やかな「舶来品」「伝来品」の空気感を大切にデザインしました。長崎に伝来したチョコレートは、古くは千代古(ちよこ)と記されていたことから、文字を配置。チョコの歴史にちなんだデザインです。

■ サイズ：①ボックス(小) / 3 個入 105×110×27 mm  
②ボックス(大) / 6 個入 135×150×27 mm

■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参照

# 入選 Winning Prize



## プリーツ

- 受賞者 / 廣田 和樹 (株式会社 和山)
- デザイナー / 林 惠深 (株式会社 和山)

■ 商品概要: (株) 前年度に製作したプレートに加え、ココットを増やしました。小ぶりのココットは、蓋を開ける楽しみもあり、何が入っているのかワクワクするアイテムです。プディングなどのデザートやチーズフォンデュ、アヒージョなども楽しめる器です。おうち女子会のおともに◎

■ コンセプト: 女の子のための食卓を作ろうと、プリーツスカートイメージしたシリーズです。素材は白い天草から砂岩に変更し酸化釉で仕上げることで、大人っぽい質感に仕上げました。落ち着きと可愛らしさがミックスされ、幅広い年齢の方に使って頂けます。

- サイズ: ココット / 100×78×48 mm ほか
- 問合先・販売先・価格: p30 参照



## Shabby chic style

- 受賞者 / 廣田 和樹 (株式会社 和山)
- デザイナー / 林 惠深 (株式会社 和山)

■ 商品概要: リムの余白でお料理を引き立て、簡単にオシャレな食卓を作り出してくれます。盛付けが苦手な方の強い味方になるリムの器です。これまでのアイテムに茶碗が加わりました。表面が少しザラザラしていますがお米がくっつきにくくてよいと好評です。

■ コンセプト: これまでの Shabby chic style に茶碗が加わりました。プレートのざらつきは好みが分かれ、スプーンやふーくなどを当てた際に出る特有のシャリシャリ音が苦手な方も、茶碗に関してはお米がくっつきにくくてよいと好評です。一つ一つ筆で色を巻き、手作業を感じられるシリーズです。

- サイズ: 茶碗 / φ120×65 mm ほか
- 問合先・販売先・価格: p30 参照



## 蒼鎬 酒器セット

- 受賞者 / 武村 裕宣 (株式会社 利左工門)
- デザイナー / 武村 博昭 (株式会社 利左工門)

■ 商品概要: 手作りのアイスペールは高級感があり、土物の器なので保冷効果があり氷も溶けにくく冷やしたお酒も美味しく頂けます。フリーグラスも軽くて女性の方でも持ちやすいデザインです。一つ一つハンドメイドで鎬を入れているので、その陰影のコントラストが魅力的です。冷酒を飲むのもよし、シャンパンでもよし、好きなお酒を色々楽しめる酒器セット。

■ コンセプト: ヴィンテージ感が魅力の青い器です。この深みのある素敵な青い釉、時間を掛けてじっくり焼いているので、とても味わいがあります。デザインはシンプルに一つ一つハンドメイドで鎬を施しています。だからこそ、型物では出来ないエッジの効いた線になります。手にもなじみやすいフォルムと女性が持っても軽く使いやすさも兼ね備えています。

- サイズ: ①フリーグラス / φ73×105 mm
- ②アイスペール / φ135×100 mm
- 問合先・販売先・価格: p30 参照



## 波・nami プレートセット

- 受賞者 / 武村 裕宣 (株式会社 利左工門)
- デザイナー / 武村 博昭 (株式会社 利左工門)

■ 商品概要: お皿の淵の部分をあえて一つ一つ手仕事で曲げています。なぜならば型で作るよりも柔らかなフォルムになるからです。人の手の温もりを感じるお皿で色はシックな「黒」で大人のスタイルに、あまり装飾はしないシンプルなデザインなので、とにかく料理が映える器です。スタッキングも良く収納性に優れています。和洋はもちろんエスニック料理などに使われてもお洒落です。

■ コンセプト: フォルムに拘り、一つ一つ手で曲げているので柔らかい優しい形になります。手仕事の人の手の温もりを感じてもらえたら幸いです。いつも思う事は、料理を盛った時が完成です。なるべく無駄な装飾は施さず控えてシンプルでデザイン、料理が引立つ器作りを心掛けています。やはり「用の美」が大事です。

- サイズ: ①プレート LL / φ275×35 mm ②L / φ245×37 mm
- ③M / φ200×30 mm ④S / φ170×28 mm
- ⑤SS / φ145×25 mm
- 問合先・販売先・価格: p30 参照

## 入選 Winning Prize



### 上五島カノン マスキングテープ

- 受賞者 / 田中 信子 (美容室 Creo)
- デザイナー / 羽山 潤一・大久保 舞花 (デジマガラフ)

■ 商品概要：地域の女性達は「以前より新上五島町を多くの方が訪れるようにはなったけれど、かわいいお土産が少ない」と度々話題にしていました。従来から新上五島町にある土産品や特産品にはない「イマ風」で「かわいい」もの、気軽にプレゼントできる程度に「廉価」で、島から持ち帰りやすい「小さくて軽い」そんな新しい土産品を開発。

■ コンセプト：新上五島町にある教会のステンドグラスがモチーフ。各教会のステンドグラスから、マスキングテープの文様として最適な部分を抽出し、デザインモチーフとして設定。そのまま使用するのではなく、なるべく実物の印象を変えず、なおかつマスキングテープとして完成された魅力ある商品に仕上げることにつとめました。元々計画していた新作3点を追加。

- サイズ：φ50×15 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



### 長崎のねこ ミヤスキングテープ

- 受賞者 / 松本 信幸 (有限会社 ホップ)
- デザイナー / 松本 信幸・中村 まほ (有限会社 ホップ)

■ 商品概要：nagasaki-no neco のトレードマーク「尾曲がりねこ」のマスキングテープです。10種類の柄の尾曲がりねこが並んでいます。幅 20mm 長さ 10M ありますので、長くカットしてラッピングに使ったり、1匹ずつカットしてメモや写真などを貼るのに便利です。ついつい集めたくなるマスキングテープ。特に女性に人気です。ねこ好きさんへの長崎土産にも最適です。

■ コンセプト：2016年に実店舗をオープンして以来、お客様から度々「マステは無いですか？」と聞かれていたため、オリジナルマスキングテープを作りました。できるだけたくさんの柄のねこを入れたかったのですがサイズの都合で10匹までとなりました。今後は種類を増やしていく予定です。

- サイズ：φ50×20mm (10m)
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



### 長崎のねこ ワンポイント刺しゅう

- 受賞者 / 松本 信幸 (有限会社 ホップ)
- デザイナー / 松本 信幸・中村 まほ (有限会社 ホップ)

■ 商品概要：nagasaki-no neco のトレードマーク「尾曲がりねこ」をワンポイント刺しゅうしたミニタオルとサコッシュです。白、黒、三毛、ハチワレ、トラなどの柄があります。自分用、プレゼント、お土産にオススメです。

■ コンセプト：「曲がったことが大好き。」をキャッチフレーズに、トレードマークの尾曲がりねこをモチーフにしたグッズをつくっています。シンプルなデザインで幅広い年齢の方に受け入れられやすくなりました。

- サイズ：①ミニタオル / 250×250mm
- ②サコッシュ / 300×230mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



### NAGASAKI ORIGINAL ステンドグラスブローチ (大・小)

- 受賞者 / 石丸 徹郎 (一般社団法人 スタンドファーム)
- デザイナー / 坂田 祐子 (一般社団法人 スタンドファーム)

■ 商品概要：様々な色の糸を使ってステンドグラスをイメージしたブローチです。一針、一針丁寧な手作業で作られています。弊社が福祉事業所のため利用者の方によるオールハンドメイドです。

■ コンセプト：模様はステンドグラスが放つ光をイメージしています。利用者の手作業の為ステンドグラスと同様、同じものを作ることは出来ません。素材は刺し糸と、蛍光の糸を使用しており光が交差して生まれる華やかさと静かな佇まいを表現しています。

- サイズ：①ブローチ (大) / φ35 mm
- ②ブローチ (小) / φ25 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## 入選 Winning Prize



## かつおジャーキー

- 受賞者 / 株式会社 中嶋屋本店
- デザイナー / 株式会社 ビーエス・クリーティブ

■ 商品概要：鹿児島県枕崎産の鰹節を厚く削り味付けをしたものです。そのままおつまみとして食べたり、刻んでサラダや焼き飯にかけてもご利用できます。白扇の高級三年みりんや、長工醤油純むらさきで味付けをした食べるかつお節です。

■ コンセプト：長崎では、初の商品あることとジャーキーならではの美しい色合いから、パッケージではなくステッカーを採用しクライアント社内出力に対応。伝統の長崎ハタを魚の形へと昇華させ、シンプルながらも鮮やかなデザインとしました。また、71年続く老舗ということを踏まえ築地4号活字を使用し老舗感を演出。その他のエレメントにおいても和・老舗をキーワードにデザインし、余白を計算した洗練されたレイアウトとしました。

- サイズ：70×65 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 即席・島原手延にゅうめん「素麺三昧」

- 受賞者 / 島原手延素麺協同組合

■ 商品概要：特許技術を有する特殊製法で手延べそうめんを加工し、コシ持ちの良い「即席にゅうめん」を開発。人口減少や食の多様化によって乾麺離れが進む中、即食化することで若年層へアピール。季節商材となりがちな手延べそうめんを通年商品化しました。味の決め手となるスープは定番の醤油スープに加え、柚子味噌スープ、中華風生姜スープの三種類を揃え、老若男女を問わず幅広い年齢層をターゲットにレポートリーを充実させました。

■ コンセプト：「シンプル&和モダン」をコンセプトとして、出汁の中で揺らぐ素麺をイメージしデザインしました。白地の雲竜和紙で和の高級感と素朴さを、アシンメトリーに配した日本伝統文様で素麺の流動性を表現しました。商品名は親しみ感や分かりやすさから、温かそうめん料理の通称名「にゅうめん」と平仮名でネーミングしました。

- サイズ：100×100×30 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 島原旬果・島原旬菜

- 受賞者 / 平元洋 (株式会社 しまばら創生)
- デザイナー / 菅実里、古澤高志 (株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■ 商品概要：長崎県島原産の旬の果実や自社栽培のサツマイモをセミドライに仕上げました。収穫後の味や栄養を損なうことなく、自然の味をそのままお届けします。自己消費はもちろん、ギフトやお土産品など幅広い年齢の方にも喜んで頂けるよう包装形態にも工夫しました。

■ コンセプト：本商品(果実・野菜)が、「島原の大地が育んだ自然の恵み」であることを訴求するため、封筒パッケージ全面に島原の風景のイラストをあしらいました。また、果実はそれぞれの旬の時期に合わせ、販売される商品の種類が変更になることから、共通の封筒型パッケージに、果実のイラストを配置した種類別の帯の組み合わせで、包装資材の在庫リスク軽減にも取り組みました。

- サイズ：ドライフルーツ7種 / 130×130×10 mm、10g、15g ほか
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 五島手延べうどん「清~kiyo~」「粹~sui~」「純~jun~」

- 受賞者 / 吉村年朗 (有限会社 吉村潜水 製麺事業部)
- デザイナー / 中村圭太 (PRISM !)

■ 商品概要：既存する3種類の麺をネーミング・パッケージともリニューアルしました。当社は原材料から製造工程まで一貫してシンプルかつ徹底的な衛生管理を行っています。自社の強みを伝え、各々の麺の特長を表す「清」「粹」「純」という意味合いの漢字一文字に変更。競合商品に見られる筆文字や水墨画のような「和」に偏った伝え方から一線を画しています。

■ コンセプト：商品名の表記はうどんを連想させる3本ラインのタイプフェイス。ロゴマークにイメージを合わせています。ネーミング同様、デザインも製品の純粋さが伝わるようシンプルなものです。モノグラムは椿油(清)、五島灘(粹)、小麦(純)で表現。想定する購買層である都市部の若い女性に支持されるように、キャッチーで目止まるようなデザインにしました。

- サイズ：255×85×10 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## MINAZUKI STOOL

■ 受賞者・デザイナー / 吉永 圭史 (吉永製作所)

■ 商品概要：長崎県産ヒノキを使ったスタッキングスツールです。公共施設から一般家庭まで、場所を選ばず幅広い使用空間を想定しています。軽くコンパクトで、女性や子供・お年寄りでもスタッキングした状態で楽に持ち運びができます。ミニマルなデザインで重ねても並べても佇まいが美しく、実用性・生産性の高いスタッキングスツールを目指しました。

■ コンセプト：「身の回りの道具は身の回りの素材で作る」というプリミティブなものづくりに立ち返ろうと思いました。県内の森林資源の保全・活用を問題提起することも大切ですが、難しい社会問題を語らずとも「使いたい」と思えるものを作り続けることがより大切です。身近な素材を気負わずに使い、現代の日常生活にフィットする家具を作りたいと考えました。

■ サイズ：436×347×410 mm

■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参照



## マーガレットふくれ織・ノスタルジックなオーダーワンピース

■ 受賞者 / 有限会社美乃本店

■ デザイナー / 島原ブランディングデザイン事務所

■ 商品概要：マーガレットの丸いお花が印象的なふくれ織の生地です。黒一色で立体感のあるゴージャスな布地を丸衿の清楚なワンピースにお仕立てし、上品な仕上がりとなりました。流行に左右されることなく、長く大切にお使い頂けるように、シンプルなデザインにしています。

■ コンセプト：「黒＝喪服」ではなく、リトル・ブラック・ドレスとして、アクセサリや靴・バックのコーディネートでパーティーやビジネス、お祝いやお食事にも使えるスタンダードなデザインのドレスを丁寧にお仕立てしています。

■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参照



## 枡 × 箱 × 酒

■ 受賞者・デザイナー / 有限会社 工芸イワナガ

■ 商品概要：木箱は酒蔵の軒先に掛ける杉玉をイメージして杉の板で制作しました。木目を縦にした縦長の形状でスッキリとした印象の箱です。側面の印刷を変えることにより格好良くもかわいらしくもなり老若男女問わず、また季節のデザインを印刷することによりいろんなシーンで贈ることができます。

■ コンセプト：ギフトとして贈りパッケージとしての役目を終えてしまう木箱をその後も活用できるようなものになりたいと思い制作しました。蓋は一合枡、外箱は一輪挿しカバーなどとしてインテリアの中でも木のぬくもりを感じてもらえたらと思います。印刷のデザインを多様にし、商品の雰囲気や贈る相手のイメージなどに合わせて選ぶ楽しみがあります。

■ サイズ：①セットA / 97×97×316 mm ②セットB / 97×97×316 mm

③一合枡のみ / 83×83×57 mm

■ 問合せ先・販売先・価格：p30 参照

## Nagasaki Design Award 2019

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 大賞 / あまぎけ (プレーン)</li> <li>■ 問合せ先 / 0959-86-3545 (一般社団法人 田尾フラット) <a href="https://www.taoflat.com">https://www.taoflat.com</a></li> <li>■ 販売先 / 田尾フラットキッチン</li> <li>■ 価格 / 300円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 金賞 / 折鶴香 ORIZURU-KOH</li> <li>■ 問合せ先 / 0956-59-8082 (一般社団法人 金富良舎) <a href="http://comprasha.com">http://comprasha.com</a></li> <li>■ 販売先 / 金富良舎、長崎原爆資料館売店、長崎県立美術館売店</li> <li>■ 価格 / 1,100円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 銀賞 / 「いしころ」シリーズ</li> <li>■ 問合せ先 / 0956-85-3251 (白山陶器株式会社) <a href="http://www.hakusan-porcelain.ne.jp">http://www.hakusan-porcelain.ne.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 本社ショールーム、HAKUSAN SHOP ほか</li> <li>■ 価格 / ① 1,540円 ② 1,540円 ③ 770円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 銅賞 / 島原手延べ素麺 水晶の光 長崎手延べうどん</li> <li>■ 問合せ先 / 0957-82-2145 (本村製麺工場) <a href="http://www.motomura-soumen.com">www.motomura-soumen.com</a></li> <li>■ 販売先 / 大地のめぐみ、小浜海産、雲仙観光ホテル 福田屋旅館、DEAN&amp;DELUCA</li> <li>■ 価格 / ① 432円 ② 432円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長崎賞 / カット包装カステラ</li> <li>■ 問合せ先 / 095-824-0002 (株式会社 文明堂総本店) <a href="http://www.bunmeido.ne.jp">www.bunmeido.ne.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 文明堂直営全店舗、長崎空港売店、長崎駅前品蔵、福岡県・広島県直営店舗</li> <li>■ 価格 / ① ② ③ 810円 ④ 2,430円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長崎賞 / 島原和燭台</li> <li>■ 問合せ先 / 0957-63-6800 (アポロ興産株式会社) <a href="http://apollo-kousan.co.jp">http://apollo-kousan.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 本多木職工業所、雲仙 福田屋、長崎百貨店、みゆき蒲鉾、日本橋 長崎館</li> <li>■ 価格 / ① 4,400円 ② 3,300円 ③ 2,200円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長崎賞 / 長崎てぬぐい3部作</li> <li>■ 問合せ先 / 095-895-8342 (TeRAYA) <a href="http://www.teraya.love/">http://www.teraya.love/</a></li> <li>■ 販売先 / 日本橋 長崎館、東急ハンズ 長崎店 (一部)、すみや (一部)、TeRAYA</li> <li>■ 価格 / ① ② 2,090円 ③ 1,980円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / おもてなしプレートセット</li> <li>■ 問合せ先 / 0956-85-2071 (株式会社 永泉) <a href="http://www.hasami-eisen.com">http://www.hasami-eisen.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 価格 / ① 3,520円 ② 1,320円 ③ 1,320円 ④ 880円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / mamestro おとうふ生チョコレート</li> <li>■ 問合せ先 / 0957-65-0801 (有限会社 尾崎食品) <a href="https://mamestro.jp">https://mamestro.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 催事のみにて販売</li> <li>■ 価格 / 1,620円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / 教会の島</li> <li>■ 問合せ先 / 0959-42-0002 (五島灘酒造株式会社)</li> <li>■ 販売先 / 新上五島町内 酒小売店</li> <li>■ 価格 / 897円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ コンセプト賞 / 育てるチーズ</li> <li>■ 問合せ先 / 0957-74-5647 (パインテールファーム株式会社) <a href="http://pinetailfarm.com">pinetailfarm.com</a></li> <li>■ 販売先 / Pine Tail Farm (自社直売所)</li> <li>■ 価格 / 1,620円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ コンセプト賞 / NAGASAKI SASHIKO ナガサキ刺し子コースターキット</li> <li>■ 問合せ先 / 0957-35-7521 (一般社団法人 スタンドファーム) <a href="https://stand-firm.storeinfo.jp">https://stand-firm.storeinfo.jp</a> <a href="https://asutorute.localinfo.jp">https://asutorute.localinfo.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 長崎県立美術館、自社</li> <li>■ 価格 / 各 1,100円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 [下川賞] / モミネコキャリアケース入り</li> <li>■ 問合せ先 / 095-807-7148 (WORKING WITH JOY 株式会社)</li> <li>■ 販売先 / Wood Work Labo HITOKITO (自社ショールーム) HITOKITO 通信販売</li> <li>■ 価格 / 1,650円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 [辰野賞] / ミニマルチカップ・ミニジャストアビット</li> <li>■ 問合せ先 / 0959-85-5305 (有限会社 一真陶苑)</li> <li>■ 販売先 / ギャラリー「とととと」、横浜高島屋</li> <li>■ 価格 / ① 1,320円 ② 1,100円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 [永井賞] / Deco Plate</li> <li>■ 問合せ先 / 0956-85-6611 (石丸陶芸株式会社) <a href="http://www.i-togei.net">www.i-togei.net</a></li> <li>■ 販売先 / はさみ焼 SHOP mignon、大阪高島屋、愛知県大和書店</li> <li>■ 価格 / ① 1,980円 ② 990円 ③ 1,760円 ④ 880円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 [増永賞] / 長崎ディップソース (ゆうこう&amp;みそ)</li> <li>■ 問合せ先 / 095-825-4452 (割烹としボン酢株式会社) <a href="https://www.kappoutoshi.com">https://www.kappoutoshi.com</a></li> <li>■ 販売先 / まちぶら案内所もてなしや、お土産すみや、長崎県美術館、ながさき百貨店、かとりストア、長崎空港ビルディング日本橋 長崎館、長崎マルシェ Jimo(石丸文行堂)、ドラゴンシー (アミュプラザ長崎内)</li> <li>■ 価格 / 540円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 [山田賞] / プライダリングケース</li> <li>■ 問合せ先 / 095-895-8222 (株式会社 タクホウ) <a href="http://www.takuho.com">http://www.takuho.com</a></li> <li>■ 販売先 / ケース単体での販売はおこなっておりません ※プライダリングをご購入頂いたお客様に1個お付けしております</li> <li>■ 価格 / ① 907円 ② 902円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 [山村賞] / The Lemon on Books</li> <li>■ 問合せ先 / 095-893-7035 (株式会社 Kuruli) <a href="https://lemon-onbooks.com/">https://lemon-onbooks.com/</a></li> <li>■ 販売先 / くるりのパン本店、夢彩都、ドラゴンシー (アミュプラザ長崎)、夕陽が丘そとめ (道の駅)</li> <li>■ 価格 / ① 1,620円 ② 3,240円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / ごと芋かんころ餅 世界遺産記念セット</li> <li>■ 問合せ先 / 0959-75-0111 (ごと株式会社) <a href="https://Nagasakigoto.net">https://Nagasakigoto.net</a></li> <li>■ 販売先 / 自社店舗、自社インターネット通販</li> <li>■ 価格 / ① 360円 ② 1,200円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 愛のクーリ</li> <li>■ 問合せ先 / 090-6631-9557 ((株)西海クリエイティブカンパニー) <a href="http://saikaicreative.co.jp/">http://saikaicreative.co.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 自社、楽天市場、Makuake、dancyu 西海キッチン (長崎オランダ村内)</li> <li>■ 価格 / 3個セット 4,374円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 清く香る</li> <li>■ 問合せ先 / 095-839-3325 (有限会社 KIYOKA) <a href="https://kiyokamorimoto.net">https://kiyokamorimoto.net</a></li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 価格 / 一斤 2,000円、10枚入り 2,200円 生姜ジャム 730円、生姜ソース 2,350円</li> </ul>
<div style="text-align: center;">  <p><b>Nagasaki Design Award 2019</b></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 賞名 / 商品名</li> <li>■ 問合せ先 / 電話、事業者名、URL</li> <li>■ 販売先 / 敬称略</li> <li>■ 価格 / 令和元年 10月現在</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / mamestro 豆乳生キャラメル</li> <li>■ 問合せ先 / 0957-65-0801 (有限会社 尾崎食品) <a href="https://mamestro.jp">https://mamestro.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 催事のみにて販売</li> <li>■ 価格 / 2,160円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / nucca 茶碗</li> <li>■ 問合せ先 / 0956-82-2300 (有限会社 山下陶苑) <a href="https://www.yamashita-toen.com">https://www.yamashita-toen.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社、石丸文行堂 JIMO、トキハ (百貨店)、日本いいもの屋</li> <li>■ 価格 / 小 1,650円 中 1,980円 大 2,310円 箱 550円</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / NUPPU</li> <li>■ 問合せ先 / 03-6431-0062 (東京西海株式会社) <a href="http://www.tokyosaikai.com">http://www.tokyosaikai.com</a></li> <li>■ 販売先 / 南倉庫 saikaishop、スパイラル、ロフト渋谷店</li> <li>■ 価格 / セット販売 8,800円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / Nagasaki NA-ni hitofude シリーズ</li> <li>■ 問合せ先 / 095-847-1525 (有限会社 鳴滝) <a href="http://narutaki.co.jp/narutaki/">http://narutaki.co.jp/narutaki/</a></li> <li>■ 販売先 / ドラゴンシー、東急ハンズ長崎店、石丸文行堂、長崎県物産振興協会、グラハム、出島売店、もてなしや、日本橋 長崎館</li> <li>■ 価格 / ① ② ③ 1,100円 ④ 1,320円</li> </ul>

## Nagasaki Design Award 2019

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / NAGASAKI ICON 大皿</li> <li>■ 問合せ / 095-826-2311 (株式会社 ひろたか) www.hirotaka-jp.com</li> <li>■ 販売先 / ギフトセンターひろたか、出島史料館・グラバー園 売店、長崎歴史文化博物館、眼鏡橋「もてなしや」、 ひろたか南山手店、招福家など</li> <li>■ 価 格 / 3,850 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / Garden・Forest</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-6611 (石丸陶芸株式会社) www.i-togei.net</li> <li>■ 販売先 / はさみ焼 SHOP mignon、大阪高島屋</li> <li>■ 価 格 / ① 3,080 円 ② 1,760 円 ③ 1,650 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / かどで皿</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-6611 (石丸陶芸株式会社) www.i-togei.net</li> <li>■ 販売先 / はさみ焼 SHOP mignon、COCOWALK 長崎、 雑貨屋 DOUBLEDAY 全国18 店舗、横浜高島屋</li> <li>■ 価 格 / 各 660 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / sentir・rapport</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-3024 (株式会社 西山) http://www.cf-nishiyama.jp</li> <li>■ 販売先 / 自社 ギャラリーショップ</li> <li>■ 価 格 / ① 4,180 円 ② 2,200 円 ③ 2,200 円 ④ 1,540 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 白磁ロングカクテル&amp;ミニカクテル (ポードーシリーズ)</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-5672 (有限会社 丹心窯) www.tanshingama.com</li> <li>■ 販売先 / 自社、自社 HP、他 各陶磁器商社</li> <li>■ 価 格 / ① 15,400 円 ② 3,080 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / HEISEI ROCK 平成録</li> <li>■ 問合せ / 0920-45-0041 (株式会社 吉岐の華) http://ikinohana.co.jp</li> <li>■ 販売先 / 浜屋百貨店、日本橋長崎館、高島屋、 大丸松坂屋</li> <li>■ 価 格 / 11,000 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 五島列島産椿油配合洗剤・柔軟剤「ツバキスト」</li> <li>■ 問合せ / 095-839-2000 (株式会社スワン (スワン・ドライ)) https://swandry.jp/・https://tsubakist.jp/</li> <li>■ 販売先 / スワン・ドライ直営店、JA ごとう産直市場、五島がうまい、長崎県物産館、 コーミンアンミュージアムプラザ店、長崎お土産すみやミュージアムプラザ店、ホテルニュー長崎店、長崎空港、 東急ハンズ長崎店、東京日本橋長崎館、埼玉ながさき屋、大宮高島屋、ほかネットショップ</li> <li>■ 価 格 / おしゃれ着洗剤 3,850 円 柔軟剤 3,300 円 抗菌洗濯洗剤 3,300 円 ギフトセット (白・黒) 10,450 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 空間用アロマミスト 聖夜のしずく</li> <li>■ 問合せ / 095-837-8488 ((株)クリーン・マット) http://www.cleanmat.co.jp/</li> <li>■ 販売先 / 大浦天主堂キリシタン博物館 ミュージアムショップ PADRE</li> <li>■ 価 格 / 1,980 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 「長崎びわ」シリーズ</li> <li>■ 問合せ / 095-829-1150 (長崎地域雇用創造協議会)</li> <li>■ 販売先 / 長崎お土産すみや、長崎県物産館、もてなしや、 Hland nagasaki、夕陽が丘そとめ、フルーツいわが、 長崎県庁生協、茂木一〇香本家、東山手十三番館</li> <li>■ 価 格 / びわ酢 (ブルー) 600 円 びわ酢 (ピンク) 680 円 びわバター 972 円 パウムクーヘン 180 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / Hasami Cross</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-6611 (石丸陶芸株式会社) www.i-togei.net</li> <li>■ 販売先 / はさみ焼 SHOP mignon、 COCOWALK 長崎、長崎館 (東京日本橋)</li> <li>■ 価 格 / ① ② 2,750 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 阿蘭陀せんぺい</li> <li>■ 問合せ / 095-827-6766 ((株) 梅月堂 / ノスドール) http://noces-dor.jp</li> <li>■ 販売先 / 自社、ネットショッピング</li> <li>■ 価 格 / 1,650 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 長崎ピュアチョコ</li> <li>■ 問合せ / 095-895-7267 (チョコレートハウス株式会社)</li> <li>■ 販売先 / 加加阿伝来所、チョコレート市場、チョコレートハウス ハウステンボス店、チョコレートハウス 空港ウィング店、 Spectacle Bridge ※シリーズによって販売店が異なる場合がございます</li> <li>■ 価 格 / 650 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 和のボンボンショコラハートストーンボックス</li> <li>■ 問合せ / 095-895-7267 (チョコレートハウス株式会社) http://www.chocolatehouse.co.jp</li> <li>■ 販売先 / 加加阿伝来所、チョコレートハウス 空港ウィング店</li> <li>■ 価 格 / ① 860 円 ② 1,720 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / プリーツ</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-2471 (株式会社 和山) http://www.wazangama.co.jp</li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 価 格 / ココット 1,430 円 プレート長皿 1,760 円 小皿 990 円 花瓶 1,650 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / Shabby chic style</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-2470 (株式会社 和山) http://www.wazangama.co.jp</li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 価 格 / 茶碗 1,430 円 25cm プレート 3,850 円 カレー皿 2,750 円 ポウル (中) 1,650 円 ポウル (小) 880 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 蒼鏡 酒器セット</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-4716 (株式会社 利左工門)</li> <li>■ 販売先 / 自社、ほか</li> <li>■ 価 格 / ① 2,860 円 ② 11,000 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 波・nami プレートセット</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-4716 (株式会社 利左工門)</li> <li>■ 販売先 / 自社、ほか</li> <li>■ 価 格 / ① 6,600 円 ② 4,400 円 ③ 3,080 円 ④ 2,200 円 ⑤ 1,980 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 上五島カノン マスキングテープ</li> <li>■ 問合せ / 0959-54-1077 (美容室 Creo) https://www.nagasaki-kanon.com/</li> <li>■ 販売先 / 自店、新上五島町観光物産協会有川ターミナル、 やがための塩本舗、和如よかよ、まちぶら案内もてなしや、 石丸文行堂本店、長崎お土産すみや、長崎県美術館、長崎空港</li> <li>■ 価 格 / 各 470 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 長崎のねこ ミヤスキングテープ</li> <li>■ 問合せ / 095-820-9355 (nagasaki-no neco) https://www.facebook.com/nagaskineco/</li> <li>■ 販売先 / 長崎の猫雑貨 nagasaki-no neco、 石丸文行堂、自社 ONLINE STORE</li> <li>■ 価 格 / 550 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 長崎のねこ ワンポイント刺しゅう</li> <li>■ 問合せ / 095-820-9355 (nagasaki-no neco) https://www.facebook.com/nagaskineco/</li> <li>■ 販売先 / 長崎の猫雑貨 nagasaki-no neco、 石丸文行堂、自社 ONLINE STORE</li> <li>■ 価 格 / ① 1,018 円 ② 2,037 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / NAGASAKI ORIGINAL スタンドグラスブローチ (大・小)</li> <li>■ 問合せ / 0957-35-7521 (一般社団法人 スタンドファーム) https://stand-firm.storeinfo.jp・https://asutorute.localinfo.jp</li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 価 格 / ① 2,530 円 ② 1,760 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / かつおジャーキー</li> <li>■ 問合せ / 095-821-6310 (株式会社 中嶋屋本店) https://www.nakasima-inc.com/</li> <li>■ 販売先 / 中嶋屋本店 築町本店、 ゆめタウン夢彩都店</li> <li>■ 価 格 / 216 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 島原旬果・島原旬菜</li> <li>■ 問合せ / 0957-61-1831 (株式会社 しまばら創生) www.andgrace-shimabara.com</li> <li>■ 販売先 / 石丸文行堂、いろはや出島本店 他</li> <li>■ 価 格 / ドライフルーツ 648 円 干し芋 648 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 即席・島原手延にゅうめん「素麺三昧」</li> <li>■ 問合せ / 0957-82-2040 (島原手延素麺協同組合) http://www.shimate.jp</li> <li>■ 販売先 / 島原手延素麺協同組合内、 道の駅みずなし本陣</li> <li>■ 価 格 / 各 400 円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 五島手延べうどん 「清~kiyo~」・「粋~sui~」・「純~jun~」</li> <li>■ 問合せ / 0959-52-2516 (有限会社 吉村潜水) http://www.yoshimura-seimen.com/</li> <li>■ 販売先 / 自社、新上五島町観光 新上五島町物産協会</li> <li>■ 価 格 / 「清」500 円 「粋」450 円 「純」400 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / MINAZUKI STOOL</li> <li>■ 問合せ / 090-1923-2052 (吉永製作所)</li> <li>■ 販売先 / 吉永製作所、丸徳家具店 FM STORE (フルマークハウスモデルハウス内)</li> <li>■ 価 格 / 27,500 円</li> </ul>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Nagasaki Design Award 2019</b></p> </div>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / 枅×箱×酒</li> <li>■ 問合せ / 0956-85-2686 (有限会社 工芸イワナガ)</li> <li>■ 販売先 / 今里酒店</li> <li>■ 価 格 / ① 4,620 円 ② 3,190 円 ③ 400 円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入 選 / マーガレットふくれ織・ ノスタルジックなオーダーワンピース</li> <li>■ 問合せ / 0957-63-3030 (有限会社 美乃本店) www.mino1954.co.jp</li> <li>■ 販売先 / 風びより店</li> <li>■ 価 格 / 97,900 円</li> </ul>	

The background of the cover is a solid light orange color. It features several large, overlapping, semi-transparent shapes in a darker shade of orange. These shapes include a large circle in the upper right, a large irregular shape in the lower left, and a large irregular shape in the lower right. The text is positioned on the left side of the cover.

**Nagasaki Design  
Award 2019**

長崎デザインアワード 2019