



**Nagasaki Design
Award 2020**

長崎デザインアワード 2020

概 要

1 目的

「長崎デザインアワード 2020」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、デザイン力の向上及び売上拡大を目指すことを目的として開催する。

2 募集期間

令和2年8月7日（金）～令和2年9月30日（水）

3 「長崎デザインアワード 2020」応募状況

応募総数：76点（223商品）、51企業

4 賞

大賞	1点（1商品）
金賞	5点（27商品）
銀賞	12点（33商品）
入選	19点（63商品）

5 募集対象

長崎県内で企画・開発・製造された商品のうち、反復生産が可能で売上拡大を図るもので、平成31年4月1日から令和2年3月31日までの間に商品化し、販売されているもの。（ただし、平成31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。）

6 応募資格

県内に事業所を置く企業、団体、個人

7 応募料

無料（ただし応募品の搬入・搬出に要する費用は応募者負担）



アワード総評

今年で10回目を迎えた「長崎デザインアワード2020」は、応募件数も第1回から順調に増え続け、今回の応募商品群も陶磁器、菓子類、インテリア、アパレル、アウトドア等、幅広い分野からの応募であり、長崎の産業が幅広い分野で構成され成長している証であるといえよう。

今回はコロナ禍であるにも関わらず、76点、223商品のデザインレベルの高い商品が応募された。今は世界的なコロナ禍のため、海外客によるインバウンドマーケティングが期待できず、国内客に焦点を合わせざるを得ない厳しい時代を反映した中で、いくつか工夫された新しい商品も見られた。従来と異なった状況下でのコンセプトや販路の切り替えは、これから特に重要な課題であるといえる。

応募商品は、年々各分野ともにデザインレベルの高い商品が多くなってきているが、「長崎デザインアワード」が始まった10年前の応募商品に比べ、デザインを上手に生かした競争力の高い商品や、長期的な視線に立ったブランド戦略を見事に取り入れた商品も多くなってきており、「長崎デザインアワード」の成果も確実に定着してきているのではないだろうか。今後も引き続き「長崎デザインアワード」が長崎県のデザイン力の向上に寄与することを期待したい。

選定委員長 山村 真一

選定委員



やまむら しんいち
山村 真一

株式会社コボ
代表取締役社長



つかもと
塚本 カナエ

Kanae Design Labo 代表
岡山県立大学特任教授



ますなが あきこ
増永 明子

マスナガデザイン部代表



やまだ えいじ
山田 英二

福岡デザイン専門学校
特任講師



ますだ てるゆき
益田 輝之

株式会社東急ハンズ長崎店
営業グループリーダー



ひらこ ゆうき
平子 裕樹

株式会社COCO アドバンス
TSUTAYA BOOKSTORE
MIRAI NAGASAKI COCOWALK
店長



Nagasaki Design
Award 2020

大賞 Grand Prize



麦焼酎 1・5 ONE FIVE 30° 720ml

■ 受賞者 / 壱岐の蔵酒造株式会社

■ デザイナー / 荒木 光洋

■ 審査講評

今年も上位に上げられる優れたデザインの商品が多く、選定委員間の協議にも多くの時間を費やした結果、この商品が大賞に選ばれた。壱岐の「壱」と五島の「五」のアラビア数字「1・5」と椿の花のイラストをテーマにしたパッケージデザインは、両市の連携がシンプルに表現され、海を表わしたブルーのボトルにより、遙か大海原へといざなわれるイメージも漂わせているように感じられる。外箱も中央のトムソン部分から内の椿の花が開花する仕掛けも面白い。離島が多い長崎県ならではの島と島とのコラボ商品であり、島の活性化と魅力発信に期待したい。(山村真一)

■ 商品の特徴

「壱岐の蔵酒造」と「五島列島酒造」のコラボ商品で、「壱岐産米麦 100% の 8 年熟成焼酎」と「五島産米麦焼酎 100% 麦焼酎」のブレンド商品。両市の花木である「椿」をモチーフに五島産の花から採取した天然酵母「五島つばき酵母」を使用した長崎限定商品で、島の魅力が融合し味わい深く、米麴の旨味味わいと、甘い香りがお楽しみ頂けます。

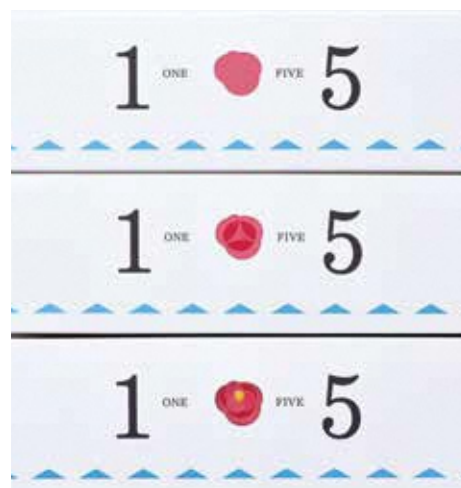
■ コンセプト

ラベルの「1」と「5」は壱岐の壱、五島の五の漢数字をアラビア数字に変換し椿の花をワンポイントに、シンプルなデザインとなっています。ボトルはブルーのグラデーション加工で、両市のきれいな海をイメージし、両市のシンボルである椿をラベル、化粧箱にデザインしています。化粧箱は、横置きにしたときに、下部に波をイメージして、中央のトムソン加工部分から、化粧箱をスライドさせると、椿のつぼみから満開までをアニメーション風楽しめます。

■ サイズ

麦焼酎 1・5 ONE FIVE 90 × 100 × 305

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



金賞 Gold Prize



コラージュ

■ 受賞者・デザイナー / 阪本 やすき (白山陶器株式会社)

■ 審査講評

4種類の上品なレリーフ模様に釉薬の留りが美しく器全体に広がり、上質なデザインが全てのシリーズにあしらわれている。模様やデザインが主張しすぎている商品の多いと感じるこの頃、器のデザインを熟知している企業のこの商品は、どこかホッと安心できるデザインであり、盛り付ける人にも食べる人にもこの気持ちは確実に伝わることだろう。また、4種類の模様はどれもよく吟味されていて、見る人にも使う人にも優しさをうつしてくれる素晴らしいデザインである。(山村真一)

■ 商品の特徴

穏やかなフォルムに4種類の彫模様をコラージュした器のシリーズ
10アイテム2色展開

■ コンセプト

心地よいソフトなシルエットのボールは、各サイズ深さや大きさ、カーブにこだわった。ボールとフリーカップの内側には釉薬を溜め、器の表情に深みを加えている。プレート類は、適度な深さを持たせたことで、様々なメニューに対応できる。繊細な4種類の彫模様をコラージュし、透明感のある釉薬を施すことで、上質でカジュアルな器に仕上げた。

■ サイズ

- ①プレート (LL) ϕ 250 × 40
- ②プレート (L) ϕ 220 × 30
- ③プレート (M) ϕ 190 × 30
- ④プレート (S) ϕ 155 × 25
- ⑤フリーディッシュ (L) ϕ 215 × 50
- ⑥フリーディッシュ (S) ϕ 160 × 45
- ⑦ボール (L) ϕ 210 × 85
- ⑧ボール (M) ϕ 170 × 75
- ⑨ボール (S) ϕ 135 × 65
- ⑩フリーカップ ϕ 95 × 65

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



金賞 Gold Prize



長崎和ちょこシリーズ

■ 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 Inc.)

■ 審査講評

和華蘭文化が象徴の長崎を「和」を基調にした表現は案外難しい。この商品は素材が「和」に特化したチョコレートであり、「和」の表現としてイラストを木版画のような民芸タッチに仕上げている。審査では、その「和」の手法と長崎らしい異国情緒のあるモチーフとの組み合わせにより独特の世界観をつくり上げていることが評価された。温かみのある民芸の表現は、手作りである商品工程にも通じており、日本の伝統色を使った最小限の色彩構成もブランドの世界観の構築に効果的に働いています。(増永明子)

■ 商品の特徴

長崎県下で展開しているチョコレートハウスの商品。人気のピュアチョコシリーズで、フレーバーは、抹茶、黄粉、餡子、胡麻の4種類となっており、ビジュアルだけでなく味わいにも和テイストを盛り込みました。こだわりの長崎産の原材料を中心として使用し、工房手作りで丁寧に仕上げました。

■ コンセプト

可能な限り地元産や九州産の和の素材を用いたオリジナルチョコレート。そこで、デザインも「チョコレートと和の出会い」をテーマにした。カラーには和の伝統色を用い、デザインモチーフにはチョコ伝来当時の長崎の歴史を象徴する出島や南蛮船などを取り上げた。長崎は「和華蘭のまち」と呼ばれるほど、複数の国の文化が混じりあっており、そのことが「異国情緒がある」と言われる所以にもなっている。パッケージのデザインも、和と洋の要素を混ぜて、異国情緒や歴史が感じられるようにした。

■ サイズ

- ①長崎和ちょこ 抹茶 (丸缶) 100 × 100 × 30
- ②長崎和ちょこ 黄粉 (丸缶) 100 × 100 × 30
- ③長崎和ちょこ 餡子 (丸缶) 100 × 100 × 30
- ④長崎和ちょこ 胡麻 (丸缶) 100 × 100 × 30
- ⑤長崎和ちょこ 抹茶 (角缶) 120 × 120 × 40
- ⑥長崎和ちょこ 黄粉 (角缶) 120 × 120 × 40
- ⑦長崎和ちょこ 餡子 (角缶) 120 × 120 × 40
- ⑧長崎和ちょこ 胡麻 (角缶) 120 × 120 × 40

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



金賞 Gold Prize



燻製芝エビのアヒージョ、燻製キビナゴのアヒージョ、燻製イイダコのアヒージョ

- 受賞者 / 株式会社 将大
- デザイナー / 株式会社 アルジュナ

■ 審査講評

アヒージョに加工した商品化は近年増えてきたが、大方瓶詰めされたものが多く、この商品もリニューアル前は瓶にラベルを貼っただけのものでした。今回リニューアル後の商品は、瓶を包む紙包装にフライパンの画像が入っており、まだニッチなアヒージョに対して、瓶から見える中身を訴求するよりも調理法や用途の広がり提案していることが審査員から評価されました。今年から手提げ袋が有料になり、取手があるパッケージ構造は手土産としても重宝することでしょう。(増永明子)

■ 商品の特徴

長崎県産のイイダコ、キビナゴ、芝エビを燻製にし、琴海エリンギ、大島のトマト、五島の椿油などを一緒に瓶詰し、常温化致しました。

■ コンセプト

商品が陳列してある際、指を入れてすぐ手に取ることができ購入しやすくしてあります。また中身が分かるよう横を開け見やすくしております。

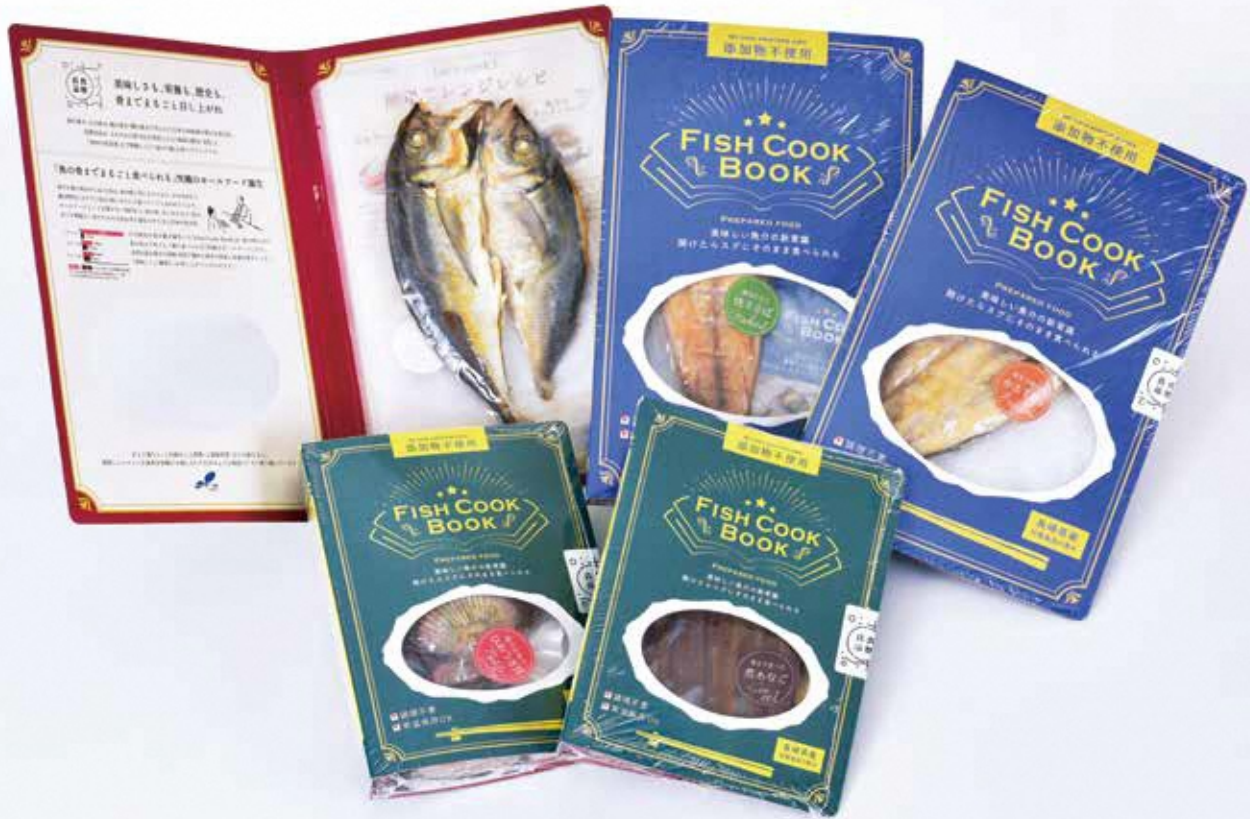
■ サイズ

- ① 燻製芝エビのアヒージョ 54 × 54 × 227
- ② 燻製キビナゴのアヒージョ 54 × 54 × 227
- ③ 燻製イイダコのアヒージョ 54 × 54 × 227

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



金賞 Gold Prize



Fish Cook Book シリーズ

- 受賞者 / 春田 栄子 (うえはら株式会社)
- 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)

■ 審査講評

長崎県産の食材を調理し、そつの無いデザインを経て販売するというのは普通の流れです。しかし、この商品名は「FISH COOK BOOK」。料理本です。本の如くパッケージを開くと、調理した食材が図鑑のように添付されています。商品の陳列も本のように立て置きができ、新しい販売方法だと思いました。ただ、気になった点として商品名ばかり目立ち、内容である食材名が見えません。見せ方や食材名を工夫すれば、もっと素敵な商品になると思いました。(山田英二)

■ 商品の特徴

手間が多く、一人暮らしにとってはハードルが高い魚介料理。その悩みを解消し、美味しい魚介料理を楽しんでいただける、調理不要で長期常温保存が可能な「Fish Cook Book」を開発しました。骨まで丸ごと食べられるため、後片付けの手間もなく栄養価も抜群です。

■ コンセプト

開けたらすぐに食べられる常温長期保存が可能な「常備食」としての使用を想定し、家庭の省スペースに本のように商品を立てて収納できるよう「ブック型」の仕様としました。パッケージ内面には、骨まで食べられ栄養価が高いことや、アレンジレシピを記載しています。

■ サイズ

- ①骨まで食べるあじ開き 16 × 160 × 248
- ②藻塩仕立て焼きさば 16 × 160 × 248
- ③骨まで食べるかます開き 16 × 160 × 248
- ④殻ごとゆでひおうぎ貝 25 × 135 × 180
- ⑤骨まで食べる煮あなご 25 × 135 × 180

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



金賞 Gold Prize



ビワの葉ごころ オマモリジェルクリーム

- 受賞者 / 有限会社 SSC
- デザイナー / Yuga Huang (HI(NY))

■ 審査講評

出品方法が上手でした。対象パッケージ以外にもディスプレイ台やリーフレット等の販促ツールが複数あり、ブランドとしての統一感が他と比べても優っていました。数や量を出品すればいいということではなく、いずれのツールにも丁寧にデザインされている姿勢が見え、ブランドの価値を感じました。キュートな表現ながらも、身土不二・一物全体の考えの下での商品化であり、特に廃棄されるビワの有効利用は持続可能な循環を社会に提案しています。(増永明子)

■ 商品の特徴

「ビワの葉ごころ オマモリジェルクリーム」の材料となっているのはビワ。民間療法としても伝承のある、長崎県の特産品“びわ”の奥深さに着目し誕生した商品です。生産者と連携し長崎産だけを使用しています。栽培期間中、農薬や農業用の肥料などは使用せず、長崎の大地と太陽の恵みにより育まれた自然のビワです。最盛期の6月に一つ一つ手摘みで収穫し、あますことなく丸ごと(果肉・果皮・種・葉)使用し抽出した、ビワ抽出エキスを配合しています。

■ コンセプト

「健康な肌は幸福に繋がる」というコンセプトを基に、長崎から健康肌で生き生きと過ごす毎日に応援する意味を込め、主成分である長崎特産ビワをはじめ、長崎が誇る笑顔になる観光名所をデザイン化。気になるときにすぐに片手で開閉でき、衛生面を考慮したワンタッチのキャップ式を採用し使用時のストレスも軽減。

■ サイズ

ビワの葉ごころ オマモリジェルクリーム
29 × 46 × 142

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



HOOP

■ 受賞者・デザイナー / 富永 和弘 (白山陶器株式会社)

■ 審査講評

スタッキングできる白磁のカップ、ボール、プレートは日常に使う機能とデザインを両立したシンプルで美しい器です。またカバープレートをつけることで色々な用途で使用できるのもうれしい。3色のやさしい色合いも可愛らしく、生活を彩る品としてプレゼントにも喜ばれると思います。(平子裕樹)

■ 商品の特徴

スタッキングを重視したカップとボール、プレートのシリーズ。帯状の凸部分が重なりを助け収納しやすい。

■ コンセプト

一本の帯状の凸部によりスタッキングの機能と加飾の楽しさを両立させた器。シンプルな白磁のフォルムに伝統技法である飛びかんなを施し、下絵具で染めたアレンジは、機能的な器の中にも表情豊かなクラフト感を備えている。3色のカラーバリエーションは蓋物として使う際に自身の識別ができる。

■ サイズ

- ①ボール (M) ϕ 140 × 60
- ②ボール (S) ϕ 105 × 50
- ③フリーカップ ϕ 85 × 65
- ④カバープレート (M) ϕ 140 × 12
- ⑤カバープレート (S) ϕ 105 × 12
- ⑥カバープレート (SS) ϕ 85 × 12

■ 問合せ先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



薬膳茶 8 種

- 受賞者 / 金星堂薬膳茶 Lab.
- デザイナー / 山崎 加代子 (design hehe)

■ 審査講評

僕は日頃、日本茶を飲みません。コーヒー党ですが、コンビニに行くとその時に限って健康を少し気遣いお茶をよく選びます。とはいえ、選び方はお茶の葉の種類でしか選択の余地はありません。しかし、この商品はお茶の葉の種類ではなく、効能で選べるブレンド茶です。ありそうでない、魅力的な商品企画と思いました。また、お茶の名前を素直でわかりやすくすることで、新商品ながら手に取りやすい工夫も成功していると思います。(山田英二)

■ 商品の特徴

長崎の薬剤師が、人それぞれの心と身体の症状に合わせてブレンドした、やさしい味の「薬膳茶(合わせ茶)」8種類です。

■ コンセプト

中医学専門の薬剤師が、このように細やかにブレンドした「薬膳茶」は九州でもめずらしいそうです。人に言えない悩みを持った人にも、さり気なく手に取ってもらい、家の中でも主張し過ぎないパッケージで、8種類のお茶の特徴が見た目にも何となくわかるように「色・商品名・漢字1文字」で区別し、女性に好まれるやさしいデザインとしました。

■ サイズ

- ①あたため茶 50 × 120 × 200
- ②すっきり茶 50 × 120 × 200
- ③かろやか茶 50 × 120 × 200
- ④うるおい茶 50 × 120 × 200
- ⑤目まもり茶 50 × 120 × 200
- ⑥体まもり茶 50 × 120 × 200
- ⑦体めぐり茶 50 × 120 × 200
- ⑧ゆったり茶 50 × 120 × 200

- 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



rin_ryo

■ 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)

■ 審査講評

特徴は伝統的な模様をデフォルメした形に食品の色や素材感を邪魔しない程度の絶妙なキャラクター感が存在する点である。少し新規性があると感じたのは、輪花と稜花。左右同士で並行に合わせられることであろう。サイズ感も日本的なので日本の食卓に合う。また、プレートとミニプレートはプレート・オン・プレートにも新たな形（雰囲気）が醸出される。狙いどおり、様々に使うことが可能な使い勝手のいい皿のシリーズとなっている。おそらく、他の色もあるだろうことが推測できるが、他の色も拝見したい。

(塚本カナエ)

■ 商品の特徴

各一枚で使うのはもちろん、輪花と稜花の縁を合わせて左右に並べたり、襷掛けに並べたりして置き方次第で様々な演出ができます。

■ コンセプト

永く親しまれている古典的な輪花形・稜花形を、現在のモダンライフスタイルのテーブルで楽しめるよう、シンプルにそしてマットな質感であたたかみをもたせ仕上げました。

■ サイズ

- ① rin ミニプレート 77 × 77 × 11
- ② ryo ミニプレート 84 × 84 × 11
- ③ rin プレート 140 × 140 × 21
- ④ ryo プレート 146 × 146 × 21

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照





恋多きトマトジュース

■受賞者 / たかしま農園・崎永海運株式会社

■デザイナー / 羽山潤一 (DEJIMAGRAPH Inc.)

■審査講評

長崎では有名な高島とまとを使用したトマトジュース。シンプルなパッケージデザインでありながら、トマト本来の「甘さ」や「濃さ」が手に取らなくても伝わる商品に仕上がっており、こだわりと完成度の高さが感じられます。贈答用の箱についても、箱を開けると緑の内側に入っており、見た目にもインパクト抜群！プレゼントとして頂いた方の喜ばれる顔が浮かびますね！今後は飲むフルーツとして、コンビニなどへの販路も可能性を感じます。(益田輝之)

■商品の特徴

商品化できない訳アリのトマトをそのまま絞ってなにも加えず作りました。他にはない濃さ、たかしまのトマトをダイレクトに味わえるジュースになっています。アレンジもしやすいのも特徴です。

■コンセプト

たくさんのトマトがこの1本のジュースに使われていることを伝えるネーミング、デザインにした。既に知名度と人気のある商品の加工品なので、トマトや他の加工品と同じ世界観になるように心がけた。直売に力を入れている会社なので、写真だけで購入が決まるECサイトでも主張できるように、縁を波型のラベルにして、どの方向からも目を引く工夫をした。

■サイズ

- ①大瓶 2本セット 340 × 220 × 80
- ②大瓶 (720ml) 70 × 70 × 290
- ③小瓶 (180ml) 50 × 50 × 130

■問合せ先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



BUCO

■ 受賞者・デザイナー / 真梶 貴志 (白山陶器株式会社)

■ 審査講評

形状はもはや珍しくはないが、使い方の提案がいい。花器としてもペン立てとしても使用できる点がポイントである。草花を活ける際に問題となるのは、草花をどうまとめる(束ねる)かであるが、これは胴体真中の一部を前後でつなげたことから左右に空間が分かれた故に大きな花束、小さな花束の入れる場所を変えると一つの花器でまかなうことができる。または、花器と草花をどう合わせるかを考えることもできる。一つ気になることは黒の方であるが、口元の茶色は必要だろうか?形はいわゆるモダンデザインなので、もう少し形に合う、形を引き立たせる釉薬があるのかもしれない。

(塚本カナエ)

■ 商品の特徴

大胆に穴の空いた個性的なフォルムの花器。ツールスタンドとしても使用可能。2形状2色展開。

■ コンセプト

彫刻的なおもしろさと実用性を両立させたデザイン。ユニークな造形が植物とあいまって空間を楽しく演出する。穴の部分はつかみやすく持ち運びに便利。

花器以外にも、定形内の封筒や筆記具を整理できる「ワイド」と、キッチンツールなどの収納にも便利な「トール」の2アイテムから選べる。

■ サイズ

①花器(トール) 50 × 160 × 195

②花器(ワイド) 50 × 220 × 105

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



島原手延べ素麺 水晶の光 贈答箱

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

■ 審査講評

昔ながらのデザインを継承し大箱や中箱のサイズも現代のニーズに合わせた感覚は素晴らしいと感じました。島原素麺の歴史やこだわりも伝わってくる…そんな商品に仕上がっていると思います。市場ではご年配の方にも安心感のある落ち着いたデザインのため、お中元やお歳暮といったギフト需要期での訴求も容易にできそうです。(益田輝之)

■ 商品の特徴

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。その島原手延べ素麺 水晶の光の4個セット用の化粧箱です。

■ コンセプト

リニューアル済の本村製麺工場の主力商品、「水晶の光」の外箱。パッケージ同様、創業当時の図案を生かしたデザインです。そうめんといえば昔から大入り箱が主流。その大入り箱のリニューアルに加え、新規で小箱も製作。小家族や一人暮らしの方にもギフトとして送りたいというニーズに応えたサイズで、個人用としても持ち帰りやすいのが特徴です。図柄を大きく印象的に配置することで、売り場で一体感とインパクトを感じさせます。

■ サイズ

- ①化粧箱 20束入り 207 × 315 × 27
- ②化粧箱 10束入り 104 × 215 × 41

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



畳座シリーズ

■ 受賞者 / 小柳 竜士 (小柳畳商店)

■ デザイナー / 有川 智子 (草草社)

■ 審査講評

床生活用グッズは4～5年前からよく見かける。シニア層をターゲットとしているようだが、床座生活を好む方には若年層も相当数いるので、そうした方々に向けても提案していただきたいと思う。畳を使う世代(抵抗感がない世代)＝シニアではないだろうし、産業の将来を考えると若年層にアピールする商品も開発していかなければならないことは明白である。丁寧な作りや畳の香りがすることは非常に好感が持てる。せっかくここまでいい製品になっているので、裏の滑り止め部分の素材、大きさ、どの位置に貼るのかなどご検討いただくとさらに素晴らしいものになると思う。(塚本カナエ)

■ 商品の特徴

伝統的な畳制作の技術を用いて制作した楽に座るためのツール。

■ コンセプト

畳の空間が減っている事実ではありますが、その流れに任せるだけでなく、新たな生活スタイルに合う畳を提案していくことが必要と感じ、本商品を開発しました。座るといふ動作を楽にしてくれるツールとして、使っている方からも好評を得ています。様々なシーンや空間で使いやすいよう、シンプルで軽く、持ち運びできるサイズやデザインにこだわりました。贈りやすい商品として選んでいただけるかどうかを重視し、小柳畳商店の伝統や思いを感じていただけるプロダクトとして、遠方の方にも手にとっていただけることを意識し制作しています。

■ サイズ

① 胡座 AGURA 220 × 380 × 100

② 正座 SEIZA 160 × 155 × 120

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照





腸活米

■ 受賞者・デザイナー / 川崎 敬継 (出島トンボロ株式会社)

■ 審査講評

シンプルでありながら商品の紹介、素材を伝えるキーワードが詰まったデザインは、健康志向の高い方から、腸活に興味をお持ちの初めての方にも内容が伝わりやすく、販路拡大への意気込みが感じられました。また、手に取りやすいサイズも高く評価しました。(平子裕樹)

■ 商品の特徴

茶碗一杯で約100億個の乳酸菌が摂れ、普段の食事で手軽に腸活ができる白米です。本来の白米や玄米などでは摂取できない栄養素を取ることができ、お米本来の栄養素を損なうことなく、更に乳酸菌やオリゴ糖、食物繊維も同時に白米で摂取することができます。

■ コンセプト

日本人の心の中に昔からあるお米の存在を表すために稲穂を使用し、また、中央下の部分のマークは梅結びになっています。梅の花は厳しい冬を乗り越え、春に先駆けて咲く花として運命向上や縁起物としての意味をもつこと、そして、コーティングされている梅の花から抽出された「梅の花乳酸菌」をかけて、デザインしました。

■ サイズ

腸活米 20 × 95 × 150

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



長崎ジビエ鹿ジャーキー・長崎ジビエ猪ジャーキー

- 受賞者 / 溝口博幸 (合同会社 ながさき夢ファーム)
- デザイナー / 町田 淳 (株式会社 ピーエス・クリエイティブ)

■ 審査講評

この商品は長崎市が抱えている「有害鳥獣対策」として捕獲された命を処分という流れではなく、商品として進化させたところに魅力があります。サイズはコンパクトで、価格帯も安価。これらの工夫により初めてのジビエ料理として馴染みやすく、手に取りやすい商品として成功していると思います。(山田英二)

■ 商品の特徴

長崎市の指定有害鳥獣対策として捕獲された「猪」や「鹿」を処分するのではなく、「ジビエ」として食することで命の大切さを伝えるとともにジビエ料理(商品)の普及活動の一環で開発しました。

■ コンセプト

ターゲットに向けてなるべく安価で気軽に手に取りやすい、愛着のあるイメージを念頭にクラフト系の色調で素朴な雰囲気のパッケージのラベルデザインとしています。鹿および猪のシルエットでわかりやすく、子供にも親しみやすいトーンでの簡易包装でコストを抑え、安価な売価で販売しています。

■ サイズ

- ①長崎ジビエ鹿ジャーキー 100 × 160
- ②長崎ジビエ猪ジャーキー 100 × 160

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



長崎ケーゼ キューブ

■ 受賞者 / 田川 俊幸 (有限会社 明治屋商店)

■ デザイナー / DEJIMAGRAPH Inc. ・ 石原 亮太 (Pebble Ceramic Design Studio)

■ 審査講評

長崎を連想させるデザインが可愛らしい波佐見器とパッケージの箱に描かれた文字とデザインはレトロモダンでコンセプトが良く伝わりました。食した後も色々な用途で使える器のサイズも高く評価しました。もう少し商品の内容が伝わると長崎の食と文化を感じられると思いました。(平子裕樹)

■ 商品の特徴

長崎の焼物「波佐見焼」に長崎県産豚原料のソーセージを詰め、オーブンで焼き上げる「ケーゼ (ミートローフ)」に仕上げています。この商品は、ドイツの国際コンテストで2016年(プレーン)、2019年(チーズ入)に金賞を受賞しました。

■ コンセプト

江戸時代、西洋から長崎出島に伝えられたソーセージ。また、「コンプラ瓶」と呼ばれる波佐見焼の器が海外に輸出されていました。その頃を思い長崎県産豚肉を主原料にしたソーセージを波佐見焼の器に詰め、焼いてケーゼに仕上げました。器は、長崎を連想させるデザイン(「教会」「ステンドグラス」「出島」「眼鏡橋」)を施しました。使用後も食材や小物などを入れ再利用出来ます。

■ サイズ

長崎ケーゼ キューブ 110 × 193 × 63

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞 Silver Prize



雲仙の朝日

- 受賞者 / 竹田かたつむり農園
- デザイナー / 古庄 悠泰 (景色デザイン室)

■ 審査講評

手間ひまをかけて栽培されたお米を使用し、もちもちの食感を楽しめる甘酒ということが外装に印字されているコメントからも伝わり、こだわりを感じさせてくれる一品でした。パッケージデザインの潔いシンプルさは無添加や素材への追及をも感じさせてくれました。ビンの口やフタなどを改良されて、高級感や特別感などを出しても良いと思います。
(益田輝之)

■ 商品の特徴

私たちの農園で栽培した在来の朝日という品種と黒米を使って甘酒を作りました。

■ コンセプト

雲仙市で在来品種の「朝日」という品種のお米を栽培しています。美味しさを追求し、昔ながらのかけ干しにこだわって栽培したお米を使っていますので、そこを強調するデザインでとお願いしました。また、酒造会社さんをお願いして作っていますので、酒造会社の「蔵内堂」、私たちの農園「竹田かたつむり農園」のダブルネームを使ったとのことでした。

■ サイズ

甘酒 700 × 700 × 2200

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照



銀賞

Silver Prize



五三焼カステラ

■ 受賞者 / 株式会社 長崎カステラセンター心泉堂

■ デザイナー / 羽山潤一 (DEJIMAGRAPH Inc.)

■ 審査講評

桐箱と桐箱に合うようシンプルにあしらわれた外ケースの五三焼カステラのパッケージである。桐のやさしい高貴な素材感を生かした控えめでシックなデザインが、五三焼カステラにふさわしい素晴らしいパッケージデザインであり、パターン化した「心」の模様と山形のシンボリックなイラストは「心泉堂」のイメージともオーバーラップするデザインといえよう。(山村真一)

■ 商品の特徴

通常よりも卵黄を多く使用し、もっちりとした食感とともに深いコクと濃厚な甘さを楽しむ特製五三焼カステラです。届いてすぐにお召し上がりいただけるよう10切れカット済みです。特製の桐箱にお入れし、専用手提げ袋をお付けいたします。

■ コンセプト

五三焼の特徴は、なんといってもたっぷりを使用した卵黄。雲仙岳のたまご農場とカステラ専用卵を契約している。自然豊かな雲仙岳と、鮮度が高くこんもりと盛り上がる黄味の様子に着想を得て、山形のデザインをシンボルとして作成。背景には心泉堂の「心」の文字をパターン化し透かしてあります。特製の桐箱を使用し、スリーブケースの形状やシール、中敷きなども贈答にふさわしい質感にこだわりました。他社の五三焼と差別化できるデザインに仕上げることも意識しました。

■ サイズ

五三焼カステラ 0.6号 285 × 85 × 75

■ 問合先・販売先・価格は p28 参照





tokusa

- 受賞者・デザイナー／武村 博昭（株式会社 利左エ門）
- 商品の特徴：大胆な十草模様が描かれた器です。ポップな柄がお料理を引き立て元気が出るお皿です。荒土を使って味わいが出るように工夫しています。手書きののびのびした所が特徴です。
- コンセプト：「十草はのびのびと成長する。」という意味が有ります。元気に子供達がすくすく育つ思いと、真っ直ぐな人間に育ってほしいとの願いです。料理を盛ると見事に映えて元気が出る器です。スタッキングも良く収納性も優れています。
- サイズ：①プレート (L) 245 × 245 × 38 ②プレート (M) 200 × 200 × 33
③プレート (S) 170 × 170 × 28 ④プレート (SS) 145 × 145 × 28
- 問合せ先・販売先・価格は p29 参照



ブルースプレッドシリーズ

- 受賞者・デザイナー／眞崎 善太（有限会社 一真陶苑）
- 商品の特徴：スタッキング良し。軽い。
- コンセプト：シンプルな個性。白磁と青磁のコラボ。淵周りを広げること（スプレッド）によって料理映えする。
- サイズ：①ボール (L) 290 × 65
②ボール (M) 163 × 50
③プレート (S) 140 × 37
④プレート (SS) 123 × 20
⑤プレート (ミニ S) 91 × 12
- 問合せ先・販売先・価格は p29 参照



クルス・オリジナルキャラクターペンケース

- 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）
- 商品の特徴：形状を立体にした事により、見ても楽しいデザイン。
- コンセプト：小浜食糧株式会社・Bon patty の長崎銘菓「クルス」のキャラクターとして 55 年間親しまれています。鈴木信太郎画伯が長崎来訪の時に描いた絵です。画伯の絵のイメージを損なうことなくそのまま使用し、サインの「す、」も取り入れています。このイラストを長崎県民、観光者の老若男女にもっと親しんでもらいたいとの思いから、生活雑貨として商品化しました。形状にもこだわり、立体にしたことにより絵の存在が増し、見ても楽しい商品になっています。また、製作については就労継続支援 B 型アストルテの利用者が手掛けています。
- サイズ：ペンケース（7 種類）70 × 120 × 220
- 問合せ先・販売先・価格は p29 参照

入選 WINNING PRIZE



Nagasaki Design
Award 2020



ジェラート

■ 受賞者 / 山下 晃輝 (有限会社 マルヤマ オレンジジェラート)

■ デザイナー / 古賀 正裕 (古賀正裕デザイン)

■ 商品の特徴: 小浜温泉街にあるジェラートショップ「オレンジジェラート」のオリジナル商品です。雲仙・島原産の素材をはじめ県産素材も使い、季節の味を手作りで提供しています。「長崎県特産品新作展」では2年連続で優秀賞を受賞するなど評価も高まるなか、人気の味11種類をカップジェラートとして商品化しました。

■ コンセプト: 小浜温泉のお土産品という特徴を、温泉土産の定番「湯せんべい」の焼き印から着想を得てパッケージ化しました。フタ面のレトロな文字組みと多彩なカラーバリエーションで、手作り感や豊富な味のラインナップをあらわしています。

■ サイズ: ①原城トマト 70×70×60 ②しぼりたてミルク 70×70×60
③ブルーベリーミルク 70×70×60 ④レモン 70×70×60
⑤小浜の塩ミルク 70×70×60 ⑥マンゴー 70×70×60
⑦チョコレート 70×70×60 ⑧ごと芋 70×70×60
⑨ラズベリーミルク 70×70×60 ⑩雲仙茶 70×70×60
⑪黒ごま 70×70×60

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



五島列島 手づくりあいすシリーズ

■ 受賞者 / 舛田 剛一 (株式会社 マルマス)

■ 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)

■ 商品の特徴: 五島アイスの老舗・マルマスでは長年培ってきた氷菓技術・当社独自の配合により懐かしい味わいを守りながらも、牛乳のコクと風味を守りつつ重くなりすぎないように仕上がっています。五島特産の素材をふんだんに使用することで他では味わえない、素材を活かした爽やかで味わい深い五島のアイスをお楽しみいただけます。

■ コンセプト: 手書きの素朴なイラストで島の上質な手作りアイス屋さんとしての歴史や素材を表現しました。ひと目で味のバリエーションやイメージが伝わるようデザインしています。

■ サイズ: ①五島バニラ 70×70×60 ②五島抹茶 70×70×60
③かんころ 70×70×60 ④12カップセット 220×310×190

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



長崎銘菓クルス詰合せ (長崎空港限定パッケージ)

■ 受賞者 / 代表取締役 金澤 昌江 (小浜食糧株式会社)

■ 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)

■ 商品の特徴: 長崎空港でしか購入頂けない、特別な御土産として開発しました。長崎を代表する歴史あふれる観光名所と、長崎空港をモチーフにしたイラスト(飛行機、全国的にも珍しい海上空港としてのシルエット)、長崎銘菓クルスの世界観(十字架、シスター、ステンドグラス)を融合させました。クルスお馴染みのシスター達が長崎観光を楽しんでいる、そんな空想が広がるような、見ているだけでも楽しくなる製品を目指しました。また、お菓子を楽しんだ後も小物入れに使用出来るなど、長く手元にとって頂けるように、丈夫な紙素材を採用。ラベルシールはシール跡が残らず綺麗にはがしやすい素材のものを使用しています。詰合せ内容は、「限定」として特別な詰合せにするため、全5種類のクルスが全て入った5枚入の詰合せに致しました。

■ コンセプト: 教会のステンドグラスをイメージしたデザインで、長崎の歴史を連想させるモチーフ(シスター、南蛮人、グラバー園、大浦天主堂、軍艦島、眼鏡橋、路面電車、紫陽花)を箱全体に散りばめました。マットな箱でも角度によって表情を変えるガラスの質感を表現する為、それぞれの模様・テクスチャ、配色にもこだわっています。ラベルを剥がした後も小物入れなどの箱で「長崎」を楽しめるパッケージを目指しました。

■ サイズ: 長崎銘菓クルス詰合せ(長崎空港限定パッケージ) 82×113×54

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



ながさきマスク

- 受賞者／かのこゆり (TeRAYA)
- デザイナー／森本 志野 (工房カモ)
- 商品の特徴：昨年、長崎賞を頂いた手ぬぐいでマスクを製作。今の時世にあっていることと、長崎のお土産として人気を集めている。
- コンセプト：生活必需品となったマスクも今は供給も安定してきた。そこで、マスクにお洒落でユニークな要素を取り入れて、単に感染予防という観点だけでなく、楽しいコミュニケーションツールとして楽しんでもらいたいという想いで制作した。
- サイズ：①長崎双六アソート 200 × 100
②長崎ドラゴンアソート 200 × 100
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照



小浜美人 フェイスマスク

- 受賞者／雲仙みらいかたる株式会社
- デザイナー／羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH Inc.)
- 商品の特徴：本商品は、地域資源（温泉水）を活用した土産品として、海辺の温泉「小浜温泉」の源泉を 50% 配合したご当地フェイスマスクです。小浜温泉は、湯治場として栄え、神経痛などに効果がある湯量が豊富な温泉街です。商品には、間近に海が望める温泉ならではの保湿効果がある「マリンコラーゲン」や「海洋性エラスチン」も配合しました。島原半島は、西から東へと続く、泉質の異なる 3 つの大きな温泉（雲仙温泉、小浜温泉、島原温泉）のほか、半島の南北にも温泉が湧くことから「温泉郷」として古くから親しまれてきました。このような特徴を活かし、2018 年 12 月の雲仙温泉水を活用した「雲仙美人フェイスマスク」製作に続き、「小浜美人フェイスマスク」を製作しました。
- コンセプト：各々の温泉水をたっぷり使ったご当地フェイスマスクの第二弾。雲仙が山の温泉であるのに対し、小浜は海の温泉と呼ばれる。海を見渡せる温泉に浸かる女性の後ろ姿をモチーフにデザインした。空も海も青い日中の時間帯から、サンセットに向かう時間。海の色が美しく変化する時間帯をカラーに採用している。
- サイズ：フェイスマスク 140 × 110 × 3
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照



タフタ生地 of シンプル A ラインワンピース (サッシュ・コサージュ付)

- 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
- 商品の特徴：シルクタフタライクに織られたポリエステル生地で豪華さはシルクそのままに取り扱いのしやすい素材を選んでお仕立てしたワンピースです。
- コンセプト：デザイン性を最小限に、敢えてシンプルにすることで素材の良さ、お仕立ての良さを最大限に生かした上品なワンピースです。「モノ」の溢れる時代だからこそ、一着を着る丁寧な、お一人のお客に向けて熟練の職人がお仕立てする「大切に着たくなるお洋服」をお届けしています。
- サイズ：ワンピース (オーダー製品)
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照

入選 WINNING PRIZE



長崎びわ酢ゼリー

- 受賞者 / 理事長 菅政和 (社会福祉法人 春風会楽々工房)
- デザイナー / 古澤 かこの (株式会社デザイン・スーパーマーケット)
- 商品の特徴: 当社の長崎びわ酢をたっぷり詰め込んだ甘酸っぱいゼリーです。これまでのゼリーと異なり、ほんのりとした甘さと、すっぱさも感じていただけるさわやかなゼリーです。
- コンセプト: 長崎びわ酢のデザインを活かし、姉妹商品と一目でわかるように、大きなデザインはほぼ同じにしています。よく見ていただくと、びわ酢好きの尾曲ネコが、ゼリーをスプーンで食べています。個包装のゼリーは、当初販売予定ではなかったのですが、病院の売場に置いたところ、評判がよく、定番として作成しました。1個ずつ、びわ酢ゼリーのラベルを貼り、少しアピールしています。
- サイズ: ① 3個入りセット 8.0 × 21.5 × 4.3
② 単品 10.0 × 12.0 × 4.0
- 問合せ先・販売先・価格は p29 参照



カステラシリーズ (1号・0.6号)

- 受賞者 / 株式会社 長崎カステラセンター心泉堂
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH Inc.)
- 商品の特徴: 自然豊かな雲仙岳で育てられた鶏の新鮮卵となめらかな口当たりの天然はちみつを贅沢に使用しています。口の中でとろけるような「しっとり感」と、「ふわふわした食感」が特徴です。防腐剤を使用していないのでお客様も安心してお召し上がりいただけます。食べやすい厚みの10切れカット済みで、お茶菓子、手土産、お祝いギフトにも大変喜ばれています。
- コンセプト: 長崎心泉堂の看板商品である、幸せのカステラシリーズのリパッケージ。シリーズでありながら、パッケージは統一感がなかった。シリーズとして統一を持たせ、商品群として売り場で主張できるようにした。カステラの原材料はシンプルだからこそ、心泉堂は全ての素材にこだわっている。素材や味への自信を銀色の特色インクで表現した。
- サイズ: ① 幸せのいちごカステラ 1号 275 × 100 × 70
② 幸せの黄色いカステラ 1号 275 × 100 × 70
③ 幸せの抹茶カステラ 1号 275 × 100 × 70
④ 幸せのいちごカステラ 0.6号 275 × 70 × 70
⑤ 幸せの黄色いカステラ 0.6号 275 × 70 × 70
⑥ 幸せの抹茶カステラ 0.6号 275 × 70 × 70
- 問合せ先・販売先・価格は p29 参照



カステラシリーズ (0.3号)

- 受賞者 / 株式会社 長崎カステラセンター心泉堂
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH Inc.)
- 商品の特徴: 自然豊かな雲仙岳で育てられた鶏の新鮮卵となめらかな口当たりの天然はちみつを贅沢に使用しています。口の中でとろけるような「しっとり感」と、「ふわふわした食感」が特徴です。防腐剤を使用していないのでお客様も安心してお召し上がりいただけます。食べきりサイズの5切れ入りで丁度いいとの声も多く、幅広いシーンでお使いいただけます。
- コンセプト: カステラ激戦区の長崎で、デザインで区別・差別化できる商品を目指した。歴史があるブランドは他にあるため、伝統よりも「こだわり」「上質感」「手に取りたくなる可愛さ」を目指した。パッケージを開くごとに、メッセージと長崎モチーフのイラストが現れる仕様となっている。ご自宅でも長崎旅の余韻を楽しんでいただきたい。
- サイズ: ① 幸せの黄色いカステラ 0.3号 150 × 65 × 65
② 幸せのいちごカステラ 0.3号 150 × 65 × 65
③ 幸せの抹茶カステラ 0.3号 150 × 65 × 65
- 問合せ先・販売先・価格は p29 参照



長崎素材ドレッシング

「長崎県産焼きあご使用 和風だししょうゆ」
「大村産黒田五寸にんじん使用 スウィートベジタブル」

- 受賞者 / チョーコー醤油株式会社
- デザイナー / 凸版印刷株式会社
- 商品の特長: 『あご和風』は県産焼きあご他、県産野菜(たまねぎ、しょうが)と対馬産原木しいたけが織りなす和の味わい。『にんじんベジ』は大村産黒田五寸にんじんと県産たまねぎのまろやかな甘みと旨味がギュッと詰まっています。
- コンセプト: 本品の主要販路は全国流通の一般小売が前提なので、長崎の小売店とは客層の異なる全国各地のどのような売り場でも、一目で「長崎素材」が読み取れる構成に。また、それぞれのこだわり地元原料「長崎県産焼きあご」「大村産黒田五寸にんじん」とリンクしたイメージカラーとヘッドパターンを配し、姉妹品としてのコンビ展開も可能な組立としました。
- サイズ: ①長崎素材ドレあご和風 52 × 52 × 158
②長崎素材ドレにんベジ 52 × 52 × 158
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照



生搾りつばき油 “Natty”

- 受賞者 / 川口 秀太 (株式会社 やがため)
- 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)
- 商品の特長: 新上五島町に自生するオレイン酸含有量 80% 以上のヤブツバキ (カメリア・ジャポニカ種) が原料です。島の豊かな自然を濃縮させた「エッセンス」とも言えます。生搾り製法 (コールドプレス製法) により、加熱した際に強くなる「油くささ」やべたつきを抑制しました。また、圧力を掛けず、丁寧に濾過するため、透明感のあるさらりとしたオイルです。
- コンセプト: 日本画タッチの椿のイラストを描き、金箔を使用したロゴで高級感のあるパッケージを目指しました。和風のイラストと筆記体英語を合わせることで和モダンな世界観で海外の方にも手に取っていただけるようデザインしました。
- サイズ: ① Natty 30ml 350 × 350 × 1050
② Natty 50ml 400 × 400 × 1150
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照

UNZEN JIGOKU CAFE

豆乳 & ヴィーガン焼きドーナツ



- 受賞者 / 雲仙みらいかたる株式会社
- デザイナー / 羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH Inc.)
- 商品の特長: 雲仙地獄内のカフェの看板等のため製作。地獄と言えば、「鬼」のイメージがあり鬼をベースにロゴを製作。
- コンセプト: 雲仙地獄というインパクトのあるネーミングを活かし、カフェの名前も地獄カフェとなった。「地獄」という名称を生かすべく、そこに暮らすキャラクターとして、チャーミングな鬼を設定。外国人に愛された避暑地としての歴史を踏まえ、レトロ感ある字体をオリジナル作成しました。国立公園内、地獄そばという立地。調理行為ができないため、完成したものを販売している。様々な商品が取り扱われることを想定し、汎用性の高いサイズでラベルシールを作成。最小限のアイテムでスタートできるように提案した。
- サイズ: ①プレーン豆乳 145 × 90 × 40 ②ほうじ茶豆乳ラテ 145 × 90 × 40、
③黒糖豆乳ラテ 145 × 90 × 40 ④ヴィーガン焼きドーナツ 115 × 100 × 30
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照

入選 WINNING PRIZE



黒米／在来種・黒米

- 受賞者／竹田かたつむり農園
- デザイナー／竹田 真理（竹田かたつむり農園）
- 商品の特徴：白米に少量の黒米と一緒に炊くと赤く色づき、もちもちの食感になります。環境や私たちの体に配慮して、無農薬、無化学肥料で育てています。この黒米は、伊勢神宮の御神田で守られて、さまざまな方の手に渡り現在私たちの農園で栽培しています。
- コンセプト：環境に負担をかけないよう、持続可能な農業に挑戦していますので、商品にもそのような考えのもとシンプルなデザインを心がけました。余った紙などを利用したいと考えていたところ、毎年カレンダーを販売する芸術家の方に余ったカレンダーを譲ってもらうことになり、その紙を裏紙にして、さらに白黒印刷のできるシンプルなデザインにしました。在来種は、昔ながらの品種でもあり、背丈が高く栽培が難しいということ、香り、味わい、ともに他の品種改良された黒米とは全然違うので、シンプルで素朴ながら高級感を出すために実際に習字で書いた「黒米」を強調させ、最低限必要な文言を書きました。
- サイズ：①黒米 300 × 1000 × 2000
②在来種・黒米 400 × 800 × 1450
- 問合先・販売先・価格は p29 参照



MANGETSU

- 受賞者／小値賀 布美華 (firando)
- 商品の特徴：長崎・平戸の歴史、自然を基盤に、未来へ引き継ぐ『復刻』をコンセプトに、2019年10月15日に創設した新ブランド、firandoの、象徴となる商品です。ポルトガルから伝来した「カラメロ」をモチーフに、現代の長崎・平戸の素材を使い、現代に復刻しました。
- コンセプト：商品の独自性を表現しながら、SNSで拡散しなくなるデザイン、女性が自分のご褒美にも、そしてギフトとしても使いたいデザインを目指しました。また100年残る商品としても、普遍的であることを意識しております。
- サイズ：①キャラメロ 113 × 113 × 47
②グリーンティー 113 × 113 × 47
③コーヒー 113 × 113 × 47
- 問合先・販売先・価格は p29 参照



そうめんの吉田がつくるそうめん。

- 受賞者／吉田 富士男（吉田食品手延工場）
- 商品の特徴：手延べそうめんの特徴である「風味」「のど越し」「コシ」をより強く感じていただくよう厳選したオーストラリア産の強力粉を使用しております。また、南島原地区に伝わって来たちょっと太めの麺にこだわり、創業当初より継承しております。
- コンセプト：若年層の女性が目を止め、おもわず手に取ってもらうよう小麦の花をモチーフにした花柄ドットの可愛いデザインにしております。また、幅広い用途で使ってもらえるようにリボンを結びご自宅で召し上がるもよし、ちょっとしたお使い物としてご利用いただけるよう仕上げております。
- サイズ：手延べそうめん 95 × 210 × 30
- 問合先・販売先・価格は p29 参照



手作りのナガサキパズル

- 受賞者 / NaDeg (ナデグ コーポレーション)
- デザイナー / 比地 昌也 (ナデグ コーポレーション)
- 商品の特徴：すべての商品は、オリジナルデザインの手作り。長い間使用してもらいたいので、おもちゃ箱ではなく、本棚に収納できるように、A4サイズ×厚さ30mmのブックレットサイズを基本素材としている。基材は天然素材、柔らかさのシナノキを心材とし、表裏面は木目の美しいセンノキを使用、森林環境に優しいプライウッドは特別注文のオリジナル品。木目を際立たせる塗料（食品衛生法適合）を使用。一枚の基材からすべてのピースを切り出すので、収納時には木目の美しさが楽しめる。最後に艶出しのため、適度に油分がしみ込むように米ヌカに入れて一日寝かせ、フェルトで研いで完成。
- コンセプト：「使って楽しい！」。商品のモチーフは「長崎」（ナデグ：NaDegはNagasaki Design）。モチーフの特徴を最大限に生かしながら、3次元パズルとして自立できるように、ピース構成を考えるのが腕の見せ所。本棚に収納できるので、長年に渡り楽しむことができる。収納時、全てのピースが揃っているかを確認できるので、ピースの紛失が防げる。ケースに収納する（意外と難しい）、後片付けまでが遊びの延長となっているのもポイント。
- サイズ：①鯉菓子 30×295×208 ②眼鏡橋 30×295×208
③桃カステラ 30×295×208 ④龍踊 30×295×208
- 問合せ・販売先・価格は p29 参照

Nagasaki Design Award 2020

<p>■大賞 / 麦焼酎 1・5 ONE FIVE 30° 720ml ■問合せ先 / 0920-45-2111 (壱岐の蔵酒造株式会社) http://ikinokura.co.jp ■販売先 / 長崎空港売店、四海楼、長崎銘品蔵、佐世保銘品蔵、イズミ夢彩都、長崎県物産館、(株)すみやホテルニュー長崎店、(株)すみやアミュ店ファミリーマート銘品蔵長崎駅店、ハウステンボス、浜屋百貨店 ■価格 / 2,970円 ■商品概要 / P3</p>	<p>■金賞 / コラージュ ■問合せ先 / 0956-85-3251 (白山陶器株式会社) http://www.hakusan-porcelain.co.jp ■販売先 / 白山陶器本社ショールーム HAKUSAN SHOP ほか ■価格 / ① 4,400円 ② 2,750円 ③ 2,200円 ④ 1,650円 ⑤ 3,080円 ⑥ 2,640円 ⑦ 4,950円 ⑧ 3,300円 ⑨ 2,200円 ⑩ 1,650円 ■商品概要 / P4</p>	<p>■金賞 / 長崎ちよこシリーズ ■問合せ先 / 095-895-7267 (チョコレートハウス株式会社) http://www.chocolatehouse.co.jp ■販売先 / 自社オンラインショップ、加加阿伝来所、長崎空港売店、チョコレートハウス ハウステンボス店 ■価格 / ①②③④ 750円 ⑤⑥⑦⑧ 1,300円 ■商品概要 / P5</p>
<p>■金賞 / 燻製芝エビのアヒージョ 燻製キバナゴのアヒージョ 燻製イダコのアヒージョ ■問合せ先 / 095-814-1310 (株式会社 将大) http://www.shoudai.co.jp/ ■販売先 / 石丸文行堂、すみや、長崎空港売店、大村湾上り売店、川登売店 ■価格 / ①③ 1,200円 ② 900円 ■商品概要 / P6</p>	<p>■金賞 / Fish Cook Book シリーズ ■問合せ先 / 0920-52-0828 (うえはら株式会社) https://tsushima-uehara.jp/ ■販売先 / うえはら HP ■価格 / ①②③④⑤ 864円 ■商品概要 / P7</p>	<p>■金賞 / ビワの葉ごころ オマモリジェルクリーム ■問合せ先 / 095-895-9850 (有限会社 SSC) https://biwanohagokoro.com/ ■販売先 / アミュプラザ長崎 4F 東急ハンズ長崎店、みらい長崎ココウォーク 5F TSUTAYA BOOKSTORE、レディースセレクトショップ Brown Sugar、ヒーリングサロンリムリム謙早店、ハウステンボス内 アンジェリケ、小浜温泉 伊勢屋、九十九島シーサイドテラスホテル&スパ花みずき、日本橋 長崎館、大丸京都店アミューズボーテ ■価格 / 3,850円 ■商品概要 / P8</p>
<p>■銀賞 / HOOP ■問合せ先 / 0956-85-3251 (白山陶器株式会社) http://www.hakusan-porcelain.co.jp ■販売先 / 白山陶器本社ショールーム HAKUSAN SHOP ほか ■価格 / ① 2,750円 ② 2,200円 ③ 1,870円 ④ 1,100円 ⑤ 880円 ⑥ 770円 ■商品概要 / P9</p>	<p>■銀賞 / 薬膳茶 8種 ■問合せ先 / 095-895-8900 (有限会社 西脇金星堂) https://www.instagram.com/kinseido_herbal_tea_lab/?hl=ja ■販売先 / 金星堂薬膳茶 Lab. ■価格 / ①②③④⑤⑥⑦⑧ 1,050円 ■商品概要 / P10</p>	<p>■銀賞 / rin_ryo ■問合せ先 / 0956-85-3024 (株式会社 西山) http://www.cf-nishiyama.jp ■販売先 / 自社 ギャラリーショップ ■価格 / ①② 880円 ③④ 1,760円 ■商品概要 / P11</p>
<p>■銀賞 / 恋多きトマトジュース ■問合せ先 / 095-825-8343 (崎永海運株式会社) https://www.takashima-nouen.com/ ■販売先 / 自社ホームページ及びイベント販売 ■価格 / ① 3,240円 ② 1,620円 ③ 378円 ■商品概要 / P12</p>	<p>■銀賞 / BUCO ■問合せ先 / 0956-85-3251 (白山陶器株式会社) http://www.hakusan-porcelain.co.jp ■販売先 / 白山陶器本社ショールーム HAKUSAN SHOP ほか ■価格 / ① 7,700円 ② 6,600円 ■商品概要 / P13</p>	<p>■銀賞 / 島原手延べ素麺 水晶の光 贈答箱 ■問合せ先 / 0957-82-2145 (本村製麺工場) http://www.motomura-soumen.com ■販売先 / 大地のめぐみ、すみや、雲仙観光ホテル、小浜海産、九州産直クラブ、DELUCA & DELUCA、地球畑 ■価格 / ① 1,620円 ② 864円 ■商品概要 / P14</p>
<p>■銀賞 / 豊座シリーズ ■問合せ先 / 0957-49-1445 (小柳豊商店) http://tatami-agura.com ■販売先 / インターネット(オンラインショップ) Amazon ■価格 / ①② 5,500円 ■商品概要 / P15</p>	<p>■銀賞 / 腸活米 ■問合せ先 / 070-5694-4140 (出島トンボロ株式会社) https://d-tombolo.club/lp/chokatsumai_150K/ ■販売先 / インターネット通販 ■価格 / 675円 ■商品概要 / P16</p>	<p>■銀賞 / 長崎ジビエ鹿ジャーキー 長崎ジビエ猪ジャーキー ■問合せ先 / 095-841-0477 (合同会社 ながさき夢ファーム) https://yume-farm.shopinfo.jp ■販売先 / 道の駅夕陽ヶ丘そとめ、びわっちファーム太陽の郷、ダイヤモンドスタッフ直売所 ■価格 / ①② 500円 ■商品概要 / P17</p>
<p>■銀賞 / 長崎ケーゼキューブ ■問合せ先 / 095-822-0920 (有限会社 明治屋商店) https://meijiyaham.jp/ ■販売先 / 明治屋商店直売所、EC サイト「婦人画報のお取り寄せ」等 ■価格 / 4,104円 ■商品概要 / P18</p>	<p>■銀賞 / 雲仙の朝日 ■問合せ先 / 090-8295-6484 (竹田かたつむり農園) https://www.takedakatsumuri.com/ ■販売先 / 長崎県立美術館内ミュージアムショップ、深田惣菜、喫茶 ku-ji ■価格 / 961円 ■商品概要 / P19</p>	<p>■銀賞 / 五三焼カステラ ■問合せ先 / 0957-50-0111 (株式会社 長崎カステラセンター心泉堂) http://www.kasutera1ban.com/ ■販売先 / 自社売店(總本店、空港店、彼杵店)、自社 web サイト ■価格 / 2,380円 ■商品概要 / P20</p>

Nagasaki Design Award 2020

<p>■ 入 選 / tokusa ■ 問合せ先 / 0956-85-4716 (株式会社 利左エ門) https://www.rizaemon.jp ■ 販売先 / 自社ほか ■ 価 格 / ① 4,400 円 ② 3,080 円 ③ 2,200 円 ④ 1,980 円 ■ 商品概要 / P21</p>	<p>■ 入 選 / ブルースプレッドシリーズ ■ 問合せ先 / 0956-85-5305 (有限会社 一真陶苑) http://www.issingama.com ■ 販売先 / 自社ほか ■ 価 格 / ① 4,180 円 ② 2,750 円 ③ 1,980 円 ④ 1,430 円 ⑤ 990 円 ■ 商品概要 / P21</p>	<p>■ 入 選 / クルス・オリジナルキャラクターペンケース ■ 問合せ先 / 0957-35-7521 (一般社団法人 スタンドファーム) https://asutorute.localinfo.jp https://stand-firm.storeinfo.jp ■ 販売先 / Bon Patty (小浜店・チトセピア店・アミュプラザ長崎店・イオン大村店・有楽ツインプラザ店)、長崎銘菓クルス浜町店 ■ 価 格 / 1,000 円 ■ 商品概要 / P21</p>
<p>■ 入 選 / ジェラート ■ 問合せ先 / 0957-75-0883 (有限会社 マルヤマ オレンジジェラート) https://orangebay.jp/gelato/ ■ 販売先 / オレンジジェラート ■ 価 格 / ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩ 400 円 ■ 商品概要 / P22</p>	<p>■ 入 選 / 五島列島 手づくりあいすシリーズ ■ 問合せ先 / 0959-42-0235 (株式会社 マルマス) https://goto-marumasu.net/ ■ 販売先 / 新上五島町観光物産センター、新上五島町内のターミナル売店、エレナ有川店、エレナ上五島店、A コープ浦桑店 ■ 価 格 / ① 324 円 ② 324 円 ③ 324 円 ④ 3,996 円 ■ 商品概要 / P22</p>	<p>■ 入 選 / 長崎銘菓クルス詰合せ (長崎空港限定パッケージ) ■ 問合せ先 / 0957-75-0115 (小浜食糧株式会社) http://e-cruz.net/ ■ 販売先 / 長崎空港売店 ■ 価 格 / 600 円 ■ 商品概要 / P22</p>
<p>■ 入 選 / ながさきマスク ■ 問合せ先 / 095-895-8342 (TeRAYA) https://www.teraya.love/ ■ 販売先 / JAPAN SHOP TeRAYA ■ 価 格 / ①② 1,320 円 ■ 商品概要 / P23</p>	<p>■ 入 選 / 小浜美人 フェイスマスク ■ 問合せ先 / 090-7470-3025 (雲仙みらいかたる株式会社) https://www.tabirai.net/sightseeing/special/unzen-miraikataru/ ■ 販売先 / 東郷、雲仙湯元ホテル、雲仙いわき旅館、雲仙スカイホテル、雲仙九州ホテル、ゆやど雲仙新館、雲仙福田屋、青雲荘、松亭平水閣、春陽館、伊勢屋、雲仙ホテル、つたや、ゆのか、福徳屋、和多屋、國崎、オレンジベイ、ルーケラザホテル、ホテル日航ハウステンボス、グリーンテラス雲仙、遠江屋本舗、やらやら、雲仙ビートロ美術館、小浜海岸、山口海岸、湯町酒店、ボンパティ小浜店、東急ハンズ長崎店、いろはや出島本店、もみの木コア、長崎銀行売店、長崎県立美術館、島原城、島原港、雲仙さくら本舗直営店、日本橋長崎館、埼玉やがさき屋 ■ 価 格 / 407 円 ■ 商品概要 / P23</p>	<p>■ 入 選 / タフタ生地 シンプルAラインワンピース (サッシュ・コサージュ付) ■ 問合せ先 / 0957-63-3030、080-6442-4792 (有限会社 美乃本店) http://www.mino1954.co.jp ■ 販売先 / 浜屋長崎 ■ 価 格 / 53,900 円 ■ 商品概要 / P23</p>
<p>■ 入 選 / 長崎びわ酢ゼリー ■ 問合せ先 / 080-1726-8975 (社会福祉法人 春風会楽々工房) https://ngsk462.wixsite.com/rakuraku ■ 販売先 / 石丸文行堂、長崎県物産振興協会、すみや、もてなしや、さいかい、マルカズ、はあとや、かいこう、フレッシュディア ■ 価 格 / ① 900 円 ② 300 円 ■ 商品概要 / P24</p>	<p>■ 入 選 / カステラシリーズ (1号・0.6号) ■ 問合せ先 / 0957-50-0111 (株式会社 長崎カステラセンター心泉堂) http://www.kasutera1ban.com/ ■ 販売先 / 自社売店 (總本店、空港店、彼杵店) 自社 web サイト ■ 価 格 / ①②③ 1,890 円 ④⑤⑥ 1,188 円 ■ 商品概要 / P24</p>	<p>■ 入 選 / カステラシリーズ (0.3号) ■ 問合せ先 / 0957-50-0111 (株式会社 長崎カステラセンター心泉堂) http://www.kasutera1ban.com/ ■ 販売先 / 自社売店 (總本店、空港店、彼杵店) ■ 価 格 / ①②③ 680 円 ■ 商品概要 / P24</p>
<p>■ 入 選 / 長崎素材ドレッシング 「長崎県産焼きあご使用 和風だししょうゆ」 「大村産黒田五寸にんじん使用 スウィートベジタブル」 ■ 問合せ先 / 095-826-6118 (チョーコー醤油株式会社) http://www.choko.co.jp ■ 販売先 / ジョイフルサン、A コープ、まるたか生鮮市場、エレナ、北野エース、ダンクキュー、大門、イオン九州、マックスバリュ九州、イズミ、アバンセ天満屋、大近ラッキー & パントリー、丸正、明治屋ストア、日本橋長崎館、AZ ■ 価 格 / ①② 572 円 ■ 商品概要 / P25</p>	<p>■ 入 選 / 生搾りつばき油 "Nutty" ■ 問合せ先 / 0959-53-1007 (株式会社 やがため) http://www.yagatame.jp ■ 販売先 / ハウステンボス、コレモおむら、矢堅目の駅 (自社土産品店舗) 他 ■ 価 格 / ① 2,750 円 ② 3,850 円 ■ 商品概要 / P25</p>	<p>■ 入 選 / UNZEN JIGOKU CAFE 豆乳 & ヴィーガン焼きドーナッツ ■ 問合せ先 / 090-7470-3025 (雲仙みらいかたる株式会社) https://www.tabirai.net/sightseeing/special/unzen-miraikataru/ ■ 販売先 / UNZEN JIGOKU CAFE ■ 価 格 / ①④ 300 円 ②③ 350 円 ■ 商品概要 / P25</p>
<p>■ 入 選 / ①黒米 ②在来種・黒米 ■ 問合せ先 / 090-8295-6484 (竹田かたつむり農園) https://www.takedakatsumuri.com/ ■ 販売先 / ① 長崎県立美術館内ミュージアムショップ、HANA わくすい、喫茶 kuji、青い理髪店、吉田パン、こぼと保育園 ② the Blind Donkey、Villa del nido、HANA わくすい、喫茶 kuji、風びより ■ 価 格 / ① 702 円 ② 745 円 ■ 商品概要 / P26</p>	<p>■ 入 選 / MANGETSU ■ 問合せ先 / 0950-27-1701 (firando) https://firando-caramel.com/ ■ 販売先 / ハウステンボス、三越伊勢丹カタログ、長崎物産館・ながさき百貨店、アゴラ福岡山ホテル、天現寺カフェ、博多岩田屋百貨店・長崎空港オンライン、ながさき百貨店その他 ■ 価 格 / ①②③ 972 円 ■ 商品概要 / P26</p>	<p>■ 入 選 / そうめんの吉田がつくるそうめん。 ■ 問合せ先 / 090-1343-0000、0957-82-2448 (吉田食品手延工場) https://www.somenyoshida.com/ ■ 販売先 / イロハヤ出島店、自社直売所、インターネット販売 (BASE) ■ 価 格 / 540 円 ■ 商品概要 / P26</p>
<p>■ 入 選 / 手作りのナガサキパズル ■ 問合せ先 / 095-800-6873 (ナデグ コーポレーション) https://nadeg.jp ■ 販売先 / ナデグ オンラインショップ ■ 価 格 / ①②③④ 4,900 円 ■ 商品概要 / P27</p>	<p>■ 賞 名 / 商品名 ■ 問合せ先 / 電話、事業者名、URL ■ 販売先 / 敬称略 ■ 価 格 / 令和 2 年度現在 ■ 商品概要 / 参照ページ</p>	



長崎デザインアワード 2020

発行 令和3年1月29日

編集発行 長崎県産業労働部 企業振興課

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町3-1 TEL：095-895-2637

編集協力 長崎県産業デザインネットワーク

印刷 i Bank マーケティング株式会社

※本誌掲載の記事、写真、図表等の無断転写（コピー）、転載、転用、複製を固く禁じます。

The background features a vibrant pink color palette with large, overlapping, semi-transparent circular shapes in various shades of pink, creating a dynamic and modern aesthetic.

Nagasaki Design Award 2020

長崎デザインアワード 2020