



**Nagasaki Design
Award 2021**

長崎デザインアワード 2021

概 要

1 目的

豊かな地域・社会の実現に向けて、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、デザイン力向上及び売上拡大を目指す。

2 募集期間

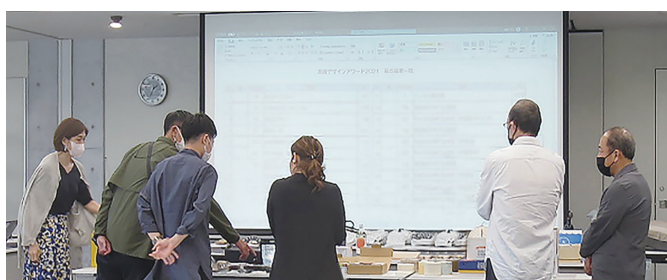
令和3年7月1日（木）～ 令和3年8月31日（火）

3 応募状況

応募総数：82点 56企業

4 賞

大賞	1点
金賞	3点
銀賞	5点
入選	16点



5 募集対象

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、令和2年4月1日から令和3年3月31日までの間に商品化し、現在販売されているもの。（ただし、令和2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

選定委員



もり た よし つく
森田 昌嗣

デザインディレクター
九州大学 名誉教授



つか もと
塚本 カナエ

プロダクトデザイナー
Kanae Design Labo 代表



ます な が あ き こ
増永 明子

グラフィックデザイナー
マスナガデザイン部代表



しも かわ か ず や
下川 一哉

デザインプロデューサー/
ジャーナリスト
株式会社意と匠研究所 代表



よし つぐ なお ひ さ
吉嗣 直恭

ショップバイヤー
カルチュア・コンビニエンス・
クラブ株式会社
六本松 葛屋書店 コンシェルジュ



みなみ と も ひ こ
南 友彦

ショップバイヤー
株式会社東急ハンズ博多店
1階グループリーダー

総 評

今回で11回目を迎えた「長崎デザインアワード2021」は、新型コロナ禍が続く中にもかかわらず、昨年度を超える82点（56企業）の応募がありました。応募商品の中で優れたデザインを選定し、特に優れた商品を「長崎デザインアワード・金賞及び銀賞」に、最も優れた商品に「長崎デザインアワード・大賞」を選定しました。

長崎デザインアワードは回を重ねる毎にクオリティの高い応募商品が増え、今年度の受賞率は約30%（入賞9点・入選16点／応募点数82点）の厳しい選定となりました。内訳では、食料品・パッケージの受賞率約42%（金賞3点・銀賞4点・入選9点／応募点数38点）、生活雑貨・食器などの受賞率約20%（大賞1点・銀賞1点・入選7点／応募点数44点）でした。特に、多種多様な長崎県産品を代表する食料品・パッケージは、年々デザイン性も向上し受賞件数も昨年度に引き続き最多となっています。個性豊かな食材の工夫と、その質を的確に伝えるコミュニケーションツールの優れたデザインが多かったといえます。

一方、応募数が多い割に受賞率がやや低調であった生活雑貨・食器などは、例年よりも食器類の応募が少なかったのが要因とと思われますが、大賞を射止めるなどキラリと輝く“長崎らしさ”を感じさせる生活雑貨の逸品でした。大賞の網エコたわし、そして金賞の長崎スープカレー、CHANOKO、波佐見陶箱クッキーは、身近な生活分野における“長崎デザイン力”がますますレベルアップしてきた証であったといえます。

デザイン活用とは、ユーザーの観点からのものづくりであり、生活イメージを機能（しくみ）と感性（造形やしかけ）の融合によって商品などの具体的な“かたち”に可視化し、事業に結びつけることです。長崎の地域資源や伝統技術、そして現代技術の融合によるデザイン、また独自の食と生活の「長崎文化」を標榜するデザインが多数選ばれるなど、今年度の受賞結果は、デザイン活用が長崎の文化・地域産業を牽引する役割を担えることをあらわしています。過去に受賞歴のある企業が、今年度も多く受賞しました。このことは本表彰制度を含む長崎県のデザイン推進事業による「継続は力」の成果です。今回は受賞を逃された企業も、デザイン活用による商品開発への積極的な取り組みが多くみられました。長崎から日本、そして世界へ発信できる“長崎らしさ”の地域ブランド創出をめざして、次年度も多数の意欲的な応募を期待しております。

選定委員長 森田 昌嗣

受賞商品一覧

大賞	網エコたわし	P05
金賞	長崎スープカレー	P06
金賞	CHANOKO	P07
金賞	波佐見陶箱クッキー	P08
銀賞	長崎ケーゼ	P09
銀賞	野中果樹園 みかん BOX	P10
銀賞	ちわたや茶バター シリーズ	P11
銀賞	五島芋 蔵出し原酒／紅はるか 樽熟成	P12
銀賞	ヒノキのまな板	P13
入選	コソレ・キッチン 対馬 海と山のおつまみシリーズ	P14
入選	五島芋 40	P18
入選	対馬の森のジビエパック 3種	P14
入選	fu 和 ri -cushion-	P18
入選	橘湾の OYATSU 各種	P15
入選	祝のぼり鯉	P19
入選	NAGASAKI BAKE	P15
入選	ながさ木ハートのカスタネット	P19
入選	ちりんちりんアイス	P16
入選	rapport demitasse	P20
入選	猪鹿 Q	P16
入選	W&B	P20
入選	そう介のいりやき	P17
入選	KAKE・WAKE シリーズ	P21
入選	nuno ito hari	P17
入選	OVA	P21

大賞・金賞・銀賞



入選



大賞 Grand Prize



網エコたわし

- 受賞者 / 竹下千代太 (株式会社天洋丸)
- デザイナー / 高倉 朋子 (株式会社アンドローカルズ)

■ 審査講評

これは漁網のライフサイクルの最終ステージを商品化したものである。漁業を生業とする企業が、漁業に使用した古い漁網を捨てる前に、「家庭用食器洗いネットにする」という漁師さん達の間で続いてきた習慣を、一般家庭向けに商品化したものである。SDG'sという言葉が出てくる以前から、我が国ではこのようなモノの生命のサイクルが幾つも存在していた。また漁網は漁網として優れた品質なのであろうが、食器洗い用ネットとしてもデザイン的に素晴らしい。食器洗い用ネットとしても汚れが目立たない色、洗浄に適した硬さ、乾きやすく雑菌の繁殖を最小限に抑えられそうな目の粗さであるという想像も容易につく。シンク付近の網棚みたいなものに置いて収納するか、フックのようなものを取り付け、目を引っ掛けて吊すことも可能。一目で様々な想像が瞬時に巡る商品は良い商品である。何故ならそれは消費者にもわ

かりやすいということに繋がっているからである。小さいながらこの商品は雄弁・的確に己を語っている。またパッケージは最小限の白いたすきに、スミ黒文字のみで構成されている。これも製品の意図を深く理解した上での、無駄のない見事な解答である。
(塚本カナエ)

■ 商品の特徴

10年以上使用していた漁網(煮干し原料のカタクチイワシを漁獲)を再利用しています。

■ コンセプト

もともと使われていた「漁網」をはっきり明記させ、素材を生かすために素朴なデザインを心掛けました。イワシを獲っていた網だとわかるようにカタクチイワシのイラストをあしらっています。

■ サイズ

80 × 130 × 30 (mm)

■ 価格

275 円

■ 問合せ先

0957-76-3008

(株式会社天洋丸)

<http://shop.tenyo-maru.com>

■ 販売先

kuriya 本店・タネット・ベジドリーム・すみや・キッチンパラダイス・& LOCALS・長崎館など



金賞 Gold Prize



長崎スープカレー

■ 受賞者 / 長崎スープカレープロジェクト (株式会社稲佐山観光ホテル)

■ デザイナー / 羽山潤一 (デジマグラフィック株式会社)

■ 審査講評

今年はコロナ禍2年目の審査でしたが去年よりも応募数は増え、通販市場を意識した商品が増えた中、『長崎スープカレー』はパッケージデザインによる圧倒的な存在感が評価された。グランプリと競り金賞となったが、表現力は随一。要素を詰め込んだ情報の多いパッケージなのにすんなり視認ができるのは、巧みな情報設計と異彩な色彩構成、数多いイラスト題材を手描きのタッチで柔和な印象に表現したデザイナーの技量の妙に他ならない。低カロリー・高たんぱく質の成分も時代に沿った優れた商品企画なので今後の市場開拓も期待できる逸品です。(増永明子)

■ 商品の特徴

長崎名物ちゃんぽんスープを隠し味に、20種類のスライスとハーブを駆使して仕上げた、長崎オリジナルの本格スパイススープカレーです。具材には長崎県産ブランド鶏「ばってん鶏」を使用。長崎の新しいご当地グルメカレー。

■ コンセプト

スパイス交易先進の地としての歴史。和・華・蘭の食文化の融合。長崎ならではのご当地カレーとして南蛮美術をモチーフに取り入れ、売り場で埋もれないデザインとしました。どの街にも、その街らしい色や形があると思います。目にする風景や、街並み色使い。その印象をパッケージでの造形にも反映し、土産物としてのシズルにもこだわっています。

■ サイズ

30 × 155 × 200 (mm)

■ 価格

1,080円

■ 問合先

095-861-4151

(株式会社稲佐山観光ホテル)

<https://www.nagasaki-soupcurry.com/>

■ 販売先

稲佐山観光ホテル売店・長崎 IK ホテル・珍陀亭チトセピア店・DRAGON SEA アミュラザ長崎店・長崎空港売店・日本酒と音楽の店エイジ・長崎バス観光旅行センターみらい長崎ココウォーク 1F・ながさき百貨店・date・石丸文行堂・ノボリクダリ・Wild Base・葉山珈琲・北野エース・博多はねや総本家



金賞 Gold Prize



CHANOKO

■ 受賞者 / 一般社団法人東彼杵ひとこともの公社（協業事業者）一般社団法人九電にぎわい創業カンパニー
 ■ デザイナー / 羽山潤一（デジマグラフ株式会社）

■ 審査講評

陸と海の産物として接点のない「茶」と「鯨」が組み合わせられたパッケージは、審査会場でも良い違和感として異彩を放っていた。まずはチャームな鯨に引寄せられ、まもなく町の産物と情報が浸透していく。歴史背景ゆえの押し付けはなく、新しすぎず古すぎないデザインによる塩梅は顧客はもちろん町民にもなじむ魅力があるのだろうと容易に想像ができる。町民が地元土産として活用しているのが売上げの数字としても表れており、地域おこしにも一役買った商品として高く評価された。（増永明子）

■ 商品の特徴

東彼杵町の特産である「そのぎ茶」に合うお茶請け菓子として、東彼杵のもう一つの特産である「くじら」をモチーフにし、町の空気感をも感じることができる、どこか懐かしく新しい商品として開発しました。

■ コンセプト

懐かしさと新しさが融合する「東そのぎ町」。お茶とくじらで栄えた歴史文化に着目。ネーミングにはお茶うけの意味だけではなく「東彼杵の子」の思いも込めています。絵巻物に描かれた「くじら」とお茶の輸出時に使われていた「蘭字ラベル」をモチーフに懐かしいのに新しいデザインで、SNSで拡散されやすい、愛着の湧く商品としました。

■ サイズ

- ①くじら最中（15個入） 95 × 260 × 90（mm）
- ②くじら焼 25 × 140 × 95（mm）

■ 価格

- ① 3,500円
- ② 190～240円

■ 問合せ先

0957-20-1883
 (Sorriso riso 千綿第三瀬戸米倉庫
 くじらの髭)
<https://kujiranohuge.com/>



■ 販売先

【くじら最中】
 sorriso riso 千綿第三瀬戸米倉庫・date・LONG TABLE・そのぎ茶温泉 つわぶきの花・オンラインショップ「くじらの髭」
 【くじら焼】
 移動販売 CHANOKO (sorriso riso 千綿第三瀬戸米倉庫の前での出店を中心に県内外へ移動販売)

金賞 Gold Prize



波佐見陶箱クッキー

■受賞者 / 一般社団法人波佐見町観光協会

■デザイナー / 平尾 由希 (株式会社 FOODSNOW) ※コーディネーター

■審査講評

全ての工程を波佐見町で作り、地域内での循環の取組が素晴らしく、なかなか伝わりにくい工程に関してもリーフレットで消費者に分かり易く伝える点や陶箱は再利用の用途も幅広く使える点など何気ない所まで全てに配慮しており、新しい観光土産として非常にプッシュしたい商品です。(吉嗣直孝)

■商品の特徴

やきものの里・長崎県波佐見町で、作陶過程で出る石膏型の再利用の取り組みにおける地域内循環デザインの第1号企画商品です。粉碎した石膏型を土壌改良剤として撒いた休耕田で米粉用米を栽培し、最新の湿式気流粉碎機で製粉。地元の加工所が地域食材と組み合わせた米粉

クッキーに加工して、波佐見焼の陶箱に詰め合わせ、地元企業製のオリジナル化粧箱に入れた、オール波佐見で取り組んでいる商品です。

■コンセプト

波佐見焼の人气が高まる一方、作陶過程で出る石膏型の処理が長年の課題となっている波佐見町で、地域の課題の解決と振興のために、波佐見の資源を結集しました。地域のイベントや季節毎に食材や陶箱の色を替え、化粧箱は地元企業が陶箱の色が見えるように工夫。リーフレットに地域内循環の取り組みをまとめ、地域の模範となり、消費者に長く愛される商品になるようにデザインしました。

■サイズ 全て 110 × 110 × 75 (mm)

- ① 鹿の子 (白)
 - ② 鹿の子 (黄)
 - ③ 鹿の子 (赤 ※春限定)
 - ④ 鹿の子 (青 ※夏限定)
 - ⑤ 鹿の子 (紫 ※秋限定)
 - ⑥ 鹿の子 (ブラウン ※冬限定)
 - ⑦ ヘリンボーン (白)
 - ⑧ ヘリンボーン (黄)
 - ⑨ ヘリンボーン (赤 ※春限定)
 - ⑩ ヘリンボーン (青 ※夏限定)
 - ⑪ ヘリンボーン (紫 ※秋限定)
 - ⑫ ヘリンボーン (ブラウン ※冬限定)
- ※限定色はその年々で変更となる場合があります。
※季節ごとに、クッキーの内容が一部変更となります。

■価格

全て 3,520 円

■問合せ

0956-85-2290
(一般社団法人
波佐見町観光協会)
<http://www.hasami-kankou.jp>

■販売先

一般社団法人 波佐見町観光協会 (店舗)・
HASAMI COOKIES STORESTORE (通販サイト「STORES」内店舗)



銀賞 Silver Prize



長崎ケーゼ

■受賞者 / 田川 俊幸 (有限会社明治屋商店)

■デザイナー / デジマグラフィ株式会社・石原 亮太 (Pebble Ceramic Design Studio)

■審査講評

箱を開けた瞬間に目に飛び込んでくる肉肉しいビジュアルが食欲をそそります。

それぞれがデザインの異なる波佐見焼の可愛い器にセットされていて、器は食べた後も様々な用途で楽しむことができるという遊び心も兼ね備えています。

大切な方へのギフトから自分へのご褒美まで、どんな方でも満足させてしまう贅沢な逸品です。(南友彦)

■商品の特徴

長崎の焼き物「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)」に仕上げられています。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、レバー、パプリカ、タ

ン)金賞を受賞しました。波佐見焼のカラフルな5色のフタもついています。

■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」「出島」「尾曲猫」「ペンギン」「紫陽花」等)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。今回は「蓋付」ですので積み重ねて収納も出来ます。

■サイズ

①長崎ケーゼ ドライ 223×233×65 (mm)

②長崎ケーゼ フーフ 233×340×65 (mm)

■価格

① 6,480円

② 10,800円

■問合せ

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」など



銀賞 Silver Prize



野中果樹園 みかん BOX

■受賞者 / 野中隆史 (野中果樹園)

■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

普段、日常に最も近いフルーツ「みかん」。当たり前前のフルーツをギフトしたくなるようなパッケージデザインやボックスサイズは新しい切り口でありつつ、日常生活にフィットするやりすぎではないバランス。段ボールは使えるカラーが決まっているなかで、この色出しはとても素晴らしいと思います。(吉嗣直孝)

■商品の特徴

環境に負荷の少ない農法を目指し、草生栽培にも挑戦しながら、魚粉、菜種油粕などの有機肥料のみを使用したみかん栽培を行っています。年間を通じて水分コントロールを厳密に行うことで甘みがギュッと詰まったみかんを育てています。

■コンセプト

もっとみかんを好きになってもらいたい！とみかんのかわいらしさを全面的にアピールできるように配置しました。

段ボールデザインは色数が限られている為、段ボールが並んだ時の差別化とインパクトを意識してデザインしました。

2キロ、5キロ箱は部屋の中に置いても馴染むデザイン、贈答用はシンプルで高級感を出せるよう作成しました。

■サイズ

- ① 2キロ箱 187 × 257 × 135 (mm)
- ② 5キロ箱 285 × 370 × 130 (mm)
- ③ ギフト箱 293 × 403 × 90 (mm)

■価格

- ① 1,000 円～ ※みかん(量や種類など)も含まれるため、金額に変動があります。
- ② 2,000 円～
- ③ 3,000 円～

■問合先

090-7161-4405

(野中果樹園)

<https://www.nonakakajyuen.com>

■販売先

野中果樹園 (ホームページ、Email、FAX)



銀賞 Silver Prize



ちわたや茶バター シリーズ

■受賞者 / ちわたや

■デザイナー / 先崎 哲進・山本 将也 (株式会社テツシンデザイン)

■審査講評

まずは一目でそれとわかる「茶」の一文字に目を惹かれました。

この商品はちわたやという長崎のパン屋さんが昨今の若者のお茶離れを憂いて作ったものです。

ジャムは意外と最後まで使い切れずに冷蔵庫の奥に鎮座しがちですが、この100gという絶妙なサイズ感ならチャレンジしやすく、つつい手にとってしまいたくなります。

まさに、シンプルイズベストという言葉がぴったりの逸品です。(南友彦)

■商品の特徴

長崎県・東彼杵町のそのぎ茶(抹茶とほうじ茶)を贅沢に使用し、お茶の苦みや旨味をしっかりと感じる濃厚な味わいの

パンに塗るバタークリームです。農薬不使用の茶葉や有機アガベシロップなど安心できる素材を使用し、無添加で作っています。

■コンセプト

東彼杵町がお茶の産地であることに焦点を当て、そのぎ茶のブランド力向上にもつながるパッケージを計画しました。

素材を厳選し作られたお茶の鮮やかなグリーンを伝えるために、瓶に直接印刷。

パッケージが陳列された際に、茶舗で陳列される茶箱を連想するよう「茶」の文字を大きくあしらっています。

■サイズ

- ①ちわたや茶バター(抹茶) 55×55×89(mm)
- ②ちわたや茶バター(ほうじ茶) 55×55×89(mm)

■価格

- ①② 980円

■問合せ

0957-47-1307

(ちわたや)

<https://chiwataya.stores.jp/>

■販売先

ちわたやオンラインショップ・長崎県美術館ミュージアムショップ・ながさき百貨店・長崎お土産すみやアミュプラザ店・date・ハウステンボス Best3・彼杵の荘・かとりストアー・大きな新鮮村・とれたて処など



銀賞 Silver Prize



五島芋 蔵出し原酒／紅はるか樽熟成

■受賞者／株式会社五島列島酒造

■デザイナー／有川 智子（草草社）

■審査講評

多様な気候風土を有する長崎県には、豊富な農産物とその加工品の可能性が広がっている。この焼酎、五島芋 蔵出し原酒・紅はるかもその1例と言える。

芋焼酎はファン層の広がりによって、様々な香りや味わいを求められる時代となった。これらを想起させ、消費を喚起するためのパッケージデザインの役割は増している。

原酒のパッケージデザインは、きりりとしたテイストを連想させ、古臭さは見当たらない。紅はるかのパッケージからは華やかでふくよかな香りが視覚イメージとして伝わってくる。抽象的でモダンな表現であるうえ、寒色と暖色をうまく使い分けた点が高評価につながった。（下川一哉）

■商品の特徴

〈五島芋 蔵出し原酒〉

その年で一番状態の良いさつま芋を選別して仕込んだ芋焼酎を、一切の割水やブレンドを行うことなく瓶詰めしました。

〈五島芋 紅はるか樽熟成〉

五島列島で栽培された甘みの強いさつま芋「紅はるか」で仕込んだ焼酎を2種類の樽で熟成させブレンドしました。

■コンセプト

〈五島芋 蔵出し原酒〉

無加水の蔵出しそのままの原酒のキリリとした深い風味が伝わるよう青を貴重とした奥行きを感じられる水彩のようなモチーフをメインにデザインした。企業のロゴに加え、篆文のような刻印で「原」「五島列島酒造」を印した。

〈五島芋 紅はるか樽熟成〉

甘みの強い紅はるかのほっこりとした味と、

樽で熟成させた餡色のイメージが伝わるよう温かみを感じられるデザインとした。企業のロゴに加え、篆文のような刻印で「紅」「五島列島酒造」を印した。

■サイズ

- ①五島芋 蔵出し原酒 86 × 86 × 258 (mm)
- ②五島芋 紅はるか樽熟成 86 × 86 × 258 (mm)

■価格

- ① 3,960 円
- ② 2,365 円

■問合先

0959-84-3300
 (株式会社五島列島酒造)
<https://gotoretto.jp/>

■販売先

長崎県内の酒販店・スーパー・土産品店など



銀賞 Silver Prize



ヒノキのまな板

■ 受賞者 / 吉永製作所

■ デザイナー / 吉永 圭史 (吉永製作所)・堀 恭子 (HORI design)

■ 審査講評

ヒノキのまな板は、長崎県産のヒノキ材を使ったまな板・サービングボードで、県産材をふんだんに使用しているうえ、サイズ設定やディテールの処理など、デザイン面においても今日の幅広いライフスタイルに対応可能な提案である。

特にデザイン面を注視すると、20ミリメートルのまな板の厚みの頼もしさに安心感を覚える。ヒノキを採用しているため、この厚みでも重量への影響は少ない。素材の特性をデザインにうまく落とし込んだ。また、まな板の四隅の面取りについても、シャープでモダンな印象に仕上げた。この細かな配慮が、用途や使用シーンをキッチンのみでなく、食卓へも広げる結果を導いた。(下川一哉)

■ 商品の特徴

長崎県産ヒノキの一枚板を使ったまな板。

■ コンセプト

- ・木製まな板を使ったことがない人でも、軽くて使いやすい大きさ。
- ・サイズを5種類用意することで、食材による使い分けができる。
- ・小ぶりのサイズ感で、サービングボードとしての使い方など、台所から食卓へと使う場が広がる。
- ・ヒノキは、素材自体は和の印象だが、シンプルな形態で和でも洋でも馴染む。
- ・甘くなりすぎず、固くなりすぎず、ちょうどよい繊細な面取り。
- ・決断しやすい価格。

■ サイズ

- | | |
|----------------|---------------------|
| ①ヒノキのまな板 S | 230 × 180 × 20 (mm) |
| ②ヒノキのまな板 M | 280 × 180 × 20 (mm) |
| ③ヒノキのまな板 L | 320 × 200 × 20 (mm) |
| ④ヒノキのまな板 卓上正方形 | 180 × 180 × 20 (mm) |
| ⑤ヒノキのまな板 卓上長方形 | 280 × 150 × 20 (mm) |

■ 価格

- ① 1,980円 ② 2,310円 ③ 3,300円
④ 1,540円 ⑤ 1,980円

■ 問合先

090-1923-2052
(吉永製作所)
<https://yoshinagasan.theshop.jp/>



■ 販売先

吉永製作所・オーガニック直売所タネト・刈水庵・雑貨と喫茶 ku-ji・kominkan・date edomachi・この山道を行きし人あり

入選 WINNING PRIZE



コノソレ・キッチン 対馬 海と山のおつまみシリーズ

■ 受賞者 / 特定非営利活動法人対馬次世代協議会

■ デザイナー / 須澤 佳子 (特定非営利活動法人対馬次世代協議会)

■ 商品の特徴

シリーズ商品で、対馬の豊かな海と山をまるごと味わえるレトルト小鉢シリーズです。対馬の海と山の代表的な食材を、藻塩、日本ミツパチのはちみつ、対馬の地酒など、対馬の調味料で無添加で仕上げています。

■ コンセプト

対馬にこれまでなかった上質なギフト。常温なので全国一律料金で発送でき、おしゃれで目を引く薄型パッケージ。送る側ももらう側も満足度が高く、海も山もある対馬の魅力が伝わるラインナップを厳選しました。古くからの対馬の食文化が伝わるよう、日本の伝統色の4色のたとう紙を使い、内側には対馬のうんちくを詰めこみました。

■ サイズ

①ひとくちしいたけ	10 × 112 × 178 (mm)
②ピリ辛しいたけ	10 × 112 × 178 (mm)
③いのししスネ肉の角つくだ煮	20 × 112 × 178 (mm)
④対馬の焼きサバのアヒージョ	10 × 112 × 178 (mm)
⑤真珠の貝柱のアヒージョ	10 × 112 × 178 (mm)
⑥真珠の貝柱のバター醤油	10 × 112 × 178 (mm)
⑦あおさのつくだ煮	10 × 112 × 178 (mm)
⑧おまかせ貝類ヒオウギ貝の黒胡椒仕立て	10 × 112 × 178 (mm)
⑨おまかせ鮮魚サバ頭のたれ煮	10 × 112 × 178 (mm)
⑩ひとくちしいたけ 80g	10 × 112 × 178 (mm)
⑪ピリ辛しいたけ 80g	10 × 112 × 178 (mm)
⑫おまかせ鮮魚サバのレモン蒸し	10 × 112 × 178 (mm)
⑬おまかせ鮮魚ホウライヒメジのアヒージョ	10 × 112 × 178 (mm)
⑭おまかせ鮮魚ベントの酒蒸し	10 × 112 × 178 (mm)
⑮おまかせ鮮魚ウツボのたれ煮	10 × 112 × 178 (mm)
⑯贈答用 6袋 専用箱	30 × 325 × 240 (mm)

■ 価格

⑤⑥⑧	900円
⑯	3,500円～
上記以外	700円

■ 問合先

0920-52-7135

(特定非営利活動法人対馬次世代協議会)

<https://m.facebook.com/TsushimaConosole/>



■ 販売先

対馬空港売店・ふれあい処対馬・河内酒造・スーパーサイキ直売コーナー・よりあい処対馬・コノソレナチュラルファクトリー・旅する久世福e商店



対馬の森のジビエパック 3種

■ 受賞者 / 特定非営利活動法人対馬次世代協議会

■ デザイナー / 須澤 佳子 (特定非営利活動法人対馬次世代協議会)

■ 商品の特徴

手軽にジビエを味わえる、常温保存パック (いのしし・鹿)

■ コンセプト

美味しく栄養価の高い対馬のジビエを広めるため、レトルト釜導入を機に常温保存可能で手軽に楽しめる商品開発を行いました。災害備蓄食としても重宝します。対馬の自然の循環を意識して、ナチュラルなクラフトパッケージに、対馬の霊峰白嶽と対馬の植物をペン画風にデザインしました。

中身だけの商品も地元向けに販売しています。

■ サイズ

①対馬の森のいのししブロック (ロースト)	20 × 115 × 165 (mm)
②対馬の森の鹿肉ブロック (ロースト)	20 × 115 × 165 (mm)
③対馬の森のいのししブロック (ボイル)	20 × 115 × 165 (mm)

■ 価格

①②	750円
③	800円

■ 問合先

0920-52-7135

(特定非営利活動法人対馬次世代協議会)

<https://m.facebook.com/TsushimaConosole/>



■ 販売先

ふれあい処対馬・よりあい処対馬・えきまちマルシェ長浜・コノソレナチュラルファクトリー

入選 WINNING PRIZE



Nagasaki Design
Award 2021



橘湾の OYATSU 各種

- 受賞者 / 竹下 千代太 (株式会社天洋丸)
- デザイナー / 高倉 朋子 (株式会社アンドローカルズ)
- 商品の特徴

長崎県橘湾産のにぼしをローストして、ナッツなどと合わせた身体に優しいオヤツです。アーモンド入り、ココナッツチップス入り、トーストバナナチップス入り、ガーリック風味(エタリの塩辛乾燥粉末利用)の4種。

■コンセプト

子どもから年配者まで受け入れられるようなシンプルなデザインで、OYATSU (おやつ) という表現で日常的に食べてもらうことを意識しました。今後も種類が増えることを想定し、パッと色で種類がわかるようにするとともに、色もナチュラルなアースカラーで「自然」「無添加」をイメージできるようにしました。

■サイズ

- | | |
|--------------|---------------------|
| ①長崎にぼし&アーモンド | 25 × 120 × 150 (mm) |
| ②長崎にぼし&ココナッツ | 25 × 120 × 150 (mm) |
| ③長崎にぼし&ガーリック | 25 × 120 × 150 (mm) |
| ④長崎にぼし&バナナ | 25 × 120 × 150 (mm) |

■価格

- ①②③④ 350 円

■問合先

0957-76-3008
(株式会社天洋丸)
<http://shop.tenyo-maru.com>



■販売先

伊勢屋売店・ベジドリーム・すみや・& LOCALS・長崎館など



NAGASAKI BAKE

- 受賞者 / 森本 清香 (有限会社 KIYOKA)
- デザイナー / 牛島 樹世 (株式会社アルジュナ)
- 商品の特徴

「パン伝来の地・長崎」で長年にわたり親しまれてきたパン屋「キヨカモリモト」が作る手作り焼き菓子。素朴な見た目と厳選された材料で丁寧に焼き上げました。パン屋ならではの手仕事が生み出す、素材の自然な甘さが自慢。

■コンセプト

ギフトボックスには段ボールの芯の部分に使われる「中芯」という資材を使った。通常は商品パッケージの主役として扱われない低価格の素材であるが、あえてこれを使用しコストカットに成功。土のような素朴な風合いにより、香ばしいお菓子の風味がビジュアルから伝わるよう工夫をした。

県外での販売を見据え、「長崎」という土地のブランドイメージを発揮できるよう NAGASAKI を商品名に施した。

■サイズ

- | | |
|-------------------|---------------------|
| ①ナガサキベイク (ギフトセット) | 180 × 255 × 68 (mm) |
| ②ピーナツバターのクッキー | 64 × 81 × 175 (mm) |
| ③オートミールのビスコッティ | 64 × 81 × 175 (mm) |
| ④パン屋のざっくりラスク | 64 × 81 × 175 (mm) |

■価格

- ① 2,916 円
②③④ 972 円

■問合先

095-839-3325
(有限会社 KIYOKA)
<https://kiyokamorimoto.com/>



■販売先

工場併設売店・自社サイト

入選 WINNING PRIZE



Nagasaki Design
Award 2021



ちりんちりんアイス

■ 受賞者 / 株式会社前田冷菓

■ 商品の特徴

長崎名物ちりんちりんアイス（創業 1960 年）のバラ盛りにご自宅でチャレンジできるミニヘラ付きのセットとちりんちりんアイスカップ 6 種 8 個入りのセット。

■ コンセプト

これまでの庶民的で安価なイメージを一新し、おしゃれで少し高級感のある商品、思わず手に取りたくなるような商品デザインを目指した。屋台に使用してきた青に拘り、観光地で販売している屋台のイメージを伝えつつ、可愛いデザインにした。

また、県産素材が一目でわかるようにデザインを工夫して頂いた。

■ サイズ

- ①カップアイス 8 個入り 260 × 215 × 110 (mm)
- ②ファミリーセット 260 × 215 × 110 (mm)

■ 価格

- ①② 4,000 円

■ 問合せ先

095-800-8118
(株式会社前田冷菓)
<http://www.maedaice.com/>



■ 販売先

前田冷菓直売所及び HP ネットショップ



猪鹿 Q

■ 受賞者 / 一般社団法人 daidai

■ デザイナー / 杉の下意匠室

■ 商品の特徴

対馬で作られた浜御塩を使って開発した対馬スパイスの「SEASONING FOR BOAR」と「SEASONING FOR DEER」を使用し、BBQ シーンで気軽かつジビエを最高に美味しい状態で食べられるように低温調理した商品です。また、猪鹿 Q はコンセプトページも作成しており、対馬でジビエ BBQ をする際の楽しみ方を紹介しています。

イノシシスパイスローストの特徴：ガーリックのパンチが効いたスパイスで味付けをしており、BBQ の炭火を使うと香ばしさが増し、より美味しくお召し上がりいただけます。

シカスパイスローストの特徴：オールスパイスを使っており、BBQ の炭火でよりスモーキーで深みのある味が楽しめます。

■ コンセプト

被害を引き起こすため良いイメージがない猪と鹿、そして鹿による生態系被害の影響によって絶滅が危惧されている日本固有亜種ツシマウラボシジミ（蝶）の 3 種「猪鹿蝶」がひとつになったキャラクターとしてデザインし、ポップな印象から商品を手にとっていただけるよう工夫しました。

■ サイズ

- ①猪鹿 Q イノシシスパイスロースト 40 × 140 × 200 (mm)
- ②猪鹿 Q シカスパイスロースト 30 × 140 × 200 (mm)

■ 価格

- ①② 1,620 円

■ 問合せ先

050-3697-1129
(一般社団法人 daidai)
<http://www.daidai.or.jp/>



■ 販売先

daidai 直営店舗・対馬空港売店・ふれあい処つしま・自社通販サイト

入選 WINNING PRIZE



Nagasaki Design Award 2021



そう介のいりやき

- 受賞者 / 有限会社丸徳水産
- デザイナー / 吉野 由紀子 (一般社団法人 MIT)

■ 商品の特徴

本商品は、食害魚を有効活用しようという弊社の活動「sousuke プロジェクト」から開発された商品だ。いりやきとは、魚や地鶏でだしをとった鍋料理で対馬の郷土料理だ。そう介とは近年漁業者を困らせる駆除対象の食害魚「イスズミ」の事だ。よって、本商品の最大の特徴は原料にある。原料として使用した「イスズミ」は磯焼けの原因と

なり、無毒ながら独特の臭みを持つため食用されず、大量に駆除され廃棄されていた。しかし、「イスズミ」を“害”として捉えるのではなく、“水産資源”として捉え、美味しく調理することに挑み成功した。また、美味しくないと厄介者イスズミというイメージを変えるため「そう介」という親しみやすい名前を付けた。捨てられていた食材イスズミを使用し、郷土料理いりやきを作るのは、持続可能な未来の形成、地域の伝統の継承・伝播という大きな役目を担っている。

■ コンセプト

このデザインは、磯焼け問題に対し、易しく接近できるような工夫した。

まず、かわいいイラストと優しい配色で、近年、対馬の海で大きな問題になっている磯焼けについて、分かりやすく説明している。また、イスズミを有効活用するに至った経緯を、生産者の写真を使用し説明することで、生産者の切なる思いと願い、情熱を伝えようとした。

■ サイズ

195 × 140 × 30 (mm)

■ 価格

800 円

■ 問合せ先

0920-54-5051

(有限会社丸徳水産)

<https://www.marutoku-kitchen.com/>

■ 販売先

肴やえん・丸徳水産加工場・サステナブルショップ MIT・対馬空港売店・ふれあい処対馬



nuno ito hari

- 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

長崎をモチーフにした9種類のテキスタイルデザイン。テキスタイルの説明タグ付。

■ コンセプト

長崎をモチーフとした9種類のテキスタイルデザインはミニマムでシンプル。その余白に個々のインスピレーションがプラスされるような

デザインです。また商品には取り外せる説明タグがついており長崎の文化歴史に気軽に触れることができます。手にとった人が長崎の歴史・文化に触れ、知識が深まり興味を持つ事で他者に派生し継承されます。製作は弊社同系列の就労継続支援B型アストルテを利用されている方が携わっており、日々の就労訓練の中で商品化まで一貫して行っております。販売から得られた収益が就労と向き合う障がい者に還元される仕組みです。

■ サイズ

①ファスナーポーチ (小)	145 × 125 (mm)
②ファスナーポーチ (大)	マチ 35 × 205 × 155 (mm)
③ワンハンドルバッグ	195 × 225 (+ひも 130) (mm)
④バッグ	マチ 80 × 315 × 310 (mm)
⑤巾着バッグ	マチ 80 × 280 × 155 (mm)

■ 価格

- ① 1,320 円
- ② 1,650 円
- ③ 2,530 円
- ④ 3,520 円
- ⑤ 4,620 円

■ 問合せ先

0957-35-7521

(一般社団法人スタンドファーム)

<https://stand-firm.storeinfo.jp>

■ 販売先

スタンドファーム



入選 WINNING PRIZE



Nagasaki Design
Award 2021



五島芋 40

■ 受賞者 / 株式会社五島列島酒造

■ デザイナー / 有川 智子 (草草社)

■ 商品の特徴

五島列島の伝統食「かんころ餅」の原料となる甘みの強いさつま芋で仕込んだアルコール度数 40 度の芋焼酎です。

■ コンセプト

企業の顔であるロゴを全面にあしらひ、芋の風味や高度数の焼酎の高級感を感じてもらえる落ち着いたイメージとした。

従前のパッケージに馴染みを感じる方にも自然に受け入れていただけることも考え、黒と朱のカラーイメージは踏襲しつつ、シンプルな中に蔵のこだわりが感じられるようデザインした。

■ サイズ

86 × 86 × 258 (mm)

■ 価格

3,960 円

■ 問合先

0959-84-3300

(株式会社五島列島酒造)

<https://gotoretto.jp/>



■ 販売先

長崎県内の酒販店・スーパー・土産品店など



fu 和 ri -cushion-

■ 受賞者 / 勝手 孝英 (株式会社勝手)

■ デザイナー / 勝手 菜穂子 (株式会社勝手)

■ 商品の特徴

クッションは普通、布や繊維生地などで作られていますがそれに比べ、この商品は素材自体が肌触りが良く人にやさしい素材、和紙を染めた見た目の質感の良さから和モダン的な癒しのクッション。

■ コンセプト

長崎は海外との貿易の場でもあった建物、西洋デザインの中に和風作りも合わせた特徴が多く見られたなかでタタミは和、クッションは西洋の調度品と言われ組み合わせってみました、シンプルな形状で畳の表をしっかりと入れてもさりげなく日本らしさに。裏面にはスエードを使用し、畳の表をさりげなく引き立ててくれました。畳表は平面のイメージですがクッションにしたらしなやかな線で柔らかいイメージに仕上がった、ふわりは、そんな中簡単にお部屋のイメージを変えたり、ソファの上に並べ空間(コーディネート)を楽しんだり、実用性には耐圧分散など体のポジショニングに用いてリラックスできる商品です。

■ サイズ

①クッション小 420 × 420 × 150 (mm)

②クッション大 570 × 570 × 200 (mm)

■ 価格

① 6,600 円

② 8,800 円

■ 問合先

0957-52-3360

(株式会社勝手)

<https://www.tatami-tsuuhan.net/>



■ 販売先

株式会社勝手直売店

入選 WINNING PRIZE



祝のぼり鯉

■ 受賞者・デザイナー / 小川 暁博 (小川 凧店)

■ 商品の特徴

鯉の鱗を1枚1枚切り抜いた手間がかかった凧です。揚がるという事で家が栄えたり運気が揚がるという様な縁起物です。

■ コンセプト

勢い良く滝を登って行く鯉の姿を描きました。うろこを1枚1枚切り抜くことで長崎凧の切り抜き技法を十分に見てもらえる作品です。

■ サイズ

① 16 文凧 770 × 700 (mm)
② 20 文凧 900 × 800 (mm)

■ 価格

① 5,500 円
② 8,800 円

■ 問合せ先

095-823-1928
(小川 凧店)

■ 販売先

自店舗



ながさ木ハートのカスタネット

■ 受賞者 / 野中 哲也 (有限会社野中木工所)
■ デザイナー / 多田 和修 (株式会社鈴木楽器製作所)
野島 英生 (フィーランド株式会社)

■ 商品の特徴

株式会社鈴木楽器製作所、有限会社野中木工所、長崎県の3者で、長崎県産の桧を素材として「木の優しい肌ざわりを親子で楽しんでいただき、大切な森林を身近に感じてほしい」との思いで、親子の手を合わせたハートをイメージした「ながさ木ハートのカスタネット」を2020年12月に商品化。特徴は、ハートの形をした無垢のヒノキの優しい肌触りと優しい音色です。

■ コンセプト

森林は、私たちの暮らしを豊かにしてくれる存在。木材の利用は、そんな森林を維持するのに大切なこと。

この度、株式会社鈴木楽器製作所、長崎県、有限会社野中木工所の3者で、長崎県産のヒノキを素材として「木の優しい肌触りを親子で楽しんでいただき、大切な森林を身近に感じてほしい」との思いで、ハートの形をしたカスタネットを製作しました。その名は「ながさ木ハートのカスタネット」ハートのデザインは親子の手を合わせたハートをイメージしたもので、木のやわらかな音を感じながら楽しい時(リズム)を刻んでほしいという思いを込めて製作。表面の仕上げでは、長崎県立ろう学校などの生徒さんに協力していただいています。

■ サイズ

①カスタネット (小) 63 × 60 × 27 (mm)
②カスタネット (大) 83 × 80 × 30 (mm)

■ 価格

① 1,320 円
② 1,650 円

■ 問合せ先

0957-55-4861
(有限会社野中木工所)
<https://nonaka-mokko.com/castanets>

■ 販売先

(有) 野中木工所 (ホームページ) ・ 株式会社鈴木楽器製作所 (ホームページ) ・ Amazon



入選 WINNING PRIZE



Nagasaki Design Award 2021



rapport demitasse

- 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)

■ 商品の特徴

グラフィカルなパターンを全面に施したデミタス。
5色展開。カップとプレートの組み合わせを変えても楽しめます。
プレートはカップも、スイーツも受け止めてくれます。

■ コンセプト

「コーヒーが好き」「甘いものが好き」「カワイイが好き」な人の器でもあり、目にした時、手にした時、気分が上がるアイテムになり暮らしの中のひと時に「色」を添えてくれる存在になればと。

■ サイズ

- ①カップ $\Phi 55 \times 53$ (mm)
- ②プレート rin $77 \times 77 \times 11$ (mm)
- ③プレート ryo $84 \times 84 \times 11$ (mm)

■ 価格

- ① 2,530 円
- ② 1,100 円
- ③ 1,100 円

■ 問合先

0956-85-3024
(株式会社西山)
<https://cf-nishiyama.jp/>



■ 販売先

自社ギャラリーショップ



W&B

- 受賞者 / 眞崎 善太 (有限会社一真陶苑)

■ 商品の特徴

手彫り
白と黒の掛分け
リブのライン彫り

■ コンセプト

白い部分で料理映えさせ、黒のワイドリブの溯取りで、大人感(シックさ)を盛り上げる。

■ サイズ

- ① R型 24cm 丸プレート $\Phi 243 \times 22$ (mm)
- ② ワイドリブ 皿 $\Phi 76 \times 20$ (mm)
- ③ ワイドリブ 皿 L $\Phi 245 \times 25$ (mm)

■ 価格

- ① 4,400 円
- ② 1,045 円
- ③ 4,950 円

■ 問合先

0956-85-5305
(有限会社一真陶苑)
<https://issingama.com/>



■ 販売先

一真窯ぎやらりー・とととと・中尾山交流館

入選 WINNING PRIZE



KAKE・WAKE シリーズ

■ 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

スタイリッシュで斬新なデザイン！

■ コンセプト

スタイリッシュで斬新なデザイン！カジュアルなシーンやフォーマルなシーンなど、素敵な大人のスタイルが楽しめます。

3色のモノトーンカラー。新作「KAKE・WAKE」利左エ門窯から皆様へ、オシャレな器をお届けします。

■ サイズ

①リム付プレート L	245 × 245 × 32 (mm)
②反フリーカップ	85 × 85 × 105 (mm)
③手作りスプーンレスト	25 × 115 × 10 (mm)
④新丸蓋物	80 × 80 × 85 (mm)
⑤プレート SS	143 × 143 × 22 (mm)

■ 価格

① 4,400 円
② 2,420 円
③ 2,310 円
④ 4,180 円
⑤ 1,980 円

■ 問合先

0956-85-4716

(株式会社利左エ門)

<https://www.rizaemon.jp>



■ 販売先

自社ショールーム及びホームページなど



OVA

■ 受賞者・デザイナー／阪本 やすき（白山陶器株式会社）

■ 商品の特徴

丸でも四角でもない柔らかな曲線のフォルムのプレートとボール、7アイテム3色展開のシリーズ

■ コンセプト

丸でも四角でもない個性的なフォルムの器は和洋を問わずどんな料理にもフィットする。実用面積が広く使いやすいプレート、適度な深さのフリーボール、盛付けのアレンジが楽しくパーティーシーンなどを彩るロングプレートを用意した。3色のカラーバリエーションはそれぞれが料理を引き立て、組み合わせても使いやすく現代の食空間にマッチする。

■ サイズ

①プレート S	150 × 180 × 25 (mm)
②プレート M	175 × 230 × 25 (mm)
③プレート L	220 × 265 × 30 (mm)
④フリーボール S	85 × 115 × 30 (mm)
⑤フリーボール M	135 × 190 × 40 (mm)
⑥フリーボール L	155 × 260 × 45 (mm)
⑦ロングプレート	145 × 365 × 30 (mm)

■ 価格

① 1,650 円	② 2,200 円	③ 3,300 円	④ 990 円
⑤ 2,200 円	⑥ 3,300 円	⑦ 4,400 円	

■ 問合先

0956-85-3251

(白山陶器株式会社)

<http://www.hakusan-porcelain.co.jp>



■ 販売先

本社ショールーム・HAKUSAN SHOP・HAKUSAN SHOP ONLINE など

長崎デザインアワード 2021

発行 令和4年1月31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。

