



**Nagasaki Design
Award 2022**

長崎デザインアワード 2022

ごあいさつ

「長崎デザインアワード」は、県内企業のデザイン意欲とデザイン力の向上による売上拡大を図ることを目的に開催しております。

今年で12回目となる「長崎デザインアワード2022」では、食品のパッケージや陶磁器などの日用品、工業製品等94点のご応募をいただき、その中から選定委員会により大賞をはじめとする入賞9点、入選14点の合計23点を選定いたしました。

近年は消費者ニーズを捉えた上で、作り手の思いを伝えるために、商品コンセプトやパッケージに対する関心・こだわりがますます高まっております。

また、市場においても、変化し続けるニーズに対応し、消費者の価格以上の期待値を超えることができる高いデザイン性が求められております。

県においても、関係者の皆様と一緒に、製造事業者のデザイン力のさらなる向上に取り組み、付加価値向上と競争力の強化を図ってまいります。

最後になりましたが、「長崎デザインアワード」の開催にあたり、ご協力をいただきました皆様に厚くお礼を申し上げますとともに、皆様方の今後のなお一層のご活躍を心よりお祈りいたします。

令和4年12月吉日

長崎県知事 大石 賢吾

ごあいさつ

長崎は古くより日本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、諸外国への伝統的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の文化をうまく“融合”させることで、「長崎ならではの」文化を育み成長してきました。

社会のグローバル化が進展する中で、今こそデザインに求められているのは、普遍的かつ新しい価値を創造していくことであり、地域の特性を活かしながらも、社会や人々に豊かさと潤いをもたらすものであると考えます。

長崎県産業デザインネットワークは、県内中小企業の事業者がデザインを活用することで、本来の力を発揮し、更なる商品開発力の強化を図るべく組織され、11年の間に多くの商品が生み出されました。「長崎デザインアワード」は、それらを含む県内の優れたデザインの商品を称えるために設けられました。

今年度は特別に「西九州新幹線開業記念おみやげ賞」「サステイナブル賞」を設け、従来の評価に加え、長崎のおみやげに相応しいかどうか、サステイナブルな取り組みが感じられるかという視点から評価し選定いたしました。

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共に、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4年12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

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4年8月1日（月）～ 令和4年8月31日（水）

3 応募状況

応募総数：94点（274商品）・65企業

4 賞

大賞 1点（5商品）

金賞 2点（6商品）

銀賞 4点（13商品）

特別賞 2点（2商品）

入選 14点（61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、令和3年4月1日から令和4年8月31日までの間に商品化し、以降も継続して販売予定のもの。（ただし、令和3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

応募商品の販売権利を持つ者で、県内に事業所を置く企業、団体、個人



総 評

第12回長崎デザインアワード2022の応募件数は、昨年(第11回)の82件(56社)を超える94件(65社)の応募がありました。応募商品の中で優れたデザインを14件に入選し、入賞(9件)は、今回新たに設けられた2つの「特別賞(後述)各1件」と、全商品で特に優れたデザインの「長崎デザインアワード・金賞2件及び銀賞4件」、そして最も優れたデザイン「長崎デザインアワード・大賞1件」となりました。

応募件数が増えるとともに、クオリティの高い応募商品も増え、受賞率は約25%(入賞9件+入選14件/応募点数94件)と昨年度の約30%に比べ、より厳しい選定となりました。今回は、長引く新型コロナ禍が影響しているのか、生活雑貨・食器などのプロダクトが例年よりかなり少なく、食料品・パッケージの応募が大半を占めました。これまでも食料品・パッケージの受賞は最多を記録していましたが、今回「大賞」「金賞」「銀賞」「特別賞」に入賞した9件の内「特別賞」1件を除く8件が食料品・パッケージの受賞となりました。この結果は、多種多様かつ多彩な長崎県産品による個性豊かな商品展開への工夫と、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今回も多かったといえます。

大賞の「平戸百菓繚乱」は、平戸の複数の菓子メーカーが協力して平戸の歴史を現代に組み換えブランド価値を創出した秀逸なデザインです。金賞の「長崎生ふりかけ」、「長崎ブリカレー」、そして銀賞の4件の食料品・パッケージは、いずれも長崎の地域資源と伝統技術を用いて新たな食文化を創り出し、現代生活に提案するデザイン力が優れています。今回新たに設けられた特別賞の一つは、今年9月に開通した西九州新幹線を記念した長崎らしいお土産に定着しようとして、老舗カステラメーカーが新幹線車両を題材に、「つくる・食べる・遊ぶ」をデザインした「かもめカステイラ」が選ばれました。二つは、持続可能な社会づくりへの取り組みを評価する特別賞として、今後のより一層の精度向上を期待しつつ、小型垂直軸型風力発電機「うろこタービン」の独自の風車開発などの取り組みなどサステイナブルデザインが評価されました。

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、独自の食と生活の「長崎文化」を標榜するデザインがこれまで以上に多く選ばれるなど、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。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、今回応募が少なかった生活雑貨・食器などのプロダクトの商品等の積極的な参加を含め、多く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

選定委員



委員長
森田 昌嗣
デザインディレクター
九州大学 名誉教授



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



塚本 カナエ
プロダクトデザイナー
Kanae Design Labo 代表



増永 明子
グラフィックデザイナー
マナガデザイン部 代表



安藤 志津
ショップバイヤー
JR九州リテール株式会社
取締役常務執行役員
専門店事業本部本部長
兼 商品部長



後藤 大輔
ショップバイヤー
株式会社 ハンズ
博多店1F グループマネージャー

入賞商品一覧

ページ Page	賞 Prize	受賞商品 Products
06	大賞	平戸百菓繚乱（平戸商工会議所）
07	金賞	長崎生ふりかけ5種（有限会社 佐世保娯楽特機 さかゑ）
08	金賞	長崎ブリカレー（クックフーズ中山商店）
09	銀賞	五島うどんギフトセット（株式会社 虎屋）
10	銀賞	手づくりかんころ餅キット BOX（有限会社 草加家）
11	銀賞	愛でたまご（株式会社 松本ポトリー）
12	銀賞	NAGASAKI RUSK（有限会社 KIYOKA）
13	西九州新幹線開業記念おみやげ賞	かもめカステイラ（株式会社 松翁軒）
14	サステイナブル賞	うろこタービン（サイエンスリサーチ株式会社）



入選商品一覧

ページ Page	賞 Prize	受賞商品 Products
15	入選	極味シリーズ（池田製麺工房）
	入選	長崎居留地洋食シリーズ（ホテルニュータンダ）
16	入選	五島の鯛で出汁をとったあまくちのかんころカレー（ごと株式会社）
	入選	御菓子司はたなか銘菓（御菓子司はたなか）
17	入選	あごといりこの魚魚だし（ ^{うおうお} チョーコー醤油株式会社）
	入選	ユニボール（白山陶器株式会社）
18	入選	雲仙ごま（株式会社 山一）
	入選	かまぼこ5種（i+Land nagasaki）
19	入選	IKINOSHIMA PREMIUM（壱岐の蔵酒造株式会社）
	入選	ミニッツ（白山陶器株式会社）
20	入選	IMONO SMOKE（有限会社 草加家）
	入選	Anytime Teatime（日本茶ベースのブレンドティー）（株式会社 タナカヤ）
21	入選	長崎果実のぷるぷるジェリー（株式会社 梅月堂）
	入選	ISLAND BREWERY クラフトビール（ISLAND BREWERY）



大賞 Grand Prize



Nagasaki Design Award 2022



平戸百菓繚乱

- 受賞者 / 平戸商工会議所
- デザイナー / 櫻井 暢子 (unid 株式会社)

■ 審査講評

今年の出品は、食料品・パッケージが多く占めており、中でもこの5種の朱色の箱がひととき目立っていた。金箔で表現した食籠（じきろう）からは品格と雅が感じられ、仕事の丁寧さが心地良い。江戸後期の菓子図鑑「百菓之図」を元に現代に合う新しい菓子を開発しており、単純なリバイバルではないことも評価された。華やかなパッケージを見ているだけで、貿易が盛んに行われた当時の平戸の様子が目に浮かぶ。

「百菓の島」として平戸ブランドを打ち出すために、5社の菓子店が共同制作した体制は今後も好例として期待したい。そして、ぜひ百種を目指していただきたいです！（増永 明子）

■ 商品概要

江戸後期に平戸藩主が遺した菓子図鑑「百菓之図」を基に、歴史を受け継ぐ当代の菓子職人達が、現代解釈を加えて新たにリメイクした新しい菓子。コンセプトはお殿様の献上菓子をイメージしており、大切な方への贈り物や自分へのご褒美など特別

なシーンでご利用いただきたい。お菓子を収める箱にも力を入れており、お菓子を食べ終わった後は小物入れなどに再利用していただきたい。

■ コンセプト

ブランドロゴは、平戸藩松浦家の家紋である「三つ星」と「梶の葉」の他に「唐草文様」の蒔絵を施した食籠（じきろう）をモチーフにしたもの。梶の葉はその昔、神前の供物を供える特別な器として用いられていた植物。唐草文様はどこまでも伸びていく蔦の様が描かれており、一族の繁栄や長寿を意味する縁起の良い吉祥文様。平戸のお殿様に献上していたほどの特別で上等な、歴史ある菓子を特別なもので包み、皆様へお届けするブランドであることの証となるマーク。

パッケージデザインのモチーフとなった食籠（じきろう）は黒色と金色ですが、今回採用した色は縁起のいいとされている朱。また、今回の大きなテーマである百菓之図や万延元年菓子図鑑のリメイクを、再燃というワードに置き換え、火を表す色でもある。

■ サイズ

- ①月光 81 × 248 × 42 (mm)
- ②果の花 81 × 248 × 42 (mm)
- ③陽の恵 81 × 248 × 42 (mm)
- ④鈴虫の夢 71 × 257 × 24 (mm)
- ⑤四季 75 × 257 × 80 (mm)

■ 価格

- ①1,800円
- ②1,728円
- ③1,782円
- ④1,782円
- ⑤3,456円

■ 問合先

0950-22-3131
(平戸商工会議所)
<http://www.hiradocci.or.jp/>



■ 販売先

平戸蔦屋、津乃上製菓、牛蒡餅本舗熊屋、菓子工房えしろ、firando、平戸オランダ商館

金賞 Gold Prize



長崎生ふりかけ5種

- 受賞者 / 土井 榮一 (有限会社 佐世保娯楽特機 さかゑ)
- 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

海産物を持つ「年配向け」「大袋」「自宅用」という従来のイメージを払拭し、新たな購買層開拓やギフト需要にも対応したいという想いが込められた意欲的な商品。生産量日本一という長崎県産のぼしを使用し、県産業のPRにもなっている。

かわいらしい魚型の小窓から見えるにぼしと削り節が、素材が見える安心感を提供するとともに、「混ぜる」ひと手間をかけて食べる点も素材そのものを味わう楽しさを演出する。贈答にも適しているが、自分へのご褒美としてもおすすめしたい。味ごとに箱を作り分けず、共通デザインの箱にシールを貼り分けて低コストで味のバリエーションを表現している点もおおいに評価したい。(安藤 志津)

■ 商品概要

長崎県産いりこの中でも小振りで上質なちりめんと厳選した削り節、味付き昆布を

使用し、長崎特有の甘い醤油ダレが特徴の新感覚「生ふりかけ」です。パッケージには魚型の小窓を設け、素材が見える安心感と斬新さを共存させました。5種の味わいを視覚的に感じられるようパッケージのアクセントとして薬味を5色で表現。開ける、混ぜるの2工程で忙しい朝でもすぐに食べられる手軽さとアレンジレシピの充実で飽きさせない工夫を続けロングセラーを目指しています。

■ コンセプト

生産量日本一を誇る長崎県産の煮干し(いりこ)を出汁としてではなく、そのまま味わって頂きたいとの想いで開発した「生ふりかけ」です。土産やギフト需要にもお選び頂ける様な和洋ミックスの長崎らしいパッケージデザインを目指しました。共通デザインの箱に5種のシールを貼り分けることで、低コストでの味バリエーション展開を可能にしました。

■ サイズ

全て130 × 130 × 25 (mm)

- ①長崎生ふりかけ 長崎醤油
- ②長崎生ふりかけ わさび
- ③長崎生ふりかけ ゆず胡椒
- ④長崎生ふりかけ 山椒
- ⑤長崎生ふりかけ からし

■ 価格

全て690円

■ 問合せ

0956-25-8080

(有限会社 佐世保娯楽特機 さかゑ)

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

■ 販売先

JR佐世保駅構内 佐世保銘品蔵、
JR長崎駅長崎街道かもめ市場 長崎銘品蔵



金賞 Gold Prize



Nagasaki Design Award 2022



長崎ブリカレー

- 受賞者 / クックフーズ 中山商店
- 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

審査前日に土産店で見かけた商品でしたが、店頭でも審査会場でも異彩を放っていて目立っていました。偶然にもウクライナ国旗と同じ色構成とブリのイラストという、なんともシンプルな構成がインパクトを生み出しています。旧パッケージからのリニューアル商品ですが、売上げも評判も良好であることは容易に想像でき、分かりやすいコミュニケーションが審査の評価に繋がりました。(増永 明子)

■ 商品概要

長崎で水揚げされたブリを使用したブリフレークと切身をプラスして、こだわりの配合で作成したカレールーを混ぜ合わせました。

レトルト加工により常温販売でお土産品

としても長崎をアピールします。

ブリをフレーク状にし、電子レンジ対応レトルトカレーにすることで食べやすく、年齢層問わず味わう事ができます。長崎で大量に水揚げされるブリの有効活用として生まれた商品です。

■ コンセプト

ブリ漁獲量1位である水産県長崎のPRにも繋がる商品として、パッケージには丸々としたブリのイラストを中央に大きく配置し、ブリがたくさん入ったカレーであることを訴求します。

お土産品としての販売も想定し、上面には長崎観光地のイラストをあしらっています。

■ サイズ

150 × 25 × 190.5 (mm)

■ 価格

700円

■ 問合先

095-836-2433

(クックフーズ中山商店)

<https://cook-foods.com>

■ 販売先

長崎空港エアポートショップMiSoLa-海空-、長崎県物産館、JR長崎駅長崎街道かもめ市場(長崎銘品蔵、すみや)、大波止ターミナル売店、ホテル長崎、長崎ブルースカイホテル



銀賞 Silver Prize



Nagasaki Design Award 2022



五島うどんギフトセット

■ 受賞者 / 株式会社 虎屋

■ 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

五島列島の郷土食として愛されてきた「五島うどん」。若い世代や女性を主なターゲットとして、五島の海の美しさを一緒に届けたいという想いを込めて制作されたカラフルなパッケージ。五島の海の色をベースに、椿、鳥、五島うどんがあしらわれた外箱スリーブの中には、五島の昼の海と満月の夜の海をリバーシブルで表現した箱が挿入されており、思わず手に取りたくなる。中袋にも五島の風景があしらわれているほか、塩づくりのヒミツなど生産者の想いを伝えるリーフレットとアレンジレシピが掲載されたリーフレットが入っており、本品をより楽しむための趣向が凝らされている。いつか五島を訪れてみたいと想起させる逸品。(安藤 志津)

■ 商品概要

見た目も華やかで五島列島の海のお塩から作られた五島うどんであることがパッケージからも伝わり、五島列島の自然の豊かさが色使いからも伝わります。弊社のうどん作りは五島の海からお塩を作るところから始まります。付属のスープにも100%五島の塩を使用しております。

■ コンセプト

五島の海水で作ったお塩を原料とした「五島うどん」です。商品を手にした方々へ、五島の海の美しさも一緒にお届けしたいとの想いで、パッケージには昼と夜の風景、鳥、椿、五島うどんをあしらいました。1つの箱で2通りの見せ方ができるつくりです。召し上がった後は、お好きな風景を飾っていただくと嬉しいです。

■ サイズ

204 × 157 × 27 (mm)

■ 価格

1,490円

■ 問合先

0959-54-1056

(株式会社 虎屋)

<https://goto-toraya.com/>

■ 販売先

JR長崎駅長崎街道かもめ市場 長崎銘品蔵、JR佐世保駅構内佐世保銘品蔵、ハウステンボス、福江空港、福江三井薬万葉村、新上五島町観光物産センター、生産者市場さんむーん、道の駅させぼっくす99



銀賞 Silver Prize



Nagasaki Design Award 2022



手づくりかんころ餅キット BOX

■ 受賞者 / 有限会社 草加家

■ デザイナー / 株式会社 昭和堂

■ 審査講評

保存食として生まれ、お正月の定番として親しまれてきたかんころ餅を今の時代に改めて見直せる商品です。

POPな外観とは裏腹に作業工程、かかる時間ともにボリュームはありますが親子でや祖父母、お孫さんと一緒に作ることで食育の観点からも意味のある挑戦だと思いました。

現段階ではお土産としてよりは教育資材やワークショップのキットとして真価を発揮できるのではないかと思いますので、今後はより作業工程の簡略化やボリュームを抑えることでもっと一般的に普及できる可能性を感じました。(後藤 大輔)

■ 商品概要

本格的なかんころ餅を簡単に家庭で作れる、長崎初のキット。焼き網もついてどう楽しむかも提案しています。干し芋は長崎県特産ものです。作り方、味わいも長崎伝統のものです。

■ コンセプト

- ①子どもにもわかりやすいデザイン。
- ②使用に必要な道具がパッケージからもわかる。
- ③半透明なパッケージで食べる事まで楽しそうなイメージ。
- ④シンプルな箱で立てられる形でギフト性もある。
- ⑤全国的に定評のある絵本作家にマニュアルをイラスト化してもらった。
- ⑥素朴さもクラフト紙で伝えた。

■ サイズ

190 × 205 × 40 (mm)

■ 価格

2,700円

■ 問合先

0956-38-3808

(有限会社 草加家)

<https://soukaya.co.jp>

■ 販売先

長崎空港エアポートショップMiSoLa-海空一、道の駅さぼっくす99



銀賞 Silver Prize



愛でたまご

■ 受賞者 / 松本 将宏 (株式会社 松本ポトリー)

■ デザイナー / 牛島 樹世 (株式会社 アルジュナ)

■ 審査講評

まず、鶏に与える餌などの違いによってアイテム展開する「愛でたまご」の商品コンセプトが斬新だ。パルプモルディングを鶏卵の容器に使用する例は珍しくないが、広い天面にナチュラルなグラフィックを表示して商品特性を伝えている点は、店頭などで購入者に良い印象を与えるだろう。また、透明な樹脂素材をパッケージから排除した点にも注目したい。卵の殻も含め、すべてを可燃ゴミとして処分できることは、生活者に安心感を提供し、倫理観を喚起できるに違いない。古典的な素材を使ったパッケージに見えて、実は未来志向に富んだデザインの挑戦とも言え、この点でも銀賞を贈りたい。(下川 一哉)

■ 商品概要

雲仙普賢岳の天然水と大自然のごちそうをたっぷり食べて育った美味しい卵。飼料

の違いによって栄養価が異なるため、3種類に分けてパッケージのリニューアルを行いました。食べても美味しいはもちろん、あげて嬉しい、貰って嬉しにこだわったのが「愛でたまご」の特徴です。

用途：贈答品、返礼品

■ コンセプト

雲仙普賢岳の天然水と大自然のごちそうをたっぷり食べて愛情たっぷりにとだっただおいしい卵ということで商品名を愛でたまごに決定。あげてうれしい、もらってうれしいにこだわった愛でたまごの特徴は、そのまま渡したくなる、愛らしいパッケージデザインにこだわりました。人生の節目や記念日などの贈り物にはもちろん、大切にしたい日、何でもない日も記念日にも。頑張る人を愛でる日の、食卓に登場してほしい商品を目指しました。

■ サイズ

- ①愛でたまご3種セット 250 × 328 × 180 (mm)
- ②幸せの愛でたまご 100 × 245 × 65 (mm)
- ③にんじん愛でたまご 100 × 245 × 65 (mm)
- ④さつまいも愛でたまご 100 × 245 × 65 (mm)
- ⑤紅白愛でたまご 100 × 245 × 65 (mm)
- ⑥愛でたまごプリン 120 × 246 × 60 (mm)

■ 価格

- ①2,490円 ②900円 ③770円 ④670円
- ⑤870円 ⑥1,250円

■ 問合せ

0957-68-1365
(株式会社 松本ポトリー)
<https://www.tamarando.com/>

■ 販売先

たまらん堂直売所 (島原市)、その他他県の百貨店に卸販売を開始中



銀賞 Silver Prize



NAGASAKI RUSK

- 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)

■ 審査講評

「NAGASAKI RUSK」のパッケージは、内容物や事業者のビジネスを十分に考慮したデザインという点で高く評価し、銀賞を贈りたい。内容物のラスク菓子は崩れやすいため、多方向からの圧力に耐えやすい六角柱を採用している。素材にダンボール箱の中材を採用し、強度を確保しながら、コストダウンも達成している。今回は5アイテムでの応募で、パッケージ本体自体はすべて共通。シールのみで区別できるよう工夫されている。これは、事業者のオペレーションやコスト管理に寄与するだけでなく、購入者の識別性にも十分配慮したデザインである。基本設計がしっかりしている。(下川 一哉)

■ 商品概要

「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です。長崎県産そのぎ茶(抹茶)を一部使用しています。
用途：贈答品、お土産品、返礼品

■ 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」という資材を使用しました。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すが、あえてこれを使用しコストカットに成功。また、5つあるフレーバーを一つのデザインで成立させるため、フレーバーはシールで表示し汎用性の高いデザイン仕様になりました。

■ サイズ

全て60 × 70 × 162 (mm)

- ①いちごのラスク
- ②抹茶のラスク
- ③チョコレートのラスク
- ④エスプレッソのラスク
- ⑤ココナッツのラスク

■ 価格

全て864円

■ 問合せ

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



■ 販売先

工場併設販売店 (長崎市)、その他イベント催場

西九州新幹線開業記念おみやげ賞



かもめカステラ

■ 受賞者 / 株式会社 松翁軒

■ デザイナー / 川路 あずさ

■ 審査講評

今回のアワードの中でかもめがデザインされた物はこれ一つでした。まさにこの商品のための賞、この賞の為の商品といった感じでマッチし過ぎていて若干選ぶのに悔しい気持ちさえあります。

ですがそれとは別に、老舗の伝統を守りながらも時事ニュースに対してスピーディーに挑戦した意欲、パッケージデザインだけに留まらずひと手間加えることで造形としてデザインを完成させるワクワク感に対して審査員満場一致で賞に選定致しました。

細かいプラス1ポイントですが、形が完成した後に好きにシールを貼れる点にも子供の共感は得られますし、個人的にかもめの車窓から顔を出す異人さんのシュールさにはクスリとさせられました。(後藤 大輔)

■ 商品概要

西九州新幹線開業を記念した、つくって遊べる「かもめ姿」のカステラパッケージ。

厳選された素材と伝統技法から手焼きでつくるカステラ。卵は島原半島の契約農家から毎朝直送、美しい焼き上がりのために、新鮮さや味だけでなく温度や黄身の色まで厳しく管理されています。創業以来、受け継がれ進化してきた伝統のカステラを、現在の長崎の一風景を象徴する「かもめ」の姿で包みました。箱の模様やニスに縁起の良い千鳥格子を用い、光に当てると模様が浮き上がる様子を「唐紙」と重ねています。

■ コンセプト

旅や移動に制限がかかる中、9月23日の西九州新幹線開業を迎える長崎から、松翁軒のカステラと共に笑顔と楽しい時間を届けたいと願い開発された。かもめがモチーフとなり、工作することでより新幹線らしく形状が進化する。販売前に南島原市のこども園でワークショップを開催。その写真を広報に使用し「つくる・食べる・遊ぶ」シーンを伝えた。

■ サイズ

64 × 80 × 165 (mm)

■ 価格

1,000円

■ 問合先

0120-150-750

(株式会社 松翁軒)

<https://www.shooken-shop.com/>

■ 販売先

松翁軒オンラインショップ、松翁軒長崎街道かもめ市場店、松翁軒本店、松翁軒観光通り店



サステイナブル賞 Special Prize



うろこタービン

■ 受賞者 / 副島 勝則 (サイエンスリサーチ株式会社)

■ デザイナー / 副島 勝則 (サイエンスリサーチ株式会社)

■ 審査講評

本品は江戸時代に外国から様々なものが入ってきた長崎から、今度は世界に向けて発信可能なポテンシャルを持つ。この何年か日本は毎年のように自然災害に見舞われていることから各家庭に小型発電機を持つことは有益である。本品は風を利用できる地域であれば、世界中どこでも利用できる。また持続可能な環境創りにも寄与する。それらを、自宅に置いた際に風見鶏のようにシンボリックな風力発電装置が、潮流の中でも耐久性のあるものであることを希望する。発展が期待できる楽しみな製品である。(塚本カナエ)

■ 商品概要

小型垂直軸型風力発電機の3枚翼車部分であり、自然エネルギーを有する天体(プ

ラネット)をイメージし、回転した時に騒音がなく美しさとしなやかさを演出できるデザインとした。うろこタービンは風力発電のみならず、材質をステンレスに変更し潮流発電に使用することを目指しており、翼車の切り欠きを水産県長崎の魚類のうろこの形状と機能になぞらえて名付けた。

■ コンセプト

地球に自然エネルギーを与えている宇宙の天体と変幻自在に泳ぐ魚のうろこの機能をイメージしCADデザインを行い、レーザー加工により軽く、安く、早く製作し簡単に3次元形状に組立ができること、場所を選ばずに低風速から回転する小型垂直軸型風力発電機(プラネッツパワー)を実現するために考案した。

■ サイズ

750 × 750 × 750 (mm)

■ 価格

330,000円

■ 問合先

095-801-2322

(サイエンスリサーチ株式会社)

<http://userweb.ejnet.ne.jp/science-research/>

■ 販売先

サイエンスリサーチ株式会社



入選 WINNING PRIZE



極味シリーズ

■ 受賞者 / 池田製麺工房

■ デザイナー / 浦郷 遼 (工と芸研究所)

■ 商品概要

島原の伝統的な手延べによる製麺技術を活かし、味わいとことんこだわった、個性豊かな4種類の麺をつくりました。

■ コンセプト

島原手延べ素麺において一級品の証「黒帯」をパッケージの意匠として取り入れることで、つくり手のこだわりやプライドを感じてもらえるようなデザインを目指しました。また、帯にあしらわれた伝統文様モチーフのパターンは、4種の麺の個性を表現しつつ、伝統の技を新しいチャレンジへと繋げていくブランドの姿勢を示しています。

■ サイズ

- | | | |
|----------|-------|---------------------|
| ①手延べそうめん | 1kg | 200 × 182 × 39 (mm) |
| ②手延べうどん | 1.5kg | 200 × 182 × 54 (mm) |
| ③手延べ中華めん | 2kg | 200 × 182 × 69 (mm) |
| ④手延べパスタ | 1kg | 200 × 182 × 39 (mm) |
| ⑤手延べ詰合せ | 3kg | 200 × 353 × 54 (mm) |

■ 価格

- ①1,100円
②1,600円
③2,400円
④1,300円
⑤3,100円

■ 問合先

0957-82-4494
(池田製麺工房)
<http://kiwami-men.com>



■ 販売先

自社ECサイト



長崎居留地洋食シリーズ

■ 受賞者 / ホテルニュータンダ

■ デザイナー / 納富 司 (納富 司デザイン事務所)

■ 商品概要

パッケージは長崎を愛した版画家、田川憲氏が残した長崎居留地にまつわる作品を使用。異国情緒あふれる長崎の文化を伝えていきます。全てのパッケージにある「気球」の作品は、当ホテルが建つ場所あたりが「我が国最初の気球飛揚の地」であることから洋食シリーズのアイコンとして採用。気球から眺める長崎の風景をイメージ。

新たな視点としてユニバーサルデザインの立場から、日本で初めて、温め方を音声で聴ける「uni-Voice」音声コード付きレトルトシリーズを長崎から商品化しました。健常者はもちろん、視覚障がい者や失読症の方でも安全に温かい美味しい洋食を召し上がっていただけます。音声案内の内容は長崎県立盲学校の全盲の先生と打ち合わせを繰り返し完成しました。包材も湯煎方式ではなく、電子レンジ対応で火傷やケガを防止するパッケージで展開。

■ コンセプト

コンセプトは「長崎の食と文化を伝える」
失われゆく長崎居留地の姿を残そうと多くの作品を描いた版画家「田川憲」の作品を使い、その想いをデザインに込めました。
それぞれ個装には、洋館の窓から往時の居留地の風景を眺望する様を、ノスタルジックでレトロ感のある色彩とデザインで表現。
またギフトボックスはシリーズのシンボルをデザインし上質感のあるシンプルな洋書スタイルとしました。

■ サイズ

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ①長崎居留地ビーフカレー | 25 × 155 × 200 (mm) |
| ②長崎居留地キーマカレー | 25 × 155 × 200 (mm) |
| ③長崎居留地牛ホホ肉カレー | 25 × 155 × 200 (mm) |
| ④長崎居留地ビーフシチュー | 25 × 155 × 200 (mm) |
| ⑤長崎居留地ハヤシライスソース | 25 × 155 × 200 (mm) |
| ⑥シリーズギフトボックス2種 (3箱用) | 85 × 172 × 225 (mm) |
| シリーズギフトボックス2種 (5箱用) | 135 × 172 × 225 (mm) |

■ 価格

- ①②③④⑤1,620円 ⑥3箱用400円、5箱用500円

■ 問合先

095-827-6121
(ホテルニュータンダ)
<http://www.newtanda.com>

■ 販売先

ホテルニュータンダ売店、田川憲アートギャラリー Soub'56、株式会社すみや、石丸文行堂、出島ミュージアムショップ、福岡/九州ヴォイスソラリア店、東京/日本橋長崎館、九州ヴォイスTOKYO銀座店、ながさき百貨店秋葉原、上記各店舗のネットショップ



入選 WINNING PRIZE



五島の鯛で出汁をとったあまくちのかんころカレー

■ 受賞者 / ごと 株式会社

■ デザイナー / 永田 泰佑 (株式会社 電通)

■ 商品概要

さつまいものおいしさ「日本一」に選ばれた自慢のブランドさつまいも、「ごと芋」のかんころを使用した28アレルギー不使用のやさしいカレー。五島の郷土菓子に使用される「かんころ」をカレーと合わせて甘口カレーのラインナップを展開。お子様はもちろん、

辛い物が苦手な方や、少し小腹がすいたときなど、幅広い年齢層・シーンでお楽しみいただけることが特徴です。かんころは長崎県五島列島の名産でさつまいもを薄く切って茹でてほしたものです。

■ コンセプト

「五島の鯛で出汁をとったあまくちのかんころカレー」は、五島の特産「ごと芋」のかんころを使用したこども向けカレーです。

芋とカレーの味のイメージが直感的に伝わる濃い配色を、五島の海の水平線を意識したツートンカラーで表現しています。イラストは白根ゆたんぼ氏の書き下ろしです。

■ サイズ

180 × 120 × 10 (mm)

■ 価格

320円

■ 問合先

0959-75-0111

(ごと 株式会社)

<https://nagasakigoto.co.jp/>



■ 販売先

五島つばき空港、福江港ターミナル売店、日本橋長崎館、AKOMEYA TOKYO



御菓子司はたなか銘菓

■ 受賞者 / 畑中 重徳 (有限会社 観光ビルはたなか)

■ デザイナー / 羽山 潤一 (デジマグラフ株式会社)

■ 商品概要

①既存商品のリパッケージ (治安孝行・鬼岳饅頭・しまつばき)

弊社を代表するお菓子「治安孝行 (ちゃんこ)」は五島にまつわるお盆の舞踊にちなんだお菓子。五島土産として60年あまり愛され、天皇陛下がご来島の際のお菓子としても選ばれてきた歴史があります。変わらないパッケージでしたが、長年の課題だったモチモチの食感の維持と、コロナ禍における衛生面対応もかね、機械での個包装化に踏み切りました。「治安孝行」と同時に、全ての商品を個包装化。同様に長年販売してきた「鬼岳饅頭 (島のシンボル鬼岳にちなんだ商品)」「しまつばき (五島の花、椿にちなんだもの)」も機械での個包装化に踏み切り、デザインも一新しました。

結果、コロナ禍ではありましたが、今年のゴールデンウィークは過去二番目の売り上げを記録。圧倒的人気の治安孝行は、賞味期限が伸びたことで初の東京での催事にも声をかけていただきました。

②新商品パッケージデザイン (お招きつばきねこ)

はたなかの新商品も、既存商品のリニューアルと同時にデビュー。島のキャラクター・つばきねこをモチーフに島に人を招き、福を招く縁起の良いお菓子として「お招きつばきねこ」を販売スタートさせました。洋菓子のジャンルでの新商品開発で、新しい顧客獲得に向けて動き出しました。

結果、「お招きつばきねこ」は、はたなかで二番目の人気商品へ。福を呼ぶ商品のブランディングにより、結婚式にも選ばれるお菓子になりました。

■ コンセプト

気を使ったのは、変わりすぎないこと。ただ酷似商品と差別化をたく、はたなかのデザインルールを策定。全ての商品をバイカラーで構成し、商品を並べるだけで売り場にははたなかの世界がみみ出せるようにした。定位置に「はたなか」のロゴを入れることで商品の名称だけでなく店名の認知も図っている。詰め合わせできるようなサイズ規格を調整しました。

■ サイズ

①五島銘菓詰め合わせ01タイプ 205 × 205 × 75 (mm)

②五島銘菓詰め合わせ02タイプ 215 × 315 × 40 (mm)

③～⑥ 195 × 95 × 35 (mm)

③五島銘菓 治安孝行 (4個人)

④五島銘菓 鬼岳饅頭 (3個人)

⑤五島銘菓 しまつばき (3個人)

⑥五島銘菓 お招きつばきねこ (4個人)

⑦～⑩ 195 × 195 × 35 (mm)

⑦五島銘菓 治安孝行 (8個人)

⑧五島銘菓 鬼岳饅頭 (9個人)

⑨五島銘菓 しまつばき (9個人)

⑩五島銘菓 お招きつばきねこ (8個人)

■ 価格

①2,120円 ②1,820円 ③500円 ④5400円 ⑥620円

⑦1,000円 ⑧⑨1,200円 ⑩1,240円

■ 問合先

0959-72-3346

(有限会社 観光ビルはたなか)

<https://www.hatanaka.cc>

■ 販売先

御菓子司はたなか (本店)、御菓子司はたなか (五島シティモール店)、福江港ターミナル内つるた売店、福江港ターミナル内川崎売店、福江港ターミナル内江口売店、福江港ターミナル内五島市観光協会、福江空港売店、山手海産店、カンパーナホテル、奈良尾港ターミナル内松村売店、奈良尾港ターミナル内京屋売店、JR長崎駅長崎街道かもめ市場 すみや



入選 WINNING PRIZE



あごといりこの魚魚だし

- 受賞者 / チョーコー醤油株式会社
- デザイナー / 株式会社丸信

■ 商品概要

長崎県産の上質な焼きあご（飛魚）と煮干し（かたくちいわしいりこ）を粉末加工し、ティーバッグ方式で包装していますので手軽にだしが取れます。

食塩無添加かつその他副原料は含まない、“あご”と“いりこ”のピュ

アな味わい。上品な甘みとまろやかなコクが特長です。

みそ汁のだしとしてはもちろん、様々な料理にご利用いただけます。

■ コンセプト

昨今、全国的にも認知の広がった長崎名産の“あご（飛魚）”とこれまた日本一の生産量を誇る長崎県産“いりこ”を前面プッシュして、一般小売品はもちろん、長崎の土産品や差し上げ物としても手に取ってもらえる様な素敵なデザイン構成を目指しました。

■ サイズ

55 × 120 × 230 (mm)

■ 価格

540円

■ 問合先

095-826-6118

(チョーコー醤油 株式会社)

<https://choko.co.jp>



■ 販売先

とれとれ旬家 新大工店、ドラゴンシー、JR長崎駅長崎街道かもめ市場 すみや、チョーコー公式オンラインショップ、チョーコー 楽天市場店、チョーコー yahoo店



ユニボール

- 受賞者 / 鷹巣翔 (白山陶器株式会社)
- デザイナー / 鷹巣翔 (白山陶器株式会社)

■ 商品概要

サイズの異なる小さなボールを組み合わせた二品盛りと三品盛り。2アイテム4色展開のシリーズ。波佐見焼の伝統技術で生産している。

■ コンセプト

小さいサイズの異なるボールを2つ、3つと組み合わせたユニークな形状のボール。現代のライフスタイルにマッチした白マット、グレイマット、食卓に明るさをもたらす黄マット、凛とした深みのあるインディゴマット釉を使用することでモダンなテーブルコーディネートを演出できます。

■ サイズ

①ユニボール ダブル 80 × 135 × 30 (mm)

②ユニボール トリプル 120 × 145 × 30 (mm)

■ 価格

①1,320円

②1,980円

■ 問合先

0956-85-3251

(白山陶器 株式会社)

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



■ 販売先

HAKUSAN SHOP、HAKUSAN SHOP ONLINE

入選 WINNING PRIZE



雲仙ごま

■ 受賞者 / 株式会社 山一

■ デザイナー / 石島 康裕 (株式会社 テクトニクス)

■ 商品概要

ごまの国内のシェアは99.9%以上が輸入されているものであり国産のごまは0.1%未満。希少価値が高い国産ごまを弊社にてブランド化し全国へ発信していく。山一のブランド「雲仙ごま」シリーズは、契約栽培された国産ごま100%を使用した商品。

■ コンセプト

島原半島で獲れた国産ごまと一目でわかるように「雲仙ごま」・島原半島という文字と雲仙岳のロゴでブランドを統一。ラベルシールにて黒ごま・白ごまとわかるように色分け・ラベルシールなどで周知。

瓶商品は若い方にも手に取っていただけるようにおしゃれな瓶で縦にも斜めにも置けるデザインを起用。

袋商品のクラフト調の色は雲仙の肥沃の大地をイメージ、使いやすいようにジップロック仕様。

■ サイズ

①煎り黒ごま30g袋 180 × 120 × 3 (mm)

②煎り白ごま30g袋 180 × 120 × 3 (mm)

③煎り黒ごま50g瓶 100 × 70 × 48 (mm)

④煎り白ごま50g瓶 100 × 70 × 48 (mm)

■ 価格

①②540円

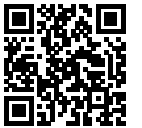
③④988円

■ 問合せ先

0957-65-1110

(株式会社 山一)

<https://www.mennoyamaaichi.co.jp/>



■ 販売先

JR九州ハウステンボスホテル、弓張の丘ホテル、道の駅 松浦海のふるさと館、なかよし村有喜店、がんばランド、長崎県庁売店、(株)北田物産



かまぼこ 5種

■ 受賞者 / i+Land nagasaki

■ デザイナー / 林 和廣 (IMD CREATIVE)

■ 商品概要

岩崎蒲鉾とアイランドナガサキのコラボで生まれた食べやすいサイズのちぎり蒲鉾です。創業100年以上の岩崎蒲鉾による伝統の味をご賞味いただけます。

■ コンセプト

日本の伝統文様や、長崎のきれいな海をモチーフにしてアイランドナガサキらしくモダンなデザインにすることで、これからの長崎発展の思いを込めたデザイン企画です。

■ サイズ

全て165 × 165 × 10 (mm)

①たまねぎごろっと

②野菜かまぼこ

③たごきんぴら

④ちりめんじゃこ天

⑤いか黒胡椒

■ 価格

①②③④⑤400円

■ 問合せ先

095-898-2202

(i+Land nagasaki)

<https://www.islandnagasaki.jp/>



■ 販売先

i+Land nagasaki ガーデンショップ

入選 WINNING PRIZE



IKINOSHIMA PREMIUM

■ 受賞者 / 石橋 福太郎 (壱岐の蔵酒造株式会社)

■ デザイナー / 吉田 太樹 (壱岐の蔵酒造株式会社)

■ 商品概要

全量壱岐産原料大麦2/3、米麴1/3を使用し壱岐焼酎の伝統製法を忠実に守り、黒麴で仕込み13年間長期貯蔵された本格麦焼酎です。長期貯蔵ならではののろけるような口当たり、さっぱりとした喉ごしが堪能できます。

■ コンセプト

焼酎の古い、おやじ臭い飲み物というイメージをアイキャッチから払拭すべく、洋酒やワインを思わせるデザインを意識し、ワイングラスやブランデーグラスなどお洒落に楽しんでいただける雰囲気合うデザインに仕上げました。焼酎離れになっている若い世代や、意識高めの方々に焼酎のおいしさを知っていただきたいという思いで商品化。酒質にはあえて長期貯蔵酒を選び素人から蔵人の方々まで幅広く楽しんでいただける味わいとなっております。

■ サイズ

88 × 88 × 312 (mm)

■ 価格

3,300円

■ 問合先

0920-45-2111

(壱岐の蔵酒造 株式会社)

<http://www.ikinokura.co.jp>

■ 販売先

浜屋百貨店、博多阪急百貨店



ミニッツ

■ 受賞者 / 中村 大輔 (白山陶器株式会社)

■ デザイナー / 中村 大輔 (白山陶器株式会社)

■ 商品概要

3パターンの仕切りから用途によって選べる半円形のプレート。白マット、グレイマット、黒マットの3色展開。波佐見焼の伝統技術で生産している。

■ コンセプト

半円形のプレートを2つ合わせることで丸い1つの仕切り皿のように使用できるという発想から、外形を同じサイズの半円に統一し、仕切りのバリエーションをつけることで多用途に使用できるようにした。食卓のアクセントとなる半円形は組み合わせの自由度も高く多彩なスタイリングを楽しむことができます。

■ サイズ

全て110 × 215 × 30 (mm)

①フリープレート A

②フリープレート B

③フリープレート C

■ 価格

①②③ 2,420円

■ 問合先

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、HAKUSAN SHOP ONLINEほか



入選 WINNING PRIZE



IMONO SMOKE

- 受賞者 / 有限会社 草加家
- デザイナー / 株式会社 昭和堂

■ 商品概要

伝統的におやつイメージのかんころ餅をおつまみ、大人のスナックとなるよう燻製にし、形もかんころ餅とは違うイメージにした。かんころ餅自体が特産品ですが、それを燻製加工し、さらに希少性があがった。

■ コンセプト

常温流通ながら生で食べられるので、かんころ餅のイメージから離れ、新しいスナックとして高級でライトな印象のパッケージにしたかった。3種の味わいを番号付けによりシリーズ化のイメージとした。あわせてディスプレイ台も考えた。品名も「IMONO SMOKE」とかんころ餅とは別の価値を狙いました。

■ サイズ

全て80×150×15 (mm)

- ①ブラックペッパー
- ②ピーナッツ
- ③チーズ

■ 価格

①②③1,000円

■ 問合せ

0956-38-3808
(有限会社 草加家)
<https://soukaya.co.jp>



■ 販売先

長崎空港エアポートショップMiSoLa—海空—



Anytime Teatime (日本茶ベースのブレンドティー)

- 受賞者 / 株式会社 タナカヤ
- デザイナー / 吉田 孝臣 (MANYOU GRAPHICS)

■ 商品概要

長崎の地域商社「タナカヤ」と国内外で活躍する長崎の日本茶ソムリエ「小川孝行」が共同開発した商品です。長崎は平安時代末期頃、大陸より初めてお茶が持ち込まれた土地であり、幕末には海外への日本茶輸出の拠点であった、お茶と関わりの深い土地です。掛け合

わせ、混ぜ合わせる事で新たな価値を生む長崎らしい発想で、現代の生活者の様々な気持ちや状況に合わせて作った、新感覚のブレンドティーです。(※無香料・無着色)

■ コンセプト

かつて明治期の長崎から世界へ輸出されていた輸出茶ラベル「蘭字」のデザインをモチーフとしました。

「日本茶を世界に広める」という明治期当時の挑戦と「日本茶を日常で楽しむ生活の復興」に挑戦する我々の想いを重ね合わせました。明治10年に舶来雑貨小間物問屋として創業した企業DNAを持つ当社として、当時のレトロ感を感じながらも、現代の生活のトーンに合わせたデザインのバランスを心がけています。またブレンド10種の中で気に入ったブレンドを再度購入しやすいように「色」で記憶しやすいようにしています。店頭で日本茶と一目でわかることも重要視しました。

■ サイズ

- ①~⑩全て50×110×170 (mm)
- ①玉緑茶 ②ほうじ茶 ③和紅茶 ④有機緑茶×有機レモングラス
- ⑤緑茶×生姜 ⑥緑茶×ジャスミン×ラベンダー
- ⑦有機緑茶×有機ローズ ⑧ほうじ茶×7種の野草
- ⑨ほうじ茶×シナモン×生姜 ⑩和紅茶×ミント

■ 価格

①~⑩600円

■ 問合せ

095-825-2221 (代表)
(株式会社 タナカヤ)
<https://nagasaki-dept.jp/>

■ 販売先

タナカヤ1階ながさき百貨店他



入選 WINNING PRIZE



長崎果実のぷるぷるゼリー

- 受賞者 / 本田典子 (株式会社 梅月堂)
 ■ デザイナー / 牛島 樹世 (株式会社 アルジュナ)

■ 商品概要

自然豊かな長崎で育ったジューシーな果実を贅沢に使用し、ぷるぷるとやわらかい食感のゼリー。南島原産の「れもん」と「しらぬい」、外海地区産の「ゆうこう」、長崎県産の「びわ」果実それぞれの特徴ある酸味と、自然な甘みをお楽しみいただけます。

用途：贈答品、お土産品、返礼品、ご自宅用

■ コンセプト

「長崎の老舗のお菓子屋「梅月堂」に新たな風を吹き込みたい」そんな思いから制作が始まりました。長崎の穏やかな気候で育った果実それぞれの特徴を、爽やかな色味とグラフィックで表現。パッケージを見たときに思わず「かわいい」と声が出てしまう、そんな仕掛けを外箱のトムソン型抜きと内箱のグラフィックに施しました。

■ サイズ

- ①長崎果実のぷるぷるゼリー 8個入り 175 × 257 × 38 (mm)
 ②長崎果実のぷるぷるゼリー 4個入り 90 × 258 × 37 (mm)
 ③～⑥ 全て 77 × 60 × 32 (mm)
 ③長崎れもん ④長崎ゆうこう ⑤長崎しらぬい ⑥長崎びわ

■ 価格

- ①2,500円 ②1,250円 ③④⑤各300円 ⑥350円

■ 問合先

0957-43-5061
 (株式会社 梅月堂)
<https://baigetsudo.com/>



■ 販売先

梅月堂各店舗 (浜町本店・ジョイフルサン江川本店内・イオン東長崎SC内・チトセピア店内・夢彩都店内・大学病院内・イオン時津店内・多良見工場併設店)、ウェブサイト



ISLAND BREWERY クラフトビール

- 受賞者 / ISLAND BREWERY

■ 商品概要

「魚に合うビール」を作るべく、壱岐島発祥である麦焼酎に使われている白麹に着目。白麹由来のクエン酸がもたらす、柑橘を思わせる爽やかな酸味が特徴です。

■ コンセプト

壱岐の名産は、新鮮な海産物。壱岐島初のクラフトビールである ISLAND BREWERY は、壱岐の魚に合うビールをコンセプトに、味の開発を行ってきました。ラベルデザインでは、島のビールであること、そして「魚に合うビール」というコンセプトを表現するために海をモチーフにしました。定番ビール3種類を、季節、時間、天候によって様々な表情をみせる壱岐の海に着想をえてデザイン。

GOLDEN ALEは、爽やかさ。透明度が高く、海底が透けて見える爽やかな海の様子を。IPAは、クセのある風味。白波が立ち、個性的で荒々しい海の様子を。YUZU-KOJI ALEは、柚子の色味。海面に反射し煌めく光の粒を。それぞれのビールの風味と海の様子を重ねたデザインになっています。

■ サイズ

- 全て 60 × 60 × 190 (mm)
 ①GOLDEN ALE
 ②IPA
 ③YUZU-KOJI ALE

■ 価格

- ①650円 ②700円 ③700円

■ 問合先

0920-42-0010
 (ISLAND BREWERY)
<https://www.iki-island.co.jp>



■ 販売先

ISLAND BREWERY タップルーム、スーパーイチャマ本店、イオン壱岐店、スーパーエレナ壱岐郷ノ浦店、スーパーヤマグチ、スーパーエレナ、長崎お土産すみや、酒屋 諏訪の杜、ハウステンボス、九十九島パールシーリゾート、酒の一斗、長崎空港エアポートショップ Misola-海空一、富屋酒店、ささや

デザイン相談窓口の紹介

長崎県産業デザインネットワークでは、会員であるデザイナーやデザイン関連企業を登録した「長崎デザイナーズバンク」を設置し、長崎県内の製造業や食品加工業など様々な事業者の方々の新商品の開発や既存商品の改良、パッケージやホームページの制作、企業のブランディング等、デザインに関する相談に対して、バンクに登録しているデザイナーやデザイン関連企業をご紹介します。

相談をご希望の方は、随時、登録デザイナーをご紹介しますので、下記2次元コードから事務局までお問い合わせください。

登録デザイナー等につきましては、下記2次元コードからご覧ください。



お問い合わせ



デザイナー

長崎デザインアワード 2022

発行 令和4年12月28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

制作 株式会社マルクスインターナショナル

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

The background features a dark red color with several large, overlapping circles in a lighter shade of red. The circles are positioned in the upper and lower portions of the frame, creating a layered, abstract design.

**Nagasaki Design
Award 2022**

長崎デザインアワード 2022