

長崎和ちよこシリーズ

チョコレートハウス株式会社

パッケージには和の伝統色を使用し、チョコレートが伝来した当時の長崎の歴史を象徴する出島や南蛮船などをデザインモチーフとして取り入れている。

和と洋の要素を取り入れたパッケージデザインは、長崎らしい異国情緒や歴史が感じられ、お土産にもふさわしい。

味は抹茶、黄粉、餡子、胡麻の4種で、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、自社工房で丁寧に手作りしている。

価格 / 長崎和ちよこ 各750円
 抹茶・黄粉・餡子・胡麻(丸缶)
 長崎和ちよこ 各1,300円
 抹茶・黄粉・餡子・胡麻(角缶)
 TEL.095-895-7267
<http://www.chocolatehouse.co.jp/>

長崎らしい
 チョコレートと
 和の出会い



金賞

The Gold Prize

コラージュ

白山陶器株式会社

穏やかなフォルムに4種類の上品な彫模様をコラージュした器のシリーズ。

心地よいソフトなシルエットのボールは、各サイズとも深さや大きさ、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、さまざまなメニューに対応が可能。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がっている。

価格 / プレート(LL)	4,400円
プレート(L)	2,750円
プレート(M)	2,200円
プレート(S)	1,650円
フリーディッシュ(L)	3,080円
フリーディッシュ(S)	2,640円
ボール(L)	4,950円
ボール(M)	3,300円
ボール(S)	2,200円
フリーカップ	1,650円

TEL.0956-85-3251
<http://www.hakusan-porcelain.co.jp/>

日々の食卓に
 上質なカジュアルを添えて。

Fish Cook Book シリーズ

うえはら株式会社

手間がかかり、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、おいしい魚料理を楽しんでほしいと開発された、調理不要で長期常温保存が可能な商品。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。

また、本のように立て置きができ、陳列や収納に場所を取らない。パッケージの内面には魚の栄養価やアレンジレシピを掲載し、食べた後も保存し、料理本として使うことができる。水産物が豊かな長崎県らしい、アイデアいっぱいの商品だ。

価格 / 骨まで食べるあじ開き	864円
藻塩仕立て焼きさば	864円
骨まで食べるかます開き	864円
殻ごとゆでひおき貝	864円
骨まで食べる煮あなご	864円

TEL.0920-52-0828

<https://tsushima-uehara.jp/>



魚をストック!?
開けたらすぐに食べられる
食卓の新常識

金賞

The Gold Prize

長崎の新鮮な魚介類がアヒージョに!

今夜のごちそうや

グルメな人へのお土産にも。



燻製芝エビのアヒージョ
燻製キビナゴのアヒージョ
燻製イダコのアヒージョ

株式会社 将大

長崎県産の芝エビ、キビナゴ、イダコを燻製にし、琴海エリンギ、大島トマト、五島の椿油などを一緒に瓶詰し、常温化した商品。

横から中身が見えるようにデザインされているパッケージは、正面にフライパンの画像を入れたことで、調理法も一目で分かるようになっている。また、店舗で商品を陳列した際、指を入れてすぐに手に取ることができる点がポイントで、手土産としても重宝しそうだ。

価格 / 燻製芝エビのアヒージョ	1,200円	TEL.095-814-1310
燻製キビナゴのアヒージョ	900円	http://www.shoudai.co.jp/
燻製イダコのアヒージョ	1,200円	

金賞

The Gold Prize

長崎の大地と
太陽の恵みに育まれた
自然のビワが健康肌を応援！



ビワの葉ごころ オマモリジェルクリーム

有限会社 SSC

民間療法としても伝承のある、長崎県の特産品「ビワ」の奥深さに着目し、誕生した商品。大切に育てられた県産ビワの果肉、果皮、種、葉と、あますことなく使用し抽出したビワ抽出エキスを配合しており、肌^{つな}にのせるとさらりとなじむ。

コンセプトは「健康な肌は幸福に繋がる」。健康肌で生き生きと過ごす毎日を長崎から応援する意味を込めて、パッケージにはビワと県内の観光名所などをデザインしている。

価格／3,850円 TEL.095-895-9850 <https://biwanohagokoro.com/>