

阿武隈の紅葉漬

福島県伊達市

①企業情報

福島紅葉漬株式会社

〈所在地〉

〒960-0729
福島県伊達市梁川町希望ヶ丘10

〈従業員数〉

5名

〈代表者〉

丹野 善一

〈取引品目〉

水産加工品

〈企業HP〉

<http://www.abukumakouyou.jp>

●会社について

江戸時代文政期より伝わる郷土料理の「阿武隈の紅葉漬」をより多くの方々に知っていただき、食してもらいたいとの思いから、地域の鮮魚店がそれぞれに作っていたものを昭和38年に株式会社として設立し、お土産品としての地位を確立した。

●モノづくりの考え方

受け継いだ製法を時代の変化に合わせて良いものは取り入れ、不要なものは省きより良い商品づくりを心がけ、作り手、売り手、買い手がそれぞれに満足できる事を日々の研鑽により目指している。

●生産地の特徴

福島県中通り北部に位置し、桃やきゅうりの農産物・あんぼ柿等の特産品がある。また、伊達氏発祥の地としても知られ、鎌倉時代築城と伝わる梁川城跡をはじめゆかりある史跡が多数名残をとどめており、歴史・文化・産業と魅力ある町。

②対象商品

阿武隈の紅葉漬



江戸時代より伝わる伝統的な発酵保存食。刻んだ鮭の身を専用の糀と塩で漬け込み、発酵熟成させて製造し、鮭の旨味と糀の芳醇な香りが味わえる。漬け上がった鮭の身と糀の色合い、紅葉の季節の鮭で造ることから、「紅葉漬」と呼ばれる。塩味の効いた濃い目の味わいで、温かいご飯のお供としても、酒の肴としても楽しめる。

価格:2,160円(税込)
内容量:360g(180g×2入)／箱
保存方法:冷蔵(5℃以下)

●商品に込めた思い

地域の郷土料理であり、地域を代表する商品だと考えている。
地元を出た方が故郷を思い出し、周囲の方にふるさとの味として紹介できる。
また、地元の方が特産品として県外の方に紹介できる商品でありたいと考えている。

③現状と課題、今後の方向性

●応募の動機

よい商品だが、知らない方に贈るにはデザインが古いという声があるため。

●現在のパッケージの課題

分かる人には分かるが、分からない人は興味を持たない。デザインは販売開始からほぼ変化がなく、顧客が高齢化している。若年層の方が興味を引くデザインを模索していた。

●今後の販路、方向性など

デパート等の新規開拓、食品の原材料にこだわりを持った方、お酒(特に日本酒)を楽しまれる方

④現在のパッケージについて

箱にパッケージングされているタイプや袋に紅葉漬が直接入るタイプがある。

⑤新パッケージのデザインについて

●取り入れたい要素

企業イメージの刷新または商品イメージの刷新
高級品化(付加価値を高め販路開拓)

●パッケージの条件

特に条件はないが、最初にデザインいただきたいのは「箱」のタイプ。
そこから様々なパッケージに派生するイメージ。

●デザインに求めること

手に取った際に鮭のイメージができるとありがたい。
販促用のチラシやポスター、シール等でもデザインを活用したい。

⑥メッセージ

デザイナーとパッケージを創り上げるのが初めてということもあり、色々なことを相談しながら進めていきたいと考えていますので、よろしく願いいたします。