

乾燥早採わかめ

岩手県大船渡市

①企業情報

株式会社松栄

〈所在地〉

本社: 〒125-0062 東京都葛飾区青戸3-24-8
工場: 〒022-0001 岩手県大船渡市末崎町字峰岸146-16

〈従業員数〉

18名

〈代表者〉

岩崎 誠

〈取引品目〉

水産加工品

〈企業HP〉

<http://w-shouei.jp/>

●会社について

元々わかめの養殖に携わっていた現社長が独立し、昭和62年に創業した。三陸産のわかめを日本全国に広げたい。わかめの需要を増やし、産業としても食文化としても未来に残していく為に創業。東日本大震災では岩手県大船渡市にある工場が壊滅的被害を被り、現地の生産者が減ったことで、売上の的にも大きな変化があった。震災後は2年ほどかけて工場を再建し、現在も営業を行っている。

●モノづくりの考え方

幅広く食材として知られているが、「美味しいわかめ」は意外と認知されていないし、期待もされていない。少しでもわかめに興味を持ってもらい、良質なわかめをこれからも食文化として継承していける様、様々な角度からアピールしたい。

●生産地の特徴

三陸は初めてわかめの繁殖に成功した土地で、日本で唯一入札制度を取り入れており、品質別に等級化されている。三陸産は国内生産量の6~7割を占めており、三陸の入札価格は他産地の価格に大きな影響を与える。

②対象商品

乾燥早採わかめ



右下の乾燥わかめが実際の商品状態

わかめの新芽を乾燥させた商品。
育成過程でわかめを間引く際に出る小さなわかめは、葉が柔らかく、茎はコリコリとしていて通常のわかめとは全く異なる食感が楽しめる。
「早採りわかめ」として現在は塩蔵で流通させているが、塩蔵では流通させることができない地域でも味わえるよう、乾燥させた状態でも販売する。
来年春過ぎの商品化・販売開始を予定している。

価格:298~348円

内容量:12~15g

保存方法:直射日光や高温多湿を避け常温で保存

●商品に込めた思い

1年に1度、1月下旬~2月初旬にしか採取できない新芽を乾燥し、手軽に幅広く食べていただきたい。

重労働ゆえに年々生産者が減っているわかめの食文化を継承していきたい。

③現状と課題、今後の方向性

●応募の動機

「わかめ」という食材は広く知られているゆえに、購入いただくためには産地や価格といった要素が重要となる。その産地等を確認いただくためにはまずお客様に手にとっていただき、どんなわかめなのかを見ていただく必要がある。

わかめのパッケージは、他社も含めてどれも似たデザインとなってしまうため、手にとっていただけるデザインが欲しいと考え応募した。

●現在のパッケージの課題

目新しさ、思わず手に取ってしまうような斬新さがなく、

●今後の販路、方向性など

全国のスーパー等

④新パッケージのデザインについて

●取り入れたい要素

地域性(地域らしさの強調)

独自性(同業他社商品にはない目新しさ)

●パッケージの条件

縦20cm×横14cm前後で、印刷が施された袋に直接入れるイメージ。

※小売店で取り扱われている一般的なわかめの袋と同様のサイズ感

●デザインに求めること

食欲をそそる色を使用しつつ、お客様に手にとっていただけるようなデザインがよい。

商品のネーミングも一緒に考えられるとよい。

一般消費者のわかめに対する興味や食育を促進したい。

●どんなデザイナーに制作をお願いしたいか

わかめの食文化を、デザインを通して広めていける方

⑤メッセージ

スーパー等の乾物コーナーで、わかめがどんなパッケージで売られているのかを観察いただき、お客様が「なんだろう?」と手にとってくださるようなデザインを求めていますので、よろしく願いいたします。