

じゅうねんの里 会津下郷 特産品ブランド化報告書



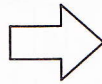


じゅうねんうどん

うどんに関しては、認知度も高まり売上也順調なことから、パッケージデザインの大きな変更ではなく、会津下郷の啓蒙とより親しみのあるイラストの提案をしました。さらなる販路の拡大を計るには、パッケージの裏面にバーコードを付けることがこれからの「じゅうねんうどん」の責務と考えます。



現在の袋

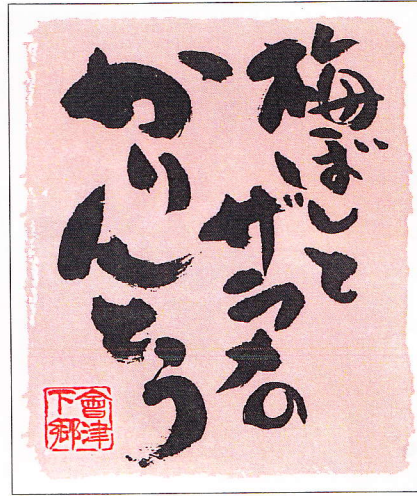
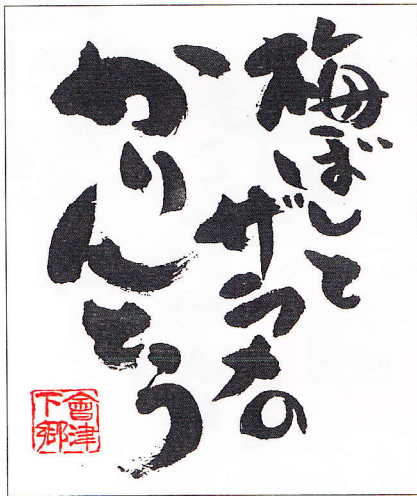


提案の袋



じゅうねんかりんとう

提案したラベルデザインです。枠内ラベルは、下郷で販売するかりんとうの袋に貼り付加価値をあたえるシールとして提案したものです。





その他のじゅうねん商品

じゅうねん焼酎「下郷」と会津下郷じゅうねんの里ブランド化について提案しました。



お酒は20歳になってから、
妊娠中・授乳期の飲酒はお控え下さい。

じゅうねん(エゴマ)は、ヘルシーなシソ科の植物です。
香り高く、風味よく、しかも免疫力を高める
αリノレン酸が多く含まれています。

じゅうねん焼酎

下郷

しもごう

本格焼酎
アルコール分25度
原料名/米(国産)エゴマ
米麴(国産米)
内容量/720ml

企画/下郷町むらおこし委員会
福島県南会津郡下郷町大字豊成
TEL0247-671-2232
製造/森酒造協同組合
長野県佐久市平賀五二七-1

じゅうねん焼酎「下郷」は、じゅうねん商品の中でアルコールという特異な物です。ラベルの中にじゅうねん(エゴマ)の特長を明記することを提案します。さらに製造が長野県であっても下郷のじゅうねんを使用し、企画は「下郷町むらおこし委員会」であることを表現することが大切です。

ラベルデザインのイメージを損うことなく、じゅうねん焼酎「下郷」が会津下郷の特産品の逸品となるために必須なことです。さらに瓶上ななめに「会津下郷本格焼酎」と和紙風ラベルにスミ文字で貼ることにより、こだわりのじゅうねん焼酎を強調することができます。



じゅうねんブランド

じゅうねんの里・会津下郷をより強調するために「じゅうねんブランド」の提案をさせていただきました。

じゅうねん商品が増えてくる中で、品質の高い商品を提供するために必要なブランド化とブランド選定委員会です。

これこそが、じゅうねんの里・会津下郷をより際立たせるとともに他のエゴマ産地と差別化できるものです。

左記は、じゅうねんブランドの認定を受けた商品に貼るシールであり、店頭に表示する看板としても使用できるデザインとしました。