企業の情報

企業・団体名	株式会社Sei unica <セイウニカ>
所在地	〒062-0055　札幌市豊平区月寒東5条6丁目2-14
ホームページ	www.re-di-roma.com
理念	～農家さんと消費者のかけ橋を目指す～ 北海道の農家さんで収穫される果物や野菜を様々な形で提供し、 生産者と消費者のかけ橋になることを目指しています。 その提供方法は固定観念にとらわれず、常に模索し続けることを忘れません。 また、北海道の良さと北海道で収穫された様々なものを北海道内だけでなく、 道外にも広めていくことが私たちの役割だと考えています。
事業内容	洋菓子製造販売・卸　レストラン事業　コンサルタント事業

対象商品の情報

対象商品	**RE di ROMA plus (レディ ローマ プラス)** **オリーブオイルシリーズ** **[羅臼昆布・エルバ(香草)・ピカンテ(トウガラシ)]**	商品分類	オリーブオイル
価格	羅臼昆布1800円・エルバ1400円・ピカンテ1200円（税込）	内容量	200ml
保存方法	常温	賞味期限	常温1年
現行品のパッケージ寸法	38㎜（W）×38㎜（D）×220㎜（H）		
商品概要	北海道産の新鮮なミルクや旬の素材をたっぷり使ったイタリアンジェラートと、北海道産小麦「はるゆたか」の自家製生地ピッツァを製造・販売する実店舗「RE di ROMA plus」を運営しています。オリーブオイルシリーズは、その実店舗(札幌、小樽の2店)をはじめ、全国各地で開催される北海道物産展等で、自社の冷凍ピッツァとともに販売したいと考えております。タイプは、羅臼昆布、エルバ(香草)、ピカンテ(トウガラシ)の3種類があり、いずれもエクストラバージンオイルを使用。なかでも、2017年8月に発売した「羅臼昆布」は、試行錯誤を繰り返し、粗めに挽いた粉末を入れることで、羅臼昆布ならではの風味や香りの抽出に成功。北海道が世界に誇る羅臼昆布を使ったメイド・イン・HOKKAIDOの“ジャパニーズ・オイル”として、将来的にはイタリアでの展開も狙っています。		
現在の販売場所	自店舗、北海道物産展		
ターゲット	30代～60代、観光客		

デザインの要望

デザインの要望	●現行の瓶でデザイン ●3商品ともボトル内の素材（羅臼昆布、トウガラシ、香草）が隠れず、それぞれの“素材感”が引き立つ、シンプルなデザインを希望 ●商品名は以下を表記、英語か日本語のどちらかでも可 ・Kombu di rausu　羅臼昆布 ・Piccante　ピカンテ・トウガラシ ・Erba　エルバ・香草 ●店名の「RE di ROMA plus」ロゴを入れる ●商品名、店名ロゴは、各ボトルか、ボトルに付けるタグに入れる

担当者からひとこと	素材がそのままオイルに漬け込んである視覚的なインパクトを高めたいです。タグを付ける場合は、ひもの材質はナチュラルなイメージのもので、結ぶ手間がいらず、簡単にスピーディーに取り付けられるものが希望です。基本的には単品販売ですが、今後は贈答品としても展開していきたいので、ボトルのデザインは1本ごとに成立していながら、3商品を並べることで新たなデザインが浮かび上がるというパターンもおもしろいと思います。

商品名の変更の可否	商品ロゴ変更の可否	名称等の記載について	ロゴマーク
不可	可能	店名の「RE di ROMA plus」ロゴを入れる	GELATO&PIZZA plus RE di ROMA SAPPORO

商品の購入方法

商品の購入方法	電話でご連絡下さい。011-598-9997　担当／増谷（マスヤ）

GELATO & FRESH JUICE
RE di ROMA
plus
SAPPORO