

企業の情報	
企業・団体名	株式会社きたに池田
所在地	〒097-0021 稚内市港1丁目6番地3号
ホームページ	http://www.rakuten.ne.jp/gold/saihoku/
理念	私たち、きたに池田は、美味しい北海道の海の幸の中でも、漁期と漁場にこだわり、自らの目と舌で吟味し、最も美味しい「別格の味」を厳選して取り扱っています。株式会社きたに池田は、創業以来、北海道の料理人たちからの信頼を守り、期待に応え続けてきた「北二」という屋号の高品質水産食材ブランド化を目指しています。
事業内容	生鮮魚介類卸売、水産加工品製造および販売

対象商品の情報			
対象商品	プレミアム玉冷 マイナス70℃凍結天然ほたて貝柱 (玉冷200gスタンドパック・貝殻付きグリル用)	商品分類	ほたて貝
価格	玉冷200gスタンドパック：1450円（税込） 貝殻付きグリル用：780円（税込）	内容量	玉冷200gスタンドパック：200 g 貝殻付きグリル用：4個入
保存方法	冷凍保存（－18℃以下）	賞味期限	製造から2年間
現行品の パッケージ寸法	200 g：110mm（W）×200mm（H） 4個入り：140mm（W）×230mm（H）		
商品概要	日本のてっぺんに位置する稚内市で、漁期と漁場にこだわり、自らの目と舌で吟味したハイグレードな魚介類だけを取り扱う老舗の水産卸売問屋です。カニやエビ類、サケ、一夜干しなど幅広い商品を手掛けていますが、なかでも近年、高評価を得ているのが、北オホーツクの猿払村で水揚げされる5年物の天然ホタテを超低温で超速凍結させた「マイナス70℃凍結」シリーズです。一般的な冷凍ホタテは、解凍時にグレーズ（氷の膜）が溶け出し、ドリップ（旨味成分の流出）が起こるケースが多いのに対し、この商品は、まさに「ノングレーズ&ノンドリップ」。いつでもどこでも獲れたて同様の新鮮な味わいを楽しめることが最大の強みです。プランクトンが豊富な北オホーツク海で育った天然ホタテは、丸々と肉厚で甘みも濃厚。冷凍ホタテのイメージを覆す「極上の味わい」と自負しています。		
現在の販売場所	自店舗、オンラインショップ（楽天市場など）、北海道どさんこプラザ各店、コープさっぽろ トドック など		
ターゲット	食材への関心が高い方や、こだわりの強い本格志向の方		

デザインの要望	
デザインの要望	●200 gの商品と4個入り（貝殻付き）の商品、2種をシリーズでデザイン ●現行のスタンドパックでデザイン ●200 gの商品名は「北オホーツク海 天然ほたて」、貝殻付きグリル用商品名は「北オホーツク海天然ほたて 浜焼きほたて」、共通キャッチとして「マイナス70℃凍結」 ●パッケージは、玉冷200gスタンドパック、貝殻付きグリル用とも、真空パックを使用 ●真空パックの形状、シール、タグ付などは自由だが、中身が見えることが望ましい ●オリジナリティが高く、ホタテの素材力を訴求するデザインに

担当者から ひとこと	ひと口に“北海道ブランド”と言っても、おいしさのグレードは千差万別。私たちは水産のプロフェッショナルとして、本当の価値を見極め、最もおいしい状態でお届けすることに情熱をかけています。「マイナス70℃凍結」シリーズは、2017年にベルギーにて開催された国際味覚審査機構（iTQi）による“食のミシュランガイド”とも称される「優秀味覚賞」では金星2つを獲得。上質な味わいが高く評価されました。商品のクオリティには自信がありますので、一人でも多くの方に、まずは一度味わっていただきたい。パッケージデザインのリニューアルがその架け橋になることを願っています。		
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
200gの商品名は「北オホーツク海 天然ほたて」、4個入りの商品名は「北オホーツク海 天然ほたて 浜焼きほたて」、共通キャッチとして「マイナス70℃凍結」	可能	●優秀味覚賞の受賞リボン（現在はステッカー対応） ●屋号「北二」のロゴマーク	 
商品の購入方法			
商品の購入方法	オンラインショップ https://www.rakuten.ne.jp/gold/saihoku/		

パッケージをリニューアルするの商品



現在販売中の商品

