

企業の情報

企業・団体名	太田醸造有限会社
所在地	〒099-1431 北海道常呂郡訓子府町32番地
理念	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化である発酵食品の素晴らしさを地元を広げる事 ・商品は美味しく喜ばれるものである事 ・和食の基本は一汁三菜であり、健康・繁栄の礎となる事
事業内容	味噌・糀・三五八製造販売、醤油販売

対象商品の情報

対象商品	すずらんみそ / 塩糀の素 三五八 (さごはち)	商品分類	味噌、糀 (こうじ)
価格		内容量	各500g
保存方法	冷蔵	賞味期限	6ヵ月
現行品のパッケージ寸法	現行は1.5Kgで200mm (W) ×220mm (H)		
商品概要	<p>弊社は、道東・オホーツクの内陸部に位置する、人口約5000名の訓子府という小さな町で、大正10年から4代に渡って、昔ながらの味噌作りを続けている老舗の醸造元です。近年、市販の味噌は加熱処理された商品が大半を占めていますが、弊社の味噌は、非加熱処理のいわゆる“生の味噌”で、酵素や麹菌が活着しているのがポイント。また、米糀と大豆の歩合が1：1と、米糀の歩合が高いので、ひと口味えば、糀の甘味がよくわかると思います。常温で保管すると、熟成が進み、やや黒っぽく変色しますが、味噌としてのうま味はぐんぐん増していくのも特長です。</p> <p>おかげさまで、地元では長年愛されておりますが、味噌をあまり食べない若い世代にこそ“本物の味噌”の味を知ってほしい！という思いから、パッケージデザインを一新したく、応募しました。</p>		
現在の販売場所	地元のスーパー、セレクトショップ		
ターゲット	全世代、みそ汁を作ったことが無い若い方		

デザインの要望

デザインの要望	<ul style="list-style-type: none"> ●ブランド名「糀屋」を冠とした「すずらんみそ」と塩糀の素「三五八」の2品をシリーズの商品としてパッケージデザインを募集。 ●それぞれブランド名、商品名のロゴデザインは自由。「すずらんみそ」には、糀の甘味がわかる、麹菌が活着している等、塩糀の素「三五八」には、食材のうま味がアップ等のキャッチを添えても可。 「大正15年創業」の文字もさりげなく入れたい。 ※「三五八」とは、おもに東北地方に伝わる麴漬けのものと事。名称は、食塩、麴、蒸米を3：5：8の割合で混ぜあわせたのが由来といわれている ●内容量は各500g。パッケージは白い箱やガラスビンなどを希望 ●2品のセット販売も想定したデザインに
担当者からひとこと	<p>おみやげや贈り物に購入しやすい、手頃な500g入りのサイズでの販売を考えています。「すずらんみそ」は、味噌汁だけでなく、野菜や魚を漬けると、食材のうま味が増すなど、さまざまな用途に使えると喜ばれています。麹菌が活着しているので、熟成具合で日々変化する味わいを楽しめるのも、非加熱処理の生味噌ならではの魅力。</p> <p>伝統を守り継いできた歴史が伝わりながらも、若い世代にアピールできる斬新なデザインを期待しています。2品のパッケージを並べると、デザインがリンクするといったアイデアも面白いと思います。</p>

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
「糀屋 すずらんみそ」 「糀屋 塩糀の素 三五八」 とする	可能	—	—

商品の購入方法

商品の購入方法	E-mailにて連絡ください。 pxp11724@nifty.ne.jp 担当/太田
---------	--

備考



歴史を感じるレンガの煙突



入口の暖簾、創業は大正15年



箱のパッケージ見本



瓶のパッケージ見本