

企業の情報

企業・団体名	鳥羽農園
所在地	〒079-2401 北海道空知郡南富良野町字幾寅767-37
ホームページ	<a href="https://toba-tomato.com/">https://toba-tomato.com/</a>
理念	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様に安心してお召し上がりいただける商品の提供。</li> <li>・日本の食料基地「北海道」から旬の逸品を、スピーディーにお客様のお手元へ</li> <li>・お客様に心からご満足頂ける商品</li> </ul>
事業内容	農作物の栽培と販売 農作物の加工と販売

対象商品の情報

対象商品	ドライミニトマトのオリーブオイル漬け	商品分類	農産加工品
価格	650円（税別） ※価格は変更になる事もあります	内容量	70 g
保存方法	常温	賞味期限	製造日より1年
現行品の パッケージ寸法	高さ65mm×幅50mm		
商品概要	北海道のほぼ中央に位置する南富良野町は、大雪山系や日高山脈、などに囲まれた農村の町です。当農園は、豊かな土壌と空知川の良質な水に恵まれたこの地で、ミニトマトの栽培とトマトジュースなどの加工品の製造を手掛けています。この「ドライミニトマトのオリーブオイル漬け」は、トマトのおいしさはそのまま生かしつつ、“手軽につまめる、調理できる”新商品として開発しました。皮が薄く、頬張ると、甘い果汁と果肉が弾ける当園自慢のトマトをじっくり乾燥させ、旨味をギュッと凝縮し、オリーブオイルに漬けたものです。使用している「甘っこ」という品種は、高糖度で酸味とのバランスに優れ、食味に秀でたミニトマトで、乾燥すると、一層濃厚な味わいに。オリーブオイルと相性抜群で、チーズやクラッカーと合わせるのももちろん、サラダ、パスタ、ピッツアの具材にもぴったりです。		
現在の販売場所	道の駅など（テスト販売中）		
ターゲット	お酒を飲む方など		

デザインの要望

デザインの 要望	<ul style="list-style-type: none"> <li>●既存の丸形の瓶を使用。天面に貼るシール、または首かけのタグをデザインしてほしい。タグは、おすすめレシピなどを紹介する小冊子スタイルの提案も可</li> <li>●インパクトのある商品名も合わせて提案してほしい</li> <li>●チーズ、ワインと共に楽しむ、“大人の洋風おつまみ”のイメージを打ち出したい</li> <li>●「TOBA FARM」と表記してほしい</li> </ul>
担当者から ひとこと	手塩にかけて育てたトマトの素材そのものの味わいを大切に、温風乾燥で12時間ほどかけて旨味を凝縮し、オリーブオイル漬けにすることで保存期間（約1年）を高めました。刻んだドライトマトをオリーブオイルでニンニクやベーコンなどと炒め、野菜やパスタと合わせたり、スープや煮込み料理のアクセントにもおすすめです。販売先で「おすすめの食べ方は？」と聞かれることが多いので、レシピを紹介できる仕掛けがあると、購買意欲が高まると思います。

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
可能	可能	TOBA FARM の表記	—

#### 商品の購入方法

準備中（テスト販売中）につき、購入希望者はパッケージデザインコンテスト北海道2019事務局まで、FAX  
又はメールで、「ドライトマトのオイル漬け購入希望」と送付先（氏名・住所・電話番号）を記入の上、お  
申し込みください。

FAX 011-221-2073（佐藤あて）      メール forum@novello.co.jp

#### デザインする瓶について

瓶は似ている瓶を使用してデザインしていただいても構いませんが、既存の空瓶も用意しています。  
必要な方は、パッケージデザインコンテスト北海道2019事務局までご連絡ください。

FAX又はメールで、送付先（氏名・住所・電話番号・商品名・個数）を記入の上、お申し込みください。  
送料はデザイナー様の負担となります。着払いで送付します。先着100個とさせていただきます。

FAX 011-221-2073（佐藤あて）      メール forum@novello.co.jp