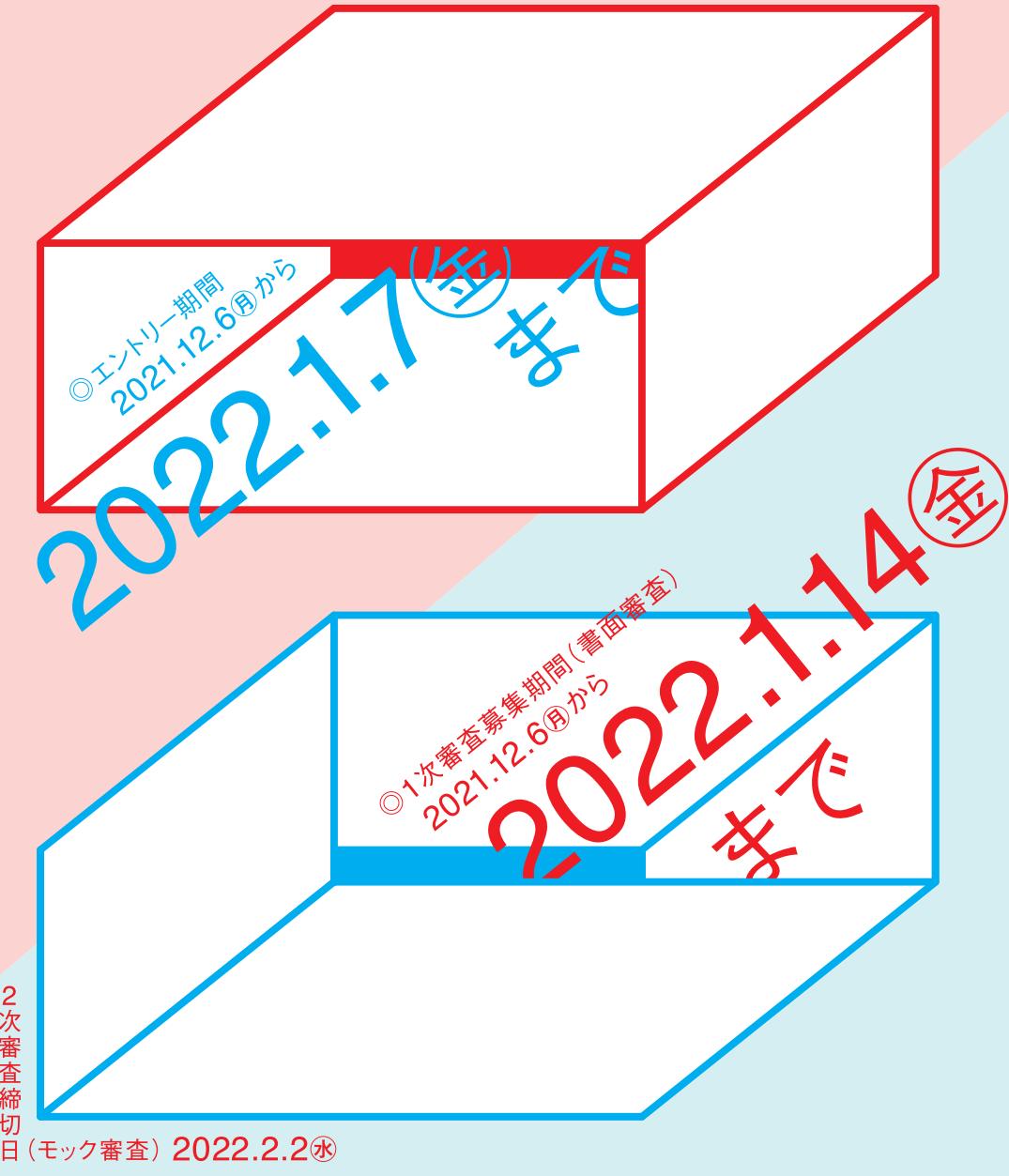


Package Design Contest in Hokkaido 2021

パッケージデザインコンテスト北海道2021

パッケージデザイン募集



社会情勢が大きく変化し、モノに触れることをためらってしまう昨今、デリバリーサービスなどオンラインを活用したリモートコミュニケーションが急成長しパッケージデザインが果たす役割も変化し続けています。商品には自信があるけれど、なかなか良さが伝わらない…このコンテストをきっかけに商品の可能性を広げたい事業者の想いと、あなたのデザインが出会うことで「新たな価値」を生み出してみませんか？受賞作品が商品化になるまで、デザイナーと事業者が本気で取組むコンテストです。あなたのアイデアをお待ちしております。



*新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、開催形態に関して検討せざるを得ない場合が考えられます。

変更の場合には、当ウェブサイトで発表するとともに、お申込みいただいた方には申込連絡先にご連絡を差し上げます。

商品を手に取ってもらうには第一印象の良し悪しも重要です。

魅力を伝え、思わず手に取ってみたくなる商品にするには「デザイン」のチカラが欠かせません。

商品には自信があるのに、なかなか良さが伝わらない

そんな北海道の企業から商品を募集し、全国から新たなパッケージデザインを募集します。

応募作品の中から「パッケージデザインコンテスト北海道2021」でベストパッケージを選出、

表彰されたデザイナーと企業のマッチングを図り、商品化に繋げます。

この事業は、商品におけるデザイン活用や創造したデザインの知財保護の重要性を周知するとともに、

新たなアイデアを注いでくれたデザイナーと企業を結びつけます。

Flow

事業のながれ

STEP
1

北海道内からデザインの対象となる商品を募集

パッケージデザインを活用しようとする北海道内の中小企業等から対象商品を募集し、5商品を选出します。

STEP
2

全国からパッケージデザインを募集しコンテストを実施

対象商品の情報を公開し、全国のデザイナー、学生等からデザインを募集します。

STEP
3

パッケージデザインコンテスト 北海道2021

WEB展示会の開催

審査会を経て選ばれた優秀作品を表彰し、すべての応募作品を展示します。

STEP
4

優秀作品は商品化を目指します

商品化・権利取得に向けたフォローアップを行います。

Jury

外部審査委員



白本由佳氏

アートディレクター／グラフィックデザイナー

株式会社SHIRO代表

静岡県出身。株式会社新村デザイン事務所、株式会社ドラフト、POSTALCOを経て、独立。2019年株式会社SHIRO設立。日本グラフィックデザイナー(JAGDA)正会員。2020年女子美術大学非常勤講師。

主な受賞歴：2014年 東京ADC賞受賞、2015年 日本パッケージデザイン大賞 食品部門 銀賞受賞、2015年 JAGDA新人賞受賞、2015年 東京ADC賞受賞。



鎌田順也氏

アートディレクター／グラフィックデザイナー

KD主宰。

1976年北海道生まれ。きのとや、松尾ジンギスカン、トモエ 福山醸造、MORIHICO、「森彦の時間」など北海道の老舗企業をはじめとして、東京、横浜、千葉、奈良、山口など全国各地の企業ブランディングなどを幅広く手がける。近年は柏市 道の駅しょうなん、ニセコ町役場庁舎、芽室町役場庁舎、沼田町 沼田厚生クリニックのサイン計画など行政の案件も多い。

主な受賞歴：ニューヨーク ONE SHOW 金賞、ロンドン D&AD 金賞、JAGDA新人賞、日本サインデザイン賞 最優秀賞、日本パッケージデザイン大賞 金賞、グッドデザイン賞など。審査員として、2025年大阪・関西万博 ロゴマーク、ロンドン D&AD 2019 パッケージ部門などに招請される。



岡田善敬氏

グラフィックデザイナー／アートディレクター

1974年北海道帯広市出身。専門学校 札幌デザイナー学院卒業後、1995年札幌大同印刷株式会社入社、現在に至る。アイデアとユーモアを忘れず、人の心を動かすデザインを目指す。

主な受賞歴：札幌ADCグランプリ('08年、'12年、'15年、'18年)、札幌ADC2009準グランプリ、2009年 JAGDA新人賞受賞、東京ADC賞('08年、'13年)他多数。

主な著書：「オバケ！ホント？」(福音館書店)、「恐竜骨ぬりえ」(KADOKAWA)、共著として「NHKノーザーのひらめき工房 ノーザーのひまつぶしブック」。

対象商品

1



株式会社小田壹／幕別町

黒豆きな粉

商品概要

日本有数の農業地帯・十勝。その魅力を、農産物の加工品を通して発信している株式会社小田壹の事業の一つが、十勝の代表的な農産物、豆を使った商品の開発・販売です。「黒豆きな粉」には、よりすぐりの十勝産黒大豆を使用。独自のロータリー式焙煎方式で、じっくり時間をかけて、大豆の芯まで熱を通します。さらに粉の目を細かくする作業を行い、香ばしさの中に甘みもきちんと残る、質の高いきな粉をつくり上げています。包装も手詰めで行うなど、きな粉本来のおいしさを伝えるための手間暇は惜しまれません。高たんぱく質で、無添加・無着色の純正自然加工食品「黒豆きな粉」。アイスクリームにかけて食べるのもおすすめです。

担当者からひとこと

企業の個性を出した商品づくりや、こだわりを販売するのが私たちの使命です。厳選した十勝産黒大豆の「黒豆きな粉」は、全国の北海道物産展や自社ホームページ、ふるさと納税の返礼品として、皆さまにお届けしています。今は40~60代くらいの女性を中心に卖れている印象です。今後はセレクトショップなど、売り場を広げることも考えています。従来のイメージを変えることで、十勝の良さを知ってもらう機会につなげていければと思います。

パッケージデザインについての要望

- 企業のロゴは必須。
- ファスナー付の形状と80gの内容量は維持したい。
- 色はおまかせ。高級感を出してほしい。
- 現状、中身が見えるパッケージだが、そこはおまかせしたい(きな粉自体は黄色)。
- 北海道十勝産の黒大豆、産地の幕別町はアピールしていきたい。
- 無添加・無着色がわかるとうれしい。
- 製造方法のこだわり(ロータリー式焙煎方式やきめ細やかな製粉、香ばしさの中にある甘み)の魅力を伝えたい。
- 現代風でおしゃれなデザイン希望。
- 商品名のフォントも自由にイメージしてほしい。



<http://www7.plala.or.jp/odaichi/main.html>

対象商品

2



和食や 花あかり／江別市

うどんや 花あかりの ソフト バウムクーヘン

商品概要

小麦のまち・江別市で、自家製うどん和食店「和食や 花あかり」を営むバウムフラワー合同会社。代表が、札幌の専門店で食べたバウムクーヘンのおいしさに感動したことをきっかけに、バウムクーヘンの商品開発を始めました。もちもちとした食感と香りの高さが特徴で、幻の小麦と呼ばれる江別産「ハルユタカ」の小麦粉、江別市で50年以上、養鶏場を営んでいる太田ファームがこだわりの方法で育てた純国産鶏のたまご、江別や江別近郊でとれた甘みの深い田中養蜂場のはちみつと、江別生まれの素材を中心に、北海道バターなどを使用。一本ずつ丁寧に焼き上げた、香り豊かな、フワフワしっとりのバウムクーヘンです。

担当者からひとこと

バウムクーヘンは当社が今一番力を入れている商品。主にうどん店の店頭で売っています。ホームページでも販売しており、今後は販路の拡大も検討中です。味はプレーン、ハニー、チョコ、黒みつ、抹茶の5種。ターゲットは30代後半～50代の女性です。現在のパッケージはパンフレットを巻き、リボンで結んだだけのもの。江別のおいしさを多くの方に知ってもらいたいので、地元素材にこだわっていることがわかるデザインを期待しています。

パッケージデザインについての要望

●商品名の「ソフトバウムクーヘン」の部分は、英語やひらがな表記でもOK。●現パッケージの「花」のハンコ風ロゴは使っても使わなくてもOK。●密閉パックで、中のバウムクーヘンが見えるようにしたい。●誰でも簡単、早く、キレイに包装できるパッケージにしたい。●お客様がパッケージを二次利用できるような、遊び心を持たせてほしい。●味は5種あるが、共通デザインでOK。味を記載できる工夫があるとうれしい。●色はおまかせだが明るくキレイな配色で、他にはない斬新さを希望。●女性に好まれそうな、美しいデザインにしたい。●和のイメージは踏襲しなくてOK。●江別産素材へのこだわりを全面的に出したい。



<https://hanaakari.official.ec/>

対象商品

3



有限会社ヤマシメイチ尾崎商店／岩内町

たつかま

商品概要

北海道では「たち」と呼ばれる、スケトウダラの白子。新鮮なたちを原料につくられたかまぼこが、岩内町の郷土料理「たちかま」です。ヤマシメイチ尾崎商店のたちかまは、「たつかま」の名で地元の方に古くから親しまれています。70年以上変わらぬ製法で、丁寧に手づくりした「たつかま」は、ふわっと弾力のある食感と、たちならではのクリーミーで濃厚な風味が特徴。毎年、11～2月の期間限定販売で、その味わいを求めるリピーターも多く、テレビ番組などでも紹介された実績があります。水揚げ量が限られていることや、鮮度が命なため24時間以内に加工することから大量生産が難しく、幻のかまぼことも言われています。

担当者からひとこと

デザインを変えたいと考えていたところで出会った、今回のお話。現在は自店での販売のほか、電話やFAX受付、自社オンラインショップ、地元スーパーなどで取り扱っています。札幌をはじめ、東京、大阪の百貨店での北海道物産展などでも販売したいので、商品の質の良さが伝わる、高級感あるデザインにしたいです。グルメな大人をターゲットに、「たつかま」を広く知っていただけたらと思います。皆さんのアイデア、楽しみにしています。

パッケージデザインについての要望

●4個入りケースでのデザインをしてほしい。現状のプラスチックケースの形状に、特にこだわりはない。●道外での販路を考え、商品名は現状パッケージの「たつかま」でも「たつかま」でもOK。「スケトウダラの白子のかまぼこ」をイメージさせる新たな商品名の提案も可。●販売は冷蔵のみで、送ることも考慮したデザインにしてほしい。●水分を含み、やわらかくてデリケートな商品のため、水漏れや型崩れに注意したデザインにしてほしい。●中身を一部でも見せることで、商品のやわらかさを伝えたい。●郷土料理の持つ素朴さと、高級感を両立してほしい。●和のイメージ、もしくは北海道の冬をイメージできる、洗練されたデザインを希望。●「ヤマシメイチ(ロゴ)尾崎商店」は入れても入れなくてもよい。●ヤマシメイチのロゴをデザイン上で活用すること自体も問題ない。



<https://www.tatsukama.com/>

対象商品

4

とり丸亭／旭川市

おばあちゃんの とり五目

商品概要

北海道産の食材の積極的な活用や、新子焼き、旭川しょうゆ焼きそばといったご当地グルメなど、「地元の食」にこだわっているとり丸亭。「おばあちゃんのとり五目」は、北海道産の鶏肉に、ごぼうやにんじん、ひじきを入れて煮込んだ、無添加のまぜご飯の素です。温かなごはんに混ぜるだけという、炊き込む必要がない手軽さがうれしいところ。忙しい人はもちろん、普段お料理をしない人や、お料理を始めたばかりという人にもぴったりです。栄養バランスも考えている商品なので、日々の健康が気になる方にもおすすめ。うどんなど、ゆでた麺類にまぜても、おいしく食べることができます。

担当者からひとこと

震災やコロナ禍を経験し、日持ちのするおいしいものを提供したいと思って開発した商品。自店、道の駅あさひかわ、JR旭川駅内の「駅naka」で販売しているほか、ふるさと納税の返礼品にもなっています。今後はさまざまなお店へ卸していくこと、全国百貨店での物産展での販売も考えています。知名度が低いので、これを機に多くの人に知ってもらい、お店の味を家で楽しんではほしいです。どんなデザインに出会えるか、今からワクワクしています。

パッケージデザインについての要望

●現在は2袋1セットで販売しているが、今後は1袋(120g)と個別で販売できるようにしたい。●スタンドタイプであれば形状は問わない。立てた時に見やすく、中身が見え(一部でも可)、「おいしそう」と感じるデザイン希望。●「かんたん」「混ぜるだけ」「道産」「無添加」を強調したい。●マスコットキャラクターを入れてほしい。●お店のロゴは必須。●北海道のお店であることをわかるようにしてほしい。

<https://www.facebook.com/torimarutei/>



対象商品

5



小笠原 宏一(個人事業主)／苫前町

ReTAKO

商品概要

美しい海と緑、風車が印象的なまち・苫前町の特産品であるタコ。しかし近年は海の環境変化などから、その漁獲量が減少傾向にあります。タコが泳ぐ豊かな海を未来へつなぐ、持続可能な漁業の実現を目指して立ち上げたプロジェクトが「ReTAKO(リタコ)」です。プロジェクト名であり、ブランド名であり、商品名でもある「ReTAKO」。水揚げ量などをおさえるために、資源管理に取り組む若い漁師からタコを直接購入する仕組みを考えています。商品はタコの足をやわらかく下ゆしたもの、生のもの、頭を下ゆしたもののが3種類を瞬間冷凍。鮮度抜群のタコを味わうことで、漁師の想いと未来へつながる、SDGsを考えた商品です。

担当者からひとこと

「ReTAKO」としての販売は、まさにこれから。自社サイトや外部ECサイトなどで販売予定です。ターゲットは道内外、子育て世代、料理やアウトドアが好きな人、環境問題に興味がある人など。タコの購入を通して若い漁師と消費者をつなぐことは、収入の安定や資源の確保はもちろん、漁業のリアルや魅力を感じてもらえるチャンス。デザイナーさんと共に、課題解決を図るプロジェクトのファンを増やしたいです。

パッケージデザインについての要望

●「ReTAKO」を印象付けるデザイン希望。ブランド名は「ReTAKO」。商品名は「ReTAKO」でも、新たな商品名の提案でもOK。●真空パックの商品を入れる、化粧箱のデザインを考えてほしい。●冷凍商品なので、低温や水に強い素材で考えてほしい。●環境に配慮した素材、リサイクル素材等だとうれしい。●高級感を出したい。●古き良き「The 海産物」的デザインではなく、新しい取組を象徴するような、未来的で、親しみあるデザインを希望。●商品はタコ足(ゆで・生)・タコ頭(ゆで)の3種類であり、3種共通でも違うデザインでもOK。商品がそれぞれタコ足ゆで、タコ足生、タコ頭だとわかる工夫がほしい。●商品化の際には企業ロゴマーク(新屋号の“inakaBLUE”)をパッケージ裏面に表示させる予定。
※尚、当該企業ロゴマークのパッケージデザイン上への反映の有無は、商品デザインの審査においての評価に影響しません。

<https://kurashigoto.hokkaido.jp/report/20190722090000.php>
※取材を受けた記事のサイト(現状自社HPは無し)



応募要項

応募資格

国内のデザイナーおよび学生等

応募作品(デザイン案)の条件

- 商品化を前提としたデザインであること
- 商品の販売促進やブランド化に寄与することを目的としたデザインであること
- オリエンテーションシートに記載された参加企業の要望に配慮したデザインであること(オリエンテーションシートは特設WEBサイトよりご確認ください)

応募点数

制限なし。複数の商品に対し、複数の作品を応募することができます。

○エントリー期間

2021.12.6月～2022.1.7金

特設WEBサイト内のエントリーシートへ必要事項を記載し、

エントリー期間内にdesign@prc.ne.jpへメールで提出してください。

○1次審査募集期間(書面審査)

2021.12.6月～2022.1.14金

特設WEBサイト内の出品票(Excelデータ)へ必要事項とモックを撮影した画像*を必ず添付し、1次審査募集期間内にdesign@prc.ne.jpへメールで提出してください。

*画像データ(画素数:タテ100mm×ヨコ100mm、200pixel、データ形式:jpg・RGB)

*作品写真(正面・背面・側面などパッケージの特性が分かる画像を3枚程度添付)

○2次審査締切日(モック審査)

2022.2.2水

1次審査(書面審査)で選出された方には個別に事務局よりご連絡を差し上げます。

2次審査締切日(モック審査)までに必ずモック作品(現品)を提出してください。

審査委員

白本 由佳 氏 審査委員長

(株式会社SHIRO) アートディレクター／グラフィックデザイナー

鎌田 順也 氏

(KD) アートディレクター／グラフィックデザイナー

岡田 善敬 氏

(札幌大同印刷株式会社) グラフィックデザイナー／アートディレクター

対象商品企業様

詳しい情報は特設WEBサイトをご覧ください。

 パッケージデザインコンテスト北海道2021

<https://www.hkd.meti.go.jp/hokip/package2021/index.html>

お問い合わせ／パッケージデザインコンテスト北海道2021事務局(株式会社ビーアールセンター内)

Tel 011-205-0778(10:00～17:00(土・日・祝日除く))

主催／経済産業省 北海道経済産業局 地域経済部 産業技術革新課 知的財産室

Tel 011-709-2311(内線2586)(8:30～17:15(土・日・祝日除く))



賞について

- グランプリ(北海道経済産業局長賞) 1作品 [賞状・記念品]
優秀賞5作品の中から最も優れた作品1点に授与
- 準グランプリ(札幌市長賞) 1作品 [賞状・記念品]
優秀賞5作品の中から優れた作品1点に授与
- 優秀賞 3作品 [賞状・記念品]
各対象商品ごとに最も優れた作品1点に授与
- 審査委員賞 3作品 [賞状]
外部審査委員が1作品ずつ選出
- 奨励賞 3作品 [賞状]
応募作品の中から優れた作品を選出
- 学生奨励賞 3作品 [賞状]
外部審査委員が学生の作品の中から1作品ずつ選出

審査について

- 審査会は2022年2月中旬に開催予定です。
- 上記の賞に選出された方には2月中～下旬を目処にご連絡いたします。
- グランプリ、準グランプリを受賞された方は3月に開催する表彰式に招待いたします。

WEB展示会「パッケージデザインコンテスト北海道2021」

開催日:2022年3月

1次審査にてご提出いただいた作品画像と、2次審査にて提出いただき事務局にて撮影したモック作品画像を、特設WEBサイト上にて展示予定です。

商品化について

- 採用作品の商品化にあたり、応募者と企業は当該デザインの使用条件(知的財産権の帰属や対価)に関する契約を締結します。具体的な条件は、当該事業の主旨と目的を鑑み、応募者と企業が条件を協議して決定するものとします。
- 商品化の際には、知的財産の権利化支援(北海道知財総合支援窓口から担当者および弁理士等の専門家派遣)を無料で受けることができます。

注意事項

- 応募作品は、未発表のオリジナル作品で、第三者の知的財産権を侵害していないものに限ります。権利侵害が判明した場合、受賞後であっても取り消すことがあります。
- 応募作品の著作権は創作者に帰属します。
- 応募作品の制作や郵送に要する経費は、応募者が負担するものとします。
- 2次審査にてご提出いただいたモック作品は、教育目的のため教育期間数カ所にて一定期間展示を予定しております。事前に返却を申し込んだ希望者においては展示終了後に着払いでの返却します。
- 応募作品は、特設WEBサイト(WEB展示会)、カタログ、パンフレット等に掲載いたします。
- 本事業で入手した個人情報は、主催者ならびに主催者の委託を受けたものが本事業の実施に必要な範囲でのみ利用し、本人の許諾なしに第三者への提供等は一切しません。

応募者は、応募作品の意匠および商標について、提出前にある程度の類似調査を各自で行ってください。

参考サイト:特許情報プラットホーム(J-PlatPat)

<https://www.j-platpat.inpit.go.jp>