

課題

「信州北ハケ岳山麓豚」生肉500gの パッケージをデザインして下さい。

商品は真空パックしますが、直接印刷・ラベル使用・表装など仕様は自由です。
新鮮なデザイン・アイデアをご提案下さい。

会社名

きたやつハム株式会社

所在地

長野県南佐久郡佐久穂町

課題

生の豚肉500gの
パッケージデザイン

商品(サービス)名

信州北ハケ岳山麓豚

対象者(ターゲット)

豊かな自然と高い技術から生まれた至高のハム・ソーセージ・精肉を、多くの人に味わっていただきたいです。地元の方はもちろん、観光で訪れた方、近辺の別荘の方々にもお買い求めいただいています。

主な販売スペース

工場直売、道の駅、県外の販売者(各地1業者に限定して卸)で販売しています。年間500kg出荷しています。ハム、ソーセージ等の加工品は上記に加え、ネット通販、南佐久・佐久地域のスーパーでもお買い求めいただけます。

特徴・売り

豚は、地元信州ハケ岳周辺でしっかりと育てられています。信州の中でも東信地域(長野県の東側の地域)は年間の晴天率が高く、適度な湿度を保てるため、豚にとって最高の自然環境です。昼夜の温度差が大きく、年間平均気温が低めな高冷地で育った豚は肉の締まりと脂の甘さが最大の特徴で、本場ドイツのハム・ソーセージ作りに使われている豚肉に負けない逸品です、

価格

6次産業であるため価格帯は市場に出回る国産豚肉と同等です。

商品(サービス)URL

<http://kitayatu-ham.co.jp/index.html>

※コンペについて直接のお問い合わせ・ご質問はご遠慮下さい。

備考

- ・商品は真空パックします。
- ・500gのパッケージをご提案ください。
- ・平に並べられるので、並べられた状態の見栄えにこだわりたいです。
- ・発泡トレイ使用にはこだわられません。自由な発想を希望します。
- ・きたやつハム株式会社のロゴを入れてください。

インタビュー

話し手

きたやつハム株式会社

代表取締役 渡邊 敏さん



ここ八千穂高原で事業を行なわれているんですね。

—はい、この辺りはかつて豚の生産が盛んだったのですが、生産者の高齢化の伴い数が減ってきました。でも、ハケ岳の自然の恵み、具体的には気候に水や土壌が豚の生産に適している豊かな環境をいかし、6次産業化の流れの中で品質の高い商品を生産しお客様にお届けすることで、再び盛り上げたいと考えています。

街からはだいぶ離れていますが、お客様はここまでお越しになるのですか。

—ありがたいことに、商品の良さを知ってくださるお客様がわざわざ来てくださいます。軽井沢の別荘からも来てくださいます。また、ハム・ソーセージなどの加工品は地域の道の駅、スーパーでも扱っていただいておりますし、ネットの通販でも販売しておりますので、こちらでお買い求めくださるお客様も多いです。

このような環境で育成される豚と、その加工品であるハム・ソーセージの特徴は何ですか？

—一年間の降雨量が少なく、適度に乾燥している環境は、豚の育成に適していて、病気に罹らず健康な状態で育てることができます。通常、豚舎の中で生後半年育て加工に移るのですが、ここでは9ヶ月かけて放牧状態でじっくり育てます。その結果しっかりした肉質で脂の甘さが際立つ豚肉になります。そのような豚肉から作られるハムやソーセージも、地下600メートルから汲み上げた塩を活かす軟水と、ハムづくりに最適な配合の塩をもって、本場のドイツと同じ製法で時間と手間ひまをかけて「本物のおいしさ」を生み出しています。その結果、2013年には歴史と権威のある「ドイツ農業協会 国際ハム・ソーセージ品質コンテスト」で金賞・銀賞を連続で受賞することができました。

大手メーカーの豚肉加工品と違って、豚の育成、加工に長い時間をかけていらっしゃるんですね。

—そうです。ワインのように、召し上がるお客様がテーブルの席で、原料の産地、熟成された時間を感じてくださるような商品になっていけばいいなと思っています。

今回のテーマは加工品ではなく、生の豚肉のパッケージですが提案されるデザインに期待されることはなんですか？

—最高のハム・ソーセージのために良質に育てられた安心・安全な豚肉です。そのため肉は新鮮な状態を保つため、真空パックして店頭に出されます。平らな状態で並べられるので、並んだ状態で見栄えが良くなって欲しいですね。また、パッケージにかかるコストも低い場合、高い場合、両方見てみたいです。ぱら肉、ロース肉等の違いや賞味期限等の情報はラベルで貼り付けることを考えています。どのような提案が集まるか、とても楽しみにしています。

どうもありがとうございました。



きたやつハム 株式会社

きたやつハムは自然環境、気候が「ハム・ソーセージ作りの本場ドイツ」にそっくりな八ヶ岳の麓、八千穂高原で「天然の軟水」と5種類オリジナルブレンドの塩を使用し、昔ながらのドイツの製法にこだわって最高の品質のハム・ソーセージ・ベーコンを作っています。職人の腕を持つスタッフが研鑽を重ね「ハム本来の味を大勢の人に味わってもらいたい」と、日々心をこめて作らせていただきます。

