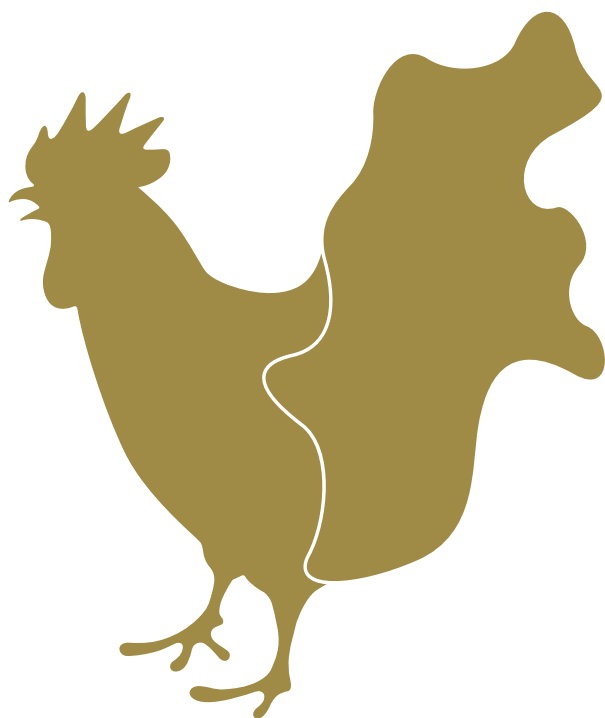




SHINSHU BRAND AWARD

信州ブランド アワード 2020

選考結果



信州ブランドフォーラム

信州発の優れたブランドとデザインを選定・表彰

■ 1. 対象

長野県を拠点とする企業・団体・自治体等の事業者により事業化され県内外に発信されているブランド・デザイン。(農水産品や加工品・工業製品・食品などの商品自体や、事業者が顧客から何らかの対価を得て提供するあらゆるサービスが対象となります。)

■ 2. 部門

・「しあわせ信州」部門

(※2019年7月までに事業化されたブランド)

毎年テーマを設定します。そのテーマに即して信州ブランドの価値向上に大に関係しているブランドを選定します。2020年のテーマは「自然との共生」です。

・「NAGANO GOOD DESIGN」部門

2019年7月までに発表され、長野県のデザインレベルアップを牽引するデザインを実現している製品・サービスを選定します。

■ 3. 募集期間

2020年9月18日(金)～11月18日(水)

■ 4. 選考方法

- ・募集期間内に応募されたブランドを選考基準に従って2020年12月に一次選考。
- ・一次選考を通過した事業者は2021年1月7日の最終選考会にてプレゼンテーションを行い、最終選考委員による採点、審査により各賞を決定。

■ 5. 受賞者のメリット

- ・信州ブランドアワードのロゴマークが使用できます。
- ・選定ブランド、商品、サービスを紹介するカタログを作成、展示会等で無料配布します。
- ・県庁等の公共施設で展示会を行います。
- ・長野県の営業支援対象候補になります。

■ 6. 選考基準

・「しあわせ信州」部門

下記の6つの観点で選考します。

- テーマ性**：本年のテーマ「自然との共生」につながる製品・サービスか
- 志向性**(コンセプト)：事業者が他にはない自らの“強み”を確立し、ブランドとして打ち出そうとしているか
- 表現性**(デザイン)：ブランドづくりの志向・コンセプトを、具体的で独創的な姿・形として効果的にデザインしているか

- 情報伝達性**(コミュニケーション)：ブランドの持つ価値や情報を広く内外に向け発信し、顧客とのコミュニケーションを図っているか

- 地域性**(ローカル・コミュニティ)：県内のさまざまな地域資源をブランドづくりに活かし相乗効果を生んでいるか

- 継続・発展性**(マネジメント)：ブランドづくりが継続的に発展性のある経営戦略として行われているか

・「NAGANO GOOD DESIGN」部門

下記の5つの観点で選考します。

- 表現性**：表現性が極めて高く、それが売り上げ・地域活性化に貢献しているか

- 使用性**：使いやすさ・分かりやすさ・親切さなど、ユーザーに対してしかるべき配慮がされているか

- 共感性**：ユーザーから共感を得るデザインであるか

- 合理性**：的確な技術・方法・品質で合理的に設計・計画されているか

- 提案性**：新しい作法・ライフスタイル・コミュニケーションなど、新たな文化の創出に貢献しているか

■ 7. 賞

- 部門大賞 …………… 各部門1点

両部門の部門賞の中でそれぞれ最も優秀なブランド・デザインに授与されます。賞状・記念品を贈呈します。

- 部門賞 …………… 各部門3点前後

賞状・記念品を贈呈します。

- 入選

入選証書を贈呈します。

■ 8. 選考委員 敬称略・順不同

熊谷 晃(選考委員長)

長野県営業本部営業局 信州ブランド推進監兼営業局長
小澤 吉則

一般財団法人長野経済研究所 理事・調査部長

宮坂 公美

宮坂醸造株式会社 ショップディレクター

林 靖人

信州大学産学官連携・地域総合戦略推進本部 本部長

和田 功

信州大学繊維学部先進繊維・感性工学科 教授

荒川 清司

株式会社まちなみカントリープレス 代表取締役社長

小林 勝彦

学校法人クリエイティブA 長野美術専門学校 校長

岡 正子

岡学園トータルデザインアカデミー 校長

信州ブランドアワード2020 選考結果

「しあわせ信州」部門

部門大賞

該当なし

※ 最終選考に上がったブランドは全て高い志向性を有していましたが、選考基準全てにおいて高評価を得たブランドがなく、今回は残念ながら該当なしとなりました。

部門賞

中井侍銘茶

中井侍茶生産者組合（天龍村）

入選（順不同）

あんみつガラス・あんみつ雨戸

株式会社あけぼの通商（上田市）

甘酒ヌーボー 健美のしずく

株式会社ベストシーン（信濃町）

星秀園

星秀園（上田市）

「NAGANO GOOD DESIGN」部門

部門大賞

アップル&ローゼスタルトシリーズ

株式会社アップルアンドローゼス

カンパニージャパン（安曇野市）

部門賞（順不同）

MOCCLÉ 3700 / 320

アトリエ・キノピオ（箕輪町）

RoomiAir

株式会社オーク製作所 諏訪工場（茅野市）

入選（順不同）

あんずウクレレ

Sumi 工房（上田市）

鯉焼き 垂水

藤田九衛門商店（長野市）



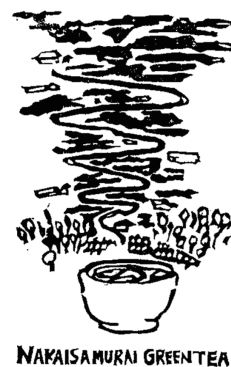
しあわせ信州部門

SHINSHU
BRAND
AWARD

名 称 **中井侍銘茶**

事業者名 中井侍茶生産者組合
(天龍村)

部 門 しあわせ信州 部門



中井侍銘茶 について

【プロフィール】

中井侍銘茶とは天龍村 中井侍地区で生産され、地区内にある中井侍製茶工場で製茶されたお茶のことです。現在 11 軒の生産農家があります。栽培過程で農薬は使用せず、製茶する際も「極浅蒸し製法」という独自の製茶技術をもっており、全国的にもここでしか出せない鮮烈な香りと甘みが特徴です。お茶の栽培地としては北限に位置しており、標高が高く日照時間が短い山間部で栽培されています。

【自然との共生】

中井侍銘茶の茶畑は山の斜面に張り付くようにしてあるため、機械化が難しく現在も昔ながらの栽培方法が続けられています。

また、「自分たちや飲んでくれる人たちが安心して飲めるお茶を作らなければいけない」という強い想いから、農薬を全く使用しない栽培をずっと続けてきています。日照時間が短い中で育つお茶は天然の玉露のような味わいを生み出し、天竜川から毎朝もうもうと立ち上る朝霧はお茶に独特の甘みを与えます。中井侍の農家たちは天龍村の自然の恩恵に感謝しながら、お茶の栽培をコツコツと続けてきました。

【志向性】

中井侍銘茶の特徴は、国内で唯一の「極浅蒸し製法」というところです。よく耳にする深蒸し茶は 1 分～ 2 分ほど蒸すのに対し、中井侍銘茶は約 20 秒と、瞬間的にしか蒸していません。そのため、お茶を淹れた後に茶葉がフワリと開き、新芽の姿に戻るのが特徴です。この製法は標高が高く日照時間が短い過酷な環境の中で育った中井侍銘茶でしかできません。また、機械も工場長がお茶に合わせて独自に改良を加え続けているため、国内唯一ここでしかできない製法なのです。強みは飲んだ時の味わいで、緑茶独特の渋味は全く感じられず、爽やかな甘みが口の中いっぱいに広がり、余韻が長く続くところです。そのため、お茶菓子がなくても小さな子供でもゴクゴク飲むことができます。

「幻のお茶」と呼ばれ、この一言がコンセプトだと考えています。大量生産ができないため市場にほとんど出回らず、一度飲んだら忘れられない唯一無二のその味からそう呼ばれています。

【表現性】

中井侍銘茶は 50 年ほど前より生産されているブランドなのですが、高品質で評判の商品にもかかわらず、立ち上げ当初からほとんど値上げを行っていません

でした。また、農家の平均年齢が 80 歳と高齢で、宣伝やプロモーションなどはほとんど行っていなかったため、SNS での発信や天龍村外での周知に力を入れました。ブランドロゴの作成し、ティースタンドの出店をすることで、お茶を淹れて飲むことにあまり馴染みのない若者層にも親しみをもってもらえるようになってきています。

【情報伝達性】

情報発信は Facebook、Instagram、Twitter などの SNS や中井侍銘茶のホームページより行っています。顧客とのコミュニケーションは毎年春に行う茶摘みツアーや中井侍の秋祭り、イベントなどで定期的に「ティースタンド なかい茶むらい」を出店し、煎茶や濃厚煎茶ラテなどを提供しています。

【地域性】

中井侍銘茶が生産されている天龍村及び中井侍地区は、「信州最南端の秘境」「信州に春を告げる村」と呼ばれている通り、長野県で最も温暖です。また、お茶を栽培することのできる北限に位置しており、長野県内で販売用のブランド茶を広く生産、販売しているのは中井侍銘茶のみといっても過言ではありません。

中井侍銘茶は生産から製茶(加工)までを全て中井侍地区内で行っており、高い品質と独自の生産技術から、一般的なお茶よりも高値で取引されています。美しい茶畑の景色は村の観光資源になっており、美味しいお茶は村民やお茶農家の誇りになっています。

【継続発展性】

2020 年 11 月に、中井侍銘茶を石臼で抹茶と同等の微細粒に挽いた「石臼挽緑茶 アメノナガレ」を発表しました。この商品は諏訪市の裏千家教授の監修のもと開発したもので、一般的な粉末緑茶や抹茶とは一線を画する味わいが魅力です。アメノナガレという商品名は天竜川に由来しており、長野県を一筋に繋げる諏訪湖と天竜川のように、長野県内で愛されるお茶になって欲しいという願いを込めてつけられました。

お茶の発表会には諏訪湖周辺の首長(諏訪市長、岡谷市長、下諏訪町長)及び諏訪大社の宮司が出席され、今後の諏訪市のお茶文化の振興や中井侍銘茶の振興に繋げていく予定です。

ティースタンドなかい茶むらいは開始してから僅かにもかかわらず、イベントなどで人気の移動販売店舗となってきています。

名 称 あんみつガラス・あんみつ雨戸

事業者名 株式会社あけぼの通商
(上田市)

部 門 しあわせ信州 部門

あんみつガラス
あんみつ雨戸



あんみつガラス・あんみつ雨戸について

【プロフィール】

長野県上田市に本社を構え、J A・生協を窓口にあんみつガラス、あんみつ雨戸を中心とした住宅リフォーム商材を販売から施工まで一貫して行っています。あんみつガラスは日本板硝子株式会社と共同開発により誕生したオーダーメイドペアガラスです。1枚ガラス用のサッシ枠にペアガラス（総厚 16 ミリ：アルゴンガス層）を入れたリフォーム用ペアガラスです。あんみつ雨戸は不二サッシに製造委託しているルーバー式のエコ雨戸です。ブランド名「あんみつ」とは、安住・安全・安心『安』が 3 つで「あんみつ」です。

【自然との共生】

当社は「地球にやさしい」をテーマに、住まい・強いては地球温暖化防止への貢献を目指しています。そんな暮らしの実現をお手伝いさせていただくエコガラス『あんみつガラス』やエコ雨戸『あんみつ雨戸』などリフォーム商材を販売から施工まで一貫して行っています。当社の「あんみつ雨戸」は雨戸本来の性能はそのまま可動式ルーバーを採用する事で『自然風』と『自然光』を取り入れる事が可能です。それにより夏場は脱エアコン。冬場は断熱に繋がります。また「あんみつガラス」を使用する事で 1 枚ガラスの約 4 倍の断熱効果があり、夏は涼しく、冬は暖かく 1 年を快適に過ごせます。そのため、エアコン・石油ファンヒーター等の不使用または冷暖房費の削減に繋がります。

【志向性】

1997 年地球温暖化防止に関する国際会議が京都で開催され（COP3）いわゆる京都議定書が採択されました。当時、日本では既存住宅の複層ガラス（ペアガラス）普及率は、先進国の中でも最低でした。当社は 1993 年より本格的に複層ガラスの販売施工に取り組んでいましたが、まだ当時の複層ガラスの性能（結露対策、断熱効果）は寒冷地区においてとても満足いくものではありませんでした。また、既存住宅の窓ガラスに使用されているサッシメーカーは 50 社ほどあり、種類もバラバラで形状も各社によって様々でした。こうした中、取替の難点を 1 つ 1 つクリアし、約 6 年の歳月をかけあんみつガラスは誕生しました。

『快適な生活の実現と環境問題への貢献』をコンセプトに環境と調和した事業活動を行い、健全で豊かな社会の実現に貢献します。より安全で安心な住宅環境を考えた事業を目指し、自社オリジナル商材を長野から全国に発信しています。

【表現性】

「あんみつガラス」 あんみつガラスはペアガラスとアタッチメントが一体化した製品です。通常は 1 枚ガラスからペアガラスへの交換はサッシ枠ごと交換す

るのが基本ですが、アタッチメント一体型にする事で簡単に交換が可能です。また、外から見るとアタッチメントに隠れてカギが見えにくい構造になっています。更に室内側にはサブロックが付くことで業界初の 10 年間の侵入被害保証が付き

ます。
「あんみつ雨戸」 既存で雨戸があるご自宅では雨戸枠・レール枠・戸袋はそのままで、『自然風』と『自然光』を取り入れる事ができるあんみつ雨戸に取り替え可能です。また、現在雨戸のない窓にも取り付け可能で、雨戸のスラット（羽板）の角度は 0°～110°まで調節可能です。時間帯や暮らしに合わせて『風』と『光』を自在にコントロールできます。

【情報伝達性】

一人でも多くの方に知ってもらえるよう、定期的に新聞折り込みを配布し、JA 施設、JA 主催のお祭りや A コープ店各所、市町村の公共施設などで、実際に『見て触れて』を体感いただける体感器やサンプルを持参し、展示会を開催してお客様とコミュニケーションの取れる環境作りを徹底しています。また、生協の宅配チラシにも掲載や折り込みをしています。メディア面に関してはテレビ取材や定期的な CM 等を随時行っています。長野県から全国に発信出来るよう自社ホームページの随時更新、また、SNS(Twitter, Instagram, Facebook)を使った訴求も心掛けています。

【地域性】

『あんみつガラス』は寒冷地である長野県の寒さから長年お客様のご自宅を守ってきた評判や実績により、県外においても寒さ対策で選ばれご愛顧いただいております。また、通風ができる『あんみつ雨戸』は新型コロナウイルス感染症対策（三密対策）で注目されている『換気』が可能で、空気の綺麗な長野県企業の商品ということでイメージアップにつながって全国的に注目させております。

【継続発展性】

自然環境が刻々と変わる世の中で、『自然との共生』が住宅環境にも必要とされています。代表的なもので 2019 年、長野県下に甚大な被害をもたらした台風 19 号を例に『あんみつ雨戸』等、住宅を自然の猛威から守るお声も数多くいただくようになりました。

ただ、ありふれた日常生活の中でお客様が安心して住んで頂ける空間をこれからも提案できる企業として、将来的には長野県を代表するリフォーム商材となるよう一丸となって取り組んでまいります。

名 称 甘酒ヌーボー 健美のしずく
事業者名 株式会社ベストシーン
(信濃町)
部 門 しあわせ信州 部門



甘酒ヌーボー 健美のしずく について

【プロフィール】

お米の消費が減少するなか、自ら 2018 年より信濃町古海でお米の生産を開始しました。時代やニーズにあった新たなお米の消費量に繋がる商品やイベントを模索するなか、同年より米粃を原料とする甘酒に着目し、大吟醸米粃甘酒の販売を開始。新米で初物を「甘酒ヌーボー®」(商標登録済)とし、日本記念日協会にも甘酒ヌーボーの日(小雪:11/22 前後)としても承認頂いております。六次化を目指す弊社は 2020 年 11 月 16 日より古海圃場隣接地に製造所を新設し自社製造しています。

【自然との共生】

米の消費量は半世紀で半減、担い手は同比 1 / 5 まで激減しています。私たちは耕作放棄地も増え、担い手も減少し続けるお米を誰かが微力であっても参画しなければ、本当に国産のお米を後世に繋げることが出来ないのではないかと考えるようになりました。この状況を知るきっかけは私自身が 20 年間和歌山で梅干しメーカーに勤務するなか、パン食が続伸することで梅干し市場も苦境に立たされたことからでした。弊社スタッフは全員長野県外から集まり米造りの地として信濃町を選び 4 月～ 10 月は米造りを主とし、11 月～ 3 月は米製品製造や販売に邁進しこれ以上の耕作放棄地を抑止出来ればという願いと想いで頑張っています。

【志向性】

甘酒ヌーボーは自社で独占するために立ち上げたものではなく、米作りに新規参入される方や市場拡大に繋がるようになればと考えているものです。3 年目となる今年は販売協力クライアントがブレスリリースを配信してくれたり、創業 215 年のメーカー様がコ

ラボに参画してくれたりと徐々にではありますが認知度が上がる活動は進められております。

【表現性】

ボトルに化粧シール以外に販促 POP としてボトルネックで目に付くよう促しています。

【情報伝達性】

初回はクラウドファンディング(Makuake)に出品しました。販売協力してくれるクライアント様でも特別コーナーを用意してもらい、POP 等で販促を行っていただいています。SNS や自社サイトはもちろんですが、今年から SNS アンバサダー募集し発信してもらう予定です。

【地域性】

先に記載の通り農業から製造まで地域ブランド(信濃町古海)を推しています！

【継続発展性】

現状は甘酒・粃を主にした製造所が完成したばかりで軌道に乗せることが重要事項になりますが、将来的には田んぼに飲食施設や農業アミューズメント系が出来ればと考えております。



名 称 星秀園

事業者名 星秀園
(上田市)

部 門 しあわせ信州 部門

入
選



星秀園 について

【プロフィール】

2019 年に行われた全国都市緑化の信州花フェスタにて庭園コンテストに出展した庭になります。

信州の風景というテーマの基、軽井沢の山の中にある現代的な茶室をイメージして作りました。オープンな風景とプライベートな空間をルールに沿わせ表現しました。

コンテスト結果は国土交通大臣賞という最優秀賞を受賞致しました。

【自然との共生】

私は庭師ですので、樹木や草花といった自然をクライアントの条件やご希望に合わせてご提案させていただいております。

庭はとても奥深く、環境や風土・歴史など多岐に知識が必要であり、日々探求して様々な気づきがあります。

時代や時世もあり IT が進歩しますが、故に自然への想いが人間の本能を揺さぶり、庭の事象が日々の癒しや活力になり、環境問題や自然の有難さを再認識して頂ければと日々意識しています。

【志向性】

【特徴】は、自然の魅力を最大限引き出す所です。

【強み】は、今までに培った経験と知識、それに加え地の力や文脈を感じ取る感性です。

【こだわり】は自分を消す作業です。自然に携わるため如何に人工的要素を取り除けるかがポイントと捉えています。

【コンセプト】は、私という庭師の目線で自然を捉え、クライアントのニーズに合わせます。

【表現性】

古くから在る有名な庭園や建築、新しく出来た場所や海外の事例はアンテナを張っています。ファッションや流行も無理なく取り入れています。

【情報伝達性】

情報発信は SNS が主です。

コミュニケーションはできる限り、実際にお会いしてお話しさせてもらいます。ご時世もあり、リモートでの会話やメールでのやり取りが最近では増えてきました。

【地域性】

私というアイデンティティーの中に長野県であるということはとても多くの割合を占めていますし、その恩恵に与っております。観光県として、外からのイメージを意識しますし、庭という自然の風景を作る者として、庭を見た時にイメージ通りであるということとモダンさを加え自然の魅力を生かしています。

【継続発展性】

庭は作っただけでは終わりません。人間のエリアにある以上、人の手を入れてあげなければなりません。その手入れの際に年々良くなるように意識して作業しています。

将来的には、IT と自然が共生したサステナブルな空間を作りたいと思います。



NAGANO GOOD DESIGN部門

SHINSHU
BRAND
AWARD

名 称 アップル&ローゼスタルトシリーズ

事業者名 株式会社アップルアンドローゼス
カンパニージャパン（安曇野市）

部 門 NAGANO GOOD DESIGN 部門



apple & roses®

APPLE & ROSES COMPANY JAPAN
since 2015



アップル&ローゼスタルトシリーズについて

アップル&ローゼスタルトは本物の花を基本にデザインされています。

全国、世界のりんごが大好きな皆様へ信州産りんごの美味しさを届けたいとの想いから、全ての開発がはじまりました。

生まれた美味しさをそのままお届けする。そこで選んだのが冷凍という手法です。焼き上がったタルトを-30度まで一気に急速冷凍します。解凍してもりんごのジューシーでシャキシャキした食感、タルトのサクサクの食感を保つこと。ジューシーである＝水分が多い。解凍するとりんごの水分が生地に吸収されタルト生地が柔らかくなってしまいます。水分が生地に吸われ旨味が溶けあうことで美味しさが増すのですが、バランスが重要です。そして、解凍後もりんごの美味しさを引き立てるようなパートシュクレ生地(タルト生地)を開発しました。機械を使った量産が可能な方法もあるのですが、手作業で敷き込んだものと比べて味が全く違うのです。我々はあえて手間のかかる美味しさを選びました。

重石をのせてシュクレを焼き上げ、タルト台のベースの完成です。次はタルトタタンを焼きます。契約農家でアップル&ローゼス用に栽培された紅玉を使用し、じっくりと時間をかけて焼き上げるタルトタタン。焼き上がったプリプリのりんごはそのままタルトタタンというお菓子にもなるのですが、さらにひと手間加えてピューレにします。そのピューレを先ほど焼いたベースに絞ります。

そしてたっぷりのアーモンドプードルと信州松本市で平飼いでひのび育てられた鶏の濃厚な卵を贅沢に使用したクレームダマンドをアップル&ローゼスタルトのために生み出した独自の 방법으로ベースに絞って焼き上げます。このクレームダマンドとピューレがりんごの水分を直接タルト生地に浸透するのを防ぐシールのような役割とともにタルトにコクと酸味を加えてくれます。

使用されるりんごは紅玉とピンクレディの現在2種類。契約農家でアップル&ローゼス専用に栽培されるりんごの中でもサイズと表面の皮が美しい「厳選されたAAAクラス」のりんごのみを使用しています。使用しているりんごは2種類ですが、りんごひとつ、それぞれに個性があり、栽培される地域、畑の位置、土壌、木によっても味は異なります。その厳選されたりんごたちを綺麗に水洗いし、皮ごと薄くスライスします。【皮】がアップ

ル&ローゼスタルトでは重要な役割をします。アップル&ローゼスタルトの真っ赤な色はりんごの皮から出る自然の色なのです。着色料は一切使用していません。先程りんごの個性のお話をしましたが、その個性が出る場面でもあります。

スライスしたりんごを丁寧にコンポートします。火入れすることによって皮に含まれるアントシアニンが実へと移って綺麗なグラデーションを生み出してくれるのです。

薄くスライスしてコンポートしたサイズの異なるりんごを直線上に1枚ずつ重ね合計13枚並べていきます。[13枚] この数字も自然が生み出した数で「フィボナッチ数列」と呼ばれています。冒頭にも述べたようにアップル&ローゼスタルトは本物の花と同じ構造でデザインされています。1枚1枚丁寧に並べたりんごをロール状に巻いてバラのつぼみをつくります。この大変手のかかる作業をアップル&ローゼスの薔薇職人達は見事な連携で素早くりんごをバラのつぼみへと生まれ変わらせていくのです。工房のテーブルの上に春が訪れます。

次なる工程はクレームパテシエール(カスタードクリーム)づくりです。ここでも、平飼いされた鶏の濃厚な卵の卵黄を使用して、マダガスカル産のバニラビーンズ(バニラは蘭科の植物の実♡)と共に炊きます。ふっくらと香り高い濃厚なクレームパテシエールの完成です。

先程つくったクレームダマンドとタタンピューレを絞って焼いたタルトベースにクレームパテシエールを絞ります！クレームパテシエールを絞ったタルト台にバラのつぼみを差し込みます(奥までギッシリとりんごが入っている理由です)。タルト台(花托)とつぼみ(花弁)が組み合わせられました。このままではまだ花が閉じたままですので、これからお花を咲かせてゆきます！この工程はとても気を使いますがとても華やかな作業でもあります。

つぼみの花びらの数は13枚、それを1枚ずつピンセットで優しく開かせてゆきます。工房のテーブルの上一面に咲き誇る光景はまるで花畑のようです。オープンへと入れて更に焼き上げます。

「大切なひとへ送る気持ちが形となる花束のように美しいタルト」を皆様にお届けします。

名 称 **MOCCLÉ 3700 / 320**

事業者名 アトリエ・キノピオ
(箕輪町)

部 門 NAGANO GOOD DESIGN 部門



MOCCLÉ



MOCCLÉ 3700 / 320 について

エネルギー効率の高い自転車という車輛を一般的な製法、概念、用途から離れ設計、制作しました。一般的な鋼管ではなく主な材料に木材を使用し、機能性、安全性を損なうことなく美しい形状を車体に与え、また木材特有の振動吸収性を生かしユーザーの快適性を考慮しました。そのため一部車体構造を接合せずにしなやかさを生かす新しい設計を考案、採用しました。主材料の木材は積層材として成形し繊維方向を意図的に組み替えることや炭素繊維、絹糸を併用して強度のコントロールを行いました。木材と並んで車体摺動部に使用するアルミ製つなぎ手は 3D-CAD にて設計、自社での 3D プリンティング、外部協力工場でロストワックス鋳造にて製造したオリジナルのものになります。

一般的には“自転車”という画一的な形状で安価に製造され供される乗用具ですがフレーム形状を工夫し腕長、座

高、股下よりユーザーにあわせた設計を可能にしてオーダーメイドとして製造します。商品は高価ではありますが、自分のために特別に製造された自転車という意味では新たな価値観を問うものであります。その用途も通勤、通学に使う「到達」が主眼となるものではなく「移動を楽しむ」というものになるでしょう。

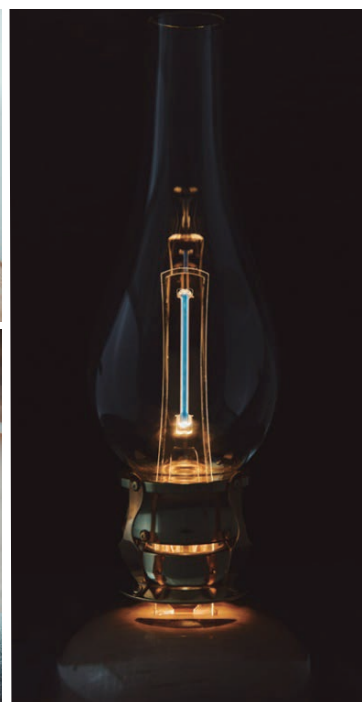
現在、女性など小柄なユーザー向けに新たに20インチサイズをラインナップに追加しカバーできるサイズが広くなりました。20インチというコンパクトな自転車は、車載も容易で目的地までクルマで移動して周辺散策に便利です。(小径車開発：箕輪町新商品開発補助金対象事業 2019)

街にでかけたくなる乗り物、家の中に飾りたくなるオブジェ、自然素材のチカラを借りてどこまでも行きたくなるようなワクワク感を具現化しました。

名 称 RoomiAir

事業者名 株式会社オーク製作所 諏訪工場
(茅野市)

部 門 NAGANO GOOD DESIGN 部門



RoomiAir について

ガラスのような透き通った空気を作り出す、Made in SUWAのハンドメイド・プロダクト： パスポート用くるま椅子の殺菌にも使われている業務用オゾン発生器を得意とする当社から生まれた、ガラスランプ製造技術、オゾン生成技術を生かした新たなコンシューマー・プロダクトです。ボタン1つでガラスランプからオゾンが生成され、お部屋の空気を清浄化し、本来の空気に戻してくれます。

ガラス形状と無垢のウッドボディが空間に清潔感と落ち着きを、金属パーツがラグジュアリーな雰囲気を与えるリビングからホテルの一室にも似合うデザインとなっています。

ピュア・オー・テクノロジーは水銀を一切使用しないスマートエキシマUVランプにより有害なNOx(窒素酸化物)を含まないピュアなオゾンを生じ、金属や樹脂などへのダメージを抑えた除菌、消臭、洗浄を実現する当社独自の信州発のクリーン技術で、お部屋にいる間も安全に使用することができます。オゾンは薬品を用いた殺菌と異なり残留物質がなく、薬が効かない耐性菌を作らせない特徴があります。

開発には諏訪湖周辺の企業13社の創造力と技術力を集結し作り上げました。長野県の諏訪地域が誇る、電子産業や精密加工技術と職人の匠の技を融合させた新しい伝統工芸品であるRoomiAirは独自性、新規性、地域貢献度が高く評価され、諏訪地域の技術や文化が光る逸品を扱う地域ブランド「SUWAプレミアム」に認定されています。

コアであるランプとホヤ部分は当社諏訪工場のガラス職人の手で一つ一つ丁寧に作られ、ボディの中心となるウッドパーツには八ヶ岳産の木材(カエデ)を使用し、組み立てはほぼ手作業で行われる、手間をかけた商品となりました。

「RoomiAir」という名称：フランス語のLumière (光) をモチーフに、当社が得意とする光技術とランプ製造技術、そして部屋の空気をオゾンによって清浄化する特性を掛け合わせました。

誰でも使いやすいユーザビリティ： 本体で操作する切り替え機能は1つ

のボタンに集約し、さらにボタンの形状を横長にすることで、指が触れる面積を増やし、切り替え操作が容易に行えるよう配慮しました。こうすることで、機能は維持しながら本体の情報量を減らすこともでき、製品の付まもりも落ち着いてきました。また、動作時間を表すLEDのインジケータも、RoomiAirから感じる『凛としているけど、温かい雰囲気』を崩さないよう、RGBの調色作業を繰り返し、品のあるイエローを選定しました。また、全体として置かれた空間を引き立てる、オイルランプを思わせる個性的な形状とランプによる光の視覚効果を狙った上質なデザインに仕上げました。

ロゴデザイン： 華美なものにならないよう、良くも悪くも目立ちすぎないことに注意を払いました。目に馴染みのあるフォントを使用し、ヒゲに流れを作ることでRoomiAirの空気感を表現しています。

パッケージデザイン： 本体の円筒形の形を、そのままパッケージに落とし込みたかったため、紙筒を使用したパッケージを設計しました。ユーザーと製品が初めて出会うその一瞬の感覚が、この製品の第一印象を決めると考え、プロトタイプをいくつか製作し、蓋が真空状態からゆっくりと抜けていくような感触を大事にしました。

ライフスタイル・コミュニケーション： 新型コロナウイルスの感染が拡大する中、吸う空気、触れるもの、接する人、全てのものに対する疑心が芽生え、仕事場、集会、交流等の密集が前提の生活様式に変化が生じています。経済活動が可能になったとしても仕事や生活を安全に続けることができる状態だろうかと心理的な不安が蔓延しているこの世界をRoomiAirは空気を清浄化することで、同じ空間内での安全性を高め、空気だけでなく、人同士の物理的な繋がりや、本来の姿に戻すことができます。今後、統一感と高級感を兼ね備えたRoomiAirの持つイメージを崩さずに、ユーザーのライフスタイルや使用シーンに合わせて製品の選択ができるように、シリーズ化を検討しています。

名 称 あんずウクレレ

事業者名 Sumi工房
(上田市)

部 門 NAGANO GOOD DESIGN 部門



入
選



あんずウクレレ について

工房主宰者は1977年から弦楽器製作に従事し、1986年に独立しSumi工房を設立。以来、高品質のギター、マンドリン、ウクレレを国内外のトップギタリストに提供しています。演奏者からは高音質で響きもよくプレイヤビリティに優れているとの製品評価をいただいています。

国産材・地産材の活用にも積極的に取り組み、エゾアカマツ、ケヤキ・アンズ・クロガキ・クルミ・イタヤカエデ等を使用した楽器も製作しています。ワシントン条約で入手困難な材の置換えにも対応しています。

千曲市産のアンズを使った「あんずウクレレ」を製作し、林野庁補助事業であるウッドデザイン賞2019を受賞、製品全てに国産材を使った「あんずウクレレ科野」を誕生させウッドデザイン賞2020にも認定されています。

【表現、志向性】(理念・概念)

演奏者のウォンツを100%叶えることを理念とし、製品仕様については顧客と入念な打合せを行い製作過程での現

場工程もオープンにし仕上げていく方法をとっています。また、環境活動につながる内容として、地産材、廃材の活用をしています。

ウクレレ材に最適なハワイアンコア、ハカランダは希少材となり入手が困難となってきたので、代替材として地産材の特性(硬さ、比重、加工安定性)を調べ楽器材に適している木を適所に使用することにより、高い音響性と弾きやすさを実現しています。

製品は、大手楽器販売店への納入、ふるさと納税の返礼品としても登録されています。

【地域性】(信州らしさ)

地域農業者、生産者と連携した地域材を活用した製品づくりを推進しています。

(例) あんずの里千曲市のアンズ材の活用、信濃ぐるみ材、シナノキ等。

名 称 鯉焼き 垂水

事業者名 藤田九衛門商店
(長野市)

部 門 NAGANO GOOD DESIGN 部門



入
選



鯉焼き 垂水 について

藤田九衛門商店は、善光寺門前東之門通りに御座います。

信州には海がない

鯛も泳いでいない！

鯛焼きは相応しくない！

と言うことで、鯛焼きならぬ、鯉をモチーフにした焼菓子「鯉焼き」を製造販売させていただいております。

餡は、小豆を一切使用せず、長野県の農家さんに生産してもらった花豆を自家製餡し使用しております。また、小麦粉も信州産小麦「しゅんよう」を100%使用。生地の特徴としては、白玉粉を用いて、冷めても固くならず、時間が経っても美味しく召し上がれるように焼成し、県外からのお客様のお土産として喜んでいただいております。

《販売店》

戸隠、中条、小布施、軽井沢等

茶色い鯉焼きは鯉焼き(プレーン)紫花豆を荒く潰した餡。黒い鯉焼きは、お味はプレーンと同じですが、生地に竹墨を練り込み、信州名物佐久鯉の色にあわせて『佐久鯉焼き』と銘打って、開店当初から変わらずお客様に喜んでいただいております。

信州の季節に応じて、りんご、ブドウ、栗、柚子味噌など、県内の農家さんから直接仕入れ、随時7種類の鯉焼きが店頭に並びます。すべての鯉焼きを総称して、『垂水』と名付けておりますのは、「滝」の古語で、鯉と滝で鯉の滝登りを表しております。

〔ブランドアワード部会〕 順不同・敬称略

荒川 清司 株式会社まちなみカントリープレス（部会長）

塚田 文武 カシヨ株式会社

島津 豊 長野県営業本部 営業局

北野 哲彦 長野県工業技術総合センター 環境・情報技術部門

杉崎 君枝 株式会社アサヒエージェンシー

戸谷 英俊 株式会社ながのアド・ビューロ

辻 圭介 長野県デザイン振興協会（事務局）



信州ブランドフォーラム

〔主催〕 信州ブランドフォーラム開催実行委員会

長野県デザイン振興協会 長野県 一般社団法人長野県経営者協会 長野県中小企業団体中央会
一般社団法人長野県商工会議所連合会 長野県商工会連合会 信州大学 長野大学 松本大学

〔特別後援〕

信濃毎日新聞社 信越放送株式会社 株式会社テレビ信州 株式会社長野放送 長野朝日放送株式会社

〔特別協賛〕

EPSON
EXCEED YOUR VISION

かんてんぱぱ®

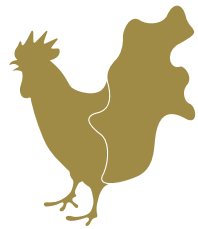
〔協賛〕

株式会社アサヒエージェンシー アド・コマーシャル株式会社 株式会社池の平ホテル&リゾート 株式会社エイブルデザイン
オリオン機械株式会社 カシヨ株式会社 株式会社共立プランニング 第一企画株式会社 中外印刷株式会社 株式会社デザインカロ
有限会社デザインスタジオ・エル 株式会社ながのアド・ビューロ 株式会社丸金

〔お問合せ〕 長野県デザイン振興協会事務局

〒380-0838 長野県長野市県町584番地 長野県経営者協会会館内

TEL：026-238-6360 FAX：026-238-6442 E-mail：contact@ndpa.jp



**SHINSHU
BRAND
AWARD**