

大賞

Grand prize

一日20gの食習慣「西利乳酸菌ラブレ」

C：京つけもの西利
京都府京都市下京区堀川通七条上ル菱屋町150-1 Tel. 075-361-8181
D：ziginc.
P：1,156円(7日間セット)

第20回目の節目となった今回の福岡デザインアワード2018。出展企業の産業の傾向にも大きな変化があり、食品産業の活気が反映された受賞となりました。

本年度の大賞は、京都からの出展企業、京つけもの西利の漬物組み合わせセット「一日20gの食習慣西利乳酸菌ラブレ」。塩と乳酸菌ラブレで漬け込まれた胡瓜、なす、瓜、キャベツなどの七種の野菜。それらの中に含まれている乳酸菌ラブレが腸内環境改善の効果を発揮させながら美味しく頂ける漬物を、毎日一品ずつ食べられるように一週間分がワンパッケージになった企画性を持つ健康漬物。七種類の野菜のイラストレーションの表現力や、小分けされたポーションや、箱パッケージとしてのデザイン性も高いが、容器が情報媒体として機能する工夫や、食卓における訴求ポジションが明快である。また、毎日食べる習慣性を持つ漬物としてのパッケージの構成に、分かり易く処理されたウィークリーデザイン。1週間さまざまな漬物を体験出来るという位置づけが新しいマーケットをつくっている。商品としては常温で管理できるので、ショップの店頭に置いても管理がやさしい点も流通の立場からも利便性が高い。そして、これほどの内容の密度がありながら1,156円と云う価格設定の努力。将来は品数をもっと増やして消費者の希望に添いたいとのこと。今回は福岡県外企業が受賞となりましたが、伝統企業の企画性や新規マーケット対応の総合性においても一石を投じた優れた商品開発として評価されました。

(講評/株式会社インデックスプラス かねこしんぞう)



C：Company (企業)
D：Design (デザイナー)
P：Price (価格、利用料金等)

