

メレンゲクッキーのパッケージを一新！

商品名

卵の雫 プレーン、いちご、抹茶

素エコ農園

味にあわせて
リボンのカラーを
変えたことも
ポイントです！



松本美和さん

New Design



既存デザイン

広い土地を活かし、鶏を平飼いでびのびと育てながら品質にこだわった生卵やたまご加工品を販売しています。お菓子作りでは卵黄をよく使いますが、平飼卵の卵白の美味しさも味わって欲しいと考え、メレンゲクッキーの販売を始めたのですが、実際に土産物売り場を見て回った時に「このままでは選んでもらえない」と感じました。そんな悩みを抱えていた時にブラッシュアップ事業を知り、商品開発から営業のやり方まで一から学びたいと思って参加しました。

講座では、専門家の方に「ターゲットが明確になっていない」といった指摘を受けました。そこで「佐賀の土産物」という方向性を定め、商品を見直していきました。バリエーションを増やしたほうが良いというアドバイスもいただき、県産のイ

チゴや抹茶を使った味も加えてブランドに厚みをもたせました。

実際に展示会に出展してみると、これまでにない反応、引き合いにとっても驚きました。デザインは雰囲気ではなく、商品の魅力を伝えるための手段なんだと改めて実感しました。また、県内の他の事業者とのつながりでも様々な情報交換ができるようになったことも大きな収穫でした。

このブラッシュアップ事業を受けて、当農園の安心安全へのこだわりがしっかりとパッケージで表現できたことに感謝しています。

株式会社 sueco 伊万里市黒川町福田1405-3

大きめの牛肉で食感もアップ！ より高級感のあるデザインに

商品名 「佐賀牛極美カレー」から変更

ごろっと黒毛和牛カレー

精進和食 上場亭

ネーミング
だけでなくお肉の
サイズと箱の形を
変更しました。



総務事務長 / 田中恵里菜さん

New Design



既存デザイン

当社は、焼肉レストラン「上場亭」を運営しながら、精肉加工で出る切れ端を活用したカレーやビーフシチューを土産物として販売してきました。商談会ではバイヤーの反応は上々だったものの、数社から「パッケージを改良したほうが良い」との指摘を受けていました。しかし、デザインに関しては知識がなく、相談できればという思いでブラッシュアップ事業に参加しました。アドバイスをいただく中で、パッケージの問題だけでなく、商品の味にも改良の余地があることに気づかされました。「味が濃すぎる」という意見を受け、より多くのお客様に「また食べたい」と思ってもらえる味を目指しました。ネーミングは「佐賀牛極美カレー」から「ごろっと黒毛和牛カレー」に変更。佐賀牛を使用していますが、全国での流通

を目指し、「黒毛和牛」の文字にしました。また、佐賀牛のサイズもこれまでの1.5cm角から3cm角に変更し、見た目や食べ応えの満足度を向上させました。パッケージデザインにもこだわり、一般的なレトルトカレーとは異なる四角柱型の箱を採用しました。

専門家からは、ビーフシチューとセットにして化粧箱に収めるという提案もあり、より魅力的なギフト商品として展開する可能性も見えてきました。今回の事業を通じて、私たちが「作りたいもの」ではなく、「お客様が求めているもの」を考え、商品を見直し、みかき上げることの大切さを学びました。

株式会社 上場食肉 唐津市枝去木2032-3

"売れる商品"への第一歩！ デザインの中で 商品が生まれ変わる！

さが県産品流通デザイン公社は、県内食品関連事業者の商品開発や販路拡大を目的に外部専門家のノウハウやスキルを活用した実践的な「商品ブラッシュアップコース」を実施。「自社商品の魅力をどうしたら消費者に伝えられるか」と悩む事業者が、マーケティング等を学ぶ研修やバイヤーからの意見を聞くテストマーケティングなどを経て、約1年をかけて商品に磨きをかけ、新商品を誕生させた。本日のお披露目を前に、参加の経緯と新商品誕生までのストーリーを語ってもらった。

試食も
あります！
数量限定



新商品お披露目

販売会開催！

日時 2/22(土)・23(日)祝
10:00~16:00

場所 SAGA MADO [JR佐賀駅から徒歩1分 COMBOX佐賀駅前1F]

商品のよさを引き出すデザインのチカラ。
ぜひ手に取ってみてください。

約1年間の研修を経てブラッシュアップされた4事業者の商品は、パッケージデザインやネーミングを一から見直し、なかには味そのものまで変更して生まれ変わった商品です。お披露目会で多くのかたに手にとって、食べて、その魅力を感じていただきたいと思います。今回参加いただいた事業者さまと同様に「競争の激しい首都圏で通用する商品づくりや販売方法をどうすればいいかわからない」という悩みをもたれている事業者さまに寄り添った支援を今後も続けていきます。



さが県産品
流通デザイン公社
所長 / 副島三紀子

高級お土産市場に参入するため新商品を開発

商品名

SHISUI
佐賀のり紫翠



パッケージは
鍋島緞通を
イメージして
高級感をアップ！



第一営業所主任 / 松尾大地さん、所長代理 / 山口誠司さん

New Design



既存デザイン

佐賀県産海苔を扱っている当社は、数年前から「さが県産品流通デザイン公社」の研修会に参加し、商品開発に関するノウハウを学んできました。営業活動を続ける中で、「千円程度の土産商品が求められている」ということや、「賞味期限の長い商品があれば営業の幅が広がる」とことを知り、こうした条件を備えた新商品の開発を目指し、今回ブラッシュアップ事業に参加することにしました。実は、当社ではパッケージを変更したことで売り上げが5倍に伸びた経験があり、今回の取り組みにも積極的に挑戦することを決め、若手社員も一緒に受講し、社内での意識の共有を図りました。

今回の新商品は百貨店や土産物店での販売を想定し、高級感のある土産物として開発しました。パッケージ

は、落ち着いた紫色を基調にし、佐賀の伝統工芸「鍋島緞通」をイメージしたデザインを採用。さらに、アルミ素材のパッケージにすることで、従来9カ月だった賞味期限を2年まで延ばすことができ、輸出の可能性も広がりました。

研修では、展示会での見せ方や売り場づくりについても学び、昨秋の展示会では百貨店のバイヤーから高評価をいただき、取り扱いに向けた話が進んでいます。

今回の事業を通じて、商品をさらにみかき上げるだけでなく、その魅力を売り場でもどのように伝えるかを学び、その重要性を改めて実感しました。

株式会社 サン海苔 佐賀市光二丁目2番1号

素材へのこだわりがより伝わるデザインとネーミングへ

商品名 「さわやか麦茶」から変更

からだるおいしい麦茶



手に取ってもらい
やすいデザインに
なりました！



専務取締役 / 松原淳一さん

New Design



既存デザイン

国産素材を使用したブレンド麦茶「さわやか麦茶」は販売から30年。そろそろ昔ながらのパッケージデザインを一新し、若年層にも商品の魅力をお届けしたいと考えていましたが、社内にデザイナーがおらず、どのように進めるべきか模索している状況でした。そんな中、新たな視点を取り入れようと「ブラッシュアップ事業」に参加することを決断しました。

当社の麦茶は味に関する評価が高かったため、これをさらに活かしつつ、現代的で洗練されたイメージを目指して専門家のアドバイスを聞きながらデザイナーの方と共同でリニューアルを進めることになりました。

従来のパッケージにある「16種の野草」という言葉は、若年層には伝わりにくいとの指摘から、「6種ブレンド」とし、植物の説明は柔らかな水彩画で表現。ネーミングも「からだる

おいしい麦茶」へと変更しました。また、「ノンカフェイン」「国内焙煎」といった健康志向のお客様に訴求するポイントを目立たせ、ハーブティーを想起させる淡い色合いのデザインにすることで、季節を問わず幅広いお客様のお手に取っていただけるパッケージに仕上げることができ、とても満足しています。

今回「ブラッシュアップ事業」に参加したことで、これまで未開拓だった化粧品、美容、健康関連の業界にも販路を広げられる可能性が見えてきました。今後10年、20年を見据え、若い世代のお客様に支持される商品展開を進めていくことが重要だと改めて感じています。

三栄興産株式会社 唐津市相知町相知2635-1

