



ISOKANE

いそかね

あまざけ

アルコールゼロ・無添加・無加糖

自然の甘さだから
身体にふわり、やさしい

米と米麴だけ。
しんぷるなのに奥深い、
あまざけストレート。

銘品開発プロジェクト

[磯金醸造工場様]

提出日：平成22年3月3日

提出者：株式会社ヨシイ・デザインワークス
グラフィックデザイナー 吉井純起

宇部市小串74-3キャメロットビル2F
TEL0836-32-0804・FAX0836-32-1804



自然の甘さだから 身体にふわり、やさしい

「ヘルシーで美味しい」という商品コンセプトを
キャッチフレーズに表現

日本の伝統の発酵食品である「甘酒」。
寒い季節のものだから
甘すぎてカロリーが高いというイメージを払拭し、
「身体に優しい甘酒、健康に良い」という認識を
いかに消費者にイメージ的に訴えるかを
考えデザインしました。

現在、礒金醸造工場様で使用されている甘酒「米ぢから」のデザインについて
「米の力」というコンセプトでデザインされているので、基本的な方向性は私どもが提案する
デザインと共通していると考えます。ただ、「米のぢから」という文字、色づかいにより、デザイン
が筋肉質的な力をイメージするものになっており、そこがアピールしたいポイントとズレを生
じていると思われます。「優しい強さ」を表現することが、「今の甘酒」をアピールすることにつ
ながり、効果的と考えます。

甘酒をアピールするポイント

■甘酒は、総合ビタミンサプリメント。そしてダイエットにもつながる食品!!

甘酒には、ブドウ糖が20%以上含まれ、人間が生きていくために不可欠なビタミンB1、B2、B6、
パントテン酸などや、必須アミノ酸を最も多く含む飲物です。病院で行われる点滴は、ブドウ糖溶液
とビタミン溶液とアミノ酸溶液を血管から補給するもので、これが甘酒が「飲む点滴」と言われる
所以です。また、肥満の原因のひとつである基礎代謝の低下。これは、脂肪を燃やしてエネルギー
に変えられず、結果脂肪として残り、肥満につながる原因となるのですが、そんな悩みを解消してく
れるのがアミノ酸です。このダイエットに欠かせない成分として常識となったアミノ酸が甘酒には
バランスよく含まれています。

■腸内環境を改善し、お腹を元気にする!!美肌をつくる!!

麴に由来する食物繊維とオリゴ糖が腸内環境を整えるので、便秘や肌荒れなどを予防・改善、体内の
有害物質の排出に役立ちます。

(多糖類なので、腸まで届いて分解されるので、栄養が体にゆっくりと優しく吸収されます)

さらに、「アンギオテンシン変換酵素阻害物質」という物質は、天然の降圧剤と云われ本態性高血圧症
の人に良いと言われています。

■アルコールゼロ・無添加・無加糖!!

「甘酒」と言っても、米麴を発酵させ、でんぷん質を糖化させたもので、アルコール分はゼロです。
また、無添加・無加糖で、現代人の求める食生活に合致する食品です。



Re Design | 提案デザイン



Re Design | 現状デザイン

■商品の見直しについて

アイテムの見直し作業

デザインは5種類提案していますが、磯金醸造さんが造られている「珈琲」味は不要と思われるので、「生姜」の味で提案しています。また、阿知須の特産品の「くりまさる」も甘酒と考えるより、磯金醸造さんが現在つくられている醤油や味噌のあめの中に展開されるほうが良いのではないかと考えます。飲むと違和感がなく美味しいのですが、消費者は「かぼちゃと甘酒??」と最初に疑問が沸き上がるはずです。それをかぶくで、購買につなげるのは、かなり困難ではないでしょうか。それらの理由により商品アイテムとしては「プレーン」「生姜」「柚子」、この3種にしぼって販売されることを提案します。

販売方法の見直し作業

阿知須の道の駅においては、冷蔵棚の一番下に陳列されており、甘酒と判別されない状況が見て取れました。これは通常の甘酒とは異なり酒粕と水分が分離し、上澄み部分のみが消費者の目に触れているという現状に原因があると考えます。それを解消するために、フタ部分にも表記することを提案します。

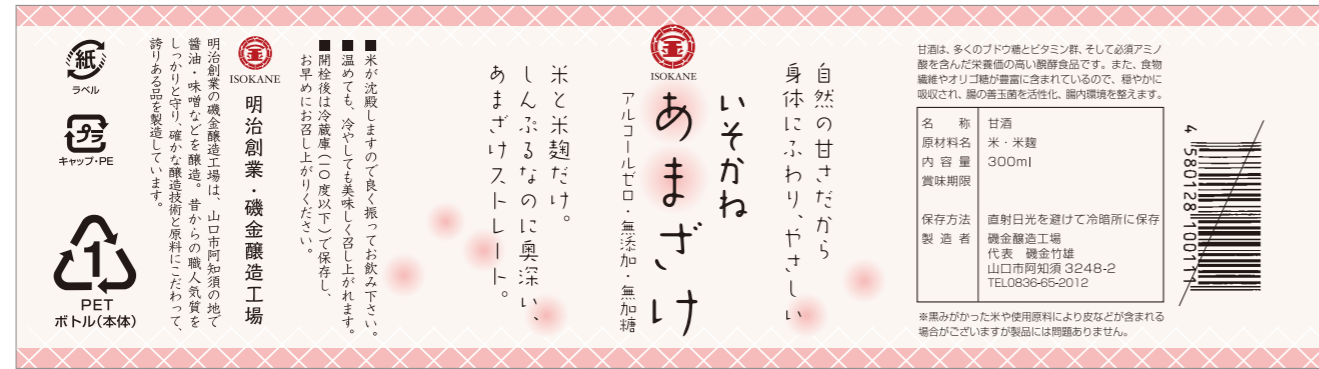
甘酒本体の見直し作業

米麴だけから作られた甘酒の為に、米麴の不溶性固形分が沈殿して透明な上澄み液と分離する状態にあります。製法的には本物嗜好の消費者には歓迎されるものですが、問題は上澄み液の透明度にあります。その為、透明度を高める必要性を強く感じます。確かに、商品タイプによっては難しい種類もあると考えますが、プレーンタイプにおいても同様の現象が見られ、美味しそうに感じ取れないというのが正直な感想です。また、現状はラベルにより固形物部分は殆ど隠れており、見えるのは上澄み液部分で、残念ながらジュースとしか認識できない状況があります。上澄み液の透明度を高める研究をお願いしたいと思います。



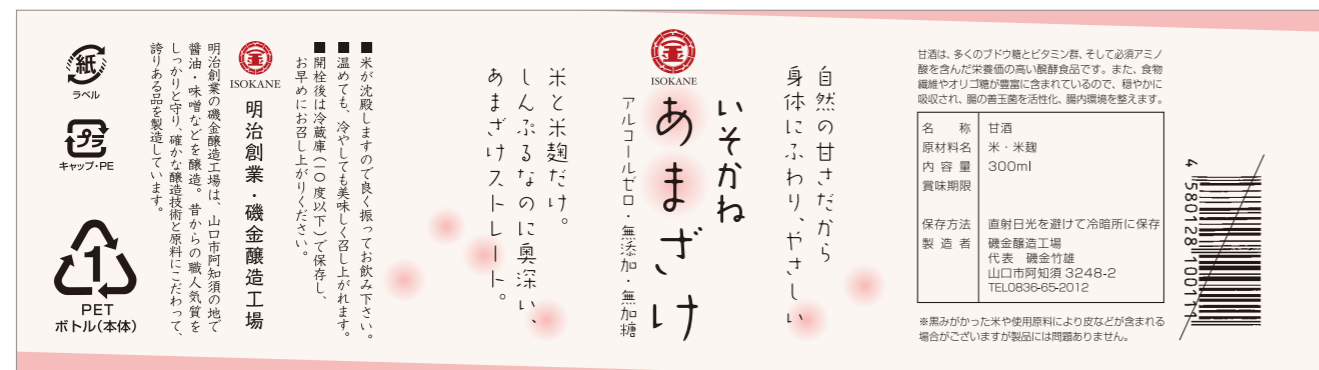
阿知須「道の駅」展示状況 (冷蔵陳列台)

磯金醸造工場様 あまぎけ Design - [フレンタイプ]



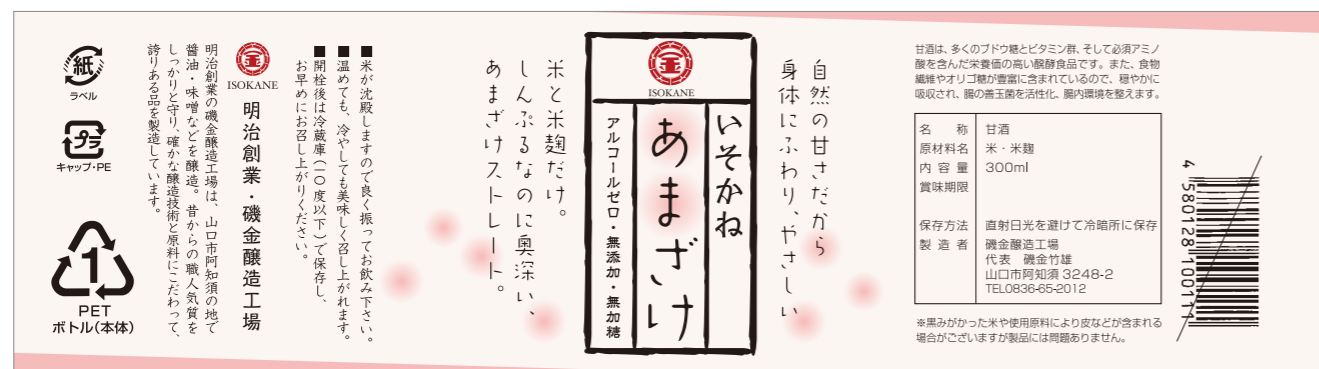
■Design-1

甘酒が身体に優しく優れた醗酵食品であることは前頁で述べましたが、これを消費者にデザインによって、イメージ訴求をはかるために、優しい文字を使用しています。コピーも「ヘルシーで美味しい」というコンセプトを解りやすく伝える表現にしています。(紙は和紙タイプのシールを使用)シールの上下の境目は阿知須の居蔵造りの壁をイメージして帯としてを配しました。ラベルのフロント部分は、ライトで優しい雰囲気表現しています。そのため、対比するように、明治創業という磯金醸造さんの説明書きを裏に加えました。確かな醸造工場が造っている自信の品だということを、フロント部分のライト感と対比することで、商品の魅力が増幅されると考えます。



■Design-2

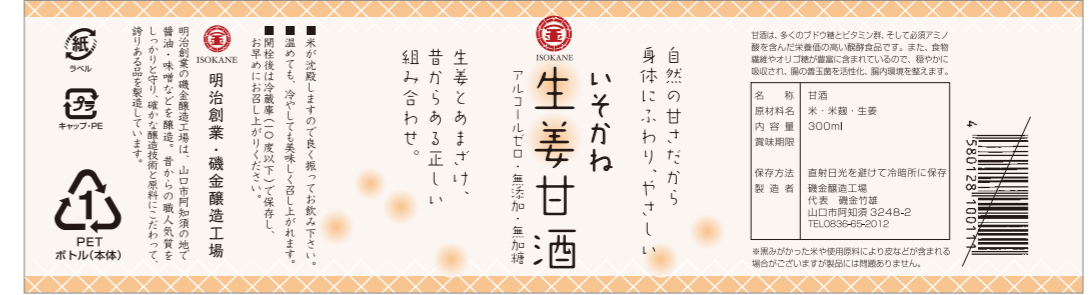
Design-1と同様のコンセプトでデザインしています。上下の境の帯のみデザインを変え、更に全体に優しいイメージを表現しています。



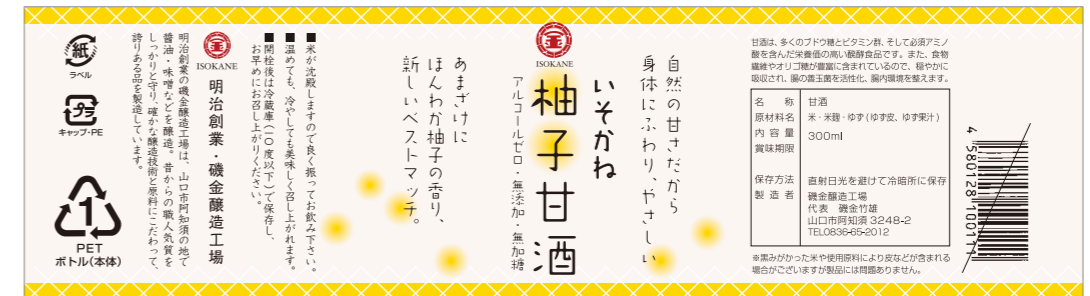
■Design-3

Design-1、Design-2と同様のコンセプトですが、フロント部分のみ、地域性をアピールするため、やや民芸調でデザインしています。優しさは少し薄れますが、良い意味の田舎が表現することで、美味しさもアピールできると考えます。

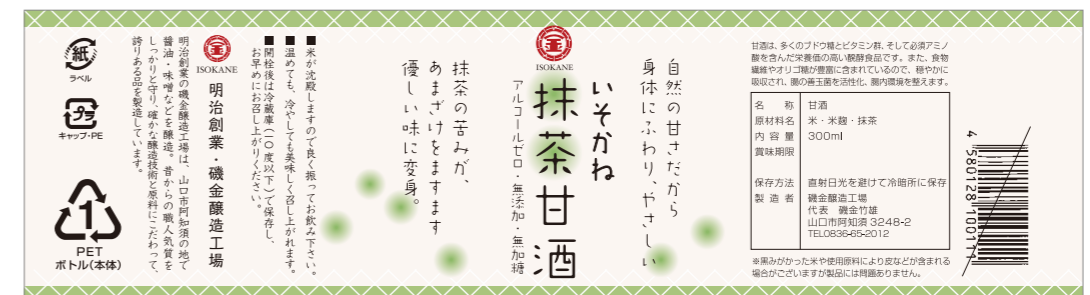
磯金醸造工場様 あまぎけ Design-1 [各種アイテム展開例]



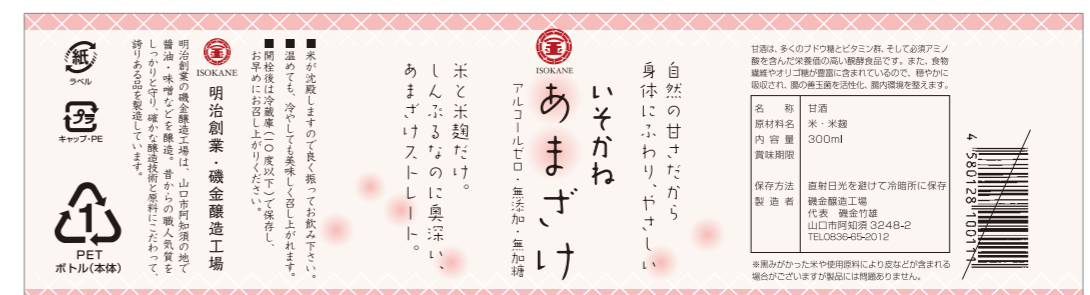
生姜タイプ・セールスコピー | 生姜とあまぎけ、昔からある正しい組み合わせ



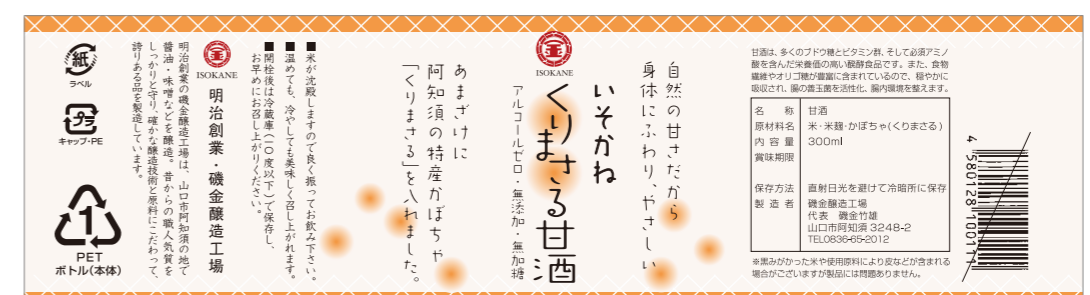
柚子タイプ・セールスコピー | あまぎけにほんわが柚子の香り、新しいベストマッチ



抹茶タイプ・セールスコピー | 抹茶の苦みが、あまぎけをますます優しい味に変身。



フレンタイプ・セールスコピー | 米と米麹だけ。しんぷるなのに奥深い、あまぎけストリート。



くりまるタイプ・セールスコピー | あまぎけに阿知須の特産かぼちゃ「くりまる」を入れました。