

No.4

【秋田県にかほ市】秋田みそ



■ 日南工業 株式会社

従業員数：38名 <https://www.kikkonan.co.jp/>



日南工業は、戦後の食糧が少ない時代に、「多くの人においしいものを食べてほしい」という思いから、昭和23年に味噌、醤油醸造会社として創業。現社長は3代目だが、醤油や味噌の研究開発に熱心に取り組み、時代や地域に合わせた商品開発に研さんを重ねてきた。PRキャラクター「ナン子ちゃん」は秋田で知らない者はいないほどで、同社とその商品が地元で愛され続けていることがわかる。日本海に面し、内陸は鳥海山を望む自然豊かなにかほ市は冬場の降雪量も少なく、四季を通じおいしい食材を楽しむことのできる秋田県内でも恵まれた環境である。日南工業は、こうした地元資源と伝統の醸造技術を組み合わせながら、秋田のふるさとの味を発信し続けている。



▲代表取締役社長 細谷広志さん



▲製造現場



▲創業70年の歴史が現在の味を生み出している。



▲工場の向こうには、鳥海山がそびえ立つ。

生産地：秋田県にかほ市

にかほ市は、秋田県の南西部に位置する、秋田県唯一のひらがなの自治体。市の南東には日本百景の一つ、鳥海山がそびえ、目の前には豊かな水産資源を誇る日本海が広がる。冬場の鱈は有名で鱈をつかった鱈しょつつるを特産品としていることでも知られる。また、国指定天然記念物の九十九島は、鳥海山のふもとの60あまりの島々が、田園地帯に浮かんでいるように見える独特の美しい風景。一方で、企業城下町としての一面も持ち、TDKが創設した「歴史みらい館」は、観光客集客の一躍を担っている。



▲獅子ヶ鼻湿原



▲九十九島

■ 商品：秋田みそ

品名	米みそ
原材料	大豆、米、食塩、アルコール
内容量	1kg
賞味期限	6ヵ月
保存方法	常温
参考小売価格	360円



秋田みそは、日南工業の作る味噌の中でも、昔ながらのシンプルな味噌。化学調味料を一切使用せず、発酵調味料本来の味を醸し出した素朴な一品だ。一般の味噌に比べ、米糶をたっぷり使用しているため、糶から出た糖分がアルコール発酵を促進し、各種の香気成分を生じさせることで、香り豊かで甘い味わいが楽しめる。また、発酵熟成期間を6か月以上取ることで、発酵感や醸造感を感じることができる。オレンジ色に近い山吹色のような色合いは、熟成期間が長いことの証拠だ。鳥海山の伏流水で仕込み、職人の技術で造り上げた秋田の伝統の味。地元民には毎日の食卓にのぼる味である。

# デザイン要件

## 現在のパッケージについて（参考）



- 「秋田みそ」という商品に関しては、つぶ・こしの二種類を販売しており、シールで対応している。
- 現在のパッケージは、素朴だが、地元の人に長く愛され、親しまれている。ただ、他商品との差別化を図りたい。
- 時代とともに味噌が使われなくなっている実感がある。新たな顧客層に向けて新たなパッケージデザインを考えてほしい。

## 新パッケージについて

商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴの記載
○	○	○ (PP袋もしくはプラカップ) ※プラカップロサイズ（二種類） 126mm×126mm / 76mm×76mm	どちらでも可

### デザイン 変更の範囲

- 包装容器はPP袋（シールできる広口のもの）もしくはプラカップ（口が上記サイズ）。
- 容量は1kgにこだわらない。（使いやすいのは300～500gくらいだと思う。）
- 希望小売価格としては、300～500gで500円程度を考えている。
- キッコーナンのロゴ・亀甲の屋号・ナン子ちゃんマークは必須でない。
- 秋田らしさを表現できれば、「秋田みそ」という名前でもよい。
- パッケージの中に、つぶ・こしのシールを貼るスペースを残してほしい。
- 秋田みそにも20割糀、10割糀、7割糀の種類があり、その組み合わせセットを合わせて考えていただいても構わない。

### 新デザインの 優先事項

- 「郷愁」・「素朴」・「日本人の心」といったものが伝わるデザインを望む。
- 水分やたんぱく質が取れるみそ汁は、朝食にぴったりの料理。最近はみそ汁を飲まなくなっているが、若いお母さんにも味噌を使ってほしい。若い主婦層の心もとらえられるパッケージを考えてほしい。
- 日本の原風景の残る秋田の田舎で作っている素朴な味噌であり、地元民に愛されている日常使いの味噌だということが伝わるよう温かいデザインを望む。

### ターゲット 販路・希望

- 現在のパッケージは秋田県内のスーパー、量販店が販売の主体。それらを残しつつ、新パッケージは首都圏の百貨店や高級志向のスーパーに販路を広げ、普段からおいしいものにこだわっている方々に、日常用として使用してほしい。
- 日本人の「こころ」を大事にしていきたい人や自分の子孫にも従来からの日本の食文化のすばらしさを伝えたいと考える人に手に取ってほしい。

