

報道関係 各位

2017年4月28日
高鍋町
高鍋信用金庫
公益財団法人日本デザイン振興会

－ 地域資源を活かした商品と地域の魅力を発信 － 宮崎県高鍋町 新ブランド「まんぷく TAKANABE」 町の事業者と県内デザイナーによるコラボ商品第一弾を発表

高鍋町(たかなべちよう/宮崎県児湯郡)は、地域資源を活用した食の新ブランド「まんぷく TAKANABE」の概要及び商品ラインナップを2017年4月27日に発表しました。

高鍋町は、2016年9月より、地域資源を活用した魅力ある商品・サービスの創出を目的とした「地方創生 地域づくりデザインプロジェクト」に取り組んでおり、高鍋町の8つの事業者、宮崎県在住の7名のデザイナー、高鍋信用金庫とが協働して、新ブランドと商品の開発を進めています。

ブランド名の「まんぷく」は、高鍋町出身で明治時代に日本で最初に孤児院を創設した石井十次による教え「満腹主義」に由来しています。当時、貧しい中でも子ども達にお腹いっぱい食べさせることで情緒を安定させ、素行を改めさせたという取り組みから、人の心を満たす食の提案として現代社会へのメッセージを込めています。

ブランドの第一弾商品ラインナップは、お茶、餃子セット、キャベツの加工製品とレシピ本、果実と野菜のシロップ、小分け珍味、牛肉加工商品、ステーキソース等の13品で、それぞれ高鍋町をはじめとした県内産の素材を活かした商品を中心に構成されています。今後は宮崎県内で販売していく他、福岡や東京・大阪の商談会等に出展し、販路を拡大していく予定です。またふるさと納税の御礼品としての活用なども検討しています。

● 新商品(8社13品)

河野製茶工場・・・お茶「コフノミドリ」(4種)

有限会社たかなべギョーザ×株式会社餃子の馬渡・・・餃子食べ比べセット

ながとも農家・・・キャベツ粉、乾燥キャベツのパリポリ、キャベツかりんとう、キャベツのディップソース、レシピ本

株式会社ひよっとこ堂・・・果実と野菜のシロップ「おやたんこみる」(5種 マンゴー、日向夏、トマト、ブルーベリー、キャベツ)

株式会社ヤミー・フードラボ・・・小分け珍味8種(小魚、ナッツなど)

有限会社藤原牧場・・・牛すじしぐれ煮、焼酎もろみ漬けサイコロステーキ(冷凍品2種)

べにはな・・・ステーキソース(2種)



本件に関する報道関係のお問い合わせ先：株式会社オズマピーアール(担当:月田、新井、鈴木)

電話：03-4531-0214 FAX：03-3230-6690

● 新商品(8社13品)詳細

* 記載の商品価格は全て税抜です。



お茶「コフノミドリ」

事業者: 河野製茶工場 デザイン: 後藤修、平野由紀

シーンに合わせて、お茶本来の味と色を手軽に楽しむことができる4種の商品です。

コフノミドリ 特上深蒸し煎茶(100g) 1,200円/同 上深蒸し煎茶(100g) 900円/同 緑茶ティーバッグ(5g×20個) 700円/同 緑茶パウダー(1g×20本) 700円



餃子「餃子食べ比べセット」

事業者: 有限会社たかなベギョーザ、株式会社餃子の馬渡
デザイン: 古川浩二

高鍋の二大餃子、銘店の味を一度に楽しむことができるセット。2つの箱を合わせると、高鍋の町並みが現れます。

餃子食べ比べセット(冷凍餃子12個入)各800円 <冷凍>



ひまわりキャベツ加工品

事業者: ながとも農家 デザイン: 脇川祐介、脇川彰記

ひまわりを緑肥とし宮崎の太陽をサンサンと浴びて育った、無添加のひまわりキャベツ加工品です。

キャベツ粉(20g) 378円/乾燥キャベツのパリポリ(30g/20g) 378円/きゃべつかりんとう(80g) 453円/キャベツのディップソース(250g/150g) 1,026円/レシピ本 150円



シロップ「おやたんこみる」

事業者: 株式会社ひよっとこ堂 デザイン: 黒田シホ

みやざきの果実と野菜の美味しさをギュッと詰め込んだ希釈タイプのシロップです。

おやたんこみる(マンゴー、日向夏、トマト、ブルーベリー、キャベツ 各50g) 5個セット 1,500円



小分け珍味8種(小魚、ナッツなど)

事業者: 株式会社ヤミー・フードラボ デザイン: 古川浩二

人気商品に使用の小魚は、瀬戸内海産・九州産で厳選した片口イワシ。子どもからお年寄りまで、安心していただけます。

贈答用珍味8種セット 2,200円(単品1袋 各丸)



牛すじぐれ煮、焼酎もろみ漬けサイコロステーキ

事業者: 有限会社藤原牧場 デザイン: 古川浩二

じっくり煮込んだ牛すじと、地元産焼酎のもろみに漬け込みやわらかくしたサイコロステーキの、自慢の二品です。

宮崎ハーブ牛すじ煮(300g) 1,700円/宮崎ハーブ牛もろみ漬けサイコロステーキ(300g) 1,980円 <冷凍>



ステーキソース「べにはなの辛味」「昭和の秘伝」

事業者: べにはな デザイン: 黒田シホ(べにはなの辛味)、脇川祐輔・脇川彰記(昭和の秘伝)

ステーキやハンバーグのソースに、焼肉のタレとして。どんなお肉料理にも合うオリジナルの万能タレです。

べにはなの辛味(335ml) 756円

昭和の秘伝(335ml) 756円

● その他、クリエイティブ関連担当

まんぶくロゴマーク...平野由紀

まんぶくパンフレット...黒田シホ

石井十次絵本...脇川祐輔、脇川彰記

ウェブサイト...脇川祐輔

映像・写真ディレクション...後藤修

地域内調整...古川浩二

全体デザインディレクション...小野信介

Press Release

● 高鍋町の参加事業者(8社／50音順)

河野製茶工場(茶葉の製造・販売)

代表:河野武彦(かわの たけひこ)

宮崎県児湯郡高鍋町大字持田5541-2

株式会社ひよとこ堂(ゼリー、ジュース等の製造・販売)

代表:田中陽一(たなか よういち)

宮崎県児湯郡高鍋町大字南高鍋8269-2

株式会社餃子の馬渡(餃子の製造・販売)

代表:馬渡陽一郎(まわたり よういちろう)

宮崎県児湯郡高鍋町大字上江1818

有限会社藤原牧場(畜産・加工・販売)

代表:藤原一信(ふじわら かずのぶ)

宮崎県児湯郡高鍋町大字上江7697-19

有限会社たかなべギョーザ(餃子の製造・販売)

代表:武末哲治(たけすえ てつじ)

宮崎県児湯郡高鍋町大字高鍋町658

べにはな(飲食店)

代表:黒木善隆(くろき よしたか)

宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋1351-3

ながとも農家(農業)

代表:永友飛鳥(ながとも あすか)

宮崎県児湯郡高鍋町大字持田4949-1

株式会社ヤミー・フードラボ(食品加工卸)

代表:谷口竜一(たにぐち りゅういち)

宮崎県児湯郡高鍋町大字南高鍋10032-2

● 宮崎県内のデザイナーによるクリエイティブチーム(7名／50音順)



小野 信介 (おのしんすけ)

オノコボデザイン・延岡市



古川 浩二 (ふるかわ こうじ)

ストロールデザイン・高鍋町



黒田 シホ (くろだしほ)

クッキーデザインワーク・宮崎市



脇川 祐輔 (わきがわ ゆうすけ)

脇川 彰記 (わきがわ あき)

はなうた活版堂・宮崎市



後藤 修 (ごとう おさむ)

バッファローグラフィックス・宮崎市



平野 由記 (ひらの ゆき)

デザインウフラボ・宮崎市

● 事務局

公益財団法人日本デザイン振興会 担当:鈴木紗栄 suzuki@jidp.or.jp tel:03-6743-3777 fax:03-6743-3775

〒107-6205 東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー5F URL:<http://www.jidp.or.jp>

Press Release

● ブランドコンセプト

「まんぶく TAKANABE」

家族や愛する人へのおみやげとして、
時には、自分のためのささやかなごほうびとして、
みんなの心を“満福”にする商品を、高鍋町から提案します。

まんぶく
TAKANABE

ブランドロゴマーク「まんぶくTAKANABE」

高鍋町は宮崎県の中ほどに位置する町。県内で最も小さい面積の町は、人口およそ2万人、海と山の恵みをいっぱいを受けた農業と商業の盛んな町です。毎夏、広大なキャベツ畑一面に緑肥となるひまわりを咲かせるイベントは、「きゃべつ畑のひまわり祭り」として知られています。

古くは奈良時代に城が築かれ、江戸時代には秋月家3万石の城下町として栄えました。第7代高鍋藩主秋月種茂公(米沢藩主上杉鷹山公の兄)により創設された藩校「明倫堂」からは多数の人材が輩出されたことから、「歴史と文教の町」と呼ばれています。

この地に生まれ育ち、学んだひとりである石井十次(いしいじゅうじ)は、明治時代に日本で最初に孤児院を創設し「児童福祉の父」として今なお慕われている人物です。家や家族を亡くした子どもたちのために孤児院を設立、独自の教育法で多くの孤児たちを育て上げ、社会へ送り出しました。

十次の特徴ある教えの一つが、「満腹主義」。その時代、貧しい中でもなんとか工面し、子どもたちにお腹いっぱいごはんを食べさせるというものでした。その結果、子どもたちの精神は安定し、素行が改まっていったと言えます。これは単に食欲が満たされたからだけではなく、十次の愛情が子どもたちひとりひとりに心の満足を成したからに違いありません。

今は生活も便利で豊かになりましたが、愛情たっぷりに心を満たす「まんぶく」の教えは高鍋の町に息づいています。



小さな町の大きなキャベツ畑



夏はキャベツ畑が一面のひまわり畑に
(写真提供: 森田敬三)



まんぶく屋台の製作ワークショップ

● プロジェクトのスケジュール

- 2016年 8月 高鍋町と日本デザイン振興会が契約
- 9月 事業者の募集、デザイナーの高鍋町訪問
- 10月 事業者とデザイナーのマッチング、ブランド検討会実施
- 11月 事業者に向けたブランド発表、商品開発開始
- 2017年 1月 メディア向けの実施発表会
- 3月 高鍋町内のさくら祭りにてテストマーケティング(3/26)
- 4月 宮崎市百貨店山形屋でのテストマーケティング(4/5~11)
新商品発表記者会見(4/27)

…今後、販路開拓と広報拡大、新規町内事業者との商品開発に着手



デザイナーによる事業者へのヒアリング



さくら祭りでのテストマーケティング

● プロジェクトの運営体制

高鍋町…事業委託者

高鍋町事業者…実施者

宮崎県内デザイナー…デザイン

高鍋信用金庫…地域内調整、経営支援、販路拡大支援

宮崎県工業技術センター…商品開発・知財戦略アドバイス

信金中央金庫…実施体制構築、運営支援

日本デザイン振興会…事業受託者、プロジェクトの企画・運営・広報



* 参考：高鍋町・地方創生 地域づくりデザインプロジェクトについて

これまで、地方自治体とその地元の企業のみでは、資金調達面、デザイン関連を含む、全国を視野に入れたビジネス展開の知見が少ないといった課題がありました。一方、地域に基盤を持つ信用金庫として地元企業の活性化は重要課題であり、日本デザイン振興会としても、デザインを通じて社会の問題解決に携わるというミッションがある中、三者の方向性が一致し、本プロジェクトが発案され、地方創生事業に着手しています。なお、実施にあたっては、信用金庫のセントラルバンクとして様々な金融サービスを展開する「信金中央金庫」、宮崎県内企業の商品開発をサポートしている「宮崎県工業技術センター」、グッドデザイン賞を主催する国際的プロモーション機関の「公益財団法人日本デザイン振興会」が、ビジネス面とデザイン面でサポートしていきます。