

| 企業について | | | | |
|--|--|---|-------------------|---------|
| 企業名(フリガナ) | 荒湯制作所 | | | |
| 所在地 | 〒042-0932 函館市湯川町3丁目24-10-2階 | | | |
| ホームページ | (現在, 更新作業中) | | | |
| 企業概要 | 設立 | 平成30年3月10日 | 資本金 | — |
| | 従業員数 | 1人 | (うちパート・アルバイト 含まず) | |
| | 企業理念 | <p>実力を認め合える。働きに対価を払える。有機JAS認証を得る活動をされている農家さんや輸入業者、製造業者の製品を取り入れて付加価値の高い食品の提案を行う。 市場流通には不向きな割高なモノの価値を納入し購入していただける顧客獲得のためにHPなどで通販活動を進めている。</p> | | |
| | 事業内容 | スパイスカレーの製造, 販売, 飲食店業 | | |
| | 主な商品 | スパイスカレー | | |
| | 対象商品について | | | |
| 対象商品 | 有機もりもりスパイスカレー | | | |
| 内容量 | 250g | 価格 | 900円(税込) | 保存方法 冷蔵 |
| 生産量(年間) | 1万パック(予定) | パッケージ材質 | 紙の箱 | |
| パッケージサイズ | (幅)140mm×(奥行き)20mm×(高さ)200mm | | 賞味期限 | 1ヶ月 |
| 商品の特徴・コンセプト | <p>有機野菜と有機スパイス、有機調味料で作ったカレー。 さっぱりした味と確かな風味があります。 道内野菜に限定すると製造期間が短くなる欠点があります。 細菌検査的には三カ月保管も可能な見込みですが、スパイスの風味が確かめられる期間はそこまで長くないと研究中です。</p> | | | |
| ターゲット層 | 有機製品に興味がある層 | パッケージリニューアルに係る初回の製造費用(応募デザインの著作権料のほか、パッケージの資材代、印刷費等を含みます。食品自体の製造費用は含みません。) | | 45万円程度 |
| 販売場所 | 自社HP、ECサイトなど。 | | | |
| デザインについて | | | | |
| デザイン制作の必要性およびこれまでの取組み | <p>飲食店経営で二年間作り続けてきたカレーのバック保存と賞味期限の設定や、バーコードの取得などを行いつつ、製品価値の向上のため素材選びなどを迫りました。 結果、値段相応のパッケージに対するイメージがなかなか検討出来ないため専門家の見解を聞こうと考えました。</p> | | | |
| デザインの要望 | <p>市販製品のような万民受けの甘さではなく。スパイスの風味が効いたカレー。 有機農産物(玉ねぎ、にんにく、しょうが)有機JASスパイス、有機JASソースを使った(製品の半分が有機原料)という付加価値が提案できること。</p> | | | |
| 今後のデザイナーとの取組み | デザイナーの所属の意向に依る。 | | | |
| 商品名の変更(<input checked="" type="checkbox"/> ・不可) | 商品ロゴの変更(<input checked="" type="checkbox"/> ・不可) | パッケージ材質の変更(<input checked="" type="checkbox"/> ・不可) | | |
| 担当者について(商品の入手方法等) | | | | |
| TEL(090)3776-3684 担当/佐藤隼人 | | | | |