

企業について				
企業名(フリガナ)	有限会社タカハシ食品			
所在地	〒041-0252 函館市釜谷町 276-3			
ホームページ	https://www.yamakyu-takahashi.co.jp/			
企業概要	設立	2004年5月1日	資本金	300万円
	従業員数	16人	(うちパート・アルバイト 10人)	
	企業理念			
	安心安全第一主義 美味しさの追求 笑顔, あいさつ心配り 積極提案			
	事業内容	昆布巻, にしん甘露煮等の惣菜製造		
	主な商品	にしん甘露煮, コンブ巻き, ホタテしぐれ煮		
対象商品について				
対象商品	ホッケ塩焼き(魚醤漬) ※令和2年8月1日発売, 塩味			
内容量	1枚	価格	600円(税込)	保存方法 冷蔵、冷凍
生産量(年間)	60000p	パッケージ材質	ナイロン	
パッケージサイズ	(幅)130mm×(奥行き)250mm×(高さ)30mm		賞味期限	90日(冷蔵)、1年(冷凍)
商品の特徴・コンセプト	北海道産のホッケを魚醤(ホッケの魚醤)に漬け込んで、蒸した後に焼きました。そのまま開封して召し上がれますが、レンジ、湯煎しますとさらにおいしくいただけます。最近では魚を焼くという食文化が少なくなった。当社は焼き魚を焼くことなく焼き魚を食べられる商品を開発した。			
ターゲット層	全般	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。)		10万円程度
販売場所	通信販売(現在販売中)、スーパー			
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	今まで、当社の機器で簡易なデザインを作成して商品として販売してきた。本格的に販売を始めるにあたり、消費者の目に留まるデザインの必要性を実感している。また、焼き魚のシリーズも視野に入れた展開も考えている。			
デザインの要望	ターゲット層が幅広いため、若年層から高齢の方でも手に取りやすいデザインを希望します。 弊社のこだわりは無添加(魚醤のみ使用)。北海道産ホッケ。アレルギーフリー(魚醤を使用しているため小麦・大豆を含みません)。 弊社の特長は、創業36年、函館市釜谷町にあり、佃煮や和惣菜、焼き魚等の製造販売を行っております。 今後、焼き魚はシリーズ化も検討しております。			
今後のデザイナーとの取組み	現在、3種類の表ラベルがあり、お客様ごとに異なったラベルを使用しております。納得のいくデザインが完成したら、3種類を1種類に統一して当社ブランドイメージを統一したいと考えております。			
商品名の変更(<input type="checkbox"/> 可・不可)	商品ロゴの変更(<input type="checkbox"/> 可・不可)	パッケージ材質の変更(<input type="checkbox"/> 可・不可)		
担当者について(商品の入手方法等)				
TEL(0138)84-8637 担当/高橋 拓郎				