実用化事例	県産醤油「地醤油」の販売促進支援
【相手先企業】	茨城県醤油工業協同組合

【　目　的　】

醤油が「おひたち」（茨城県を指す）や「むらさき」（筑波山）と呼ばれるのも、茨城県が大豆や小麦の名産地であったため、と言われています。

ここで、茨城県醤油工業協同組合では、県産の大豆と小麦を使って醸造した醤油の開発をH17より進めており、この醤油を「茨城県産地醤油」と名付けて販売することになりました。

- ●食塩を除く原料はすべて茨城県産でなくてはならない
- ●諸味の仕込みは木桶を使用し、本醸造式であること

パンフレットのデザイン案

【　内　容　】

「茨城県産地醤油」の販路開拓に当たり、展示会出展やイベントグッズ作成に関して県デザインセンターと連携し、下記をデザイン提案しました。

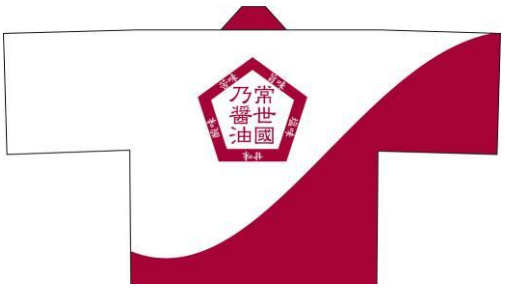
1) 組合パンフレットのデザイン
2) 展示ブースのデザイン
3) イベントグッズのデザイン（ハッピ、ノボリ、垂れ幕、ガラス醤油差）

展示ブースのデザイン案

【　結　果　】

常陸風土記によると、茨城の大地は「常世國」（理想郷）と称されるほどに恵まれているため、大豆や小麦の名産地である証として「常世國」をコンセプトとしたイメージ戦略を行いました。また、醤油造りには欠かせない良質な水をモチーフにハッピ、ノボリ、垂れ幕、ガラス醤油差をデザイン提案しました。

なお、「茨城県産地醤油」は、11月1日より販売され、以下に展示出展されました。



イベントグッズのデザイン案

催事名	期間	場所
県の施策により支援を受けた企業及びその製品	H20/12/1～H21/2/27	県庁物産品展示コーナー
熟成された技、味わい展～いばらき「食」の逸品～	H20/12/8～9	県政広報コーナー
第4回こだわり食品フェアー	H21/2/11～13	東京ビッグサイト

基礎となった事業	平成２０年度　茨城県地場産業等総合支援事業		
現在の担当部門	工芸技術部門	部門長　佐藤　　茂	TEL：0296-72-0316
	食品バイオ部門	部門長　長谷川 裕正	TEL：029-293-7497