平成30年度 伴走型小規模事業者支援推進事業

認定品パッケージデザイン リニューアル支援事業

完成発表会

2019.1.24(木)

場所 富士商工会議所 4階会議室　時間 14:00~16:00

富士商工会議所では、富士市の優れた地域産品を選定する富士ブランド認定品を推進しています。2016年に富士山が世界文化遺産に登録されて以降、周辺の観光入込み客数は増加傾向にある中、2020年、東京オリンピック・パラリンピックに向けて、インバウンド対策も含めた受入態勢の整備が急がれます。

本年度、富士ブランド事業では、消費の中心である「主婦層」の声を参考に、多種多様な土産品が並ぶ売場の中から、観光客に選ばれるデザインに仕上げることを目的に、認定品のパッケージデザインをリニューアルさせる事業に取り組みました。発表会では、それぞれの商品が新たに設定したコンセプトを基に作成したパッケージデザインを披露いたします。

平成30年度 プロジェクトの流れ

6月	事業者募集
7月	パッケージデザインセミナー
8月	グループインタビュー調査
9月	コンセプト設定ミーティング
10~12月	デザイン製作
1月	完成発表会
2月	販売・検証

富士ブランド 富士商工会議所認定品

主催 富士商工会議所

平成30年度
参加企業

富士市の花「バラ」をかたどる美しいマドレーヌ

バラのマドレーヌ／ランジェラ

着色料は一切なし。安心して食べられる厳選材料だけで、ひとつひとつ丁寧に焼きあげています。しっとりとした食感と余韻が魅力。お土産や贈り物に最適!!

https://langela.info/

富士市のかぐや姫伝説に因み竹の葉・笹粉を使用

竹取ロール／洋菓子の家mimi

笹粉は繊維が豊富でビタミンKとAも含み、卵・牛乳は富士山麓育ち。中には月に見立てた笹粉入“”竹あん”が生クリームで巻かれています。甘さ控え目であっさりしています。

http://www.mimi.in/

とろける生チョコ「根方街道石畳」

生チョコ 根方街道石畳
菓道 甘清堂

店の前を通る郷土の名所「根方街道」の石畳にちなんで名づけられた生チョコ。とろける味はココア・抹茶・ほろ苦の3種類の味が楽しめる。

http://kado-kanseido.jp/

どんな料理にも使える万能テリヤキソース

富士のふもとにある
小さな食堂のテリヤキソース
食事処 おおつき

とにかく沢山の料理に使える。焼いた肉に絡めたり煮物に使ったり、冷蔵庫の余ったものでもおいしく調理できますよ。主婦の味方!!

https://ootsuki.jimdo.com/

懐かしい味と評判!80余年愛されている手造り味噌

手造り味噌(米味噌・金山寺味噌)／神戸醤油店

厳選した国産原料と富士の水を使い、食品添加物不使用。金山寺味噌は麹の旨みと塩味のみで酒の肴にピッタリ!大人の味。ネギ類を刻んで混ぜるとご飯によく合う逸品。

http://kanbe-shoyu.jp/

認定品パッケージデザイン リニューアル支援事業

完成発表会 参加申込記入欄

記入頂いた情報は、第三者に個人データを提供することは行いません。

事業所名			
所在地			
電話番号		E-mail	
参加者			

送付先 富士商工会議所 FAX.0545-52-9796

お問合せ 富士商工会議所 富士ブランド事務局　TEL.0545-52-0995