

No. 2

くのへぐんひろのちょう 【岩手県九戸郡洋野町】 うに缶



こうはちや 株式会社 宏八屋

従業員数：22名 <http://www.kohachiya.jp/>



岩手県・洋野町に所在する水産加工販売会社。昭和25年に先代の社長が隣町・八戸にて行商として創業し、「宏八屋」はその時の屋号であり、昭和47年に株式会社化した。現在はウニ製品を中心に鮑・ホヤ・海藻類など地元水産物を加工販売しており、自社の販売拠点も持っている（左記写真を参照）。同地でウニ加工品を製造販売する7社のほとんどが輸入品のウニを使用している中で、北三陸産のウニにこだわり、本当のウニの美味さを伝えたいと製造には強いこだわりを持っている。東日本大震災では、震災2年前に建てたばかりの本社工場を津波で流失。設備や事務所を現在の売店に移した。再建を目指しながら復活しつつある北三陸の海の資源を最大限に利用し、雇用も含め地域の活性化の一助となるべく日々努力している。



▲左：営業部部长 太田俊一さん、右：代表取締役 横手由美子さん



▲キタムラサキウニ



▲現在の売店内の様子



▲本社工場は津波で流失した。

生産地：岩手県九戸郡洋野町

岩手県の北東部に位置する洋野町は、平成18年に種市町と大野村が合併して「洋野町」として誕生。日本有数のウニの産地であり、北三陸産のウニは全国的にも高級珍味として有名だ。その他にもアワビ・ほや・海藻類など海の幸に恵まれた豊かな環境である。また、NHK朝ドラ「あまちゃん」の舞台になったことでも話題になった。夏になると前浜である種市海岸では、サーフィンやビーチバレーなど海を活かしたアクティビティも盛んである。



◀種市海浜公園



ウニの稚魚を飼育する巨大な漁業センター▶

商品：うに缶

品名	うに
原材料	キタムラサキウニ（三陸産）
内容量	90g
賞味期限	3年間
保存方法	常温
参考小売価格	2,800円（税込）



初夏（6～7月）に旬を迎えるキタムラサキウニは、岩手が誇る高級食材。「うに缶」は、水揚げされたキタムラサキウニをそのまま缶に入れ、密封後に蒸し上げる。味付けや添加物は一切なく、うに本来の旨みと風味が味わえる。うにの採れた時期に限られた数しか作られない、うにの町・洋野町の宏八屋だからこそできる逸品。パスタ等にも使えるが、購入されたお客様の多くが「そのまま食べるのが一番美味しい」と評価して下さる。ワインや日本酒のお供にも最適な珍味と自負している。

デザイン要件

現在のパッケージについて（参考）



- 現在のパッケージは社内で考案したもの（写真参照）。
- 震災前に他の缶詰（アワビなど4種類）とシリーズ化を図って制作した。
※他のデザインは同様のパターンで色違い。
- 中身の品質の高さにパッケージが伴っていない、見た目のインパクトなど訴求力に欠けている等、百貨店に営業してもバイヤーから指摘されており、改良したいと思っていた。

外箱（80mm×80mm×35mm）／ 東洋製罐平3号（301径×33mm）

新パッケージについて

商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴの記載
○	○	缶容器は×、外箱は○	必須

デザイン 変更の範囲

- 缶容器（東洋製罐平3号）は製造ラインの都合上、変えられないが、無地缶にラベルを貼る他、外箱については変更可能。
- 商品名は「うに缶」でも新名でも可。
- 社名ロゴは必須だが、デザイン上支障があれば裏面記載でも構わない。

新デザインの 優先事項

- 手軽なお土産ではなく、「特別な日のご褒美」「大切な方への贈り物」というイメージでの高級化。
※現在は3箱入りの贈答品を自社売店、HPなどで販売しており、いずれは3箱入りギフト化も検討している。
- 「北三陸産（国内産）」のウニを使用していることなど、「地域性」は訴求し、他社のウニ商品とは一線を画すオリジナリティあふれるパッケージデザインを希望。

ターゲット 販路・希望

- ターゲットは「うに（高級珍味）好き」な富裕層や地方の特産品にこだわりのある方。
- 単に高級珍味を謳うだけではどうしても対象が「親父層」になりがちだが、無添加の優しい味などの商品特性を踏まえると、購入主体として、酒の肴にもこだわる「女性」が手にとることをぜひ考えてデザインして欲しい。
- 現在の販路は県内百貨店や道の駅、首都圏のアンテナショップやホテルの売店など。上記のターゲットを想定していることがバイヤーにも理解されるようなパッケージデザインを求める。

