

じっくり熟成させたんにくが  
創りだした、深い味わい。

## 越後やさい村の黒にんにく味噌



学校給食の受託事業を主業としている。年々増加傾向にある耕作放棄地を活用する取り組みの一環として、黒にんにく味噌が生まれた。厳選された新潟産のんにくを使用。じっくり熟成することで、んにく特有の匂いが残らず、胃にも優しい黒にんにくを開発。この黒にんにくを使い、深い味わいのおかず味噌に仕上がった。

### 【開発・変更対象】

・訴求ポイントの整理

### 【開発・変更のポイント】

・新潟県はんにく生産量が全国上位だが、  
にんにくの生産地というイメージが無い  
・地元での黒にんにく自体の認知度が低い

### 【開発・変更内容】

・ターゲット検討や食べ方の検討に基づき  
店頭 POP などの制作



## 株式会社総合フードサービス

〒950-1101 新潟市西区山田2310-1  
TEL.025-201-2377 <http://www.sogo-food.com/>

昔ながらの製法で、  
手間ひまかけた手作りお味噌。

## 団四郎セット



創業82年の老舗味噌蔵。和釜で煮る伝統製法にこだわり続け、大豆本来の旨味を逃さない。手間ひまかけて出来上がったお味噌は、優しく懐かしい味わいで、味噌汁作りに最適と好評。

### 【開発・変更対象】

・パッケージデザインの変更  
・ラベルデザインの変更  
・ギフトセットの開発

### 【開発・変更のポイント】

・食育に興味を持つ30代女性を  
ターゲットに設定した。  
・和釜を用いたラベルデザインにより、  
自社の特徴をアピールした。

### 【開発・変更内容】

・パッケージデザインの変更（お味噌は、二重のビニールで巾着型に統一。）  
・ラベルデザインの変更（和釜を用いたラベルに変更。）  
・ギフトセット（3種類）の開発。

## 糰屋団四郎

〒950-1455 新潟市南区新飯田1607  
TEL.025-374-2611 <http://www.dansirou.com/>

