



2020年11月2日

報道関係各位

銚子信用金庫

110周年記念事業

「ちょうししんきんリデザイン・コンテスト」のデザイン案の公募開始について

銚子信用金庫（銚子市双葉町5番地の5、理事長：松岡 明夫）は、お取引先企業の更なる成長と発展をサポートすることを目的に「ちょうししんきんリデザイン・コンテスト」を実施（8/28 プレスリリース発信）しております。9月中旬に実施いたしましたリデザイン希望事業者さまのエントリーは、6事業者から6商品のエントリーをいただきました。その中から、厳正なる抽選の結果、以下の3商品について、リデザイン案の一般公募を11月2日から12月30日まで行います。

<リデザイン案を募集する商品・事業者さま>

- ・「飲む海藻」（鈴木海苔株式会社 さま）
- ・「情熱の鯖」（矢口商店 さま）
- ・「いちじくケーキ」（キッチンさわ さま）

応募されたリデザイン案の中から、エントリー事業者さまに採用案を決定していただきます。採用された応募者さまには、当金庫から賞金10万円をお支払いいたします。

当金庫は、2020年7月15日に創立110周年を迎えました。これからも、経営理念に掲げる「地域の最良のパートナーとして、常に地域と共に歩む」を活動の根源に据え、地域の課題は当金庫の課題であるとの認識のもと、その課題解決に積極的に取り組み、地域の持続的な発展に努めてまいります。

本プレスリリースについてのお問い合わせは、下記の担当までお願いいたします。

銚子信用金庫 地域サポート部（担当：下谷）

〒288-8686 千葉県銚子市双葉町5番地の5

Tel : 0479-25-2121 Fax : 0479-24-4591 e-mail : suishin@choshi-shinkin.co.jp

「ちょうししんきんリデザイン・コンテスト」実施概要

1. 名称

「ちょうししんきんリデザイン・コンテスト」

2. 目的

お取引先企業の更なる成長と発展をサポートすること

3. リデザイン案の一般公募期間

2020年11月2日（月）～12月30日（水）

4. リデザイン案の決定

応募されたリデザイン案の中から、エントリー事業者が採用案を決定します。決定時期は、2021年1月頃を予定しています。

5. リデザイン案の公表等

採用されたリデザイン案は、事業所名及び商品名等とともに、当金庫のホームページや店頭で公表いたします。

6. 応募方法

リデザイン案の応募方法などの詳細は、当金庫ホームページ等でお知らせいたします。

以 上

ちょうしんきん リデザイン・エントリーシート

事業所名	鈴木海苔(株)
代表者	鈴木 清一
住所	〒288-0802 千葉県銚子市松本町2丁目952
URL	http://www.suzuki-nori.co.jp

リデザインを希望する商品のパッケージ写真



商品名・商品の特徴など

商品名:「海藻革命」⇒「飲む海藻」へ変更します(「飲む海藻」でデザインをお願いします)。

1. 海藻ツノマタ乳酸菌発酵に日本初成功!
2. 銚子の海浜土壌から発見された乳酸菌。
3. 銚子の海藻ツノマタを銚子で発見された乳酸菌で発酵した発酵液入りドリンク。
4. 栄養機能食品Zn(亜鉛)が入っています。
「亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。」
「亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。」
「亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。」
5. 飲みやすく味付け(梅味)を致しました。

リデザインに対する希望・要望

1. 幅広くは18歳以上の男女をターゲットとしたいが、特に中高年(40~70歳)の男女に受け入れられるデザイン(店頭などで手に取りやすい)を希望します。
2. 新デザインでは、チーバ君のマークは使わないこととします。
3. デザイン部分のサイズは下記の通りです(原材料や成分表示等の記載スペース確保のため)。
ビン:縦60mm×横30mm、外箱:縦90mm×横60mm
4. 本商品は中高年の男女をターゲットとした商品であります。現在の商品名やデザインが女性に手に取ってもらいづらいことから、商品名を「飲む海藻」に変更したうえで、パッケージも男女に受け入れられやすいデザインへの変更を希望します。「亜鉛入り」、「栄養機能食品」等の記載は無くても可です。

以上の条件に合った商品名のロゴを含めたデザインを希望します。

ちょうしんきん リデザイン・エントリーシート

事業所名	矢口商店
代表者	伊藤博
住所	〒 314-0408 茨城県神栖市波崎8808-2
URL	https://www.yaguchi-shoten.com/

リデザインを希望する商品のパッケージ写真



商品名・商品の特徴など

商品名: 情熱の鯖。

オリジナルの辛味スパイスをしようしたスパイス干物。ベースとなる干物は同業他社からも評価を頂く、継ぎ足した塩汁をしようしております。一朝一夕では出すことの出来ない旨味が売りの干物であるため、その旨味が消えることの無いようスパイスを調整しました。辛さのベースとなる唐辛子も3種類の唐辛子を使用し、辛さだけでなく、干物本来の旨味も存分に味わえる干物となるよう仕上げました。原料の鯖は脂質がとても高いので、口に入れた直後は辛いと感じますが、噛みしめるほどに脂質の持つ甘味と共に旨味に変化していきます。ごはんにととても良く合いますし、ビールなどの酒のつまみにもとても相性の良い干物です。また、唐辛子を多く使用しているので、代謝のアップも期待できると思います。

購入層は20代から50代位までと幅広く、男女の比率も半々といったところです。

リデザインに対する希望・要望

- ・現デザインは、商品名が分かりづらいうえ、辛いイメージも感じられないので、その辺をより伝わりやすいデザインであれば有難いです。
- ・辛さをイメージする色がいいので、赤またはそれに近い色をベースにしたデザイン希望しております。
- ・干物自体の色味が赤系統なので、柄や文字などが目立つ(見やすい)色でデザインして頂けると有難いです。
- ・これまでのデザインが分かりづらく、お客様に何度か何と書いてあるの?と聞かれたので、シンプルかつ辛さがイメージできることが望ましいです。
- ・大きさは50mm四方で予定しておりますので、その大きさに使うことを前提でお願いします。

ちょうしんきん リデザイン・エントリーシート

事業所名	キッチン さわ
代表者	岩瀬 実
住所	〒298-0201 夷隅郡大多喜町小土呂310-6
URL	https://www.mr-ichijiku.com/

リデザインを希望する商品のパッケージ写真



商品名・商品の特徴など

- ・商品名:いちじくケーキ
- ・自家農園で栽培した無農薬いちじく(植物活性菌を使用)を100%使ったパウンドケーキです。露路栽培のいちじくを皮ごと使用することによって香りが最高となっております。脂質は無塩バターのみでしっとり感も自慢できます。
- ・おすすめレシピとしては、スライスしたケーキに、生クリームやジャム、アイスクリームをトッピングすると、さらに美味しく召し上がれます。
- ・主なメインターゲットとして50代以上の女性で健康意識の高い方、また、お酒が好きな男性の方となっております。消費期限は約1ヶ月程度です。

リデザインに対する希望・要望

- ・現デザインは商品名のみのシンプルなデザインとなっており、よりいちじくの甘さが伝わるようなデザインにしていただけるとありがたいです。
- ・購入者層の年齢が50代以上と、中高年の方に受け入れられやすいデザインを希望します。
- ・ロゴに関してはいちじくの絵が無くて問題ないですが、キッチンさわという名称は分かりやすいように配置していただきたいです。
- ・ケースサイズとしては縦35.8cm×横21.0cm×高さ15.7cmで重量は4.3kgありますので、その大きさに使うことを前提にお願いします。

ちょうしんきん



お取引先企業の更なる成長と発展をサポートするため
商品パッケージのリデザイン・コンテストを実施します!



リデザイン コンテスト

リデザインとは「再設計」という意味です。
デザインが完成したものを再度デザインし直して作り変えることを指します。

こんな悩みが
ある方は
ぜひエントリーを
お願いします!

パッケージをリニューアルしたいが費用をかけたくない・・・
もっと目立つパッケージに変更したい・・・
商品パッケージをずいぶん見直していない・・・

01 エントリー受付

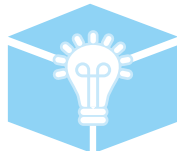
2020年9月1日～9月30日まで



取扱商品のパッケージに関するリデザインを希望する事業者のエントリーを募集します。応募者多数の場合には抽選を行います。

02 リデザイン案の公募

2020年11月～12月に予定



エントリーされた事業者の中からリデザイン案の一般公募を行います。

03 リデザイン案の決定

2021年1月を予定



応募されたリデザイン案の中から事業者が一案を採用し、デザイン使用に関する権利を無料で取得できます。採用されたデザインの応募者には、当金庫から賞金10万円をお支払いします。