

AZUMANESOKO に対するブランディングサポートの実施について ～季節の地元食材をつかったケミカルフリーなジェラートの販売開始～

レストラン AZUMANESOKO（所在地：岩手県紫波郡紫波町）は、2022年1月のリニューアルオープンに伴い、季節の地元食材をつかったケミカルフリーなジェラートの販売を1月14日より開始致しました。

manorda いわて株式会社では、一般社団法人岩手アートディレクターズクラブに所属する地元クリエイターとともに、当店ジェラートのパッケージデザイン等のブランディングサポート（注）を行いましたので、下記のとおりお知らせ致します。

弊社では、これからも事業者と地元クリエイター等との協業の機会を創出することにより、企業価値を最大限高めるためのブランド構築や地域ブランド開発に取り組んでまいります。

記

■ ブランディングサポート先の概要

事業者名	AZUMANESOKO
店舗住所	岩手県紫波郡紫波町下松本字上渡 89-3
業種	飲食店業（レストラン、カフェ）
事業概要	地元産の旬の食材をメインとした高級フレンチ料理を提供するレストラン「AZUMANESOKO」および本格ピザとドーナツのカフェ「c l a p !」（矢巾町駅東）の2店舗を運営する飲食店

■ 商品開発目的

新型コロナウイルスによる影響を受ける状況下、新たにジェラート製造販売を行い事業基盤の強化を図るとともに、「AZUMANESOKO」としてのブランド力と認知度の向上を目指しています。ジェラートの製造販売にあたって店舗のリニューアルを実施し、カウンター10席のレストランとジェラテリアを併設しました。ジェラートは氷点下での保存により長期保存が可能であることから、今後はEC（ネット販売）や、OEM（他社の製品をジェラートにして発注元に納品する）を積極的に行っていく予定です。

■ ジェラテリアコンセプト

「新鮮な原材料を使うこと」「その原材料が一番美味しい瞬間を見極めてジェラートにすること」「添加物を使わないケミカルフリーにすること」の3つのコンセプトにこだわり、お客さまからジェラートの製造過程すべてが見えるよう、自然光が降り注ぐガラス張りの店舗設計としました。

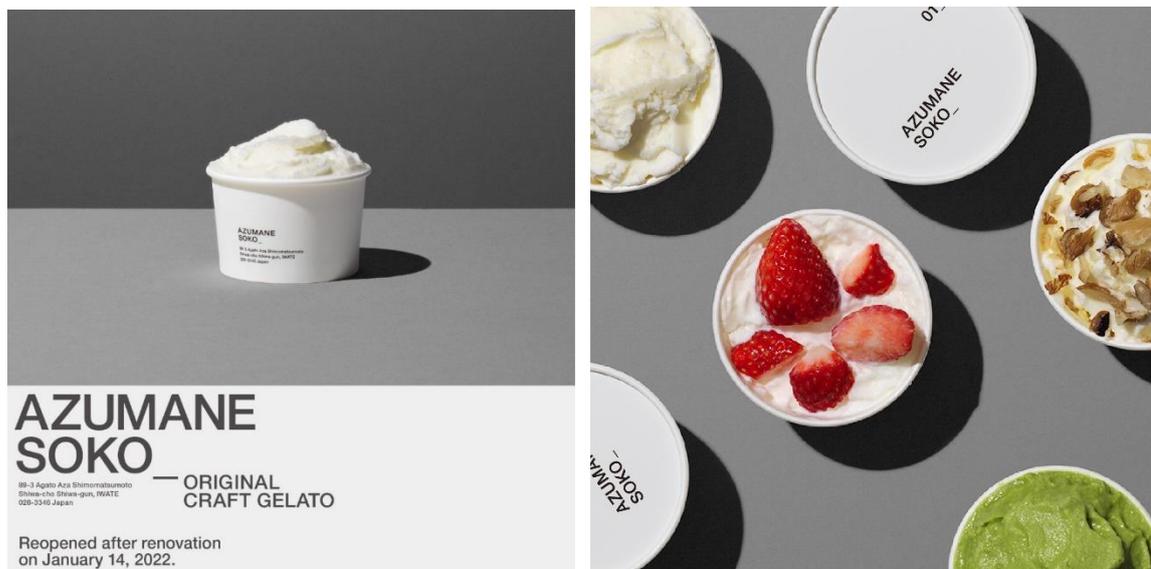
■ ブランディングサポート内容

- ・ロゴ、パッケージデザインの考案
- ・広報物デザインの考案など今後の多面的な展開を見据えたブランディング

注：「ブランディングサポート」とは

地域や企業の抱える課題を、デザイン力で解決し、ブランディング、商品開発、広報戦略の質を上げ、地域や企業の価値向上を支援するサービス

«パッケージデザイン»



【デザインコンセプト】

AZUMANESOKO が作るジェラートは添加物や化学物質を加えず、こだわり抜いて選んだ食材の味をシンプルに伝えています。デザインするうえで大切にすることは、ジェラートの見た目や味を邪魔することのないシンプルなものにすることです。

AZUMANESOKO の語尾につけた“_”（アンダースコア）には、前後の文字を「結合」させる意味合いがあり、AZUMANESOKO が「生産者」や「消費者」を繋ぐ役割を担うレストランであるという想いを込めています。

■ 本件担当クリエイター

grams design office 鈴木 駿一

■ 本件に関するお問い合わせ先

担当：本間（019-624-8100）

以上

【参考】AZUMANESOKO__

