

そらちしんきんU - 29パッケージデザインコンテスト2026

企業情報

企業名	くにをの鮭キムチ株式会社			
所在地	〒069 - 1205 北海道夕張郡由仁町中央149番地1			
ホームページURL	https://kuniwo-kimuchi.com			
会社概要	設立年月	平成13年 4月	従業員数	10名
企業理念	海鮮キムチのスタンダード、「くにをのキムチ」 当店看板メニューの鮭キムチは、創業者くにをが長年の苦心の末作り出したメニューでした。 それが今では、海鮮キムチの名品として全国のお客様からご支持をいただいております。 魚の旨味とキムチをどう合わせるか・・・発酵度合いや、酸味、辛み、そして合わせる海鮮の品質など絶妙なバランスを探しあて、世界に1つだけの味として誕生したのが、「くにをの鮭キムチ」です。			
事業内容	「くにをの鮭キムチ」をはじめとする海鮮キムチの製造及び販売。			

対象商品情報

品名	くにをの鮭キムチ株式会社			
価格 (税抜)	OP価格	内容量	250g	
原材料	アトランティックサーモン（チリ産）、大根、砂糖、りんご、唐辛子、長ネギ、しょうが、にんにく、食塩、煮干し、食酢、こしょう、ごま / 調味料（アミノ酸等）			
賞味期限	365日	保存方法	マイナス18度以下で保存	
現在のパッケージ	現行 パッケージ サイズ	ガラス瓶にユボ紙のラベルシールを貼り付けております。	材質	ガラス瓶
商品概要・コンセプト	鮭の旨味とキムチの旨味にこだわった、くにを自慢の究極の鮭キムチ。 世界に一つだけの味、最高の鮭キムチです。 贅沢に使用した、大きなサイズの鮭の身が秘伝のキムチだれに絶妙なバランスで絡みます。 さけの旨味を引き出すために野菜の割合も極限まで計算されています。 まさに「鮭」を味わうための1本。 さらに、ごはんに合うように作っているのでごはんも進みます。			
商品の特性	「お酒のあて」、「ご飯のお供」はもちろん、チャーハンや麺類、サラダの付け合わせ等アレンジレシピの具材としても使われます。			
現在の販売場所 または 今後の販売場所	アンテナショップ、スーパー等	ターゲット	20-80代	
現在の商品が抱えている課題	新規のお客様へのアプローチ			

■新パッケージデザインについて

デザインの要点

デザインの要望

- ・AI技術が毎日に大きく進化している中ですので、デザインだけでなく、弊社HPの情報や、世界情勢、マーケットや業界、トレンド等のような状況にあるかをリサーチした上で、人にしかできないデザインのご提案を期待しております。
- ・お客様に直接訴求する商品のデザインですので、わかりやすくストーリーがあり、おいしさが伝わるデザインを期待します。
- ・食品となりますので一括表記部分も含めた上でデザインをお願い致します。
- ・商品名は入れて欲しい旨を記載しておりますが、「ご飯に合う！」等のサブタイトルのようなものも入れていただいても構いません。
- ・エリア・季節限定等のデザインでも構いません。
- ・容器の変更も可能です。その際は冷凍状態(-20℃以下)でも耐久性のある容器での提案をお願い致します。□

デザインに入れてほしいもの

- ・商品名は記載をお願い致します。「ご飯に合う！」等のサブタイトルのようなものも入れていただいても構いません。
- ・オリジナルのキャラクターがございましたら入れていただいても構いません。
- ・権利物のキャラクターを入れたい等の要望がございましたらご相談ください。

新パッケージデザインについて最も望む点

- ・制約はできる限り致しません。現在の商品シリーズを踏襲したデザインでも構いませんし、オリジナルな画期的なデザインでも構いません。食品ですので幅広い年齢層に伝わるデザインをお願い致します。

担当者からのひとこと

- ・購入したお客様に喜んでいただける、楽しんでいただける事が前提での売上に反映しそうなご提案が来る事を楽しみにしています。

商品ロゴの変更 (可/不可)	可	パッケージ材質の変更 (可/不可)	可	形状の変更 (可/不可)	可
現在利用している包材業者名	3社ほどございます。			新パッケージの試作 (可/不可)	可
その他の留意点	特にございません。				

備考