



**Nagasaki Design  
Award 2018**

長崎デザインアワード 2018

## ごあいさつ

長崎は古くより唯一の海外貿易の窓口として、異国の先進技術や文化を積極的に取り入れる一方、海外への日本文化の発信地としての役割を担ってきました。そうした異国の技術や文化と日本文化をうまく“融合”させることで、「長崎ならでは」の文化を育んできました。

社会のグローバル化が進展する中で、デザインに求められているものは、普遍的で新しい価値を創造していくことであり、地域の特性を生かしながら、地域や社会に豊かさをもたらすものであると考えます。

今年で8回目となる「長崎デザインアワード 2018」では、インテリア用品をはじめ、食品のパッケージ等、107点のご応募をいただき、その中から選定会により大賞をはじめとする入賞18点と入選44点の合計62点を選定いたしました。ご応募いただいた商品は、県産素材を活用した食品のパッケージや県の地場産業である陶磁器など数多くの商品が出展されました。

本展におきましては、これらの優れたデザインの商品をご高覧いただきますとともに、この長崎デザインアワードが、県内企業の商品開発意欲やデザイン力の向上、延いては企業のブランド力、競争力の向上につながることを祈念いたします。

平成30年10月吉日

長崎県産業デザインネットワーク  
会長 松尾慶一

## 概要

### 1 目的

「長崎デザインアワード 2018」は、豊かな地域と社会の実現に向け、県内で企画・開発されている商品の中から優れたデザインを選定・表彰し、県内企業のデザイン開発意欲やデザイン力の向上に寄与することを目的として開催するものです。

### 2 「長崎デザインアワード 2018」応募状況

応募総数：107点、63企業

### 3 賞

大賞	1点	長崎賞	3点	
金賞	1点	奨励賞	5点	
銀賞	1点	選定委員特別賞	6点	
銅賞	1点			
入選	44点			



### 4 募集対象

長崎県内で企画・開発された商品の内、反復生産が可能なもので、平成29年4月1日から平成30年3月31日までの間に商品化し、販売されているものとします。(但し平成29年4月1日以前に商品化されたものでも、上記期間内にデザインを改良し商品化されたものは対象とします。)

## 総評

今回で8回目となる「長崎デザインアワード2018」は、応募総数107点で、応募されたデザインも、食品や陶磁器、家具、インテリア用品、アパレル、アクセサリーと幅広い分野からの応募で、デザインのレベルも総じて高くなってきており、選定はたいへん難しいものであった。

今、日本のマーケットは、少子高齢化、グローバル化と多くの課題を抱え、さらには核家族化、単身化により、一層マーケットがタイトになっている。一方、当地長崎では、海外からの訪日人口の増加によるインバウンド効果や、更には世界文化遺産登録等、これらへの期待感が今回のアワードの中にも多く感じられた。

是非ともデザインの力で成果としての商品を多く生み出し、今後の長崎ブランドの発信へと繋がることを強く期待している。

「長崎デザインアワード2018」選定委員長 山村 真一

## 選定委員



委員長

山村 真一

(株)コボ 代表取締役社長  
プロダクトデザイナー



下川 一哉

(株)意と匠研究所 代表  
デザインプロデューサー



下坪 裕司

(株)メトロポリタンギャラリー 代表  
プロダクト/インテリア・バイヤー



辰野 しづか

(株)Shizuka Tatsumi Studio 代表取締役  
プロダクトデザイナー



福岡 南央子

(株)Woolen 代表  
グラフィックデザイナー



松本 泉

グラフィックデザイナー



Nagasaki Design  
Award 2018

# 大賞 Grand Prize



## ISSHINDO FOLDING BOX

■ 受賞者・デザイナー／古賀 正裕（古賀正裕デザイン）

■ 審査講評

昨今、日本の産業界でも、自社の技術を生かして他分野へ進出する戦略は、各所で見られるようになってきたが、完成度という意味でデザインの成功事例は意外に少ない。この商品は、折り畳みの技術を生かした組立て式の収納 BOX であり、シンプルで簡単に組立てができる、フタも内蔵のマグネットによって気持ち良く閉じることができる。また、折り畳んで送ることも出来るため販売方法も幅広い。よく考えられた優れたデザインの BOX は完成度も高く、満場一致で大賞に決定した。（山村 真一）

■ 商品概要

ラグジュアリーパッケージとして確立した貼箱を進化させた、組み立て式の収納ボックスです。内蔵マグネット同士が反応するため側面部分を広げるだけで蓋つきの収納ボックスに組み上がります。暮らしをミニマルに、美しく整えたい方へ向けたプロダクトです。

■ コンセプト

「ととのい（整い・調い）」をコンセプトとした収納ボックスです。手仕事の誠実さ、折り紙を連想させるミニマルな設計、ミックスカルチャーを表すカラーリング、収納道具自体が持つ深い受容力を、長崎の精神性に重ねています。

■ サイズ

- ①A6（各色）/165×117×44 mm
- ②A5（各色）/237×166×68 mm
- ③A4（各色）/330×237×68 mm
- ④A4-2H（各色）/330×237×135 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 金賞 Gold Prize



## マルニのまるゆで野菜

- 受賞者／西田信介（株式会社マルニ）
- デザイナー／古賀正裕（古賀正裕デザイン）

### ■ 審査講評

真空パックは、保存に有効なだけでなく中身をクリアに美味しそうに見せる。その機能にシンプルで明快なラベルデザインを組み合わせて出色のパッケージに仕上げた。ラベルは必要最小限のコピーとインパクトのあるロゴマークで構成、ブランディングとしても秀逸。商品の魅力をまさにそのまま視覚化した好例である。(松本 泉)

### ■ 商品概要

雲仙・島原で採れた野菜たちを、皮までまるごとゆであげました。捨てるところ無く、季節の味を楽しめます。赤ちゃんへの離乳食はもちろん、食の配慮が必要な年配の方へも安心しておすすめできる温野菜です。ゆで時間が短縮できて調理がラクに行えます。

### ■ コンセプト

商品の持つ良さを引き出すために、特性を伝えられるネーミングとコピーを考案。商品名は依頼主の名から一字をとり「まるゆで野菜」とし、キャッチコピーも飾らずにうたいました。ゆであがった季節の野菜にラベルのみが映える体裁とし、素材と加工の誠実さをより印象づけました。

### ■ サイズ

- ①じゃがいも /210×135×30 mm
- ②にんじん /210×135×30 mm
- ③大根 /210×135×30 mm
- ④たまねぎ /210×135×30 mm
- ⑤かぼちゃ /210×135×30 mm, 他

### ■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 銀賞

Silver Prize



## 器だて - kidate - シリーズ

- 受賞者／長崎忠義（有限会社丹心窯）
- デザイナー／水谷光弘（株式会社KURU）

### ■ 審査講評

日本酒をお猪口で上品に呑むのも良いが、時にはたっぷりと呑みたい。酒器になみなみと溢れるまで注ぐスタイルは、一般的には豪快な呑み方とされるが、そのシーンを優雅に演出してくれるこのフォルムや佇まいの新規性が高く評価された。（辰野しづか）

### ■ 商品概要

「底丸こぼし」は日本のおもてなしの精神で日本酒をグラスからこぼし、受け皿も満たす演出を表現しました。

### ■ コンセプト

肥前窯業圏の原点とも言える白磁にこだわり、シンプルで、先鋭的、そして精微な「和・モダン」のフォルムを創出。「きだて」の「き」は器。料理やお酒の美味しさを「器が際立たせる」ようにという思いから名付けました。世界が認めた日本酒を美味しい味わうために生まれた贊沢極まりない「酒器」シリーズです。

### ■ サイズ

φ44×77 mm (受け皿セット時)

### ■ 問合先・販売先・価格はp29参照



# 銅賞

Bronze Prize



## 超特選しょうゆ／まるやかぽん酢しょうゆ

- 受賞者／チョーコー醤油株式会社
- デザイナー／岡本一宣（一般社団法人ナガサキベイデザインセンター）

### ■ 審査講評

日本人の食の基本であるしょうゆを、伝統的なパターンの青海波をモチーフとして品質感の高いデザインに仕上げた。シンプルだが力強く、マーケットでのインパクトもありながら、使用シーンでは食の場面にスッとなじむという実に秀逸なデザインである。（松本 泉）

### ■ 商品概要

密封ボトルが家庭で定着し、美味しさ保持や衛生面での優位性から、味にこだわる飲食店でも採用が増えつつあり。より飲食店の卓上にマッチする専用デザイン、かつ中身も高品質にこだわった、美味しい長崎のおもてなしをチョーコーから

提案。味は自慢の「丸大豆仕込超特選しょうゆ」と「実生ゆずのまるやかぽん酢しょうゆ」。

### ■ コンセプト

現代の日本人の食卓にあること。多様な料理のかたわらにあること。日本の食のイメージを保ちながら多様なシーンと同居できるデザイン。魅力的で愛らしい新しいデザインを目指しました。波佐見焼の染付白磁をイメージしたデザインで長崎らしさも表現しました。

### ■ サイズ

210ml 密封ボトル（各）/Φ56×152 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 長崎賞 Nagasaki Prize



## Nagasaki Night & Light

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

### ■ 審査講評

長崎の夜景をテーマに、美しい4種のイラストレーションを用いて魅力的なパッケージに仕上げた。アルミ缶のものと風合いのある紙袋のものがあり、それぞれの素材の良さを引き出している。缶のシリーズは、外箱がシンプルであるがゆえの蓋を開けた時の華やかさ楽しさの演出がある。（松本 泉）

### ■ 商品概要

世界新三大夜景に認定されている長崎の夜景。季節を問わず存在する長崎の観光資源です。中でもオススメの夜景スポットを取り上げ「長崎夜景シリーズ」のチョコレートを製作しました。板チョコと缶の2タイプがあります。

### ■ コンセプト

夜景は写真ではその美しさが表現できないものです。夜景の持つ美しさやたたずまいを、新しい表現で伝えるデザインにこだわりました。「光の美しさをグラフィックで表現する」というテーマから生まれたデザインです。

### ■ サイズ

- ①缶 / φ100×30 mm
- ②板チョコ / 190×110×14 mm

### ■ 問合先・販売先・価格はp29参照



# 長崎賞 Nagasaki Prize



## repos

- 受賞者／太田聖（株式会社西山）
- デザイナー／福島修（株式会社西山）

### ■ 審査講評

ベーシックな形で日常使いにも適している。小ぶりなサイズもちょっととした休憩にちょうど良い。釉薬の色も今の時代に合った色を選んでいて、価格帯も含め全体のバランスが取れている。（下坪 裕司）

### ■ 商品概要

「忙しいときこそ、気軽にゆったりブレイク」をテーマにちょっと一息つくティータイムを気軽に楽しんでもらおうと開発したティーポットセットです。二人分にちょうどいい大きさのティーポットと短い休憩時間で飲みきれる小ぶりのカップです。商品名の repo（ルポ）はフランス語で「休憩・休養」を意味します。

### ■ コンセプト

ティーポットの上部と持ち手の上部が連動しフラットにすることで、指にフィットし、注ぎやすい形状になっています。カップは、温かな飲み物がおいしさを損なわぬうちに飲み終えるサイズで小さな女性の手にもフィットする形状になっています。

### ■ サイズ

- ①ポット（各）/φ105×106 mm
- ②カップ（各）/φ77×58 mm

### ■ 問合先・販売先・価格はp29参照



# 長崎賞 Nagasaki Prize



## 長崎柑橘「ゆうこう」シリーズ

- 受賞者／片岡 研之（長崎地域雇用創造協議会）
- デザイナー／一ノ瀬 卓（アート・ワン 株式会社）

### ■ 審査講評

目立つとか、新しさを感じるとかってことはない。でも、レモンでもミカンでもない「ゆうこう」の味わいがあるんだということが伝わる。物言えぬ商品が、自分は何者か、と伝えられることが、パッケージデザインの大事なポイントだと思う。（福岡 南央子）

### ■ 商品概要

長崎自生の香酸柑橘「ゆうこう」を活用したお土産品を開発し長崎地域の事業者の業績向上雇用拡大を目的とした協議会活動のなかから誕生した商品（サイダー、ゼリー、アイスミルク）で、「ゆうこう」のやわらかな酸味と自然な甘みを活かしたシリーズです。

### ■ コンセプト

香酸柑橘「ゆうこう」は長崎だけに自生していた新種で、潜伏キリシタンたちが生活していた地域と重なり関係性が話題となっています。デザインは長崎と潜伏キリシタンを結びつけるイメージとして外海地区の教会をモチーフにしました。「ゆうこう」はスローフード協会の食の世界遺産「味の箱舟」にも認定されているため果実の素材感を大切にシンプルなカラー表現としました。

### ■ サイズ

- ①ゆうこうサイダー / φ54×193 mm
- ②ゆうこうゼリー / 74×70×30 mm
- ③ゆうこうアイスミルク / φ74×60 mm
- ④ゆうこう果汁 100% / φ42×132 mm

### ■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞

## Encouragement Prize



## 外海ゆうこうクルス

- 受賞者／金澤 昌江（小浜食糧株式会社）
- デザイナー／深町 知史（有限会社 ホームランスタジオ）

### ■ 審査講評

同じ“ゆうこう”に対するアプローチでも、こちらはやはり「かわいい担当」クルスらしく、「雑貨のように」というアプローチ。使い終わったら箱を小物入れに使えるようにという考え方で、グラフィック・素材等に関する全ての選択が行われている。（福岡 南央子）

### ■ 商品概要

幕末、外海でキリスト教布教を行なつたド・ロ神父によって伝えられたと言われる長崎特有の果実「ゆうこう」。クルスもポルトガル語で十字架を意味する言葉。クルス誕生から半世紀、キリスト教所縁の果実「ゆうこう」と出会いました。

### ■ コンセプト

聖書をイメージしたデザインに致しました。クルスの新しい味という事ではなく、長崎におけるキリスト教の歴史、ゆうこうの歴史を伝える事を重視してパッケージに工夫を凝らしました。

### ■ サイズ

外海ゆうこうクルス / 175×112×55 mm

### ■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞 Encouragement Prize



## Shabby chic style

- 受賞者／廣田和樹（株式会社 和山）
- デザイナー／林 恵深（株式会社 和山）

### ■ 審査講評

自然な印象を感じる少しがらつきのあるマットな釉薬の質感が新しい。シンプルな模様と形状で素朴な佇まいでありながらも存在感があり、食材の盛り付けもしやすそうなバランスの良さを感じる皿である。（辰野 しづか）

### ■ コンセプト

Shabby とは古いの意。Chic とは上品の意。対比した単語でも合わせることでアンティーク感を表現し、味や品があり優雅。の意味となる。「長く愛される器であってほしい」との思いを込め、手作業を感じられる形状と加飾に仕上げた。

### ■ サイズ

- ①リムボウル 大 /  $\phi 240 \times 63$  mm
- ②リムボウル 中 /  $\phi 181 \times 48$  mm
- ③リムボウル 小 /  $\phi 121 \times 40$  mm
- ④リムカレーパスタ皿 /  $\phi 220 \times 42$  mm
- ⑤リム 25 cmプレート /  $\phi 255 \times 30$  mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照

### ■ 商品概要

有りそうでなかった木目調の加飾はシックな仕上がりで料理を引き立ててくれます。色鮮やかな料理だけでなく郷土料理との相性も良く、食卓全体が落ち着いた印象にまとめられます。リムの余白も料理を引き立て、簡単にオシャレな食卓を作り出します。盛付が苦手な方の強い味方にもなります。



# 奨励賞

Encouragement Prize



## motte

- 受賞者／小柳 勇司（有限会社 アイユー）
- デザイナー／五島 史士（FUMIAKI GOTO design）

### ■ 審査講評

ユニバーサルデザインが日本に浸透し、成熟していることを実感する。特にこのエッジを深く設けた丸皿は、カレーやチャーハン、パスタ等を多く食する日本だからこそ、普及を望めるデザインである。(下川一哉)

### ■ 商品概要

親子3世代でご家庭での食事を愉しんでもらいたい、そんな思いからアイテムは大人用と子供用に分けての全6形状展開。マグとプレートは同型の大小のサイズ違いで展開。視覚的にも愉しんでいただくために、カラーはホワイトを共通として大人用4色、子供用3色展開。

### ■ コンセプト

福祉の専門的な機能を強化しながらも、福祉の世界だけでなく、日用食器としても使用できるように開発したシリーズ。手で握るマグカップは薄く軽く、机上に置くプレートはスプーンなどでも掬いやすいように淵に返しを付けて、手を添えずに掬っても転がらないように敢えて商品自体を厚く重くしております。

### ■ サイズ

- ①スープマグ / 110×145×60 mm
- ②マグカップ / 85×118×76 mm
- ③マグカップ（S）/ 75×130×67 mm
- ④オーバルボウル / 260×155×48 mm
- ⑤プレート（L）/ Ø 226×38 mm
- ⑥プレート（S）/ Ø 162×36 mm

### ■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞

Encouragement Prize



## KAKEWAKE プレートセット

■ 受賞者・デザイナー／武村 博昭（株式会社 利左工門）

■ 審査講評

黒色釉薬と青色釉薬をかけ分けた丸皿は、視覚的に印象的だ。また、料理を盛り付ける際にも、黒と青とのどちらの面に何を盛り付けるか、工夫次第で白色の皿にはない風景を食卓に演出できる。

（下川一哉）

■ 商品概要

普段使いの気取らない生活シーンに合う器です。

■ コンセプト

シンプルな二色の釉を大胆に掛け分けしたシリーズです。民芸調を更にモダンな現代風に。ヴィンテージ感たっぷりのデザインなので長くご愛用頂けます。

■ サイズ

- ①プレート LL /  $\phi$  277×34 mm
- ②プレート L /  $\phi$  248×35 mm
- ③プレート M /  $\phi$  200×32 mm
- ④プレート S /  $\phi$  170×23 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照



# 奨励賞 Encouragement Prize



## TUBE はしおき

■ 受賞者・デザイナー／伊藤 真宜（白山陶器株式会社）

■ 審査講評

陶器という素材ながら、チューブ状の動きのあるかたちが面白い。アイデア次第で多用途に使えるので、いろいろな楽しみ方もあるのでは。スタッキングにも安定感があり、製品としての完成度が高い。（下坪 裕司）

■ 商品概要

箸を置く以外の機能もある汎用性の高いはしおきの提案。カトラリーレスト、エッグスタンドとしても使用でき多様な食卓シーンに対応します。重なりが良い形状で重ねると視覚的にも楽しく収納できます。

■ コンセプト

チューブを繋いだ形をイメージした特徴的なフォルムはスタッキング可能。色はシーンに合わせやすいベーシックなホワイト・ブルーの2色に絞りました。箸以外にカトラリーレスト、エッグスタンドとしても使えるようにサイズを検討し、メタルマークが付きにくいよう艶のある釉薬を使用しています。

■ サイズ

はしおき（各）/φ49×20 mm

■ 問合先・販売先・価格はp29参照



# 選定委員特別賞

Jury Special Prize  
下川一哉 賞



## 長崎みかん

- 受賞者／馬場りょうすけ（はじめ農園）
- デザイナー／菅実里・古澤高志  
(株式会社デザイン・スーパーマーケット)

- サイズ  
長崎みかん 2K 箱 / 136×175×246 mm
- 問合先・販売先・価格は p29 参照

### 審査講評

コストをかけられないケースが多い農産品のパッケージにあって、極薄の段ボール紙を使って成形した端正な箱と、手描き風のイラストとロゴで素朴な雰囲気を伝える。エンブレムの視認性も高い。（下川一哉）

### 商品概要

近代農業は農薬や化学肥料の多使用により、人の健康や自然環境に大きな影響を及ぼしています。次の世代のために質の良い作物、美しい環境を引き継ぐために食のあり方・味・安全性を追求した農業を行なっています。長崎みかんが、ギフトや手土産になるようになればとの想いで、手提げ式のパッケージを開発しました。

### コンセプト

長崎県南島原で「減農薬」「無化学肥料」と独自の製法にこだわった質の良いみかんを健康志向の消費者に手に取って貰えるような優しいナチュラルな雰囲気のデザインを目指しました。南島原の斜面で栽培されるみかん畑から海が見えるロケーションを想像してもらえるようなイラストとみかん畑に立ち寄る小鳥達をモチーフにロゴ制作しました。



# 選定委員特別賞

Jury Special Prize  
下坪裕司 賞



## 黒砂糖・黒みつ

- 受賞者／宮崎義彰（有馬自然食品 合同会社）
- デザイナー／古澤かのこ・古澤高志  
(株式会社デザイン・スーパーマーケット)

- サイズ
  - ① 黒砂糖 / 100×140×40 mm
  - ② 黒みつ / 150×φ45 mm
- 問合先・販売先・価格は p29 参照

### 審査講評

土産品として、商品名、パッケージデザインを含め、お客様に分かり易くまとまっている。黒砂糖の自立したパッケージは、店頭に陳列するのに適しており、販売店側からの取り扱いのし易さも評価される。（下坪裕司）

### 商品概要

サトウキビを島原半島南部の温かい土地に四人の仲間で植えつけました。自然栽培に近くするため肥料は少量の牛糞堆肥とEM菌ばかし（EM菌、米ぬか、油かす、いりこを混ぜて発酵）を植え付けから収穫まで3回施肥します。新鮮なサトウキビの絞り汁を大きい鉄釜に入れて薪で炊きます。絶えずアクを取りながら6時間煮詰め完成した商品です。

### コンセプト

サトウキビ畑から望む「橘湾に沈む夕日の景色」をモチーフに、パッケージデザインを作成しました。空も海も煙もすべてがピンク色に染まる幻想的な風景がそこにはあります。南島原の自然と海を背景に作られたサトウキビ。昔ながらのこだわり製法をイメージするレトロなデザインで作成しました。



# 選定委員特別賞

Jury Special Prize  
辰野しづか 賞



## アラベスク ディナープレートセット

- 受賞者／福田 雅樹（翔芳窯）
- デザイナー／横田 仁輝（翔芳窯）

### ■ サイズ

- ①150mmプレート / φ150×18 mm
- ②180mmプレート / φ180×25 mm
- ③210mmプレート / φ210×26 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照

### ■ 審査講評

盛り上がった輪郭で描いていくイッチンの技法は、失敗が許さず慎重に行われる。その中でもこのような細かい模様の絵付けは、難易度が高い。現時点では仕上がりに少々気になる点がありながらも、その技術に挑戦する姿勢を心から応援したい。(辰野 しづか)

### ■ 商品概要

古来から中国に伝わる伝統模様である「唐草」をモチーフに絵付けを施し、和洋折衷に対応したプレート皿セットです。

### ■ コンセプト

白い絵具に撥水剤を混ぜ、唐草の線の強弱をつけるため、「イッチン」という針を使った絵付けをしました。撥水剤を含むこの絵付けは、絵具が垂れたりしてしまうと、不自然な模様になってしまうため、絶対に失敗が許されない技法です。唐草は、強弱をつけるため、早く描き上げなくてはならず、ドットは、一つ一つの点が重ならないように慎重に描くところが、とても大変な作業でした。



# 選定委員特別賞

Jury Special Prize  
福岡南央子 賞



## ツルさんのコーヒードリッパー、マグ、お皿

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

### ■ サイズ

- ①ドリッパー / 110×135×80 mm
- ②マグ / 78×110×90 mm
- ③お皿 / φ250×25 mm

■ 問合先・販売先・価格は p29 参照

### ■ 審査講評

今回の出品作品は全体に、物の持っている特性とデザインがチグハグに感じるものが多い中で、こちらは素直にこのカフェのイメージがわいた。プロダクトとしてとか、物に対するロゴの配置がどうとかは置いておいて、マークの佇まいだと思う。(福岡 南央子)

### ■ 商品概要

注文後に1杯ずつハンドドリップするカフェのオリジナルグッズ。波佐見焼で製作しています。

### ■ コンセプト

線での表現。店名が先に決まっていたので、女性のキャラクターをイメージしてロゴを制作しました。ドリップコーヒーであることがわかるようにデザインし、大きめに配置しています。グッズ展開の時の可愛さにも心がけました。



# 選定委員特別賞

Jury Special Prize  
松本 泉 賞



## 返礼品シリーズ

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）
- サイズ  
4缶セット / φ100×30 mm (1缶)
- 問合先・販売先・価格は p29 参照

### ■ 審査講評

商品としては、Nagasaki Night & Light の方が長崎らしさというコンセプトが明快でそちらに票を入れたが、こちらはシンプルにギフトとしての魅力を評価した。カカオをモチーフとしたイラストレーションがマットに仕上げられており、光るアルミ缶との対比も美しい。送られた人もアフターユースしたくなるだろう。（松本 泉）

### ■ 商品概要

ご葬儀の返礼品、法事の返礼品にも使えるギフトセットです。

### ■ コンセプト

チョコレート伝来の地、長崎。カカオの実をモチーフにしたテキスタイルデザインをつくりました。



# 選定委員特別賞

Jury Special Prize  
山村真一 賞



## CANDLE ANNE & PAPIER

- 受賞者・デザイナー／一瀬 美香（POCKET）
- サイズ  
①toumei bin / φ46×127 mm  
②toumei ishi / 105×105×100 mm
- 問合先・販売先・価格は p29 参照

### ■ 審査講評

ジェルワックスをうまく生かしたキャンドルである。透明な瓶やシートに入ったロウは彩色され、点灯時もロウの中の気泡に光が反射する等、細部にファンタジックな演出効果が感じられる。パッケージの「NAGASAKI」のロゴも含め長崎らしさへの工夫が高く評価でき、お土産品として価格を抑えている所も評価できた。（山村 真一）

### ■ 商品概要

透明なロウを使い制作した色鮮やかなキャンドルシリーズ。火を灯すことでロウの色と気泡に反射し幻想的な光を放ちます。県内はもちろん全国の方にも手にとって頂ければと思いパッケージには「NAGASAKI」と表記しました。

### ■ コンセプト

長崎の風景には異国情緒あふれる印象的な「色」が沢山みられます。そこにインスピレーションを受けつつ、日々の感覚を大切にし、ロウに色を付けて制作しております。キャンドルを灯すことで日々の生活の癒しになればと考えています。



## 入選 Winning Prize



## 純米酢シリーズ

- 受賞者／川添光藏（川添醸造有限公司）
- デザイナー／古澤かのこ・古澤高志（株式会社デザイン・スーパーマーケット）
- 商品概要：長崎県西海市で、あいがも農法を用い、農薬、除草剤、化学肥料などを必要とせず、元気に育てたお米を使用して作った純米酢（発芽玄米の酢）です。昔ながらの「もろぶた造り」で製法にもこだわっており、玄米麹を造り、備長炭を敷き詰めた熟成室のカメの中でもろみ酒仕込みの長期静置発酵をさせたお酢です。
- コンセプト：ご自宅用のニーズはもちろん、ギフトや贈答需要にも選んでいただけるよう、上質なパッケージデザインを目指しました。酢が紙に滲んだイメージを用いて色分けし、当社の所在地である「雪浦」という地名、米が主原料なので、米や雪をイメージしたデザインを配置。甕の形状に切り抜いた窓をつけ、中身が確認できることで、お客様が安心してお買い求め頂ける商品パッケージを目指しました。
- サイズ：Φ65×230 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## えびしお・胡麻ドレッシング

- 受賞者／有限会社川徳下釜敏和（ごはんCAFÉ長崎茶寮川徳）
- デザイナー／村上比子（オフィスMUHIKO）
- 商品概要：店頭で使用されている胡麻ドレッシングとえびしおを、ご家庭でも気軽に味わってほしいために作られました。長崎県有明海のエビと塩、調整を重ねたバルサミコの味わい深いゴマドレです。
- コンセプト：「長崎茶寮」の店のイメージと合わせるように和とモダンなイメージにデザインし、シンプルな白地で触りの感触の良い紙を選びました。わかりやすいイラストも手書きにしました。
- サイズ：①えびしお / 40×40×160 mm  
②胡麻ドレッシング / 40×40×220 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## からすみドレッシング

- 受賞者／福島正実（有限会社藤井からすみ店）
- 商品概要：日本三大珍味の一つ長崎のからすみを、色々な料理に使用できるようにからすみをふんだんに使用したドレッシングに仕上げました。
- コンセプト：中身がわかりやすいように透明ラベルとしました。そこにわかりやすいように（ぼら魚・柚子・オリーブ）の絵をのせました。
- サイズ：180×40×40 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## 長崎ポンズ

- 受賞者／チョーコー醤油株式会社
- デザイナー／前田理沙〔seed.〕（凸版印刷株式会社）
- 商品概要：ぽん酢発祥の地「長崎」の醤油蔵元「チョーコー」が、遠い舶来の香りに思いを馳せて作り上げたこだわりの「長崎ポンズ」。希少な対馬産ゆず 4 玉分使用他、長崎産焼あごや超特選丸大豆醤油など厳選した原料を贅沢に使用した最高級ぽん酢です。醸造酢不使用なのでゆず本来の鮮烈な香り・酸味を堪能頂けます。化学調味料無添加
- コンセプト：出島オランダ商館で醸された柑橘果汁入りの食前酒「ポンズ」が、所謂「ぽん酢」として長崎から日本全国へ広まったエピソードを踏まえた「舶来感」を。また対馬産ゆずをはじめ、こだわりの原材料を贅沢に使用した最高級品質ぽん酢にふさわしい「高級感」を意識した荷姿としました。ゆず型リーフで「長崎ポンズ」豆知識も紹介。
- サイズ：200ml ビン / Φ57×19.6mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照

## 入選 Winning Prize



## 香りの器（磁器ベース）

- 受賞者／長谷川陶磁器工房・クラフトデザインラボ
- デザイナー／長谷川 武雄（長谷川陶磁器工房・クラフトデザインラボ）
- 商品概要：陶磁器における食器の販売が縮小傾向にある中、新しいジャンルへの展開として空間演出のできる新しいアイテムの開発を行いました。
- コンセプト：「香りの器シリーズ」の磁器ベースで、現代の生活空間の中での新しい提案、癒しの空間づくりのアイテムとした花器・香炉・キャンドルスタンド（アロマキャンドル）など多用途の器。シノギや手段の伝統的加飾により陶磁器ならではの魅力付加。
- サイズ：Φ140×175 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## Sen 彫り 高台煎茶ペア

- 受賞者・デザイナー／武村 博昭（株式会社 利左エ門）
- 商品概要：普段使いの気取らない生活シーンに合う器をデザインしました。
- コンセプト：シャープな黒と温かみのある生成り色の煎茶のペア。手彫りの線がシックでモダンなデザインです。
- サイズ：(各) Φ95×70 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## colon

- 受賞者／太田 聖（株式会社 西山）
- デザイナー／福島 修（株式会社 西山）
- 商品概要：「暮らしのサイクルの中で、一息つくことができる空間づくりを」をテーマに日々の暮らしの句読点（コロン【：】colon）としてほっこりするような空間づくりのアイテムとして開発しました。空間を彩る一輪挿しのみならず、リードディフューザーを入れ香りも彩る空間に。colonで視覚と香りで人的心を癒します。
- コンセプト：お部屋のどこにおいても場所をとらない大きさと愛らしさ・優しさを感じさせる角のない丸い形状にこだわりました。マット釉を使用し、上部に窪みをつけることで釉薬溜まりができ、内から外に広がる色のグラデーションとマット釉の風合いがマッチし、ナチュラルな質感を出しています。
- サイズ：Φ65×100 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## デザートプレート

- 受賞者・デザイナー／眞崎 善太（一真陶苑）
- 商品概要：現在の一般的な生活（食卓）空間に合うオシャレなプレートをデザインしました。
- コンセプト：2種類のカンナ彫を用いています。色肌はできるだけやさしく仕上げました。
- サイズ：①丸プレート / Φ187×20 mm  
②角プレート / 130×130×20 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照

## 入選 Winning Prize



## 手のひらカンコロ餅

- 受賞者／岡本 幸代（花野果）
- デザイナー／佐藤 重雄 (doodle&design)

■ 商品概要：五島列島の名物である「カンコロ餅」をより多くの方々に手軽に食べていただきたいという思いから、あらかじめカットされた手のひらサイズのカンコロ餅を開発しました。小分けになっているため食べやすく、土産物や贈答用として選んでいただけるような商品を目指しました。

■ コンセプト：カンコロ餅の形をモチーフにした文様をあしらい、カンコロ餅を知らないお客様にも気軽に手に取っていただけるような分かりやすく可愛らしいデザインを目指しました。ちょっととしたお土産としても使っていただけるよう、洗練された印象を与えるスクエア型にしました。

- サイズ：①単品 / 65×65×20 mm
- ②箱入り（6個入り）/ 90×160×70 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## 矢堅目の塩 New-STANDARD シリーズ

- 受賞者／川口 秀太（株式会社 やがため）
- デザイナー／佐藤 重雄 (doodle&design)

■ 商品概要：五島列島の海水のみを原料とした自然のままの結晶です。新たに導入した装置でろ過することで従来以上の安心・安全を追求しました。シェフ・キムラカズヒロ氏監修の塩と藻塩を絶妙にブレンドしたおにぎり専用の塩です。デザインも従来にはないキューブ型の斬新なデザインを採用。日本ソルトコーディネーター協会の認定資格を県内で初めて取得したエキスパートが製塩しています。

■ コンセプト：上五島で三代続く塩屋の伝統を継承しつつも、これまでにないフレッシュな印象のパッケージとマークを目指しました。幅広い世代、海外からのお客様も気軽に手に取っていただけ、販路を広げる可能性のある、箱の大きさ等を工夫。箱に配された三角形は「矢堅目」の象徴的な岩山をモチーフに、三代目の「3」/ピラミッド型の結晶の塩 / 三角形を意味する「TRI」は「トライ」と読むことから、新しい挑戦 (TRY) ともかけています。

- サイズ：各種 / 55×55×55 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## 鰯の奏で

- 受賞者／永田 幹（島手そうめん販売株式会社）
- デザイナー／山下 敏（合同会社 WTB）

■ 商品概要：高級魚の鰯を贅沢に使い、出し汁にした旨みたっぷりのスープと、長崎特産の1本1本丁寧に手延べで製造した丸麺と平麺のうどんをセットにしました。あっさりとした旨みの中に、コシのある手延べうどんを美味しく醸し出す長崎の新しい逸品です。

■ コンセプト：海産物豊富な長崎で育った鰯を紅白で両端に配置し、黄金に澄んだ鰯出し汁スープをあしらって「鰯の奏で」というネーミングを金色でデザインしました。長崎の食が醸す魅力を表現しました。

- サイズ：245×365×50 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## 長崎和牛テールカレー 松尾

- 受賞者／藤本 千加子（株式会社 豊味館）
- デザイナー／藤本 千加子、古澤 かのこ（株式会社 デザイン・スーパーマーケット）

■ 商品概要：ビーフカレーの食材として抜群に美味しいと言われている牛テール肉。その原料に、入手困難な「長崎和牛」のテール肉を使用しました。1年で生産できるのはわずか2回で、限定数しか造られません。その希少さと美味しさで価値のあるレトルトカレーに仕上げました。

■ コンセプト：かつて世界と長崎の架け橋であった南蛮船をモチーフにしたブランドロゴと、金箔がキラリと光る商品名を組み合わせ、シンプルな中にもレトロ感や高級感を融合させました。香港での販売をきっかけに英文による表現を加え、メイド・イン・ナガサキの世界への発信を目指しています。

- サイズ：62×160×250 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照

## 入選 Winning Prize



## はふり

- 受賞者／兎玉 賢太郎（西海陶器株式会社）
- デザイナー／谷口 茂範（株式会社 西山）

- 商品概要：松・竹・梅の3種類の文様を最新の印刷技術を用いることで、伝統的な柄をモダンな形へとリデザインすることができました。レリーフのような釉の表現が視覚と触覚も楽しませてくれる商品です。
- コンセプト：松竹梅という古典柄を現代のニーズに合った表現で作りました。「祝」という言葉をコンセプトに上品で落ち着いた商品を目指した色合いになります。はふりは「祝」の特殊な読み方になります。
- サイズ：①取皿 3P ギフトセット /155×155×15 mm  
②ミニ小鉢揃ギフトセット /80×80×30 mm
- 問合先・販売先・価格：p29 参照



## チョイスプレート

- 受賞者・デザイナー／眞崎 善太（一真陶苑）

- 商品概要：コンパクトにちょっとだけチョイス。食卓に提案を。
- コンセプト：回転させずに長方形の皿にトビカンナを入れています。そこに濃淡の色合いがおもしろいデザインです。
- サイズ：①プレート /130×130×20 mm  
②台プレート /268×134×12 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## かくかく・シリーズ

- 受賞者／重山陶器株式会社

- 商品概要：現代の生活スタイルに合う使いやすく、毎日の暮らしに役立つ器をと考えて開発いたしました。
- コンセプト：12角形という少し変わった形ではありますが、口当たりも良く持ちやすい形状に仕上げました。色もアーリーアメリカンを意識しやさしく懐かしいイメージの商品群になりました。
- サイズ：①面取りマグ×7色 /87×115×92 mm  
②面取りポット×7色 /110×175×110 mm  
③面取りボウル×7色 /122×122×50 mm  
④面取りボウル小×7色 /95×95×50 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## KAKEWAKE サラダボウルセット

- 受賞者・デザイナー／武村 博昭（株式会社 利左エ門）

- 商品概要：普段使いの気取らない生活シーンに合う器をデザインしました。
- コンセプト：サラダボウルとドレッシング入れのセットです。シンプルな二色の釉を大胆に掛け分けたシリーズです。民芸調を更にモダンな現代風にアレンジしました。ヴィンテージ感たっぷりのデザインなので、長くご愛用頂けます。
- サイズ：①サラダボウル /Φ250×63 mm  
②ドレッシング入れ /107×160×62 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

# 入選 Winning Prize



## SHIMA UMA 米粉のかりんとう

- 受賞者／小高秀克（しまうま商会）
- デザイナー／小高陽子（しまうま商会）

**商品概要：**小値賀は米の栽培が盛んな島です。各家庭でも栽培しており、米は島の重要な产品と捉え米粉菓子として開発しました。素材を厳選し素朴で味わい深い美味しさが特徴です。それぞれ食感を大きく変え、個性を楽しめます。安心できる菓子ならしまうま商会のお菓子を、となることを目指し「SHIMA UMA」と名付けました。

**コンセプト：**本当によいものでできたおやつを、「肩肘はらずに手軽に手に取っていただきたい」と願い、ポップでやわらかな色味のパッケージにしました。酸化を防ぐアルミパッケージです。3個セットのクラフトボックスは、米粉の美しさをイメージして白の箔押としました。ロゴは島と米をイメージしたしまうま商会のロゴを使用しました。

**サイズ：**①各種 / 50×110×170 mm  
 ②3種セット BOX / 45×209×140 mm

■ 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 出島パンシリーズ

- 受賞者／西島直孝（スローフードファクトリー長崎あぐりの丘）
- デザイナー／古澤かの子・古澤高志（株式会社 デザイン・スーパーマーケット）

**商品概要：**出島表門橋の完成にあわせて作った江戸時代出島で食べられていた江戸時代の復元パンです。当時イースト菌は無く、発酵菌に甘酒を使用した風味豊かな江戸時代の再現パンになっています。

**コンセプト：**江戸時代の長崎・出島をイメージし、和と西洋レトロが融合したデザインを目指しました。お客様が当時の長崎に思いを馳せながら、本商品を召し上がっていただけることを願っています。包装資材の在庫リスク及びコスト面を考慮し、既製品の無地袋を活用した巻き紙タイプの形状としました。

**サイズ：**各種 / 15×10×5 mm  
**問合先・販売先・価格：**p30 参照



## マルシゲ農園 棚田にんにくシリーズ

- 受賞者／林田茂（マルシゲ農園）
- デザイナー／新井唯香・古澤高志（株式会社 デザイン・スーパーマーケット）

**商品概要：**南島原の棚田で、にんにく栽培を行っている農家です。この度、初めて6次化商品の開発にチャレンジしました。南島原の豊かな自然で育てたにんにくの品質、手作りならではの優しい味わいを皆さまへお届けしたいです。

**コンセプト：**畑の特徴である棚田の風景をイラスト化することで、南島原の豊かな自然をPRするとともに、恵まれた環境で育まれたにんにくの品質、手作りならではの優しい味わいを訴求するパッケージを目指しました。

**サイズ：**①熟成黒にんにく / 65×140×170 mm  
 ②棚田にんにくおかず味噌 / 58×58×60 mm

■ 問合先・販売先・価格：p30 参照



## ごちそうごろっと万能めんつゆ（みそ味・醤油味）

- 受賞者／有限会社サンエイフーズ山口
- デザイナー／デジマグラフ株式会社

**商品概要：**食べるぞうめんつゆ。具材の食感も楽しめる商品です。麺つゆだけではなく炊き込みご飯やチャーハンなどいろいろな料理にご利用いただける万能調味料です。

**コンセプト：**南島原の新しい特産品にということで開発いたしました。南島原は島原そうめんの有名産地ですのでそうめんにあう麺つゆにしました。原料のみそ・しいたけは南島原産で現在みその消費量は減少傾向にあり当商品をお試しになられた方が、使用したみそ・醤油に興味をもち味噌醤油の消費拡大になればとの思いで開発しました。

**サイズ：**各種 / ϕ 75×67 mm  
**問合先・販売先・価格：**p30 参照

## 入選 Winning Prize



## プリーツ

- 受賞者／廣田 和樹（株式会社 和山）
- デザイナー／林 恵深（株式会社 和山）

■ 商品概要：収納スペースにきちんと収まる四角の形状はおしゃれで機能面にも優れています。おうち女子会のデザートにも◎。箸置きや花瓶と合わせて女子力アップしてみてはいかがでしょうか？

■ コンセプト：女の子のための食器を作りたく、プリーツスカートをイメージしたシリーズです。可愛すぎるパステル調の色合いが食器のイメージを伝えにくかったため、素材を白い天草から砂岩の土に変更しました。パステル調の可愛さは残しつつ、落ち着いた印象にまとめました。

- サイズ：①プレート大 / 240×240×63 mm、  
②プレート中 / 56×46×115 mm、③プレート小 / 124×124×26 mm、  
④花瓶 / 56×46×115 mm、⑤はしおき / φ36×9 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## ニューウェーブ

- 受賞者・デザイナー／福田 雅樹（翔芳窯）

■ 商品概要：「古典の教養に立脚して時代に生きよ」という言葉をテレビで拝見し、この言葉を思いながら昔からの「青海波」模様を大胆且つ色々な角度から書いてアレンジした「青海波」を表現しました。

■ コンセプト：古来からある「青海波」の規則正しい配置や大きさを自由に描くことで、一見、唐草模様にも見えます。盛り皿から取り皿、小鉢やごはん茶碗にもなる波佐見焼きの伝統的な「くらわんか碗」の各アイテムをサイズを変換することで、様々な料理に対応しました。

- サイズ：①プレート大 / φ210×32mm、中 / φ170×32mm、  
小 / φ125×25mm、②碗大 / φ135×67mm、  
中 / φ120×60mm、小 / φ110×55 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 銀彩 入れ子 &amp; プレート

- 受賞者／株式会社 浜陶

■ 商品概要：黒と銀のプレートは、様々な料理を引き立ててくれ、入れ子の器は、重ねるとスッキリと収まります。

■ コンセプト：黒錆を巻いた器の上に銀彩を施すことでマットな質感がシックな装いを醸し出します。3種類のサイズと3種類の放射、同心、水玉の銀彩柄を施し、シャープでシンプルな器を提案しました。

- サイズ：①入れ子 大 / φ160×100mm、中 / φ130×85mm、  
小 / φ100×70mm
- ②プレート 大 / φ250×10mm、中 / φ190×10mm、  
小 / φ145×10mm

- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## 染・k a n n a お茶セット

- 受賞者・デザイナー／武村 博昭（株式会社 利左エ門）

■ 商品概要：普段使いの気取らない生活シーンに合う器をデザインしました。

■ コンセプト：飛び鉢を施し、藍の色で淡く染めたグラデーションはシンプルで普段使いに最適です。

- サイズ：①ポット / 105×180×100 mm、  
②湯呑 / 75×75×90 mm、  
③急須 / 140×175×90 mm、  
④丸煎茶 / 80×80×58 mm

- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## 入選 Winning Prize



## ビフィズス菌チョコ

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

- 商品概要：健康志向が高まる中、機能性チョコレートのニーズも増えています。3種のビフィズス菌入りチョコを長崎の工房にて開発しました。
- コンセプト：ターゲットである健康志向の女性を意識したカラーリングです。美容のイメージが連想できるよう清潔感のあるデザインを心がけました。
- サイズ：各種 / φ75×35 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 奇跡の復活チョコ

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

- 商品概要：「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」として世界遺産登録される教会群を取り上げたラベルです。教会見学のおみやげとして開発しました。
- コンセプト：それぞれの教会をシンボリックに表現し、教会の静謐な空気や、それぞれの教会のマテリアルが感じられる色調にまとめました。
- サイズ：①板チョコ各種（大）/190×110×14 mm、  
②板チョコ各種（小）/125×80×10 mm、  
③缶各種 / φ100×30 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 長崎観光地シリーズ

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

- 商品概要：長崎の王道観光地をあしらったシリーズ。「行ってきました」系の旅の記念になる商品です。
- コンセプト：お土産品としてのわかりやすさを大切にしています。“○○”へ行ってきました！と写真とともに投稿したくなるわかりやすいデザインです。
- サイズ：各種 / φ100×30 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## 紫陽花チョコ

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

- 商品概要：オープン2周年を記念して誕生した、紫陽花パッケージです。Spectacle Bridgeは、中島川沿いの店舗。初夏に川沿いにたくさんの紫陽花が咲くのを楽しめます。少しクールな印象に仕上げました。
- コンセプト：主張しそうなくらい大胆で個性的なデザインになるようになしました。
- サイズ：各種 / φ100×30 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

# 入選 Winning Prize



## Nagasaki NA-ni シリーズ

- 受賞者／内山 洋二（有限会社 鳴滝）
- デザイナー／大久保 瞳（株式会社 ニル）

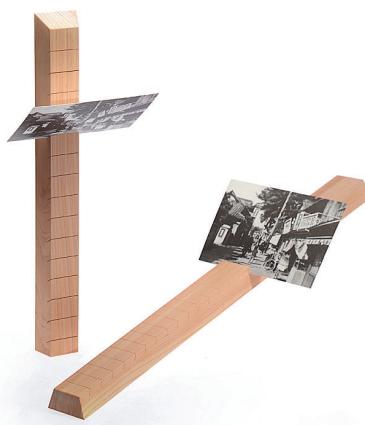
- 商品概要：長崎市の老舗お土産屋とアパレルメーカーが、地元の人にも愛される長崎の街をデザインした日用品を目指した商品群です。
- コンセプト：長崎の街の特徴である「ちんちん電車」や「尾曲がり猫」、歴史的文化的な「出島史跡」、「眼鏡橋」、「教会」などを中心にデザインしました。
- サイズ：①マグカップ / 85×115×95 mm、  
②ハンカチ / 300×300 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## DEJIMA スwingタンブラー

- 受賞者・デザイナー／竹田 礼人（有限会社 瑞穂庵）

- 商品概要：2017年、約130年振りの出島表門橋開通記念のため制作しました。ガラスは出島を通して伝わり、ここ長崎の地で制作されていました。今度は私達が出島を通して長崎ガラスを世界に発信していければと考えています。
- コンセプト：現代でもなおスwingingし続ける出島をイメージ＝動きでも楽しめるタンブラーへ。アーチ型の底は出島表門橋を、手に馴染むボディーの模様は出島岸壁を、そして封蝦を思わせるスタンプは当時の雰囲気を表しました。（オランダのジンボトルなど）
- サイズ：各種 / 約Φ82×約100 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## ヒノキのカードラック

- 受賞者／城谷 雅司（有限会社 シロタニ木工）
- デザイナー／山崎 超崇（Studio Shirotani）

- 商品概要：DMや名刺など、気に入ったカード類を、身近な場所に置いておきたいと思った時、木工職人の技術と県産材ヒノキを使用して、今あるインテリアの邪魔はせず、機能的でシンプルなカードラックを作りたいと考えました。
- コンセプト：カードラックは使用していない時でも美しい彫刻のようなものであってほしいと思いました。上面と側面にテープーをつけた角材に、できるだけ薄い刃を使用して、カードを差込む為のスリットを入れました。コンマ数ミリにこだわったスリットと、シンプルな木の造形によりできたカードラックは機能的であり、またオブジェとして室内を飾ることができるものへとなりました。
- サイズ：①L400/24×52×400 mm、  
②L700/24×52×700 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## ひかりのあんどん2・3

- 受賞者・デザイナー／土井 千代子（アトリエ ひかり）

- 商品概要：長崎にはたくさんの教会がある為、カラフルなステンドグラスのイメージがあるが、現代の住居に合う飽きのこないステンドグラスのランプを製作することを目指しました。和室、洋室のどちらに置いても違和感のないシンプルなデザインで行灯型にしました。
- コンセプト：ステンドグラスカッパード方式で製作しました。直線、左右対称のデザインで、るり色と白色と透明で配置しました。白の色板ガラスは質感の違う二種で灯りを透すことで、微妙な違いを楽しめます。
- サイズ：各種 / 117×117×280 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## 入選 Winning Prize



## 香麹からすみ 金・銀

■受賞者／株式会社 印束

■デザイナー／古澤かの子・古澤高志(株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■商品概要：農商工連携ファンドにて長崎県内漁業協同組合と連携し日本の三大珍味の一つとされる「長崎のからすみ」をすべて長崎県産に拘り仕上げた逸品です。麹を使用し臭みなどを抑えた他社にはない当店オリジナルの独自製法（製法特許取得）で仕上げています。

■コンセプト：遠い昔、中国から唐船によって長崎へ伝來した「唐墨」の歴史をモチーフに、和モダンなデザインに仕上げました。張箱の紙は角度によって光を反射し少し短くすることで中の桐箱を見せ上質感を引き立たせています。また中の薄紙にも光をまとう様な柔らかい色の紙を使用し魚卵であるからすみを優しく包み込むイメージに仕上げています。

■サイズ：①金 / 280×170×50 mm,  
②銀 / 250×150×50 mm

■問合先・販売先・価格：p30 参照



## そうめんの吉田がつくる藍のそうめん

■受賞者／吉田富士男・吉田優里(吉田食品手延工場)

■デザイナー／岩佐浩明(Port Side Laboratory)

■商品概要：染料として使われる藍を粉末にして生地に練りこみ、手延べ製法で製造したそうめんです。藍の効能も期待できる今までにないそうめんです。

■コンセプト：そもそも「なぜそうめんには可愛いパッケージがないのか？」の問い合わせからスタートし、藍のそうめんという今までにない商材の魅力をストレートに表現するために藍の染料でドットを描いたようなパッケージにしました。朱色の麻の紐で結び、全体的に上品な仕上がりです。箱も木箱ではなく厚手のクラフト紙を使用し、表面にはイラストをプリントしています。食べ終わった後に小物入れなどとして再利用できます。

■サイズ：205×90×30 mm

■問合先・販売先・価格：p30 参照

## さざの宝茶

■受賞者／寶持雅祥(宝緑園)

■商品概要：今まで既製品の茶袋で販売していましたが、他産地・他社との差別化を図りたい、自園ブランドを確立し販路拡大したいと考えて、ロゴマークを作成しました。今度はそれを記載したオリジナルパッケージにしたいと考え、今回の商品が出来上がりました。

■コンセプト：お客様が一目でお気に入りの商品が選べるように、色分けにしたことと、海外の方にも分かりやすいよう表記したこと。裏面にもアイコンで茶葉の量や湯温、抽出時間、商品それぞれの味の違いを記載しています。上下の縄は、お客様と自園を繋ぐ縄でありプレゼントにも喜ばれるようなデザインです。五色の色も古来より使われている日本の伝統色を選び、それぞれ意味があります。

■サイズ：各種 / 110×230 mm

■問合先・販売先・価格：p30 参照



## IKESHIMYA

■受賞者・デザイナー／中村まほ(有限会社 ホップ)

■商品概要：九州最後の炭鉱の島として、2001年に閉鉱となった「池島」。観光客が訪れるが、池島のお土産がない！とのご相談を受け、猫雑貨 nagasaki-no neco がグッズを作りました。

■コンセプト：池島閉鉱後、観光資源にもなりつつある人なつっこい島猫と、炭鉱マンや石炭、炭車を牽引した機関車をモチーフに制作した池島グッズです。

■サイズ：①キーホルダー / 3×54×80 mm,

②ブローチ / 8×47×43 mm,

③コースター / 5×80×84 mm,

④缶バッヂ 大 / φ56×7 mm,

⑤缶バッヂ 小 / φ32×7 mm

■問合先・販売先・価格：p30 参照

## 入選 Winning Prize



## chocho チョコ

- 受賞者／江添 典幸（チョコレートハウス株式会社）
- デザイナー／羽山 潤一（DEJIMAGRAPH）

- 商品概要：大きいサイズの板チョコです。チョコレートハウスが開業する際に作られた横向きの女性をモチーフにしたロゴにちなみ、新しくデザインを開発しました。
- コンセプト：レトロ感が出ないようにして、蝶々夫人のイメージを現代風にアレンジしました。
- サイズ：各種 / 190×110×14 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## イカラマーロ

- 受賞者／小田 昌弘（ORANGE HOUSE）
- デザイナー／古澤 かの子・古澤 高志（株式会社 デザイン・スーパーマーケット）

- 商品概要：壱岐市は、海と空、緑があふれた食の宝庫で、イカ釣り漁が盛んです。代々伝わるイカ釣り船「小松金毘羅丸」で獲れた規格外スルメイカを使った塩辛で、全く新しいパスタソースを作りました。スルメイカのワタの旨味を活かした塩辛とバターと生クリームを混ぜ合せ、クリーミーで濃厚パスタソースはお酒にもぴったりです。
- コンセプト：お酒に合うパスタソースという特徴から、オトナ女子の家飲みを主な消費シーンと想定し、ギフトやプレゼントにも対応できるデザインを目指しました。長崎の猫をモチーフに配置、インパクトあるデザインに仕上げました。イカの素材感やご当地感を無くし、食べた後にも缶を使っていただけるようなデザインを目指しました。
- サイズ：各種 φ140×50 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照



## イスラ・デ・カメリア 魚介の燻製

- 受賞者／古川 孝一（フルカワマリン）
- デザイナー／菅実里・古澤 高志（株式会社 デザイン・スーパーマーケット）

- 商品概要：刺身にできるほど鮮度な魚介を、自家製の燻製液につけ込み、五島に自生する椿と桜の自家製ブレンドチップと薪火で丁寧にスモークしました。五島列島産の魚介の美味しさをそのままお届けするため保存料、着色料は一切使用しておりません。
- コンセプト：島外販路での展開を目標に、上五島の洋風バル「イスラ・デ・カメリア」で提供されるおつまみという設定でチョークアート風のデザインをメインに家に居ながらまるでお店の看板を見ているような気分にさせるデザインを目指しました。またコスト面を考慮し、既成袋に共通の台紙を紙芯ホッチキスで留める形態と工夫しました。
- サイズ：①単品 / 126×169 mm、②箱 / 160×260×54 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

## CHOCOCORO

- 受賞者／眞鳥 浩次（株式会社 真鳥餅店）
- デザイナー／古澤 かの子・古澤 高志（株式会社 デザイン・スーパーマーケット）

- 商品概要：昔ながらのかんころ餅を、若い世代向けにしたいと思いつ「CHOCOCORO（ちょこころ）」を考案しました。従来のかんころ餅は切ったり、焼いたり手間がかかるので、そのまま食べられる商品にしました。個包装しているのでお土産にもピッタリ。そのままでも、冷やしてもおいしいです。バレンタインの新定番になればと思います。
- コンセプト：若い女性にもかんころ餅を選んでいただけるよう、可愛らしいデザインに仕上げ、五島の風景（椿、教会、海、山、鳥）やサツマイモ色の水彩などで、五島らしさとサツマイモの素材の良さをイメージさせるデザインを目指しました。スリーブをスライドさせると真鳥餅店を連想させる鳥が顔を出す仕掛けも入れ、楽しさを演出しました。
- サイズ：180×105×35 mm
- 問合先・販売先・価格：p30 参照

# 入選 Winning Prize



## 食油用容器

- 受賞者／鈴木秀郎（九州油糧工業株式会社）
- デザイナー／長崎ビニール工業株式会社

■ **商品概要：**従来の内袋容器は、化粧箱と油を入れる内袋を固定用プラスチックねじで固定していましたので、ごみ減量化やコストダウンを目的に、化粧箱と内袋の固定強度を落とさない方法を考案しました。

■ **コンセプト：**従来の内袋の口は、受けねじが付いていてそのままでは使用出来ないため、新たに溝のある既成品のプラスチックの口を取り付けられるよう化粧箱・内袋の形状を変更しました。口部分の浅い溝で、いかに化粧箱と内袋を固定するのかを、実際に油を入れた状態で、キャップの押し込み試験や落下試験を何度も行い、現品の開発に至りました。この改良によって15円のコストダウンが出来ました。

■ サイズ：85×105×285 mm

■ 問合先・販売先・価格：p30 参照



## VIDRO-ism シリーズ

- 受賞者・デザイナー／入江真一（AGO Products）

■ **商品概要：**釣りのメッカ長崎県で開発！これだけ海に恵まれていているのに、今まで釣具メーカーが無かったのがおかしい！とブランドを構築。

■ **コンセプト：**『VIDRO-ism』ブランド：釣りのメッカ長崎で「釣りをもっと身近に！」を合い言葉にブランドを構築 !! パッケージは釣り釣りしていない、オシャレでシンプルなデザイン+長崎発をアピール !! ブランドのイメージロゴは、ヴィードロにならみステンドグラスの魚や蛙、自然、歴史等をモチーフに、デザイナーの入江が長崎らしさを表現 !! 『spikes』ブランド：魚の棘の意！転じて「殻を破る」「突き抜ける」等、願いをこめてブランド構築 !! 長崎の生き物、自然、歴史、風土等をモチーフにしたデザインのアウトドアアパレルやクランプ用品、アウトドア用品でブランドを構築 !!

■ サイズ：①各種大 / 11.5×5.5×3.0 mm, ②各種小 / 8.0×12.0×1.0 mm

■ 問合先・販売先・価格：p30 参照



## CALSA 長崎トラウザーズ

- 受賞者／山崎利広（株式会社ヤマサキ）
- デザイナー／バタンナー：山崎利広、パッケージ等：羽山潤一（DEJIMAGRAPH）

■ **商品概要：**長崎にて約50年、トラウザーズ一筋の専業ファクトリーが最高級の素材、パターン、長年培ってきた技術を結集し作り上げた自社初のオリジナルブランドのトラウザーズ。安土桃山時代に長崎にて南蛮人のズボンを改良し日本で最初に作られたズボン「かるさ」にちなんで命名。当時、京の都で大流行したズボンを現代でも長崎から広めています。

■ **コンセプト：**着心地、スタイル、利便性、全てに最高を求める。日本製最高級生地メーカー葛利毛織の生地使用。長年の経験と試作を重ねて作り上げた日本人のためのオリジナルパターン。素材の良さをより体感できる、内側まで表地を使用したトラウザーズは日本初。独自開発した脚長効果と利便性を備えたフロントステッチなど細部にこだわりを詰込む。製品のこだわりが伝わるようにパッケージやツール等にもこだわり、ブランディングを行ないました。

■ サイズ：30×500×900 mm

■ 問合先・販売先・価格：p30 参照



## noir(ノワール)「コートとワンピースのオーダーアンサンブル」

- 受賞者／鹿田信雄（有限会社 美乃本店）
- デザイナー／島原プランディングデザイン事務所

■ **商品概要：**欧米で LBD（リトルブラックドレス）と呼ばれるシンプルで品のあるワンピース。使い勝手が良く、フォーマルからパーティー、ビジネスシーン、お出かけ着として、大切に受け継がれ用されます。そんなLBDを、長崎県島原市の創業60年以上のオーダー店がワンピースとコートのアンサンブルとして、お仕立てました。

■ **コンセプト：**縫製が盛んであった島原の地で、長年オーダー店として在る私たち。長く愛される洋服を作ることは、私たちの使命と考えています。シンプルで誤魔化しの効かないLBDだからこそ、オーダー店の職人の技術を感じいただけます。丁寧に、誠実に、一点一点仕立てるコートとワンピースのアンサンブルを提案します。

■ サイズ：婦人服7号～17号

■ 問合先・販売先・価格：p30 参照

## Nagasaki Design Award 2018

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 大賞 / ISSHINDO FOLDING BOX</li> <li>■ 問合先 / 0959-31-4114 (古賀正裕デザイン) <a href="http://kogamasahiro.com/">http://kogamasahiro.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 長崎県美術館ミュージアムショップ</li> <li>■ 價格 / ①2,800円、②3,800円、③4,800円、 ④7,500円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 金賞 / マルニのまるゆの野菜</li> <li>■ 問合先 / 0957-51-4323 (株式会社マルニ) <a href="http://www.farm-nishida.jp">http://www.farm-nishida.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 夢彩都、とれとれ旬家浜町店、 A コープ西諫早店、高島屋など</li> <li>■ 價格 / 3,800円 (セット販売)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 銀賞 / 器だて - kidate - シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 0955-25-9822 (田代陶器店) <a href="http://tashirotouki.jp">http://tashirotouki.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 丹心窯ギャラリー、田代陶器店</li> <li>■ 價格 / 3,888円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 銅賞 / 超特選しょうゆ／まろやかぽん酢しょうゆ</li> <li>■ 問合先 / 095-826-6118 (チョーコー醤油株式会社) <a href="http://www.choko.co.jp">http://www.choko.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 長崎県美術館ミュージアムショップ、 まちぶら案内所もてなしやなど</li> <li>■ 價格 / 各 896円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長崎賞 / Nagasaki Night &amp; Light</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / ①578円、②810円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長崎賞 / repos</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-3024 (株式会社 西山) <a href="http://www.cf-nishiyama.jp">http://www.cf-nishiyama.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社ギャラリーショップ</li> <li>■ 價格 / ①3,000円、②800円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長崎賞 / 長崎柑橘「ゆうこう」シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-800-5655 (長崎地域雇用創造協議会) <a href="https://nagasaki-chiikikoyo.jp/">https://nagasaki-chiikikoyo.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 問合先にお尋ねください。</li> <li>■ 價格 / ①280円、②150円、③410円、④500円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / 外海ゆうこうクルス</li> <li>■ 問合先 / 0957-75-0115 (小浜食糧株式会社) <a href="http://www.e-cruz.net/">http://www.e-cruz.net/</a></li> <li>■ 販売先 / 直営店ポンパティ各店、長崎空港売店、 長崎駅売店 等</li> <li>■ 價格 / 1,000円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / Shabby chic style</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-2471 (株式会社 和山) <a href="http://www.wazangama.co.jp">http://www.wazangama.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 波佐見町くらわん館、oyane 波佐見、 株式会社 和山ショールーム</li> <li>■ 價格 / ①3,456円、②1,620円、③864円、 ④2,592円、⑤3,780円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / motte</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-2600 (有限会社 アイユー) <a href="http://aiyu-hasami.com">http://aiyu-hasami.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社 web サイト</li> <li>■ 價格 / ①2,500円、②2,400円、③3,500円、 ④3,000円、⑤2,200円、⑥1,600円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奨励賞 / K A K E W A K E プレートセット</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-4716 (株式会社 利左エ門) <a href="http://www.rizaemon.jp/">http://www.rizaemon.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 県内の百貨店及び専門店</li> <li>■ 價格 / ①6,048円、②4,104円、③2,808円、 ④1,944円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 奖励賞 / TUBE はしおき</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-3251 (白山陶器株式会社) <a href="http://www.hakusan-porcelain.ne.jp">http://www.hakusan-porcelain.ne.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 白山陶器本社ショールーム</li> <li>■ 價格 / 756円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 (下川賞) / 長崎みかん</li> <li>■ 問合先 / 0957-85-2658 (はじめ農園) <a href="https://hajimenouen.com">https://hajimenouen.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社通販</li> <li>■ 價格 / 1,620円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 (下坪賞) / 黒砂糖・黒みつ</li> <li>■ 問合先 / 0957-85-3641 (有馬自然食品合同会社) <a href="http://arimafoods.com/">http://arimafoods.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 價格 / ①600円、②740円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 (辰野賞) / アラベスク ディナープレートセット</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-4724 (翔芳窯)</li> <li>■ 販売先 / 自社ギャラリー</li> <li>■ 價格 / ①3,000円、②4,000円、③5,000円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 (福岡賞) / ツルさんのコーヒー ドリッパー、マグ、お皿</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / ①2,100円、②1,720円、③2,590円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 (松本賞) / 返礼品シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / 2,376円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 選定委員特別賞 (山村賞) / CANDLE ANNE&amp;PAPIER</li> <li>■ 問合先 / 090-1875-0209 (POCKET)</li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 價格 / ①1,650円、②850円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 純米酢シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 0959-22-9305 (川添酢造 有限会社) <a href="http://kawazoesuya-web.com/">http://kawazoesuya-web.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 價格 / 650円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / えびしお・胡麻ドレッシング</li> <li>■ 問合先 / 095-833-0500 (ごはん CAFÉ 長崎茶寮 川徳) <a href="http://www.nagasaki-kawatoku.co.jp/saryo/">http://www.nagasaki-kawatoku.co.jp/saryo/</a></li> <li>■ 販売先 / 長崎茶寮 (店頭にて販売)</li> <li>■ 價格 / ①756円、②864円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / からすみドレッシング</li> <li>■ 問合先 / 095-836-0036 (有限会社 藤井からすみ店) <a href="http://www.karasumi.co.jp">http://www.karasumi.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 長崎駅、長崎空港、物産館、 ANAFEST、博多駅、小倉駅</li> <li>■ 價格 / 1,080円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 長崎ポンス</li> <li>■ 問合先 / 095-826-6118 (チョーコー醤油株式会社) <a href="http://www.choko.co.jp">http://www.choko.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 北野エース、夢彩都、もてなしや、日本橋長崎館、 博多阪急うまか食品蔵、明治屋ストア</li> <li>■ 價格 / 896円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 香りの器 (磁器ベース)</li> <li>■ 問合先 / 0957-36-0925 (長谷川陶磁器工房・クラフトデザインラボ) <a href="http://hasegawa-craft.jp/">http://hasegawa-craft.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 價格 / 10,000円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / Sen 彫り 高台煎茶ペア</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-4716 (株式会社 利左エ門) <a href="http://www.rizaemon.jp/">http://www.rizaemon.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 県内の百貨店及び専門店</li> <li>■ 價格 / 2,074円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / colon</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-3024 (株式会社 西山) <a href="http://www.cf-nishiyama.jp">http://www.cf-nishiyama.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社ギャラリーショップ</li> <li>■ 價格 / 1,944円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / デザートプレート</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-5305 (一真陶苑)</li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 價格 / ①2,160円、②1,728円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 手のひらカンコロ餅</li> <li>■ 問合先 / 090-4788-6565 (花野果) <a href="https://www.hanayaka510.com/">https://www.hanayaka510.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 矢堅目の塩本舗・カミティバリュー</li> <li>■ 價格 / ①160円、②1,080円</li> </ul>
 <p>Nagasaki Design Award 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 矢堅目の塩 New-STANDARD シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 0959-53-1007 (株式会社 やがため) <a href="http://www.yagatame.jp/">http://www.yagatame.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / まるたか生鮮市場、長崎県庁内売店、 ㈱すみや、日本橋長崎館、博多阪急</li> <li>■ 價格 / 540円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 鯛の奏で</li> <li>■ 問合先 / 0957-25-8033 (島手そうめん販売株式会社) <a href="http://www.shimate-soumen.com/">http://www.shimate-soumen.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 自社事務所、神奈川県営業所</li> <li>■ 價格 / 4,860円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 賞名 / 商品名</li> <li>■ 問合先 /</li> <li>■ 販売先 /</li> <li>■ 價格 / ※平成 30 年 10 月現在の情報です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 長崎和牛テールカレー 松尾</li> <li>■ 問合先 / 0956-27-8009 (株式会社 豊味館) <a href="http://www.houmikan.com">http://www.houmikan.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社オンラインショップ</li> <li>■ 價格 / 3,240円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / はぶり</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-5555 (西海陶器株式会社)</li> <li>■ 販売先 / O YANE (自社ショップ)</li> <li>■ 價格 / ①3,500円、②4,000円</li> </ul>

## Nagasaki Design Award 2018

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / チョイスプレート</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-5305 (一真陶苑)</li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 價格 / ①864円、②3,132円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / かくかく・シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-5000 (重山陶器株式会社) <a href="http://www.jyuzan.jp">http://www.jyuzan.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 西海陶器、石丸陶芸など</li> <li>■ 價格 / ①1,320円、②2,500円、③1,060円、 ④900円 (税別)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / KAKEWAKE サラダボウルセット</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-4716 (株式会社 利左エ門) <a href="http://www.rizaemon.jp/">http://www.rizaemon.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 県内の百貨店及び専門店</li> <li>■ 價格 / ①7,776円、②3,672円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / SHIMAUMA 米粉のかりんとう</li> <li>■ 問合先 / 0959-56-3293 (しまうま商会) <a href="http://www.shima-uma.net/">http://www.shima-uma.net/</a></li> <li>■ 販売先 / しまうまショップ (自社 HP)、 小倉賀町内各商店</li> <li>■ 價格 / ①378円、②1,200円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 出島パン シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-826-5354 (合同会社 スローフード ファクトリー長崎 あぐりの丘) <a href="http://www.e-barger.com/">http://www.e-barger.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 県内各店舗、国指定史跡 出島売店、他</li> <li>■ 價格 / ①200円、②180円、③200円、④220円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / マルシゲ農園 棚田にんにくシリーズ</li> <li>■ 問合先 / 0957-87-3284 (マルシゲ農園)</li> <li>■ 販売先 / 長崎元氣村</li> <li>■ 價格 / ①980円、②1,380円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / ごちそうごろっと万能めんつゆ</li> <li>■ 問合先 / 0957-64-6865 (有限会社サンエイフーズ山口) <a href="http://www.saneifoods.com/">http://www.saneifoods.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 川上製麺・本多兄弟商会</li> <li>■ 價格 / 600円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / プリーツ</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-2471 (株式会社 和山) <a href="http://www.wazangama.co.jp">http://www.wazangama.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 株式会社 和山ショールーム</li> <li>■ 價格 / ①2,700円、②1,728円、③972円、 ④1,620円、⑤540円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / ニューウェーブ</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-4724 (翔芳窯)</li> <li>■ 販売先 / 自社ギャラリー</li> <li>■ 價格 / ①4,550円、②2,800円、③1,800円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 銀彩 入れ子&amp;プレート</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-3450 (浜陶)</li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 價格 / ①(大) 4,000円、(中) 2,800円、 (小) 2,200円 ②(大) 5,500円、(中) 3,600円、 (小) 1,700円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 染・k a n n a お茶セット</li> <li>■ 問合先 / 0956-85-4716 (株式会社 利左エ門) <a href="http://www.rizaemon.jp/">http://www.rizaemon.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 県内の百貨店及び専門店</li> <li>■ 價格 / ①4,864円、②1,728円、③4,795円、 ④1,598円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / ビフィズス菌チョコ</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / 430円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 奇跡の復活チョコ</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / ①810円、②486円、③578円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 長崎観光地シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / 578円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 紫陽花チョコ</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / 578円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / Nagasaki NA-ni シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-847-1525 (有限会社 鳴滝) <a href="http://narutaki.co.jp/narutaki/">http://narutaki.co.jp/narutaki/</a></li> <li>■ 販売先 / 東急ハンズ長崎店、石丸文行堂、もてなしや1号店、 ドラゴンデリ、グラバー園売店、出島史跡売店 他</li> <li>■ 價格 / ①1,500円、②600円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / DEJIMA スティングタンブラー</li> <li>■ 問合先 / 095-827-0737 (有限会社 瑠璃庵) <a href="http://www.rurian.com">www.rurian.com</a></li> <li>■ 販売先 / 県内の百貨店及び専門店</li> <li>■ 價格 / ①4,536円、②4,320円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / ヒノキのカードラック</li> <li>■ 問合先 / 0957-75-0230 (有限会社 シロタニ木工) <a href="http://www.shirotani.co.jp">http://www.shirotani.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 刈水庵</li> <li>■ 價格 / ①5,400円、②7,560円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / ひかりのあんどん2・3</li> <li>■ 問合先 / 095-823-4985 (アトリエ ひかり) <a href="http://www1.odn.ne.jp">www1.odn.ne.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社</li> <li>■ 價格 / 48,000円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 香麹からすみ 金・銀</li> <li>■ 問合先 / 095-839-2626 (株式会社 印束) <a href="http://www.Induka-sakana.com">http://www.Induka-sakana.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 價格 / ①32,000円、②16,000円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / さざの宝茶</li> <li>■ 問合先 / 0956-63-2709 (宝緑園) <a href="http://houryokuen.com">http://houryokuen.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自園HP、佐世保市内直売所等、スーパーまつばや なかよし村、がんばらんど、長崎県物産振興協会 お土産処みや、日本橋長崎館、等</li> <li>■ 價格 / ①2160円、②1620円、③1080円、 ④864円、⑤648円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / そうめんの吉田がつくる藍のそうめん</li> <li>■ 問合先 / 090-1343-0000 (吉田食品手延工場) <a href="https://www.somenyoshida.com/">https://www.somenyoshida.com/</a></li> <li>■ 販売先 / 直売所、いろはや出島本店、刈水庵など</li> <li>■ 價格 / 1,200円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / IKESHIMYA</li> <li>■ 問合先 / 095-823-0887 (<a href="https://www.facebook.com/nagasaki-no-neco">nagasaki-no-neco</a>) <a href="https://www.facebook.com/nagasaki-no-neco">https://www.facebook.com/nagasaki-no-neco</a></li> <li>■ 販売先 / nagasaki-no-neco、軍艦島コンシェルジュ</li> <li>■ 價格 / ①800円、②800円、③650円、 ④324円、⑤324円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / chocho チョコ</li> <li>■ 問合先 / 095-841-2721 (チョコレートハウス株式会社) <a href="http://www.chocolatehouse.co.jp">http://www.chocolatehouse.co.jp</a></li> <li>■ 販売先 / 自社全店舗で販売</li> <li>■ 價格 / 810円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / イカラマーロ</li> <li>■ 問合先 / 0920-47-5166 (ORANGE HOUSE)</li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 價格 / 1,500円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / イスラ・デ・カメリア 魚介の燻製</li> <li>■ 問合先 / 0959-52-8577 (フルカワマリン) <a href="http://kamigoto-bar.com">http://kamigoto-bar.com</a></li> <li>■ 販売先 / 矢堅目の塩本舗、うどんの里、博多阪急</li> <li>■ 價格 / ①779円、②4,000円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / CHOCOCORO</li> <li>■ 問合先 / 0959-72-2588 (株式会社 真鳥餅店) <a href="http://yokamochi.com">http://yokamochi.com</a></li> <li>■ 販売先 / 自社店舗</li> <li>■ 價格 / 1,296円</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / 食油用容器</li> <li>■ 問合先 / 0957-26-3121 (九州油糧工業株式会社 油脂部) <a href="http://www.kyu-yu.com">http://www.kyu-yu.com</a></li> <li>■ 販売先 / 長崎県下JA売店 九州油糧工業㈱本社直売所</li> <li>■ 價格 / 1,550円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / VIDRO-ism シリーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-822-6272 (AGO Products)</li> <li>■ 販売先 / ポイント各店、かめや釣具店各店</li> <li>■ 價格 / 850~3,980円</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / CALSA 長崎トラウザーズ</li> <li>■ 問合先 / 095-836-1500 (株式会社ヤマサキ) <a href="https://calsa.jp/">https://calsa.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 自社 WEB サイトもしくは自社工場</li> <li>■ 價格 / 52,920円</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 入選 / noir(ノワール)「コートとワンピース のオーダーアンサンブル」</li> <li>■ 問合先 / 0957-63-3030 (有限会社 美乃本店) <a href="http://mino1954.co.jp/">http://mino1954.co.jp/</a></li> <li>■ 販売先 / 本社店舗</li> <li>■ 價格 / ①39,000円~、②29,000円~</li> </ul>	 <p style="text-align: right;">Nagasaki Design Award 2018</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 賞名 / 商品名</li> <li>■ 問合先 /</li> <li>■ 販売先 /</li> <li>■ 價格 / ※平成 30 年 10 月現在の情報です。</li> </ul>

# Nagasaki Design Award 2018

長崎デザインアワード 2018