



Nagasaki Design Award 2023

長崎デザインアワード 2023

ごあいさつ

「長崎デザインアワード」は、県内企業のデザイン意欲とデザイン力の向上による売上拡大を図ることを目的に開催しております。

今年で13回目となる「長崎デザインアワード 2023」では食品のパッケージや陶磁器などの日用品、工業製品商品72点のご応募をいただき、その中から選定委員会により大賞をはじめとする入賞10点、入選10点の合計20点を選定いたしました。

お客様に選ばれるためには、パッケージなどのデザインが大変重要です。近年では、市場においても、商品のコンセプトやイメージをデザインにより具体化させ、価格以上の満足感を与える商品の開発が求められています。

県においても、関係者の皆様と一緒に、製造事業者等のさらなるデザイン力向上に取り組み、付加価値向上と競争力の強化を図ってまいります。

最後になりましたが、「長崎デザインアワード」の開催にあたり、ご協力をいただきました皆様に厚くお礼を申し上げますとともに、皆様方の今後のなお一層のご活躍を心よりお祈りいたします。

令和6年1月吉日

長崎県知事 大石 賢 吾



ごあいさつ

長崎は古くより日本唯一の海外貿易の窓口として、異国の技術や文化を積極的に取り入れ、日本の文化とうまく“融合”させることで、「長崎ならではの」文化を育み成長してきました。社会のグローバル化が進展する中で、今こそデザインに求められているのは、普遍的かつ新しい価値を創造していくことであり、地域の特性を活かしながらも、社会や人々に豊かさと潤いをもたらすものであると考えます。

長崎県産業デザインネットワークは、県内中小企業の皆様がデザインを活用することで、本来の力を発揮し、更なる商品開発力の強化を図るため、平成23年7月に組織され、以来「長崎デザインアワード」と共に、県内の商品デザイン力の向上に取り組んでまいりました。

今回も県産素材を活用した食品のパッケージなど「長崎ならではの」商品が数多く出品されました。なかでも、伝統産業である壱岐焼酎や五島うどん、波佐見焼、長崎べっ甲は、デザインの力で現代の生活になじませながら、伝統技術の魅力を感じることができる「新しい伝統食、新しい伝統工芸品」の価値を生み出し、高く評価されました。

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共に、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、ひ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。

令和6年1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

■ 目 的

「長崎デザインアワード 2023」は、豊かな地域・社会の実現に向けて、県内で企画・開発・製造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、デザイン力向上及び売上拡大を目指す。

■ 募集期間

令和 5 年 9 月 7 日（木）～ 令和 5 年 11 月 20 日（月）

■ 「長崎デザインアワード 2023」応募状況

応募総数：72 点

■ 賞

大 賞 1 点 金 賞 2 点 銀 賞 5 点
選定委員会特別賞 2 点 入 選 10 点

■ 募集対象

長崎県内で企画・開発・製造された商品のうち、反復生産が可能で、令和 4 年 4 月 1 日から令和 5 年 10 月 31 日までの間に商品化し、現在販売されているもの。
(ただし、令和 4 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。)

■ 応募資格

県内に事業所を置く企業、団体、個人

■ 応募料

無料（ただし、応募商品の搬入・搬出に要する費用は応募者の負担）

■ 選定委員



委員長
森田 昌嗣
デザインディレクター
九州大学 名誉教授



稲垣 揚平
プロダクトデザイナー
Age Design 代表



増永 明子
グラフィックデザイナー
マスナガデザイン部 代表



数野 美子
グラフィックデザイナー
デザインCASTER 代表



大江 貴尚
JR九州リテール株式会社
取締役常務執行役員



西村 健
全日本空輸株式会社
CX推進室 商品企画部
地上商品企画 チームリーダー

総 評

第13回長崎デザインアワード2023は、応募商品の中で最も優れたデザイン「長崎デザインアワード・大賞1件」、特に優れたデザインの「長崎デザインアワード・金賞2件及び銀賞5件」、そして昨年度新設された「選定委員会特別賞2件」の計10件が入賞となりました。また、入賞を逃したものの、今後のさらなる進展が期待されるデザイン10件を入選に選定しました。

第13回長崎デザインアワード2023の応募件数は、昨年度より減って72件(60社)の応募でしたが、応募商品のクオリティがより一層高く、入賞と入選をあわせた受賞率は約28%(入賞、入選共に約14%)と昨年と同等に厳しい選定となりました。今回は、新型コロナ禍が多少和らいだことからか、食器・生活雑貨などのプロダクトが増えましたが、やはり食料品・パッケージの応募が多くを占めました。「大賞」は食料品・パッケージですが、プロダクトの入賞が「金賞1件／2件中」「銀賞2件／5件中」となったこと、また「選定委員会特別賞」の2件はプロダクトとパッケージの協調によるデザインが受賞したのが特筆されます。このことは、プロダクトであれ食料品・パッケージであれ、多種多様かつ多彩な長崎県産品による個性豊かな商品展開への工夫と、その質を的確に伝える優れたプロダクト&コミュニケーションデザイン、さらにはしゅみのデザインに結実してきているといえます。

大賞の「180ml アソートセット 5A」は、手に取りやすいサイズのミニボトル詰め合わせセットにパッケージした五島の各焼酎のブランド価値を楽しむ新しい生活シーンを創出した秀逸なデザインです。金賞の「長崎マダイカレー」は、長崎で多く水揚げされるマダイとカレーのコラボを、マダイのイラストを大胆に配したインパクトのあるパッケージデザインが、一方「水晶プレミアム ショートワイングラス」は、波佐見焼の伝統ある独自技法“水晶彫”の透明感をワイングラスに醸し出すデザインが高く評価されました。銀賞は、いずれも長崎県の地域資源と伝統技術を用いて新たな食文化を創り出し現代生活に提案するデザイン力が優れています。選定委員会特別賞の、米と食器類と窯元のサステイナブルな取り組みを組み合わせた「八三三米くらかセット、八三三米」と、五島うどんをブランディングツールにも展開する「Go to udon」は、長崎県の名産を単品ではなく生活シーンへ展開するしゅみをデザインしたことが高く評価されます。

デザイン活用とは、ユーザーの観点からのものづくりであり、生活イメージを機能と感性の融合によって商品などの具体的な“かたち”や“しゅみ”に可視化し、事業に結びつけることです。長崎県の地域資源や伝統技術、そして現代技術の融合によるデザイン、独自の食と生活の「長崎文化」を標榜するデザインが今年度も多く選ばれるなど、デザイン活用が長崎県の文化・地域産業を牽引する役割を担えることをあらわしています。長崎県から日本、そして世界へ発信できる“長崎らしさ”の地域ブランド創出をめざして、次年度も、生活雑貨・食器などのプロダクトの商品等のより一層の参加を含め、多くの意欲的な応募を期待しております。

選定委員長 森田 昌嗣



受賞商品一覽

ページ	賞	受賞商品（受賞企業）
Page	Prize	Products（Prize-winner）
07	大賞	180ml アソートセット 5A（株式会社 五島列島酒造）
08	金賞	長崎マダイカレー（辛口）（クックフーズ中山商店）
09	金賞	水晶プレミアム ショートワイングラス（有限会社 丹心窯） たんしんがま
10	銀賞	ナガサキムーンケーキ（チャイオン株式会社）
11	銀賞	IKINOCRAFT（壱岐の蔵酒造株式会社） イキノクラフト
12	銀賞	長崎カステリーヌ（プレーン・ショコラ）（株式会社 タナカヤ）
13	銀賞	hime products（有限会社 藍染窯） ハイム プロダクト
14	銀賞	金銀小分け皿（重山陶器株式会社）
15	選定委員会特別賞	八三三米くらわんかセット、八三三米（波佐見陶磁器工業協同組合） はさみまい
16	選定委員会特別賞	Go to udon（太田製麺所） ゴー トウ ウドン



入選商品一覽

ページ Page	賞 Prize	入 選 商 品（入 選 企 業） Products（Prize-winner）
17	入 選	長崎スープカレー（長崎芳寿豚）レトルトパック（株式会社稲佐山観光ホテル） まあるい塩セット（株式会社 虎屋）
18	入 選	鬼岳クグロフ（有限会社 観光ビルはたなか） 天晴れ バラモンちゃん（有限会社 観光ビルはたなか）
19	入 選	G06-C ギフトセット（株式会社 九州茶々） 長崎バジル贅沢ソース（反田海運株式会社 ホテルニュータンダ）
20	入 選	マダー レッド ワイン酵母仕込み 茜鶴 ミニトマトのお酒（株式会社 Madder Red） 杵の川純米酒★と…。～スタート～ （株式会社 杵の川）
21	入 選	ハーディ ジェームス HARDY JAMES TYPE SEA-1&TYPE AIR-1（株式会社CL. 1978） ベッコウ 長崎光細工鼈甲（亀甲と日本の伝統模様）（NAGASAKI Day One）





180ml アソートセット 5A

■ 受賞者 / 株式会社 五島列島酒造

■ デザイナー / 有川 智子 (草草社)

■ サイズ

80×247×182mm

■ 価格 (税込)

4,950 円

■ 問合先 / 株式会社 五島列島酒造

TEL : 0959-84-3300

URL : <https://gotoretto.jp/>



■ 販売先

すみや 長崎街道かもめ市場店 (長崎市)、なんでも酒屋カクヤス 思案橋店 (長崎市)、芦塚酒店 (大村市)、長崎漁港 がんばらんど (長崎市)、五島つばき空港ターミナル売店 (五島市)

■ 審査講評

去年に引き続き、食品パッケージの出品が多く、特有の傾向が見られた。単品商品のシリーズ化、異なる種類を組み合わせたセット、五島列島産の商品、は今年の特長と言えるだろう。

その中から全ての特長を網羅した「180ml アソートセット 5A」が大賞受賞をした。昨今のライフスタイルを意識した容量と種類の設計、本の背表紙のように種別が見える機能性。必要な情報を丁寧にレイアウトした上質なデザインが選定委員会で総合的に評価された。

単品の容量やサイズ感は、CVS や雑貨等の市場への可能性も秘めており、さらに新たなファンが生まれることを期待したい。(増永 明子)

■ 商品概要

原料は全て五島列島産です。五島の特産品かんころ餅の原料となる芋を使用した芋焼酎「五島芋」や、島の麦と、椿の花酵母を使用した麦焼酎「五島椿」など長崎らしさ、五島らしさを感じていただけるよう製造しています。

■ コンセプト

小さなスキttl型のボトルは、五島列島酒造の焼酎がはじめての方にも、慣れ親しんだファンの方にも手に取りやすい新たなサイズ展開として生まれました。好きな味をちょっと楽しみたいとき、飲み比べや、ギフトとして贈りたい時など、これまでにない利用シーンが思い浮かびます。暮らしの中にそっと馴染む小瓶をイメージし、デザインしました。



長崎マダイカレー(辛口)

- 受賞者 / 古賀 賢一 (クックフーズ中山商店)
- デザイナー / 古澤 かのこ
(株式会社デザイン・スーパーマーケット)

■ サイズ
25×150×190mm

■ 価格(税込)
1,080 円

■ 問合先/クックフーズ中山商店
TEL : 095-836-2433
URL : <https://cook-foods.com>

■ 販売先
長崎街道かもめ市場 (長崎銘品蔵、すみや)、長崎空港 (MISOLA)、県立美術館、石丸文行堂、長崎スカイホテル、ホテル長崎、西海橋物産館、パールシーリゾート、長崎県物産振興協会など



■ 審査講評

まず、大きく綺麗なピンク色のマダイのイラストがインパクトがあり、売場で目を引きます。無駄を削ぎ落とすことにより目的をアピールする一目で言いたい事が分かりやすい認視性の良いパッケージデザインです。構成要素の色彩が和に向いがちな組み合わせを、ロマン風フォントのロゴでオリエンタルに向かわせカレーのイメージに仕上げていることや、イラストの鱗を表現している小さく綺麗なスパンコール様の箔押しの量にまで気を使った繊細さにも感銘します。黒バックとピンクのイラスト、辛子色のロゴ、紙箱のボールコート素材の風合いを活かした色彩構成は上手く新鮮で、それにより美味しく、コクと高級感あるカレーのイメージが至妙に表現されています。また、パッケージの正面だけでなく、側面に至るまで繊細なデザインの扱いがされ、ダイナミックさの中において繊細なデザイナーの感性と、技量の巧みさを感じる作品です。

(数野 美子)

■ 商品概要

全国でもトップクラスの水揚げを誇る長崎県で獲れたマダイの希少部位であるカマ肉を使用し、こだわりの配合でレトルト加工しました。

■ コンセプト

マダイをカレーパッケージにデザイン、落ち着きのある背景に赤いマダイの姿を全面に押し出し、さらに新鮮さを出すために箔を輝点で使い全体を整えました。



水晶プレミアム ショートワイングラス

- 受賞者 / 有限会社 丹心窯
■ デザイナー / 長崎 忠義（有限会社 丹心窯）

- サイズ
φ72×H130mm 容量 250ml(満量時)

- 価格（税込）
10,450 円

- 問合先 / 有限会社 丹心窯
TEL : 0956-85-5672
URL : <https://www.tanshingama.com>



- 販売先
丹心窯オンラインストア

■ 審査講評

食品パッケージが多く占める審査会場で静かなながらも存在感を醸し出していた工芸品のグラスが最終審査まで残り、金賞を受賞した。

厚みのある陶磁器に透過する点描が美しく、ドリンクの色彩を楽しむ不思議な表現は独自の技法による水晶彫で施されたもの。

ひとつひとつ穴を掘り、手作業の多い工芸品であるものの、短めのステムや使いやすいサイズ感も相まって、ハレもケも境界なく使える広がりを感じさせた。今後も新たな市場やターゲットを開拓してくれることを期待したい。（増永 明子）

■ 商品概要

手仕事による彫り細工と水晶彫®の透明感、唯一無二の陶磁器グラスでドリンクの色彩がグラスに広がり、カジュアルにワインやビールなど多種多様なドリンクを視覚的にも楽しむことができます。

■ コンセプト

水晶彫®という独自技法で、生地から一貫生産で創る器は波佐見焼の中でも個性を出しています。ステムの長いワイングラスも作っていますが、もっと気軽にワインなどを楽しみたいというお客様のニーズや、来年オープン予定のチャイニーズレストランから紹興酒グラスを陶磁器で一新したいとのオファーも同時期にあり、香りも楽しめるグラスのフォルムも意識して開発、デザインしました。



ナガサキムーンケーキ

- 受賞者 / 和田 留維 (チャイオン株式会社)
- デザイナー / 古澤 かのこ・嶺 初菜
(株式会社デザイン・スーパーマーケット)

■ サイズ

ナガサキムーンケーキ (小豆・チーズ・紫芋・黒胡麻・抹茶)

750×750×430mm

ナガサキムーンケーキ 5 種詰合せ

750×750×2200mm

ナガサキムーンケーキ 3 種詰合せ

750×430×2200mm

■ 価格 (税込)

ナガサキムーンケーキ (小豆・チーズ・紫芋・黒胡麻・抹茶)

332 円

ナガサキムーンケーキ 5 種詰合せ 1,770 円

ナガサキムーンケーキ 3 種詰合せ 1,100 円

■ 問合先 / チャイオン株式会社

TEL : 095-800-7017

URL : <https://chaeon.co.jp>

■ 販売先

チャイデリカ EC サイト、長崎街道かもめ市場



■ 審査講評

個包装もスリーブ箱も落ち着いた色合いできちんとデザインされていて美味しそうな月餅の味と高級感が表現されています。個包装は単品でも売れる様に、また在庫リスクも考慮した共通デザインで、台湾タイル風であり、長崎をモチーフとしたノスタルジックなイラストと模様が施されています。それに貼るシールは共通デザインでありながら色変えて、味展開がされています。スリーブ箱は、共通デザインで個包装が3個入りの横型ケース、個包装が5個入りの縦型ケースで、個包装がどちらにでも入れられます。個包装のサイドの面の緑面とピンク面の色を交互に並べ、楽しく活かした単品数によるスリーブのデザイン展開が今後も可能でしょう。パッケージ製作費用をかけずに上手く展開できる様に工夫されたシステムに一目置きました。(数野 美子)

■ 商品概要

中国の伝統的な「月餅」をアレンジ。長崎独自「和華蘭 (わからん) 文化」を「ナガサキムーンケーキ」で表現しました。「和」は日本人に親しみのある「餡子」を使用し、「華」は製造方法・文化・砂糖を、「蘭」は西洋のお菓子の文化を織り交ぜた商品です。

■ コンセプト

長崎県産の太陽卵を使用。中国の伝統的なパイ生地を一つひとつを折り込み、層の数や渦巻模様、食感などこだわりって仕上げています。



イキノクラフト
IKINOCRAFT

■ 受賞者 / 石橋 福太郎（壱岐の蔵酒造株式会社）

■ デザイナー / 梶原 道生
（カジワラブランディング株式会社）

■ サイズ

IKINOCRAFT

いちごソーダ・ゆずソーダ・島ボール・樽ボール

55×55×218mm

■ 価格（税込）

594 円

■ 問合先／壱岐の蔵酒造株式会社

TEL：0920-45-2111

URL：https://ikinokura.shop-pro.jp/?mode=f1

■ 販売先

IKINOCRAFT 公式 EC サイト、お土産横丁 shikioriori、
スーパーバリューイチャマ、イオン壱岐店、島内酒販店



■ 審査講評

商品名 “IKINOCRAFT” の如く、壱岐の工芸品に相応しい good な印象を受けました。”若い世代へ壱岐焼酎の歴史を知って欲しい、文化と歴史を守りたい”との造り手の想いが込められた各瓶は異彩を放っていました。

使用品は全て自然由来であり、SDGs の観点で規格外品を取り入れるなどコンセプトが明確で、地域のみならず地球にも寄り添った商品だと感じました。また、メインターゲット層に合わせたデザイン、アルコール度数なども綿密な商品設計を窺えました。大義があって、ブランド・ストーリー性がある本商品が高く評価されるのは、ごく自然の事であると思えます。今後も永く在り続けて欲しいと思います。（西村 健）

■ 商品概要

壱岐の島初低アルコールスパークリング飲料（RTD）。アウトドア、お祭り、お風呂上りなどそのまま冷やしてお飲みいただけます。

■ コンセプト

すべて壱岐焼酎をベースにしているため、デザインの中央に描かれているロゴは麦 2、米麴 1 の割合を表現しており、壱岐の蔵酒造が手がけるクラフト飲料という意味で IKINOCRAFT と命名しました。またラベル紙は CRAFT＝クラフト紙を使用しており、氷に直接漬け込んで冷やしても剥がれないラベルです。商品別にアルコール度数も異なるので選ぶ楽しみや、飲み比べもできます。



長崎カステリーヌ(プレーン・ショコラ)

■ 受賞者 / 田中 直高 (株式会社 タナカヤ)

■ デザイナー / 米澤 祐子

■ サイズ

180mm×90mm×70mm

■ 価格 (税込)

2,700 円

■ 問合先 / 株式会社 タナカヤ

TEL : 095-825-2221

URL : <https://casterrine.jp>



■ 販売先

タナカヤ1階「ながさき百貨店」、ハウステンボス「カステラの城」

■ 審査講評

ふわふわしたカステラと濃厚たまごテリーヌのマリアージュ。二つのそれぞれの異なる食感がお互いの味わいを引き立てつつ、新たな味わいを生み出すカステリーヌ。カステラの長い歴史をイメージさせるレトロな雰囲気を醸し出すパッケージにも魅了される一品。箱の表面や側面の商品名へエンボス加工が施されるなどひと手間かけたアピールも心憎い演出である。黄色・オレンジを基調としたプレーンと濃茶色のショコラ、ともに並んだときの存在感はひと際目立つ。両者をセットする外装箱についても、Simple is best. を体現しつつ上品さを感じさせる。

歴史あるカステラに新しい変化を加えつつもこれまでの伝統を大切にしたいとの、作り手の想いも噛みしめながら味わいたい。

(大江 貴尚)

■ 商品概要

長崎の銘菓「カステラ」と「テリーヌ」を組み合わせ2層の異なる食感がそれぞれの味わいを引き立て合い、混ざり合いながら、新しい味わいを生み出す新感覚&新食感スイーツです。

■ コンセプト

一見異端なのに王道を感じる、目新しいのに伝統を感じる。新たな長崎の定番の逸品となりえるような商品パッケージを目指し、既成概念に無いアイデアを組み合わせ、『長崎らしい商品』であることを仄かに感じられるような模様を配置しました。



ハイム プロダクト hime products

- 受賞者 / 樋渡 常司 (有限会社 藍染窯)
- デザイナー / 依田 慎二・石原 靖世 (長崎県窯業技術センター)
樋渡 常司 (有限会社 藍染窯) (以上 PD)
羽山 潤一 (デジマグラフ株式会社) (AD)

■ サイズ

- ①DONABE SKILLET |solo| 175 × 175 × 90mm
- ②TOBAN GRILL |solo| 227 × 97 × 17mm
- ③OVAL |solo| 100 × 235 × 65mm
- ④SIERRA CAP |M| 175 × 175 × 90mm
- ⑤DONABE SKILLET solo CASE 200 × 200 × 110mm
- ⑥MOON SPICE SERIES 50 × 50 × 130mm

■ 価格 (税込)

- ①5,280 円 ②2,640 円 ③3,960 円 ④5,280 円
- ⑤4,180 円 ⑥810 円

■ 問合先 / 有限会社 藍染窯

TEL : 0956-59-9498

URL : <https://aizengama.com/contact/>

■ 販売先

SUMIYAKICKASS(諫早市)、MONO THREE(福岡県)
tateisucanna(東京都)、Camp Gear Base(東京都) など



■ 審査講評

波佐見焼の新境地を探るデザインチャレンジ。これまでのテーブルウェアからアウトドアへ領域を超えて展開するにあたり、アウトドアならではの厳しい要求品質を満たすための素材開発・形状検討・設計がしっかりと行われた点がデザインから伝わってくる。陶磁器をアウトドアへ展開する際に懸念される割れに対しても、割れにくいようにフィッティングされた専用設計のキャリングケース、万一割れた際の安心の交換サービスまで、使う人の立場に立った配慮がされている点が素晴らしい。

新しいことへのチャレンジは課題が多くつきまとうが、今後も課題にしっかり向き合った真摯なもののづくりを続けて頂き、ぜひカテゴリー・リーダーを目指して頂きたい。(稲垣 揚平)

■ 商品概要

「アウトドアでも、家でも使える」をコンセプトに開発された波佐見焼のクッキングギア。直火可能、お米も美味しく炊ける。アウトドアの時だけでなく、日常でも使えるものにすることで使用シーンを増やしました。高い保温性と蓄熱性を持ち、焼く・炊く・煮込む・蒸す・燻す、様々な料理に対応しています。

■ コンセプト

ネーミングは hiking(アウトドア)home(自宅) の両方で使えることを表す造語。窯の形状をロゴデザインに込めています。スタッキングして収納でき、金属製のギアにはない色合いが楽しめます。



金銀小分け皿

■ 受賞者 / 重山陶器株式会社

■ デザイナー / 重山陶器株式会社

■ サイズ

小分け豆皿 雲・月 140×80×10mm

小分け花皿 桜・金魚・紅葉・椿 164×85×10mm

■ 価格（税込）

小分け豆皿 雲 1,848 円

小分け豆皿 月 2,640 円

小分け豆皿 桜・金魚・紅葉・椿 1,650 円

■ 問合先 / 重山陶器株式会社

TEL : 0956-85-5000

URL : <https://www.jyuzan.jp>



■ 販売先

重山陶器実店舗、(株)浜陶店舗

■ 審査講評

波佐見焼の上絵技法を用いたシンプルで上品な小分け皿。ペースとなる小分け皿の持つシンプルかつ繊細な形状の魅力を壊すことなく加飾された絵付け柄は、金銀をあしらった上品な表現で魅力的なイメージを演出している。小分け皿の形状も、使い勝手に配慮された緻密なデザインがされている。使う時の減塩効果を狙った浅い構造や、使わない際の収納時のスタッキングに配慮した、高台部分の切り欠きは、当たり前のようだが使った人には分かる配慮が心憎い。ターゲットとなる、旅館・料亭・レストランといったサービス向けとしても申し分なく、今後も上絵の柄や技法の掛け合わせによって幅広い展開が可能で今後も楽しみです。(稲垣 揚平)

■ 商品概要

2つの皿が合わさった形状で、2種類の調味料を同時に提供したり、カップの受け皿としても使用できます。

波佐見焼の手描きの技術を使い日本の四季を表現しています。冬の花として、長崎県花である椿を採用しています。

■ コンセプト

金銀の上絵の具を使って日本の美しい情景を華やかに表現しました。特別な日のお料理を、もっと特別に輝かせます。

選定委員会特別賞

Special Prize



はさみ まい

八三三米くらわんかセット、八三三米

- 受賞者 / 波佐見陶磁器工業協同組合
- デザイナー / 平尾 由希 (株式会社 FOODSNOW)
波佐見焼窯元 14 社

■ サイズ

- ①米 (八三三米) 300g 75×65×75 mm
- ②茶碗 120×120×55 mm
- ③箸置き 12×25×48 mm

■ 価格 (税込)

- ①②③のセット 2,970 円
- 米 (八三三米) 2kg 袋 1,000 円
- 米 (八三三米) 5kg 袋 2,400 円

■ 問合先 / 波佐見陶磁器工業協同組合

TEL : 0956-85-3003

URL : <https://www.hasamiyaki.or.jp>



■ 販売先

波佐見陶磁器工業協同組合、波佐見町観光協会、
ネットストア「八三三米くらわんか SHOP」

■ 審査講評

波佐見焼をつくる工程で使われ、劣化すると廃棄されてきた石膏を、農家が稲作の肥料としてリサイクルして栽培する「八三三米」。この念いを窯元による 14 のカタチ「くらわんか茶碗」と「箸置き」にデザイン。そして波佐見の郷土料理の「ミニレシピブック」と取り組み「メッセージ」のデザイン。そしてこれらを「ギフトボックス」にまとめたデザイン。この取り組みは、波佐見焼での長年の窯元の課題に向かい合い、エシカル消費を意識し、リサイクルデザインによる「八三三米」を、選べるプロダクトデザインの「くらわんか茶碗」から「ミニレシピブック」などのコミュニケーションデザイン、それらをパッケージするエコロジーデザインに至る、多様なデザインの連環によるサステナブルな食生活の“しくみ”をデザインしたことが高く評価される。(森田 昌嗣)

■ 商品概要

波佐見町は長崎県でも有数の米どころ。米は長崎を代表する品種(にこまる、ヒノヒカリ)を採用し、農業と窯業の「半農半陶の波佐見町」ならではの商品を目指しました。八三三米は付属のレシピブックに掲載されている波佐見町の郷土料理などに調理するのがおすすめ。

■ コンセプト

エシカル消費を意識し、長年の課題に向き合う波佐見焼の窯元たちによる波佐見の未来のための取り組みが伝わる商品。おいしいお米と 14 の茶碗デザインに込めた窯元の想いをお楽しみいただけます。

選定委員会特別賞

Special Prize



ゴー トウ ウドン
Go to udon

■ 受賞者 / 太田製麺所

■ デザイナー / レッドマン株式会社
株式会社 栗辻デザイン

■ サイズ

①うどん 85×280mm

②Tシャツ S・M・Lサイズ

③鉛筆 (3本入り) 30×180mm

④付箋 105×85mm

■ 価格 (税込)

①440円 ②3,300円

③440円 ④440円

■ 問合先 / 太田製麺所

TEL : 0959-52-2076

<https://www.umaiudon.com>

■ 販売先

太田製麺所 本店 (新上五島町青方郷 1144-10)

出島太田製麺所 (長崎県長崎市出島町 1-1)

日本橋長崎館 (東京都中央区日本橋 2-1-3)

太田製麺所HP



■ 審査講評

五島列島の郷土食として長く根付いてきた「五島うどん」。今回はうどんだけでなく、鉛筆、付箋紙、Tシャツと「五島うどんをさらに広めたい」と作り手の強い想いを感じさせてくれる内容である。地名表記の「Goto」と「(どこどこへ) 行く」の「Go to」を掛け合わせられるのは「五島」だけという強みを活かした、「勢い」というか「ノリの良さ」に「一本取られました」の印象である。うどん・鉛筆の包装と付箋紙の色使いはオレンジであり、とても存在感をアピールしてくれる。Tシャツの色合いも同様にオレンジで揃えてみれば、「Go to Udon」としてのブランドの統一感がさらに図られるのかもしれない。

(大江 貴尚)

■ 商品概要

上五島より『もっと五島うどんを楽しもう!』をお届けする Go to udon。主役商品は、素材に工夫をこらした新しい「五島うどん」。食感に特徴を持たせ、より多くの食べ方が提案できる商品となりました。「食べる・うどん」、のほか「着る・Tシャツ」や「書く・鉛筆 / 付箋」など、暮らしの中で五島やうどんを身近に感じられる商品も展開しました。

■ コンセプト

新しく開発された主役商品の五島うどんは「パスタ感覚で楽しめる」といった特徴をもつことから、従来の商品との差別化を図るため、英語表記・横組み・印象に残る配色を意識しパッケージデザインを行いました。



長崎スープカレー(長崎芳寿豚) レトロパック

■ 受賞者 / 長崎スープカレープロジェクト (株式会社稲佐山観光ホテル)

■ デザイナー / 羽山 潤一 (デジマグラフ株式会社)

■ 問合先 / 株式会社 稲佐山観光ホテル

TEL : 095-861-4151

URL : <https://www.nagasaki-soupcurry.com>



■ 商品概要

長崎人のソウルフードであるちゃんぽんとココナツミルクをブレンド。スパイスは南蛮貿易時代から交易の中で長崎に渡って来ていた舶来品、素材は日本一幸せな豚と謳われるブランド豚「長崎芳寿豚」、和華蘭文化香る長崎の異文化交流を現代のカレーに表現した商品です。

■ コンセプト

スパイス交易先進の地としての歴史。和・華・蘭の食文化の融合。長崎ならではのご当地カレーとして南蛮美術をモチーフに取り入れ、売り場で埋もれないデザインとしました。

どの街にも、その街らしい色や形があると思います。目にする風景や、街並み色使い。その印象をパッケージでの造形にも反映し、土産物としてのシズルにもこだわっています。

■ サイズ

30×155×200mm

■ 価格(税込)

1,200 円

■ 販売先

長崎空港、長崎マルシェ Jimo、タナカやながさき百貨店、すみや、稲佐山観光ホテル、長崎 IK ホテル他



まあるい塩セット

■ 受賞者 / 南 慎太郎 (株式会社 虎屋)

■ デザイナー / 古澤 かのこ (株式会社デザイン・スーパーマーケット)

■ 問合先 / 株式会社 虎屋

TEL : 0959-54-1056

URL : <https://www.goto-toraya.com>



■ 商品概要

五島列島の美しい海から汲み取った海水から手作りしている自然塩のなかでも、一番塩である「まあるい塩」は、まろやかでまあるい味が特徴です。海をイメージしたかわいいギフトボックスに塩こしょうとハーブ塩と合わせた3本が入っています。

■ コンセプト

五島の海水で作ったお塩の3本セット箱。商品を手にした方々へ、五島の海の実しさも一緒にお届けしたいとの想いでパッケージには昼と夜の風景、鳥、椿、お塩をあしらいました。

1つの箱で2通りの見せ方ができる造りで、蓋を取ると塩作りのこだわりを記載されています。

■ サイズ

60×180×140mm

■ 価格(税込)

1,850 円

■ 販売先

株式会社石丸文行堂本店、みいらく万葉村、株式会社エレナ有川店、ごと株式会社、カミティバリュウ、五島つばき空港、新上五島町観光物産センター、江口土産品



鬼岳クグロフ

■ 受賞者 / 畑中 重徳（有限会社 観光ビルはたなか）

■ デザイナー / 羽山 潤一（デジマグラフ株式会社）

■ 問合先 / 有限会社 観光ビルはたなか

TEL : 0959-72-3346

URL : <https://www.hatanaka.cc>



■ 商品概要

五島茶、五島の椿油、五島の卵。五島のローカルメイドの材料をふんだんに使いました。またクグロフ型を採用して形にもこだわり福江島のシンボル『鬼岳』を表現したり、五島茶のチョコレートをお菓子にかけ、『鬼岳』の芝生を再現して味と見た目両方にこだわり焼いています。五島茶の爽やかな香りとともに、自然豊かな五島を想い浮かべて頂ければ嬉しいです。

■ コンセプト

五島、福江島のシンボルである「鬼岳」をイメージしたパッケージデザイン。特に鬼岳の山の色、芝生のイメージを再現。持ち帰りやすく、取っ手付きのデザインにしました。

■ サイズ

160×160×115mm

■ 価格（税込）

2,000円

■ 販売先

有限会社観光ビルはたなか本店、シティモール店、五島つばき空港売店



天晴れ バラモンちゃん

■ 受賞者 / 畑中 重徳（有限会社 観光ビルはたなか）

■ デザイナー / 羽山 潤一（デジマグラフ株式会社）

■ 問合先 / 有限会社 観光ビルはたなか

TEL : 0959-72-3346

URL : <https://www.hatanaka.cc>



■ 商品概要

五島市のゆるキャラであるバラモンちゃんの形をした塩キャラメル味のマドレーヌです。芳醇なキャラメル風味の生地、甘く豊かな香りを引き出すアクセントとして五島灘の塩と五島産椿油を加え、丁寧に焼き上げています。

■ コンセプト

五島市のゆるキャラであるバラモンちゃんのカタチも忠実に再現したマドレーヌ。パッケージはバラモンちゃんのかawaiiさとバラモン風をイメージした空を飛んでるようなキャラクターのパッケージデザインを目指しました。

■ サイズ

①天晴れバラモンちゃん（4個入り） 195×95×35mm

②天晴れバラモンちゃん（8個入り） 195×195×35mm

■ 価格（税込）

①790円 ②1,580円

■ 販売先

有限会社観光ビルはたなか本店、シティモール店、五島福江港ターミナル各売店、五島つばき空港売店



G06-C ギフトセット

■ 受賞者 / 株式会社 九州茶々

■ 問合先 / 株式会社 九州茶々

TEL : 050-3637-9508

URL : <https://kyushuchacha.com>



■ 商品概要

九州各地の茶園に直接出向き、自分たちが飲んでおいしいと思ったものを正直にセレクトしています。茶葉はもちろん包装や製造、流通まで品質管理を徹底しています。棒ほうじ茶は九州のブレンドですが、ふるいわけの工程で上質な茎の部分だけを集め、内側から浅煎りの火入をしているため、見た目にも美しく、品のあるほのかな甘みを感じる仕上がりになっています。

■ コンセプト

日本の伝統的な茶道や茶の文化からインスピレーションを得て、現代のデザインに織り交ぜることを目指しました。

■ サイズ

①長崎緑茶ティーバッグ(10包) 55×120×200mm

②棒ほうじ茶(10包) 55×120×200mm

③ティーバッグ(1包) 1×110×130mm

④抹茶入長崎緑茶(30g) 65×70×85mm

⑤ギフトボックス 71×203×204mm

⑥紙袋 80×215×290mm

■ 価格(税込)

5,000 円

■ 販売先

九州茶々(長崎市松山町)、武雄温泉駅内 武雄 旅 書店、アイランド長崎、ホテル長崎、ながさき百貨店、ANA FESTA 長崎空港、ANA FESTA 福岡空港国内線、九州茶々オンラインストア



長崎バジル贅沢ソース

■ 受賞者 / ホテルニュータンダ

■ デザイナー / 納富 司(納富 司デザイン事務所)

■ 問合先 / ホテルニュータンダ

TEL : 095-827-6121

URL : <https://newtanda.com>



■ 商品概要

美しい海に囲まれた長崎市の最南端、野母崎半島で潮風と太陽の恵みを浴びて育ったスイートバジル。その香り高いバジルを贅沢に使ったソースです。塩味を抑え、昆布茶や塩麹を使うことで日本人好みの味に仕上がっています。パスタだけでなく肉・魚・豆腐・野菜等、色んな料理に「かけるだけ・混ぜるだけ・添えるだけ」でシェフの味をご家庭で、それも簡単便利にご使用いただけます。

■ コンセプト

バジルの葉をグラフィカルなデザインでシンボリックに表現。贅沢ソースシリーズ「高島トマト贅沢ソース」との統一感を持たせるためシンプル & モダンなデザインテイストを踏襲。小さな商品ながら上質で存在感があり、プチ贅沢を楽しむターゲット層に響くデザインを目指しました。

■ サイズ

52×62 mm

■ 価格(税込)

1,080 円

■ 販売先

ホテルニュータンダ売店、石丸文行堂、すみや、いろはや出島店、いろはや長崎駅店、ながさき百貨店、ファンタスマーケット、ベーカリーオロン、一瀬珈琲、九州ヴォイス天神ソラリア店、日本橋長崎館



ワイン酵母仕込み 茜鶴 ミニトマトのお酒

- 受賞者 / 宮下 清次郎 (株式会社 Madder Red)
■ デザイナー / 株式会社 丸信

■ 問合先 / 株式会社 Madder Red
TEL : 070-8490-3064
URL : <https://www.miyashitanouen.com>



■ 商品概要

諫早市森山町干拓地で特別栽培した完熟して最も美味しいミニトマトから生まれたワイン酵母仕込みのお酒。ミニトマトのヘタを1つ1つとり手間暇かけてワイン工場にて醸造。甘口 Alc.8%はミニトマトのフルーティな味わいで女性に人気。発売して1ヶ月でフェミナリーズ世界ワインコンクールのリキュール部門にて「銀賞」を受賞。辛口 Alc.12%はミニトマトの風味もしっかりあり、さっぱりキレのある大人の味わいになっています。

■ コンセプト

女性も思わず、「可愛い」と手に取ってもらえるようなデザインを意識しました。ミニトマトを抽象的に丸で表現し、ミニトマトを使用したワイン酵母仕込みのお酒であることが見てわかり、非常に珍しいミニトマトのお酒に高級感を持たせたデザインにしました。

■ サイズ

60×60×293mm

■ 価格 (税込)

4,180 円～

■ 販売先

宮下農園



杵の川純米酒 ★と……。～スタート～

- 受賞者 / 瀬頭 信介 (株式会社 杵の川)
■ デザイナー / 江口 正和
(株式会社 杵の川 marketing design SAKAZUKI)

■ 問合先 / 株式会社 杵の川
TEL : 0957-22-5600
URL : <https://www.kinokawa.co.jp>



■ 商品概要

甘味が強く濃厚な諫早産小長井牡蠣や華漣とペアリングする為に開発された日本酒。醸造した味わいは、まるで柑橘やハーブ、そしてシャインマスカットのような香味を感じるテイストです。

■ コンセプト

有明海のスター的存在のオイスターと (TO) と合わせる酒。また諫早湾漁協との初めての試み (START) をネーミング化した「杵川純米酒★と……。～スタート～」。特別な牡蠣に合わせる専用の清酒はメタリック印刷を採用し特別感が伝わる仕上がり。牡蠣殻の石灰質を表現するために、ラベルには新素材LIMEXを使用。現地を船で視察する中からデザインを生み出しました。

■ サイズ

①300ml 68×68×198mm
②720ml 80×80×295mm

■ 価格 (税込)

①935円
②1,870 円

■ 販売先

蔵元ファクトリーきのかわよかよか (杵の川直売所)、酒販店、スーパー



ハーディ ジェームス

HARDY JAMES TYPE SEA-1 & TYPE AIR-1

■ 受賞者 / 永田 光央 (株式会社 CL.1978)

■ デザイナー / 永田 光央 (株式会社 CL.1978)

■ 問合先 / 株式会社 CL.1978

TEL : 0956-37-8984

URL : <https://www.cl1978.com>



■ 商品概要

米軍基地がある佐世保で作られたメイドイン佐世保のジーンズ。パターンメイキングから、裁断、縫製まで全ての作業を佐世保で行っており、ジーンズで最も重要とされる色落や経年変化に楽しみ、現代のファッションに合うデザイン・シルエット・パーツなどをクリーンなジーンズになるように細部までこだわりました。

■ コンセプト

専用のボックスとフラッシュャーのデザインも佐世保とアメリカの要素を混ぜて、九十九島の島々の形で表現したカモフラージュ柄にしました。シンプルに線だけで表現し、一部中が見えるように島をくり抜き窓にしました。フラッシュャーはアイテムの種類によって色の組み合わせを変え、箱を開けたときに目を引く工夫をしました。

■ サイズ

- ①ジーンズ・TYPE SEA-1 セミオーダー可
- ②ジャケット・TYPE AIR-1

■ 価格 (税込)

①28,600 円

②37,400 円

■ 販売先

HARDY JAMES



べっこう

長崎光細工鼈甲 (亀甲と日本の伝統模様)

■ 受賞者 / 小山 貴之 (NAGASAKI Day One)

■ デザイナー / 小山 貴之 (TYK Studio)

■ 問合先 / NAGASAKI Day One

TEL : 080-9107-0580

URL : <https://www.ngsdayone.com>



■ 商品概要

「光細工鼈甲」は、長崎に古くから息づく“べっ甲細工”の製造工程を、グラフィックソフトによる精緻なデザインとレーザーカッターによる切削加工とで現代的にアップデートする、いわば伝統工芸のDXです。レーザーによる高速かつ正確なカットは、洗練されたラインと繊細なエッジを持つ製品の反復生産を可能にし、すべてが手作業ゆえにいわゆる一点モノが当たり前だったべっ甲細工の世界に、新たな道を拓きます。

使用する工具はすべて市販品であり、特殊かつ入手困難な工具を必要とする伝統工芸のあり方を、持続可能性という観点から新たにデザインする試みでもあります。なお“磨き”や“貼り合わせ”などの基本加工は、昔ながらの手作業を守っています。

■ コンセプト

追求したのは、べっ甲アクセサリーの新たな魅力と可能性です。良い意味でべっ甲細工らしくない微細かつ正確な透かし彫りで、ファンの裾野を広げることを目指しています。

■ サイズ

28×24×2.5mm

■ 価格 (税込)

8,800 円

■ 販売先

オンライン販売のみ

デザイン相談窓口の紹介

長崎県産業デザインネットワークでは、会員であるデザイナーやデザイン関連企業を登録した「長崎デザイナーズバンク」を設置し、長崎県内の製造業や食品加工業など様々な事業者の方々の新商品の開発や既存商品の改良、パッケージやホームページの制作、企業のブランディング等、デザインに関する相談に対して、バンクに登録しているデザイナーやデザイン関連企業をご紹介します。相談をご希望の方は、随時、登録デザイナーをご紹介しますので、下記2次元コードから事務局までお問い合わせください。

登録デザイナー等につきましては、下記2次元コードをご覧ください。



お問い合わせ
フォーム



デザイナー

長崎デザインアワード 2023

発行 令和6年3月6日

編集発行 長崎県産業労働部 企業振興課

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町 3-1 TEL：095-895-2637

協力 長崎県産業デザインネットワーク

印刷 (株) マルクスインターナショナル

※本誌掲載の記事、写真、図表等の無断転写（コピー）、転載、転用、複製を固く禁じます。



Nagasaki Design Award 2023

長崎デザインアワード 2023