



**Nagasaki Design
Award 2025**

長崎デザインアワード 2025

概 要

■ 目的

「長崎デザインアワード2025」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ことを目的に開催しています。

■ 募集期間

令和7年6月9日（月）～ 令和7年9月30日（火）

■ 「長崎デザインアワード2025」応募状況

応募総数：56点

■ 賞

大賞 1点 金賞 2点 銀賞 3点
選定委員会特別賞 2点 奨励賞 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6年4月1日から令和7年8月31日までの間に商品化し、現在販売されているもの。

■ 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
長濱 雅彦
デザインディレクター
東京藝術大学 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



服部 滋樹
グラフィックデザイナー
有限会社デコラティブモード
ナンバースリー
代表取締役



熊谷 明博
JR九州リテール 株式会社
取締役執行役員



今里 真菜
株式会社COCOアドバンス
TSUTAYA事業部

総 評

長崎デザインアワードは、今年度で節目の15年目を迎えました。この間、不確実な社会情勢にありながら、県が「デザイン振興」という、成果が数字に現れにくい事業に真摯に向き合い、継続してきたことに、まずは深い敬意を表したいと思います。

今回、大賞に輝いた刺繍アクセサリブランド「RACCAN(ラッカ)」は、再生糸を用いたサステナブルな背景に加え、AI(人工知能)の活用という極めて今日的な手法が評価されました。これまで職人が苦勞してきたデザインと技術の融合をAIによって加速させ、安定生産を可能にした点は、人材不足や働き方改革といった「良きものをつくる」上での障壁を打破する、斬新なデザインソリューションです。都市部マーケットにも十分通用する審美性と、課題解決という背景が合致した、まさに今、地方が参照すべき成功モデルと言えるでしょう。

また、今回の審査を通して浮かび上がったのは、最新テクノロジーの活用だけでなく、メーカー側が「社会構造の変化」に鋭いアンテナを向け、機敏に対応し始めている点です。

銀賞の「ごとう手延べうどん」は、単身世帯の増加といったライフスタイルの変化を見据え、従来の200g規格を160gへとスリム化。ライトな使い心地を爽やかなパッケージで表現し、都会の消費者の生活に溶け込むデザインを実現しました。同じく銀賞の「IKINOCRAFT GIN」も、従来の「お酒のUI(昭和的なインターフェース)」に真っ向から異議を唱え、個人の嗜好を重視する新しい愛飲者層に向け、化粧品のような審美的なボトルで果敢に挑戦しています。

かつてボードリヤールは「モノは記号化されないと消費されない」と説きました。資本主義社会の中で差別化を図りつつ、同時に伝統を守り抜くという、地方のデザイン活動は常にアンビバレントで難しい舵取りを強いられます。しかし、今回の応募作品には、県内企業のデザインへの理解が着実に深まっている確かな手応えがありました。これこそが15年間のアワードの最大の成果ではないでしょうか。

“新しもの好き”で失敗を恐れず、長崎ならではの開放的な県民性は、デザイン力を磨く上で欠かせない資質です。この地が育んできた気質が、次の10年、20年とどのような進化を見せてくれるのか。長崎デザインアワード2030に向けた新たな挑戦が、今から楽しみでなりません。

選定委員長 長濱 雅彦



入賞商品一覧

ページ Page	賞 Prize	受賞商品(受賞者) Products (Prize-winner)
05	大賞	<small>ラッカン</small> RACCAN (有限会社 山崎マーク)
06	金賞	へこはずしおこし (兵児葉寿司おこし本舗)
07	金賞	GOTOGIN ミニチュアボトル (株式会社 五島つばき蒸溜所)
08	銀賞	しま旅カステラ (一般社団法人 新上五島町観光物産協会)
09	銀賞	ごとう手延べうどん つむぎ (株式会社 マルマス)
10	銀賞	JAPANESE IKINOCRAFT GIN オリジナル (老岐の蔵酒造株式会社)
11	選定委員会特別賞	大島トマトジュース ルビーのしずく (大島トマト農園)
12	選定委員会特別賞	T型スープボウル (白山陶器株式会社)
13	奨励賞	長崎蔵嗜 煎り酒 (株式会社 杵の川)
14	奨励賞	中高生のための軽く感じるリュック <small>ショエール</small> ShoEir (有限会社 華まる屋)



入選商品一覧

ページ Page	賞 Prize	入選商品(入選者) Products (Prize-winner)
15	入選	たかしまフルーティートマトのお酒(株式会社 Pebble) RAMENBOWL RAMENSPOON(白山陶器株式会社)
16	入選	August Nine(安永 年軌) 長崎びわ酢サイダー(合同会社 楽々工房)
17	入選	<small>コトコト</small> cotocoto e-holder4(西海陶器株式会社) 長崎美景(株式会社 石丸文行堂)
18	入選	おちゃふく 急須セット(急須、茶缶、茶匙)(有限会社 山下陶苑) 飛魚の身ぼろぼろ(一般社団法人 平戸観光協会)
19	入選	旅するガラス(旅するガラス) <small>ウエストリー</small> MADE IN NAGASAKIスーツブランド「WESTORY」の V・ファーレン長崎オフィシャルスーツ(株式会社 エミネントスラックス)





ラッカ RACCAN

- 受賞者 / 有限会社 山崎マーク
- デザイナー / 矢澤 拓隼(デジマグラフ株式会社)

- サイズ
- Frameシリーズ W21×H27mm
- Gardenシリーズ W23×H28mm
- Shapeシリーズ W29×H29mm

- 価格
- Frameシリーズ 4,400円～(税込)
- Gardenシリーズ 5,280円～(税込)
- Shapeシリーズ 4,400円～(税込)

- 問合せ
- TEL:0959-32-1423
- URL : <https://raccan.com>



- 販売先
- RACCANオンラインストア、
- CONCENT SHIBUYA、
- そとがわとなかみ、HOGET

■ 審査講評

西海市で培われた職人技術に最新のAIミシンを掛け合わせ、刺繍加工業の新たな活路を見出す挑戦的な取り組みが、インナーブランディングの模範として高く評価されました。幅広い年代やファッションに馴染む豊富なラインナップと、糸製品ながら高い耐久性を実現した造形美は、長崎から世界へ羽ばたくブランドとしての可能性を十分に感じさせ、今後の販路拡大に大きな期待が寄せられています。

■ 商品概要

長崎で48年続く刺繍メーカー「山崎マーク」が、職人技と最新のAI技術を掛け合わせて生み出したエシカルな刺繍アクセサリーブランドです。サステナブルな再生糸を使用し、糸の重なりが生む豊かな発色と立体感で、長崎らしい無国籍な美しさを表現しました。属人的になりがちな刺繍の風合いをAIミシンで再現することで、高い品質と安定生産を両立させています。

■ コンセプト

ブランド名の由来は、作品の完成を記す「落款(らっかん)」から。「ひとつ身につければ、他はシンプルでいい」を掲げ、装いの小さな主役(スーパーアクセント)となるデザインを目指しました。パッケージには刺繍データをモチーフにした意匠を施し、伝統と革新が交差する「長崎マインド」を細部まで詰め込んでいます。



へこはずしおこし

- 受賞者 / 兵児葉寿司おこし本舗
- デザイナー / 納富 司 (納富司デザイン事務所)

■ サイズ
D130 × W60 × H210 mm (クラシック/モダンのサイズ)

- 価格
- 黒おこし・ピーナッツおこし(袋タイプ) 各486円(税込)
へこはずしおこし(クラシック・モダン) 各648円(税込)
化粧箱(24枚) 2,160円(税込)
化粧箱(36枚) 3,240円(税込)

■ 問合せ
TEL : 0957-55-8453

■ 販売先
イオン大村店、マックスバリュ空港通り店、
マックスバリュ大村諏訪店、ゆめmart新大村店、
大きな新鮮村、カトリストア、長崎空港、
道の駅 彼杵の庄、大村市観光案内所 ほか

■ 審査講評

「へこ」をシンボリックに表現したロゴを核に、創業340年以上の伝統を守りつつも、幅広い世代に響く洗練されたデザインへと昇華されています。贈答用から袋入りまで、一貫して視覚的な「映え」と老舗の品格が両立されており、県外観光客にも長崎の歴史と文化を力強く伝える、魅力あふれる仕上がりです。創業から変わらぬ製法へのこだわりと、現代の感性が見事に結びついています。

■ 商品概要

創業1679年、大村・松原宿で生まれた340年以上の歴史を持つ伝統菓子です。米と水飴を主原料に、添加物を一切使用しない優しい味わいは、時の大村藩主がふんどし(兵児)が外れているのにも気づかず食べ続けたという逸話が残るほど。日本遺産「シュガーロード」の構成文化財として、黒糖とピーナッツの変わらぬ美味しさを未来へと受け継いでいます。

■ コンセプト

リ・ブランドを機にパッケージを一新。「兵児(へこ)」をシンボリックに表現したロゴを配し、歴史を重んじる「クラシック」と、現代の感性に響く「モダン」の2種を展開しました。シュガーロードの地域性を象徴する「松」をモチーフに、老舗の品格を保ちつつ、幅広い世代に物語が伝わるデザインを目指しています。



GOTOGIN ミニチュアボトル

- 受賞者 / 株式会社 五島つばき蒸溜所
- デザイナー / 有限会社 川路ヨウセイデザインオフィス

■ サイズ
φ50(同径)×H125 mm

■ 価格
1,500円(税込)

■ 問合せ
URL:<https://gotogin.jp>



■ 販売先
浜屋百貨店

■ 審査講評

椿の花びらを模したボトル形状が、500mlサイズからミニチュアへと展開されることで、より多様なニーズに応えるプロダクトへと進化しました。柔らかな曲線とガラス瓶の透明感が、ジンの薫りや佇まいを見事に表現しています。審査中に「化粧品のような」と声が上がるほど、その形状からくる美しさと五島産としてのアイデンティティが見事に融合しており、デザインの役割を高いレベルで果たしています。

■ 商品概要

「GOTOGIN the origin」の500mlボトルのデザインをそのままに、50mlのミニチュアサイズで再現しました。五島産の「椿のタネ」をキーボタニカルに、17種類のボタニカルから蒸溜された20以上の原酒をブレンドしたこだわりのジンです。お客様からの「小さいサイズが欲しい」という声に応え、お土産やギフト、父の日・バレンタインなどの贈答品にも最適なサイズ感を実現しました。

■ コンセプト

椿の花びらでアロマを包み込む様子を表現した「ツボミボトル」のデザインを、精密なスケールダウンで継承しました。五島の象徴である椿をモチーフにした独創的なフォルムはそのままに、手軽に持ち帰れるサイズにすることで、五島の豊かな香りと記憶をより多くの人に届けることを目指しています。



しま旅カステラ

- 受賞者 / 一般社団法人 新上五島町観光物産協会
- 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
D60×W210×H88mm(セット箱外寸)

- 価格
しま旅カステラ(海塩、椿油、紫芋) 各450円(税込)
しま旅カステラ(セット) 1,400円(税込)

- 問合せ
TEL:0959-42-0964
URL:<https://www.shinkami510.com>



- 販売先
新上五島町観光物産センター(五島うどんの里内)、
浜売店(新上五島町有川港ターミナル内)、
カミティバリュウ(新上五島町浦桑郷)、
長崎空港 エアポートショップMiSoLa-海空-

■ 審査講評

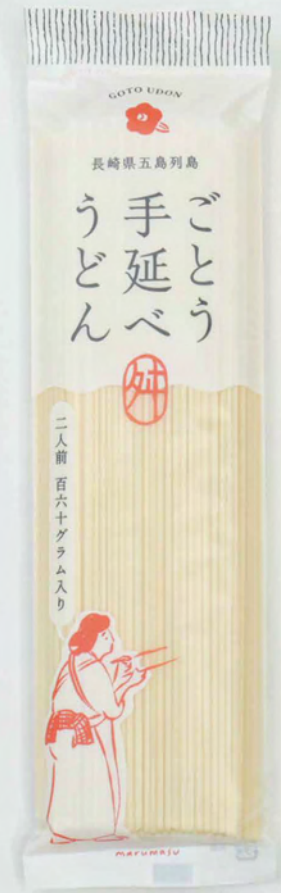
「島の一日を旅する」という物語性と、ターゲット層に響く「エモイ」イラストの活用が秀逸です。単品での手軽さと、3種セットにした際に教会を模した窓から景色が覗くギフトとしての変容性は、ネーミングとデザインを体現しています。自分買いからギフトまでカバーするサイズ感や価格設定を含め、あらゆる要素が「なんだかちょうどいい」感覚として横断的に視覚化された、旅情を誘う秀逸なパッケージです。

■ 商品概要

菓秀苑森長と新上五島町観光物産協会が共同開発した、五島の魅力を詰め込んだお土産です。五島列島の特産品である「海塩」「椿油」「紫芋」を活かした3種類のカステラをラインナップ。手に取るだけで、五島の風景や空気がふわっと広がるような新しい旅の形を提案します。

■ コンセプト

五島の「風景を持ち帰る」をテーマに、しま旅の記憶を呼び起こすようなパッケージデザインを目指しました。それぞれの味を象徴する島の情景をイラストで表現し、自分用にはもちろん、大切な人へ島の風土を共有したくなるような、ストーリー性のある意匠に仕上げています。



ごとう手延べうどん つむぎ

- 受賞者 / 株式会社マルマス
- デザイナー / 有川 智子(草草社)

■ サイズ
D245×W65×H10 mm

■ 価格
378円(税込)

■ 問合せ
TEL : 0959-42-0235
URL: <https://goto-marumasu.jp>



■ 販売先
株式会社マルマスECショップ、新上五島町観光物産協会、
やがための駅、遣唐使ふるさと館、産直市場五島がうまい、
山本海産物、日本橋長崎館

■ 審査講評

現代のライフスタイルに合わせた「ダウンサイジング」の提案は、緻密なリサーチに基づいた秀逸な戦略と言えます。伝統製法を可視化する麺の透けるデザインや、現代的で嫌味のないジャストサイズのパッケージは非常に好感が持てます。時代にあった丁寧な商品見直しを行うことで、より多くの人へ五島うどんの魅力を伝えることができる商品となっています。

■ 商品概要

長崎県・五島列島の伝統製法「手延べ」により、職人が一本一本丹精を込めて仕上げた五島うどんです。五島特産の椿油を贅沢にまとわせることで、つるりとした喉ごしとしなやかなコシ、そして噛むほどに広がる小麦の豊かな風味を実現しました。近年の物価高騰の中でも「より多くの人に五島うどんを身近に感じてほしい」という想いから、品質を維持しつつ手に取りやすいライト価格帯の商品として開発しました。内容量は少人数世帯やお試用に最適な160g(2人前)で、裏面のQRコードからは郷土料理「地獄炊き」のレシピ動画も視聴可能です。

■ コンセプト

五島うどんの美味しさの核である「手延べ製法」に注目し、伝統の技を支える“人”を主役に据えたデザインです。パッケージ中央を透かすことで、中の麺が職人の手によって延ばされていく工程の情景を想起させる仕掛けを施しました。白を基調とした清潔感のあるパッケージに、伝統の所作を象徴する女性のイラストを配し、若年層からシニア層まで幅広く手に取りやすい、コンパクトで可愛い佇まいを目指しました。手間暇に宿る地域の温かな手仕事を、現代のライフスタイルに馴染む形で伝えます。

銀賞
Silver Prize



JAPANESE IKINOCRAFT GIN オリジナル

■ 受賞者 / 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

D65×W65×H260mm

■ 価格

3,300円(税込)

■ 問合せ

TEL:0920-45-2111

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



■ 販売先

壱岐の蔵酒造公式ECサイト、県内酒販店 ほか

■ 審査講評

壱岐の海を象徴する鮮やかなブルーと細身のボトル形状は、従来の「お酒」のイメージを刷新し、まるで化粧品のような洗練された印象を与えます。若者の酒離れという課題に対し、過去の文化に縛られず「今を楽しむ状況」を創り出そうとする果敢なチャレンジ精神が評価されました。古いイメージを捨ててお酒の価値を次のステージへと誘導するこの姿勢は、必ず新しい消費を創造するものと期待されます。

■ 商品概要

長崎県・壱岐の島で500年続く「壱岐焼酎」の伝統技術と、地域の旬の食材が融合して生まれたクラフトジンです。壱岐産の柚子や苺など、SDGsの観点からフードロス削減を目指して活用された副産物を原料に使用しています。フルーティーで芳醇な香りと、山椒によるスッキリとした飲み口が特徴で、炭酸割りやトニック割りでその魅力を最大限に楽しめます。伝統を継承しながらも、これからの長崎の発展を象徴する、歴史と新しさが共存する一品です。

■ コンセプト

壱岐の島の透き通るような【海】をイメージしたブルーグラデーションのボトルデザインが特徴です。女性の手にも馴染みやすいスリムな500ml瓶を採用し、飲酒シーンをまるで化粧品を手にとっているかのような華やかな時間へと演出します。「IKINOCRAFT」のロゴには、壱岐焼酎の伝統製法である「米麴1:大麦2」の比率が表現されており、ラベルをプリント瓶にすることで、氷で直接冷やすアウトドアシーンなどでの利便性も追求しました。お土産としての持ち運びやすさにも配慮し、若い世代やこれからお酒を始める方へ向けて、壱岐の魅力を多角的に発信します。

選定委員会特別賞

Special Prize



大島トマトジュース ルビーのしずく

■ 受賞者 / 大島トマト農園

■ デザイナー / 新美 和季(合同会社 D.M.P LABO)

■ サイズ

720ml D80×W80×H290mm

300ml D80×W80×H290mm

180ml D50×W50×H135mm

■ 価格

720ml 3,200円(税込)

300ml 1,500円(税込)

180ml 800円(税込)

■ 問合せ

TEL:0959-34-5191

URL:<https://oshima-tomato.nagasaki.jp>



■ 販売先

大島トマト農園直売所、大島トマトオンラインショップ、夢彩都、すみや(かもめ市場店、アミュプラザ店)、オリーブベイホテル、ホテルオークラハウステンポス、道の駅させぼくす99、道の駅さいかいみかんどーム、イオン九州オンラインショップ

■ 審査講評

情報量を抑え、余白を活かしたリニューアルにより、商品の持つ上質さと天然素材の良さがより効果的に伝わるようになりました。ハートを想起させるトマトの断面シンボルは、美容や健康に関心の高い層に響く視覚的な「映え」を創出しています。従来の重厚なイメージから、手に取りやすい軽やかなデザインへと進化したことで、自分へのご褒美や贈答品として、さらなる広がりを予感させるデザインです。

■ 商品概要

長崎県西海市大島町の豊かな土壌と独自の微生物農法で育てられた「大島トマト」を100%使用した天然ジュースです。糖度10度以上の濃厚な甘みと酸味のバランスが絶妙で、食塩・添加物・保存料を一切使用せず、素材本来の味わいを凝縮しました。ビタミンCやリコピン等の栄養も豊富で、自分へのご褒美や大切な方への贈答品に最適な、大島でしか味わえない希少な一品です。

■ コンセプト

商品の高価格帯にふさわしい上質さを伝えるため、情報量を削ぎ落とし、余白を活かした洗練されたデザインを採用しました。白を基調にオーガニックな印象を持たせつつ、大島トマトの断面をモチーフにしたシンボルを配することで、視覚的なインパクトを創出しています。ナチュラルコスメのような軽やかさで、美容やライフスタイルに敏感な層の感性に訴え、SNSでも“映える”スタイリッシュな佇まいを目指しました。

選定委員会特別賞

Special Prize



T型スープボウル

- 受賞者 / 白山陶器株式会社
- デザイナー / 富永 和弘(白山陶器株式会社)

■ サイズ
Φ120×W160×H55mm

■ 価格
3,080円(税込)

■ 問合せ
TEL:0956-85-3251
URL:<https://hakusan-porcelain.com>



■ 販売先
白山陶器本社ショールーム、
HAKUSAN SHOP 白山陶器東京ショールーム、
HAKUSAN SHOP オンラインストア ほか

■ 審査講評

機能性、価格、審美性が高次元で調和した、日常に自然に溶け込む器です。両手でも片手でも扱いやすい緩やかな持ち手や、スタッキングを考慮しつつ美しくつながる曲線など、細部まで配慮が行き届いています。手への心地よいフィット感は使うほどに愛着を生み、作り手の優しさが伝わってくる完成度の高さがあります。カラーバリエーションも日常に馴染むよう彩度やトーンが絶妙に配慮されています。

■ 商品概要

波佐見に伝わる陶磁器の量産技術と、職人の確かな手仕事によって生まれたスープボウルです。ふっくらと丸みのあるフォルムが特徴で、今日のカジュアルなライフスタイルに馴染み、日々の食事に楽しさを添えます。高品質と求めやすい価格を両立しており、温かいスープや味噌汁を最後の一口まで美しくすくえる機能性と、使いやすさを追求した一品です。

■ コンセプト

生活必需品としての使いやすさと、器としての完成度を追求しました。両手付きで穴の開いた独特な持ち手は、電子レンジからの出し入れ時にも熱さが伝わりにくく、安定して運べる設計です。やきものらしい豊かな表情を持つ6色のカラーバリエーションを展開。用途や好みに合わせて選ぶ楽しさを提供し、使うほどに愛着が深まるデザインを心がけました。



長崎蔵嗜 煎り酒

- 受賞者 / 株式会社 杵の川
- デザイナー / 江口 正和(蔵の中のデザイナー)
(株式会社 杵の川
marketing&design SAKAZUKI)

■ サイズ
D57×W57×H146mm

■ 価格
702円(税込)

■ 問合せ
TEL:0957-22-5600
URL: <https://www.kinokawa.co.jp>



■ 販売先
清酒杵の川(直売所きのかわよかよか)、長崎お土産すみや、
落水正商店(花たまご)、諫早漁協小長井直売店、
フレッシュ251、ドラゴンシー、道の駅彼杵の荘、
山茶花高原ハーブ園、道の駅ひまわり

■ 審査講評

長崎の和華蘭文化に根差した伝統調味料「煎り酒」を、現代の食文化や減塩・発酵といった健康志向に合わせて再興した点を高く評価したい。蔵の雰囲気一枚の紙で形成し、開くとリーフレットとして活用できるパッケージは、物語性と実用性を兼ね備えた秀逸な工夫である。伝統を未来へつなぐ強い意志と、2つの蔵の協働による地域文化への貢献意識がデザインに凝縮されており、煎り酒を知らない層にもその魅力が直感的に伝わる魅力的な仕上がりとなっている。

■ 商品概要

長崎県央エリア唯一の酒蔵が、長崎独自の多層的な食文化「和華蘭(わからん)文化」に寄り添う調味料として開発した発酵調味料です。醤油よりも塩分が控えめで、梅酢のさっぱりとした味わいが食欲をそそります。美しい褐色は料理の色合いを邪魔せず、そのまま素材にかけて楽しめる健康志向の一品です。

■ コンセプト

「和・華・蘭」が混ざり合う長崎の多様な食卓において、和食のみならず中華や洋食にも馴染む万能な調味料を目指しました。パッケージは、贈り物や土産としても重宝されるよう、洗練されたデザインと使い勝手の良いサイズ感を追求しています。

奨励賞

Encouragement Prize



ショエール

中高生のための軽く感じるリュック ShoEir

- 受賞者 / 有限会社 華まる屋
- デザイナー / 松下 嘉博(有限会社 華まる屋)
/ 深田 至理(有限会社 ハーチ)

■ サイズ
W340×H480×D180 mm

■ 価格
24,800円(税込)

■ 問合せ
TEL:095-865-7546
URL:<https://conpacks.co.jp>



■ 販売先
Conpacks公式ストア

■ 審査講評

若者の通学シーンにフォーカスし、長年当たり前とされてきた重い荷物による負担という課題を解決しようとする姿勢が素晴らしい。独自の内部構造により、驚くほど荷物が軽く感じられる機能性は非常に優れており、学生の生活を大きく変える可能性を秘めている。機能面での完成度は極めて高いが、今後はその機能性を普遍的な価値としつつ、子どもたちがより心から喜べるような外部形状の工夫や装飾性といった「もう一つの豊かさ」への展開にも期待したい。

■ 商品概要

中高生の通学をより快適にするために開発された、高機能通学リュックです。年々増加する通学荷物の負担を軽減するため、重い荷物を高い位置かつ体の近くに固定できる独自構造を採用しました。これにより、姿勢の安定と「軽く感じる」背負い心地を両立しています。教科書と他の荷物を分けて収納できる実用的な設計に加え、防水性能も備えており、毎日の通学を力強く支えます。

■ コンセプト

身体への負担を最小限に抑え、健やかな成長をサポートすることを最優先に設計しました。単なる収納道具ではなく、通学時の姿勢を整える「身体の一部」としての機能美を追求しています。奥の荷物も取り出しやすい構造や、雨の日も安心な防水性など、中高生のリアルな日常に寄り添ったデザインを具現化しました。



たかしまフルーティートマトのお酒

■ 受賞者 / 株式会社 Pebble

■ デザイナー / 羽山 潤一(デジマグラフ株式会社)

■ 問合せ

TEL : 095-870-1200

URL : <https://takashimatomato.pebble-jp.com>



■ 商品概要

長崎の離島・高島にある「たかしま農園」で育てられた、甘く濃厚な「たかしまフルーティートマト」を贅沢に50%使用したお酒です。創業180年を超える地元の老舗「杵の川酒造」と共同開発し、保存料、着色料、糖분을一切加えない無添加製法にこだわりました。トマト本来の自然な甘みと旨みが凝縮された、素材が主役の一本です。

■ コンセプト

元・炭鉱の島という歴史を持つ「高島」の風土と、そこで育つ力強いトマトの魅力伝えるナチュラルな美しさを目指しました。余計なものを削ぎ落とした無添加のレシピを反映し、洗練されながらも親しみやすいビジュアルに仕上げています。現代の住空間や食卓に自然に溶け込み、日常に彩りを添えるデザインがコンセプトです。

■ サイズ

D80×W80×H175 mm

■ 価格

2,750円(税込)

■ 販売先

株式会社 Pebble、石丸文行堂、吉田酒店、大場酒店



RAMENBOWL RAMENSPOON

■ 受賞者 / 白山陶器株式会社

■ デザイナー / 富永 和弘(白山陶器株式会社)

■ 問合せ

TEL : TEL:0956-85-3251

<https://www.hakusan-porcelain.com>



■ 商品概要

白山陶器の「RAMENBOWL」シリーズは、SORI・RIM・WANの3つの個性豊かなフォルムと、口当たりの良さを追求した「ラーメンスプーン」で構成されています。麺1人前を美しく盛り付けられる実用的なサイズ設計で、家庭での一杯を格上げします。5色のマットなカラー展開により、ボウルとスプーンを同色で揃えるなど自由なコーディネートが楽しめます。

■ コンセプト

「家庭で楽しむラーメンをもっと美しく」を掲げ、機能美と現代的な佇まいを両立させました。器の縁の厚みや高台の持ちやすさ、スプーンのすくいやすさなど、ストレスのない使い心地を徹底。無駄を削ぎ落としたミニマルな造形は、和洋問わずどんな食卓にも馴染み、ラーメンだけでなく煮物やスープ料理など、日常の盛鉢としても永く愛用できるデザインです。

■ サイズ

ラーメンボウル φ200×H80mm

ラーメンスプーン W170×D45mm

■ 価格

ラーメンボウル 各3,080円(税込)

ラーメンスプーン 各1,100円(税込)

■ 販売先

白山陶器本社ショールーム、
HAKUSAN SHOP 白山陶器東京ショールーム、
HAKUSAN SHOP オンラインストア ほか



August Nine

■ 受賞者 / 安永 年軌

■ デザイナー / 吉田 典史

■ 問合せ

URL : https://www.instagram.com/aug9_ngs



■ 商品概要

長崎から平和への願いを届けるブランド「August Nine」のシグネチャーアイテム「Pシャツ」。ブランドロゴが映えるスタンダードタイプ(3,850円)と、メッセージタグをあしらったプレミアム仕様(6,600円)を展開しています。性別や世代を問わず日常に溶け込むクリーンなデザインで、売上の一部は平和活動へ寄付されるなど、着ることが未来への一歩につながる一着です。

■ コンセプト

ブランド名に刻まれた「8月9日」の記憶を風化させず、日常の中で「平和(PEACE)」をカジュアルに表現することをコンセプトとしています。象徴的な「P」のタイポグラフィや「Do what you PEACE」というメッセージには、構えず自然体で平和を想う自由なスタイルが投影されています。シンプルながらも芯のある佇まいで、着る人の日常にそっと寄り添うデザインです。

■ サイズ

S / M / L / XL(ユニセックス)

■ 価格

Pシャツ スタンダード(ロゴプリント):3,850円(税込)

Pシャツ Do what you PEACE(タグ縫付):6,600円(税込)

■ 販売先

長崎原爆資料館ミュージアムショップ



長崎びわ酢サイダー

■ 受賞者 / 合同会社 楽々工房

■ 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)

■ 問合せ

TEL : 095-800-7032

URL : <https://rakurakukobo.theshop.jp>



■ 商品概要

長崎県産のびわを贅沢に使用し、時間をかけて丁寧に漬け込んだ「長崎びわ酢」をベースにした、栄養満点の果実酢サイダーです。生産量日本一を誇る長崎びわの豊かな風味と、まろやかな酸味、そして炭酸の爽快感が絶妙に調和しています。200mlの飲みきりサイズで、お土産や日常のちょっとしたプチギフトにも最適な、長崎らしさ溢れる商品です。

■ コンセプト

「長崎の豊かな恵みを、もっと身近に、もっと健やかに」をコンセプトに掲げました。びわ酢の持つナチュラルな色合いを活かし、ラベルには親しみやすさと清潔感のあるデザインを採用。長崎の太陽を浴びて育ったびわの生命力を、シンプルながらも温かみのあるビジュアルで表現し、心と体をリフレッシュさせる時間を提案しています。

■ サイズ

D50×W50×W182mm

■ 価格

350円(税込)

■ 販売先

i+Land nagasaki(マルシェ・ガーデンショップ)、長崎県物産館、すみや(アミュプラザ店・かもめ市場店)、ブルーブロンズストア、グラバー園、ニコニコファン、道ノ尾温泉、フレッシュディア、チャレンジショップはあとや、ふれあいバザール、アンテナショップタック、WILL、さんむーん、さいかい、湯治楼、マルカズ、野の花、ベジドリーム、北田物産



コトコト

cotocoto e-holder4

- 受賞者 / 西海陶器株式会社
- デザイナー / 吉田 萌生(有限会社 藍染窯)
- 問合せ
TEL : 0956-85-5555
URL : <https://www.saikaitoki.com>



■ 商品概要

波佐見焼の技術を活かしたエッグホルダーです。冷蔵庫からそのまま食卓へ出せる洗練されたデザインが特徴。また調理台では、朝食のゆで卵はもちろん、お弁当作りの一時置きに。ディップソースやスパイストレー、小物入れなどマルチに使えるユニークなうつわです。

■ コンセプト

「cotocoto(コトコト)」シリーズの一環として、調理から食卓までをシームレスにつなぐ道具を目指しました。卵の丸みにフィットする柔らかな曲線と、陶器特有の清潔感ある質感が、キッチンに温かみを添えます。スタッキング可能な設計で収納性にも配慮。機能的でありながら、オブジェのような佇まいを大切にデザインしています。

■ サイズ

各D115×W60×H30mm
(e-holder4 BLYE、e-holder4 GRRD、e-holder4 BKWT)

■ 価格

各3,000円(税込)

■ 販売先

OYANE 波佐見店、HANAわくすい



長崎美景

- 受賞者 / 株式会社 石丸文行堂
- デザイナー / 株式会社 石丸文行堂
- 問合せ
TEL : TEL:095-828-0140
<https://www.ishimaru-bun.co.jp>



■ 商品概要

長崎の美しい情景を、一瓶のインクに閉じ込めた計16色のオリジナルカラーシリーズです。「長崎ピースブルー」や「大村桜レイヤードピンク」など、その土地ならではの色彩を忠実に再現。万年筆やガラスペンでの筆記により、書くたびに長崎の風景が目の前に広がるような、情緒豊かな手書きの時間を演出します。

■ コンセプト

「いつまでも守りたい長崎の景色」をコンセプトに、歴史や自然が生み出す独特のニュアンスカラーを追求しました。雨に濡れた石畳、夕日に染まる島影、可憐に咲く花々など、写真や言葉では伝えきれない長崎の空気感を、インクの濃淡やゆらぎで表現しています。長崎を旅するような、心ときめく色彩体験を届けることがデザインの目的です。

■ サイズ

各D36×W36×H55mm
長崎ピースブルー、大村桜レイヤードピンク、ツシマヤマメコブブラウン、五島椿ホワイトレッド、平戸カテドラルグリーン 他11色(計16色)

■ 価格

各1,980円(税込)

■ 販売先

石丸文行堂本店、夢彩都店、佐賀店、行橋店、長与店
石丸文行堂オンラインストア



おちゃふく 急須セット(急須、茶缶、茶匙)

■ 受賞者 / 有限会社 山下陶苑

■ デザイナー / 鈴木 剛平
(マウンテニアデザイン研究所)

■ 問合せ

URL : <https://www.yamashita-toen.com>



■ 商品概要

波佐見焼の窯元・山下陶苑が、日本一の「そのぎ茶」の作り手と共に開発した、美味しさと使いやすさを追求した急須・茶葉セットです。独自開発の茶こしにより、茶葉がのびのびと対流し、旨みが凝縮された最後の一滴「ゴールドドロップ」まで茶に注げます。茶缶入りの謹製茶葉と機能的な茶さじが化粧箱に収まっており、自分へのご褒美や贈り物にふさわしい逸品です。

■ コンセプト

「毎日の暮らしに、自然と美味しいお茶がある風景」を目指しました。体の正面で注げるよう人間工学に基づいた注ぎ口のデザインは、誰もが無理な姿勢にならずに使える優しさを備えています。マットな質感の月白や海景といった長崎の風土を感じさせる5色のカラー展開は、現代の食卓に溶け込み、伝統工芸である波佐見焼を身近に楽しめるようモダンにアップデートされています。

■ サイズ

D170×W130×H90mm(急須)

■ 価格

急須、茶匙、茶葉(中山製茶園謹製『華の香』)
7,700円(税込)

■ 販売先

有限会社 山下陶苑



飛魚の身ぼろぼろ

■ 受賞者 / 一般社団法人 平戸観光協会

■ デザイナー / 新井 唯香
(株式会社 デザイン・スーパーマーケット)

■ 問合せ

TEL : 0950-23-8600

URL : <https://www.hirado-net.com>



■ 商品概要

平戸の海が育んだ新鮮な「あご(飛魚)」の身を贅沢にほぐし、特製醤油でしっとりと炊き上げた魚そぼろ。焼きあごと昆布の出汁が凝縮された深みのある味わいは、ご飯のお供にはもちろん、おにぎりやサラダのアクセントにも最適です。温め不要で、袋を開けた瞬間に広がる香ばしさが食欲をそそります。

■ コンセプト

「平戸の伝統食を、現代の食卓へ軽やかに」がキーワード。平戸の海を連想させる鮮やかなブルーを基調に、温かみを添えたイラスト。伝統的な「あご」の力強さと、食卓に親しみを添える「ぼろぼろ」という軽快なネーミングを視覚的に表現しています。

■ サイズ

D5×W110×H165mm

■ 価格

680円(税込)

■ 販売先

平戸瀬戸市場、ひらど新鮮市場、道の駅生月大橋公園、道の駅昆虫の里たびら、有楽町ひらど商館



旅するガラス

■ 受賞者 / 旅するガラス

■ デザイナー / 平江 奈緒美

■ 問合せ

TEL : 095-801-4461

URL : <https://tabiglass.base.shop>



■ 商品概要

長崎の豊かなガラス文化を背景に、役目を終えたガラス瓶を一つひとつ丁寧に手仕事で仕立て直したアクセサリシリーズ。再び火に入れられ、新しい時間の中で「新たなかたち」へと生まれ変わったガラスは、驚くほど軽く、透明感にあふれています。廃材を美しい資材へと昇華させ、長崎の記憶を身に纏う贅沢。ひとつとして同じものがない、一点物ならではの表情が、胸元や耳元を優しく彩ります。

■ コンセプト

「役割を終えたものに、再び命の光を」をテーマに、ガラス瓶本来の色味や揺らぎを活かしたミニマルな造形を追求。パッケージは、まるで標本のようにガラスの純粹さを際立たせるクリアな装い。それぞれの色が持つ物語を感じさせる「6つの表情(カラー)」を展開し、光の屈折が生む不規則な輝きをデザインの主役に据えています。過去から未来へ、形を変えて旅を続けるガラスの情緒を、現代的なアクセサリへと昇華させました。

■ サイズ

作品により異なります

■ 価格

ピアス 各4,840円(税込)

イヤリング 各4,840円(税込)

■ 販売先

旅するガラスオンラインストア、長崎ガラス細工こころ店頭、長崎県物産館

■ 商品概要

長崎県松浦市の自社工場で、熟練の職人が一着ずつ仕立てる「MADE IN NAGASAKI」のオーダースーツです。プロサッカークラブ「V・ファーレン長崎」の選手・スタッフが移動や公式行事で着用するモデル。長時間の移動でもシワになりにくく、アスリートの逞しい体型にも美しくフィットするストレッチ性と耐久性を兼ね備えています。プロの過酷な環境を支える「勝負服」としての誇りを、ビジネスの現場でも体感できる特別な一着です。

■ コンセプト

「誇りを纏う、長崎の誇り」を掲げ、凛とした強さと品格を表現しました。ネイビーを基調とした生地に、クラブのアイデンティティをさりげなく、かつ大胆にパッケージング。裏地やステッチ、ボタンの細部に至るまで、V・ファーレン長崎の情熱をデザインの要素として落とし込んでいます。スラックス専門メーカーをルーツに持つ「エミネント」ならではの、脚を最も美しく見せる独自のシルエット設計が、自信に満ちた佇まいを演出する視覚的アプローチです。

■ サイズ

S、M、L、LL、3L

■ 価格

71,500円(税込)

■ 販売先

株式会社エミネントスラックス、松浦市ふるさと納税、自社HP



MADE IN NAGASAKIスーツブランド 「WESTORY」のV・ファーレン長崎オフィシャルスーツ

■ 受賞者 / 株式会社エミネントスラックス

■ デザイナー / 株式会社エミネントスラックス

■ 問合せ

TEL : TEL:0956-72-0326

<https://www.eminent.jp>



デザイン相談窓口のご紹介

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 2025

発行 令和8年3月

編集発行 長崎県産業労働部 新産業推進課

〒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

製作 (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 2025

長崎デザインアワード 2025