

4年目のリデザイン

これまで3年間 たくさんのデザインが
鹿児島に集まってカタチになりました
そして4年目のかごしまデザインアワード
今年もまさに山場をむかえようとする
鹿児島の企業の課題がまっています
この大きな山を乗り越えていったときに
見える素晴らしい景色を想像しながら
デザインの手で もっと高く もっと遠くへ

もっと高く、もっと遠くへ。

KAGOSHIMA
DESIGN 
AWARD 2016

www.kagoshima-design.jp

KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016

▶ about "KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016"

鹿児島市では、デザイン等のクリエイティブ産業の育成支援と集積促進、デザインやコンテンツ業など知識集約型産業の振興を図るため、「クリエイティブかごしまプロジェクト」を進めております。

「クリエイティブかごしまプロジェクト」では、企業の経営者および商品開発担当者等を対象にしたセミナーを開催するとともに、事業者のデザイン課題に対し全国のデザイナーから作品を募集する「かごしまデザインアワード2016」を引き続き開催いたします。鹿児島の特産品をはじめとする有望な資源をより輝かせるためのすばらしいデザイン案を全国の皆様よりお待ちしております。

▶ concept "KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016"

「かごしまデザインアワード2016」は、鹿児島地域の特産品をはじめとする商品や企業、観光地などにデザインを結びつけることにより、販売促進及びデザイナーの育成を図ることを目的としたプロジェクトです。鹿児島市内はもとより、全国の優秀なデザイナーから既存商品のデザインリニューアルや新商品のデザイン等、企業課題に基づいたデザインを募集し、選ばれたデザイナーと各企業とが知恵を出し合うことで大都市圏や海外マーケット等に向けた商品を創造します。

▶ thema "KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016"

「鹿児島をリデザインする。」

鹿児島の商品・サービスを販売ターゲットを明確にし、リデザインする。

- example
- ・地元向けに販売していた商品を首都圏向けに販売する際のパッケージデザイン案
 - ・地元企業が観光客向けに行うサービスの象徴となるようなキャラクターデザイン案
 - ・特産品の素材を使った新しい商品のデザイン企画案

▶ summary "KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016"

賞金	最優秀賞50万円 / 各企業賞10万円
募集内容	課題テーマに沿ったデザイン企画
提出物	応募用紙、デザイン企画書、デザイン案他 ※企業課題部門の第1次選考通過者はプロトタイプ 제작または企画書等のブラッシュアップ
応募方法	応募用紙をwebページよりダウンロードし、必要事項を記入の上、企画書等を添えてメールもしくは郵送にて応募 ※必ず応募規約を確認、了承の上ご応募下さい
選考方法	「かごしまデザインアワード審査会」を設置し、同会にて選考します。 審査員：赤瀬浩成氏(メイド・イン・ジャパン・プロジェクト株式会社 代表取締役)、ウジトモコ氏(株式会社ウジパブリシティ代表取締役)、杉山知之氏(デジタルハリウッド大学学長、工学博士)、丸尾弘志氏(日経デザイン編集長)
結果発表	・第1次選考結果は通過者のみに対して2016年11月18日までにメールにて連絡します。 ・第1次選考通過作品については、後日webページおよび市内施設内にて作品を掲示し、一般投票を行います。 ・第2次選考結果は通過者のみに対して2016年12月22日までにメールにて連絡します。 ・上記以外の発表方法として、各選考の通過作品はwebページにて公開します。

▶ point “KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016”

- ・ 第2次選考を通過した作品は鹿児島市にて最終プレゼンテーション審査（公開）を行います。
- ・ 審査会が選定したデザインに対して各企業は商品化を目指します。
- ・ 受賞作品を商品化する権利は、課題提供企業が2018年3月31日まで優先保持します。

※課題提供企業の技術的境界、あるいは経営判断により、デザインの仕様変更、もしくは開発中止になる場合もあります。

[応募資格]

- 1) 個人、企業、団体、グループの別及び年齢、性別、職業、国籍は問わない。
- 2) 作品が採用された場合、商品化時の制作対応が可能であること。
- 3) 本アワードの趣旨を理解し、課題提供企業の企業活動を支援する意思を有すること。

※未成年者の作品が採用される場合には親権者の同意を必要とします。

[スケジュール]

- | | |
|----------------------------------|---|
| ● 7月7日(木) — 作品募集開始 | ● 12月中旬 — 第2次審査 |
| ● 10月31日(月) — 募集〆切(必着)、第1次審査開始 | ● 12月22日(木) — 第2次選考通過者発表 |
| ● 11月18日(金) — 第1次選考通過者発表、制作物受付開始 | ● 1月中旬 — 第2次選考通過者による最終プレゼンテーション審査(公開)、最優秀賞の決定、表彰式 |

▶ judge “KAGOSHIMA DESIGN AWARD 2016”



赤瀬浩成氏

[メイド・イン・ジャパン・プロジェクト株式会社 代表取締役]

岡山県出身。おかやま晴れの国大使。家業であるアカセ木工を、婚社タンスメーカーから日本でも有数の総合家具メーカーに育て上げる。2005年、「日本のモノづくりの継承と発展」のため、メイド・イン・ジャパン・プロジェクトを立ち上げ、直営店である東京ミッドタウン「THE COVER NIPPON」をはじめとした日本製品の流通や、産地やモノづくり企業のプロデュース・マーケティングなど、日本のモノづくり、地域の活性化のため、日本全国を駆け回っている。



杉山知之氏

[デジタルハリウッド大学 学長・工学博士]

87年よりMITメディア・ラボ客員研究員として3年間活動。90年国際メディア研究財団・主任研究員、93年日本大学短期大学部専任講師を経て、94年10月デジタルハリウッド設立。2004年日本初の株式会社立「デジタルハリウッド大学院大学」、翌年「デジタルハリウッド大学」を開学。現在、同大学の学長を務める。



ウジトモコ氏

[アートディレクター・株式会社 ウジハブリシティー 代表取締役]

多摩美術大学グラフィックデザイン科卒 広告代理店および制作会社にて大手企業のクリエイティブを担当。1994年ウジハブリシティー設立。デザインをブランディングや経営戦略にして効果を上げる「視覚マーケティング」の提唱者。かごしまデザインアワード審査員。防府市幸せますブランドアートディレクター。鳥取みらいアドバイザー。老舗や日本の良いものを世界に打ち出すプロジェクトにも多数関わっている。著作に「視覚マーケティング戦略」「生まれ変わるデザイン・持続と継続のためのデザイン戦略」他多数。



丸尾弘志氏

[日経デザイン編集長]

1998年国際基督教大学卒。同年日経BP社に入社、日経システムプロバイダ記者、日経デザイン記者を経て2014年に現職。ブランディング、知的財産活用、デザインイノベーションにまつわる取材と調査研究を主に手掛ける。主な著書に「アップルのデザイン」「素材とデザインの教科書」など。

詳細情報・応募申込みは、webページへ


<http://www.kagoshima-design.jp>

「かごしまデザインアワード2016」及び、各課題テーマに関する情報は、随時更新しております。必ずwebページをご確認の上ご応募ください。

作品提出・お問い合わせ先

かごしまデザインアワード2016事務局（株式会社 創企堂 〒892-0831 鹿児島県鹿児島市船津町1-11）
TEL：099-239-0253 FAX：099-239-0254 MAIL：info@kagoshima-design.jp

※かごしまデザインアワード2016は「鹿児島市クリエイティブ産業創出支援事業」として鹿児島市から委託を受けた株式会社創企堂が運営しています。

- 主催：鹿児島市 ○特別協賛：株式会社 山形屋  山形屋
- 後援：特定非営利活動法人鹿児島デザイン協会、公益社団法人鹿児島県特産品協会、公益財団法人かごしま産業支援センター、公益社団法人鹿児島県工業倶楽部、鹿児島県中小企業団体中央会、一般社団法人鹿児島県発明協会、NHK鹿児島放送局、KTS鹿児島テレビ、MBC南日本放送、KYT鹿児島読売テレビ、KKB鹿児島放送、南日本新聞社、エフエム鹿児島、鹿児島シティエフエム
- 協力：デジタルハリウッド、KCS鹿児島情報専門学校、タラデザイン専門学校、鹿児島キャリアデザイン専門学校、KBCC鹿児島情報ビジネス専門学校、鹿児島県立短期大学、鹿児島純心女子短期大学、鹿児島大学

鹿児島限定
「南国珍々豆 お土産セット」
パッケージデザイン

株式会社 大阪屋製菓



大阪屋製菓



課題概要 | 南国珍々豆は1967年の発売開始から来年で50周年を迎えます。50年の感謝を込めて、「南国珍々豆で鹿児島から日本を元気に」プロジェクト(仮)を始動します。その第1弾として、鹿児島限定発売の「南国珍々豆お土産セット」を企画します。鹿児島をはじめ、遠足のおともや晩酌のおつまみにご利用いただいている南国珍々豆。実はまだまだ日本国内での知名度は低く、首都圏を中心に知らない方も多くいます。それを、鹿児島限定土産として観光客の方に購入いただき、お土産品として楽しんでもらい、日本を元気にしていこうという企画です。もっといろんな人に豆菓子を食べてもらいたい。多くの子供たちによい素材の豆菓子を食べてもらいたい。そんな思いを胸に私たちは「南国珍々豆」を作っています。

商品名 | 鹿児島限定「南国珍々豆 お土産セット」

対象者 | 観光客、素材のよい商品を買う人、縁起物を買いたい人

販売スペース | 空港や駅などのお土産店

特徴・売り | 懐かしい駄菓子や焼酎にピッタリの酒肴など、世代を超えて老若男女にお楽しみいただける豆菓子

価格 | 600円～800円

その他備考 | ・1セット 15g×10～12袋入り。
・鹿児島らしさを入れたデザイン。
・個包装(シリーズ統一感のあるもの)およびセットを入れるパッケージデザイン。

URL | www.chinchinmame.jp

「そのまま食べる かつおスライス」
高級ギフト用デザイン

株式会社 丸俊



課題概要 | そのままおつまみ感覚で食べられて噛むほどに旨味が出てくる、しっとりタイプの新感覚の削り節。テレビや雑誌などでも紹介いただき、おかげさまで売れ行きも好調です。全国フィッシュワングランプリでは最高賞であるグランプリも受賞させていただきました。今後はこれらをシリーズ化し、味付けも増やしていく予定です。この商品の首都圏デパート向けやギフト用に使えるデザイン案を募集します。

商品名 | 「そのまま食べるかつおスライス」

対象者 | 首都圏や海外の富裕層、こだわりのある人、良いものを贈りたい人

販売スペース | 首都圏デパート、EC 他
※現商品はスーパーなどで販売

特徴・売り | 化学調味料・保存料・無添加、全国フィッシュワングランプリ2014 グランプリ受賞

価格 | 5,000円～(5袋セットギフト商品)、
個別販売(ECなど)は700円～1000円/個

その他備考 | ・ベッパー味、うめ味などのシリーズ化も予定。
・上記展開を考慮した統一されたデザインを希望。
・高級感のあるデザイン。
・鹿児島枕崎らしさを生かし、ターゲットに則したデザイン。
・デザイン性やターゲットを考慮した、ネーミング提案やコピー提案も可。
・ギフト用に使える個包装および外箱(形状は箱に限らず)のデザイン希望。
・枕崎鰹節の組合マークを入れること。

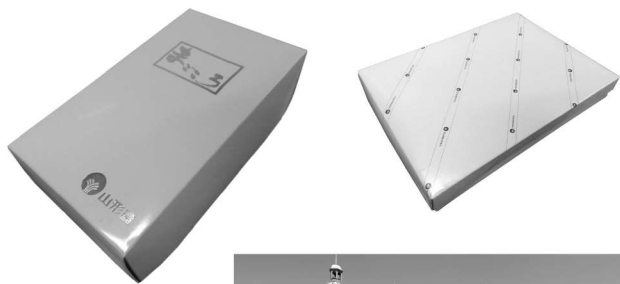
URL | www.e-marutoshi.co.jp

まごころギフトBOX(仮) 外装デザイン

株式会社 山形屋



山形屋



課題概要 | 山形屋は2017年に株式会社設立100年を迎えます。地域に愛される日本一の百貨店を目指す私たちは、鹿児島での暮らしの中で素敵な思い出の生まれる店でありたいといつも願っています。
どんなギフトにも贈る人、贈られる人の様々な人生のドラマがあります。相手のことを思いやり選ばれた心のこもった「モノ」にさりげなく彩りを添える「まごころギフトBOX」の外装デザインを募集します。

商品名 | まごころギフトBOX(仮)

対象者 | 大切な人へ 想いを込めたギフトを贈りたい人

販売スペース | 山形屋店内

その他備考 | ・郷土食品や雑貨などをセレクトしたギフトに使用する有料ギフトBOX。
・今回提案するBOXサイズは2種類(①W170 H80 D300 ②W260 H50 D360)。ただし、今後他サイズのものにも流用予定なので考慮いただけるとなお可。
・贈られた方の気持ち、商品の良さが引き立つようなデザインを希望。
・現在は用途に合わせたデザインが何種類も存在する。100年にあわせてデザインを一新予定。
・デザインにあった名前の提案もあり。

URL | www.yamakataya.co.jp

新商品 「かごしまラーメン専用漬け物」(仮) パッケージデザイン

株式会社 山川食品



課題概要 | 鹿児島では、ラーメンを食べるときに漬け物が欠かせません。ラーメン屋さんでも必ず漬け物が出てきます。そんな鹿児島ラーメンを自宅を食べるときにも漬け物を一緒に食べてもらいたいと思い、お土産用を前提にした「かごしまラーメン専用漬け物」を開発しています。

商品名 | 「かごしまラーメン専用漬け物」(仮)

対象者 | 観光客、ラーメン好きな人、こだわりのある人

販売スペース | 空港や駅などのお土産屋、EC 他

特徴・売り | 地元ラーメン店にも漬け物を提供している弊社が売り出す「かごしまラーメン専用漬け物」

価格 | 300円～600円

その他備考 | ・空港などで売っている、お土産用のご当地ラーメンと共に購入してもらいたい。
・上記理由により店頭と並べたときにわかりやすく手に取ってもらえるデザインであること。
・開発時点で商品が要冷蔵になる可能性もあるため考慮したデザインであるとお可。
・かごしまラーメンは漬け物とセットだという文化を広めていきたい。
・ラーメンと漬物の先にある「食卓に漬物」さらに「この漬物でご飯が食べたい。食べたらご飯が美味しいだろうな」を頭に描けるデザインをお願いしたい。一過性の話題商品として終わらせるのではなく、継続した販売ができ、売り手(お店)としても魅力ある商品デザインになれば望ましい。

URL | www.yamagawatuke.com



KAGOSHIMA
DESIGN 
AWARD 2016

www.kagoshima-design.jp