

～岩手の素材の商品化を通じて、地域の活性化を目指す～
「いわて食材発信プロジェクト」第2弾！！
Fukuran 限定「タラのタルタルソースハンバーグ」
7月18日(金)販売開始！！

- 「いわて食材発信プロジェクト」の第2弾として、新商品レシピ案をお客さまより公募した「Fukuran コンテスト」において、グランプリ受賞の「タラのタルタルソースハンバーグ」を Fukuran 限定で発売します。
- 盛岡のソウルフードである福田パンのバンズと岩手県産の真鱈を使用したヘルシーなハンバーグ、卵たっぷりのタルタルソースは相性抜群です。タラのハンバーグ開発は、被災された大船渡の水産加工会社である及川冷蔵株式会社と連携して行いました。
- 地域と連携し、岩手の素材を活用して魅力的な商品に創り上げ、JR 東日本グループの販売ネットワーク及び首都圏への情報発信力を活かし、ブランド力の向上、地域の活性化、復興支援等を推進する「いわて食材発信プロジェクト」のロゴマークを策定しました。

■ 「タラのタルタルソースハンバーグ」について

1. 商品名

「タラのタルタルソースハンバーグ」

2. 販売価格

390 円(税込)

3. 販売開始日

2014年7月18日(金)

4. 販売店舗

盛岡駅2階 iwate tetoteto 内「Fukuran with 福田パン」

5. 商品特徴

ハンバーグは肉ではなく魚を使用することで、ヘルシーでさっぱりとした味わいです。
また、地元産品の魅力向上のために原材料には岩手県産の真鱈を使用しております。

6. Fukuran コンテストについて

2014年2月17日(月)から3月7日(金)まで、一般のお客さまより新商品の案を募集する「Fukuran コンテスト」を実施し、総計235件の応募がありました。その中から10点を選出し、最終選考はホテルメトロポリタン盛岡のシェフがレシピ案をもとに商品を再現し、実食を行い選考しました。

- ・グランプリ 「タラのタルタルソースハンバーグ」
- ・準グランプリ 「チンジャオロースパン」
- ・佳作 「たらこポテパン」、「桃色美豚」、「春みどりサンド」



商品イメージ



「Fukuran コンテスト」の様子

7. グランプリ受賞者

氏名:岩崎 史歩(いわさき しほ)さん
所属:盛岡誠桜高校(製菓コース3年生)

8. 新商品発表会(店頭試食販売)

日時:2014年7月18日(金)10:30~11:30

※試食品が無くなり次第、終了

場所:盛岡駅2階 iwate tetoteto 内「Fukuran with 福田パン」



※ <スキーム>は別紙参照

■ ロゴマークについて

1. ロゴマーク



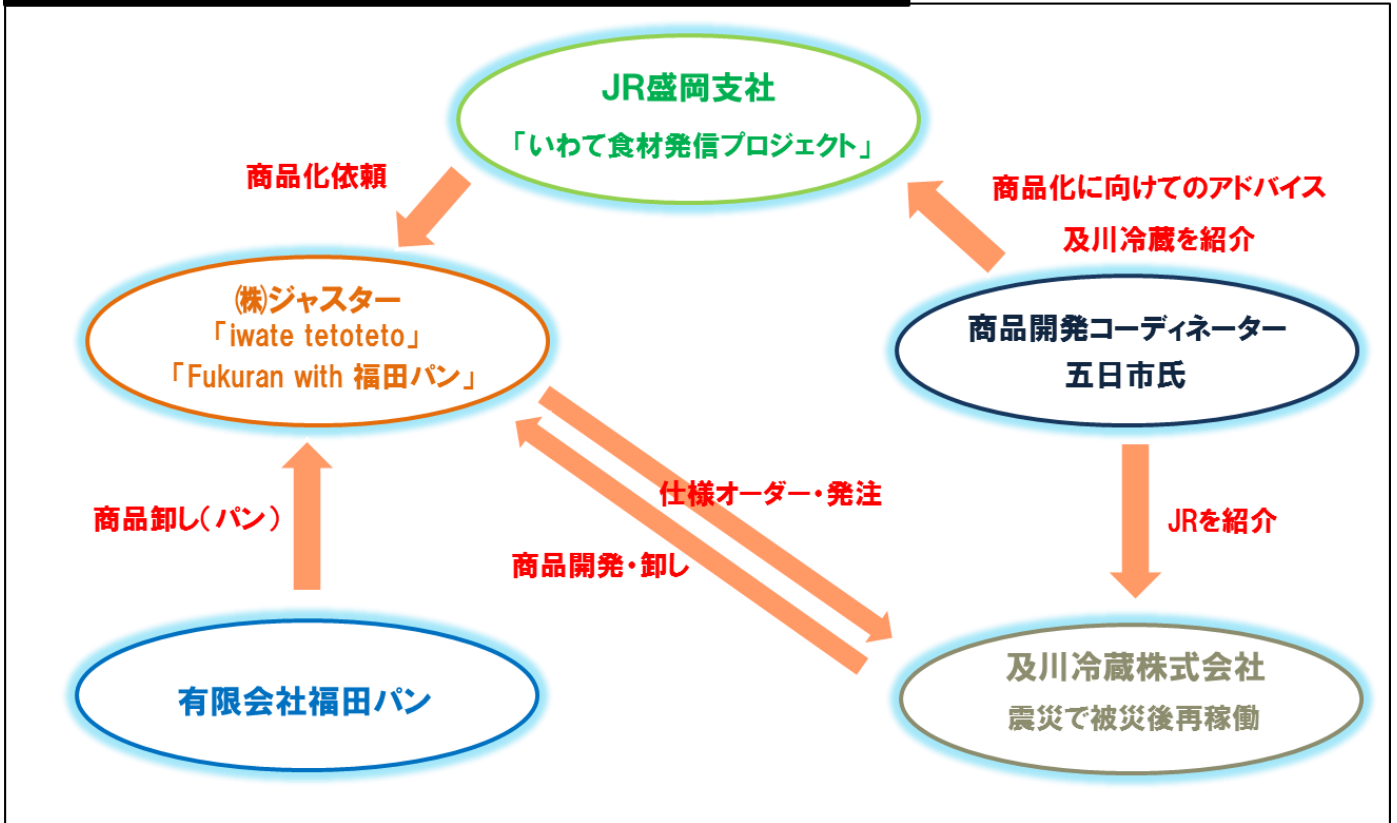
2. デザイン

デザインは JR 東日本グループのエキナカ施設をはじめ、数多くのグラフィックデザインを手がけ、また、東北の産地と協業した新たなブランド作り、デザインイベントディレクションなどを手掛けるリドルデザインバンクのクリエイティブ・ディレクター塚本太朗氏が制作しました。

多彩な食材が魅力の岩手県の地形を表す「山」「海」「大地」をピクトグラム化し、円で囲むことにより「柔らかさ」「安心感」「暖かみ」などを連想させ、岩手全域の食に対する理解を深めることで、地域の活性化、食文化のさらなる発展へと誘導します。

さらに、文字も「ひらがな」「漢字」「カタカナ」と不揃いの中にも「柔らかさ」を強調するため、明朝体を用いて文字間なども余裕を持たせることで、ゆったりした空気感を表現。円のボリュームと揃えることで、「読む」、「見る」と両方の一貫性を持たせています。

スキーム①(タラのタルタルソースハンバーグ製造)



スキーム②(Fukuranコンテスト)

