

CSSnITE

in AONORI

VOL.8

クライアントの視点から考える
地方のWeb“いま”と“これから”



岩木山養蜂 MEETS DESIGNER

成長するデザイン

自己紹介



クライアント
三浦喜代誠



デザイナー
和久尚史



進行役
古川勝也

セッションの流れ

岩木山養蜂とハチミツ

デザイナーとの出会い

マーケティング & デザイン実例集

まとめ・今後

ハチミツは奥が深い

岩木山養蜂とハチミツ



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

QUESTION

養蜂

って、どんなことをするんですか？

ハチミツ採集



みつばちトラック



北海道養蜂場



ビン詰め



すべて手作業



QUESTION

ふつうのハチミツとは
なにが違う？



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

花	時期	特徴
りんご	5月中旬～下旬	りんごの香り、甘酸っぱい
さくら	5月中旬～下旬	さくらの香り
あかしや	6月中旬～下旬	あっさり、クセがない
そば	8月上旬～中旬	濃厚、クセがある
かぼちゃ	7月下旬～8月上旬	濃厚、やさしい甘さ
ぼだいじゅ	7月中旬～下旬	トロピカルフルーツの香り
いたどり	8月中旬～下旬	上品、黒蜜向き
とち	6月上旬～中旬	かるい酸味

りんご園ではちみつ



QUESTION

売り方

は、どんなふうに行っている？



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

手渡し

岩木山養蜂

お客さま

対話





岩木山がスキナンド

デザイナーとの出会い





高野山



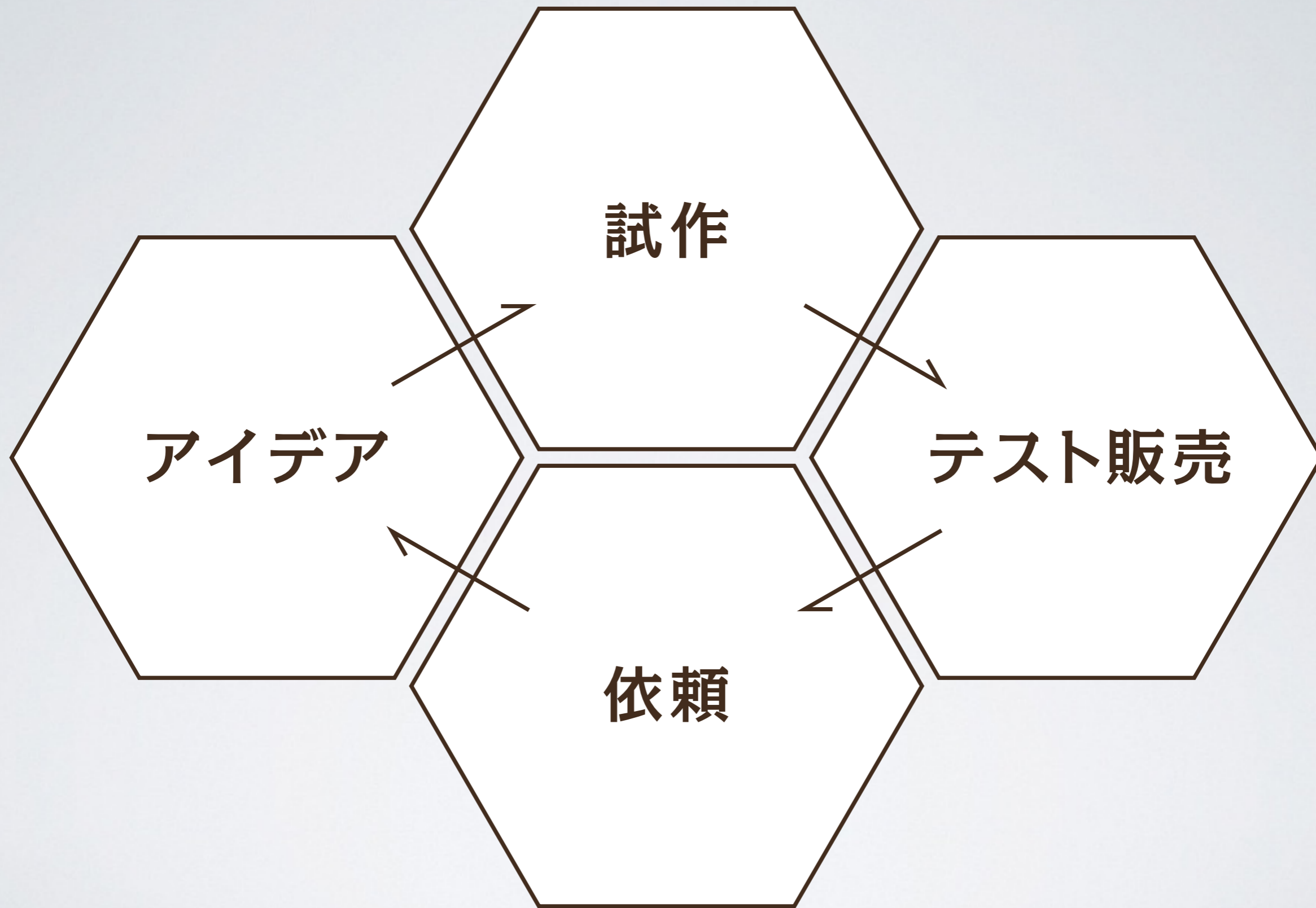
YAMAHA



QUESTION

デザイナーへ依頼

の、キツカケは？



あちのりの家
移動養蜂家
岩木山養蜂

INOZO COFFEE



Farmers Market

はちみつって、

こんなに種類があるものなの？

それぞれどんな味なの？

そもそもどんな花？

品名：はちみつ／原材料名：はちみつ／内容量：枠外に記載／賞味期限 枠外上部に記載／保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。／※1歳未満の乳児には与えないでください。



岩木山養蜂

【製造者】岩木山養蜂 三浦喜代春
〒036-1343 青森県弘前市百沢東岩木山 1848-2
Tel. 0172-83-2012 / fax. 0172-83-2068
<http://www.iwakisan.info> / eMail: info@iwakisan.info



巣箱の中でブレンドされた
アカシヤのはちみつです。

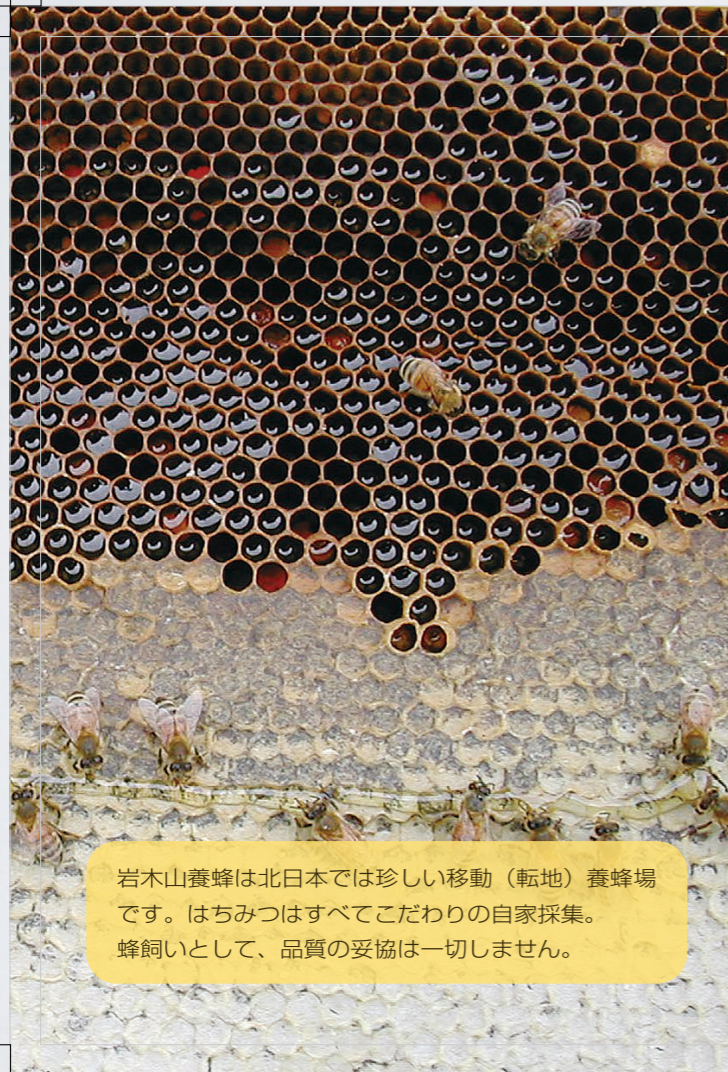
あかしやとくり

自家採集純粋はちみつ

まずは知ってもらおう。

どんな人が、どうやって、
どこで、どんなハチミツを
つくっているのか？

どんな人が、どうやって？

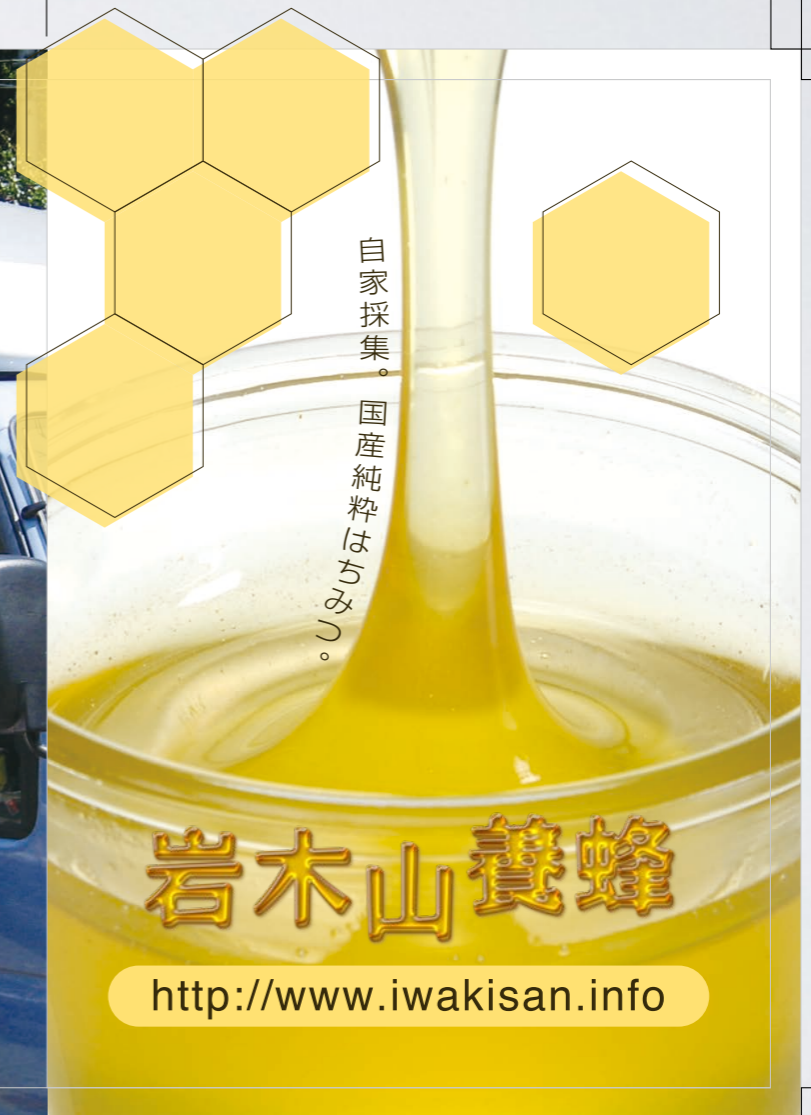


岩木山養蜂は北日本では珍しい移動（転地）養蜂場です。はちみつはすべてこだわりの自家採集。蜂飼いとして、品質の妥協は一切しません。



【採集者】
三浦喜代春

国産はちみつ採集元 岩木山養蜂
〒036-1343 青森県弘前市百沢字東岩木山 1848-2
Tel. 0172-83-2012 / Fax. 0172-83-2068
eMail: info@iwakisan.info



自家採集。国産純粋はちみつ。

岩木山養蜂

<http://www.iwakisan.info>

どこで、どんなハチミツを

お山でとれた「はちみつ」を
そのままビンに詰めました。
国産「自家採集」ならではの花の香りも
お楽しみください。



A large white rectangular area with horizontal dashed lines, intended for handwritten text or notes.



パッケージの差別化

ターゲットの年齢層のシフト


トライ & エラー

マーケティング & デザイン 実例集


FOR EXAMPLE

失敗のままでは
終わらせない

ver. 0

<p>品名：はちみつ／原材料名：はちみつ／内容量：枠外に記載／賞味期限 枠外上部に記載／保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。／※1歳未満の乳児には与えないでください。</p>	<p>岩木山養蜂</p> <p>【製造者】岩木山養蜂 三浦喜代春 〒036-1343 青森県弘前市百沢東岩木山 1848-2 Tel. 0172-83-2012 / fax. 0172-83-2068 http://www.iwakisan.info / eMail: info@iwakisan.info</p>		<p>巣箱の中でブレンドされた アカシヤのはちみつです。</p>	<p>あかしやとくり</p> <p>自家採集純粋はちみつ</p>
--	--	---	--------------------------------------	---

ver. 1

<p>品名：はちみつ 原材料名：国産はちみつ 内容量：500g 賞味期限：枠外上部に記載。 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。</p> <p>製造者：三浦喜代春 青森県弘前市百沢東岩木山1848-2</p> <p>※1歳未満の乳児には与えないでください。※結晶したらふたを外して湯煎して下さい。</p>		<p>産地：青森県岩木山麓産</p> <p>あかしや</p> <p>自家採集純粋はちみつ</p>	<p>岩木山養蜂</p> <p>【採集者】三浦喜代春</p> <p>青森県弘前市百沢東岩木山1848-2 Tel. 0172-83-2012 / fax. 0172-83-2068 eMail: info@iwakisan.info http://www.iwakisan.info</p> <p>やさしくなめらかな口当たりの あかしやのはちみつです。</p>
---	---	---	---

ver. 2

<p>品名：はちみつ 原材料名：はちみつ 賞味期限：枠外上部に記載。 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。</p> <p>※1歳未満の乳児には与えないでください。※結晶したらふたを外して湯煎して下さい。</p> <p>内容量</p>		<p>産地：北海道後志</p> <p>あかしや</p> <p>自家採集純粋はちみつ</p>	<p>岩木山養蜂</p> <p>【採集者】三浦喜代春 【製造者】岩木山養蜂</p> <p>〒036-1343 青森県弘前市百沢東岩木山 1848-2 Tel. 0172-83-2012 / fax. 0172-83-2068 eMail: info@iwakisan.info http://www.iwakisan.info</p> <p>やさしくなめらかな口当たりの あかしやのはちみつです。</p>
---	---	--	---

ver. 3

	<p>産地：青森県岩木山麓</p> <p>あかしや</p> <p>自家採集純粋はちみつ</p>	<p>やさしくなめらかな口当たりの あかしやのはちみつです。</p> <p> 国産はちみつ採集元 岩木山養蜂</p> <p>【採集者】三浦喜代春 〒036-1343 青森県弘前市百沢東岩木山 1848-2 tel. 0172-83-2012 / fax. 0172-83-2068 eMail: info@iwakisan.info / http://www.iwakisan.info</p>
---	--	---

FOR EXAMPLE

ニーズに合わせていく



食べきりサイズ、お試しサイズ、ギフト用、価格・重量

FOR EXAMPLE

流行にのらない

はちみつあめ

岩木山養蜂の自家採集・国産のはちみつをたっぴり贅沢に使用しました。

国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

岩木山養蜂の
プロポリス飴

国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

飴

FOR EXAMPLE

世の中の動きをみる

知ってもらおうことから

使ってもらおうことへ

ハチミツを日常の定番アイテムに

してもらいたい。

リデザイン～ブラッシュアップ



種類(あかしや、りんご、さくら、とち、そば、かほちゃ、菩提樹、いたどり等)、サイズ(50g、130g、240g、300g、500g)、ギフトセットなど各種取り揃えております。
お電話又はメールでお問い合わせ下さい。また、インターネットでもご購入いただけます (<http://www.iwakisan.info>)。



青森県で一番高い
岩木山の麓から
今日もはちみつを
お届けしています



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

<http://www.iwakisan.info>

〒036-1343 青森県弘前市百沢字東岩木山1848-2

tel. 0172-83-2012 / fax. 0172-83-2068

eMail: info@iwakisan.info

休業日/木曜日(蜜蜂作業時臨時休業の場合あり)



今日もやっぱり…
岩木山養蜂のはちみつ。

イメージづくり～ブランディング



朝から、はちみつ。



昼に、はちみつ。



夜も、はちみつ。

健康に、楽しみに、ごほうびに、今日もはちみつ。やっぱりはちみつ。

パン・お菓子・煮物・焼物などお料理に、コーヒー・紅茶・牛乳などお飲物に。いつもの生活にはちみつをちょっとプラス。それだけで、自然の恵みを味わえる。味に深みを楽しめる。岩木山養蜂は北日本では珍しい移動(転地)養蜂場。はちみつはすべてこだわりの自家採集。蜂人として、品質の妥協は一切しません。国産純粋生はちみつをどうぞお楽しみください。

国産。純粋。まるごと。

お山とれた「はちみつ」をそのままビンに詰めました。国産「自家採集」ならではの花の香りもお楽しみください。

岩木山養蜂

国産はちみつ採集元 岩木山養蜂
〒030-1343 青森県弘前市百沢字東岩木山 1848-2
Tel. 0172-83-2012 / Fax. 0172-83-2068
eMail: info@iwakisan.info

<http://www.iwakisan.info>



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

〒030-1343 青森県弘前市百沢字東岩木山 1848-2
Tel. 0172-83-2012 / Fax. 0172-83-2068
eMail: info@iwakisan.info

<http://www.iwakisan.info>



みつろうキャンドル

もちろん。今日も蜂蜜。



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂
<http://www.iwakisan.info>



朝、昼、はちみつ。



「ハニーナッツトースト」トーストにクリームチーズを塗り、ミックスナッツをのせて、たっぷりのハチミツをかけて。／「ハニージンジャー」薄切りにした生姜とレモンをはちみつに漬ける。お湯や炭酸水で割ってめしあがれ！



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

〒036-1343 青森県弘前市百沢字東岩木山 1848-2
Tel. 0172-83-2012 / Fax. 0172-83-2068
eMail: info@iwakisan.info

<http://www.iwakisan.info>

夜、はちみつ。



「ハニーマスタードチキン」鶏もも肉に塩、ホワイトペッパーをまぶし、はちみつ(大さじ2)、白ワインヴィネガー(大さじ2)、オリーブオイル(大さじ2)、粒マスタード(大さじ2)をよく混ぜ合わせたものをかけて、もみ込む。フライパンを熱し、鶏を皮面から焼き、軽く焼き色が付いたら返して裏面も焼く。付け汁をかけてさらに中火で焼く。鶏肉を取り出し、肉汁&ソースをスプーンにまわりつく程度の濃度がつくまで煮詰めてから、粒マスタードを合わせる。鶏肉を食べやすい大きさにスライスし、ソースをかける。／「はちみつホットワイン」赤ワインを小鍋で温め、沸騰直前で火を止め薄くスライスしたオレンジ・りんご入れたカップに注ぐ。お好みのはちみつを加え、シナモンスティックでかき混ぜてお召しあがりください。



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

〒036-1343 青森県弘前市百沢字東岩木山 1848-2
Tel. 0172-83-2012 / Fax. 0172-83-2068
eMail: info@iwakisan.info

<http://www.iwakisan.info>



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂



1kg
¥300

1kg
¥350

1kg
¥300

はちみつ 養蜂元 岩木山
国産はちみつ採集元
岩木山養蜂



レシ入口

あちのりの家
移動養蜂家
岩木山養蜂

INOZO COFFEE





国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

Display of various honey products in wooden crates:

- Top row: Jars of honey with labels, a tablet displaying a landscape image, and more jars.
- Middle row: Jars of honey with labels, a price tag reading "1kg 850", and more jars.
- Bottom row: Jars of honey with labels, a price tag reading "1kg 300", and more jars.

Sampling station on a table:

- Jars of honey for sampling.
- Stacks of paper cups.
- Trays with honey samples and small white dishes.
- Chopsticks in glass holders.
- Small informational cards.

はちみつ 採集元 岩木山養蜂
国産はちみつ採集元
岩木山養蜂



レシ入口



岩木山養蜂

720
¥100

720
¥300

そば
¥850



国産はちみつ採集元
岩木山養蜂

駒嶺商店

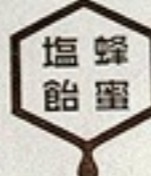
× 岩木山養蜂

大間のマグロが跳ねる
海「津軽海峡」の海水
を長い時間をかけて
ゆっくりとねいに釜
で煮詰めて製塩した
「津軽海峡の塩」が、
キラリとこちよい、
自家採集・国産の蜂蜜
をたっぷり贅沢に使用
した「蜂蜜塩飴」。

津軽海峡の塩

函館と青森を要素として入れる

海っぽさ



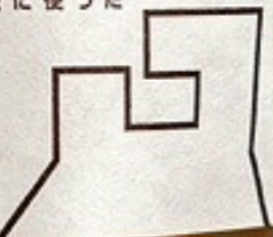
塩蜂蜜
飴



津
軽
海
峡
の
塩
飴

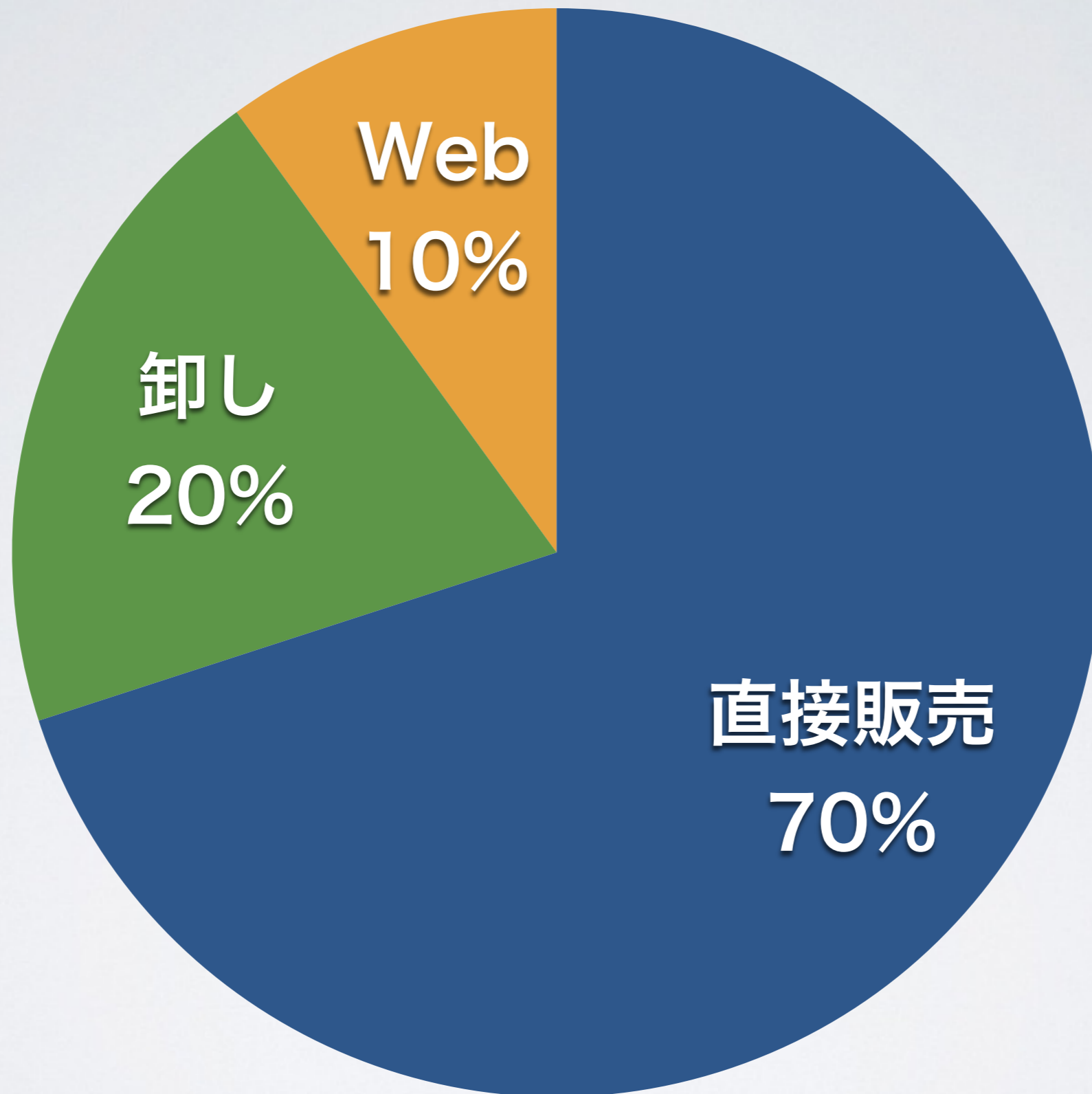
「津軽海峡の塩」がキリリと
こちよい、自家採集・国産
蜂蜜をたっぷり贅沢に使った
「蜂蜜塩飴」。

販
売
商
店 ×
岩
木
山
製
菓



FOR EXAMPLE

Webはどこいった？



岩木山養蜂

国産ハチミツ採集元



メニュー Menu

岩木山養蜂のはちみつがおいしいのはなぜ？

- みつろうキャンドル
- キャンドル教室
- 岩木山養蜂のはちみつを
買いたい！

おすすめ商品

国産はちみつお試しセット

おいしさのひみつ

- はちみつは全てこだわりの自家採取です。
- 蜂飼いとして、品質の妥協は一切しません。
- 北日本では珍しい移動（転地）養蜂場です。

ショッピング

自家採集のはちみつをまごころ込めてお届けします。

ブログ

はちみつお兄さんのひとり言

商品ページ + ブログ

純国産あかしや蜂蜜1kg

産地青森県岩木山麓 昨年は僅か約2ヶ月で完売！岩木山養蜂の巣箱の中で熟成されたあかしやの蜂蜜

4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

予定を表示するタイムゾーン: 東京

みつろうキャンドル

とんがりいがくり
坊主たちから
心を込めて

岩木山養蜂
〒036-1343
弘前市百沢東岩木山1848-2
TEL: 0172-83-2012
FAX: 0172-83-2068
責任者: 三浦喜代春

本当に届けたい人に届いてる？

岩木山養蜂

国産ハチミツ採集元



自家採集のハチミツをまごころ込めておくります。

Home ▶

カートの確認 ▶

会員登録されているかはこちらをクリック

ログイン

会員登録はこちらから

新規登録

はちみつ購入を検討されている皆さまへ

放射性物質自主検査の結果、放射性ヨウ素131、放射性セシウム134、放射性セシウム137の検出はありませんでしたのでお知らせいたします。

▶ [測定結果はこちら。](#)

岩木山養蜂 代表 三浦喜代春

種類別商品一覧

- ▶ あかしやはちみつ
- ▶ りんごはちみつ
- ▶ とちはちみつ
- ▶ さくらはちみつ
- ▶ かぼちゃはちみつ
- ▶ ぼだいじゅはちみつ
- ▶ いたどりはちみつ
- ▶ そばはちみつ
- ▶ 季節の数量限定はちみつ

産地別商品一覧

岩木山養蜂ブログ

すべて見る

- 2013/12/18 - 出張販売のお知らせ
岩木山養蜂では12月の土・日曜日は青山ファーマーズマーケットへ出店致します。ミツバチやはちみつの…[続き](#)
- 2013/11/17 - りんご蜂蜜
ご好評頂いておりますりんご蜂蜜の残りが少なくなって参りました。岩木山養蜂の蜂蜜はすべて自家採集。…[続き](#)
- 2013/11/12 - 冬きたる
千葉へのミツバチ輸送終了青森へ帰ってきました。雪が、とうとう積もりました。…[続き](#)
- 2013/11/9 - 浅草ねふた
浅草で開催中のねふたまつり。弘前のりんごや物産も勢揃いしております。明日日曜日まで開催中です。…[続き](#)
- 2013/11/4 - かぼちゃ
忘れた頃にやってきました。今年は数量限定はちみつが数種類登場しています。まずは、かぼちゃの…[続き](#)

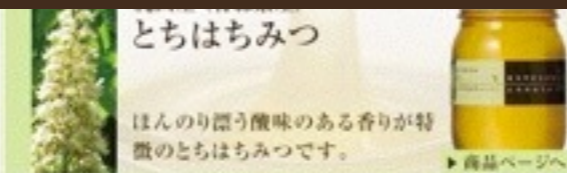
リピーターのために



国産はちみつ
ギフトセット



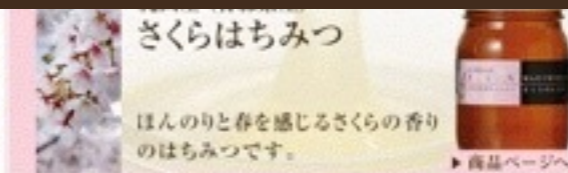
はちみつのすべてを堪能!!
はちみつ飴



とちはちみつ

ほんのり漂う酸味のある香りが特徴のとちはちみつです。

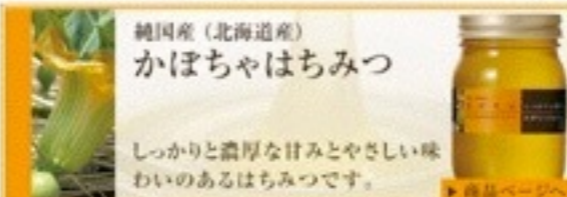
▶ [商品ページへ](#)



さくらはちみつ

ほんのりと春を感じるさくらの香りはちみつです。

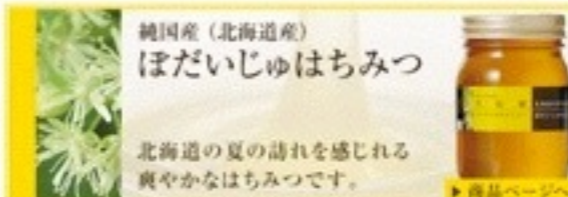
▶ [商品ページへ](#)



純国産(北海道産)
かぼちゃはちみつ

しっかりと濃厚な甘みとやさしい味わいのあるはちみつです。

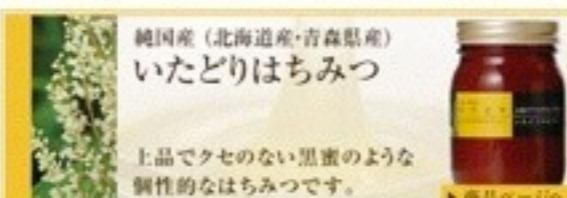
▶ [商品ページへ](#)



純国産(北海道産)
ぼだいじゅはちみつ

北海道の夏の訪れを感じれる爽やかなはちみつです。

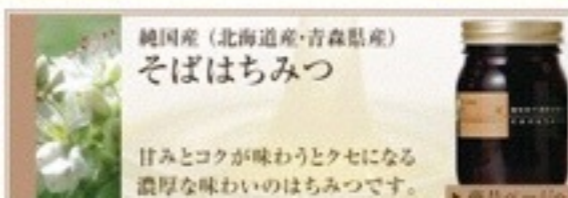
▶ [商品ページへ](#)



純国産(北海道産・青森県産)
いたどりはちみつ

上品でクセのない黒蜜のような個性的なはちみつです。

▶ [商品ページへ](#)

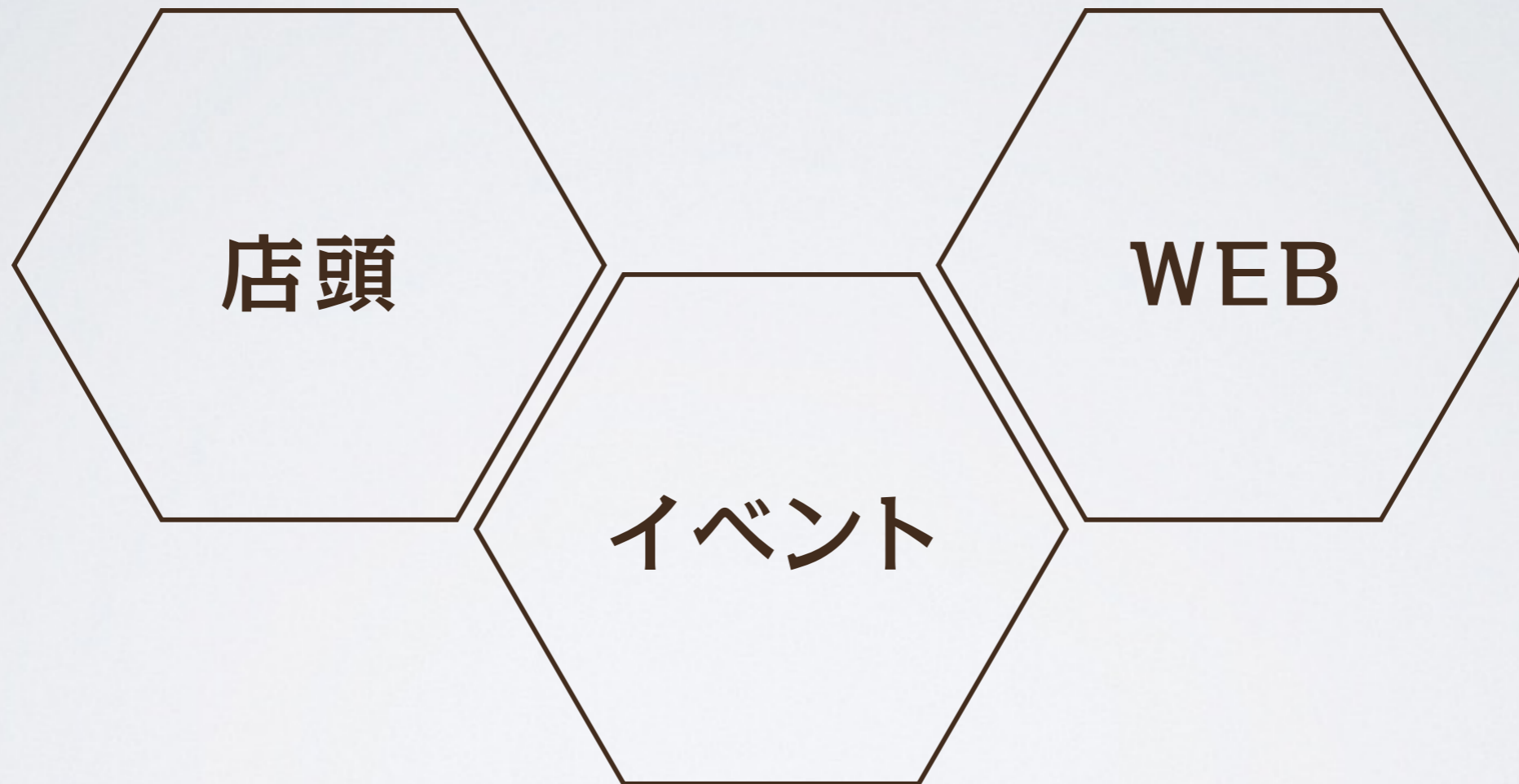


純国産(北海道産・青森県産)
そばはちみつ

甘みとコクが味わうとクセになる濃厚な味わいのはちみつです。

▶ [商品ページへ](#)

お客さまが求めているものは？



適材適所、すみ分けが必要

クライアントと デザイナーの関係

まとめ、今後



信頼すること
価値観を共有すること



いっしょに創り上げること
日々是デザイン

トライ & エラー

TRY & ERROR



成長はつづく



ご成長ありがとうございました。

ご清聴ありがとうございました。

2014.5.10

CSS NITE IN AOMORI, VOL.8

古川勝也
三浦喜代誠
和久尚史