



九州旅行の新土産が誕生 佐賀発！食を楽しむ3ブランドがデビュー



1716年創業の奈良の老舗、株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市 代表取締役社長 十四代 千石 あや）は、当社が培ってきた経営再生ノウハウを活かし、2016年より佐賀県との共同事業「さが土産品開発コンサルティング」を実施。この春、第2期コンサルティング対象事業者3社より、佐賀県発の食を楽しむブランドおよび商品がデビューいたします。

佐賀県との取り組みでは、当社の経営コンサルティングに加え、外部プロデューサーによる商品開発が実現。地元企業の歴史や強みにブランディングの視点が加わることで、それぞれの個性が際立った、佐賀の新土産が誕生しました。

■ブランド一覧



柚子こしょうブランド「MIFUKUAN」

創業100周年を迎える柚子こしょうの老舗「川原食品」。コンサルティングにて既存ブランドを統合・リブランディングし、「柚子クリームチーズ粕漬」(2018年12月発売)など同社の強みである柚子こしょうを生かした新商品を開発しました。100年の伝統を守りながらも、新たな食の楽しさを展開します。

プロデューサー：Yello 佐藤利樹
<https://mifukuan.co.jp/>



明太子ブランド「蔵出しめんたい本舗」

創業34年の明太子メーカー「蔵出しめんたい本舗」。コンサルティングにて既存ブランドを強化、また高級路線・自家需要・洋食の3つのラインに差別化。お歳暮向けの新商品「数太子」(2018年11月発売)や洋食「めんたいアヒージョ」(2019年2月発売)を開発し、「記憶に残るめんたいご」を展開します。

プロデューサー：method 山田遊、松尾真奈美
<http://www.kuradashi-mentai.com/>



有田焼ブランド「mg&gk」

創業60年の有田焼窯元「溪山窯」。コンサルティングにて新ブランド「mg&gk」(2019年4月発売)を開発。同社の持つ柔らかな印象を活かした呉須（伝統的な有田焼の顔料）で薄く描く絵付けを追究。一息つく大切な時間を丁寧に過ごしたい人へ、ちょこっと“もぐもぐ、ごくごく”するための器を展開します。

プロデューサー：Shizuka Tatsuno Studio 辰野しずか
<https://mggk.jp/>