

超絶味巧レトルトカレーシリーズ

- ・熊本にある自社農園（有明ファーム）の生椎茸と桃太郎トマトを使って、自社工場で作ったレトルトカレーにしました。生産から加工までを一貫して行うことで、他社より優れた**安心・安全のトレスビリティ**を提供します。
- ・創業大正7年以来培ってきた「手作りの味をそのままに」をコンセプトに、厳選素材を使い一から手作りで**こだわり商品**になります。弊社レトルト加工技術は定評があり、多くの有名料亭の委託商品も手がけています。
- ・スーパーの**中高価格帯をターゲット**にしており、高級スーパーにはバックエンド商品として、通常のスーパーにはPBや売れ筋商品のフロントエンド商品として、ディスカウント店には新規取組としてご提案します。

有明商事グループ食品部

生産元：有明ファーム

製造元：今村食品工業株式会社

販売元：株式会社四ツ山食品

連絡先：0968-76-8250



〈デザインコンセプト〉
パッケージ

- ・ブランド名「超絶味巧」・・・商標登録済み。超絶技巧の造語。こだわりの逸品であることを示している。
- ・流行り言葉「超絶」を大きくして金箔押しすることで、強烈なインパクトとプレミアム感をだしています。超絶の文字は箱からはみ出していて想像を超えていくという意味を加えています。
- ・商品の特徴を想像しやすい擬音を用いその文字を文字の意味に合わせ加工し、小さい文字を2重にすることで商品の特徴・こだわりを強調しています。
- ・「Ariake Farm」と素朴なイラストを用いることで農家が心をこめて作った安心・安全をイメージしています。



側面

- ・上側・・・配送時ケース入れて商品名がわかるよう。
- ・下側・・・平置き販売時に商品名がわかるよう。
- ・右側・・・ブック陳列時に商品名（箔押）がわかるよう。
- ・左側・・・裏面情報を多く掲載する為、作り方、成分表、賞味期限、JANコードなどを記載。

裏面

- ・ブランド名「超絶味巧」に超絶技巧の意味を加味し、味の旋律というサブタイトルをつけてこだわりをしっかりと説明しています。
- ・顔が見える安心安全の補佐的説明として有明ファームのフェイスブックをリンクしています。
- ・有明ファームのくまモンをのせることで九州熊本発信であることが見てすぐわかります。

カラーリング

- ・トレンドであるトマト＝赤を軸にしてきのこは対照色の緑（マリオとルイージのカラーにしています。）

商品名

超絶味巧 トロットトロ ビーフとまとカレー

希望小売価格

380円（税抜）

内容

180g（1食分）

説明

- ・有明ファームの桃太郎トマトを皮ごとまるごと1個程度（1食分）煮込んだトマトカレーに、トロットトロになるまで煮込んだ国産牛肉を加え、ビーフとまとカレーに仕上げました。
- ・国産鶏の足（モミジ）から5時間かけてじっくり煮汁を取った出汁を使用しているため、ベースがしっかりしており、くどくなく、味わい深いスープカレーになっています。
- ・野菜も鮮度にこだわり自社で皮むきから行っており、レトルト臭やレトルト独特な苦味がないのが最大の特徴です。
- ・レトルトカレー中高価ラインということで、購入者はカレー好き＝辛口を好む傾向が高いということで5中4辛で製造しております。

賞味期限

常温保存1年

発注ロット

40個（2種混載可能）

商品名

超絶味巧 シャツキシヤキ 五種のきのこカレー

希望小売価格

380円（税抜）

内容

180g（1食分）

説明

- ・有明ファーム産生椎茸・乾椎茸と、まいたけ、本しめじ、ぶなしめじの5種のきのこ食感をたのしめるきのこカレーになります。皮ごと煮込んだ有明ファーム産桃太郎トマトや国産牛肉が隠し味としてアクセントになっています。
- ・国産鶏の足（モミジ）から5時間かけてじっくり煮汁を取った出汁を使用しているため、ベースがしっかりしており、くどくなく、味わい深いスープカレーになっています。
- ・野菜も鮮度にこだわり自社で皮むきから行っており、レトルト臭やレトルト独特な苦味がないのが最大の特徴です。
- ・レトルトカレー中高価ラインということで、購入者はカレー好き＝辛口を好む傾向が高いということで5中4辛で製造しております。

賞味期限

常温保存1年

発注ロット

40個（2種混載可能）