

味の海翁堂（ハ）「いちご煮ごはん」

八工大生が共同開発中

新商品名やパッケージ



関橋英作氏（左奥）のアドバイスを受けながらキャッチコピーの付け方を学ぶ学生。20日、八戸工業大

八戸工業大感性デザイン

学部創生デザイン学科の3年生15人が、海産加工品などを手掛ける八戸市の「味の海翁堂」（横一郎社長）とコラボした商品開発に取り組んでいる。同社が発売予定の「いちご煮ごはん（仮称）」のネーミングやパッケージなどを学生が考えて商品化するプロジェクトで、本年度中の完成を目指す。

地域企業との連携事業によって学生に地域に興味を持ってもらうとともに、地元定着を促す狙い。同市出身のクリエイティブコンサルタント関橋英作氏の指導

の下で5月から開発に向けた講義がスタート。ブランディングの意義や方法などについて学んでいる。パッケージのデザインにはデーリー東北新聞社の社内分社「東北のデザイン社」が協力している。

20日は、キャッチコピーの意義やフレーズの考え方についての授業が行われ、「銭湯に行きたくなるようなキャッチコピーを考えろ」とのテーマで、学生同士が意見交換。短い言葉

で、商品の魅力を伝える難しさを実感した。

同学科の寺井隆太朗さん（20）は「どうやったら消費者が商品に目を向けてくれるか考えるのが難しい。いちご煮を市内外に広められるよう開発を頑張りたい」と笑顔を見せた。

関橋氏によると、9～10月ごろ、学生が味の海翁堂の役員や開発担当者らに対し、パッケージデザインなどのプレゼンテーションを行う予定だ。（須田山裕太