

金浦港で水揚げされた新鮮な魚介類

## 「でんべいかれい」のブランディング戦略

でんべいかれい生産グループ（にかほ市商工会）

にかほ市には、平沢・金浦・象潟に漁港があり、昔から鰯漁が盛んな地域である。毎年2月4日の立春の日に金浦地域で行われる「掛魚（かけよ）祭り」は、約300年の伝統をもつとされる豊漁を願う行事である。最近では、地域資源である鰯を原料として開発された「鰯しおつる」商品が地元の醤油製造元から発売され、ご当地調味料として注目されている。

### ●でんべいかれい生産グループ

平成14年に食料品製造業として創業。店舗はにかほ市金浦漁港近くに位置し、金浦港で水揚げされた新鮮な魚介類の加工販売を行っている。事業開始に至るまでの経緯には物語が存在した。昭和35年から55年頃まで、現代表のお母様が地元の漁港で水揚げされた「ヤナギムシガレイ」などを乾燥させ味付けしたものや、鯛の佃煮など、金浦港の特産品を販売していたが、お母様のご逝去とともに事業は終了している。当時を物語る水彩画が残されており、昭和の時代を感じさせる（右写真）。

その後、商品復活を望む地元の方の声を受け、平成14年に渡辺代表が「でんべいかれい生産グループ」を立ち上げ、当時の商品「でんべいかれい」の味を復活、他商品として、赤えびの加工品「えびっこ」、「はたはたの甘露煮」などの製造・販売を行っている。なお、「でんべい」は代表渡辺家の屋号で、現在の商品名、事業所名に受け継がれている。



昭和の頃 左：お母様 右：渡辺代表



販売商品は、上記3種のほか、「ヤナギムシガレイ」や「ノロゲンゲ」を一夜干しにした冷凍加工品等の販売も行っている。

### 統一感のあるデザインパッケージ製作へ

これまで、商品個々の販売開始時期がそれぞれ異なっていたことに加えて、ブランドイメージなどの検討機会を持てず、商品個々のパッケージデザインが統一性のないものになっていた。商品カテゴリー全体で情報発信できる戦略づくりが必要と考え、経営計画を作成。お客様の目線で魅力のあるパッケージデザインに仕上げることとした。

# 素材と味のこだわりを伝えるデザインパッケージ

パッケージデザインの見直しを行った。見直しにあたっては、パッケージに共通コンセプトを持たせることを目的として、次の3点がお客様に伝わるものとした。

1. 食を扱うものとして「手作り」など「人」を感じさせる筆文字と、
2. 統一口ゴである「波マーク」、そして
3. でんべいかれい生産グループの経営方針である「先祖 漁師伝兵工と昭和のおふくろから引継いだ日本海の食文化を届けます」。



今回、パッケージの見直しを通じて、当グループの「素材」と「味」へのこだわりをお客様に伝えることができた。先に開催されたイベントでの対面販売にて試作パッケージに対する評価をヒアリングした。デザインに対する評価として、「おしゃれなデザインである」、「贈答用にも検討できる」、「デザインが統一しているので、商品を組み合わせてギフトセットにしてみてはどうか」といったお客様の意見を頂戴し、新デザインに対する好評価を得ている。

## 活用した補助金の内訳

### ●パッケージデザインの製作（開発費）

## 補助事業の取り組みを終えて

### でんべいかれい生産グループ

#### 代表 渡辺郁子さん

「でんべいかれい」は亡き母親が販売していた商品。水彩画を見るたびに昔を懐かしく思います。今回の取り組みをもとに販売活動を頑張り、受け継いだ「味」を娘にも伝えたいと考えています。また、今後は地元の「鮓しおつる」で味付けした商品などの開発も行っていきたいと思います。



中央：渡辺郁子代表  
左：代表の長女 香織さん  
右：高橋指導員

### 担当指導員の声

#### （にかほ市商工会 高橋伸昌）

継続して消費者から購入してもらうために、ブランド定着が必要です。これからも販路開拓や販売促進のためのツールの検討など、取り組むべきことはたくさんあります。今後も継続した支援を行ってまいります。