

# 植木農園 デザイン 経営提案

植木農園は、大葉栽培、かいわれ大根栽培、大葉加工品の3本の柱を軸に、大分県で50年つづく老舗農家です。



## 与件整理・分析

### ありたい姿 ～スプラウトを広めたい～

- ・かいわれ大根（商品）などの売り場の確保・維持～拡大
- ・かいわれ大根などの付加価値 or 本質的価値向上による利益率のUP
- ・かいわれ大根などの新しい加工品の開発
- ・新しいスプラウトの開発
- ・若い世代への訴求

ギャップ

### 企業の現状

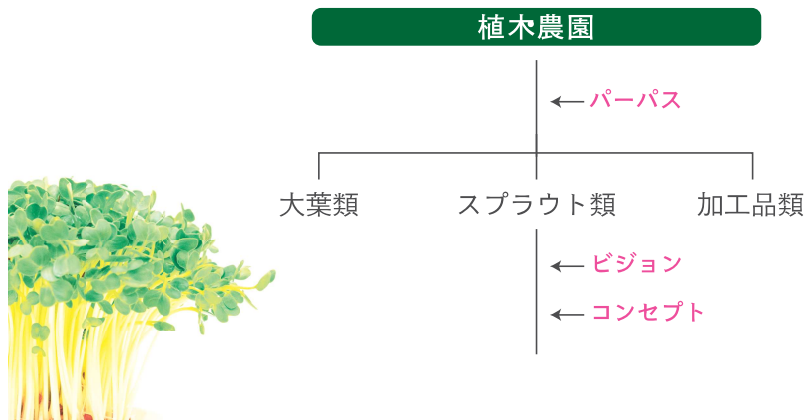
- ・商品：大葉、かいわれ大根、紫のかいわれ大根、ブロッコリースプラウト、加工食品など
- ・かいわれ大根は1日10,000パック出荷。店頭価格は39~49円
- ・かいわれ大根生産農家は大分県では唯一
- ・出荷先は、九州、中国、関西
- ・パッケージデザインは社内
- ・大葉の加工品販売
- ・種子の発芽、ハウスの熱源として温泉（自社）を利用

### 課題

- ・画一的な商品イメージを払拭
- ・若い世代への機会を作る（知る、食べる、育てる）
- ・新商品の開発（品種、加工品、その他）

## 組織～パーパス、ビジョン、コンセプト

様々な課題解決の道筋、世界観を作るためのパーパス、ビジョン、コンセプトの作成。



### パーパス

ハート 葉を届け、ハート 心を繋ぎ、ハート 笑顔を作る



想いのこもった商品をお客様に届け、  
家庭やお店で提供され、食べた人が笑顔になる。  
ハートが作る好感の架け橋で微笑みと喜びを作り出す。

### ビジョン

スプラウトの認知拡大と文化の醸成

### コンセプト

自社の温泉を活用し、  
温泉の癒しと青果の新鮮さを結びつけ、  
新しい価値を作り出す。

## パーパス、ビジョン、コンセプト～施策

### ① ロゴマークの作成

新たに作ったパーパスの考えを含めたロゴマークを作成。親しみやすさに加えて、安全・安心や品質感といった口に入れる物を作るという、ベースの部分をしっかり抑えたロゴマークを作る。

### ② 新たなイメージ訴求のためのパッケージデザイン

### ③ 小学生向け栽培キット

大分の温泉水を使って、種から育てるキットの作成。

### ④ 青じそスプラウトの開発

今までのスプラウト系商品に加えて、大葉農家として青じそのスプラウトを作る。

### ⑤ シーズニングの開発

青果の加工品開発のノウハウを活かして、かいわれ大根用のシーズニングを開発する。  
大分の温泉から作られた塩を使用して、ブランドの統一感を図る。



ききさけし

テーマ

# 韓国で唎酒師を育成する学校をつくる

唎酒師(ききさけし)とは

飲み手に日本酒を美味しく飲んでいただくための資格。取得者は国内外で4万8000人を超え、韓国における和食店や、日本酒バーなどで活躍中。

**海外の「日本酒」事情** 2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを機に、外国で日本酒の需要が右肩上がりに伸びてきた。

**韓国の「日本酒」事情** 海外同様、日本人気は高まっている。韓国にも“清酒”文化があり、元々日本酒との親和性が高い。

## 従来のスクール

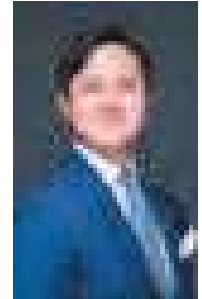
- スンシル大学の職業訓練学校(1校)のみで唎酒師の育成、および試験の実施。
  - 独占契約が今年6月で終了したので、違う層を新規開拓するために、日韓の事情に詳しい眞次さんが依頼される。
- 費用：一人250万ウォン(約25万円) 期間：6週間、1年間に4回(1回につき25名まで)

## 韓国唎酒師スクール(仮称)

- 講師(眞次さん)がいれば良いので、地理的な制約がなく、ソウルでも何ヶ所か、ソウル以外の場所でも、ニーズに合わせて開校可能。
  - 短期間で取得できるため、6週間も掛けられなかった社会人など今までとは違う層が取り込める。
- 費用：一人200万ウォン(約20万円・未決定) 期間：3日間 20名集まれば、随時開校可能

## (株)Sake N Consulting 代表取締役 眞次 純一 (唎酒師・焼酎唎酒師)

- 英語と韓国語を話すことができ、米国や韓国にて飲食店を営んでいた。
- 蔵元と消費者を繋ぐために酒蔵のコンサルティング業務を行う。
- 日本酒と“食”を楽しむための知識を持ち合わせている。
- 蔵元とリアルに繋がっており、最新情報やトレンドなどの知識が豊富にある。
- 韓国で唎酒師として、日本酒を紹介するメディアに参加の経験あり。
- 韓国で大手企業が企画する、日本酒グラスを初めて紹介する際に紹介者として担当した。
- 韓国の「日本文化研究会」にて、日本酒について講師を務めた。



- 日本の伝統産業である日本酒だが、年間40蔵ほど減少を続けていることに気をかけている。
- 蔵元のサポートをしているが、“日本酒”に携わる全ての人が発展する産業を育成したい。
- 海外に活路を見出し、売り上げを増やしたい。そのために、“唎酒師”を増やしたい。

資格を取るだけであれば、他校でもできる。

日本酒に対する思いがある眞次さんが資格以上のメリットを提供できるものは何か？

“日本酒”についてもっと知ってもらいたい

“日本酒”について、新しい体験をしてもらいたい

▶ 様々な日本酒の魅力に触れること ▶

▶ 日本酒の魅力

- 地域によって違う
- 冷酒、冷や、熱燗などの味わい方があり、季節を問わず楽しめる
- 料理との組み合わせを変えることにより、様々な楽しみ方ができる
- 神事や儀式などでも用いられる
- 伝統的なものである
- 伝統行事と深く関わっていて、日本酒を知ることによって日本文化を学ぶことができる

▶ 日本酒の魅力を深く知ること ▶

**日本酒“深”体験** 資格取得後からが本当の始まり

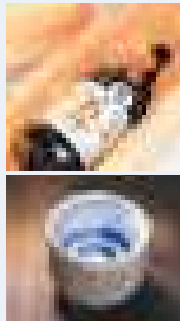
### 01

日本酒“深”体験

- 「眞次さんがセレクト」した、お祝いに最適な日本酒で祝杯。
- 卒業生同士のコミュニティができる。
- 日本独自の作法など、文化やマナーに触れる機会になる。
- オリジナル蛇の目のおちょこをお祝いにプレゼント。

蛇の目のおちょこ

一般的に白い器に青色で蛇の目が描かれている。日本酒の色味は成分によって少し黄味がかかっていて、きき酒をする際、色味を見る時に分かりやすい。

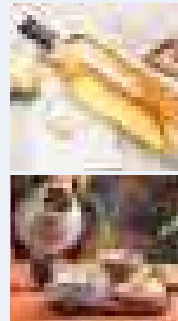


### 02

日本酒“深”体験

定期的な開催される勉強会への招待

- 定期的に会費制の勉強会を開催し、眞次さん自ら、「オススメ日本酒」を勉強会へ提供する。
- 日本酒と共に「眞次さんの解説」が送付され、新たな知識が得られる。
- 韓国料理や韓国茶器と合わせるなど、ここでしか味わえない体験が可能。
- 参加することがステータスになるような会として成長させていく。
- 資格取得者だけが投稿できるレビュー欄などを設け、唎酒師としてコメントを書き込めるようにする。

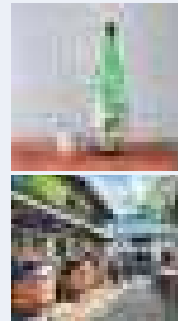


### 03

日本酒“深”体験

オススメの蔵元を訪れる見学ツアーを開催

- より詳しく産地や蔵元を知るために年に一度程度見学ツアーを開催。
- 蔵元から直接知識が得られる。
- 味わうだけでは分からない体験、知識が得られる。
- 日本に来ることにより、本場で味わう文化や環境に触れられる。



- 日本酒の味わいや日本文化を知ること
- コミュニティの形成
- 得られた知識と韓国文化の融合 など

▶ これらに好奇心を持ち続けることこそが

## 日本酒“深”体験

▶ スクール生がこの学校を選んで得られるメリット

▶ 韓国唎酒師スクール(仮称)で資格を取得することにより、日本酒“深”体験がはじまり、他校とは違う充実感が得られる。

