

を
それ、食べながら聞いてみよう。

それ、どうやってできたんだろう。

北海道には、思わず「いいね！」したくなる
食がいっぱいあります。

その商品がどんなふう生まれ、
デザインやブランド戦略はどこを目指したのか…。

開発背景にあるアイデアや苦労話、

うまくいったことなど、

実際にコラボした3組の

「生産者」と「クリエイター」による
トークセッション。

話題のスイーツや

チーズを食べながら、

根ほり葉ほり聞いていきましょう。

永光農園
五代目
永光 洋明



アートディレクター
寺島 賢幸



チーズ職人
斉藤 愛三



クリエイティブ
ディレクター
前田 弘志



もりもと
常務執行役員室長
松原 範宜



デザイン
アドミニストレーター
引地 幸生



SMF TALK LIVE 2015

北海道のおいしい食と
デザインをめぐる
トーク&イート

おやつ付

3.13(金)・20(金)・27(金)

会場／インタークロス・クリエイティブ・センター
1F クロス・ガーデン

3.13 (金) 18:30-20:00

卵の生産者による 手づくりスイーツが、 ヒットするまで。

札幌市で代々農業を営んできた永光農園。五代目の永光洋明氏の代から、平飼養鶏による有精卵の生産・販売を開始。さらに、有精卵の良さを生かした様々な洋菓子づくりにも取り組み、直営店「ココテラス」をオープンさせました。ブランディングとデザインを担当しているのが、寺島賢幸氏率いる寺島デザイン制作室。さてさて、農家の6次化にあたって、生産者とクリエイターがタッグを組んでチャレンジした取り組みには、どんなドラマがあったのか…。卵の風味が生きた、ふわっふわの「シフォンケーキ」、しっとり「カステラ」、そして、なめらか〜な「プリン」を食べながら。



永光 洋明 (永光農園 五代目)

HIROAKI NAGAMITSU

減農薬・有機質肥料で野菜づくりを行ってきた先代を継ぎ、新たな試みに次々と挑戦。1998年より有明農場で有精卵の生産をスタートし、2006年には同農場でそばの生産を開始。週末限定で農家のそば屋「農園の四季」を始めると同時に、有精卵を使ったシフォンケーキを製造販売。昨年4月、農場内にショップ&カフェ「ココテラス」をオープン、有精卵をはじめ洋菓子の製造・販売を行う。

寺島 賢幸 (アートディレクター)

MASAYUKI TERASHIMA

1961年札幌生まれ。北海道造形デザイン専門学校卒業後、地元代理店を経て1992年有限会社寺島デザイン制作室設立。おもに道内のクライアントのブランディングを中心に広告、グラフィックデザインを手がけている。日本グラフィックデザイナー協会新人賞、台湾国際ポスターアワード金賞、NYアートディレクターズクラブ銅賞、NYフェスティバル 銅賞、ショーモンポスターフェスティバル(仏)3位 ほか受賞。



3.20 (金) 18:30-20:00

道産子には無名でも、 世界が絶賛する チーズのお話。

斉藤愛三氏のつくる牧場・チーズ工房タカラ(喜茂別町)のチーズは本場欧州で受賞したり、国際線航空機のファーストクラスで提供されるなど、めちゃ評価の高いチーズ。一方、前田弘志氏のつくるタカラのデザインも賞を受賞したり、欧州のデザインメディアに何度も取り上げられるなど、めちゃ評価が高い。なのに、牧場・チーズ工房タカラの名前やデザインは北海道ではあまり知られていない…ってことは、失敗事例なのでは? いえいえ、作戦通りなんですよ実は、というここだけのちょっとディープなブランドデザインのお話を、世界が認めた「絶品チーズ」を食べながら。



斉藤 愛三 (チーズ職人)

NARUMITSU SAITO

1982年喜茂別町生まれ。新得の共働学舎での勤務とフランスでの研修を経て、2007年に実家の牧場タカラに戻り、チーズ工房を開設。大地とともに生きる小さな牧場で、牛と草の力を信じて作るチーズは国内外で評価が高く、オールジャパン・ナチュラルチーズ・コンテストでグランプリ、国際大会モントデュアル・デュ・フロマージュ(フランス)で金賞を受賞。

前田 弘志 (クリエイティブディレクター)

HIROSHI MAEDA

1964年札幌生まれ。1990年にバナナムーン・スタジオを開設。国内企業の商品・サービスの開発協力やブランディング、プロモーション業務を中心に、海外企業の日本市場対応におけるローカライズ業務も手がける。これまで国内・海外にてニューヨークADCメリットアワード等デザイン賞を多数受賞し、フランス国立パブリシティミュージアムなどに作品が収蔵されている。



3.27 (金) 18:30-20:00

北海道産の小豆と 餡による和菓子が、 世界を釘づけに!?

お菓子の「もりもと」による、北海道産の小豆(あずき)と餡(あん)を世界ブランドへと育てる試み。「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、世界的に注目される中、日本の食文化である和菓子を北海道のブランドとして発信。とはいえ、十勝小豆がブランドとして確立していても、和菓子といえば茶の湯文化から発展した京都や滋賀、金沢などの印象がキョーレツ。ならば、和菓子の基本である小豆や餡が北海道産なのだから、もっと大きな声でアピールしてゆこうという挑戦です。では、それって具体的にどうするの? というお話を、小豆の新品種「きたろまん」を使ったお菓子を食べながら。



松原 範宜 (もりもと 常務執行役員室長)

NORITAKA MATSUBARA

1966年札幌白石区生まれ。大手乳業会社、育児用品会社を経て、2011年もりもと入社。商品開発、マーケティング、広報、ブランディング、中期計画などに関わり、現在は6次産業化、インパウンドの受け入れなどを通じた地域とのより密接なかかわりを模索中。

引地 幸生 (デザインアドミニストレーター)

YUKIO HIKICHI

1957年室蘭生まれ。広告代理店を経て2005年にDesign Administrator引地幸生を開設。Design Administrator(デザイン管理者)として、企業ブランドに関わる商品開発やパッケージデザイン、コンサルティング、広告デザイン等の企画やディレクション、ブランドコミュニケーションに関するコーチングなど企業デザイン企業ブランドに関わるあらゆる業務内容で活動中。デザイン賞歴も多数受賞。



参加費 無料

対象

デザイン系・美術系学生、
ブランド広報・観光系学生
(大学院・大学・短大・専門学校生)

※学生のみ。社会人は原則不可とします。

定員

各回20名～30名程度

※食材の用意に限りがあるため、定員制

会場



インタークロス・クリエイティブ・センター
1F クロス・ガーデン

札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1
TEL 011-817-8911

地下鉄東西線「東札幌駅」下車・徒歩約7分

参加申込方法

メールによる事前予約制です。
下記の申込先に次の内容を明記し、お申し込みください。

- ・氏名(ふりがな)
- ・学校名・所属・学年
- ・連絡先携帯電話番号

・e-mail

・参加希望日

3月13日(金) / 20日(金) / 27日(金)

先着順にて定員になり次第締切とします。
お申し込みはお早めに。

※ドタキャン厳禁!!

申込先 / info@icc-jp.com

担当 / インタークロス・クリエイティブ・センター
(岡田麻美)

お問い合わせは、インタークロス・クリエイティブ・センター
または、各大学SMF運営委員の先生へ

インタークロス・クリエイティブ・センター	岡田麻美 info@icc-jp.com TEL 011-817-8911
札幌大谷大学芸術学部美術学科	森田克己先生
札幌市立大学デザイン学部	武邑光裕先生、武田亘明先生、 福田大年先生、須之内元洋先生
道都大学美術学部	松岡龍介先生
北翔大学生涯学習システム学部メディア学科	森井綾先生
北星学園大学短期大学部	内山智先生、川部大輔先生
北海道大学大学院 国際広報メディア・観光学院	伊藤直哉先生、内田純一先生 宮部潤一郎先生
北海道教育大学芸術課程	三浦啓子先生
北海道情報大学情報メディア学部	安田光孝先生
東海大学国際文化学部デザイン文化学科	伊藤明彦先生