

# みそらぼ

福岡県飯塚市

需要獲得

サービス

## 限定されていた味噌商品に新価値を創出することで現代人のニーズを取り込む

昔ながらの手造り、無添加の味噌作りにこだわりつつ、現代のライフスタイルの変化に合わせたさまざまな料理専用の味噌加工品「iiotemae miso」をシリーズ化。商品開発には、デザイン思考の考え方をいち早く導入し、「おしゃれで、こだわりのあるものづくりを続ける企業」というブランドづくりに成功。味噌加工品を単なる調味料ではなく、「食卓を彩る特別な存在」であることを演出。ワークショップ、簡便な味噌作りキットの開発等、新たな付加価値を提供することで、意識の高い消費者の心を掴んでいる。

所在地	福岡県飯塚市横田515-1 ラグエクリュA3	設立	2015年
電話/FAX	050-5216-3400/050-3451-3053	資本金	
URL	<a href="https://www.misolabo.com/">https://www.misolabo.com/</a>	従業員数	1名
代表者	安藤 久代		



## 限定されていた味噌商品に新価値を創出することで現代人のニーズを取り込む

健康志向の高まりで発酵食品の味噌は見直されているが、料理の種類が限定的であり、食の西洋化、多様化しているユーザーのニーズをとらえ切れていないという課題があった。このため同社は、味噌が調味料という従来の考え方を大胆に転換した「iiotemae miso」シリーズを発表。同シリーズは、パスタ、唐揚げ、トースト等のそれぞれの素材に合わせた「こだわりの味噌加工品」であり、混ぜるだけで簡単に料理が完成するため、簡便なものを求めている現代人のニーズにマッチしている。



iiotemae miso シリーズ

## 美しいパッケージデザインで特別感を演出し、販売ルートにもこだわり

競合他社に先駆けてデザイン思考を導入。パッケージやパンフレットだけではなく、商品の中身にもデザイン性を取り入れることで、会社哲学と商品コンセプトを統一させ、「おしゃれで、こだわりのあるものづくりを続ける企業」というブランドづくりに成功。また、食卓を彩る特別な存在であることを演出することで、意識の高い消費者の心を掴んでいる。また、その高いデザイン性は、百貨店等のバイヤーからの評価も高く、独自の販売戦略に繋がっており、昨年度の福岡デザインアワードでは銀賞を受賞している。



商品開発にデザイン志向を導入

## 動画を添付した簡便な味噌作りキットで、子供と楽しみながら作りあげる要素を付加

健康志向が高まるなか、手造り味噌を自ら作りたい消費者も増えている。しかし、手造り味噌は、非常に手間がかかり二の足を踏む消費者も多い。同社では、簡便に味噌づくりを行える「味噌作りキット」を開発。豆を炊く必要もなく、手を汚さず仕込め、衛生的で、初めての方でも簡単にできる。オリジナル名札を付け、朝顔のように毎日観察し、言葉をかけながら、熟成する過程も子供と一緒に楽しめる要素を付加している。動画を添付し、消費者目線でのプロセスも楽しめる味噌作りを実現。同業者からも注目されている。



オリジナル名札付き味噌作りキット

需要獲得

サービス