

# 地域ブランド食材を使用した、 高級ユニバーサルデザインフードの開発。

ユニバーサルデザインフードとは、介護食や検査食などの食べやすさに配慮した食品です。何かしらの理由で食事制限をする人が食べるもので、あまり食指がうごくものとは言えません。

本企画は、ユニバーサルデザインフードに富山の氷見寒ブリをはじめとした「地域ブランド食材」や「高級品」といった付加価値を与えることで、高齢者や患者が食事を楽しみに思えるような、新たな食品ブランドの提案です。

富山発、  
回復のための美食。

Recuperation  
Gastronomy  
by TOYAMA



ロゴは下記のような氷見の海にまつわるモチーフを元に構成。  
 ・氷見市のシンボルでもある「波」と「朝日」  
 ・能登半島と越中が臨める湾曲した海岸  
 ・氷見の海越しに見える立山



## ターゲットとの相性

日本の高齢者には「養殖よりも天然物の方が良い」と考える傾向が多くあります。また、天然物の収穫量の不安定さをあえて「数量限定」として売り出すことで顧客の購買欲を高めます。



## 富山共創

富山県は「くすり」で有名な薬都としても知られています。行政や県内の薬企業とコラボレーションすることで、ユニバーサルデザインフードの機能性・信頼性を高めます。



## 氷見市の新たなエコシステム構築

ビジネスが拡大した場合、問屋である松本魚問屋から氷見市内の加工会社へ製造を依頼することで、地元企業の存続と経営回復を狙うことが可能です。