



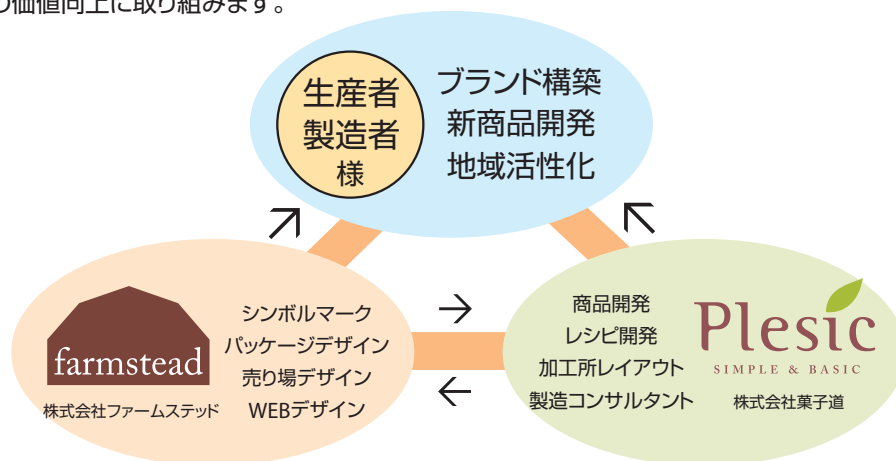
# FARM & SWEETS PROJECT

## ファームステッド × プルシック 次世代の「ファーム&スイーツ」プロジェクト開始

農業をはじめとする、日本全国の第一次産業の価値向上に取り組むデザインブランディングカンパニー、株式会社ファームステッド(本社:北海道帯広市 代表取締役 阿部 岳、長岡 淳一)とナチュラルで体に美味しいスイーツ店 プルシックを運営する、株式会社菓子道(本社:岐阜県岐阜市 代表取締役 所 浩史)は2020年8月1日に業務提携し、次世代の「ファーム&スイーツ」プロジェクトを始めます

日本全国約200件もの農業生産者のデザインブランド戦略を行ってきたファームステッドと、心と体に優しい所スイーツ作りで全国約50件のスイーツコンサルティングの実績がある菓子道がタッグを組みます!

農場のシンボルマークからはじまり、パッケージデザインなどの各種デザイン制作、そして商品開発、販売戦略も、全て農場や企業のブランド価値を創り出す視点から考えます。素材を生かしたオリジナルレシピ開発、加工所レイアウト作成、製造の効率化・マニュアル化など、スイーツビジネスを始める際に必要となるブランドコンサルティングを一気通貫で行い、日本各地の第一次産業の価値向上に取り組めます。



- 農場のブランド価値を高めたい方
- 自社の農産物を活用したスイーツを作りたい方
- 既存事業につぐ、新たな収益の柱を作りたい方
- 新型コロナウイルスの影響を受けて新しい事業展開を考えている方
- 地域の特産物を生かしたスイーツを作り、地域を活性化したい方

## 所 浩史

プルシック オーナー  
株式会社菓子道 代表取締役



### ●プロフィール

チタカインターナショナルフーズ株式会社が在籍時に「パステルなめらかプリン」を開発。その後独立して岐阜市にスイーツ店 プルシックを開店。運営会社である株式会社菓子道 代表取締役、同店オーナーシェフ、世界で唯一のクレームカラメリエ(プリン職人)。ナチュラルで体に美味しいスイーツをめざして完全無添加グルテンフリーのスイーツづくりを行っている。コンサルタントとして全国のプリン専門店をプロデュース。沼津深海プリン、伊勢おはらい町プリンの鉄人、下呂プリンなど多数。



## ファーム&スイーツプロジェクト第1弾として 山口県山口市の船方農場さまにて 「ファームチーズケーキ」を新発売いたします。



船方農場ファームチーズケーキにおけるその付加価値は、原料である牛乳やチーズを、全てその牧場内で製造していることであり、さらにはチーズケーキを作る場所や人も、全て明らかであるという点にあります。

スーパーや百貨店に並んでいる市販のメーカー品とは全く違う、その価値を伝えなければいけません。パッケージデザインで大事なものは誰が作っているかという作り手の発信が1番大事です。ウェブサイトやSNSでの宣伝・発信に合わせて画面で見たときに印象に残る、忘れられないものにする必要です。

生産者が直接作るチーズケーキであるというイメージ、素朴であるけれども製品の品質の高さ、原料の新鮮さを感じるものにするのが求められます。

以上の点を表現するため飾りすぎないシンプルでベーシックなイメージにデザインしました。

- パッケージデザインで大事なものは、作り手が誰なのかというブランド発信
- スーパーなどでの市販品とは違う価値を感じさせるシンプルなデザイン
- 農場手作りの製品の品質の高さ、原料の新鮮さを感じるデザイン
- 飾りすぎないシンプルでベーシックなデザインにより以上の要素を表現

自然豊かな牧場で大切に育てられた牛たち。  
その新鮮な牛乳やクリームチーズを  
ふんだんに使用したチーズケーキテリーヌがついに完成しました。  
今までにない真っ白な表情。  
なめらかでしっとりとした食感。  
厳選卵の風味が、味に深みを与えてくれます。  
牧場がお届けする、渾身の逸品を是非お楽しみ下さい。

ディレクション：長岡淳一 (Farmstead)  
レシピ・製造指導：所 浩史 (Plesic)  
アートディレクション：阿部岳 (Farmstead)  
デザイン：村上理沙子 (Farmstead)