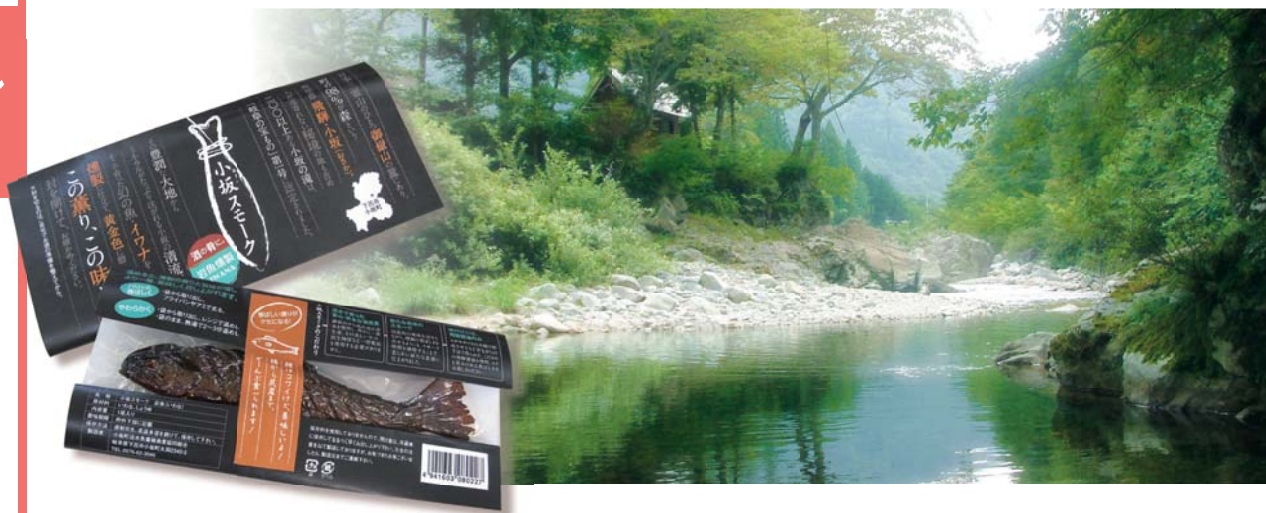


御嶽の森と清流の恵みを凝縮した黄金色のイワナ「小坂スモーク」



岐阜県下呂市小坂町の清流を活かし、川魚の養殖業を営む「鈴小坂」。「小坂の清流で育つ健康な川魚は、頭から尻尾まで食べることができる。この美味しさを広くたくさんの方に知って頂きたい」という、鈴山忠男社長の思いを受け止め、川魚に馴染みのない層にも親しんで頂こうと、当社スタッフ石原が、川魚をスモークにして商品化することを提案。

味付け、燻蒸時間、チップなど、いろいろな試行錯誤を経て完成した「小坂スモーク」。パッケージデザインは当社が担当し、小坂町の魅力が伝わる、パンフレットを兼ねたようなデザインに(初期モデル)。当社はセールス・プロモーションも担当し、結果、東京ミッドタウンのTHE COVER NIPPON(ジカバーニッポン)にも商品として採用され、現在は、インターネット販売の他、鈴小坂が小坂町で営む「がんだて茶屋」でも購入できます(5~12月初旬)。

また、「小坂スモーク」の商品開発をきっかけに、2011年より、岩魚の塩焼き1000匹を無料奉仕する「小坂いわな祭り」も開催しています。

▼鈴山忠男社長



▼いわなの炭焼き1000匹無料!「小坂いわな祭り」

▼パッケージリニューアル試作品

