



ここが、
発信地。

ニイガタから世の中をもっと良くしよう。

NIIGATA **IDS**
DESIGN COMPETITION 2025
AWARD CATALOG

ニイガタIDSデザインコンペティション2025
受賞カタログ



ニイガタIDSデザインコンペティション2025

本コンペティションは、新潟県で生まれた商品・サービスのデザイン性(意匠の魅力、ならびに設計力)と、社会にもたらす付加価値を評価するコンペです。本コンペを示す造語であるIDS(イデス。インテグラル・デザインング・システムズ)は「総合的に、デザインの方で、産業を育成するシステム」を意味しており、新潟県が誇る事業者たちの「新潟発ブランド化」に向けた挑戦を支援する取り組みとして、1990年から30年以上の歴史を紡いでいます。

IDSコンペは開催趣旨のとおり「デザインの力による総合的な産業支援」を行っています。商品やサービスを「作る」、良さを「伝える」、適切に「売る」まで。つまり、商品企画、ブランディングに向けたキャッチコピーの整理から、受賞後の販促支援まで、様々なご相談を広く受け付けています。

審査委員 プロフィール (審査委員長を除き五十音順)

審査委員長 村田 智明

(株)ハーズ実験デザイン研究所 代表取締役/METAPHYS代表
[プロダクトデザイン]



大阪市立大学工学部応用物理学科卒。1986年同社設立。デザイン思考の段階から企画開発をサポートするデザインシンクタンクとして知られ、Newsweekの「世界が目にする日本の中小企業100社」に選定される。プロダクトを中心に160点以上の国際アワードを受賞。神戸芸術工科大学客員教授、九州大学非常勤講師、JDCA理事、NPOエコデザインネットワーク理事、JIDAビジョンコミッティ、総務省地域人材ネットアドバイザー。著書「ソーシャルデザインの教科書」「行為のデザイン思考法」「感性ポテンシャル思考法」「バグトリデザイン」。

審査委員 平山 育男

(大)長岡造形大学 副理事長 学長
[建築史]



早稲田大学大学院理工学研究科建設工学博士課程を修了後、文化財工学研究所の研究員等を経て、1995年に長岡造形大学助教授着任。2005年から教授。専門は建築史。2024年4月から現職。30年の長きにわたり、長岡でのデザイン教育に携わる。日本建築史の研究者として建築物調査などを通して地域の文化振興に尽力し、新潟の文化に対する造詣が深い。博士(工学)、博士(造形)。

審査委員 土居 輝彦

プロダクトコンセプト/元(株)ワールドフォトプレス monoマガジン編集ディレクター
[パブリッシング]



大学卒業後、陶磁器関係の販売会社、オーディオ関係の業界紙、雑誌の編集部を経て、1982年に(株)ワールドフォトプレス「モノマガジン」編集部へ。1984年より同誌編集長。2004年より同社編集局長に就任。2024年、同社を退職。フリーライターとして活動中。

審査委員 廣田 尚子

デザインディレクター/ヒロタデザインスタジオ代表/女子美術大学教授
[プロダクトデザイン]



東京芸術大学卒業後、プロダクトデザイナーとして数多くの製品開発デザインを経て、デザイン経営視点で企業ブランディング、ビジネススキーム、プロダクトデザインを一貫して企業価値の創造を目指したデザインを行う。すみだ地域ブランド推進協議会理事兼クリエイティブディレクター、東京ビジネスデザインアワード審査委員長(2019~2020)、受賞歴:RED DOT DESIGN AWARD、iF Design賞、グッドデザイン賞他受賞多数。

審査委員 永田 宙郷

(同)ててて協働組合 共同代表/(株)TIMELESS 代表
[ブランニング]



金沢21世紀美術館(非常勤)、デザインプロデュース会社を経て、2011年に手工業デザイナー大治将典、ディストリビューターまつおたくや、デザインディレクター吉川友紀子と共に「ててて協働組合」を設立。作り手と使い手と伝え手の3つの手を繋ぐことを目的に掲げ、全国各地の作り手が集う「ててて商談会」「ててて直売会」等を継続して開催。グッドデザイン賞審査員、京都精華大学伝統産業イノベーションセンター特別研究員、DESIGNART共同発起人。

審査委員 矢島 里佳

(株)和える 代表取締役
[伝統工芸リブランディング]



慶應義塾大学法学部卒業、慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科修了。大学4年時の2011年3月、「日本の伝統を次世代につなぎたい」という想いから、(株)和えるを創業。幼少期から職人の手仕事に触れられる環境を創出すべく、「0歳からの伝統ブランドaeru」を立ち上げ、日本全国の職人と共に展開。日本の伝統や先人の智慧を次世代につなぐために、様々な事業を創造。「ガイアの夜明け」(テレビ東京)にて特集。

村田審査委員長 総評

第35回である今回のコンペは、前回同様に前年度を上回るエントリー数となり、また完成度についても市場実装レベルの甲乙つけがたい商品が多く並びました。多くの自治体のデザイン振興政策の中でも、エントリー数と質の向上を兼ねている事例は稀だと思います。

今回の35回を迎えるにあたって、私たち審査委員とNICOで話し合い、IDSデザインコンペの審査方針を見直すことにいたしました。まずは「新潟発ブランド化」を支援するという目的を改めて大きく掲げました。そしてその実現に向け、審査会場では企業名を明示し、その企業が目指す姿を情報として共有しました。私たちを取り巻く市場に溢れる消費財がしのぎを削る中、モノだけのブランド成立が難しくなってきたからです。企業がどこを目指しているのか、そのポリシーをどうやって告知しているのか、それを受け取るユーザーはどこを信頼し、その企業にどういった価値を見出しているのか、こういった背景にある価値観が商品力を後押ししていくという考え方に基づいています。

今回のコンペでは、この方法にスイッチした効果が早速出てきたようです。ご出品いただいた皆様は、新しいエントリーシートの記入を通じ、モノだけではなく総合的なブランディング計画が必要と感じていただけたと思います。それゆえ、今回のコンペは、その商品を社会に送り込む意義が明確化され、単にモノの提案に終わらず、社会に与える影響力、それによって変わる地域社会といった流れに発展する企画デザインが多かったのだと思います。

こういったメッセージ性の高い商品が市場投下できることは、新潟県の産業にとって非常に大きな経済効果になると思います。IDS大賞「つなぎと工程の新デザイン(みのりそば)」は、マーケティングも含めた、オーソドックスで隙のないリブランディング好事例として。準大賞「YAOCOS(ヤオコス)」はニッチトップブランドの好事例として。それぞれ、審査方針を見直した年の受賞にふさわしいと感じます。新たな審査方針に対応し、舵を切って頂いた企業の皆様の日頃の努力に感謝いたします。

審査結果

IDS大賞/新潟県知事賞

「美味しい物を安く」をこの先へ。つなぎと工程の新デザイン(みのりそば) …… 株式会社玉垣製麺所 3

IDS準大賞

YAOCOS(ヤオコス) …… 株式会社ナカヤ 5

IDS賞

ライフ・バリュー賞
ひし形レードル …… 株式会社燕三条キッチン研究所 7

パーソナル・バリュー賞
SUWADA Ice Cream Spoon …… 株式会社諏訪田製作所 7

プロ・バリュー賞
レーザーロボ LEXIA VIVID(レクシアビビッド) 51 グリーン …… シンワ測定株式会社 8

ソーシャル・バリュー賞/新潟日報社賞
新潟古町100選 …… 古町セッション 8

IDS審査委員賞

村田審査委員長
ライスクッカーデュオ …… 株式会社燕三条キッチン研究所 9

土居審査委員
ばね職人のしわざ クリオネ …… 長岡スプリング株式会社 9

永田審査委員
「体験」がつなぐ地域の未来(チタン発色ワークショップ) …… 新和メッキ工業株式会社 10

平山審査委員
墨つけインク 50ml 空っぽマーカー・墨つぼ用 …… シンワ測定株式会社 10

廣田審査委員
栄ヒルズ Dtype neko latte(ねこラテ) …… 有限会社栄工業 11

矢島審査委員
野鍛冶やまご ちょっと深めの鉄フライパン …… 株式会社近藤製作所 11

※本カタログの価格は、2025年3月現在のものです。



IDS大賞 / 新潟県知事賞

NIIGATA IDS
DESIGN COMPETITION 2025

「美味しい物を安く」をこの先へ。つなぎと工程の新デザイン(みのりそば)

材料 / 食品(そば乾麺)
プラスチックフィルム、箱、包装紙、商品しおり
サイズ / H265mm×W85mm×D10mm
重量 / 200g
価格 / 298円(税込)

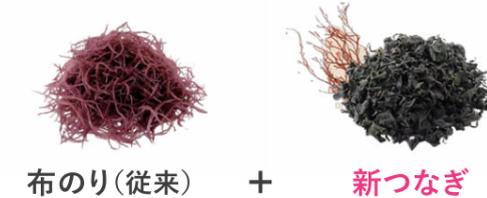
株式会社玉垣製麺所
十日町市高田町6-688-2
TEL 025-752-2563
<https://www.tsumarisoba.co.jp/>



滑らかさとコシの新つなぎ

当社が追い求める滑らかさとコシを70年先まで製造し続けられる持続可能な新つなぎを実現

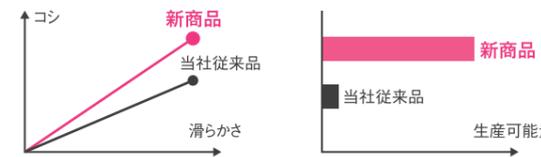
滑らかさとコシを促進させる物性を開発



布のり(従来) + 新つなぎ
※海藻はイメージです。

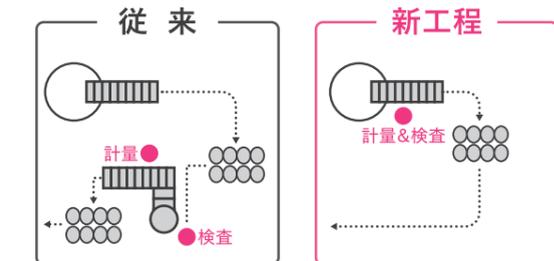
《味覚検査》
従来品以上のコシ

《持続可能性》
10倍以上の生産量



新工程によるコストダウン

従来工程では排除できないムダを新つなぎにより根本から改善、新工程で大幅なコストダウンを実現



※●は作業員
※新工程の一部

70年間当たり前だったレイアウトの再設計

8つのムダの排除により連続工程の時間を短縮

5割そばのへぎそばで300円未満を達成



About

未来の70年へ・へぎそばに新しい風を。「布のりの減少でへぎそばが消える」その社会課題から伝統を守るため、70年越しにつなぎを新開発、さらに製造工程を含む全てを新デザインしました。「このままではへぎそばが消える」。業界から撤退する業者が出る一方、その歴史を守り続け、「美味しいものを安く食べてほしい」という創業の想いをこの先へ伝えるために企画しました。約70年ぶりに開発した“新つなぎ”により、創業から追及する美味しさ(滑らかさ・コシ)を実現、“伝統的な工程”を現場一丸となって見直すことで手頃な価格へのコストダウンも実現しました。伝統を未来へ繋ぐ、希望を目指したへぎそばです。

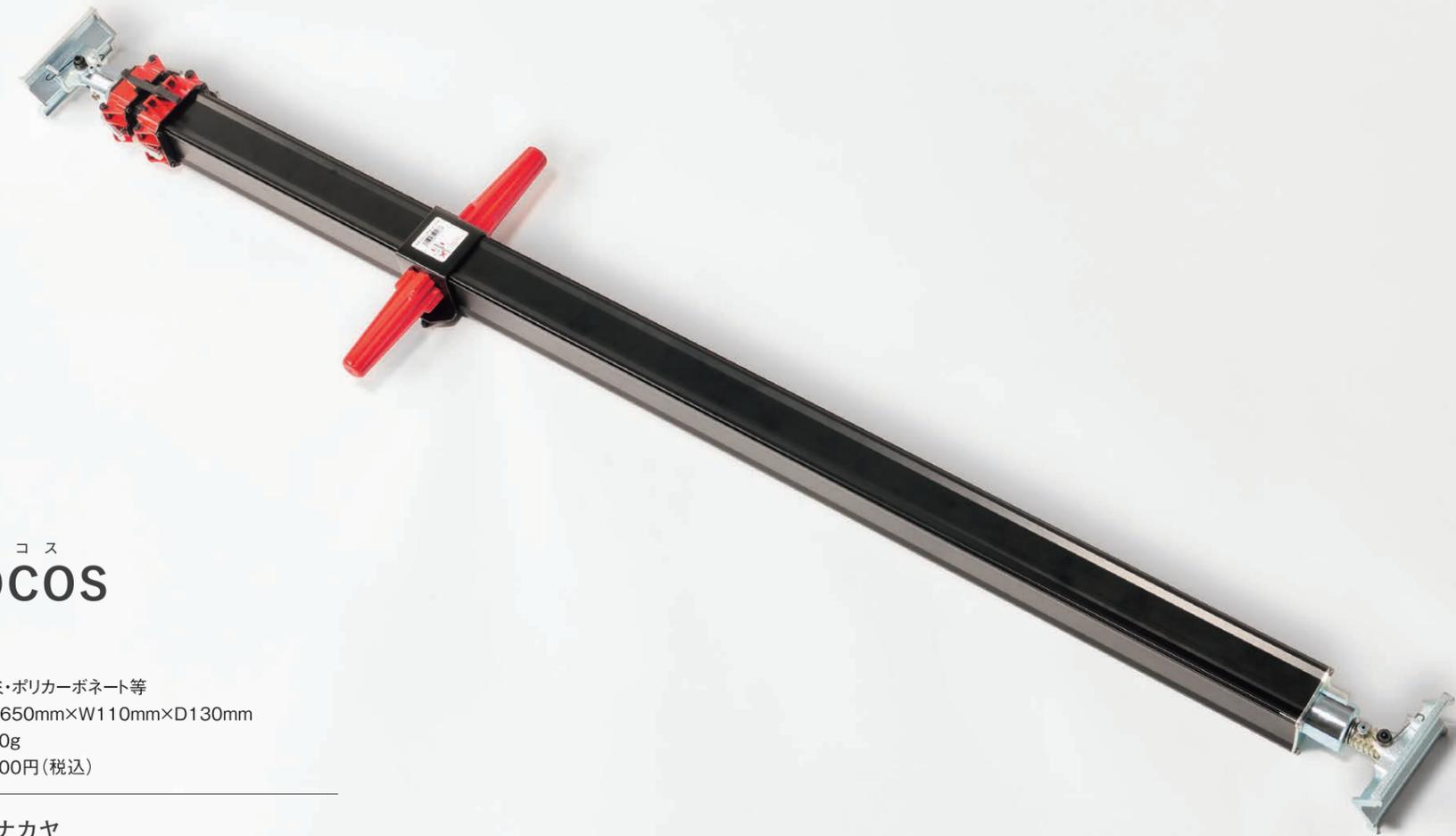
審査員のコメント

- へぎそばのつなぎである「布のり」の減少、資源高騰という逆境のなかで取り組んだりブランディング。
- 70年前の設立時から貫く「美味しい物を安く」を今一度ビジョンに据え、まずは徹底的なマーケティング調査により「自社の商流に適した販売単価」を決定。「へぎそばらしさ」を維持しつつ、布のり依存から脱却できる新つなぎを成分レベルで研究。またその新つなぎは製造工程の簡略化へも寄与。素材と作業リソースが最適化されたことで、持続可能性が高い状態で「美味しくて安い」新ブランド商品が成立した。
- そば本体のみならず、パッケージの色・文言も、店頭・EC販売で有利になるよう設計されている。
- 広義のデザイン(設計、最適化)、狭義のデザイン(色彩、文言)、両面で繊細に計画されたリブランディングである。



IDS準大賞

NIIGATA IDS
DESIGN COMPETITION 2025



ヤオコス
YAOCOS

材質／アルミ・ポリカーボネート等
サイズ／H1,650mm×W110mm×D130mm
重量／7,600g
価格／91,300円(税込)

株式会社ナカヤ

三条市柳沢1313-92
TEL 0256-38-4747
<https://nakaya-tools.com/>

About

建築・リフォーム現場で必須となる「鉛直度矯正」を行う道具です。本製品を柱に当て伸長させることで傾き矯正を行うことができます。収納時は1.65mと非常にコンパクトなので、軽バン車で運ぶことができ、都心の狭い現場でも使用できます。従来製品は鉛直度矯正器のシェア3割以上を誇る定番商品として好評を博していましたが、収納時長が2mを超えるため、運搬や使い勝手に課題があり、小型化を強く求められていました。本製品は収納時長が僅か1.65mとなるため、狭い現場内での取り回しが劇的に改善。軽バン車への積載、運搬も可能となりました。また一般混載便での物流も可能になった為、輸送時のCO2を従来比で最大40%削減可能となっています。

審査員のコメント

- 新築時、2階や柱の水平調整に使う「屋起こし」という作業を簡易化する旧商品をリブランディングしたもの。
- 旧商品の販売から数十年、ユーザーから「もっと短く折たたためないか」という声があったが、数百キロの負荷が掛かりうる道具であり、開発は難航。基礎技術の積み重ねにより、1段伸縮から2段伸縮への構造変更を実現。他社がこれから開発しても十分な売上が取れない、ニッチトップ市場の継続的なグリップを狙った商品である。
- 特許技術でないが、簡単には真似できない、基礎技術の組み合わせの妙、短くなったことによるさまざまな機能向上(近年の職人が乗る軽バンへの積載。リフォームへの使用が容易に。通信販売での発送が可能なサイズに)を実現しながら、スタイリッシュな意匠も両立していることを評価した。





ひし形レードル

材質/シリコン樹脂 (芯材:ステンレス鋼)
サイズ/H6mm×W104mm×D282mm
重量/約110g
価格/1,650円(税込)

株式会社燕三条キッチン研究所
燕市小池3633-10
TEL 0256-46-8564
<https://4w1h.jp>

About

カレーにシチュー、和風や中華風あんかけ、人気のとろみ料理。でも丸いお玉では最後まですくいきれず、とろみが鍋底に残るのが悩みでした。そこですっきり逃さずこそげるための、ヘラのようなお玉ができました。

審査員のコメント

長年存在するツールにおいて、手の自然な動きを見直して新しい形を導き出したことは新鮮。ここまで効果的に鍋底まで残さず掬えるレードルは、今までにないデザイン。既存ブランドラインナップと共通する「四角」をベースとすることで、形態のユニークさを生み出すだけでなく、このような機能追加になるのかと驚かされた。シリコン製であることも、市場シェアの高いコーティング鍋を傷つけずに使えてよい。



SUWADA Ice Cream Spoon

材質/純銅
サイズ/H20mm×W20mm×D110mm
重量/40g
価格/オープン価格

株式会社諏訪田製作所
三条市高安寺1332
TEL 0256-45-6111
<https://www.suwada.co.jp>

About

アイスクリームをより美味しく楽しむように開発した銅製のアイススプーンです。アイスの溶けやすさ、口当たりの良さを徹底的に追求し、圧倒的な存在感で食卓に華を添えます。

審査員のコメント

「アイスを溶かすスプーン」は他社製品にも多いが、使えばわかる、圧倒的な溶けやすさである。熱伝導率の高い銅の採用に加え、自社が得意とする鍛造を用いることでグリップの体積を上げ、よりアイスが溶けやすいデザインにしている。既存ブランドのつめ切りとのつながりを感じる曲線美も良く、メッキ塗装も高級感を上げている。体験型消費、インバウンドなど様々な切口での販売が期待される。



レーザーロボ LEXIA VIVID 51 グリーン

材質/アルミ、ABS樹脂 ほか
サイズ/H173mm×W128mm×D128mm
重量/1,200g
価格/209,550円(税込)

シンワ測定株式会社
三条市興野3-18-21
TEL 0256-34-1412
<https://www.shinwasokutei.co.jp/>

About

業界初、JISクラス3R相当の明るいレーザーを照射可能なレーザー墨出し器です。レーザー出力は4段階の切り替え可能で、場面に応じモードを選択できます。最高出力のVIVIDモードでは、屋外でもレーザーラインを目視可能です。

審査員のコメント

水平を出すために使われるレーザー墨出し器を、屋外でも使える光量にパワーアップ。あわせて受光機を不要とした仕様は、現場の需要を捉えている。ニッチな市場に、これほどまでに浸透し、現場を把握していること。そしてそのニーズを、妥協なく、デザイン性高く実現するメーカーが新潟にあることに感嘆を感じる。これからも更なるバージョンアップがなされることに期待したい。



新潟古町100選

材質/紙
サイズ/H188mm×W127mm×D9mm
重量/155g
価格/1,540円(税込)

古町セッション
新潟市中央区本町通12番町2782
<https://furumachisession.com/>

About

新潟市古町エリアに集まる人々のリアルな日常を100選としてまとめたローカルガイドブックです。様々な年齢層や職業の方々50名以上から、この地域でのおすすめの過ごし方を集め、英語翻訳付きで出版しました。

審査員のコメント

ファンの個人名で、しっかりとおすすめポイントが書いてあり透明性が高い。出版物として、もっともシンプルで純粋な動機、「良いと思った情報を、広く伝えたい」という感情が中心にある。企画、情報の集め方から、見た目のみならず、使われ方まで意識した誌面のデザイン、資金調達を含むスキームまで、ストーリーがしっかりしていて良い。ファンによる、今後ファンになり得る人のための、貴重な情報の結晶である。



ライスクッカーデュオ

材質／ステンレス鋼、フェノール樹脂、ふっ素樹脂塗膜加工
サイズ／H約117mm×W約204mm×D約158mm
重量／約790g
価格／6,600円(税込)

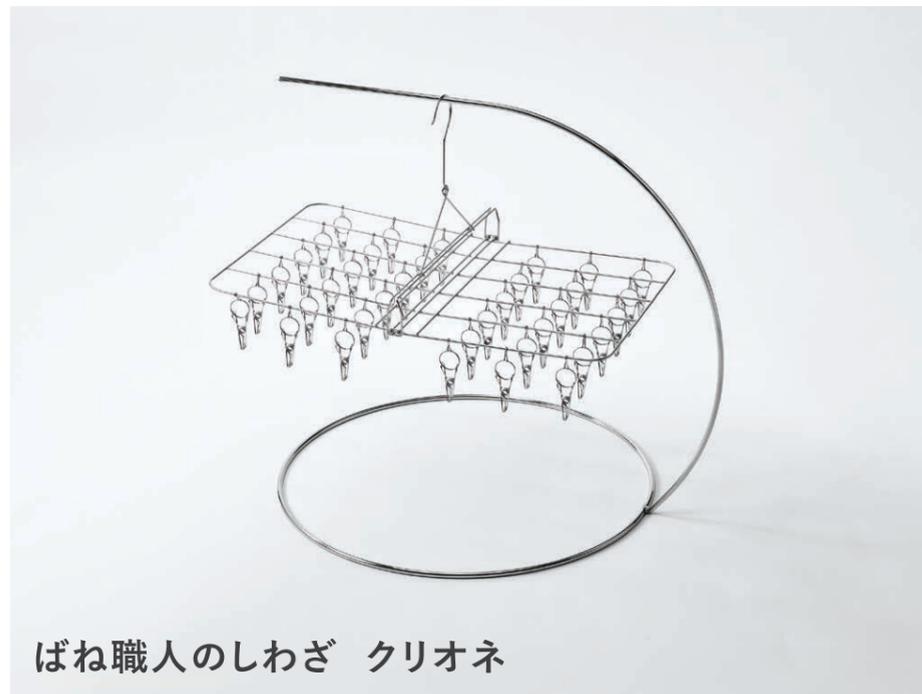
株式会社燕三条キッチン研究所
燕市小池3633-10
TEL 0256-46-8564
<https://4w1h.jp>

About

大人二人が食べられる、ほどよい量のご飯が炊けるオールステンレス鍋。食べたいときだけ手軽においしい炊きたてご飯が食べられます。容量は最大約1.5合まで。炊き上がりで最大500gまでの炊飯が可能です。

審査員のコメント

「洗米の手間」、「味が追求しづらい」という少量炊飯のちょっとした不満を、デザインで解決する意欲的な商品。「振るだけ」という洗米。甘味を引き出す「冷蔵庫での浸水」時に、スペースを圧迫しないサイズ感と形状。まだ市場認知度の低い、甘味を引き出す「蒸気による炊飯」を採用するなど、すべてが新しく、使ってみたくと思わせる。健康な食生活を育むデザインを、新しい切口で発信する挑戦を応援したい。



ばね職人のしわざ クリオネ

材質／SUS304WPB (ステンレス)
サイズ／H360mm×W572mm×D370mm
重量／900g
価格／22,300円(税込)

長岡スプリング株式会社
長岡市北園町209-6
TEL 0258-24-6822
<https://www.n-nsp.com>

About

洗濯物干しクリオネは、国内メーカーの材料を使用し、職人による加工・組立で国産にこだわった商品です。熟練の職人が持つ技術と経験で、無駄を省いたデザインとなっています。シンプル、丈夫、長持ち。ピンチの揺れ動く様はまるでクリオネのようです。

審査員のコメント

機能美という言葉が似合う商品。OEM受注で「ばね材」の加工技術を培ってきた職人たちの技術と、国産素材の活用により、「これ以上は構造を削れない」というところまでシンプルさを追求した、というストーリーも味わい深い。ライフスタイルショップ、インバウンドなど、幅広い販路が想定される。パッケージ、ロゴなど「この価格になった理由」に納得いただくためのブラッシュアップを重ね、飛躍されることを期待したい。



「体験」がつなぐ地域の未来 (チタン発色ワークショップ)

材質／純チタン1種 TranTixxii(上越産チタン)
価格／体験は1人当たり1,500円(税込)～

新和メッキ工業株式会社
上越市大字土橋1631
TEL 025-524-5426
<https://shinwa-mekki.jp/>

About

チタン発色の体験を通して、子供たちにモノづくりの面白さを伝えるプロジェクト。製造業の担い手不足という課題解決のため、町工場が若い世代にアプローチしながら、時代にマッチした体験販売という商流を確立しました。

審査員のコメント

薬品を使うチタン発色で「移動できる工場見学」というコンセプトを実現したことにより、小学校など、ワークショップの活動範囲が広がった点が素晴らしい。一般販売している商品と連動し、売上確保まで事業性を高めている点も良い。「教える・教わる」ことで、人材育成、採用までつながるような地域産業のコンテンツ化は、今後の日本に必要不可欠。本活動が持続し、さらなる広がりを見せることを期待したい。



墨つけインク 50ml 空っぽマーカー・墨つぼ用

材質／水性(顔料)
サイズ／H97mm×W35mm×D35mm
重量／70g
価格／495円～1,210円(税込)

シンワ測定株式会社
三条市興野3-18-21
TEL 0256-34-1412
<https://www.shinwasokutei.co.jp/>

About

発色が良く、どの墨つぼでも使えるインク。同時発売の墨つけ空っぽマーカーと合わせて使うことで、補充できる墨つけペンのインクとしてもご利用いただくことができます。8色展開と豊富なカラーで、様々な場面に対応可能です。

審査員のコメント

木材、コンクリート、石膏ボード、金属面…あらゆる素材で発色する性能を担保しながら、今まで無かった色まで実現させた点で、コロブスの卵である。特に「白」の発色は秀逸。色数が増えたことにより、職人たちの仕事に個性が生まれ、現場がシンプルに楽しくなる光景が目につく。目印に引いた線を消す作業など、現場にはまだまだ隠れた負担と解決ニーズがある。今後も心地よい作業につながる道具を作ってほしい。



IDS審査委員賞（廣田審査委員）

NIIGATA IDS
DESIGN COMPETITION 2025



ねこ ラテ 栄ヒルズ Dtype neko latte

材質／鉄
サイズ／H300mm×W305mm×D710mm
重量／3,400g
価格／19,800円(税込)

About

当社の技術と動物愛護団体の知恵を結集し、保護を目的とした製品が「ねこラテ」です。人と猫が共存するために必要な「TNR活動」や、災害時の愛猫を家族のもとに戻す活動などあらゆる「保護」の場面で活躍中です。

審査員のコメント

「捕獲から保護へ」。動物保護団体との連携による視点の切り替えが、製品細部にまで行きわたる好プロジェクト。しかけ部分の磁石使用が秀逸。猫を傷つける心配が減るうえ、使い方により子猫の保護も可能な特徴を生んでいる。災害時など、家族である飼い猫保護に役立つ。光沢や色を変え金属感をなくす、ゴムで消音するなど、よりストレスが減る可能性も見出せる。「保護」というコンセプトで、さらなるブランド化を期待する。



IDS審査委員賞（矢島審査委員）

NIIGATA IDS
DESIGN COMPETITION 2025



野鍛冶やまご ちょっと深めの鉄フライパン

材質／鉄
サイズ／H45mm×W260mm×D415mm
重量／1,200g
価格／16,500円(税込) ※参考として大サイズの情報を記載

About

150年続く鍛冶屋が作った鉄フライパン。人々の生活に密着した暮らしの道具を作る「野鍛冶」の精神で、実際に使う人の声を聞いて作りました。テフロンフライパンと違い、世代を跨いで永く使えます。

株式会社近藤製作所

三条市猪子場新田2165-9
TEL 0256-45-2269
https://kuwakaji.com/

審査員のコメント

重くなりがちな鉄フライパンを、バランスの妙で「あれ？見た目より軽い？」と感じるまでに作り上げた技術とデザインが素晴らしい。ハンドルは華奢な見た目から想像するよりも持ちやすい。底の絶妙な深さも良い。「現代の野鍛冶」というキャッチコピーは心地よく伝わる。この素朴さと、商品の佇まいから感じる「いい意味の野生味」をブランドコンセプトとした、今後の事業、商品展開が楽しみである。

賞

厳正な審査のうえ、下表のとおり12点の受賞を決定いたします。

IDS大賞/新潟県知事賞	1点	応募の中で最も優れている商品・サービス
IDS準大賞	1点	大賞に次いで優れた商品・サービス
IDS賞	4点	①ライフ・バリュー賞……………生活をより良く、価値あるものにする商品・サービス ②パーソナル・バリュー賞……………個人の趣味、成長や表現、交流に役立つ商品・サービス ③プロ・バリュー賞……………働く場や社会に提供するものをより良くする商品・サービス ④ソーシャル・バリュー賞/新潟日報社賞……………社会をより良くする商品・サービス
IDS審査委員賞	6点	各審査委員の視点による優れた商品・サービス(各審査委員1点)

募集対象

- 対象商品・サービス 以下の条件を満たす、あらゆる商品やサービスを対象とします。 1者あたりの応募点数に制限はありません。複数商品・サービスのご応募が可能です。
 - 企画、開発、製造、いずれかのプロセス(または全て)が新潟県内で行われていること。
 - 以下のいずれかに該当する商品、サービスであること。
 - ①今年発売、リニューアルした商品・サービス(2024年1月以降に発売) ②開発中の商品・サービス(2025年12月までに発売予定のもの)

※食品は以下の例のような製造工程やブランディングなど、商品企画について評価します。(味についての評価は行いません)
〈例〉社会的意義のある企画(地元事業者が連携する仕組み、社会課題を解決する食品など) 〈例〉地元特性を活用した商品が生み出される企画(雪を利用した食材ブランド立上げなど)
※BtoB製品も応募可能です。 〈例〉職人向け工具。工場の稼働効率上がる治具、など。
※過去に応募し、受賞を逃した商品をリニューアルした商品の再応募も可能です。

- 応募資格 上記「応募対象商品・サービス」を有する、あらゆる事業者、団体が応募可能です。 〈例〉企業、個人事業主、企業団体、大学、専門学校、任意団体など。
※新潟県外の事業主体であったとしても、「企画、開発、製造」のいずれかのプロセスで新潟県内事業者と協力して実現したものであれば応募資格を有します。

審査の基準・視点

「新潟発ブランド化」を支援するため、下表の基準に基づき、審査委員の多角的な視点を交えながらデザイン性、および応募商品・サービスがもたらす社会的な付加価値について審査します。

審査の視点	審査基準	審査のポイント
企画力	人々の生活や社会に、新たな付加価値を提案できるか。新潟、ひいてはその企業が作ることによる可能性の広がり(≒ブランドの実現性)が期待できるか。	企画構想:この商品・サービスがもたらす付加価値は何か。企画開発経緯、届けたいユーザーメリットは何か。 開発契機:社内外からどのように求められ、企画開発を開始したのか。具体的には、ユーザーや社会のどのような課題や声に合ったのか。自社のどのような強みや弱み(≒経営課題)を踏まえた商品・サービスなのか。
実現力	新潟の技術力、コミュニティの力を活かし、完成度高く、持続可能な形で商品・サービスが実現されているか。	商品開発、生産過程で工夫した点や他商品・サービスとの差別化点など
市場力	ターゲットを明確に認識しているか。商品・サービス、自社の魅力を適切に伝える力を備えているか。また、適切な商流に流通させる仕組みが備わっているか。	商流設計:どのような人に届けたいと考え、どう販売していきたいかが明確か。 情報発信:ターゲット特性を踏まえた発信方法や工夫が明確に実施、または予定されているか。





NIIGATA IDS DESIGN COMPETITION 2025 AWARD CATALOG

主催 公益財団法人にいがた産業創造機構 (NICO)

共催 新潟県

後援 経済産業省関東経済産業局
公益財団法人日本デザイン振興会
新潟日報社
朝日新聞新潟総局 毎日新聞新潟支局
読売新聞新潟支局 産経新聞新潟支局
日本経済新聞社新潟支局 共同通信社新潟支局
日刊工業新聞社新潟支局 NHK新潟放送局 BSN新潟放送
NST新潟総合テレビ TeNYテレビ新潟 UX新潟テレビ21
FM新潟77.5 一般社団法人新潟県発明協会
上越市(上越ものづくり振興センター)
公益財団法人新潟市産業振興財団
公益財団法人燕三条地場産業振興センター
NPO法人長岡産業活性化協会NAZE
独立行政法人日本貿易振興機構 (順不同)

審査 2025年2月18日(火)
会場/朱鷺メッセ中会議室302 (新潟市中央区万代島6番1号)

出品商品数 80点
出品者数 65者
受賞商品数 12点

お問い合わせ
公益財団法人にいがた産業創造機構 (NICO)
マーケティング支援グループ 生活関連マーケティングチーム
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号 万代島ビル11階
TEL : 025-250-6288 E-mail : design-c@nico.or.jp



受賞商品、出品商品情報は
ホームページからもご覧いただけます。
<https://www.nico.or.jp/ids/>



コンペ受賞者のその後を語る!
[after IDS]
<https://www.nico.or.jp/ids/5688>



ニイガタIDSデザインコンペティション
公式Instagramページにて、情報を発信しています。
https://www.instagram.com/niigata_ids_official/



ニイガタIDSデザインコンペティション
公式FaceBookページにて、情報を発信しています。
<https://www.facebook.com/idsdesigncompetition>



市町村別の出品状況

	第1回 1990	第2回 1991	第3回 1992	第4回 1993	第5回 1994	第6回 1995	第7回 1996	第8回 1997	第9回 1998	第10回 2000	第11回 2001	第12回 2002	第13回 2003	第14回 2004	第15回 2005	第16回 2006	第17回 2007	第18回 2008	第19回 2009	第20回 2010	第21回 2011	第22回 2012	第23回 2013	第24回 2014	第25回 2015	第26回 2016	第27回 2017	第28回 2018	第29回 2019	第30回 2020	第31回 2021	第32回 2022	第33回 2023	第34回 2024	第35回 2025	合計
新潟市	7	14	8	11	8	5	5	14	4	9	9	12	6	8	13	13	8	14	5	8	8	12	10	10	9	8	12	11	6	13	16	13	7	4	10	330
長岡市	0	1	4	5	1	5	8	14	7	7	4	5	13	3	6	7	4	9	7	8	7	3	4	7	11	6	11	9	8	9	7	4	8	6	3	221
三条市	11	35	40	37	28	27	35	42	42	40	30	30	25	17	18	32	21	19	18	31	29	15	16	30	19	18	20	23	13	18	28	22	28	30	24	911
柏崎市	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	2	2	0	2	1	1	1	2	4	0	1	1	1	0	1	2	5	2	0	33
新発田市	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	3	1	0	0	0	1	17
小千谷市	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	2	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	29
加茂市	3	7	4	3	7	4	3	2	9	2	5	2	9	3	4	1	4	2	2	2	1	3	1	0	3	2	1	3	3	0	1	1	0	3	1	101
十日町市	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	1	0	2	1	2	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3	1	2	3	2	27
見附市	1	2	0	1	0	0	1	1	1	0	1	3	3	0	0	1	1	1	1	0	2	0	0	0	3	1	0	0	2	1	4	0	0	2	1	34
村上市	1	1	2	3	0	5	3	2	3	1	1	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	1	0	2	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	36
燕市	10	16	19	15	14	15	17	12	10	10	12	17	16	15	16	14	12	9	9	13	18	13	12	11	13	15	16	16	12	16	24	18	9	12	27	503
糸魚川市	1	0	3	1	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	15
妙高市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
五泉市	0	0	0	0	5	1	1	0	3	0	0	0	3	2	0	2	3	4	3	3	1	1	1	1	0	1	3	1	0	0	3	1	0	0	1	44
上越市	2	5	4	2	1	1	3	5	3	0	1	3	1	0	0	0	1	0	0	2	1	1	1	0	1	0	3	1	3	1	2	0	2	1	2	53
阿賀野市	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	2	1	2	3	1	2	1	1	0	0	3	1	23
佐渡市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	4	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	9
魚沼市	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	2	2	2	22
南魚沼市	-	-	-	-	1	1	-	2	-	1	-	1	1	-	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	13
胎内市	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4
聖籠町	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
弥彦村	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	1	3	1	1	1	0	3	2	0	1	0	0	1	0	0	0	1	2	2	23
田上町	0	1	0	3	2	3	1	1	3	6	3	2	2	3	3	4	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	45
阿賀町	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
出雲崎町	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	13
湯沢町	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
津南町	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
刈羽村	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
関川村	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
粟島浦村	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
県外	0	0	0	4	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	2	4	0	1	0	4	3	3	2	1	2	2	0	1	0	1	0	0	0	1	0	37
計	37	84	87	93	73	72	81	96	89	77	71	78	84	63	70	89	61	70	54	78	78	61	52	68	69	60	76	72	55	66	98	65	67	73	80	2547



Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人
にいがた産業創造機構

