

令和6年（2024年）8月20日（火）

報道関係各位



「東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2024」に 新潟県の12事業者合同ブースを出展します！ ～デザインコンペ受賞6品を含む、「感動」を呼ぶ新商品群が一挙集結！～

公益財団法人にいがた産業創造機構（NICO）は、新潟県事業者の商品開発力強化を目的とした「ニイガタ IDS デザインコンペティション」を30年以上の長きに渡り継続しています。

今回は昨年度コンペで、品質、デザイン、ストーリーを専門家から評価された「感動」を呼ぶ12アイテムによる合同ブースを「東京インターナショナルギフト・ショー秋」に出展いたします。

デザイン性の高い商品による「芸術の秋」特集、新潟の産業特性や商品開発ストーリーに触れる「文化の秋」特集など、様々なカテゴリでご取材いただける商品群となっております。ぜひ報道等でお取り上げくださるようお願いいたします。

記

■本年度ブースのイチオシ！「感動の誕生秘話を持つ商品」3選

①「雪の日の干し芋」 <IDS コンペ大賞>

女性農家を救う“冬”の農産物！？

干し芋で実現する自己実現と『キャリアデザイン』！

women farmers japan 株式会社



②「名栗（なぐり）包丁」 <IDS コンペ準大賞>

日本建築技法をキッチンツールに融合！

3社の協力で実現した『伝統美×機能美デザイン』！

株式会社山谷産業 ブランド名：村の鍛冶屋



③「ぬか床ボックス」 <IDS コンペ ライフ部門>

THE 燕三条！ぬか漬の難易度を“道具”で下げる！

初心者向けの『機能美デザイン』！

オークス株式会社 ブランド名：LEYE(レイエ)



■出展場所：東京インターナショナル・ギフト・ショー秋【会期：9/4（水）～9/6（金）】

〒135-0063 東京都江東区有明 3-11-1 東京ビッグサイト 西展示棟

第16回 LIFE×DESIGN 小間（ブース）番号「西 1-T12-26」

■添付資料：①出展事業者・商品一覧 ②IDSデザインコンペ2024「受賞商品説明資料」

＜この件に関する問い合わせ先＞

(公財) にいがた産業創造機構 生活関連マーケティングチーム 担当：渡辺（明）／前田

〒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（直通） FAX：025-246-0030 E-mail：design-c@nico.or.jp

＜ブース出展商品一覧（コンペ受賞企業以外五十音順）＞

※本票に加え、各社は関連自社商品を同時展示いたします。

※各商品の詳細はニイガタ IDS デザインコンペティション HP をご覧ください (<https://www.nico.or.jp/ids/>)

No	コンペ賞	企業名	市町村	出展商品名	想定ターゲット
1	大賞	women farmers japan 株式会社	十日町市	雪の日の干し芋	本物、本質、上質を求める 30～60 代の女性たち。
2	準大賞	株式会社 山谷産業	三条市	名栗三徳包丁	高級志向の日本製包丁に関心が高い方。 訪日外国人旅行者。
3	ライフ・バリュー賞	オークス株式会社	三条市	Leye（レイエ） ぬかどこボックス	ぬか床の管理が大変など、ぬか漬け作りを躊躇している健康志向が強い主婦層。
4	プロ・バリュー賞	金井産業株式会社	三条市	板金ハンマー ステン武力屋 (ブリキヤ) 21	DIY を趣味とし工具にこだわりがある方。 板金施工業者など
5	審査委員賞	一菱金属株式会社	燕市	おてがる 料理 tong	使い心地を比較して優れた点に気付ける 30～50 代の女性。
6	審査委員賞	株式会社 シゲル工業	燕市	Smopy (スムーピー) ※ピーラー	切れ味にこだわり調理を楽しみたい人。 プロの調理人。
7	-	株式会社 エムテートリ マツ	燕市	SUS MASU (さすます) ※ステン製の柵	各種記念品向け（父の日など）。ロゴを入れて酒蔵など。
8	-	川崎株式会社	三条市	コーヒー ロースター	コーヒー好き、キャンプ好き、などこだわりを持つ方。
9	-	株式会社 クワバラ	長岡市	JACKET ² for LP ※レコードを飾る フレーム	近年のアナログレコード人気を支えている世代（30～40代）
10	-	株式会社 グラノクス	燕市	ルミエモ (ライト)	インテリア、雑貨が好きで情報感度の高い女性層など
11	-	株式会社 プラスワイズ	三条市	燕三条鉄コーラシ ロップ/燕三条鉄 メロンシロップ	観光客。クラフトコーラ&メロンソーダファン。
12	-	株式会社 ワクイ	燕市	遊-湯-燕 ※五右衛門風呂	アウトドア愛好家キャンプ場、グランピング施設運営者。



IDS大賞/ 新潟県知事賞

女性農家の自己実現に向けた キャリアデザインの再構築

「里山農業を心うごく世界に」をコンセプトに
世界有数の豪雪地の小さな農家が集まった農業法人です。
さつまいもの栽培、加工、販売を通じて
農村女性の自立支援と中山間地域農業の
課題解決に努めています。

大切にしているのは「ビジネスとコミュニティの両輪を回す」こと。
女性農家の問題はただ農業で稼げるようになるだけでは解決しません。
また一方で女性農家を集めてガス抜きするだけでも現状は変わりません。
「自己実現」を目指し、キャリアを見つめ、お互いに高めあう。
そのコミュニティの力から生まれた「雪の日の干し芋」は
私たちが見た雪国の風景と価値観を映しとるデザインです。

women farmers japan株式会社

〒948-0103 新潟県十日町市小泉167-1

tel.080-5662-1190

<https://wofa.jp>



「これが私だ！」

しあわせな
女性農家を増やしたい



どんな子たちがwofaにいるのか？

今までサポートしてきた女性農家さんたちの声

<p>情報から遮断されている</p> <p>農地の所有者が農業者として行政からカウントされるため、見えない農業者には研修会や勉強会案内や、情報が来ない。</p>	<p>私がお父の機械だから</p> <p>小さな頃からひとりの人間ではなく、労働力として農作業をさせられてたから「自分はどうしたい」と考えたことがないし、他の選択肢があることを知らない。</p>	<p>「農家の嫁は家政婦」</p> <p>今までの経験やキャリアがゼロになって、家政婦扱い。家事育児と農作業の小間使いをするのが当たり前という中で、孤独。アイデンティティがゼロに。</p>	<p>小さく傷ついてきて意欲が削がれた</p> <p>意欲を持って就農したけど「女にはどうせ無理だ」「女は口出すな」と言われたり、小馬鹿にされる。小さな傷が積み重なって、どうせ私なんてと意欲が削がれる。</p>
<p>いつまでも認められない</p> <p>実態は共同経営者なのに、外からは「家の手伝いをして偉いね」とお手伝いさん扱い。「ひとりの社会人」ではなく、いつまでも認められない。</p>	<p>同じ土俵にすら立てない</p> <p>農業委員会の委員に立候補しようとしたが、話し合いの場も持たせてもらえず、勝手に委員が決まった。男性が男性を選ぶので、結局十日町で委員は女性0</p>	<p>そもそも忙しいので、新しく何かができない</p> <p>子どもの時から旅行に行ったことがない、運動会に親が来たことがない。家事、育児、介護と毎日の出荷。休みがなく、役割も多すぎて、これ以上何もできない</p>	<p>どうせ変わらない。諦めてきた</p> <p>意見を取り入れてもらえない、怒鳴られる等あり、意見してもどうせ変わらないだろうと、諦めてきた。</p>

私たちは、こう解決する。両輪を回す。



審査委員のコメント

- 6次産業化により自立した収入を得ることを足掛かりとし、「なりたい自分」を考え直すワークショップを継続することで、「自己実現」への道筋をデザインした取り組み。そのプロセスは「マズローの欲求5段階説」に基づいており、理論的裏付けがある。
- 商品パッケージなど見せ方もレベルが高く、販売力の高さ(持続可能性の高さ)が伺える。
- 女性農家の自己実現に関する課題は、家族経営の企業などにも当てはまることが予想される。さまざまな社会課題の解決にあたり指針となり得る活動であることを評価した。





名栗 三徳包丁

凹凸の削り痕を残す名栗加工を柄に施したSLD鋼 梨地の三徳包丁です。伝統を受け継ぐ包丁の産地・三条市で刃、柄、外箱まで、全てを協力して製造しています。地場の技術を結集して創りあげた重厚感あるこだわりの1本です。同シリーズ商品として、菜切包丁、牛刀、ペティナイフをラインナップ展開しています。

株式会社山谷産業

〒955-0053 新潟県三条市北入蔵2-2-57
tel.0256-38-5635
<https://www.yamac.co.jp/>



審査委員のコメント

- 伝統建築技法である名栗加工と包丁を組み合わせるアイデアは新たな付加価値の提案。
- 取っ手の持ちやすさ、梨地加工の刃による食材の刃離れの良さが相まり、伝統美と使い勝手が両立している。
- なにより素晴らしいのは、それらを3社が協力して成しえた事実。1社ではできないことを協力して達成するプロセスは、今後の新潟県の未来を作るために重要な指針となり得ると評価した。

素材 / SLD鋼、天然木

※参考として出品商品の「三徳包丁」のサイズ・重量を記載

サイズ / 長さ 刃:約1~4mm 柄:約19~22mm

幅 刃:最大50mm 柄:約25~28mm

奥行 全長:約310mm (刃渡り165mm)

重量 / 158g

価格 / ①三徳包丁 22,000円(税込)

②菜切包丁 22,000円(税込)

③牛刀 26,400円(税込)

④ペティナイフ 20,900円(税込)



IDS賞 ライフ部門
(ライフ・バリュー賞)

材料素材 / 飽和ポリエステル樹脂、ポリプロピレン
サイズ / 長さ105mm 幅296mm 奥行132mm
重量 / 560g
価格 / 4,950円(税込)



Leye めかどこボックス

野菜から出る余分な水分を、内容器底部のスリット穴から外容器に自然排出するめか漬け容器です。外容器が透明なので、めか床の状態や排出した水分をすぐ確認でき、手軽にめか漬けを楽しむことができます。

オークス株式会社

〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3
tel.0256-35-1211
<https://www.aux-ltd.co.jp/>

審査委員のコメント

めか漬けエントリーモデルの要素が機能美として集約している。負担感のある「めか床」の管理を、穴の空いた内側容器による水抜きにより簡易化。またその水抜きの状況、「めか」の状態が初心者にもわかりやすいよう、透明なトライタン樹脂で作ったことにも説得力がある。本商品により廃材である「めか」の消費量が上がり、SDGsにつながることも期待する。



IDS賞 ソーシャル部門
(プロ・バリュー賞)

材料素材 / ステンレス、樫
サイズ / 長さ112mm 幅28~48mm 奥行10~27mm
重量 / 370g
価格 / 角蛇曲ショート 13,640円 (税込)
蛇曲ショート 13,310円 (税込)



板金ハンマー ステン武力屋21

角蛇曲ショート 250mm
蛇曲ショート 250mm

強打・正確性のいる打撃にも対応した新設計デザイン。腰を曲げる作業時等姿勢を選ばず、サビにも強いステンレス木柄ショートハンマーです。高い機能性と天然木によるずっと触っていたくなる握り心地を両立しました。

金井産業株式会社

〒955-0803 新潟県三条市月岡1丁目23番36号
tel.0256-35-1111
<https://kanai-marukin.com/>

審査委員のコメント

職人の作業には、柄が短く、手に馴染み、すっぽ抜けないハンマーが必要になるシーンも多い。それらを実現したものは市場に少なく、自分で柄を切り、削ることで本商品のような形状に加工し使用することもある。上記を満たし、「肘までの長さが使いやすい」という原則どおりに作られた、現場をよく知り、見ている事業者にしか作れないデザイン。ここからさらに自分好みに削れる太さも職人たちに刺さりそうであり、非常に練りこまれた商品である。



IDS審査委員賞
(武井審査委員)

材料素材／ステンレス
サイズ／長さ15mm 幅90mm 奥行150mm
重量／58g
価格／3,960円(税込)



smoopy (スムーピー)

立体形状のカーブした刃は食材の表面にフィットし、刃をあてて表面をやさしくなでるように動かすだけで、驚くほどスムーズに軽くむけていきます。刃は交換可能なロングライフ設計としました。

審査委員のコメント

絶妙な切れ味だけでなく、その刃の曲線的な形状は剥いたあとの皮がすっと離れ、飛び散らないという特徴を実現している。見た目のみならず、「使われ方」までデザインの観点が行き届いている。また、「スムーズに皮が剥けるピーラー」からくる「スムーピー」という名称も、一度使った人にとっては覚えやすいものであり、販売上有利に働くポイントであることから評価したい。

株式会社シゲル工業

〒959-0261 新潟県燕市吉田鴻巣224-1

tel.0256-94-7770

<https://www.sgrk.co.jp>



IDS審査委員賞
(矢島審査委員)

材料素材 / Stainless Steel

サイズ / ①長さ175mm 幅28mm 奥行22mm

②長さ220mm 幅34mm 奥行23mm

重量 / 36g・53g

価格 / ①175サイズ 2,200円(税込)

②220サイズ 2,640円(税込)



おてがる料理 tong

ステンレスバネ材の反発力と硬さを生かした、軽い握り心地。そして独自のくびれ形状により食材をたくさんつかめる tong です。ピンの中の小さな食材から大きな塊肉、パスタ等の麺類も軽やかにつかめるデザインです。

一菱金属株式会社

〒959-1288 新潟県燕市燕21-1

tel.0256-63-7211

<https://www.ichibishi.jp/>

審査委員のコメント

バネ材がもたらす「しなり」と、先の絶妙な「くぼみ」により、重いお肉料理から麺類まで、優しくしっかりと掴める特徴を実現している。あらゆる料理に利用できる使い勝手を備えており、調理器具の分類としては tong であるが、全く別の存在と言える調理器具としてデザインされている。またそれらをこの素材で実現するために、従来品とは全く異なる製造工程を踏んでいることが伝わってくる。