

もくもくハウス2商品 2013グッドデザイン賞

もくもくハウス仙台店スタッフがデザイン



グッドデザイン賞受賞の2商品は、もくもくハウスの2店舗で取り扱っています。

●クラフトショップ「もくもくハウス」
登米市津山町横山字細屋 26番地1 ☎ 0225-69-2341
<http://moku2.biz/>

●もくもくハウス仙台店
仙台市宮城野区東八番丁 91番地1 ☎ 022-296-1223
<http://moku2.info/sendai/index.html>

津山町のもくもくハウスなど販売している2商品が、2013グッドデザイン賞（分類＝家庭用品・機器・設備）を受賞しました。グッドデザイン賞は、公益財団法人「日本デザイン振興会」が主催する総合的なデザインの推奨制度です。

受賞したのは津山町産の木製長手皿7枚組と、市内産の梅干しと椎茸を使用した調味品の2商品です。津山木工芸

品事業協同組合が事業主体となり商品開発。企画・デザインは、もくもくハウス仙台店マネージャーの佐藤和子さん（仙台市在住）が担当しました。2商品は、それぞれ「もくもくハウス7Dishes（セブン・ディッシュ）」「MMH7D」、「梅すき！」&「椎茸グルメ」という商品名で、津山町横山のクラフトショップ「もくもくハウス」や、仙台駅東口にある「もくもくハウス仙台店」で販売されています。同組合の事務主任、阿部幸恵さんは「グッドデザイン賞に決まってから、2商品に対して消費者やマスコミの方々から多く問い合わせをいただいています。グッドデザイン賞というブランド力をあらためて感じました」と喜んでいました。



グッドデザイン賞2商品を手にするもくもくハウス仙台店のスタッフ（左から古川左織さん、佐藤和子さん、亀井さや香さん。亀井さんは本市南方町の出身です）

梅干しと椎茸の調味品【「梅すき！」&「椎茸グルメ」】

【審査評】日本の伝統的な食品を現代のライフスタイルに合わせて使いやすく工夫することで、用途を広げるとともに若い人们に伝えていることをする試みが増えていく。これもその一つであるが、梅と椎茸を余計なものを排した象徴的なアイコンに着目させていると

ころが潔く、好感が持てる。次世代に伝えるべき食品として無添加・無化学調味料を実践しているところも、このシンプルなデザインからうかがい知ることができ、トータルで筋の通ったブランディングと言える。



津山町産木製長手皿7枚組【もくもくハウス7Dishes『MMH7D』】



【審査評】生活にもっと木製品を取り入れようという提案型のデザインである。宮城県登米市津山町の山林で採れる10から12種類の木を使って作ったシンプルなフォルムの皿から消費者が7枚を選ぶ。同じフォルムながら、それ

ぞれ色や木目、風合いが異なる皿を並べた食卓を囲むことで、木の個性を知り、地域を意識し、自然の豊かさを楽しむ感性が育まれるだろう。使い勝手が良さそうな湾曲したシンプルなフォルムも評価できる。