

## リブランディングによる

## 新たなブランド『みやさかや』の誕生

これまで・・・

弊社は、創業以来一七〇年にわたって「鯉の宮坂」として鯉料理の製造販売を手掛けてまいりました。平成16年には(株)タスクフーズへと商号変更すると共に、新たに食肉加工品を製造販売する「宮香(みやこう)本舗」というブランド立ち上げ事業をおこなっております。

### 新ブランドの誕生・・・

そして新しく生まれたのがタスクフーズを運営会社としながら、「鯉の宮坂」と「宮香本舗」を一つのブランドに統合させた『みやさかや』です。弊社は、鯉料理の老舗で昔から「みやさか鯉屋」という屋号で呼ばれてきました。現在は前述の通り、鯉料理以外の商品も提供することから鯉を外し『みやさかや』と致しました。昔の屋号を活かすことで、一七〇年続いた老舗の伝統継承と、新たな挑戦と創造を両輪に、お客さまからも呼びやすく親しみやすさを思いに込めて名付け、ロゴマークデザインも一新しました。

商品パッケージに使用しているパターンは、地元米沢の伝統産業である米沢織(絹)の織り文様をデザイン化しました。縦糸はお客さまのニーズやウオッシュを表し、横糸は弊社に受け継がれてきた伝統や歴史、こだわりや創意工夫、新しいものづくりへの挑戦をイメージしています。

これから・・・

新しいブランドのコンセプトは、弊社のコアコンピタンスを最大限に活かしながら、「スローフーズ」と伝統料理の継承&新そうざい創造企業」として有り続けることです。これからもお客様からのお声に耳を傾け、美味しいと喜ばれるのもちろんのこと、さらに驚きと感動も味わっていただけるような商品づくりを目指します。

### 『みやさかや』のコアコンピタンス

- ◆ 美味しさと安心・安全がトッププライオリティ
- ◆ 美味しさに特化した商品づくり
- ◆ 磯部理論の「良い食品に携わる者の4原則」など、厳選素材などを基にしたものづくり
- ◆ 着色料や保存料、うまみ調味料などを添加しない製造方法
- ◆ 長年培われてきた老舗の煮炊きの技
- ◆ 熟練の職人の手間暇を惜しまぬ、徹底した手づくりへのこだわり
- ◆ 商品開発力
- ◆ 和洋の調理師が取り組むスピーディーな商品開発
- ◆ 年間30品目の試作品開発の実績

(株)タスクフーズ  
〒992-0032 山形県米沢市相生町7-130  
TEL.0238-22-7188  
<http://koi-miyasaka.com/>

<http://koi-miyasaka.com/>

# みやさかや

