



寺社や古都のイメージだけでない、
新しい食の鎌倉。



megumi
In a safe vegetables chips
made in KAMAKURA, delicious!

『恵』 (megumi) とは



色取り取りで珍しい鎌倉野菜を
手に取りやすいかたちにした
ベジタブルチップス。

鎌倉の豊かなめぐみを身近に
感じてもらいたいという想いを
込めて『恵』と名付けた。

鎌倉野菜にした理由



鎌倉の自然豊かな魅力を伝えたい。

また、鎌倉野菜をさらに知ってもらう機会を作りたい。

鎌倉は、大仏さまや寺社仏閣が多く、有名である。

それらに比べ鎌倉野菜の名前は知っていても、実態はなかなか知られていないと感じた。

鎌倉野菜のイメージ

普段あまり耳にしない珍しい野菜が多々ある。そのため一般的には手が出しづらい。
だが一方で栄養価の高い品目も多いことはあまり知られていない。



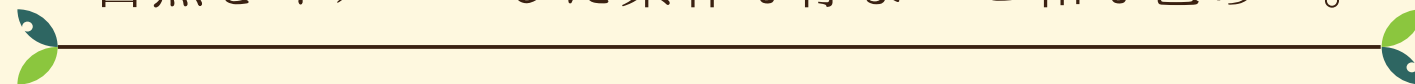
コンセプト

敷居の高い鎌倉野菜を手軽に。

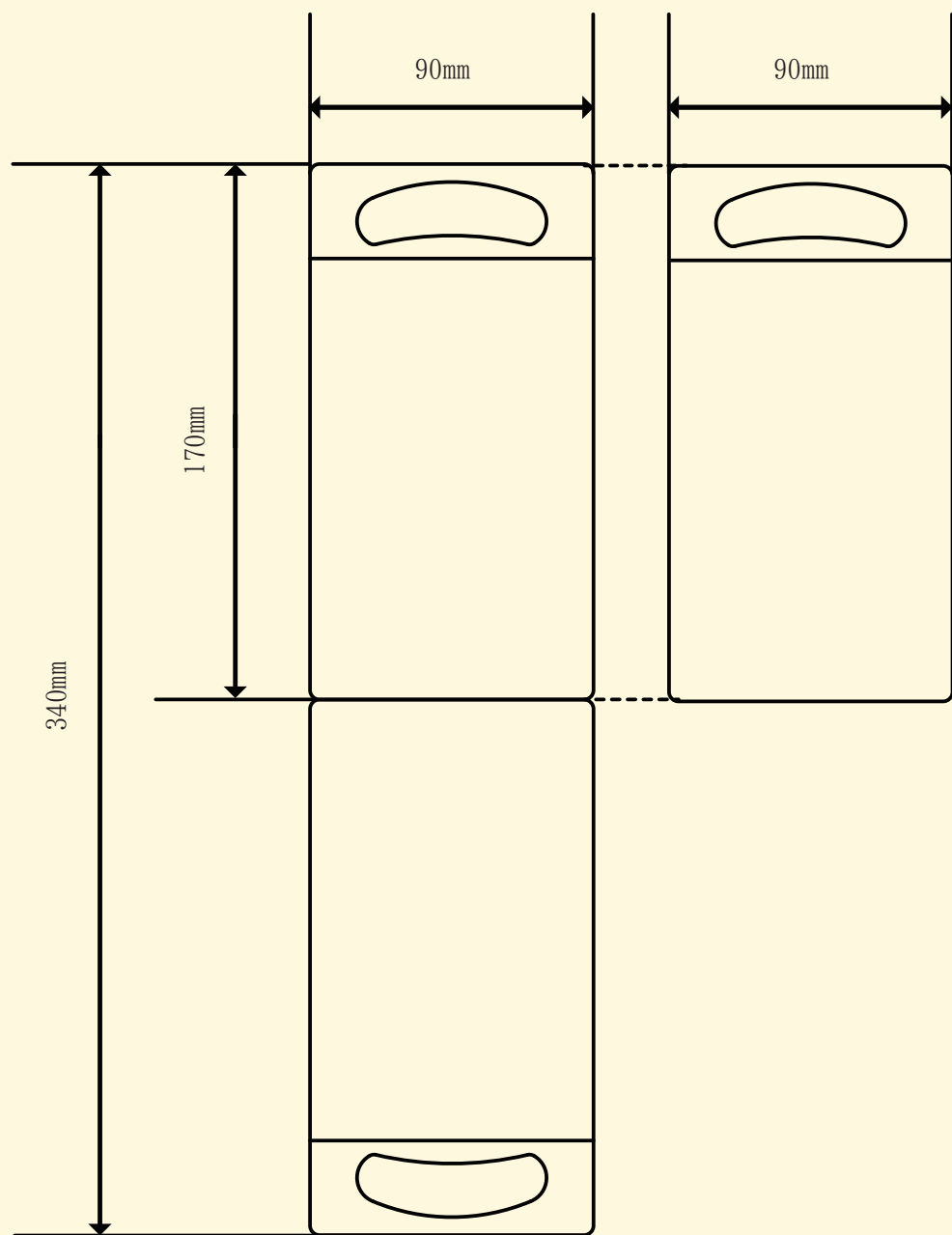
ターゲット

美容意識が高く、野菜に対して
興味関心の高い 10 代から 30 代の女性。

鎌倉野菜そのものの色を楽しんでもらう為、
自然をイメージした素朴な佇まいと和な色あい。

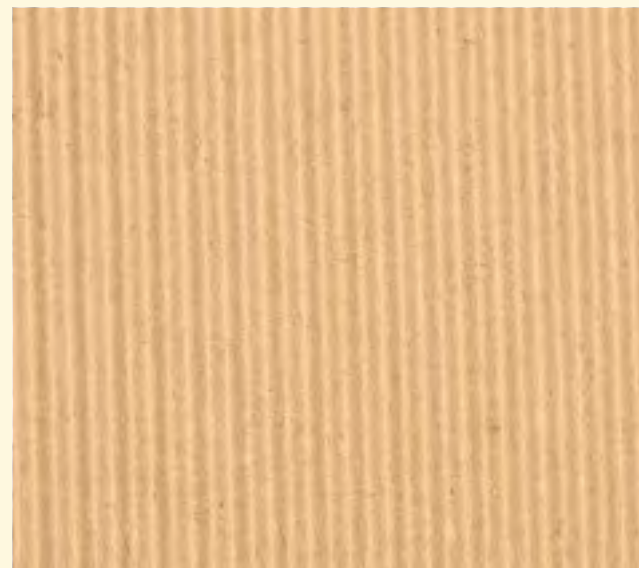


パッケージ



過剰な包装はしないように心がけた。
二つ折りになってベジタブルチップスを
優しく包み込むイメージである。

素材には、衝撃にも強いリップルボードを使用。
ベジタブルチップスを割れにくくし、パッケージ
の綺麗なシルエットをつくる。





in a safe vegetables chips made in KAMAKURA, delicious! = 鎌倉で作られた安全な野菜チップスで、美味しくいただけます。

ロゴ

鎌倉の歴史がありながらモダンな所をイメージした。漢字で和を意識しつつ、英字フォントのようなタイポグラフィでモダンに仕上げた。さらに、緑を使い鎌倉の自然豊かなところを表現した。

鎌倉野菜を身近に感じてもらう為に



恵 (megumi) は
鎌倉の豊かな自然のめぐみを
身近に感じてほしいという想いのもとに
めずらしい鎌倉野菜を
手に取りやすい形にしました。

鎌倉野菜とは
鎌倉の畑で温暖な気候を利用して栽培され
地産地消されてきた野菜です。
おもに鎌倉市の内陸部にを中心に生産されています。
カラフルな野菜から普段あまり聞かない珍しい野菜まで
数多くあります。

恵の野菜シリーズ
恵に使われている鎌倉野菜を
もっと身近に感じてもらうためのミニコラム

紅しぐれ大根
辛みが少なく、色鮮やかな大根です。
大根の紫色の色素はアントシアニンで
青苔大根に比べてやく3倍の抗酸化作用があります。
お酢とあわせるとピンク色に変化し、目でも楽しめる野菜です。

<紅しぐれ大根の甘酢漬け>
お酢とあわせるときれいなピンク色になるので
目でも楽しめて、食卓を華やかにします。

紅しぐれ大根 1/3本
◆酢 大さじ5
◆砂糖 大さじ3
◆塩 小さじ1
赤唐辛子 1本

紅しぐれ大根は半月切りにし、
塩揉みしてしばらくおく。(★)
そのあと水気をしっかり切る。

調味料(◆)を
一煮立ちさせ冷ます。

塩揉みした大根(★)を
調味料(◆)と赤唐辛子に漬け込み、一晩おく。

Point
大根の皮は、剥かずに表面を丸めたアルミホイルでこすり、
汚れ・ひげ根を取り除き、流水で洗う。
切り方は2・3mmの輪切りや半月切りでも違う食感が楽しめる。



パッケージの内側には、鎌倉野菜の興味を持ってもらえるように野菜や料理方法など掲載している。色ごとによって取り上げるレシピを変えて様々なバリエーションがある。

fin