

これまでの主な活動の概要
(ロゴマーク、広報資材等)

○ロゴマークについて.....	3ページ
○特設WEBサイトの制作について.....	25ページ

平成27年7月
全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

ロゴマーク・特設WEBサイトについて

- ジャパン・ブランドの確立に向け、日本産米のプレゼンスを高めるためには、日本産米としての統一的なプロモーションが重要。

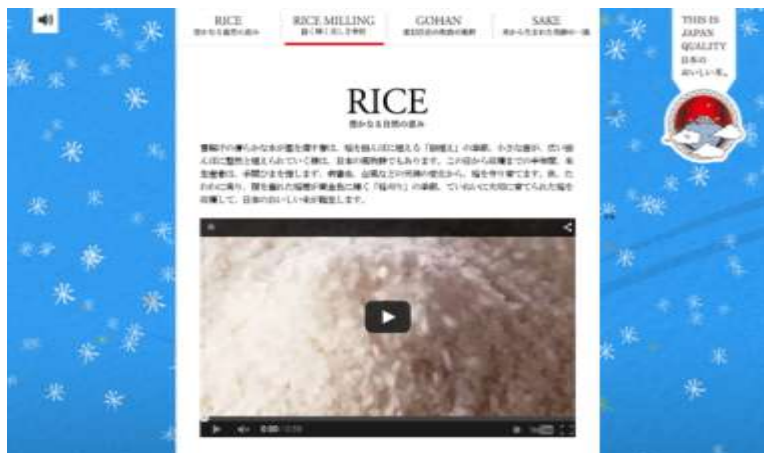
(参考) 平成27年度コメ・コメ加工品の輸出拡大方針 (27年1月策定) 抜粋

品目別輸出団体が調整役となり、現地市場のニーズに応じた安定価格、安定供給を実現するため、オールジャパンの輸出促進の取組を実施

- ① 産地間連携による輸出用米の確保
- ② 共同輸送や同一フェアへの参加による流通コスト等の削減
- ③ 共通ロゴの作成

- 輸出戦略実行委員会コメ・コメ加工品部会での議論を踏まえ策定された「平成27年度輸出拡大方針」に基づき、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（以下「全米輸」）は、日本産米・米加工品のPRに広く適用できる、日本ならではの品質の良さを訴求するための共通ロゴマークを開発。
- 共通ロゴマークを使ったPRにおいては、マークが付された商品が日本産米であるということに加え、日本産米の品質の高さや、それを裏付ける技術、食され方を視覚的にPRするため、ロゴマークにQRコードを添付して、QRコードからアクセスされるWEBサイトにおいて、日本産米の生産、品質管理、ご飯の食され方、日本酒に関する映像コンテンツを掲載。

<日本産米輸出の統一ロゴマーク>



QRコードを読み取ることで
特設WEBサイトにアクセスできる

I ログマークについて

日本のお米を後押しする
マークが伝えなければならないことは
2つあると思いました。

1. 日本らしさ
2. 品質の良さ

この2つが感じられるマークがいいと考えました。

では、具体的にどのようなマークがいいのでしょうか。
マークには、抽象的な形状のもの、具象的な絵柄を用いたもの、
文字をもとにしたものなど、様々なものがあります。

しかしながら、マークだけで
本当の意味や、伝えたいことすべてを間違いなく伝えるのは
非常に難しいのではないのでしょうか？
何の事前情報や補足もなしで、確実に意味が伝わるマークは
トイレの男女のマーク以外でほとんど存在しないと思います。

そのため、日本の「品質の良さ」を伝えるには
分かりやすく親しみやすい言葉=コピーが必要だと考えました。

“ THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米。”

英語と日本語を併記したコピーを考えました。
英語は、海外で販売する際に言いたいことを確実に伝え、
日本語は、日本らしさを感じさせることができます。

Japanese Quality ではなく
Japan Qualityにしました。

理由は2つ。

1. 言葉ではなくコピーであること
2. 音の響きを優先させたい。

ロゴにするようになります。

THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

コピーをTHIS ISとした理由は2つあります。

ひとつはお米のパッケージに貼られるものであるから。

もうひとつは

このコピーは、お米を売るためのコピーとしてだけでなく

ゆくゆくは、日本の食品を海外で売る運動の

指針にもできる可能性を含むから。

例えば、

“ THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしいお酒。 ”

…という展開ができます。

一方マークでは、海外の人が
一目見ただけで「日本らしさ」を感じるであろう、

1. 富士山
2. 桜
3. 太陽

の3つをお米と共に用い、周りに雲が漂わせました。

なぜ雲が目立っているか。
その理由がわかりますか？

雲 = 運

皆様に幸運が舞い込むことを願うマークです。

雲は

- ・雲は、雨をもたらすことから、豊穡を表す印
- ・雲は、運と同じく「ウン」と読むことから、中国では吉祥の印
- ・雲は、天高く雲を突き抜けて売れることを願う印

豊穡

吉祥

雲を突き抜けて売れる

雲=運

ただ、日本のお米がとてもおいしい、
とても素晴らしいということを伝えるには、
これではまだ少し足りないようにも思いました。
世界的に見ても、価値の認められたとても良いものである、
ということが伝わるようにしたいと考えました。

そこで、
マークをメダルのようにすることを考えました。
メダルは、オリンピックをはじめ様々な国際賞でも使用される、
世界で通用する「認められた証」の一つです。

どの国の人が見ても、
日本でできた、品質のいい、優れたものであることが
一目でわかるようなマークにしたいと考えました。

雲を目立たなくするために
周りに飾りを付けることを考えました。

飾りは、「しめ縄」がよいと思いました。

「しめ縄」はご存知のように、
神様を祀るときに用いられています。
つまり、
大切なものを祀るという意味があります。

このプロジェクトが
大切なものとして扱われる事を願って
この図案をご提案致します。

同時に、雲の位置は
上にあったものを下げ、
目立たなくしました。

稲穂が雲を突き抜けて育ち
頭を垂れていることもデザインのポイントです。



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。



ロゴマーク
カラー



ロゴマーク+文字組1
カラー



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

ロゴマーク+文字組2
カラー



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。

ロゴマーク+文字組3
カラー



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

ロゴマーク+文字組+QR1 (シールの組)
カラー



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。



ロゴマーク+文字組+QR2
カラー



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。



ロゴマーク+文字組+QR3
カラー



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



Ⅱ 特設WEBサイトの制作について



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



QRコードを読み取ることで
特設サイトにアクセスできる



特設WEBサイト

<http://www.zenbeiyu.com/export-promotion>
<http://000000000000000000000000000000.jp>



■TOPページ

日本の米の品質に関係しているカラーソーターをイメージしたデザインになっており、視覚的にもサイトを訪れた人が興味を持ちやすいようなデザインとしている。

〈日本語〉

RICE
豊かなる自然の恵み

RICE MILLING
白く輝く美しき米粒

GOHAN
変幻自在の和食の根幹

SAKE
米から生まれた奇跡の一滴

Japanese English

THIS IS JAPAN QUALITY

日本のおいしい米。

● ● ● ●

桜咲く春、日差しあふれる夏、作物が豊かに実る秋、雪深き冬一。
日本ならではの「四季」と、日本人ならではの、ものづくりへのこだわりが生んだ
JAPAN QUALITY、それが「日本のおいしい米」です。
米づくりは、決して簡単な作業ではありません。
日本人はその勤勉さ、正確さで、小さな苗を半年間かけて守り育て、
厳しい管理のもとで米にします。
それをおいしいご飯に炊き上げて食べる。その驚くべき秘密をご紹介します。

RICE
豊かなる自然の恵み

RICE MILLING
白く輝く美しき米粒

GOHAN
変幻自在の和食の根幹

SAKE
米から生まれた奇跡の一滴

THIS IS JAPAN QUALITY

日本のおいしい米。

RICE
豊かなる自然の恵み

RICE MILLING
白く輝く美しき米粒

GOHAN
変幻自在の和食の根幹

SAKE
米から生まれた奇跡の一滴

RICE

豊かなる自然の恵み

雪解けの清らかな水が里を潤す春は、稲を田んぼに植える「田植え」の季節。小さな苗が、広い田んぼに整然と植えられていく様は、日本の風物詩でもあります。この日から収穫までの半年間、米生産者は、手間ひまを惜みず、病害虫、台風などの天候の変化から、稲を守り育てます。秋、たわわに実り、頭を垂れた稲穂が黄金色に輝く「稲刈り」の季節。ていねいに大切に育てられた稲を収穫して、日本のおいしい米が誕生します。

RICE
豊かなる自然の恵み

RICE MILLING
白く輝く美しき米粒

GOHAN
変幻自在の和食の根幹

SAKE
米から生まれた奇跡の一滴

THIS IS JAPAN QUALITY

日本のおいしい米。



- RICE
豊かなる自然の恵み
- RICE MILLING
白く輝く美しき米粒
- GOHAN
変化自在の和食の根幹
- SAKE
米から生まれた発酵の一滴

RICE MILLING

白く輝く美しき米粒

収穫した米を、透過するような白米にするのが「精米」。米の風味を決定する非常に重要なプロセスです。はじめに厳しい品質検査を行い、安全な「もみ」を選別。その殻を取り「玄米」の状態にします。異物や色や形の悪い米粒を特殊な光線で見出し、空気で吹き飛ばして取り除き、磨きをかけて上げると白米になります。日本ならではの高い技術を駆使して、美しく、味がそろった、高品質な白米は、「JAPAN QUALITY」の証明です。



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。



- RICE
豊かなる自然の恵み
- RICE MILLING
白く輝く美しき米粒
- GOHAN
変化自在の和食の根幹
- SAKE
米から生まれた発酵の一滴

GOHAN

変化自在の和食の根幹

美しく磨き上げられた白米は、ふっくらとした艶やかな「ごはん」となります。甘く、弾々しく、香ばしい、陸上のおいしさをもつ「ごはん」。またその味わいと食感は、和食はもちろん、洋風、中華、カレーなど世界の多彩なおかずと相性良く合わせるすることができます。また、冷めてもおいしく、弁当やおにぎりとしても食べられています。「ごはん」の食べ方は、日本が世界に誇る魅力的な食のスタイルです。



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。

RICE
豊かなる自然の恵み

RICE MILLING
豊く輝く美しい米粒

GOHAN
愛知自在の和食の新鮮

SAKE
米から生まれた奇跡の一滴

SAKE

米から生まれた奇跡の一滴

酒造りは、まず酒のための米。酒米をつくることから始まります。収穫後、安全性を検査した
後、異物や、色、形の悪いものを取り除いて精米。米を蒸し、米麹を造り、酵母を育み、段階的に
仕込みを拡大しながら、時間をかけて発酵させます。日本の四季に合わせた厳密な温度管理、複雑
な工程、社長の経験といった「JAPAN QUALITY」を積み重ねることで、精米から約90日から80日後
に生まれる一滴、日本にしかない、丹精を込めて造り上げた「SAKE」です。





全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本のおいしい米。





〈英語〉

RICE
The rich blessings
of nature

RICE MILLING
The beautiful shine of
white grains of rice

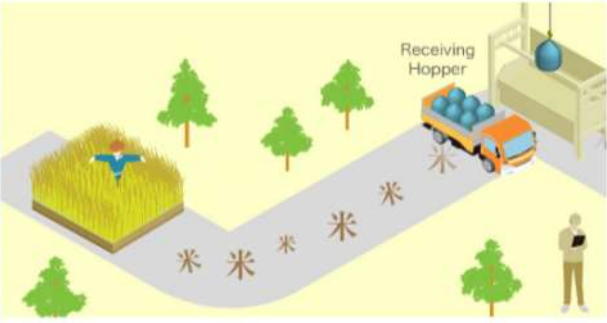
GOHAN
The mainstay of
versatile Japanese cuisine

SAKE
The miraculous drop born
from rice

Japanese | English


THIS IS JAPAN QUALITY

The delicious rice of Japan



The cherry blossoms bloom in spring,
and summers are bathed in bright sunlight.
Autumn brings a rich harvest of crops before the deep snows of winter.
Only the four seasons of Japan and the distinctive
Japanese enthusiasm toward manufacturing can create JAPAN QUALITY,
as proven by Japan's delicious rice.
Rice production is not an easy process. Through their diligence and precision,
the Japanese first nurture young rice seedlings for 6 months,
and only produce rice under strict quality management.
The rice is cooked into delicious gohan (cooked rice), the staple food.
Here's an introduction to the surprising facts about Japanese rice.

THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。



RICE
The rich blessings
of nature

RICE MILLING
The beautiful shine of
white grains of rice


GOHAN
The mainstay of
versatile Japanese cuisine

SAKE
The miraculous drop born
from rice


RICE

The rich blessings of nature

As the snows melt to become pure water enriching the lands in spring, it's also the season of "rice-planting." The view of young rice seedlings being planted in orderly lines across vast rice fields is one of Japan's seasonal landscapes. For the next 6 months, rice farmers tirelessly nurture and protect the rice plants from disease, insect pest, and changes in weather such as typhoons. Autumn is the "rice reaping" season, when heavily laden ears of rice are harvested from their golden fields. Raised with care, Japan's delicious rice is born from this harvest.



THIS IS
JAPAN
QUALITY
日本の
おいしい米。





- RICE**
The rich blessings
of nature
- RICE MILLING**
The beautiful shine of
white grains of rice
- GOHAN**
The mainstay of
versatile Japanese cuisine
- SAKE**
The miraculous drop born
from rice

RICE MILLING

The beautiful shine of white grains of rice

"Rice milling" is the process which cleans the harvested rice into luminous white grains of rice. This is an extremely critical process which decides the rice's savor. First going through strict quality inspections, safe "rough rice" still in husks are selected, then hulled into "brown rice". Foreign bodies and ill-formed or colored rice grains are discerned under special lights and removed by air blasts. The selected grains are then polished into white rice. Utilizing highly advanced Japanese technology, the beautiful, uniformly shaped high-quality white rice is the culminating proof of "JAPAN QUALITY".



- RICE**
The rich blessings
of nature
- RICE MILLING**
The beautiful shine of
white grains of rice
- GOHAN**
The mainstay of
versatile Japanese cuisine
- SAKE**
The miraculous drop born
from rice

GOHAN

The mainstay of versatile Japanese cuisine

Beautifully polished white rice becomes the plump and shining "gohan," or cooked rice. The staple food "gohan" is simply delicious in its sweetness, freshness and aroma. The savory taste and texture obviously matches Japanese cuisine, but also goes well with various other culinary dishes across the globe such as Western-style food, Chinese cuisine, curry, and so on. Furthermore, cooked rice is delicious even when cooled, and often enjoyed in packed lunches and onigiri (rice ball). "Gohan" is the appealing, world-class culinary style of Japan.





RICE
The rich blessings
of nature

RICE MILLING
The beautiful shine of
white grains of rice

GOHAN
The mainstay of
versatile Japanese cuisine

SAKE
The miraculous drop born
from rice

SAKE

The miraculous drop born from rice

Sake (rice wine) production starts from first making brewer's rice, raised only for sake. After harvesting and passing safety inspections, foreign bodies and ill-formed or colored rice are removed before selected grains are milled. The rice is steamed to make malted-rice, and then fermented to cultivate yeast. While gradually increasing production volume in several stages, the mixture goes through fermentation over a long period of time. Through the accumulation of "JAPAN QUALITY", which includes precise climate control in sync with Japan's four seasons, complex processes and the experience of chief sake brewers, the first drop of sake is born between 60 to 80 days after the rice is milled. "SAKE" is the result of painstaking effort, made possible only in Japan.



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

「日本産米」の魅力訴求サイトにおける 動画コンテンツ4構成

*各動画コンテンツのタイトル及びデザインなどはWEBページの記事コンテンツの内容などと連動します

①米篇

RICE

日本の稲作の素晴らしさ
約57秒

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米

構成意図

日本の豊かな四季、それがもたらす「美しい水」と「空気」によって育まれる、高品質な日本産米を訴求

②精米篇

RICE MILLING

日本の精米技術の素晴らしさ
約58秒

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米

構成意図

他国には真似の出来ない日本の高い精米技術と、粒の揃った日本産米の高品質を訴求

③ごはん篇

GOHAN

ごはんは日本の宝
約49秒

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米

構成意図

美しく高品質な日本産米から炊き上げた「ごはん」のシズルと、多彩なおかずを乗せるだけで楽しめる丼料理で「ごはん」の楽しみ方を訴求

④日本酒篇

SAKE

日本のお酒の素晴らしさ
約53秒

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい酒

構成意図

上質な日本産米と清らかな水から、日本伝統の製法で丹精を込めて造り上げられる一滴。
世界に類を見ない、豊潤で澄みきった高品質な“日本酒”を訴求