

2017年度「Local Creators' Market」の取り組み事例

2017年度のLocal Creators' Marketでは、計5産地を採択し、海外販路の開拓を目的とするコンサル事業を実施いたしました。その中の一つ、鎌倉時代から続く刀・刃物の名産地である岐阜県関市の事例を紹介いたします。

産地：岐阜県関市 産品：刃物・包丁

日本製の包丁の取り扱いが米国やフランスにおいて珍しくなくなってきた昨今、北米市場にターゲットを絞り海外販路開拓を希望する関市は、オリジナルブランド「和 NAGOMI」を立ち上げ、和包丁の魅力訴求を行いました。しかしながら、海外で和包丁を訴求している国内メーカーは多数存在するほか、一部ではダマスカスという縞模様の包丁が和包丁と認識されている実態があり、和包丁の中でも関の刃物のブランド価値の訴求と差別化に課題がありました。

そこで本プロジェクトでは、海外の食事情にもトレンドにも豊富な知識を持つ、在NYの瀧上がプロデューサーに就任。「和 NAGOMI」の多様なラインナップから、三徳やペティナイフとは異なり、世に大きく知られているメーカーが無く、海外の生活様式に溶け込みやすいパンナイフとケーキナイフへの可能性に着目し、ブランディングの方向性を設計しました。プロモーション戦略の立案においては、著名パティシエシェフとフード・ジャーナリストに対しテストマーケティングを実施。また産地へ招聘し、現地視察を経ての意見交換の機会を創出いたしました。その結果、関の刃物の魅力として、切れ味の良さだけでなく、「切ることの楽しさ」や「持つことの喜び」の訴求が国内外への販促に有効であると見極め、その価値をストーリーブックや動画などで表現しました。また、越境ECサイトNIHON ICHIBAN（運営：株式会社ちんりう本店、代表取締役社長：小峯孝子）において、そのマーケットインの発想で考えられたプロダクトコンセプトが評価され、欧州の販売理契約も策定中。現在も、本プロジェクトで設計したブランドコンセプトを軸に、海外展開に向け事業が推進されています。

