



最高ランクの、
作り手であれ。



養老ミート株式会社 コーポレートサイト リニューアル

創業約50年、飛騨牛の肥育、加工、小売全てを展開している唯一の企業として、歴史を紡いできた養老ミート。

飛騨牛と赤バックで組み合わせたメインビジュアルは一発撮りをし、コーポレートロゴの世界観を再現しました。



Web Site



最高ランクの、
作り手であれ。



最高ランクの、
作り手であれ。



最高ランクの、
作り手であれ。



キャッチコピーの「最高ランクの、作り手であれ。」を伝えるため、メインビジュアルはプロの目線で「良い牛」か判断する部分を、切り替わりで見せています。写真を大胆にトリミングし、目利き力の高さ表現しました。肉の質は切って断面を見るまでわからないので、リスクが少ない枝肉取引がスタンダードですが、養老ミートは「生きた牛」を公設市場で開催されるセリにて実際に手で触り良いと感じた肉を仕入れています。



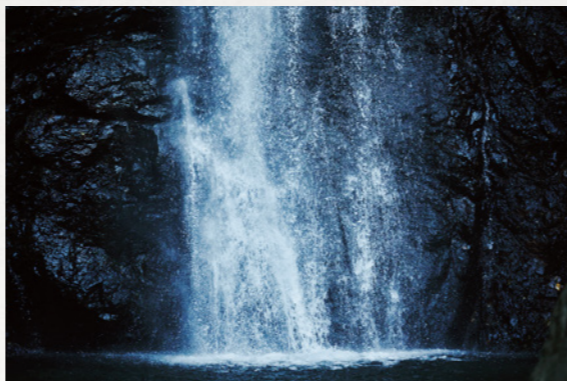


最高ランクの、
作り手であれ。

牛の背中には養老山脈にも見えるキービジュアルとして、生産者と自然環境が揃って良い肉を生むということを示唆しています。



肉の塊も山に見えるように、コーポレートカラーの赤を背景に養老ミートを想起してもらえるように撮影をしました。



携わるすべての人が、
作り手です。

仕事の質が、肉質に出る。

「焼肉の町」で認められたら
世界でも認められる。

「切る」と「おいしく切る」では、
技が違う。

プロの目利きは、
目だけに頼らない。

目 技 地 味 人

肉の出来を決定づけるもの、それは作り手の仕事に対する姿勢です。「最高ランクの、作り手であれ。」というキャッチフレーズを構成する要素として、食べる人を第一に思っているか。

安全面に抜かりはないか。うまさへの探究心は燃えているか。自然を慈しみ、命に感謝をしているか。そんな仕事に真摯に向き合う姿をコピーとイメージ撮影で表現しました。



MENU

プロの目利きは、
目だけに頼らない。

↓ Scroll Down



MENU

「切る」と「おいしく切る」では、
技が違う。

↓ Scroll Down



プロの目利きは、
目だけに頼らない。



「切る」と「おいしく切る」では、
技が違う。



焼肉の町
世界でも

仕事の質が、肉質に出る。



仕事の質が、肉質に出る。



携わるすべての人が、
作り手です。