

尾道の放置竹林を活かした万能調味料の商品デザイン



尾道の放置竹林で
尾道を盛り上げたい。

BACK GROUND

山の管理者不足で起きる「放置竹林」は日本全国に広がり、広島県尾道市でも問題となっていました。尾道では高齢化が進み、林や田畑が荒れ、イノシシが走り回る状況となっており、この現状を何とかしたい、地域の未来を守りたいという思いから、尾道タケタケは生まれました。幼竹を収穫し調味料として商品化することで、その収益をさらに竹林整備に充て、持続可能な地域再生を目指します。

PACKAGING & LOGO DESIGN

竹を連想させるラベルをデザインしました。ギザギザの形状は竹の輪郭を表現するとともに、花椒（ホアジャオ）を使用した本商品のピリ辛でエスニックな味付けを表現しています。また、ラベルは縦型でぐるりと一周巻かれており、持続可能性への思いを込めています。



尾道タケタケ



地域を育てる調味料

Onomichi Také Také is an all-purpose seasoning made with abandoned bamboo forests.

地域の放置竹林を活かした
万能調味料です。

タケノコの食感と花椒のパンチが

onomichitaketake.jp

