

【商品に生かされた主な中田英寿のアイデア】

甘くない、チーズ味のハーベスト

30周年記念商品としてどんな商品を作るのか？開発プロジェクトが始まった当初の議論の中で、中田が出したアイデアのひとつが、従来の甘いハーベストとは一線を画する、「甘くないハーベスト」。

そして、甘くないハーベストのフレーバーとして、中田が提案したのが、ワインに合う「チーズ味」でした。

4種のチーズの組み合わせ

イタリア料理のアレンジでよく使われる4種類のチーズの組み合わせは、イタリア生活が長かった中田英寿の発案。「ハーベスト ウェルメイド・4種のチーズ」は生地に、「ハーベストミニ ウェルメイド・4種のチーズ」はチーズクリームに4種類のチーズを使っています。

チーズのアクセントにはバルサミコ酢

「ハーベストミニ ウェルメイド」のチーズクリームに、何かアクセントになる素材を加えようと検討していた際、中田が出したアイデアが、「バルサミコ酢」でした。

デザインは、黒ベースで、シンプルに

既存の「ハーベスト セサミ」がアイボリーをベースにした明るく親しみやすいデザインであるのに対し、「ハーベスト ウェルメイド」は、黒を基調に、高級感のある落ち着いたデザインに仕上がっています。「ハーベスト ウェルメイド」には、ハーベストのアイコンともいえる笑顔のハーベストマークも、敢えて入れませんでした。このデザインにも、「黒をベースにシンプルに」、「商品写真が引き立ち、美味しそうに見えるデザインに」といった中田の意見が生かされています。

「赤みがあつたほうが美味しそうに見える」という中田の提言によって、ベースの黒を単調にせず、商品の周りをやや明るいトーンにしたことで、より商品の引き立つデザインに仕上がりました。30年前に発売された当初の「ハーベスト セサミ」のデザインも黒を基調にしており、「原点回帰」という意味でも、30周年記念商品にふさわしいデザインであると考えています。

内袋に込めた“♥(love) Harvest”のメッセージ

「ハーベスト ウェルメイド」の内袋には、中田の提案で、“♥(love) Harvest”の文字をモチーフにした柄がデザインされました。この言葉には、中田をはじめとするプロジェクトのメンバー、東ハト社員の「ハーベスト」に対する思い入れとともに、これからも、より多くのお客様に「ハーベスト」を愛し続けていただきたいという願いも込めています。

商品の詳細は次のとおりです。

< 商品概要 >

ハーベスト ウェルメイド・4種のチーズ

名 称	ビスケット		
原 材 料 名	小麦粉、植物油、砂糖、澱粉、ショートニング、食塩、クリームチーズ、粉飴、ブドウ糖果糖液糖、チェダーチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、麦芽糖、はっ酵乳、モルトエキス、パルミジャーノレッジャーノ、酵母エキスパウダー、クリーム(乳製品) 乳蛋白、膨脹剤、調味料(アミノ酸等)、香料、マリーゴールド色素、(原材料の一部に卵、大豆を含む)		
賞 味 期 限	製造日より180日		
栄 養 成 分	たんぱく質	7.5g	炭水化物 69.4g
	脂 質	29.7g	ナトリウム 1299.2mg
			(食塩相当量 3.3g)
	8包(標準112g)当りエネルギー 約574.9kcal		
価 格	オープン価格(予想販売価格:210円前後)		
内 容 量	112g(8包)		



