



PRESS RELEASE

2022年2月28日

株式会社オギノ

オギノ、新プライベートブランド「OGINO SELECT(オギノセレクト)」を開発

会社設立 70周年を機に、3月1日より、115品目を発売

株式会社オギノ(本社:山梨県甲府市、代表取締役社長:荻野 寛二、以下「オギノ」)は、2022年3月をもって、会社設立70周年を迎えます。70周年を機に、その想いの集大成のひとつとして、新たにプライベートブランド「OGINO SELECT(オギノセレクト)」を立ち上げ、2022年3月1日(火)より、食品を販売する全40店舗で115品目を発売します。

オギノは、山梨県、長野県、静岡県に食品、住居関連品、衣料品を販売するスーパーマーケット、衣料専門店を合わせて全45店舗展開しています。「OGINO SELECT」は、「ふだんの暮らしを楽しく、豊かに」を全体コンセプトとし、毎日食べたい定番品から、少し贅沢な品まで、地域のお客様に寄り添った食品の商品開発を進めています。地域素材を使用した商品や地域企業様と協業した商品などを積極的に開発しています。

お客様のライフスタイルに合わせ、選ぶ楽しみを提供する為、「OGINO SELECT(オギノセレクト)」と「OGINO SELECT PREMIUM(オギノセレクトプレミアム)」の2つのブランドを立ち上げます。「OGINO SELECT」は、「価格以上の価値あるおいしさ」をコンセプトに、食べ続けたいくなる味わいをお求めやすい価格で提供するブランドです。「OGINO SELECT PREMIUM」は、「こだわりの品質とおいしさ」をコンセプトに、品質にこだわったワンランク上のブランドです。発売商品は、加工食品、菓子、米、日配品、生鮮品等、多岐にわたっており、2022年3月以降も、順次品目を増やす計画です。

ブランドロゴ、パッケージデザインは、山梨県北杜市在住の牛島デザイン代表、牛島 志津子氏の監修により実現しました。ブランドロゴは、オギノに来店いただくあらゆるお客様に親しみやすく、分かりやすいものを目指し、商品そのものの良さを引き立たせるものとなりました。パッケージデザインは、オギノが展開する地域の川や風をイメージした曲線に、コーポレートロゴの形を組み合わせたものです。「OGINO SELECT」は、商品をイメージしやすい色合いを大切に、一目でコンセプトが伝わるようなデザインとしています。また、「OGINO SELECT PREMIUM」は、ゴールドを基調とし、品質の高さを表現するデザインとなっています。ブランド全体の統一感を大事にし、お客様が

オギノのプライベートブランドとわかる工夫をしています。

オギノは、「食・住・衣を通じて、変化するお客様の日常生活を絶え間なく支え、創造し、豊かにする」を企業使命とし、日々ご来店いただく全てのお客様に更に高い価値の提供を目指しています。今後も、取引先様やメーカー様と協業し、更なる「OGINO SELECT」商品の開発に取り組みます。

■「OGINO SELECT」ブランドロゴ



■コンセプトを伝える2つのブランドロゴ



■牛島 志津子氏プロフィール

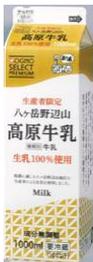
1957年、長野県生まれ。1980年京都市立芸術大学を卒業、同年サントリー株式会社デザイン室に入社。2014年、公益社団法人日本パッケージデザイン協会(JPDA)の理事に就任。2017年サントリーを退社し、牛島デザインを設立。パッケージ、ブランディング、グラフィックなどトータルに作り上げる世界感を大切に、記憶に残るブランドを開発している。

■「OGINO SELECT(オギノセレクト)」商品の一例

	<p>商品名：キャベツ千切り大袋 250g 価格：99円(税抜)、106円(税込) 発売日：2022年3月1日 商品特徴：洗わずにそのまま、新鮮シャキシャキ食感</p>
	<p>商品名：まろやか絹とうふ・しっかり木綿とうふ 150g×3個 価格：79円(税抜)、85円(税込) 発売日：2022年3月1日 商品特徴：大豆本来の味、使いきりサイズの3個パック</p>

	<p>商品名： ベビーチーズ(プレーン・カマンベール・アーモンド) 15g×4個</p> <p>価格： 89 円(税抜)、96 円(税込)</p> <p>発売日： 2022 年 3 月 1 日</p> <p>商品特徴： しっとり食感。おやつや、おつまみにおすすめ。</p>
---	--

■「OGINO SELECT PREMIUM(オギノセレクトプレミアム)」商品の一例

	<p>商品名： 秋田県産桃豚使用生餃子 12 粒</p> <p>価格： 199 円(税抜)、214 円(税込)</p> <p>発売日： 2022 年 3 月 1 日</p> <p>商品特徴： 具材の肉と野菜は全て国産原料、化学調味料不使用です。 素材本来の旨味を生かした 優しい味わいの餃子です。</p>
	<p>商品名： 生産者限定 八ヶ岳野辺山高原牛乳 1,000ml</p> <p>価格： 199 円(税抜)、214 円(税込)</p> <p>発売日： 2022 年 3 月 1 日</p> <p>商品特徴： 酪農に適した八ヶ岳野辺山地区、工場から 30 分以内の限定生産者から集乳した生乳 100%使用。新鮮で濃厚な味わいの牛乳です。</p>
	<p>商品名： 山梨の赤ワインと国産玉ねぎのドレッシング 150ml 山梨の白ワインと国産玉ねぎのドレッシング 150ml</p> <p>価格： 299 円(税抜)、322 円(税込)</p> <p>発売日： 2022 年 3 月 1 日</p> <p>商品特徴： 山梨県産マスカットベリーA、甲州を使用した山梨のワイン使用。国産玉ねぎと醤油ベースにワインをプラスし、程よい酸味とコク深い旨味で、合わせる食材の味を引き立てます。</p>

以上