

## サイボクハム直営 初の外部レストラン 「GRILL & BEER SAIBOKU (グリルアンドビア サイボク)」 のブランディングデザインを手掛けています。 (2017年11月15日(水) 埼玉県川越にオープン)

「ブランディングデザインで日本を元気にする」をコンセプトに活動する、株式会社エイトブランディングデザインは、自社牧場で豚の品種改良・育種、生産から精肉・ハム・ソーセージの製造販売まで一貫体制で手掛ける株式会社埼玉種畜牧場（以下サイボクハム）の初の外部出店となる、直営レストラン「GRILL&BEER SAIBOKU」のトータル（ロゴ、ネーミング、インテリアディレクション、コミュニケーションデザイン全般）ブランディングデザインを手掛けています。

### 400万人に愛される 豚のテーマパーク 「サイボクハム」

敷地面積が東京ドーム2個分にもなり、年間400万人が訪れる“豚のテーマパーク”としても人気の高いサイボクハム（本社：埼玉県日高市）は、大自然に恵まれた牧場で自社ブランド豚の飼育を行っています。種豚から育てる血統書付ブランド豚「ゴールデンポーク」はキメが細かくやわらかくてジューシー。その原料肉で作ったハム・ソーセージはドイツ農業協会主催 国際ハム品質競技会にて「最優秀ゴールド賞」を受賞するなど世界からも高い評価を受けています。



### 【ブランディングデザイン】更なるブランド価値向上を目指して

エイトブランディングデザイン西澤明洋は、商品・サービス・企業のイメージに一定の方向性をつくることで他者と差異化したブランド価値をデザインをもって向上、伝播する「ブランディングデザイン」の第一人者です。サイボクハムの更なるブランド価値向上を目指し、ブランディングデザインを2016年より実施（お披露目は2018年4月予定）。先駆けて、サイボクハムの職人がたまひまかける牧場産直の味をより多くの方に楽しんでもらうため創業以来初の外部出店となる埼玉県川越にオープンする、フラッグシップレストラン「GRILL&BEER SAIBOKU (グリルアンドビアサイボク)」のインテリアデザインディレクションやメニュー、店舗壁面のグラフィックなど様々なデザインを手掛けています。（GRILL&BEER SAIBOKU設計：KAMITOPEN 一級建築士事務所 吉田 昌弘氏）

### 【ロゴマークの開発】

#### 子豚の横顔に100年企業への思いを込めて

ロゴマークでは、創業から71年間、豚と向き合い続けるサイボクハムの誠実な思いを子豚の横顔をモチーフにデザイン。サイボクハムの伝統を活かしながら100年企業に向けて新たに生まれ直し、子豚のロゴマークをサイボクハム全体で育てていく意志を表現しています。



< ロゴマーク >

## ブランディングデザイナー 西澤 明洋

1976年滋賀県生まれ。株式会社エイトブランディングデザイン代表。

「ブランディングデザインで日本を元気にする」というコンセプトのもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行っている。「フォーカスRPCD®」という独自のデザイン開発手法により、リサーチからプランニング、コンセプト開発まで含めた、一貫性のあるブランディングデザインを数多く手がける。主な仕事にクラフトビール「COEDO」、抹茶カフェ「nana's green tea」、ヤマサ醤油「まる生ぼん酢」、博多「警固神社」など。グッドデザイン賞をはじめ、国内外100以上を受賞。著書に『ブランドをデザインする!』など。



## 【GRILL&BEER SAIBOKU 設計】

GRILL&BEER SAIBOKUの設計は、KAMITOPEN 一級建築士事務所 吉田 昌弘氏が担当。「森の中のレストラン」をテーマに、ぬくもりのある様々な種類の木材を使用し仕上げています。

### KAMITOPEN 一級建築士事務所 代表 吉田 昌弘氏

1977年大阪生まれ。2001年京都工芸 繊維大学工芸学部卒業。同年タカラスペースデザイン株式会社入社。2007年KAMITOPEN設立。2008年株式会社KAMITOPEN一級建築士事務所設立。主な仕事に「nana's green tea」、「モスバーガー」ほか。DSA 2017入選、APIDA2015優秀賞、AICA施工例コンテスト2014最優秀賞をはじめ、海外AWARD受賞多数。



## 【GRILL&BEER SAIBOKU メニュー】 (抜粋、すべて税抜き)

本日のハム盛り合わせ5種	1300円
本日のグリルソーセージ盛り合わせ	1980円
ゴールデンポークの石窯ジューシーローストポーク (シェアカット350g)	3200円
ゴールデンポークの石窯ハンバーグ (80g)	780円
石窯SAIBOKUピザ	1200円
埼玉野菜の丸ごと石窯焼き	780円

ランチやディナーのメニューとクラフトビールとのペアリングが楽しめます。

## 【店舗概要】 GRILL&BEER SAIBOKU

- ・ オープン : 2017年11月15日 (水)
- ・ 住所 : 〒350-0043 埼玉県川越市新富町2-1-4 ヤマダビル2階
- ・ 営業 : LUNCH 11:00-15:00 (LO 14:00) / DINNER 17:00-23:00 (LO 22:00) ※不定休
- ・ 電話 : 049-299-7186 ・ WEB : <http://grill-beer-saiboku.com> ・ 席数 : 全席禁煙68席 (喫煙ルームあり)

【店舗に関するお問い合わせ先】 株式会社埼玉種畜牧場・サイボクハム 営業部 企画・広報課 : 吉田英晃・横溝智子  
〒350-1221 埼玉県日高市下大谷沢546番地

TEL 042-989-2221 (代) FAX 042-989-7933 MAIL : [h.yoshida@saiboku.co.jp](mailto:h.yoshida@saiboku.co.jp) URL <http://www.saiboku.co.jp>

【ブランディングデザインに関するお問い合わせ先】 株式会社エイトブランディングデザイン 担当 : 瀬戸 望  
〒107-0062東京都港区南青山4-10-3 エイトビル

TEL : 03-6447-2878 FAX : 03-6447-2879

MAIL : [pr@8brandingdesign.com](mailto:pr@8brandingdesign.com)

WEB : <http://www.8brandingdesign.com>

Facebook <https://www.facebook.com/eightbrandingdesign>