

「きら」高付加価値カステラ

日本最大級のザラメを敷き詰めた、国産小麦使用の濃厚カステラ

DATA

- ブランド名 : きら
- 業種 : カステラ製造・販売
- クライアント名 : 株式会社文明堂神戸店
- エリア : 関西
- 開始時期 : 2024年4月

概要

依頼背景 : 日本最大級のザラメ糖「鬼ザラ糖®」を底面にたっぷり敷き詰め、素材や食感にこだわった高付加価値なカステラ「きら」をオンライン限定で販売。日常に溶け込んだカステラを特別な日のお持たせ商品として新たな顧客層の獲得を狙う。

ターゲット : 30代～50代女性

コンセプト : 輝きを放ち、特別な日に選ばれる最高峰のカステラへ

- 開発内容** :
- 調査、企画立案
 - コンセプト
 - 商品企画
 - デザイン監修
 - ロゴマーク (商標登録含む)
 - ネーミング
 - ライティング
 - WEB
 - パッケージ
 - 交通広告、ポスター
 - サイン
 - カタログ、パンフレット
 - 名刺、ショップカード
 - 店頭ツール
 - 会社案内
 - 写真撮影
 - イラスト、キャラクター
 - 店舗デザイン
 - ディスプレイ
 - ユニフォーム
 - コンセプトムービー
 - プレスリリース
 - 取材記事企画、制作
 - 申請書制作
 - SNS監修
 - イベント企画、運営
 - イベント展示物
 - 研修 (販売計画、理念浸透)
 - 翻訳



きら
雲母
KiRa

ブランドロゴマーク

鬼ザラ糖の結晶をモチーフに、一つひとつの破片の集合が「KiRa」の「K」を表現。落款として「雲母」をあしらう

パッケージ

ロゴマークを幾何学模様アレンジ。シルバーの箔押しで水晶の輝きをプラスし、高級感を持たせた。



世界観

日本最大級のザラメ糖を水晶に見立て、その輝きをモチーフにしたネーミングや世界観を構築



メインビジュアルにはホワイトストーンを使い、結晶の世界を表現。輝きやザラメ糖のシャリ感が伝わるように構築した

ランディングページ



「きら」 販売促進ツール

■ リーフレット(三つ折り)

選り抜いたこだわりの素材

米飴
国産のうるち米・もち米を原料とした香り高く、上品で優しい甘味の米飴を使用。穀物由来の風味が香ばしくしっとりとした仕上がりに。

卵
鮮度が高く、ハープを個にした卵の卵を使用しているため、旨みとコシのある生地に仕上がります。オリジナルの比率で卵黄と卵白を配合。

小麦粉
兵庫産小麦を100%使用し、メーカー独自の製法により最高級の製菓用小麦に仕上げられています。ポリウムが大きい細いので、しっとりとした食感、口溶け良く広がります。

鬼ザラ糖

きら
「雲母」は古くから日本画等の顔料として親しまれた鉱物で、光が反射すると輝く様子から「きら」または「きらら」と呼ばれ、キラキラの語源と伝えられています。
当カステラへふんだんに使った大粒の鬼ザラ糖の結晶を「水晶」に見立て、その輝きから「きら」と命名いたしました。

きら
大粒ざらめの濃厚カステラ
きら
雲母
KiRa

「きら」は古くから日本画等の顔料として親しまれた鉱物で、光が反射すると輝く様子から「きら」または「きらら」と呼ばれ、キラキラの語源と伝えられています。
当カステラへふんだんに使った大粒の鬼ザラ糖の結晶を「水晶」に見立て、その輝きから「きら」と命名いたしました。

「きら」が使用しているのは極限まで雑味を取り除いた「鬼ザラ糖」
平均粒径3.7ミリという比類なき大きさにまで結晶させたザラ糖です。ゆっくりに時間をかけて溶解し、素材の風味を引き出すため、上品ですっきりとした味わいに仕上がります。

**きららかに
ふんわりもっちり
極限のシヤリ感**
卵のkokと上質なザラメの甘味、心地よい食感を追求しました。ひとつひとつ手焼きのため、一日に焼き上げる数を限定し、自社工場から作りたてを直送します。

おいしさを決めるザラメの秘密
日本最大級の結晶体「鬼ザラ糖」

日本最大級のザラメを厳選し、お菓子に最適な素材から生まれる味わいもっちり感、心地よい食感を追求しました。ひとつひとつ手焼きのため、一日に焼き上げる数を限定し、自社工場から作りたてを直送します。

■ 店頭POP

新発売
きららかに
ふんわりもっちり
極限のシヤリ感

大粒ざらめの濃厚カステラ
きら
雲母
KiRa

卵のkokと上質なザラメの甘味、心地よい食感を追求しました。ひとつひとつ手焼きのため、一日に焼き上げる数を限定し、自社工場から作りたてを直送します。

オンライン限定販売
1箱 8切 ¥4,050 (税込)

きら-japan.com

新発売
大粒ざらめの濃厚カステラ
きら
雲母
KiRa

きららかに
ふんわりもっちり
極限のシヤリ感

卵のkokと上質なザラメの甘味、心地よい食感を追求しました。

オンライン限定販売
1箱 8切
4,050円(税込)

きら-japan.com

■ 専用ショッパー



■ しおり(両面)



■ 名入れ挟み込み(片面)

完全オリジナルの名入れを承ります **5箱以上より**

企業イベント・周年記念内祝い等に特別な「きら」を。

ロゴ・社名/イラスト/お名前/メッセージ/手書き文字など

お届け目安: ご相談を含め最速21日

商品代金: 別建デザート加工工場の代金*別途追加になります。
デザート加工金 ¥2,200(税込)
※Illustrator加工 ¥0
販売代金 ¥2,750(税込)

食品用インク不使用、ホワイトチョコレートで名入れます。

【名入れ詳細・ご注文】
ホームページ又はお電話にて受け付けております。

↓
きらホームページ

TEL: 078-575-0002 (受付時間 9:00~17:00)

※名入れはカット製しにのみです

きら
雲母
KiRa