ばあくについての
ご提案

DESIGN 設計

Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

ばあくとは

About Baaku

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

ばあくの事業

Business

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

豚食肉加工

Meat processing

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

ファーマーズレストラン

Restaurant

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

つくっているもの

Products

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

食肉

Meat

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

加工品

Processed goods

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

私たちの3日間

Our 3-day stays

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

わかってきたこと

What we learnt

特徴

Uniqueness

育てた豚を自分たちで処理して販売できる

Pigs are raised by themselves. Can process and sell

飼料の国産化率は4割を実現

The domestic production rate of feed is 40% realized

防腐剤や発色剤など添加物不使用

Preservatives, colorings and addictives are not used

加工品の味付けやレストラン用の野菜を自家栽培

Seasoning of processed goods. Autogenous vegetables for restaurants

大事にしていること

Their philosophy

できるだけ自然で おいしいお肉を作る

Be as natural as possible produce delicious meat

その土地のものを なるべく使う

Use local ingredients whenever possible

何においても 適正規模を守る

Operate at appropriate size of the business

自然や命の 大切さを伝える

Convey the importance of connection between nature and life

現在のビジネスの状況

Current business situation

一定の知名度を持っている

Obtained a certain level of publicity and recognition

売り上げも上がっている利益もきちんと出ている

Profits has clearly shown sales are rising

スタッフも生き生き働いている

Staff are happy in a lively environment

地域に仲間もいる

Business has good local community support

現状はそんなに困っていない

Their current business situation is not facing any significant difficulties

だけど…

However...

●●●

…

スタッフも売り先も高齢化がはじまっていて

Staff member aging is rapidly becoming an issue

無駄になってしまっているお肉もある

Wastage from meat processing is not being able to reduced to zero as well

このままだとビジネスが続かなくなる可能性がある

The business is not sustainable is therefore, a real possibility

添加物を使わなくてもおいしいお肉を作れることを伝えたい

They want to share with more people on the how their meat is delicious without additives

だから、新しい取り組みが必要だ！ということで、大きく２つのことをご提案します

So, new approaches are needed! We would like to propose two overall strategies to address these issues.

1つは、ばあくのデザインブランディング

One is a refreshed branding design for Baaku

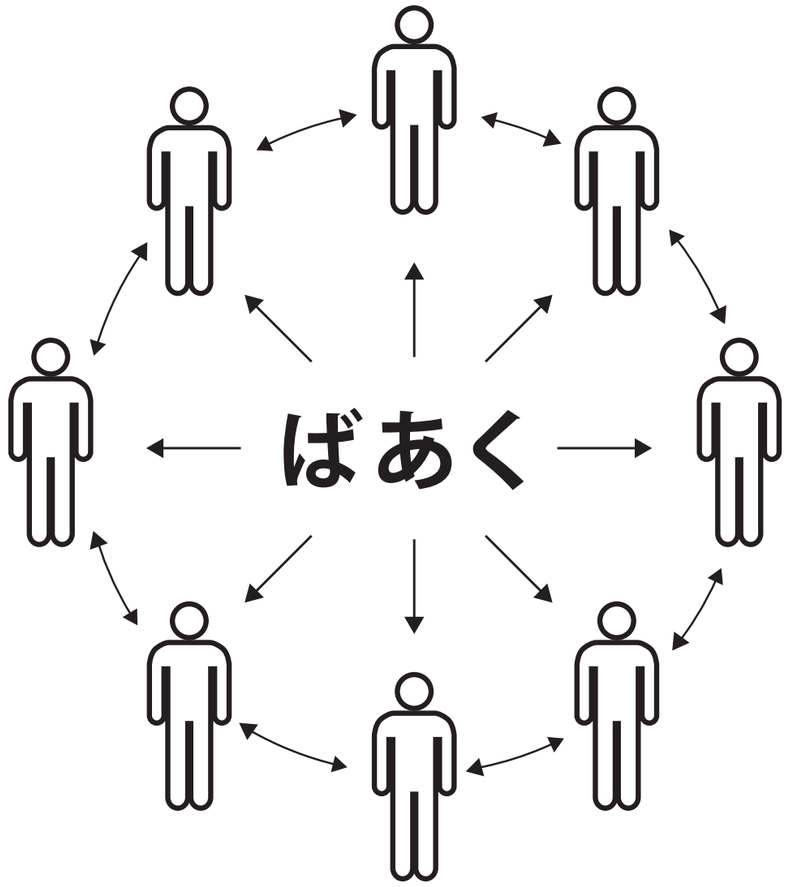
キーワードは「自然」「命」「家族」「地域」

Keywords are “Nature”, “Life”, “Family” and “Region”

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

もう１つは「シェアプログラム」

The other is “Share Programme”



DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

「シェアプログラム」の概要

Overview of “Share Programme”

ばあくのシェアプログラムとは、偶数月の第４土曜日に開催しているばあくの食肉購入と加工体験が一体になったプログラム。購入だけも可。

The exclusive share program is a program that combines meat purchasing and processing experience together, if held on the fourth Saturday of even month. Only purchase is possible.

ばあくとしては、いずれこのシェアプログラムだけで商品を売り切れるような主力商品に育てていきたいと考えている。

In any case, we would like to nurture our main products so that we can sold out products with just this share program.

「シェアプログラム」のメリット

Merits of “Share Programme”

出荷量が事前にわかるので ロスが少ない

Since the shipment quantity is known, less wastage is achievable

セット売りのため通常よりも 安価でいろいろ食べられる

Selling as a set is less expensive than usual prices

セット売りで売れ筋 以外の部位も売れる

Use local ingredients whenever possible

解体を見学 体験できる

Experience hands-on on the meat processing

さらにいいプログラムにするための提案

Proposal for making the programme even better

NEW CONCEPT

「加工体験」から
「加工して食べる体験」へ

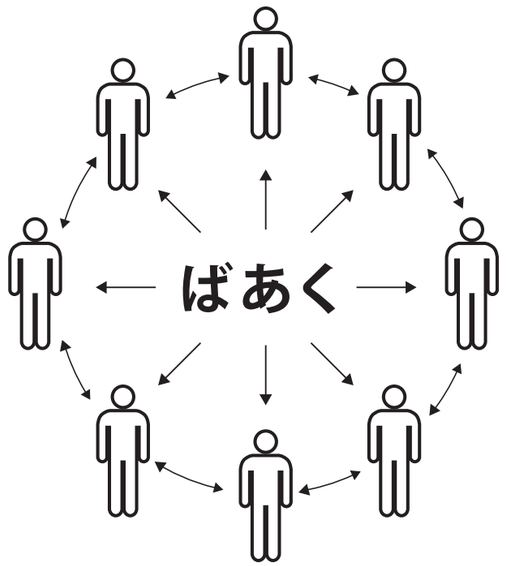
From “Processing Experience” to
“Processing and Eating Experience”

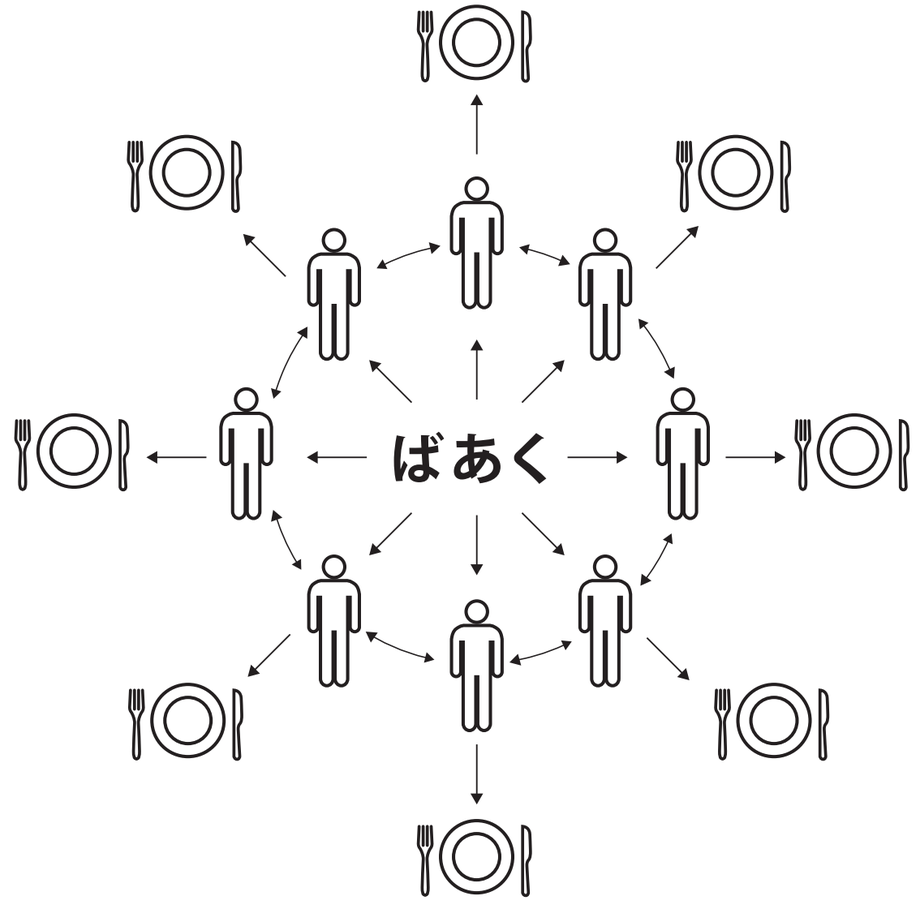
DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

ばあくで食肉加工を体験しのち、五條近隣のばあく肉を卸しているお店の料理を、参加者みんなで食べに行く。店舗と参加者の交流を生み、食事を通じて参加者同士の交流も促進。料理の専門家の食べ方をシェアしたり、ばあくのみならず、市内の他の店舗と顧客の接続を行うことで、地域の向上にも貢献できる。毎回行う店舗は変えていく。

After experiencing meat processing in a Baaku, the participants go out to eat the dishes of the shop which is whipping the meat in the vicinity of Gojo. We created exchanges between stores and participants, and promoted exchanges among participants through meals. You can share the way you eat cuisine experts, or you can contribute not only to the case but also to the improvement of the area by connecting other shops and customers in the city. Each time we change stores.

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi





肉をシェアする
加工を体験する
参加者同士が交流する

Share meat
Experience processing
Interact with participants

肉と食べ方をシェアする
加工と食事を体験する
店舗と参加者同士が交流する

Share the way to eat with meat
Experience processing and meals
Shops and participants interact with each other

デザインブランディングについて

About design branding

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

小さく地域と自然と共に

ばあく

奈良 — 五條

小さく地域と自然と共に

ばあく

奈良 — 五條

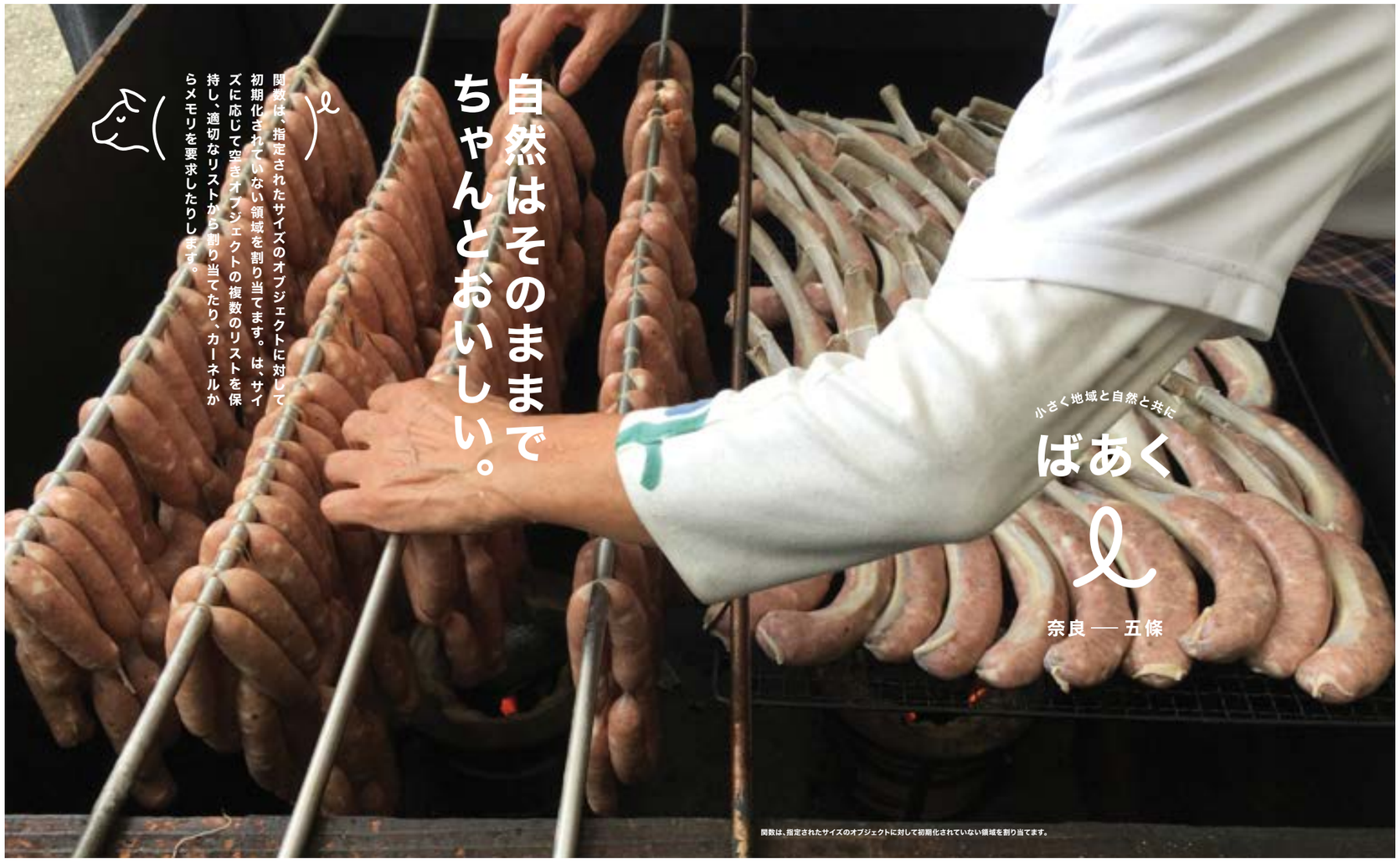
DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

小さく地域と自然と共に

ばあく

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

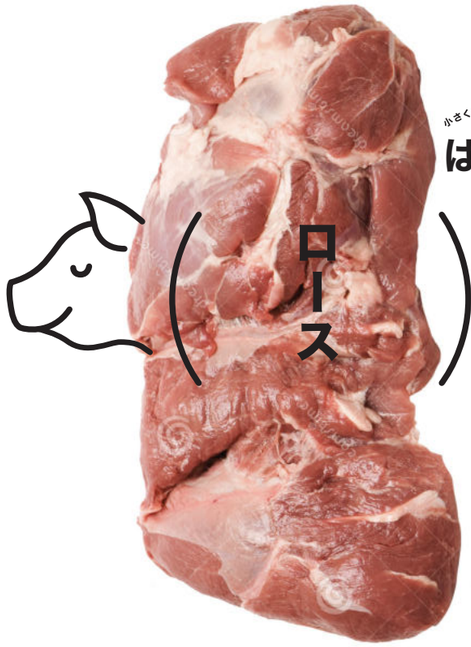


DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

効率よりも、
心のの通う商いを。

小さく地域と自然と共に
ばあく



小さく地域と自然と共に
ばあく

初期化されていない領域

関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数のリストを保持し、適切なリストから割り当てたり、カーネルからメモリを要求したりします。

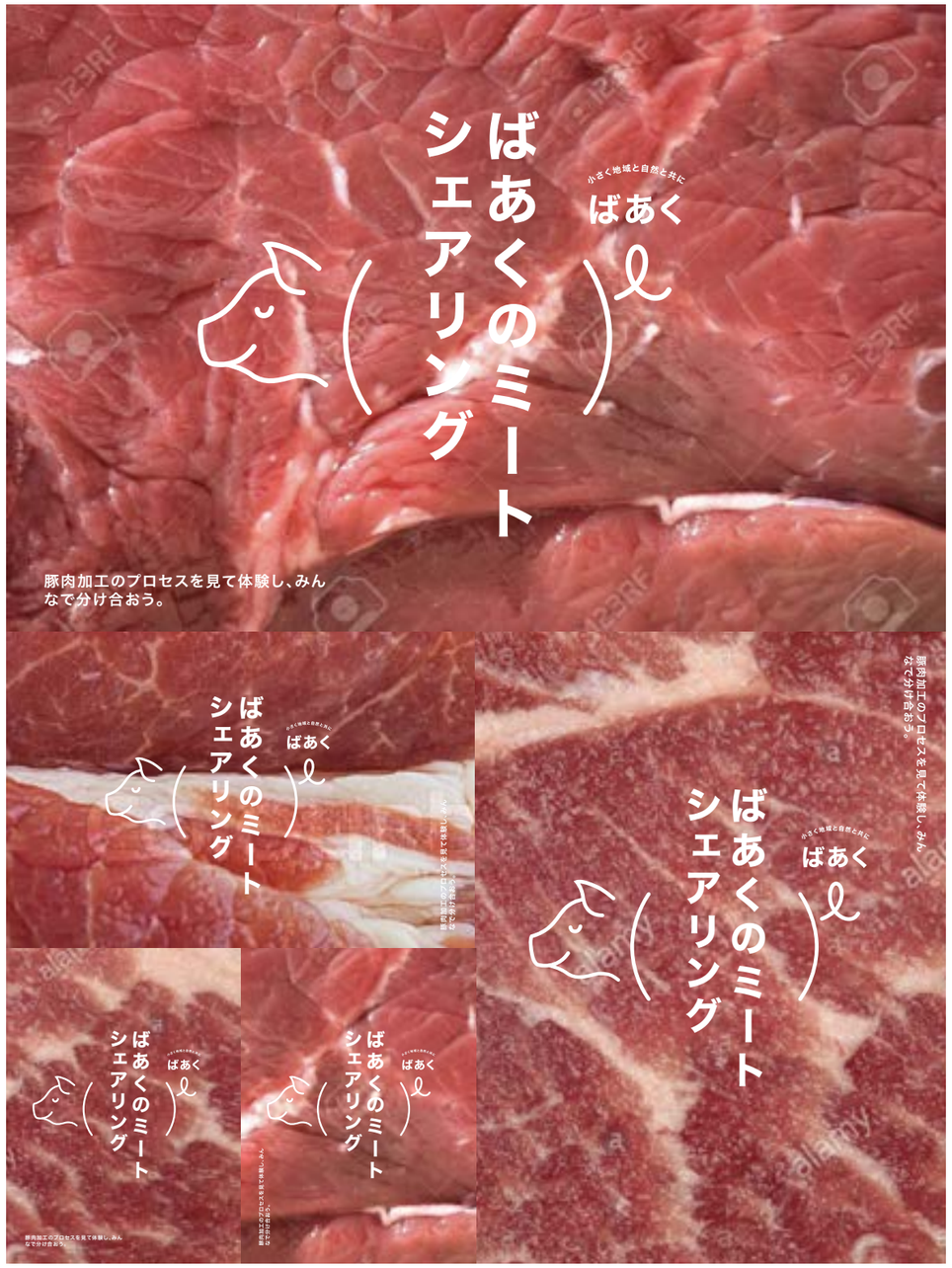
小さく地域と自然と共に
ばあく

ばあくのミートシェアリング

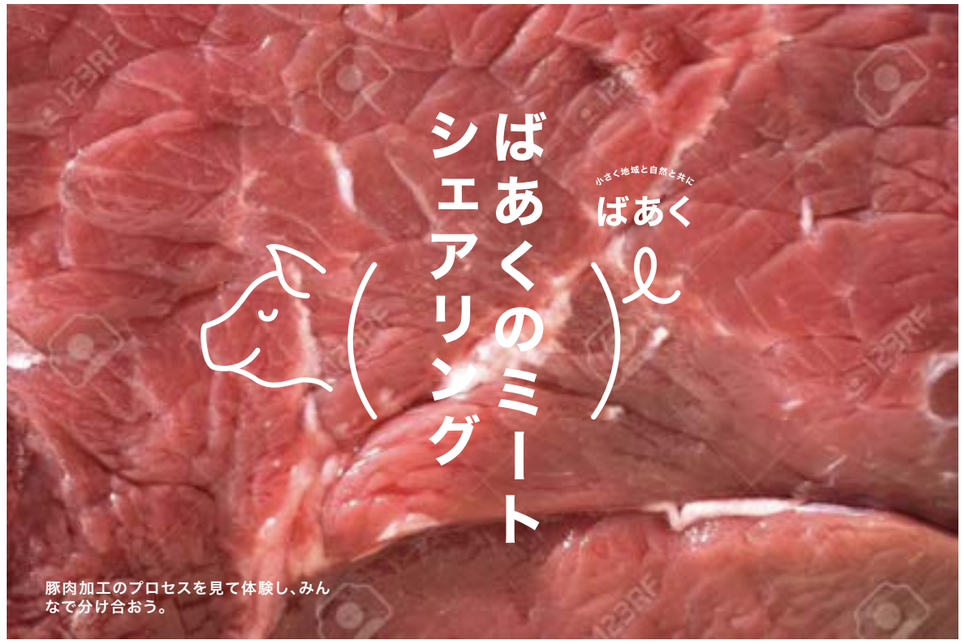
小さく地域と自然と共に
ばあく

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

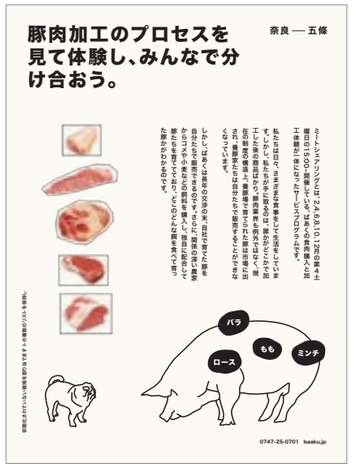
DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi



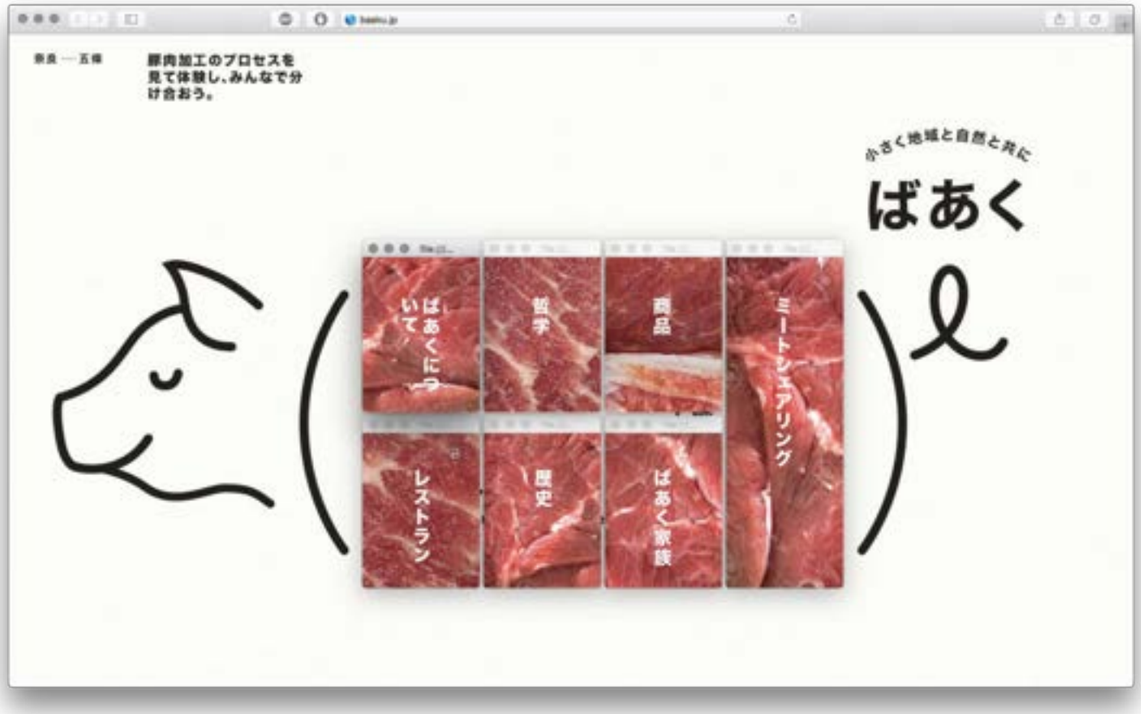
DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

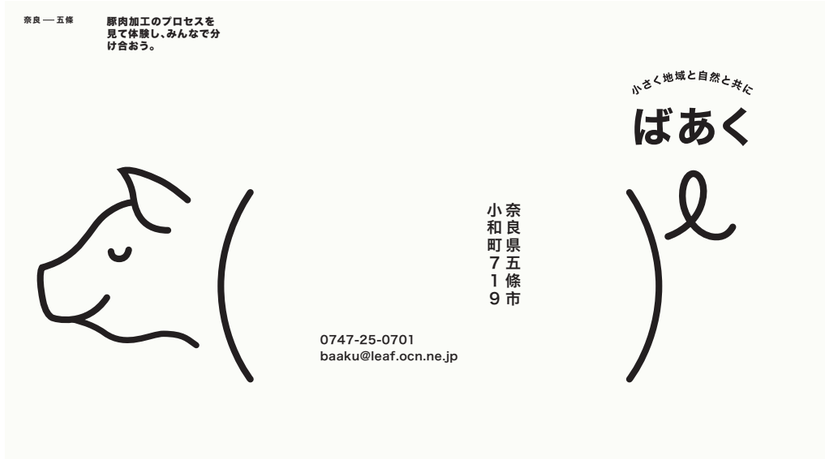


DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi



DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi





DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計　Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

DESIGN 設計 Jonathan Yuen & Kensuke Akashi

関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化され
ばあく
家族
奈良 — 五條
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数。
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。 は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数。
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数のリストを保持し、適切なリストから割り当てたり、カーネルからメモリを要求したりします。
奈良・五條
ばあく
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。
顔が見える仲間と生きる。それはいつか、家族になる
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数のリストを保持し、適切なリストから割り当てたり、カーネルからメモリを要求したりします。
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数。
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化されていない領域を割り当てます。は、サイズに応じて空きオブジェクトの複数。
初期化されていない領域を割り当てます。
関数は、指定されたサイズのオブジェクトに対して初期化され

ありがとうございました！

Thank you!