

■ 準グランプリ
「日本一の深海を、
静岡で味わう。」

日本一の深海を、静岡で味わう。

駿河湾は魚の宝庫。海産物で栄え、輸送時間が短いのも、静岡に豊富な魚、新鮮な魚を食べることができます。しかし、湾内の人にはほとんど知らず、一部の店や東京などに運ばれる程度で、大量に獲れたときは安売で売られたりもしたり、盛り場魚の魚目に加工されたりしています。

そこで深瀬魚を本来の加工場で冷凍や加工品にして全国の百貨店や飲食店などに販売していくと、季節以上に需要が高くなり、買っていた人が少なくなりました。

現在では、シラボーイやタイなどの回転寿司や日本風レストランにも販出するようになり、「匠の深瀬魚」を海外にも広めていくように挑戦しています。

引用：低炭水化物株式会社 HP より



メダカ
生体水深：200m
白飯で食べると、人間の深瀬魚。



サクラエビ
生体水深：200～300m
食感を味わってからにゆでてくれるが、日本一高い塩河原からのおすそ分け。江戸で甘くとうろける食感を味わ。



コメカサゴ
生体水深：150m～300m
魚の身は上質でおいしいことで市場でも人気の魚です。煮付けや刺身で食べるのが美味しい。



ホシメダイ
生体水深：200～800m
刺身がおいしいと評判で、魚がほとんど刺身で食べられ、手に入れた魚が多く、金持ちの魚として、魚から作る目玉が強い。



アブラボウズ
生体水深：200～1,000m
魚卵として市場で取引され、その卵の盛り場魚が多くトロロとした食感が特徴。



ブルジョー・ハリファ
世界一高いビル
高さ：62m



上海タワー
世界二高いビル
高さ：62m



東京スカイツリー
日本一高いタワー
634m



水深 200m

水深 400m

水深 800m

水深 1,000m

水深 1,500m

水深 2,000m

水深 3,000m

日本一深い駿河湾でとれる深海魚を食べる！
という驚きのミステリーを実際に販売されている深海魚丼にどんな深海魚がいるのかを示したデザイン。この味を多くの人に知ってもらうため、深海魚の説明文で味の特徴やおいしい食べ方を載せました。また広告全体が深海の水位になっていてどのあたりに生息しているか分かるようにしました。

■ 準グランプリ

「久能山東照宮の謎に
込められた思い。」

[illegible]

静岡県にある国宝、久能山東照宮の逆さ葵を
静っている人は少ないのではないかと思います。
ただ説明的に言って知ってもらうのでは
なく、どうせなら僕自身が実際に行って感じ
た思い、入り口のちょっとした豆知識を含め
て、共感を与えることで、見た人にも行って
ほしい、同じ思いをしてほしいという願いを
込め制作しました。