

ambient × 札幌PARCO × クラウドファンディングBOOSTER

北海道の地産品を全国に届けるクラウドファンディング企画始動！

～北海道の十人十色のものづくりを発信し、世界中に『made in HOKKAIDO』を広げる～

株式会社ambient（本部:北海道札幌市、以下ambient）と株式会社パルコ（本部:東京都渋谷区、以下パルコ）は、この度、北海道の地産品を全国へお届けするクラウドファンディング企画を始動します。

ambientがブランディングやクリエイティブ等でサポートする地域産品等を中心に、パルコが運営する購入型クラウドファンディングBOOSTERにて紹介するとともに、札幌PARCOが持つ「リアルの場・顧客接点」の強みを活かし、宣伝面をバックアップすることで情報拡散力を高めます。この取り組みに是非ご注目ください。



【TOIRO HOKKAIDO | 特設ページ】 https://camp-fire.jp/curations/toiro_hokkaido

■ 本企画に関するお問い合わせ

株式会社パルコ BOOSTER担当：堀岡

携帯TEL：070-3116-2297 / Email：hori-kou@parco.jp



■ 株式会社ambientに関するお問い合わせ

株式会社ambient 西陰

TEL：011-596-8730 / Email：toiro.info@task-ambient.net

ambient

<TOIRO HOKKAIDO について>

TOIRO HOKKAIDO【トイロホッカイドウ】は、札幌の企画デザイン事務所・株式会社ambientが、北海道の十人十色のものづくりを発信し、世界中に『made in HOKKAIDO』を広げる活動の呼称です。

TOIRO

HOKKAIDO

【企画名に込めた想い】

北海道の自然の恵みを活かした素材を、人の手によって「新しいカタチ」に仕立て、生活の一部として、その「新しいカタチ」は衣食住に彩りを添える。

十人十色のつくり手によって生み出された「新しいカタチ」は十人十色のつかい手によってライフスタイルの「新しいカタチ」を創造していくことになるでしょう。

北海道のつくり手の応援とともに、みなさまのライフスタイルの提案も。

【ご参考】 ambient <https://task-ambient.net/>

【「北海道の地産品を全国に届けたい！」— ambientと札幌PARCOの想い】

現在、ambientが運営するTOIRO THE GIFT【トイロ・ザ・ギフト】という店舗が札幌PARCOに出店中です。

北海道の魅力ある品々をギフトとして提案するショップですが、

「北海道の地産品を全国に届けたい」という想いのもと、今回の取り組みに至りました。

購入型クラウドファンディングという手法を用いることで、北海道内は勿論、日本全国に、その商品の作り手の想いや商品の魅力・地域の特徴をシェアすることが可能となります。



【ご参考】 TOIRO THE GIFT 札幌PARCO店

<https://sapporo.parco.jp/shop/detail/?cd=026975>

【取組み概要】

- ①ambientは、自らがプロジェクト実行者として、これまでに培った情報を活かして北海道の地域産品等をクラウドファンディング特設ページ「TOIRO HOKKAIDO」に掲載。
- ②札幌PARCOは、リアルの方や媒体を使い、掲載プロジェクトのPRをサポート。
- ③クラウドファンディング BOOSTERは、全国からより多くの応援を頂けるように、情報発信等でサポート。

【ご参考】 札幌PARCO <https://sapporo.parco.jp/>

【ご参考】 クラウドファンディングBOOSTER <https://camp-fire.jp/booster-parco>

<クラウドファンディング第1弾>

北海道北竜(ほくりゅう)町産の特別栽培米と大雪山(たいせつざん)の伏流水で作った甘さけ!

“食べる”甘さけ

100%北海道産原材料使用!
無添加・ノンアルコールの食べる甘さけ
「オリゼ」シリーズ

幼児からシニアの方まで、
日々の食卓で楽しめる米麹甘さけです。



腸内環境を整え、からだを健やかに保つ「食べる」甘さけを全国へお届けしたい!
北海道北竜(ほくりゅう)町産の特別栽培米と、大雪山(たいせつざん)の伏流水で作ったノンアルコールの発酵食品。

【クラウドファンディング第1弾 | プロジェクト概要】

▶プロジェクト名

おいしく腸を整える!
管理栄養士が北海道米だけで作った「食べる甘さけ」

▶期間

2022年8月17日(水) 15時 ~ 11月4日(金) 23時59分

▶プロジェクト実行者

株式会社ambient
※本商品を製造している株式会社クオリティダイエツスタジオ
様から商品を仕入れて販売しております。

▶目標金額

100,000円

▶形式

ALL-IN形式
※目標金額に関わらず、返礼品のお届けが実行されます。

▶プロジェクトURL

<https://camp-fire.jp/projects/view/604248>

▶返礼品

甘酒3種類のうち、お好みのものをご購入いただけます。

オリゼスノー

選ばれた特別栽培米ななつぼし100%の
美味しさと、こだわりの食感。
麹発酵された糖が腸内フローラを
活性化し、免疫力UP。
つくり出されたビタミンや
酵素が身体のコンディショニングづくりを
強力サポート。



紳士のオリゼ

自家発芽させた古代米(黒米)を
ブレンド。
抗酸化力の高いアントシアニンと
食物繊維が健康な身体づくりの
お手伝い。



淑女のオリゼ

自家発芽させた古代米(赤米)を
ブレンド。タンニンの
収れん作用が肌の炎症を抑え、
メラニンの吸収も防ぎます。
食物繊維の働きと併せて、
まさに淑女のためのオリゼです

