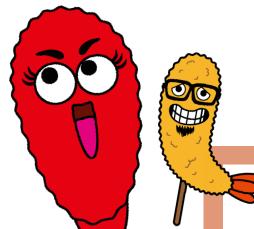
日本串カツ協会公認公式キャラクター

クシニョD®

クシニョロ®が算まれば クシニョロワールド







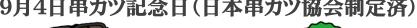


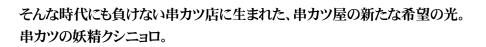
クシニョロ®とは

日本串カツ協会公認公式キャラクター 運気揚げ揚げ開運グッズ クシニョロが集まれば、クシニョロワールド 串カツの妖精 クシニョロ 串「9」を食って幸(4)せになれる! クシニョロ®は、商標登録済み クシニョロ® クシニョロ®の誕生日は、9月4日









ツ業界にも、また希望の光が消えようとしていた。

クシニョロとは、串カツ店の愛情がタップリ込められ揚げられた時、串カツに魂が宿った時に現れる。

串カツ好きにしか見えなく、見える人にはとてつもないアゲアゲ(揚げ揚げ)な幸運をもたらしてくれる、商売繁盛 と悪菌滅殺も兼ね備えた幸運の妖精(精霊)です。

9 串を食って幸せに 運気揚げ揚げアツニョロ







イタズラ好き、子供好き、ホントは臆病だかけどかなりのイチビリ。 (イチビリは、関西弁のお調子者、出しゃばり) ガラスのハートを持っている。店の店主にどこか似る。 熱々な恋のお話も好き。関西弁をよく使う。

焼いな事 冷める事を嫌う、共有ソースの二度漬け。

能 力 熱々の為に、ウィルス、除菌効果もある。 見える人にアゲアゲな開運の効果がある。

†ラー ∞にある。色により性格が、異る。

最初の誕生 今和元年9月4日。令和の時代に産まれた。

好きな歌 ジャンル: レゲエ(アゲアゲな曲)。愛の歌も。

好きな事 愛と平和。串を持たれたり、触られると喜びます。 熱々なので頭は、なでないで下さい。ヤケド注意!

9 串を食って幸せになれる! 揚げ揚げで運気マップ!!



クシニョロ®のできる事

大阪のソウルフードである串カツの認知を広めていきたい。

節分の日は、恵方巻を食べる習慣のように、9月4日の串の日には、当協会が制定した、【串カツ記念日】として、各スーパーで、ご家庭向けに串カツを食べる日として、拡大させたい飲食店に串カツを食べに行く日と認知を広めたい。

大阪のソウルフードである串カツのキャラクター 日本串カツ協会公式キャラクターでもある串カツの妖精・クシニョロは、串カツは揚げ物の代表でもある食べものなので、文字遊びで、運気揚げ揚げクシニョロ®として、子供から大人 男性・女性老若男女をターゲットに 戦略がうてる商材。

グッズも、キーリング・ジュードバック・Tシャツ・小物等を制作可能。

揚げ物好き・串カツ好きの方にも需要が可能。

外国人観光客の方 日本人の観光客の方向けにも ガチャガチャ景品としての集客ツール。

クシニョロ®ガチャガチャ等景品霖

は一例です

クシニョロ®の キーリングと串カツのセット

串カツソースに、クシニョロが入っている状態、もしくはお皿にのったクシニョロ®を表現したもの

キャベツ・ソース・塩・ビール等とのコラボなど

K2Kルール・二度付け禁止を クシニョロ®と表現など ※K2Kルールとは、日本串カツ協会が制定した 二度付け禁止ルールー(串カツ検定あり)

クシニョロ®色により 例えば…黄色・金運/ピンク・恋愛/緑・健康/オレンジ・安定、安心、調和とあるように クシニョロ®の色で、何が出るかな? 又は これが欲しいなぁ~と思ってもらえるガチャガチャ景品提案

クシニョロ®の表情・色・個数・合体させる等により テーマ別に展開 可能一例えば…合体ものは、題名、仲良しクシニョロ®、 寝転んでますクシニョロ等々

招き猫が クシニョロ®をもって 商売繁盛・千客万来・待ってるで~・またきてなぁ~・おおきに など大阪弁とのコラボ

クシニョロ®のヤンキーバージョン なめ猫の世界観などで表現

クシニョロ®と大阪らしいものとのコラボ 大阪城・串カツなど等々(ライセンス無しのフリー素材もの)

イオン限定 コラボガチャとして キャラクターが活躍中

イオンとコラボガチャガチャデビュー

2024/05/10発売

שוובשווהם

楽しい!



デジタルガチャとしても展開中



他の商品企画・計画中です。 例・お子様ランチ等景品/百均玩具/景品玩具等





串カツの妖精 クシニョロゆるふわパズル

串カツの妖精 クシニョロ劇場ミニミニパチンコ

株式会社ベル玩菓にて、玩具商品化決定(ライセンス契約中)ー商品一例

玩具問屋・異業種のお客様・100均一関係のお客様他、向け販売 販促商品利用…例 ラーメン屋・餃子屋・大手チェーン店・ファミレス・歯科医等 随時 新商品展開予定



2024/09/04発売





スピーカーアートパネルデザインー例

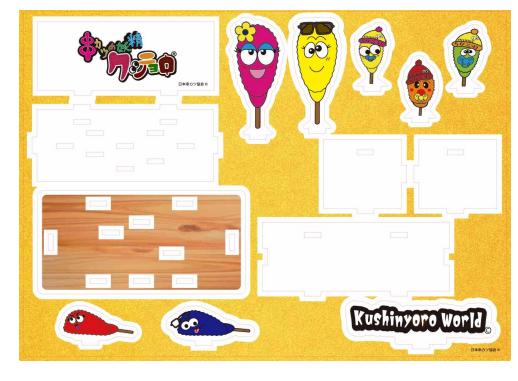
caseplayにて「クシニョロ」のスマホケース・スマホアクセリーが発売開始 🥕

串カツの妖精クシニョロをあしらったデザインをラインナップ! スマホリングやカードウォレットも展開 スマホをクシニョロで楽しくカスタマイズしちゃおう**❷**

\ 対応機種は110種類以上 / ご紹介の商品は、caseplay公式オンラインショップにて販売中!







アクリルジオラマ



株式会社高速オフセット展示会イベントにて、ノベルティー採用

一般社団法人日本串カツ協会は、2024年9月4日の串カツ記念日の企画として、株式会社高速オフセットが運営する大阪・関西の情報メディア『MAIDO。』と海外向けメディア『KodawariTimes』とコラボし、串カツ文化の魅力を記事にて公開。



2024/08/29 配信済 2024/09/03 配信済 2024/09/20 配信済

インバウンド向け 英語版でも配信 (次ページ 配信記事一部抜粋)

◆掲載媒体:

MAIDO。(まいど)

https://maido-bob.osaka/2024/08/29/what-is-kushikatsu/

<u>KodawariTimes</u> (こだわりタイムズ)

https://kodawari-times.net/fooddrink/what-is-kushikatsu/

KodawariTimes (こだわりタイムズ) 第2弾

https://kodawari-times.net/fooddrink/best-kushikatsu-restaurant/

※いずれの記事も日本串カツ協会が監修。

※両メディアは毎日新聞グループの株式会社高速オフセット(本社:大阪市西区、 代表:島田智、以下高速オフセット)が運営しています。



TOP > Food&Drink > What is Kushikatsu? What you may or may not know about Kushikatsu

What is Kushikatsu? What you may or may not know about Kushikatsu



Kushikatsu is one of Osaka's most popular gourmet foods!

Today, Kodawari Times' food-loving writers visited the Japan Kushikatsu Association to report on the appeal of kushikatsu. Here we introduce the history of kushikatsu, how to eat it, the rules, and other stories related to



I have never counted them properly, but it is said that there are as many as 300 to 400 kushikatsu restaurants in Shinsekai. Indeed, when you go to Shinsekai, it is filled with kushikatsu restaurants

Such kushikatsu was born in the Shinsekai area, known for Tsutenkaku Tower. It is said to be about 100 years ago. At that time, many laborers worked in the Shinsekai neighborhood. As a cheap and quick meal for them, they battered beef and fried it in oil.

Kushikatsu, with its thick batter to fill one's stomach at a low cost, and its easy style of eating by dipping it into sauce in a jar or tray, suited the impatient Osakans living in the city of food devourers.

Kushikatsu was then embraced by many and developed into a popular dish that now also includes vegetables and seafood on skewers. Because of this, the Japan Kushikatsu Association has designated Shinsekai as a "sacred place for kushikatsu"!



What is Kushikatsu, a **Gourmet Food Born in** Shinsekai, Osaka?

Meat, vegetables, and seafood wrapped in a crispy

Once you dip them in the sauce, you will surely fall in love with kushikatsu. Kushikatsu is a gourmet food that Osaka people recommend you to try.

What is the difference between kushikatsu and kushi-age?

In Osaka, it is called kushikatsu, but in Tokyo and other parts of the Kanto region, many people call it kushi-age In contrast to Kansai's kushikatsu, which refers to a single ingredient on a single skewer, kushi-age is a style of stabbing that combines several ingredients, such as meat and vegetables.



Points often cited as differences between kushikatsu and kushi-age

parts of Tokyo and other parts of Kanto
n each Multiple ingredients on one skewer
Thin
rshire Varies depending on ingredients
solution of iter, then (Japanese (Japanese breadcrumbs) d deep and then deep fry

However, these are just generalities.

Some people consider "kushikatsu to be meat on a skewer," and "kushi-age to be everything else." Although there are these general differences, I think it doesn't matter which one you call it, because both are the same "deep frying ingredients on a skewer.

By the way, is fried chicken also a kushikatsu if it is on a skewer?

I checked with the Japan Kushikatsu Association and was told, "Yes, you can think of it as kushikatsu." An American dog on a skewer is also a kushikatsu. Takoyaki (octopus dumplings) are also classified as kushikatsu if they are on a skewer. The Japan Kushikatsu Association is has a big heart!

Reasons for the rule No double-dipping

Now, there is a rule when eating kushikatsu: "No doubledipping."

At a kushikatsu restaurant, there is a container of sauce on the table, and customers share it, but they are not allowed to put the skewer they are about to eat into it! This is the rule.



This is a standard rule for Osaka people, but many people who are new to kushikatsu may not know the rule. In fact, I have seen people get angry when they d their skewers in the sauce they are about to eat because they do not know this rule. There are two reasons why such a rule exists.

The first is because it is not hygienic to dip mouthfuls of food in shared sauce.

The second is that saliva on the skewers that are about to be eaten can cause the sauce to spoil.

So these are the rules so that everyone can enjoy kushikatsu comfortably.

Incidentally, the Japan Kushikatsu Association has established the following rule against double-dipping.

K2K (acronym for Kushikatsu 2dozuke Kinshi) rules doubledipping a mess of the shared Do not mak a mess of the shared Take the K2K standard quiz after you enjoy Kushi-Katsu!

Some people say that No double-dipping kushikatsu is "troublesome" and "annoying," and some kushikatsu restaurants have recently stopped using the shared sauce.

However, the "No double-dipping of kushikatsu" rule is part of the food culture that Osaka has nurtured. In other words, eating kushikatsu while obeying the rules is one cultural experience.

So, when you stop by a kushikatsu restaurant in Osaka, I hope you will enjoy the experience of eating kushikatsu, including this rule!

By the way, when I asked how much sauce should be dipped into the kushikatsu, the recommendation is 70 to 80% of the ingredients. I heard that you can taste the part of the batter that doesn't have sauce on it, and that it enhances the flavor of the ingredients.

One of these efforts is the establishment of Kushikatsu Anniversary.

The number of the date, September 4 (94), can be called "kushi" in Japanese, like the kushi of kushikatsu. We recommend that September 4 be designated as the anniversary so that kushikatsu chefs and customers can enjoy a day of happiness through kushikatsu. Stores that support the association hold various events, so please check out their website!

https://japan-kushikatsu.jp/kinenbi.html

We have also created a "Kushinyoro," a kushikatsu fairy, to help boost the kushikatsu industry.

(配信記事一部抜粋)

September 4 is Kushikatsu Anniversary! Let's make Japan a better place with Kushikatsu!

The Japan Kushikatsu Association has been working hard to preserve the culture of kushikatsu and to promote the kushikatsu industry by establishing a new rule prohibiting twice-dipping kushikatsu.





Kushinyoro is a fairy that appears when a kushikatsu restaurant's kushikatsu, which is deep-fried with lots of love, is possessed by a spirit.

Kushinyoro is only visible to those who love kushikatsu, and those who can see her bring tremendous good luck. Kushinyoro is a lucky fairy who can both prosper in business and destroy bad bacteria. Do you see him?





(民泊宿泊施設にて、クシニョロルーム商談中ーデザイン案例)







(民泊宿泊施設にて、クシニョロルーム商談中ーデザイン案例)









株式会社キングオリジナルにて、面白ソックス準備中

※デザインは、イメージ案です。実際には変更になることもあります。

クシニョロのバリエーションは、色・表情・形・等で表現できる事が多い



クシニョロのバリエーションで クシニョロファミリー・招き猫コラボ・提案・景品デザイン案



















(※招き猫とクシニョロ 幸運グッズーデザイン案ー)





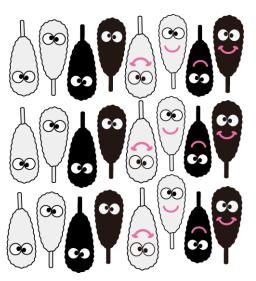


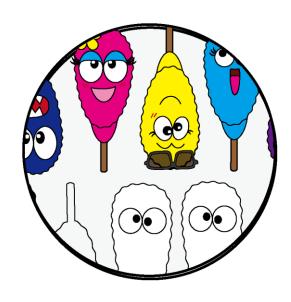




面白さのみを表現してる販売している ステッカー・ワッペン等で商品化面白いと思っています

クシニョロのロゴ種類・紹介 (一例です)





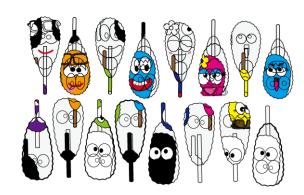




















クシニョロのバリエーションは、色・表情・形・等で面白表現・具材のみで・表現できる事が多い































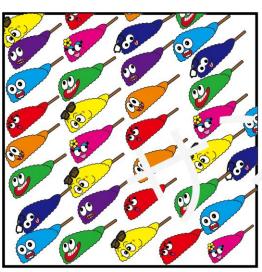


串カツ食べる時に必要なもののみ ステッカー・マグネット・ワッペンなど

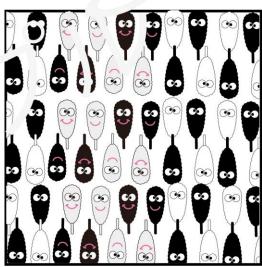
串カツの妖精 二度付け禁止 K2K

クシニョロの集合体で折り紙やコースターシール、 面白表現・表現できる事が多い

























クシニョロ専用 Instagram



・グッズ等のみ載せています



商品例・アクリルキーホルダー

条件	内容
許諾カテゴリー	※基本NGなし(独占許諾は致しません)
販売国	※現在 日本国内のみ (海外可能)
条件(相談可能)	※ロイヤリティー(RY)小売り価格×製造数×3%(要相談)※ミニマムギャランティー(MG)(要相談)※証紙対応あり(要相談)※書き下ろし(要相談)※コラボOK(要相談)
監修(商品化)の流れ (相談して進めていきます。)	※企画・平面デザイン・サンプル等監修 ポスター/パッケージ/説明書等監修 (オリジナルクシニョロ制作可能一監修必要)
監修(商品化後)の流れ (相談して進めていきます。)	※当協会HP掲載・当協会発信プレスリリース配信

[●]いろいろとご対応できるように コラボできるように対応していきたいと思っています。ご相談くださいませ。