

# 課題②

## 飲食店の販促物

※実案件

《お店について》

- ・名古屋市昭和区に店舗を構える牛かつ・とんかつ屋
- ・新規顧客の獲得及び既存顧客のユーザビリティ向上を目的に、メニュー表・販促物・HP デザインのリニューアルを希望。
- ・利用客は、平日は近隣のビジネスマンや OL が多め。休日はファミリーも多く、10代からシニア世代まで幅広い世代に愛されている。

《クライアントの要望》

- ・デザインのテイスト：「シンプルモダンな和」を希望。

### ○制作物

- ・テイクアウト弁当のメニュー表 (A4)
- ・ドレッシングの販促物 (A3)

◎製作時間◎

画像加工：約 3 時間

デザイン案：約 7 時間

作成：約 20 時間

《使用アプリケーション》

・Illustrator (CC・CS5)

・Photoshop (CC・CS5)

※画像加工

ドレッシングの販促 (A3) ~完成品~

“美味しいから  
持って帰りたい”

との声から

商品化!

オリジナル  
レシピ

無添加

自家製ドレッシング  
(ボトル)

550円 200ml

小さいサイズ  
あります

400円 100ml

店内で手作業で作っています。

人参と玉ねぎをベースとしたドレッシングです。

★冷蔵庫で1週間を目安にお召し上がりください

★店内でお出ししているキャベツの千切りも販売中! 100円



牛かつ とんかつ

じよじよ吉

# デザインコンセプト



『和紙』の素材



「シンプルモダンな和」をなるべく崩さないようにしつつも、ドレッシングの色味でもあるオレンジで全体をテイスト。ドレッシングの材料となっている野菜の写真とシルエットを差し込んでみて素材へのこだわりを表現。上の部分の黄色い箇所は『和紙』の素材を使用し、下の部分はメリハリを出すために色を差し込まず、文字と写真のみで調整。



## こだわりポイント

どの年齢の方でも見やすいように、見せたい部分は大きな文字で2種類の色を使って、細かい部分は細字で説明を記載。

①

“美味しいから持って帰りたい”  
との声から

商品化!

オリジナルレシピ

無添加

②

自家製ドレッシング (ボトル) 550円 200ml

小さいサイズあります 400円 100ml

③

店内で手作業で作っています。  
人参と玉ねぎをペースとしたドレッシングです。

★冷蔵庫で1週間を目安にお召し上がりください  
★店内でお出ししているキャベツの千切りも販売中! 100円

上々  
じよじよ吉

①お客様の『美味しいから持って帰りたい』という声で販売が開始した商品なので、きっかけとなった大切な言葉は赤文字白枠で協調し目にとまるように。

②『店内で手作業で作っています』という自家製でひとつひとつ大切に作られているという部分はアピールポイントになるので見てもらえるよう少しカーブをかけ目に留まる印象に。

③また、主役であるドレッシングが中心になるようにまわりに配置をし、ドレッシングが埋もれない程度で似たような色合いに統一し全体的に明るい印象に。左下にはドレッシングを実際に出した際の写真も配置。

# テイクアウトメニュー（A4）～完成品～



牛かつ とんかつ

じょじょ吉

## テイクアウトメニュー TAKEOUT

じょじょ吉

名古屋市昭和区広見町 5-61-1

☎052-918-2566

電話注文受付時間：昼 11時～14時 夜 17時～20時（火曜定休）

※最寄駅

地下鉄桜通線 桜山駅

⑦番出口から徒歩2分

八熊通 広見町5丁目交差点そば

Instagram



お電話でご予約できます。お早目のご注文でお弁当をスムーズにお渡しできます。

電話予約について、お昼のご予約は前日まで、夜のご予約は当日お昼までにご注文ください。

原則お昼は11時30分、夜は17時30分からのお渡しとなります。

※テイクアウトご注文のお客様へ

岡崎信用金庫の協商パーキング（滝子第3）をご利用下さいませ（入庫より20分無料）

### お弁当 ご飯なしは-100円



サーロイン牛かつ弁当  
2,400円



ひとつろ牛かつ弁当  
1,400円



ひとつろ牛かつ&豚ひれ弁当  
1,550円



豚ひれかつ（2枚）弁当  
1,100円



豚ひれかつ（3枚）弁当  
1,500円



豚ロースカツ弁当  
1,000円

### その他プラス1品

唐揚げ（2個） 350円

チキンかつ（小） 350円

ヒレかつ（1枚） 450円

自家製ドレッシング（ボトル） 550円 （小） 400円

味噌かつ用ソース

おろしソース

各 100円

キャベツ 100円

フライドポテト 300円





# デザインコンセプト

上  
々  
きかつ とんかつ  
じよじよ吉

テイクアウトメニュー  
**TAKEOUT**

じよじよ吉 幸楽苑  
名古屋市中和区広見町 5-61-1  
☎052-918-2566  
電話注文受付時間：昼 11時～14時 夜 17時～20時（火曜定休）

Instagram  
@JYOJYO\_KIYOSHI

お電話でご予約できます。お平日のご注文でお弁当をスムーズにお渡しできます。  
電話予約について、お昼のご予約は前日まで、夜のご予約は当日お昼までにご注文ください。  
早朝お昼は 11 時 30 分、夜は 17 時 30 分からのお渡しとなります。  
※テイクアウトご注文のお客様へ  
岡崎信用金庫の協賛パーキング(浅子第3)をご利用下さいませ。(入庫より 20 分無料)

お弁当 ご飯なしは-100円

		
サーロイン牛かつ弁当 2,400円	ひとロ牛かつ弁当 1,400円	ひとロ牛かつ&豚ひれ弁当 1,550円
		
豚ひれかつ(2枚)弁当 1,100円	豚ひれかつ(3枚)弁当 1,500円	豚ロースカツ弁当 1,000円

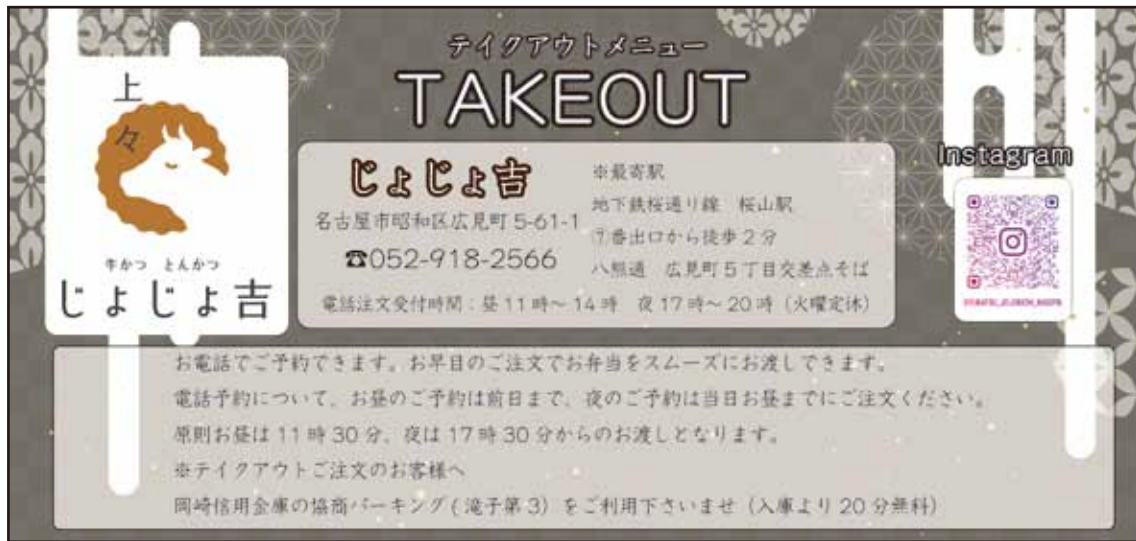
その他プラス1品

唐揚げ(2個) 350円	味噌かつ用ソース 各100円	キャベツ 100円
チキンかつ(小) 350円	おろしソース 各100円	フライドポテト 300円
ヒレかつ(1枚) 450円		
自家製ドレッシング(ボトル) 550円	(小) 400円	



『和』のコンセプトを残したく、黒のレイアウトで目につきやすいテイストに。お弁当はどれもとても美味しそうだったので実際の写真を見てもらいたくひとつひとつのメニューに写真を配置。黒背景単体だと写真や文字が目立たなくなってしまうので、不透明度の低いシェイプを重ねて見やすい印象に仕上げた。

# こだわりポイント



三つ折りで折り曲げたときの表紙が、店舗情報や予約に関する注意事項、またお店の認知や情報拡散にも繋がるであろうSNSアカウントのQRコードを配置。SNSアカウントの認知や情報収集を目的とした配置。



このサイズ感で1品ずつ配置

テイクアウトの注意事項を最初に目に留まるようにレイアウト。お弁当が主役なので、お弁当の実物写真を余白をとってひとつずつ配置。その他プラス1品はテキストのみで小さく配置。ここでしか購入ができない自家製ドレッシングも実物写真があったほうが認知や購入意欲にもつながると考え、現物写真を配置。