

カフェサイト制作

※ 制作内容

既存客のいない新規店で住宅地に店舗をオープンする
カフェのウェブサイト制作

※ 制作意図

- ・ 落ち着いていて懐かしさを感じてくつろげるカフェをイメージ
- ・ 懐かしさやゆったりとした時間を連想できるようなロゴを作成
- ・ 店舗を認知してもらい集客につなげる目的があるため、
特徴的なロゴを作成し、印象に残る色をメインカラーに設定
- ・ ウェブサイトを利用する人の視点から、
使いやすさ、見やすさを重視してテキストやボタンを配置

※ 制作時間

デザイン……………45時間

イラスト……………5時間

コーディング……………55時間

※ 制作環境

Illustrator(cs5/cc)

Photoshop(cs5/cc)

ibisPaint X

Visual Studio Code

コンセプト

※コンセプト

「懐かしさを感じる落ち着いた時間」

- ・駅や繁華街から離れた住宅地に店舗をオープンするため、落ち着いていて時間がゆったりと流れているカフェを想定
- ・老若男女問わず誰もが利用できる憩いの場であり、来店するたびに懐かしさを感じるようなカフェを想定

※使用カラー

ベースカラー

#F4F4D5



メインカラー

#59482F



アクセントカラー

#CABC87



- ・全体的に落ち着いた色合いで統一
- ・メインカラーは印象に残りやすく、シックな色を設定
- ・ロゴを一番最初に作成したため、それに合わせて違和感のない色を設定
- ・コンセプトから
「懐かしさを感じる」 = レトロなカフェ、昔ながらのカフェ
というイメージで配色

トップページ

The screenshot shows the homepage of the Was Cafe website. At the top, there's a navigation bar with links for ABOUT, MENU, ACCESS, and CONTACT. The menu section features a logo of a pocket watch with the word "Was" written on it. Below the navigation is a banner for the opening of "Was カフェ". The banner includes the text "You will be very happy if you come to Was Cafe!" and the date "2024年7月6日(土)オープン!". A large image of coffee drippers is displayed. The main content area has a section titled "was カフェとは…" with descriptive text and a "View more" button. Below this is a "MENU" section with categories: Coffee, Tea, Softdrink, Sweets, Bakery, and Lunch, each accompanied by an image. At the bottom, there's a "NEWS" section with four cards: Infomation, Pre Open, Recruiting, and Website Open, each with a timestamp and a brief description.

ABOUT MENU ACCESS CONTACT

was カフェ

You will be very happy if you come to Was Cafe!

2024年7月6日(土)オープン!

was カフェとは…

誰もが楽しめる憩いの場として
老若男女問わず気軽に訪れる事のできるカフェ

コーヒー・パン、オーナーの想いなど、
当店のこだわりをご覧ください。

View more

MENU

Coffee Tea Softdrink Sweets Bakery Lunch

NEWS

Infomation. 2024年6月20日 プレオープンにご来店いただきお客様へ

Pre Open. 2024年6月13日 6/29was カフェプレオープン! ご迷惑のみなさまを招待いたします

Recruiting. 2024年6月10日 アルバイト(キッチン・ホールスタッフ)募集

Website Open. 2024年6月1日 Was カフェのウェブサイトを開設しました

所在地 TEL: 012-3456
愛知県名古屋市天白区植田本町00-00

電話番号 000-0000-0000
予約専用: 0120-000-000

営業時間 平日7:00~21:00、土日祝7:00~23:00
モーニング(平日のみ) 7:30~11:00
ランチ(平日のみ) 11:00~14:00

定休日 毎週火曜日(祝日を除く)

座敷 テーブル席 40席
カウンター 10席

駐車場 20台

Was カフェ
愛知県名古屋市天白区植田本町00-00

このサイトは弊社のサイトになります。このページで使用している写真は全てサンプルです。

Copyright © Was カフェ All Rights Reserved

ヘッダーの文字は
ロゴに合わせて
アンティーク調

最初に訪れるページであるため
興味を持ってもらえるように
様々な情報を入れる

メニューを
カテゴリー別に分けて
横並びにすることで
見る人の使いやすさを
意識した

ロゴとボタン

❖ ロゴ



手書きのロゴ

- ・「was カフェ」という名前から過去をイメージし、「懐かしさ」や「時間」を連想させる懐中時計をデザイン
- ・15時を指しているのはティータイムから連想。

❖ ボタン



- ・シックな色合いやフォントを使うことで落ち着いているイメージを意識
- ・ボタンの色をヘッダー、フッターと合わせることで全体的な統一感を出す

メニューページ

MENU

Coffee

wesカフェのコーヒーはコロンビア産・エチオピア産の豆をベースにしたオリジナルブレンドをオーダーごとにドリップします。泡立てるの香りと、酸味・苦味・コクが調和した奥深い味をお楽しみください。

オリジナルブレンドコーヒー (ホット/アイス)	440円(税込)
コロンビア産・エチオピア産の豆のオリジナルブレンド。 程よい苦味とコク、さらに爽やかな甘味が広がります。	
アメリカンコーヒー (ホット/アイス)	440円(税込)
コロンビア産・エチオピア産のオリジナルブレンド。 苦味を抑え、しっかりととしたコクと香りが特徴です。	
備長炭でローストした炭焼きコーヒー (ホット/アイス)	550円(税込)
コロンビア産の深煎り。 インパクトのある香氣と炭焼きの香りが広がります。	
カフェ・ラッテ (ホット/アイス)	520円(税込)
コロンビア産を深煎りで挽いた濃いめのエスプレッソと、 濃厚フォームドミルクを合わせました。	
期間限定フルーツフレーバーアイスコーヒー	550円(税込)
ブランデー風をベースにしたオリジナルブレンドにフルーツフレーベーを合わせました。 程よい苦味の爽やかさと酸味のあとに、オレンジやストロベリー、 バナナなど旬の果物の甘味と香りが口いっぱいに広がります。 フレーバーは時期により異なります。詳しくは店員にお声がけください。	
限定スペシャルティコーヒー	550~770円(税込)
期間限定の特別ブレンドです。詳しくは店員にお声がけください。	



Bakery

こだわりのルヴァン種を使った自家製生地は、モチモチとした食感と口の中に広がる甘みが特長です。
イーストフード、乳化剤などの添加物は使用していないので身体に優しく、安心してお召し上がりいただけます。
*テイクアウト可能です

クラシック食パン (山型/角型)	1斤 440円(税込)
レーズン食パン (角型)	1斤 484円(税込)
パゲット (S/L)	S:220円(税込) L:390円(税込)
くるみパン	242円(税込)
レーズンロール	242円(税込)



Lunch

その場でサンド！
ワズランチのお惣菜パン・サンドイッチ

ワズカフェ自慢のパンにお好きなお惣菜をサンドします。
(11:00~14:00もしくは完売まで)
*パンは、クラシック食パン、ベーグル、パゲット、ミニパゲットからお選びいただけます
*お惣菜は日によって異なります
*完売時は14時前に終了する場合がございます
*テイクアウト可です

ベーグルサンド	550円(税込)~
クラシック食パンのBLTサンド	330円(税込)~
焼きそばパン	385円(税込)
ナポリパン	385円(税込)
ボテサラパン	330円(税込)
コロッケパン	330円(税込)



Tea

お食事にも合うすっきりとした味わいの茶葉をブレンドしています。
ホットはティーポット（ティーカップ約2杯分）でお出しします。

ダージリンブレンドティー (ホット/アイス)	528円(税込)
カリハイダージリンをベースにアツサムをブレンドしています。	
ナチュラルアールグレイ (ホット/アイス)	528円(税込)
爽やかなベルガモットの香りが特徴です。	
マスカットジャスミン (ホット/アイス)	550円(税込)
オリエンタルな香りのジャスミンティーに爽やかなマスカットを加えました。	
ゲットクリーン (ホット/アイス)	550円(税込)
ハイビスカスの酸味とミントの爽やかさが絶妙のリラクスティーです。	



Soft Dorinki

アップルジュース 418円(税込)	コーラ 418円(税込)
-------------------	--------------

オレンジジュース 418円(税込)	ガス入りミネラルウォーター 418円(税込)
-------------------	------------------------

Sweets

パンケーキ	440円(税込)
いちごのパイ	462円(税込)
季節のフルーツタルト	550円(税込)
3種のベリーをのせたショットケーキ	462円(税込)
NYチーズケーキ	484円(税込)
スコーン(季節のジャム2種)	352円(税込)



*材料の仕入状況により変更する場合もございます

情報量がかなり多いため

文字の頭や行間を揃えることで
読みやすさを意識した

店舗紹介とお問い合わせページ



ABOUT

-was カフェのこだわり -

Concept

訪れるみなさまの憩いの場所でありたい。

wasカフェは、誰もがハッピーな気持ちになれる、素敵な空間を演出します。

おひとりで、お友達同士で、ファミリーで。

誰もが気軽に行きたくなるカフェを目指す。

おもてなしの気持ちを込めてみなさまをお迎えいたします。

シアワセなひとときをwasカフェでお過ごしください。

香りも味も妥協しない、
看板メニューのオリジナルブレンドコーヒー

世界各地のカフェやコーヒーの产地を造り歩いたオーナーが、
自信を持って選び抜いたコロンビア産・エチオピア産の豆をブレンドしています。
オーナーごとにドリップしますので、淹れたての香りと、
酸味・苦味・コクが調和した奥深い味をお楽しみください。



こだわりのルヴァン種を使った自家製パンも当店の自慢です

当店のパンはすべて自家製酵母のルヴァン種を用いたフランスの伝統的な製法で作られます。
小麦の香味と食味がしっかりとおり、噛みしめるほどに風味が広していくのが特長です。
定番のクラシック食パンやバゲットのほかにも、
ランチタイムにはボリュームたっぷりのお惣菜をサンドした限定パンが店頭に並びます。

すべてのお客様にやさしい場所をつくります

陽の光が満ちる明るい店内はすべてハラフラー。
小さなお子様からお年寄りの方まで安全にお越しいただけます。
また、新型コロナウイルス感染防止の対策も徹底し、
みなさまが安心してお過ごしいただける空間づくりを心がけています。

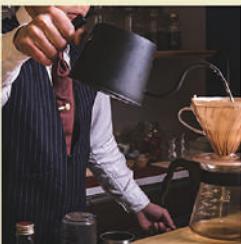


メインシェフ兼オーナー。
山田 太郎 Taro Yamada

名古屋の調理師学校を卒業後、大手飲食店を経営する会社で長年勤務。
調理から店舗経営(本社マネージャー兼子会社執行役員)まで経験。
会社勤務時代から国内の多くのカフェを巡るほか、
趣味の旅行も兼ねて欧米を中心に世界各地の飲食店を視察した。

モットーは良質で身体に優しい料理をお客様に提供すること。

2024年2月、これまでの経験と視察研究の成果を実践するため名古屋市天白区植田に「wasカフェ」をオープン。
地域に根ざし、老若男女問わず誰もが気軽に訪れることのできるカフェを模索中。



店舗紹介は、シックやレトロな
「昔ながらの喫茶店」をイメージ
一番上の写真は、背景の茶色に
馴染むように彩度を下げた

お問い合わせページは
高級感とホテルのイメージを意識
テキストエリアの枠線は背景と合わせ、
角を丸くすることで柔らかい
印象を持たせる

CONTACT

では、お席のご予約、お誕生日のお祝いや貢切のご相談などを随時受け付けております。
お気軽にお問い合わせください。

お名前 (必須)

メールアドレス (必須)

お電話番号

お問い合わせの種類

お座の予約 貢切のご相談 その他

内容

「[プライバシーポリシー](#)」に同意いただける場合は「同意する」にチェックを入れて、お問い合わせ内容を送信してください。
 同意する

送信