

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

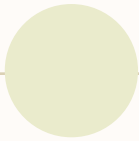
「懐かしさを感じる落ち着いた時間」

- ・ 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、落ち着いた時間ゆっ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



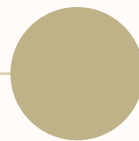
メインカラー

#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



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



手描きのロゴ

- ・ 「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たイメージを意識
- ・ 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

was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。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。

- | | |
|--|--------------|
| 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・インドネシア産のオリジナルブレンド。程よい酸味とコク、のち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。苦味を控え、しっとり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気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) | 528円(税込) |
| コロンビア産を深煎りで淹れ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 | 950円(税込) |
| プラザ産をベースにしたオリジナルブレンドにフルーツフレーバーを合わせました。程よい酸味の爽やかな香りとした味わいのあとに、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かけください。 | |
| 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かけください。 | |



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) | |
| バゲット (S/L) | S:220円(税込)
L:398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惣菜をサンドします。
(11:00-14:00もしくは昼売場まで)

*パンは、クラシック食パン、ベーグル、バゲット、ミニバ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
*惣菜は14時前に終了する場合がございます
*テイクアウト可能です

- | | |
|-----------------|-----------|
| 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) |
| ポテサラパン | 330円(税込) |
| コロッセパン | 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。

- | | |
|-------------------------------------|----------|
| ダーズインブレンドティー (ホット/アイス) | 528円(税込) |
| 香り高いダーズインをベースにアッ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の定番です。 | |
| マスケットジャスミン (ホット/アイス) | 590円(税込) |
| オリエンタルな香りのジャスミンティーに程々しいマスケットを加えました。 | |
| 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な香りが絶妙なリラックスティーです。 | |



Soft Drink



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 | 580円(税込) | |
| 3種のベリーをのせたシフォンケーキ | 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) | |

*材料の仕入れ状況により変更する場合がございます

情報量がかかなり多いため
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し、
おもてなしの気持ちを含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産地を巡り多岐にわたるオーナーが、
自信を持って選び取ったコロンビア産・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。淹れたての香りと、
酸味・苦味・コクが調った奥深い味をお楽しみください。

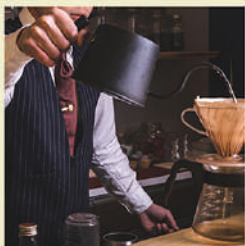


こだわりのルヴァン種を使った自家製パンも当店の自慢です

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。
小麦の香りと酸味がしっかりとおり、噛みしめるほどに風味が開い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あります。

すべてのお客様にやさしい場所をつくりたい

障の光が落ちる明るい店内はすべてバリアフリー。
小さなお子様から年配の方まで安全にお過ごしいただけます。
また、新型コロナウイルス感染症の対策も徹底し、
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現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、若者男女関係なく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貸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

お席の予約 貸切のご相談 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