

進級制作企画書

1F09 時谷 結

午後の香茶

February 2024

Graphic design course

First grade

Promotion Work

お手にとっただきありがとうございます！

ぜひ最後までごゆっくりご覧ください！

Contents

01. テーマ

02. 午後の紅茶について

03. コンセプト

04. ターゲット

05. 商品詳細

- 商品名、ロゴ

- フレーバー

- チョコレートティーとは？

06. パッケージ

- 展開図

07. リーフレット

08. ポスター

私が大好きな

午後の紅茶 × 香水

- 紅茶のおいしさを決める3大要素 -

味

香り

すいしよく※
水色

香りに注目し、香水のように淹れたて～冷めるまでの時間の経過で香りに移り変わったら面白いのではないかと考えた。

午後の紅茶について

ブランドコンセプト

手軽にちょっと上質な休息を。

※複数のサイトを参照して私が意味を要約したものです

「アフタヌーンティー文化のように、手軽に美味しい紅茶を楽しんでほしい」

「茶葉から淹れた本格紅茶」

「紅茶が作る幸せな時間」

「これからも何気ない毎日に、紅茶の幸せを。」 (公式HP等から引用)

時の流れがゆっくりになるような 穏やかな時間をつくりたい！

「上質な休息」「紅茶がつくる幸せな時間」など、午後の紅茶が作っているものの本質は「時間」にあるのではと考えた。

既存商品のどれもが気軽に楽しめるペットボトル入りの紅茶。では、次は淹れる時間すらも少し贅沢に感じるような本格的なリーフティーを展開してみては？

ターゲット

紅茶やスイーツが好きな若い女性

年齢性別問わず、ギフトとして。

商品名：午後の香茶 SPECIAL SELECTION

ロゴデザイン



● #251e1c

● #b19748

既存ロゴを残しつつ、香の字にアクセントをつけることで既存商品と差別化。

「午後の紅茶 TEA SELECTION」シリーズに合わせて SPECIAL SELECTION というネーミングにしました。

3種のフレーバー

シトラス (柑橘系)

CITRUS

● #e1b44e

ベリー

BERRY

● #dfa39a

フルール (お花系)

FLEUR

● #b5bedb

CITRUS

—— note ——

トップ-----レモン
ミドル-----ダージリン
ラスト--マンダリンオレンジ

+

—— chocolate ——

ビター
BITTER

BERRY

—— note ——

トップ-----ミックスベリー
ミドル-----ローズ
ラスト-----バニラ

+

—— chocolate ——

ミルク
MILK

FLEUR

—— note ——

トップ-----フラワーブーケ
ミドル-----ピーチ
ラスト-----ベルガモット

+

—— chocolate ——

ホワイト
WHITE

ミルクティーにチョコレートを溶かしていただくホットドリンク。

ご家庭でも簡単につくることができるので、今回は茶葉とチョコレートをセットにして展開します。

チョコレートはもちろんそのままでも美味しく食べることができます。

チョコレートティーとは？



写真：O-DAN

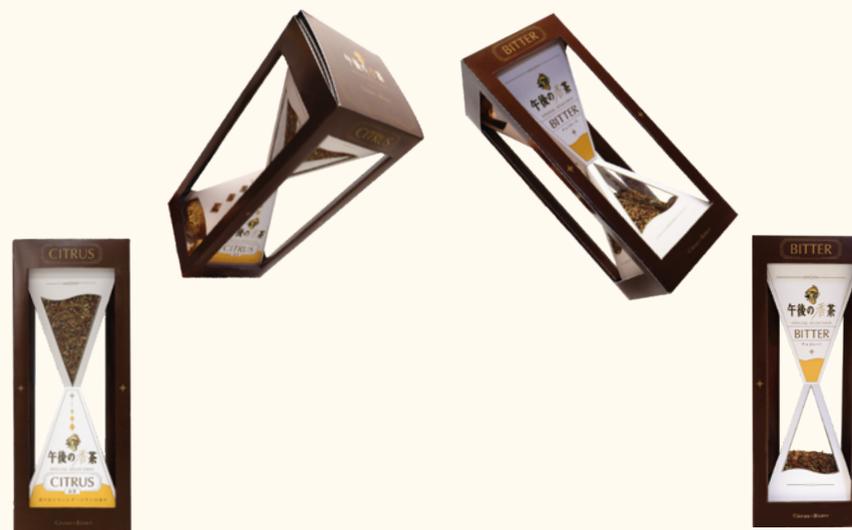
お家で簡単に作れるレシピを記載したリーフレットを合わせて制作します。

パッケージ

正面



上下ひっくり返せる



斜め



裏面



「時間」というコンセプトから連想して**砂時計**をモチーフにしたパッケージを制作しました。

商品ロゴが描かれている方の箱にチョコレートが入っていて、砂時計のように上下をひっくり返すことで取り出せる仕組みになっています。

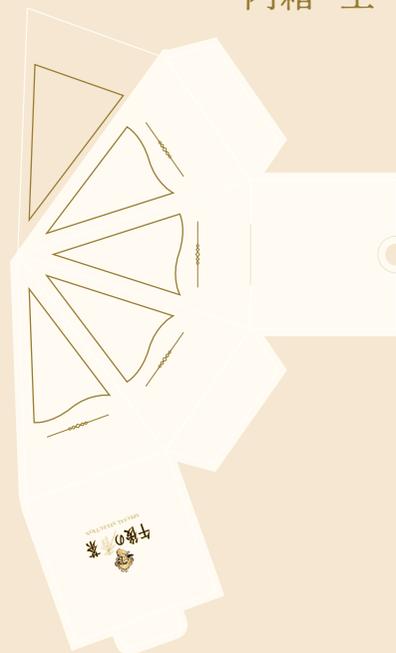
展開図 -citrus-

外箱 01



外箱 02

内箱 -上-



内箱 -下-



外フィルム



チョコレート
包み紙



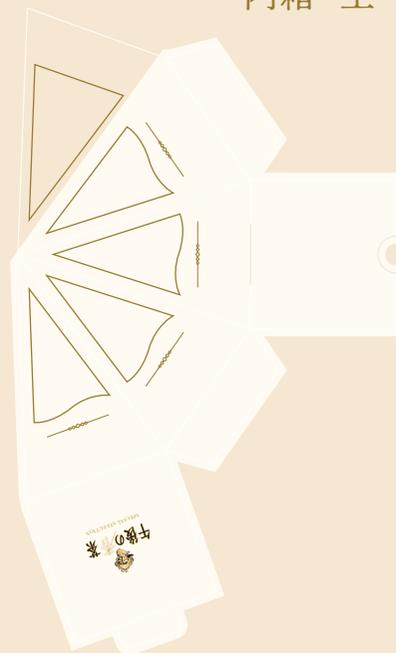
展開図 -Berry-

外箱 01

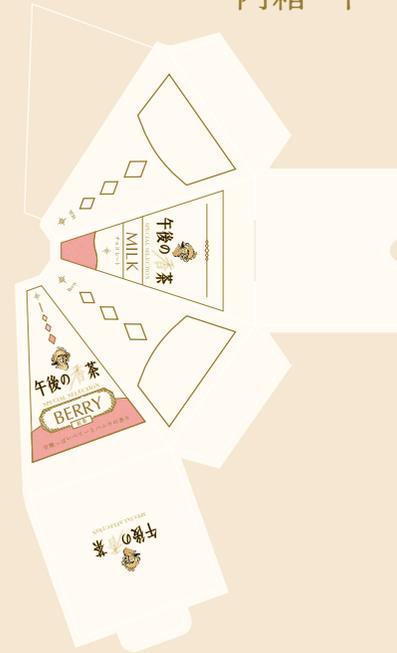


外箱 02

内箱 -上-



内箱 -下-



外フィルム



チョコレート
包み紙



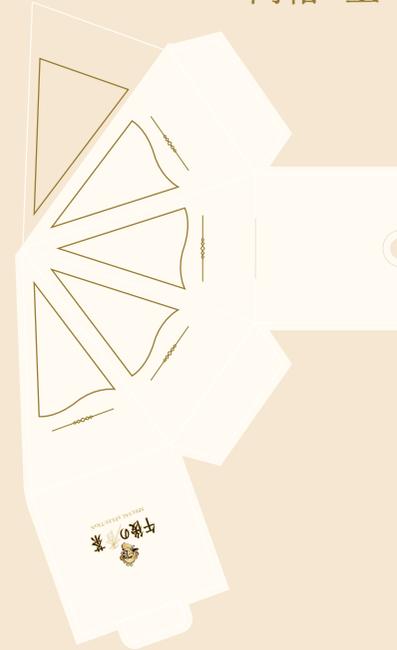
展開図 -Fleur-

外箱 01

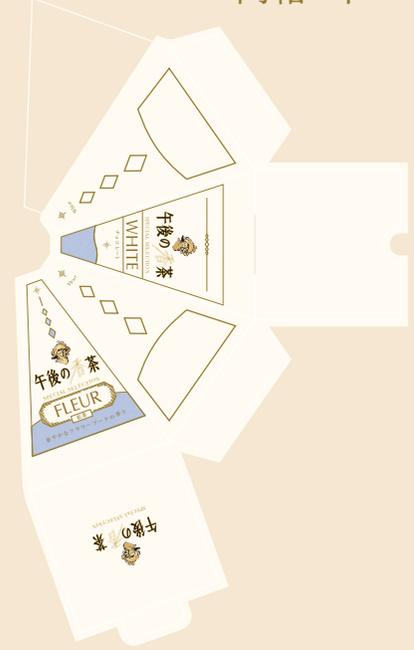


外箱 02

内箱 -上-



内箱 -下-



外フィルム



チョコレート
包み紙



リーフレット



紅茶の美味しい淹れ方 (一人分)

1. 温めたポットに 3g 茶葉を入れる。
2. 沸騰したてのお湯160mlを勢よく注ぎ、すぐに蓋をして4分蒸らす。
3. 茶漉して濾しながら、濃さが均一になるようにカップに注ぐ。

公式 HP でアレンジレシピも
公開中！



レンジでカンタン！

チョコレートティーの作り方

材料 (一人分)

- ・茶葉 ----- 3g
- ・熱湯 ----- 70ml
- ・牛乳 ----- 70ml
- ・チョコレート ----- 2粒

1. カップに茶葉を淹れて熱湯を注ぎ、2分蒸らす。
2. 茶漉して濾しながらカップに注ぎ、チョコレート、牛乳を加えて電子レンジ(500W)で50秒温める。
3. よくかき混ぜてお召し上がりください！



よろこびがつなく世界へ
KIRIN

ちよっぴり特別な時間をお楽しみください。

忙しく過ぎる日々の中で、優しくあたたかい香りに包まれて、

午後の紅茶が誕生して38年。ペットボトル入りの紅茶を販売してきた午後の紅茶から、ついに本格的なリーフティーが登場しました。

午後の紅茶が誕生して38年。



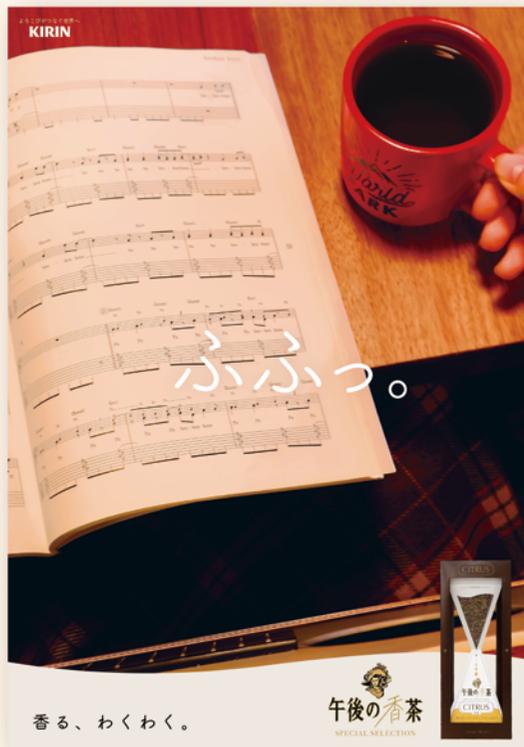
香る、あわせ。



午後の香茶
SPECIAL SELECTION

ポスター

シトラス



ベリー



フルール



ひと息ついている瞬間をテーマに、すべて一人称視点の写真で構成しました。
全体を暖色でまとめ、丸ゴシック系のフォントとコピーでほっとする温もりを表現しました。
大きくトリミングされた写真とセンターに配置したコピーが目を引くポスターに仕上げました。

ご覧いただきありがとうございました！