

BACHELOROPPGAVE
VÅR 2017



PRESENTASJONS- **DOKUMENT**

287657 // BOP3102

Primær- & sekundærlogo

Det skal benyttes to logoer i den visuelle identiteten, dette bestående av en primær- og en sekundærlogo. Primærlogoen er utformet etter et hierarki som tydeliggjør informasjonen i logoen. Logoen illustrerer en hånd som holder en kopp med nytrukket te, dette som referanse til den tradisjonelle japanske te-seremonien chanoyu. Logofargen er inspirert av den japanske te-sorten, Matcha, med samme farge. Kanjitegnet ”茶” betyr te, noe som binder logoen sammen.

Logoen fremstår som delikat og er lett imøtekommende for forbrukeren, da den fungerer som et blikkfang. Utformingen av designet er inspirert av japansk tekultur, dette kommer frem gjennom navn, farge og illustrasjon. De japanske tegnene kanji og hiragana er med på å skape gjenkjenne og assosiasjoner rettet mot asiatisk kultur. Det helhetlige designuttrykket er inspirert av dagens populærkultur i Japan, noe som kommer frem gjennom fargebruk og de myke og avrundede formene i designets helhet.

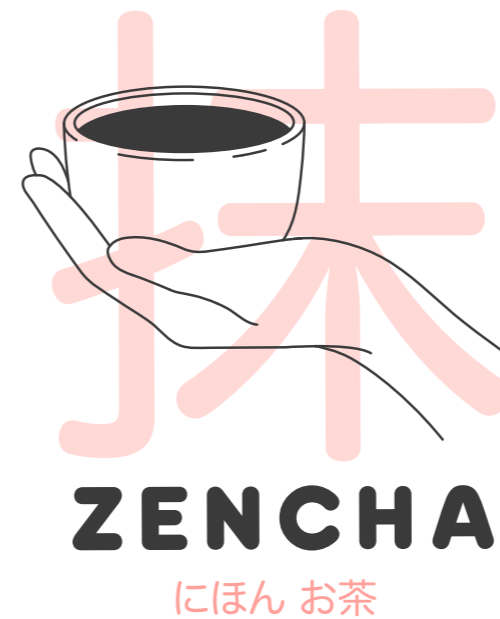
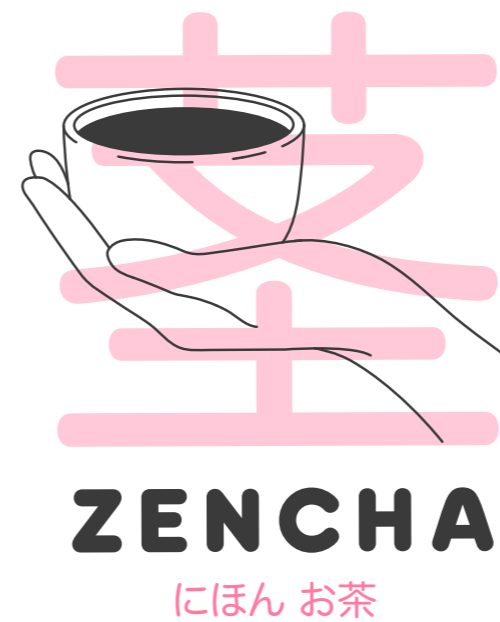
Identitetsdesignets sekundærlogo skal benyttes til preg og som stempel. Denne logoen er med på å skape et autentisk og håndlaget preg på pakningene logoene representerer. Sekundærlogoen inneholder produktnavn, etableringsår og slagord. I sin helhet har den flere likhetstrekk med primærlogoen.



Dynamisk identitet

Primærlogoen er en logo som endres ut i fra pakningen den representerer. Dette innebærer at tegnet skrevet i kanji, det japanske skrifttegnet plassert bak illustrasjonen i logoen, endres etter det japanske navnet på teen. Dette skaper variasjon i designet og fungerer som god differensiering mellom de ulike pakningene og produktene. Tegnet er ikke det eneste i logoen som forandres som følge av de overnevnte faktorene, fargen påvirkes også av denne type variasjon.

Totalt er det utformet én logovariasjon til hver pakning, noe som resulterer i fire logovariasjoner. Dette er et designvalg som gjør den visuelle identiteten levende, og ikke minst skaper dette mer oppmerksomhet ovenfor forbrukeren. Fargen på etiketten og mønsteret skal også stå i samsvar med måten logoen er utformet på, dette gjelder hovedsakelig fargebruk.



Typografi & skrift

Som typografi er det benyttet myke og rene linjer i skrifttypene. Alle fontene er runde i formen. Dette gir et mykere uttrykk, og det oppleves ikke hard kontrast. I logoen blir det benyttet skrifttypen, Big Softie, en symmetrisk fet font uten særlige kontraster. Dette er en font med kun ett typografisk nivå, som kun skal benyttes i logonavnet. Til teksten under logonavnet, skrevet i hiragana og kanji, og det japanske tegnet bak illustrasjonen, brukes skrifttypen Hiragino Maru Gothic Pro. Dette er en font som inneholder både det internasjonale alfabetet og alle de forskjellige japanske tegnene - gjelder hiragana, katakana og kanji.

Til mengdetekst og overskrifter brukes skrifttypen, Moon, for å formidle informasjon på etikettene. Dette er en skrift som kun består av majuskler. Det skilles mellom tynn og fet i de typografiske nivåene i fonten. Dette er en skrifttype som står i harmoni med resten av designuttrykket og de andre avrundede fontene benyttet i logoene.

BIG SOFTIE
FAT

A B

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

MOON
LIGHT & BOLD

A B

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890

Hiragino Maru
Gothic Pro
W4

お茶

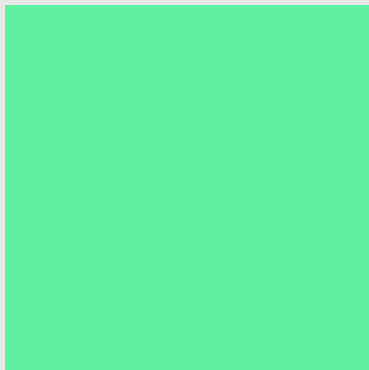
ひらがな
カタカナ
漢字

Fargeprofil

Den visuelle identiteten har en fargerik profil. Profilfargene er inspirert av japansk natur og kulturtradisjoner. Fargene som brukes gjennomgående i designet består av flere farger med ulike valører. Dette er farger som en finner igjen i japanske kimonoer kalt Yukata. Farger under kirsebærblomstringen i Japan har også. Dette er en sommerlig kimono med friske og lyse fargesammensetninger.

Fargenes viktigste formål er til differensiering av pakning, da disse er relevante for at forbrukeren skal kunne skille de ulike produktene fra hverandre. Fargene som er valgt som fargeprofil, er også farger som er å se igjen i japansk populærkultur spesielt innen anime, manga og mote. Fargeprofilen minner om den japanske designretningen hvor det estetiske blir kalt "kawaii".





R: 103 G: 239 B: 164
C: 50% M: 0% Y: 53% K: 0%



R: 255 G: 141 B: 209
C: 2% M: 55% Y: 0% K: 0%



R: 215 G: 145 B: 232
C: 21% M: 47% Y: 0% K: 0%



R: 255 G: 161 B: 156
C: 0% M: 46% Y: 28% K: 0%

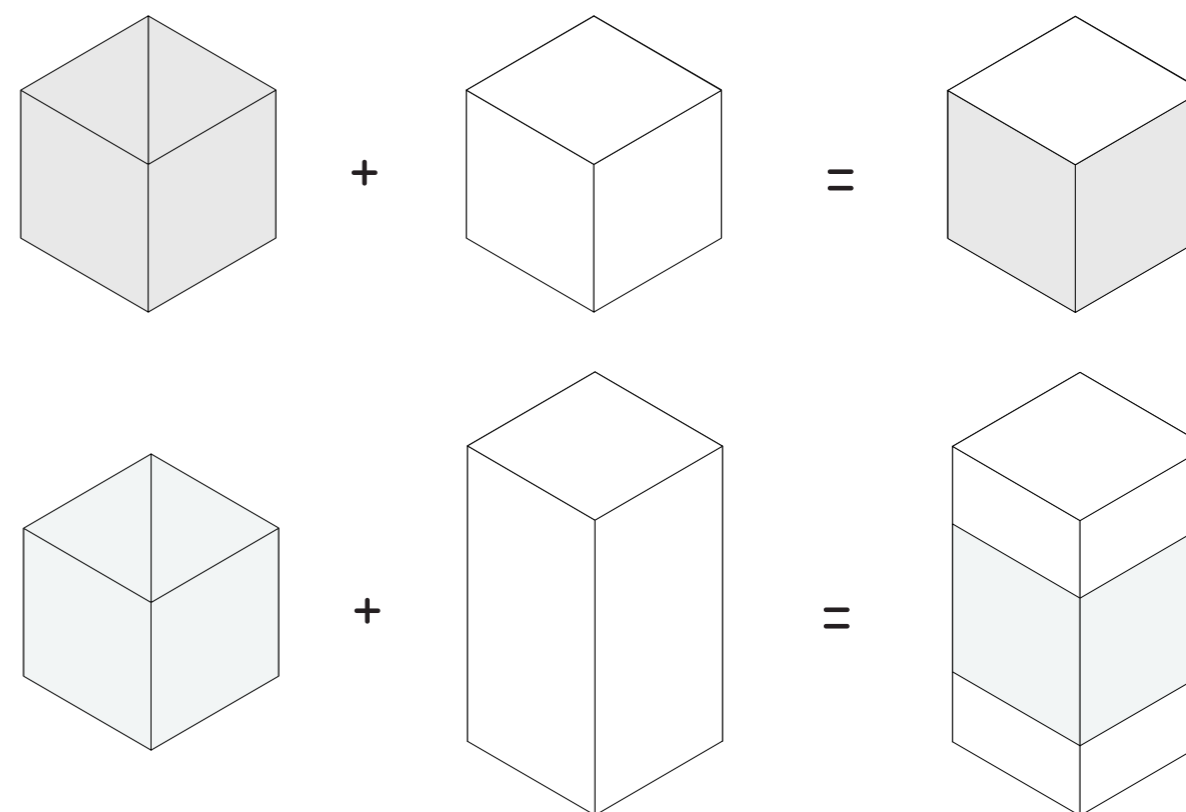


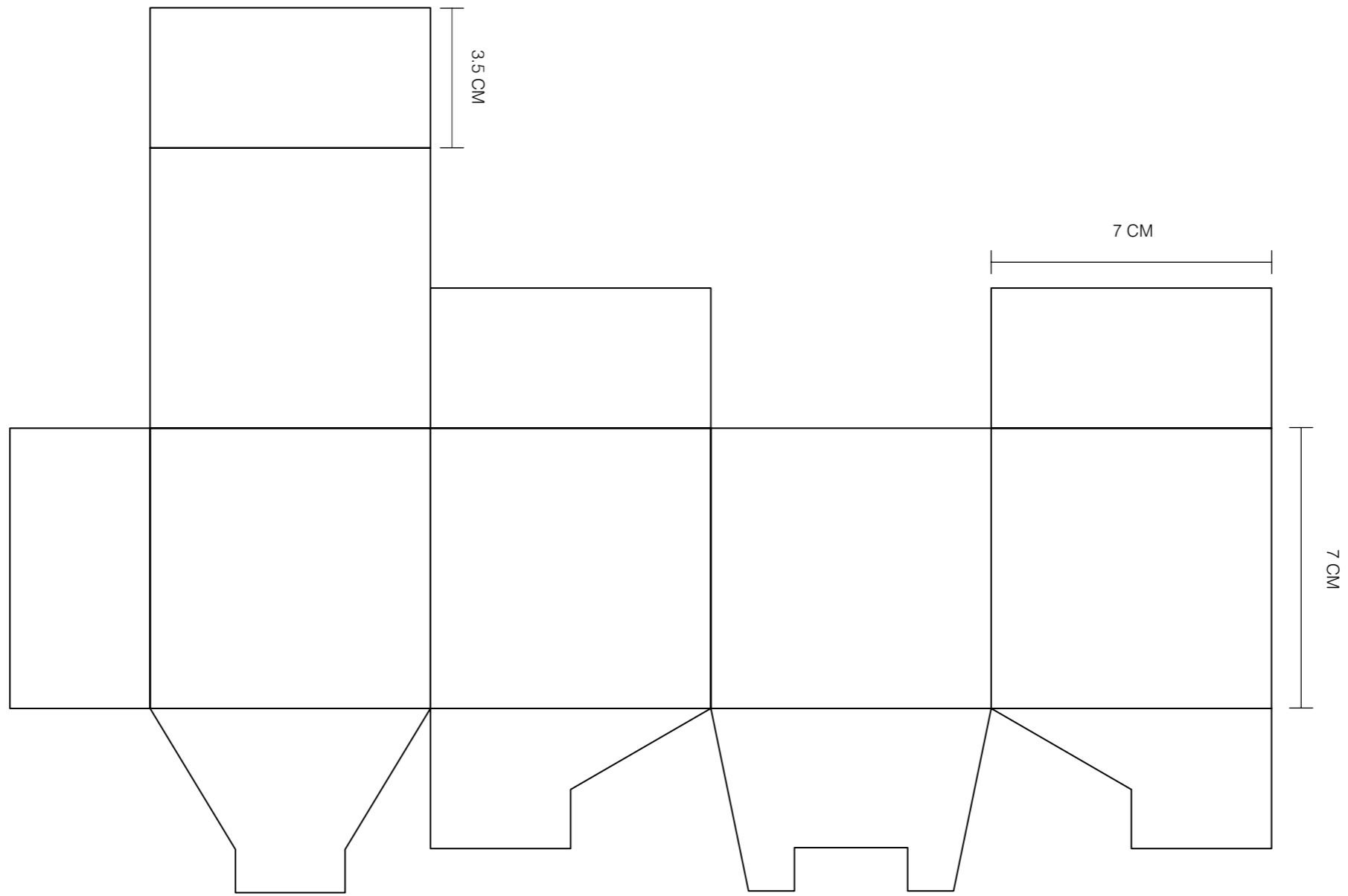
R: 255 G: 123 B: 164
C: 0% M: 66% Y: 9% K: 0%

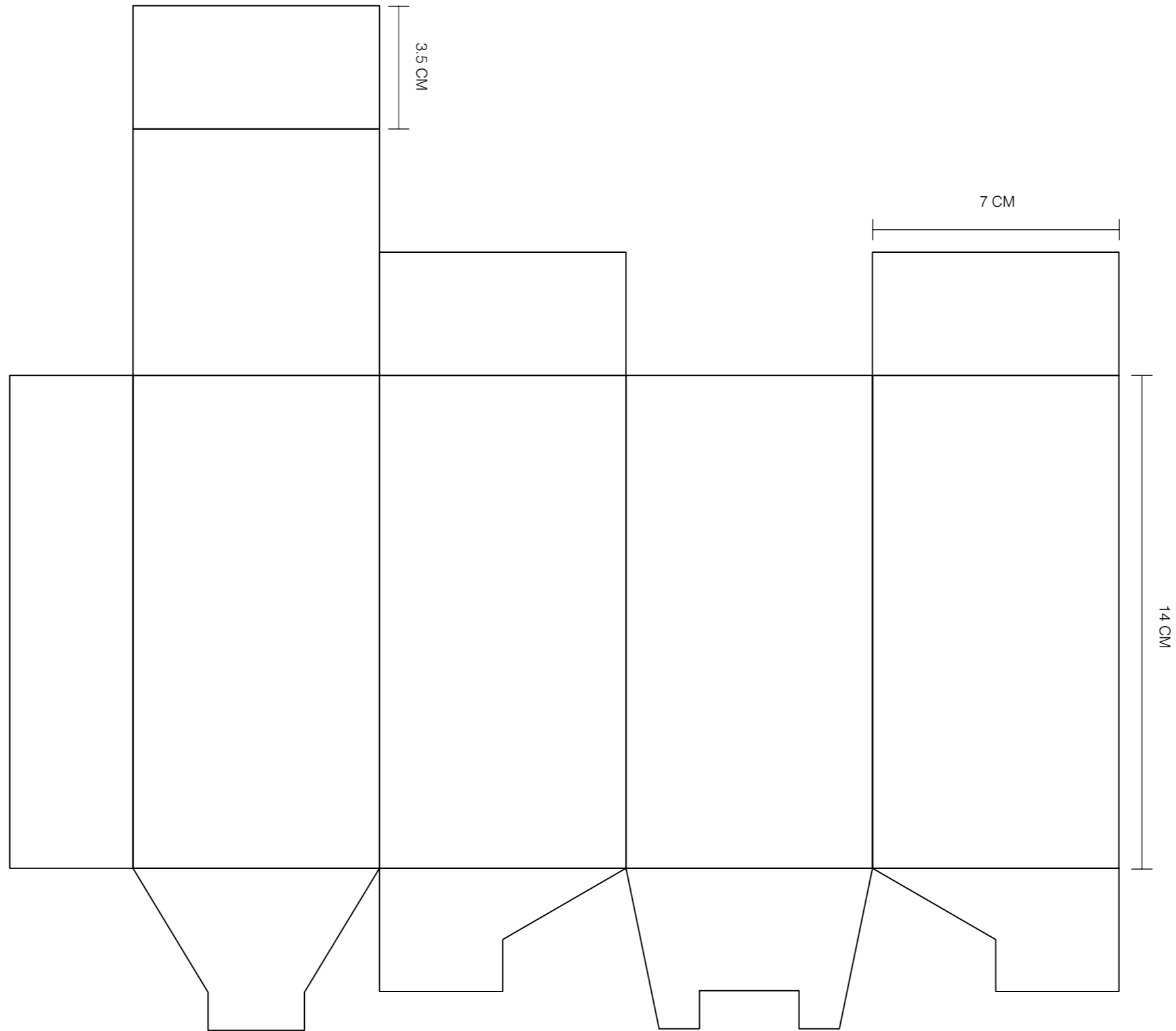
Layout til pakning

Pakningen består av to deler - en etikett og en boks. Sammen utgjør de det helhetlige pakningsdesignet. Etiketten har rispapir 40g som materiale, mens selve boksen består av materialet Curious Metallics 300g. Dette er et bestrøket materiale med kremhvitt farge og metallisk skimmer i papiret. Rispapiret står i god kontrast med dette materialet, da rispapiret er ubestrøket og sterkt preget av tydelig tekstur.

Pakningen kommer i to størrelser. Den minste pakningen er kvadratisk og er halvparten i størrelsen av den største. Begge pakningene er geometriske og symmetriske, dette bygd opp av rektangler og kvadrater. Produktets informasjon implementeres på etiketten, mens boksen er dekket av det illustrative mønsteret.





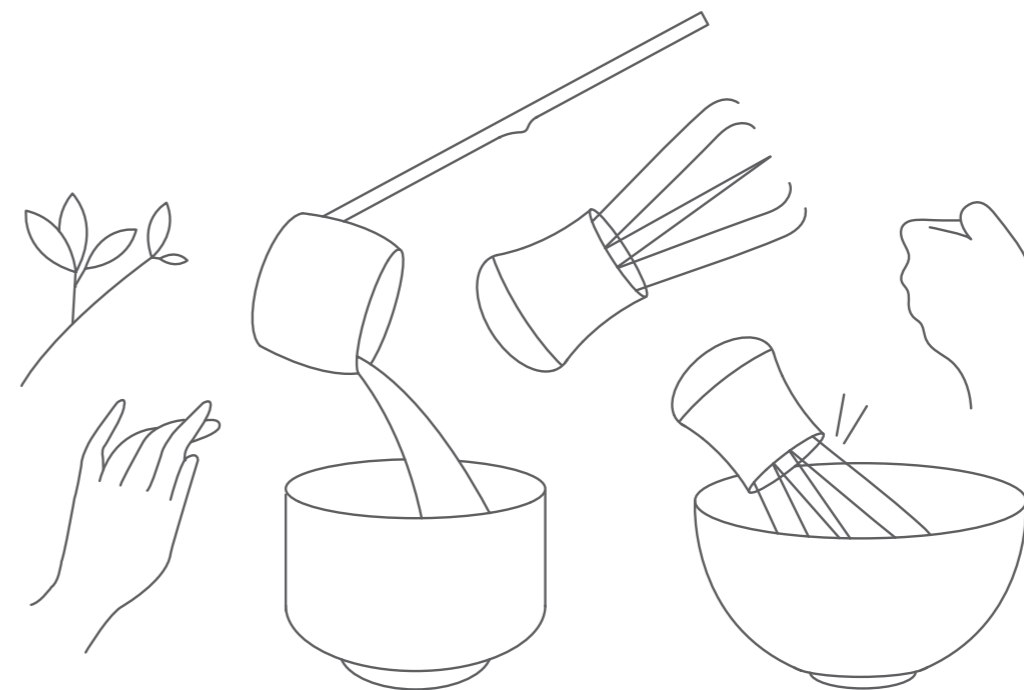
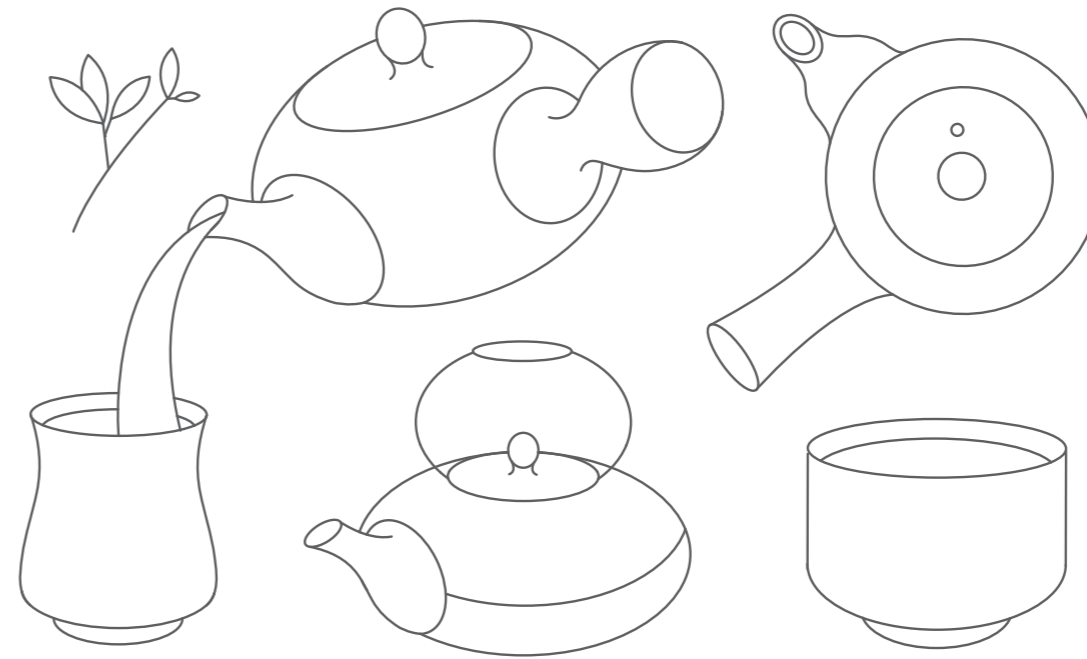




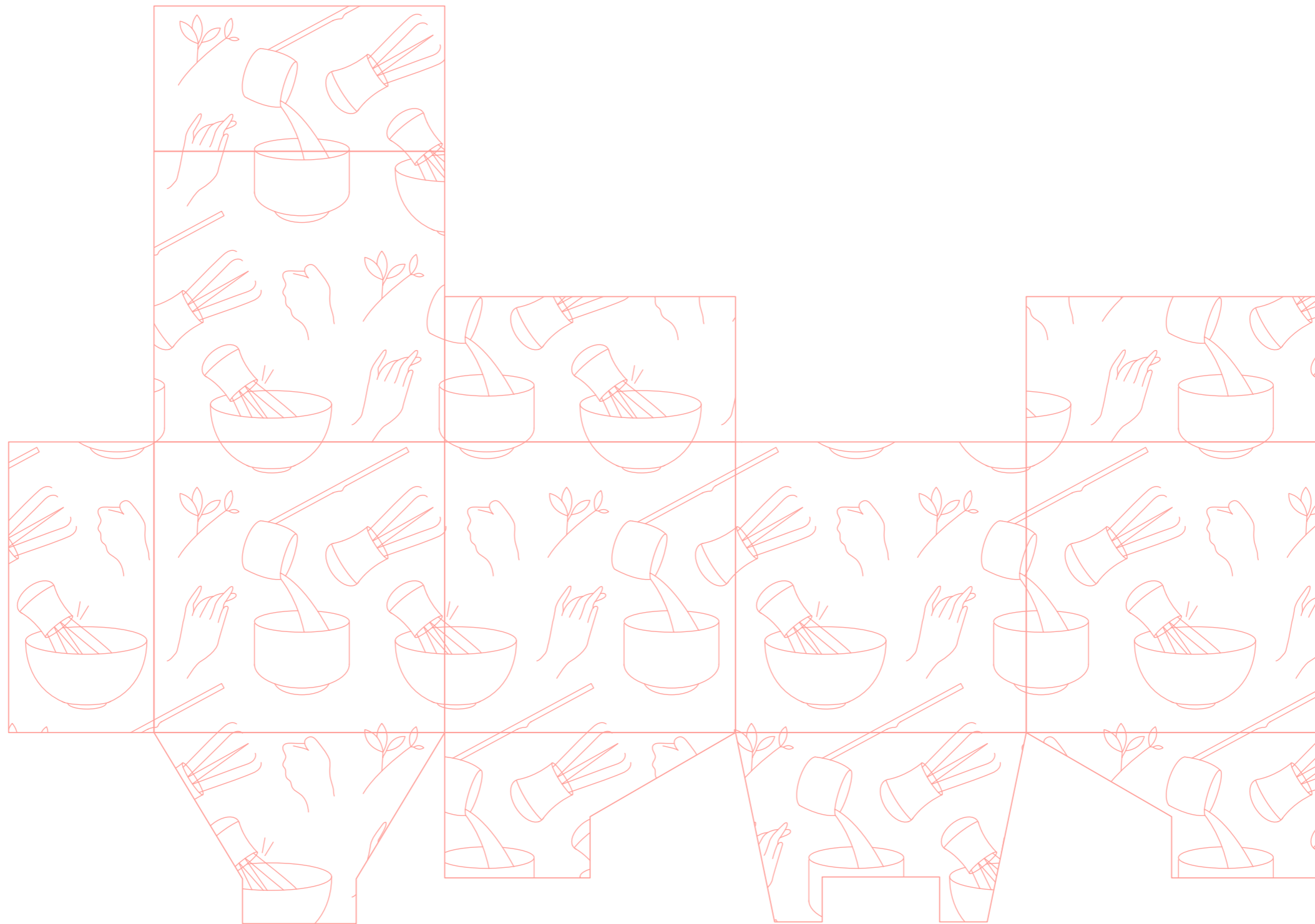
Mønster

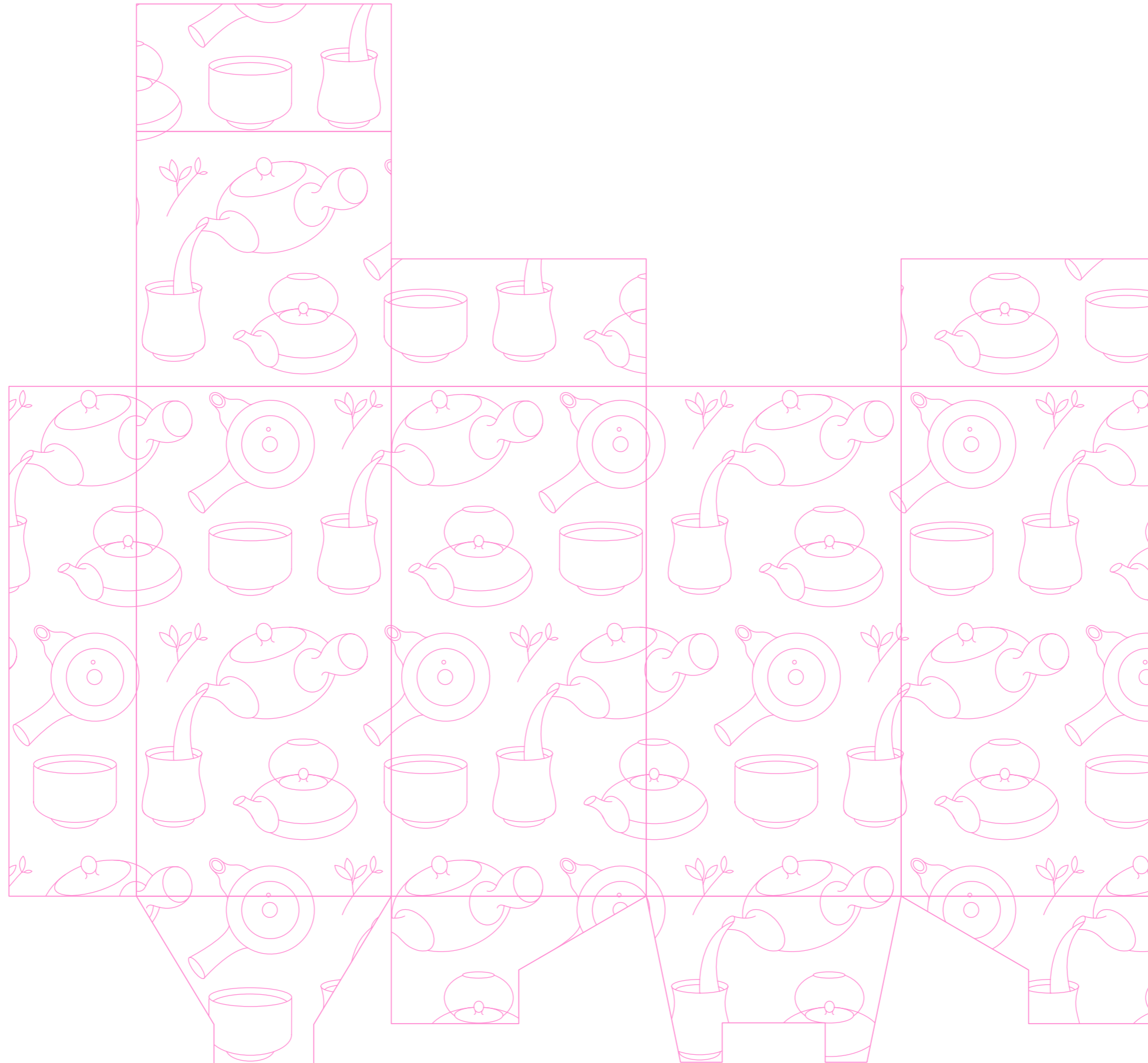
Mønsteret består av ikoner som representerer japansk tekultur. Det er totalt 12 forskjellige elementer som til sammen danner ulike kombinasjoner av mønsteret. Elementene er delt inn i to kategorier, Senchado- og Chanoyu-te-seremoni. Det er ulike elementer som representerer hver seremoni.

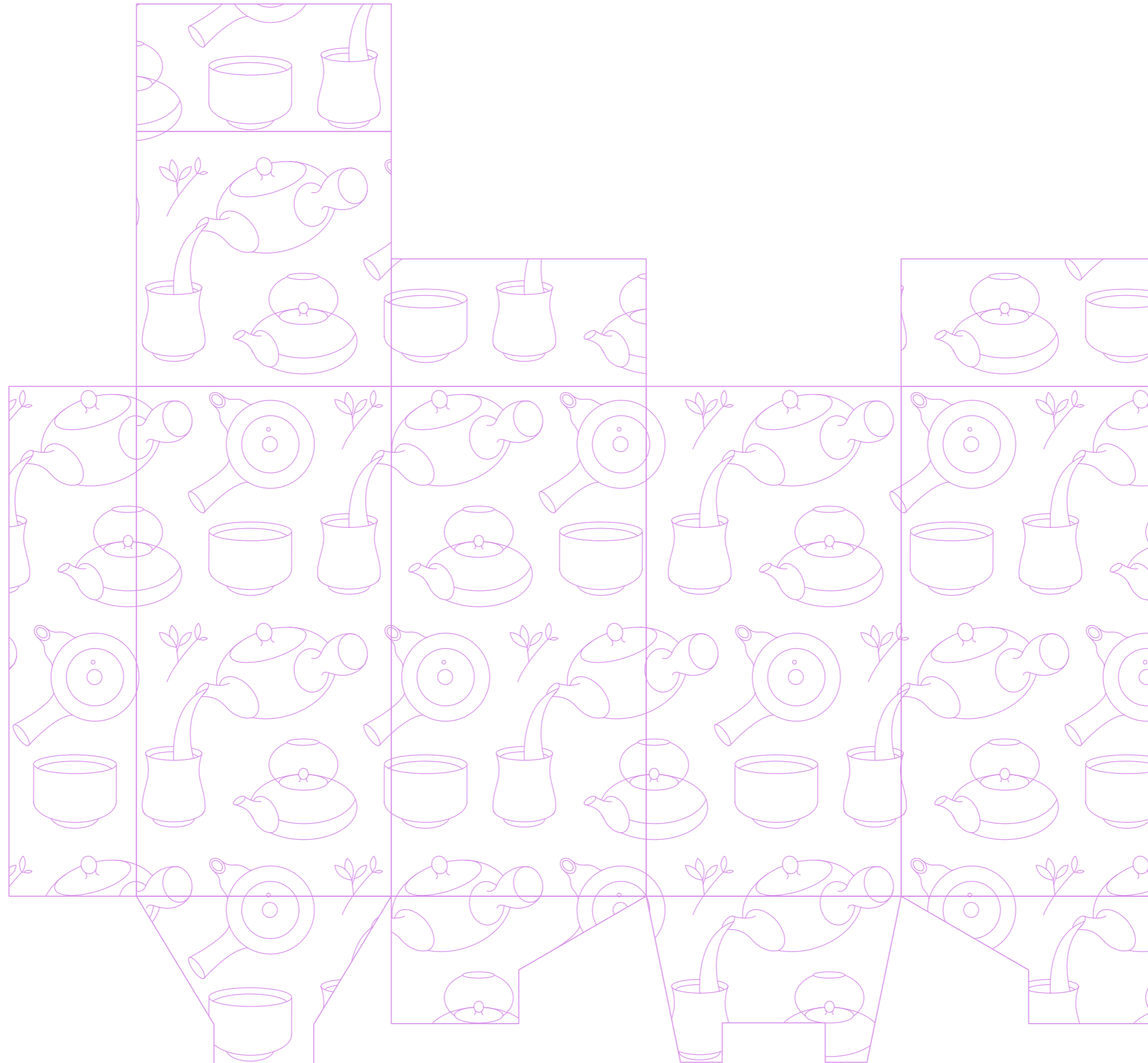
Elementene er bygd opp av tynne og elegante linjer, og er runde i formen. Dette er gjengående i det helhetlige designet. På pakningene vil mønsteret være i samme farge som etiketten. Mønsteret i sin helhet er svært dynamisk og utgjør mye av identitetsdesignet.

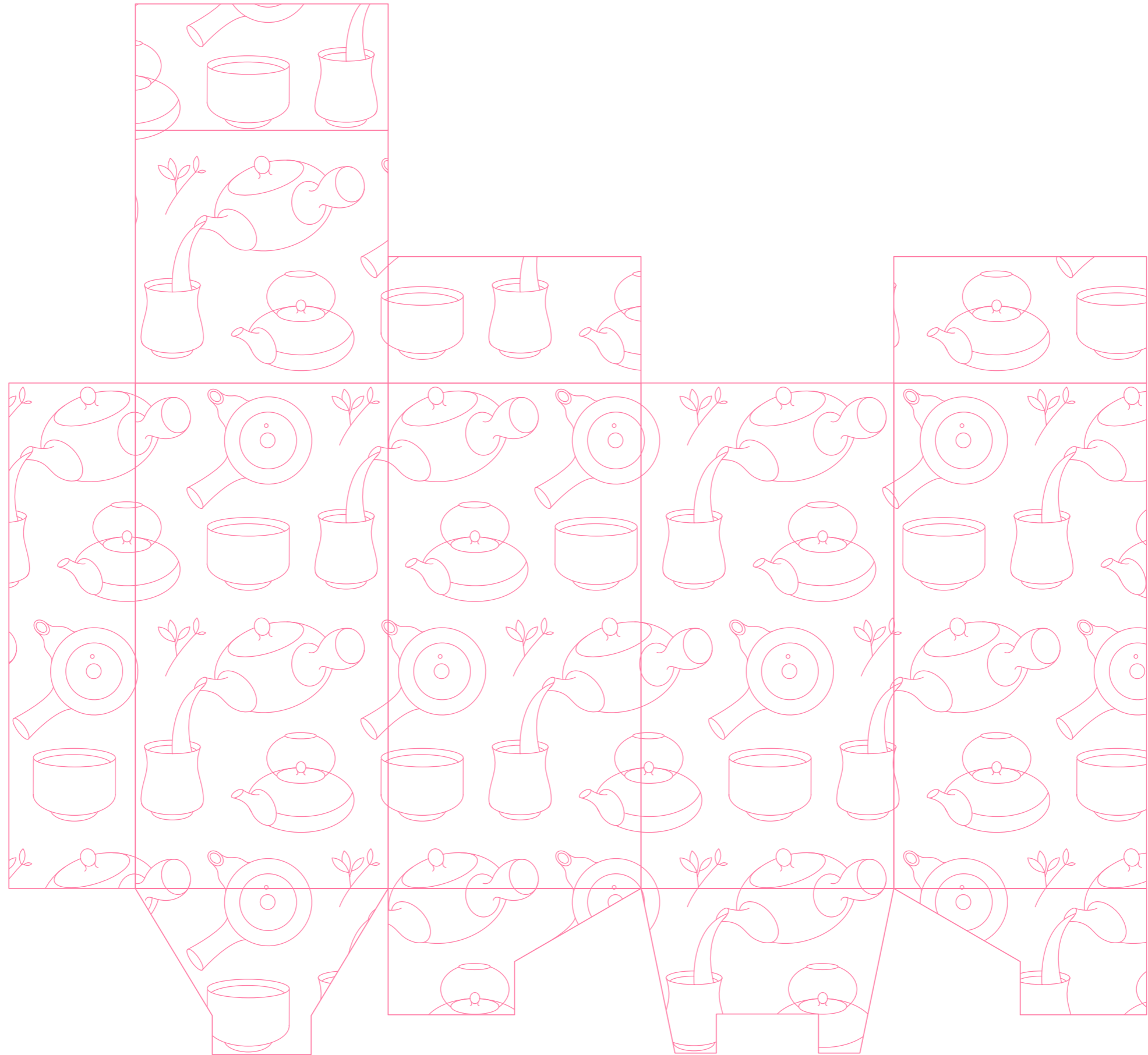












Etikett for Kukicha & Matcha

茎茶

KUKICHA

GROWN IN SUNLIGHT

100G LOOSE LEAF

ZENCHA

にほん お茶

1 TEASPOON PER CUP 80° 1 JAPANESE ORGANIC GREEN TEA

京都

KYOTO, JAPAN

UJI IS THE SECOND-BIGGEST TEA-GROWING REGION IN JAPAN. THE AREA'S TEA LEAVES HAVE SUPPLIED KYOTO'S TEA CULTURE SINCE THE FOURTEENTH CENTURY. WHEN SEEDS BROUGHT OVER FROM CHINA WERE FIRST PLANTED.

UJI'S TEA IS REGARDED TO BE OF SUPERIOR QUALITY.

NUTRITIONAL INFORMATION		WWW.ZENCHA.COM			
CONTENTS TEA	TYPICAL VALUES PER SERVE	にほん お茶	QR CODE		
ENERGY (KCAL)	0.0			f	Twitter
PROTEIN (G)	0.0				
CARBOHYDRATE (G)	0.0				
FAT (G)	0.0				
INGREDIENTS					
100% ORGANIC AND HAND PICKED JAPANESE GREEN TEA LEAVES. ALL NATURAL FLAVOR.					
PACKED		BEST BEFORE			
MADE IN		BARCODE			

01 USE 1 TEASPOON PER CUP

02 USE BOILED WATER BETWEEN 80-90°C

03 BREW FOR 1-2 MINUTES

抹茶

MATCHA

GROWN IN THE SHADE

50G POWDERED TEA

ZENCHA

にほん お茶

2 TEASPOONS PER CUP 80° 2 JAPANESE ORGANIC GREEN TEA

京都

KYOTO, JAPAN

UJI IS THE SECOND-BIGGEST TEA-GROWING REGION IN JAPAN. THE AREA'S TEA LEAVES HAVE SUPPLIED KYOTO'S TEA CULTURE SINCE THE FOURTEENTH CENTURY. WHEN SEEDS BROUGHT OVER FROM CHINA WERE FIRST PLANTED.

UJI'S TEA IS REGARDED TO BE OF SUPERIOR QUALITY.

NUTRITIONAL INFORMATION		WWW.ZENCHA.COM			
CONTENTS TEA	TYPICAL VALUES PER SERVE	にほん お茶	QR CODE		
ENERGY (KCAL)	0.0			f	Twitter
PROTEIN (G)	0.0				
CARBOHYDRATE (G)	0.0				
FAT (G)	0.0				
INGREDIENTS					
100% ORGANIC AND HAND PICKED JAPANESE GREEN TEA LEAVES. ALL NATURAL FLAVOR.					
PACKED		BEST BEFORE			
MADE IN		BARCODE			

01 USE 2 TEASPOONS PER CUP

02 USE BOILED WATER BETWEEN 70-80°C

03 WHISK THE MATCHA TOGETHER

Etikett for Kukicha & Matcha

<p>煎茶</p> <p>SENCCHA</p> <p>GROWN IN SUNLIGHT</p> <p>100G LOOSE LEAF</p>	<p>ZENCHA</p> <p>にほん お茶</p> <p>1 TEASPOON PER CUP 80° 2 JAPANESE ORGANIC GREEN TEA</p>	<p>京都</p> <p>KYOTO, JAPAN</p> <p>UJI IS THE SECOND-BIGGEST TEA-GROWING REGION IN JAPAN. THE AREA'S TEA LEAVES HAVE SUPPLIED KYOTO'S TEA CULTURE SINCE THE FOURTEENTH CENTURY, WHEN SEEDS BROUGHT OVER FROM CHINA WERE FIRST PLANTED.</p> <p>UJI'S TEA IS REGARDED TO BE OF SUPERIOR QUALITY.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NUTRITIONAL INFORMATION</th> <th colspan="2">WWW.ZENCHA.COM</th> </tr> <tr> <th>CONTENTS TEA</th> <th>TYPICAL VALUES PER SERVE</th> <th rowspan="4">にほん お茶</th> <th rowspan="4"> </th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGY (KCAL)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>PROTEIN (G)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>CARBOHYDRATE (G)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>FAT (G)</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTS</p> <p>100% ORGANIC AND HAND PICKED JAPANESE GREEN TEA LEAVES. ALL NATURAL FLAVOR.</p> <table border="1"> <tr> <td>PACKED</td> <td>BEST BEFORE</td> </tr> <tr> <td>MADE IN</td> <td></td> </tr> </table>	NUTRITIONAL INFORMATION		WWW.ZENCHA.COM		CONTENTS TEA	TYPICAL VALUES PER SERVE	にほん お茶		ENERGY (KCAL)	0.0	PROTEIN (G)	0.0	CARBOHYDRATE (G)	0.0	FAT (G)	0.0	PACKED	BEST BEFORE	MADE IN		<p>01 USE 1 TEASPOON PER CUP</p> <p>02 USE BOILED WATER BETWEEN 70-80°C</p> <p>03 BREW FOR 1-2 MINUTES</p>
NUTRITIONAL INFORMATION		WWW.ZENCHA.COM																						
CONTENTS TEA	TYPICAL VALUES PER SERVE	にほん お茶																						
ENERGY (KCAL)	0.0																							
PROTEIN (G)	0.0																							
CARBOHYDRATE (G)	0.0																							
FAT (G)	0.0																							
PACKED	BEST BEFORE																							
MADE IN																								
<p>番茶</p> <p>BANCHCHA</p> <p>GROWN IN SUNLIGHT</p> <p>100G LOOSE LEAF</p>	<p>ZENCHA</p> <p>にほん お茶</p> <p>2 TEASPOONS PER CUP 90° 30 JAPANESE ORGANIC GREEN TEA</p>	<p>京都</p> <p>KYOTO, JAPAN</p> <p>UJI IS THE SECOND-BIGGEST TEA-GROWING REGION IN JAPAN. THE AREA'S TEA LEAVES HAVE SUPPLIED KYOTO'S TEA CULTURE SINCE THE FOURTEENTH CENTURY, WHEN SEEDS BROUGHT OVER FROM CHINA WERE FIRST PLANTED.</p> <p>UJI'S TEA IS REGARDED TO BE OF SUPERIOR QUALITY.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NUTRITIONAL INFORMATION</th> <th colspan="2">WWW.ZENCHA.COM</th> </tr> <tr> <th>CONTENTS TEA</th> <th>TYPICAL VALUES PER SERVE</th> <th rowspan="4">にほん お茶</th> <th rowspan="4"> </th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGY (KCAL)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>PROTEIN (G)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>CARBOHYDRATE (G)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>FAT (G)</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTS</p> <p>100% ORGANIC AND HAND PICKED JAPANESE GREEN TEA LEAVES. ALL NATURAL FLAVOR.</p> <table border="1"> <tr> <td>PACKED</td> <td>BEST BEFORE</td> </tr> <tr> <td>MADE IN</td> <td></td> </tr> </table>	NUTRITIONAL INFORMATION		WWW.ZENCHA.COM		CONTENTS TEA	TYPICAL VALUES PER SERVE	にほん お茶		ENERGY (KCAL)	0.0	PROTEIN (G)	0.0	CARBOHYDRATE (G)	0.0	FAT (G)	0.0	PACKED	BEST BEFORE	MADE IN		<p>01 USE 2 TEASPOONS PER CUP</p> <p>02 USE BOILED WATER BETWEEN 80-90°C</p> <p>03 BREW FOR 30 SECONDS</p>
NUTRITIONAL INFORMATION		WWW.ZENCHA.COM																						
CONTENTS TEA	TYPICAL VALUES PER SERVE	にほん お茶																						
ENERGY (KCAL)	0.0																							
PROTEIN (G)	0.0																							
CARBOHYDRATE (G)	0.0																							
FAT (G)	0.0																							
PACKED	BEST BEFORE																							
MADE IN																								

Mockups av pakning









Preg & stempel



Te-pose

Teen i form av løse teblader skal ligge i en tøypose inni pakningen. Dette innebærer at både pakningen og posen er beskyttende for produktet. Det er hensiktsmessig at teen som ligger i posen også er pakket inn i plast, da te i løsvekt holder seg bedre når det er lufttett. Sekundærlogoen skal stemples manuelt på tøyposene, da dette gir et håndlaget uttrykk.

Matcha-teen skal ikke legges i tøypose, da denne teen er i pulverform, og av den grunn ville posen lekket og farget av. Matcha-teen skal oppbevares i en liten metallboks.

