

【産学連携】

夕焼けネーブルオレンジ販促POP 提案書

穴吹ビジネス専門学校 CG・WEB デザイン学科 二本木萌葉

ネーブルオレンジの商品が売れるための販促ツールを制作してほしいという
ご依頼を受けコンセプトを“**自然**”に作品を制作いたしました。

課題

- ・ 広島土産でなぜ？ネーブルオレンジ菓子なのか伝わっていない。
- ・ ネーブルオレンジの素材自体が認知されていない。

この課題を解決するために今回は2作品提案させていただきます。

[POP]

夕焼けネーブルオレンジケーキ

プレーン、抹茶、ショコラの3種類が入ったケーキです。広島県産ネーブルオレンジスライスとを入れてしっとり焼き上げました。ネーブルオレンジの爽やかな香りが心地よく相性のよいオレンジケーキです。

プレーン

抹茶

ショコラ

SETOUCHI FRUITS LAB
HIROSHIMA JAPAN

夕焼けバターケーキ

広島県産のネーブルオレンジスライスバターケーキの上にのせてしっとり焼き上げました。バターの香りとオレンジの爽やかな香りがおいしさを引立てます。

¥1,134 (税込)

¥1,404 (税込)

anabuki college × SETOUCHI FRUITS LAB



商品の説明 POP です。背景を葉っぱにして商品が映える様にしました。写真が目立つように大きくしてどんな商品かわかるデザインにしました。

【スイングPOP】

どうして
ネーブルオレンジ？

ネーブルオレンジは広島
の特産品！国産ネーブル
の30%が広島県！！中
でも広島県瀬戸田は生産量
日本一の名地！！

ネーブルオレンジについての説明のスイングPOPです。どうして
ネーブルオレンジなの？と疑問に思う方が多いと聞いたのでこちら
を制作しました。



どうして
ネーブルオレンジ？

ネーブルオレンジは広島
の特産品！国産ネーブル
の30%が広島県！！中
でも広島県瀬戸田は生産量
日本一の名地！！



夕焼けネーブルオレンジケーキ

ブレンド、抹茶、チョコレートの種類が入ったケーキです。広島県産ネーブルオレンジスライスを入れてしっとり焼き上げました。ネーブルオレンジの爽やかな香りが心地よく甘いおいしいオレンジケーキです。

1,134円

SETOUCHI FRUITS LAB
HIROSHIMA JAPAN

夕焼けバターケーキ

広島県産のネーブルオレンジスライスをバターケーキの上に乗せてしっとり焼き上げました。バターの香りとオレンジの爽やかな香りがおいしさを引き立てます。

1,404円

どうして
ネーブルオレンジ？

ネーブルオレンジは広島の特産品！国産ネーブルの30%が広島県！中でも広島県瀬戸田は生産量日本一の名産地！！