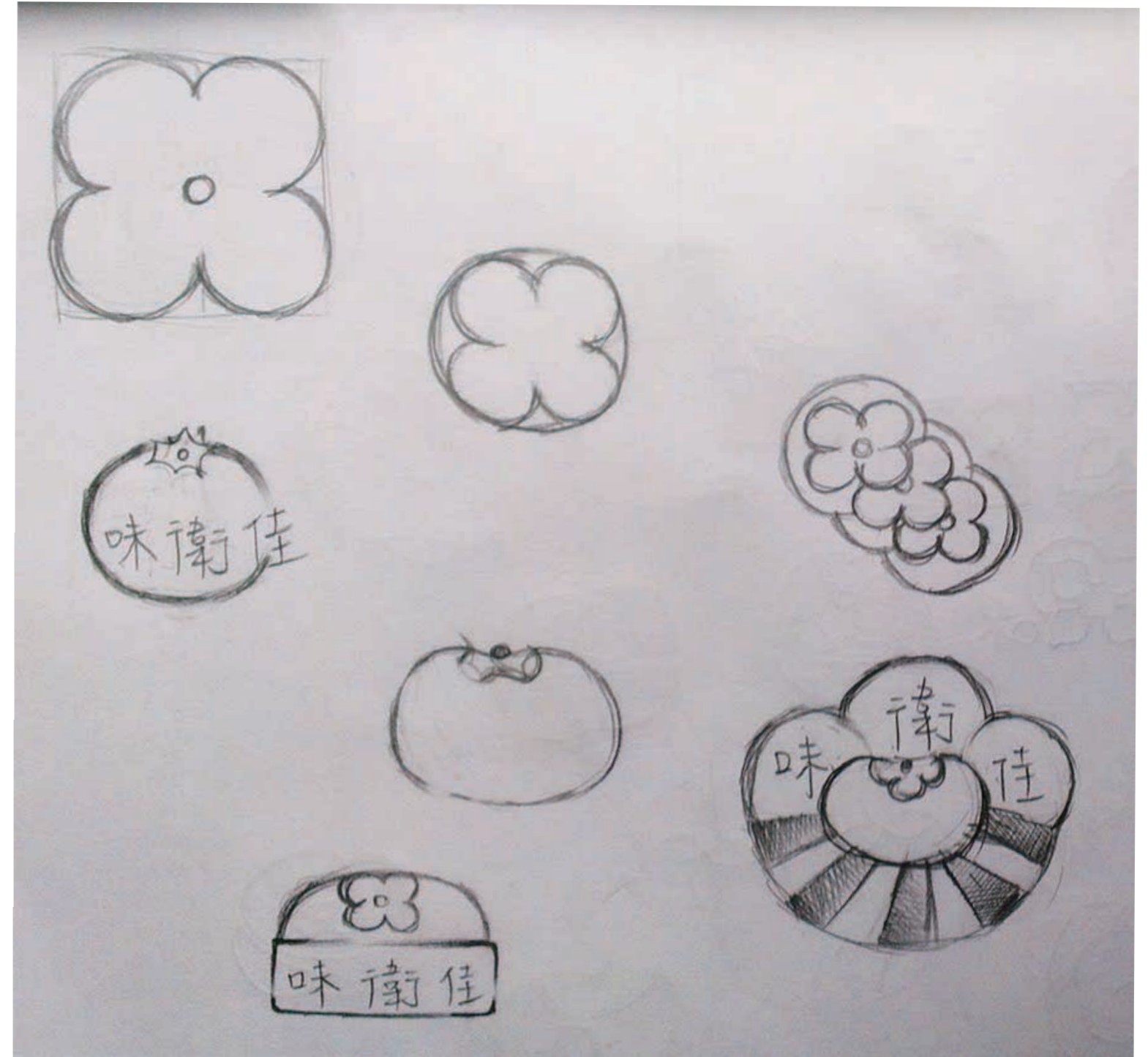
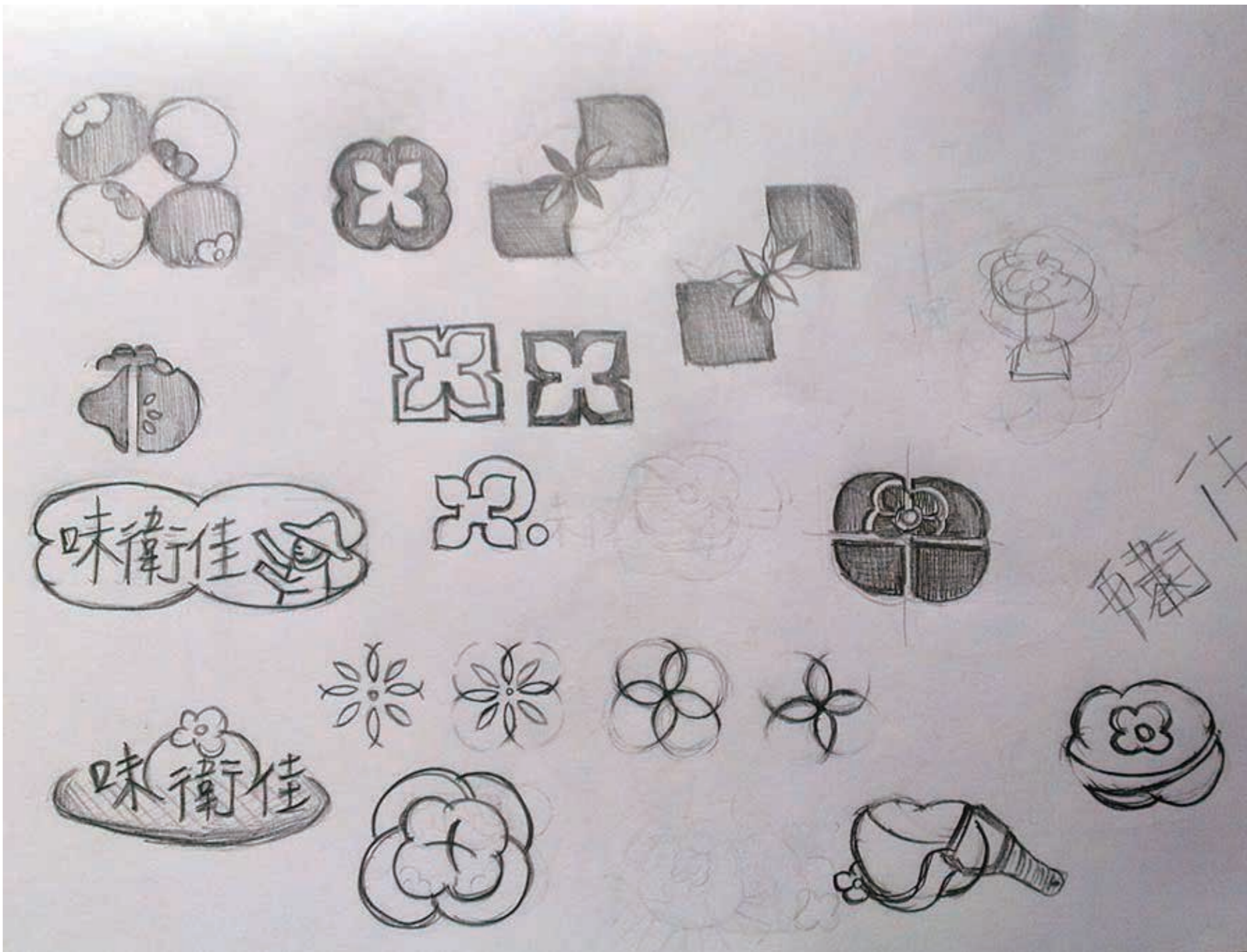
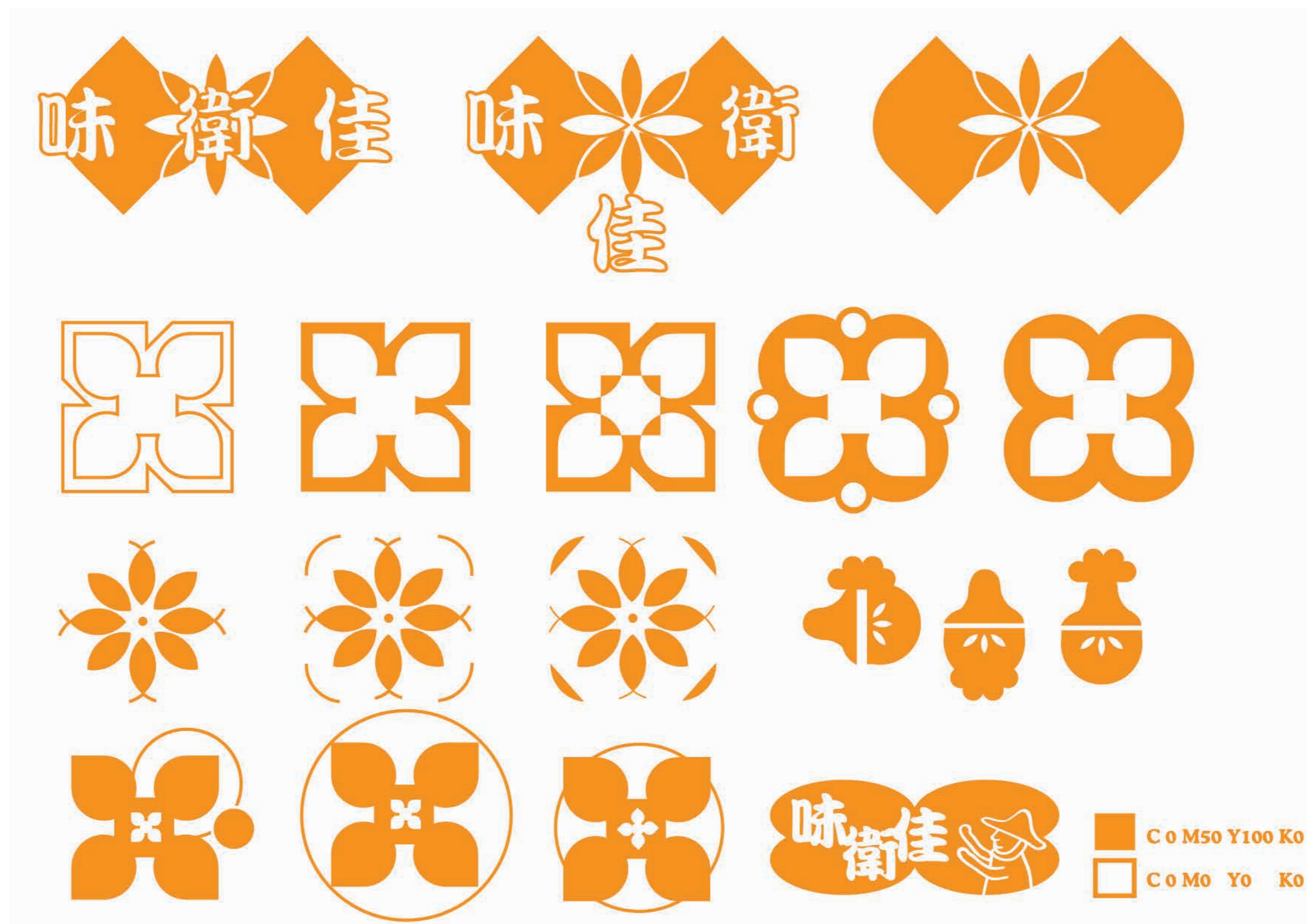


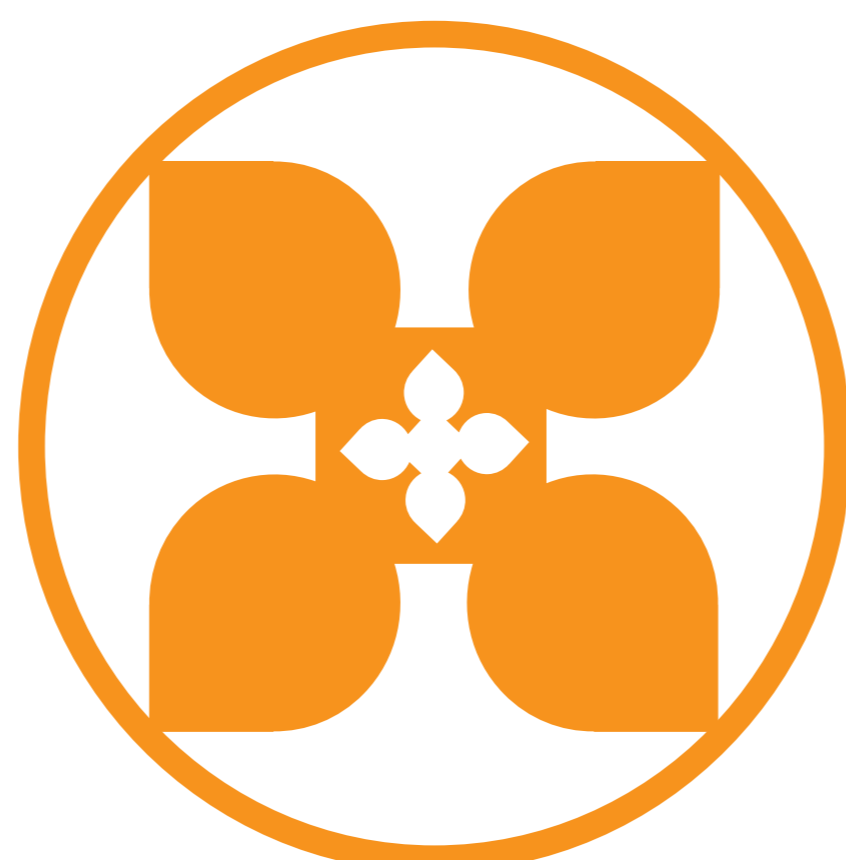
草圖



精稿



定稿



味衛佳



主題介紹

味衛佳柿餅觀光農場

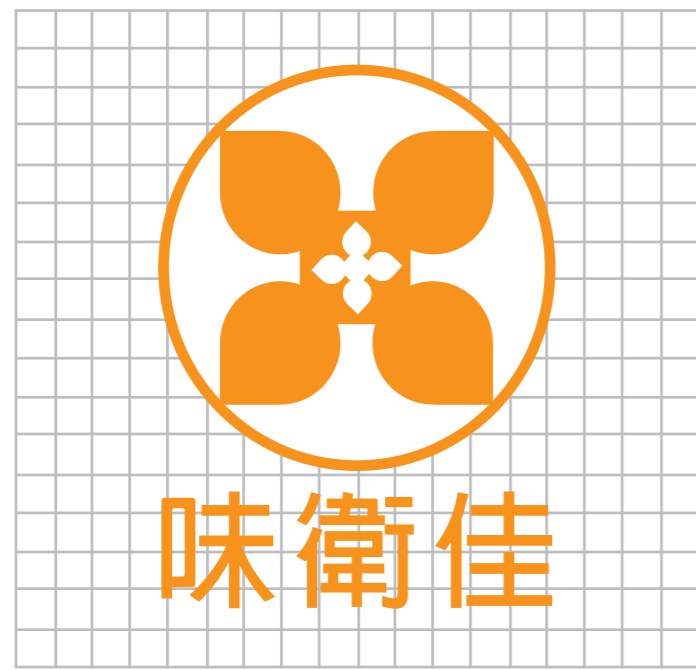
柿餅の原郷，道地の原味，味衛佳柿餅；
依古法製作的柿餅具有絕對的特色：
不咬嘴、質地細緻、柔軟、甜美、香Q，
風味絕佳，是最美味、最天然、最健康的美食特產。

設計風格

以柿子外型做發想，利用幾何圖形做簡化。
用色搭配以橘色和白色為主，是柿子與柿霜的結合。

標誌

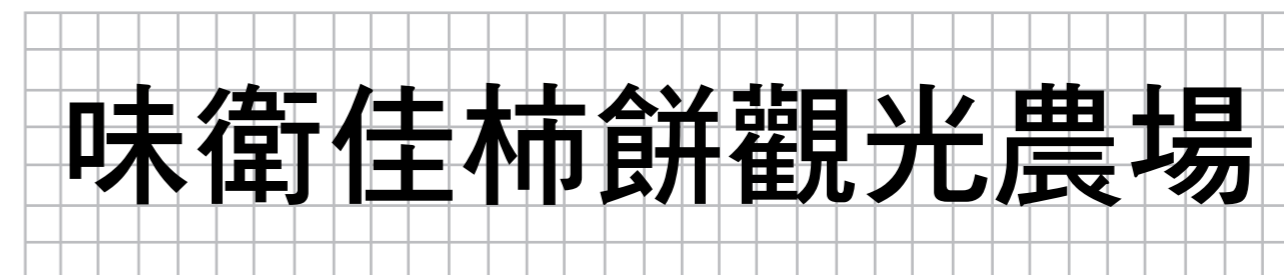
黑白稿方格製圖



黑白稿



黑白稿方格製圖



黑白稿

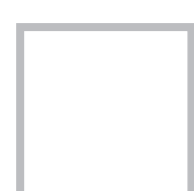


標準字

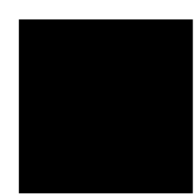
標準色



C0 M50 Y100 K0
R243 G152 B0



C0 M0 Y0 K0
R255 G255 B255

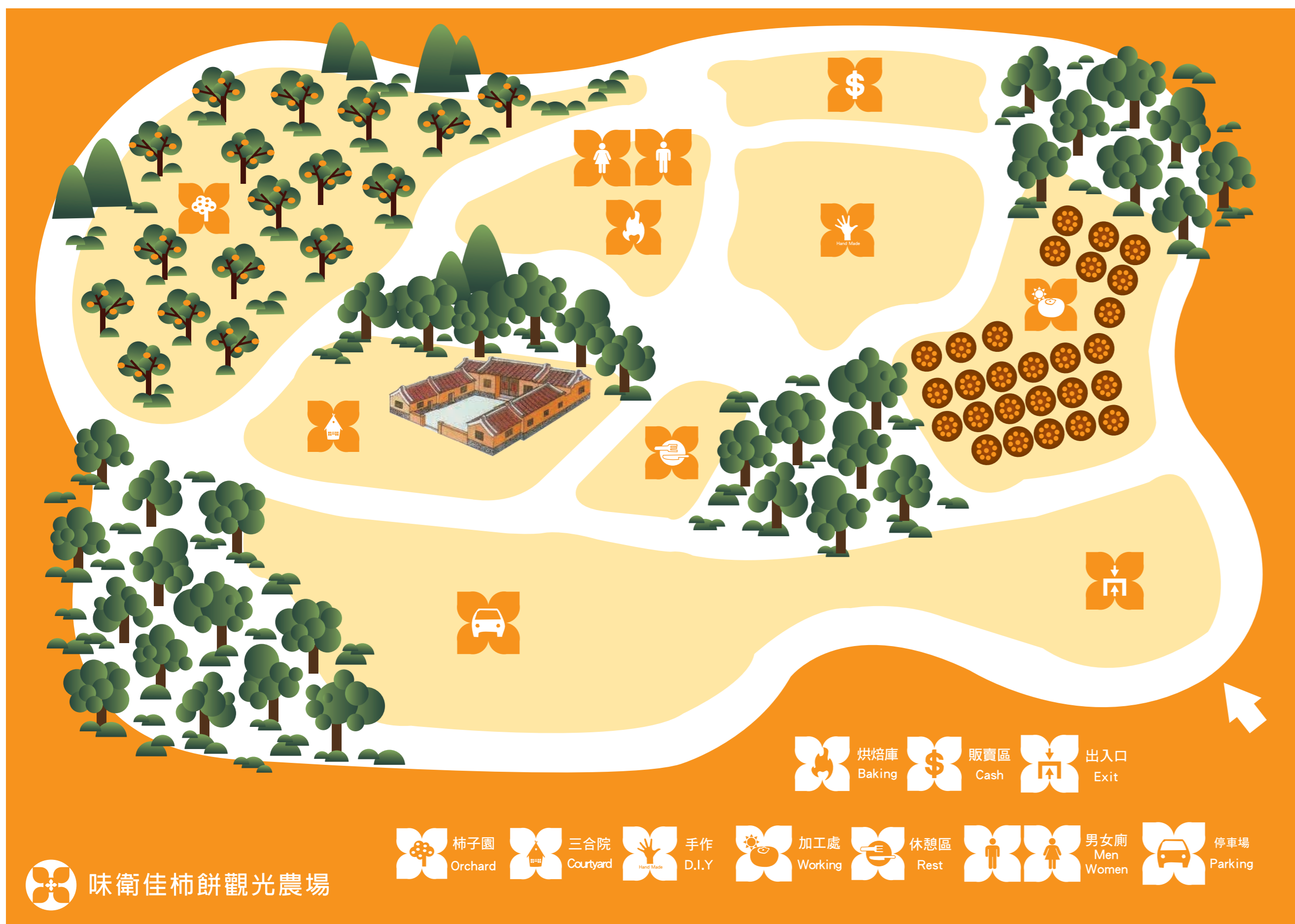


C100 M100 Y100 K100
R 0 G 0 B 0

名片



導覽圖



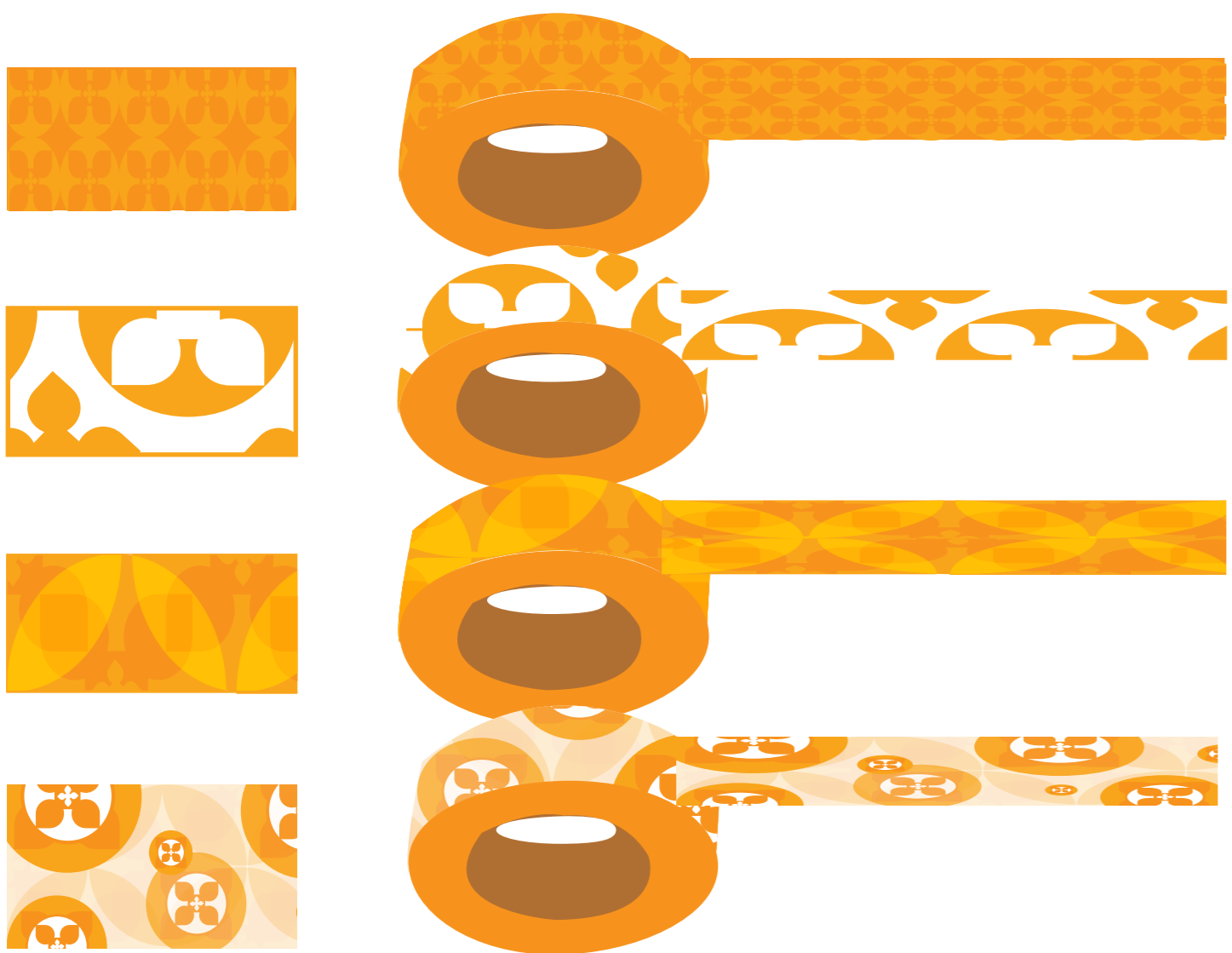
指標



特色商品



紙膠帶



酷卡



簡介

黃橙橙的柿子實滿於棚架上，正享受著日光浴，宛如金色小球一般，透過早秋特有的「九降風」與日曬，將這些黃金般的小圓果實彷彿經過大自然的魔術將其變化成金紅色的美味柿餅。而新埔味衛佳柿餅觀光農場傳承百餘年的特有柿餅加工文化，就是透過新埔獨特的天時與地利條件不斷的傳遞下去。

乘車資訊

開車：

- 中山高：可選擇由竹北交流道下 往新埔(12分鐘) 於新埔鎮中正路天主堂轉竹13鄉道，備指標可達。
- 北二高：可選擇由關西交流道下 往新埔(12分鐘) 於新埔鎮中正路天主堂轉竹13鄉道，備指標可達。

客運：

- 高雄：可選擇由竹六家站下 乘搭客運至竹北市區(5分鐘)，再轉乘新竹客運往新埔(10分鐘) (或直達於高橋站接駁客運至味衛佳柿餅(250元))
- 台鐵：可選擇由竹北站或新竹站下 轉乘新竹客運往新埔(竹北站約10分鐘 新竹站約25分鐘) (或於新竹站旁轉乘客運(5小時約350-500元) 前往新埔味衛佳柿餅(25分鐘))

計程車

對於味衛佳柿餅，如果選擇計程車卻又放心陌生計程車，味衛佳柿餅特約計程車，可直電0926799882 廖金貴洽詢！

聯絡電話：(03) 589-2352
營業時間：週一至週日 8:00 - 18:30
網址：http://liqiernews.blogspot.com/
地址：新竹縣新埔鎮草坑里11鄰草坑路一段243巷53號

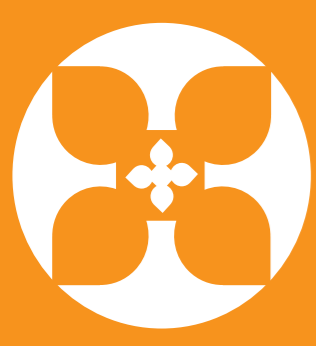
味衛佳

每年的九月至十一月
來到新埔味衛佳柿餅觀光農場
映入眼簾的是一幅幅詩情畫意的美景

味衛佳柿餅利用石柿、牛心柿及蜜柿加工製作柿餅為主，產品有柿餅、柿乾、柿露(數量有限)及柿子冰棒、洛神花冰棒、洛神花茶、柿乾養生雞湯、小吃、合菜等。在水果產季中並有水果禮盒伴手禮。旅客除了現場購買之外，也有宅配服務，團體大量訂購另有優惠，可直接洽店家。

戶外教學的項目有柿子布娃娃DIY、柿染、陶器彩繪、提柿餅DIY、柿餅加工製程及果園導覽解說，接受團體預約。

味衛佳柿餅觀光農場



心得

在設計發想標誌時就覺得困難重重，因為只能以柿子為設計發想，在多次討論後將標誌越來越簡化。在設計的過程有參考國外網站和LOGO書籍，但自己設計的和參考的還有一大差距。

在整體製作上我對於展版.名片.導覽圖等的編排也更加了解，一次次的修改讓整體看得更加完整了。雖然是使用我的設計做展出但我很感謝和我一起的組員朋友們，我們一起完成了特色產品與後續成品製作和展場佈置。看到這次展出和別人的作品比較起來我也感覺有很大的進步空間，但我們勝就勝在特色成品展出的比較多和團隊合作與默契吧!

展出照片

