

真好家調味料 補充包

黃凱敬
張玉婷
單曉涵
蔡佳芸

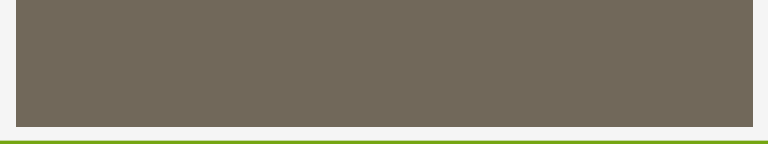
品牌宗旨

『真好家』品牌從事天然香辛調味料及調味食品研發、加工、製造、銷售。真好家就是『真好呷』，也就是真正美好的家，其必備之特質—「美食的家」，它代表幸福、溫馨、美滿的家。

商品資訊

- 真好家滷味香24g





市場分析

消費對象

以廚師或是家庭主婦為主要對象

品牌狀況

以調味料為主要商品、近年往料理包發展，商品在市面上有一定的知名度

銷售環境

大賣場、商店、各銷售通路

價格定位

30~100之間



優勢	在台灣已有一定的定位	於國外品牌包裝一致性	產品皆來自日本特殊調味料
劣勢	補充包裝簡陋	價格高	價格高
機會	品質長期穩定 在台灣已有固定的客源	調味種類皆來自國外，有多樣化	日本特殊的調味料也是大家所熟知
威脅	近幾年的調味料異軍突起，在種類上也更多樣化	價格略高，台灣人使用頻率不高	貨源不穩定

設計概念

- 原先的商品過於簡陋，但又呈現商品內容的真實性，所以我們在包裝上依然使用了鏤空的設計，並多加賦予各種不同的調味產品插畫，增加不同以往的趣味性
- 並多加禮盒系列，在產品上不只是只有家用而已，更賦予送禮之用

參考資料

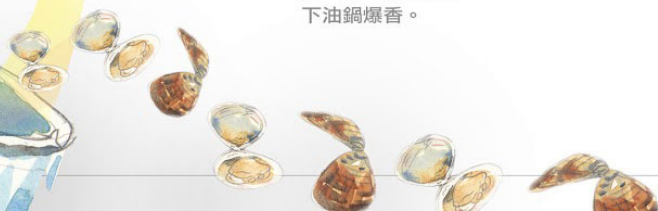




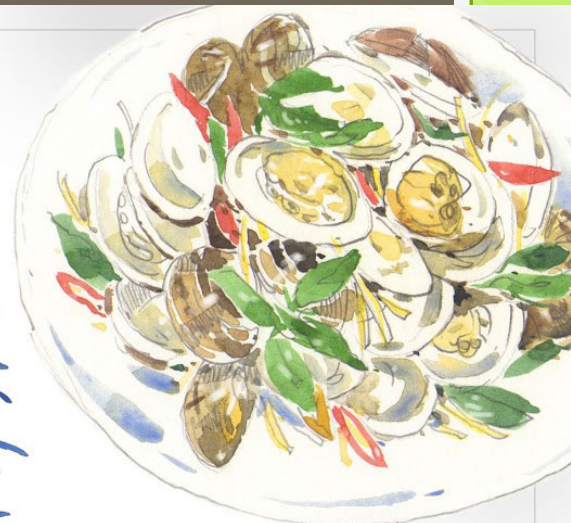
加入米酒、蛤蠣，
蓋上鍋蓋悶煮至蛤蠣打開，
撒上九層塔完成。



薑、蒜、辣椒少許，
下油鍋爆香。



酒蒸蛤蠣



林煥華 Hui-Hua Lin
2013

外婆的嫩薑醬菜

文圖 林家輝

外婆醃漬的醬菜，一直是家裡餐桌上的特色菜餚，
尤其是醃漬嫩薑的甘藷，
更是我們在外闖盪時念念不忘的家鄉味，
這次回鄉下老家，
正好趕上地頭自種的嫩薑採收，
趁此難得機會，
藉著手繪的方式把醃漬過程記錄下來。



鹽漬

按比例加入食鹽，
攪拌均勻讓薑塊都沾上鹽巴，
靜置1-2天，會瀉出水。

切塊

外殼薄薄剝成條，
切成適當的大小，放入火竈。



裝罐

裝到玻璃罐密封好保存，
即可食用，完成！

糖漬

加鹽糖水，依個人口味加入砂糖，
以及豆瓣，醃漬幾天即可。

去皮

將老嫩薑洗淨後，剝除外皮
褐色粗糙的部分，並剝除過多的芽，
右為去皮前，左為整理後的樣子。



風格設定



END