

1.主題：網路滷味店 LOGO 設計,名片設計, 產品包裝上之貼紙設計

2.名稱：牛滷房(Papa's home cooking)

3. 案件說明：

(1) LOGO 設計

(a). 風格：中式、日式、北歐簡約設計風格皆可，需有質感、搭配清楚的字、具高辨識度，盡可能符合本店的說明理念與販售對象(請見第 4 項店家說明與介紹)。

(b). 設計需求：

1.請將中文名稱放入 LOGO 設計當中，英文不一定要放入由設計師決定(若放入英文請以中文為主，英文為輔)。

2.配色由各設計師專業創作

3.若 LOGO 使用多種色彩設計，請同時提供不超過(含)三色之 LOGO 給予參考(用於後續貼紙、包裝袋印刷)

4.本店名牛滷房唸起來像牛乳房，切勿使 LOGO 有物化女性及猥褻的感覺。

5.請附上 LOGO 設計理念

6.此 LOGO 將會延伸至其他用途，如 FB 粉絲團、名片、包裝設計、網頁設計、DM 設計等，因此希望設計者在設計 LOGO 時，可將其因素一併列入考量，以利後續方便運用。

(2) 產品包裝上之貼紙設計

(a). 說明：由於商品處於試賣階段，尚未製作私版真空袋，因此先製作貼紙貼於產品的真空袋上面。

(b). 設計需求

1.尺寸：真空包裝約有四種尺寸規格：W:10cm X L:18cm、15x20、17x24、20x25，因此希望能有一相同大小之貼紙可以通用貼在這四種袋子上(但寬勿超過 9cm，長勿超過 16cm)

2.風格：搭配 LOGO 的設計風格

3.配色：由於真空袋為透明，請考慮貼紙顏色與後面產品顏色之搭配

4.貼紙內容：LOGO、Slogan(“爸爸私房菜 好吃不亂蓋”，若設計師有其他想法亦可)。連絡與訂購方式(電話、LineID、FB 粉絲團及 QR code) (設計師自行置入文字，得標後我方會再提供所需資料，請設計師套入名片資訊即可)。其他請參考附件 1.中貼紙務必包含之內容，品名與淨重此兩項請務必設計勾選式，後續可用筆勾選產品內容與淨重。

4.店家說明與介紹

(a). 本店說明：本店的商品是劉爸爸的拿手家常菜，由於劉爸爸喜歡研究烹飪，對於滷牛肉有其獨門的配方與技術，為了讓更多人能夠品嚐到此美味，因此開設網路通路販賣，商品以真空包裝為主，共有 3~4 種包裝大小。主要商品為滷牛

腱與滷牛肚兩項，後續亦會開發其他滷味商品。商品中的牛腱半牛半筋均勻分布，厚度適中，打開後可聞到滷汁的香氣，咀嚼時肉質多汁越咬越香，牛肚 Q 彈有嚼勁。

(b). 本店理念：本店提供給消費者的理念為「安心」、「美味」、「便利」、「服務」，透過安心的料理、簡易與方便的食用方法、便利的銷售管道，以及重視消費者的服務，所開設的網路滷味店。

(c). 店名由來：劉爸爸所賣的滷味因此使用「牛」、「滷」讓人清楚得知是賣滷味而牛肉為招牌菜，「房」有工作室、廚房的印象，店名「牛滷房」因此而來。

(d). 商品販售對象：20~50 歲上班族、勞工、家庭主婦(夫)，喜好利用網路購物或團購的網友。

5.備註

(a). 作品必須為原創，不得盜用或仿冒他人，**LOGO** 將申請商標等著作權，請勿抄襲他人作品或他公司他品牌 **LOGO**，以免觸法。如有侵犯他人著作權，由設計者承擔所有法律責任。若造成我司權益損害，設計者需負擔相關損害賠償。

(b). 得標結案後，設計師需配合 4 次以內修改其他細部項目，不得再另收取費用。

(c). 得標之設計作品，經由 **518** 契約成立買賣後，我方公司擁有該作品的知識產權，包括著作權、使用權和發佈權等，並有權對設計作品進行修改、組合和應用。設計者不得再向其他任何地方使用該設計作品或轉賣他人，本公司後續會申請商標專利權。

(d). 得標作品請於結標 5 日內提供可印刷、可編輯的原始檔及可更改大小，並附上相關字型檔。規格大小需能自由縮放，不失真、原始檔需交付 **AI**、**PSD**、**JPG** 檔，完成檔案必需符合送印刷的解析度 **300 DPI** 以上，若後續因配合印刷而須調整色彩（**CMYK** 等）或尺寸等問題，須協助修改。得標作品所有版權皆屬本公司所有。

(e). 若競標途中有任何問題，或不了解設計風格方向，歡迎設計師利用 **518** 問與答留言詢問或透過 **MAIL**、**line** 聯繫我方皆可。

(f). 如競標期間有滿意的作品，案件將會提前結案，歡迎踴躍投稿

(g). 後續仍有名片/產品包裝/海報 **DM**/網站設計等設計規劃，尋求未來長期配合之具設計品特色且高辨識度的設計師。

附件 1. 貼紙務必包含以下內容

LOGO

Slogan

電話、LINEID、FB 粉絲團、QRcode

品名: 牛腱 牛肚 高湯 其他()

淨重: 試吃包 150g 300g 500g 其他(g)

製造日期：請見包裝上標示

保存期限：冷藏 7 天、冷凍 30 天

食用方法：肉品解凍後即可食用，亦可放於高湯內加熱 3~5 分鐘，隨後可依個人喜好加入蔥花、辣椒

注意事項：

*開封後請儘早使用完畢，未食用完畢請冷藏或冷凍保存

*若需加熱請將產品取出後置於電鍋、微波爐等加熱器具或鍋具中加熱

*高湯請加水稀釋並加熱，依個人喜好調整濃淡