

《 架空の飲食店（ワズカフェ）の Web サイト制作 》

クライアントから制作依頼された仕事という前提のカフェ（喫茶店）の Web サイト。

デザインとコーディングを行い、実際にネット上で閲覧できる作品を作成する。

ウェブデザイン・ロゴの作成

ワイヤーフレーム及びデザインカンプの作成・ロゴデザイン

コーディング

html / css / JavaScript を組む

レスポンス対応

スマホサイズのデザインカンプ及びコーディング

《制作ポイント》

親しみやすく、明るくて開放感のあるカフェにしたかったので

全体的にスッキリとクリーンなイメージにデザインしました。

新店オープンとのことなので店内やメニューを出来るだけ分かりやすく、来てみたいと食べてみたいと

思ってもらえるように画像を多めに配置しています。

◇制作時間

11 日間 / 40 時間

・デザイン / 20 時間

・コーディング / 20 時間

◇制作環境

・ Illustrator CS5

・ Photoshop CS5

・ Visual Studio Code

WAS カフェのロゴ作成

WAS CAFE の WAS は【 With a Smile 】の頭文字。微笑みながらという意味をもたせました。

線の部分は笑顔の口元とフワフワとしたパン、そしてコーヒーカップをイメージしています。

思わず笑みがこぼれてしまうような美味しくて優しい時間をお過ごしていただけたらという思いを込めました。

ロゴの色はテーマカラーでもあるグリーン。この緑色はハッピーグリーンという名前の色がついています♪

With **A** Smile
= ほほえみながら

テーマカラー：ハッピーグリーン

スマイル♪



WAS Cafe
With A Smile



美味しいパン



美味しいコーヒー



スライド2



スライド3



ビジュアル・サンプル





メニューはデザインのレイアウトを自由にするため
実際にテーブルに置くメニューリストを想定し
イラストレーターで作成したものをアップして、サブナビより
それぞれのページにジャンプ出来る設定にしています。





- Home ホーム
- Concept コンセプト
- Menu メニュー
- Shop info お店について
- Contact お問い合わせ

お家へお越しください



香りも味も妥協しない

世界各地の豆をブレンドし、独自の焙煎技術でオーガニック豆を焙じて新鮮なエスプレッソ、エグゼクティブの豆をブレンドしています。オーガニック豆はトリップルまで、熟練した焙煎士、豆の選別、焙煎、冷却の過程を徹底して品質を追求し続けています。



こだわりのルワン産を使った自製パンも当店の自慢です



お店にはすべて自製パンのルワン産を使用したフランス産のパンを使用しています。お菓子の材料もすべて自製です。自製パンはこだわりのルワン産のパンを使用しています。自製パンはこだわりのルワン産のパンを使用しています。自製パンはこだわりのルワン産のパンを使用しています。

すべてのお客様にやさしい場所をつくります

障がい者の方にも、高齢の方にもやさしい場所をつくりたいと考えています。お一人お一人のニーズに応じた対応を徹底し、みなさまが安心して過ごせる場所をつくりたいと考えています。



店主プロフィール



お店のコンセプトは「WAS Cafe」です。お菓子の材料もすべて自製です。自製パンはこだわりのルワン産のパンを使用しています。自製パンはこだわりのルワン産のパンを使用しています。自製パンはこだわりのルワン産のパンを使用しています。

ロゴについて

WAS Cafeのロゴは「WAS」の文字と、お菓子のイラストが特徴です。お菓子のイラストは、お店のコンセプトを表現しています。お菓子のイラストは、お店のコンセプトを表現しています。お菓子のイラストは、お店のコンセプトを表現しています。



- Home ホーム
- Concept コンセプト
- Menu メニュー
- Shop info お店について
- Contact お問い合わせ

お家へお越しください

お店について

所在地	〒012-2456 宮城県名取市太白区種田本町00-00
電話番号	000-0000-0000 予約専用：0120-000-000
営業時間	平日 7:00~21:00 土日祝 7:00~23:00 モーニング（平日のみ） 7:00~11:00 ランチ（平日のみ） 11:00~14:00
定休日	毎週火曜日（祝日も除く）
席数	テーブル席 40席 カウンター 10席
駐車場	20台



- Home ホーム
- Concept コンセプト
- Menu メニュー
- Shop info お店について
- Contact お問い合わせ

お家へお越しください

お問い合わせ

ワズカフェでは、お菓子のご予約、お誕生日のお祝いやギフトのご相談などを随時受け付けております。お気軽にお問い合わせください。

お名前（必須）

メールアドレス（必須）

お電話番号

お問い合わせ種類
 本店の予約 質問のご相談 その他

お問い合わせ内容

「プライバシーポリシー」に同意いただける場合は「同意する」にチェックを入れて、お問い合わせ内容を送信してください。の同意する

送信する

レスポンス対応デザイン



 Home ホーム	 Menu メニュー	 Contact お問い合わせ
 Concept コンセプト	 Shop info お店について	 News お知らせ

【お知らせ】

.....
2023年3月15日(水)
プレオープン当日にご来店いただくお客様へ
.....

2023年3月10日(金)
11/22 ワズカフェ プレオープン! 近所のみなさまをご招待いたします
.....

2023年3月8日(水)
新型コロナウイルス感染予防対策について2
.....

2023年3月5日(日)
アルバイト(キッチン・ホールスタッフ)募集
.....

2023年3月1日(水)
ワズカフェのウェブサイトを開設しました

ワズカフェ 愛知県名古屋市天白区植田本町 00-00
このサイトは架空のサイトになります。
このページで使用している写真は全てサンプルです。

グローバルナビをハンバーガーメニューにして残しつつ、
トップページにもコンテンツをスプリングボードで
表示することで、初回訪問者にも分かりやすいつくり。

※レスポンスはデザインカンパのみでコーディングなし



香りも味も妥協しない、看板メニューの オリジナルブレンドコーヒー



世界各地のカフェやコーヒーの産地を巡り歩いたオーナーが
自信を持って選び抜いたコロンビア産・エチオピア産の豆を
ブレンドしています。オーダーごとにドリップしますので、
淹れたての香りと、酸味・苦味・コクが調和した奥深い味を
お楽しみください。

こだわりのルヴァン種を使った 自家製パンも店の自慢です



当店のパンはすべて自家製酵母のルヴァン種を用いた
フランスの伝統的な製法で作られます。小麦の旨味と酸味が
しっかりしており、噛みしめるほどに風味が増していくのが特
長です。定番のクラシック食パンやバゲットのほかにも、
ランチタイムにはボリュームたっぷりのお惣菜をサンドした
限定パンが店頭と並びます。

ワズカフェ 愛知県名古屋市天白区植田本町 00-00
このサイトは架空のサイトになります。
このページで使用している写真は全てサンプルです。