

1. 主題：Logo 修圖，產品貼瓶標籤設計，陶瓷醬油壺貼花紙圖樣設計
2. 公司名稱：新萬豐醬業有限公司
3. 產品說明：100%天然食材 純黑豆臺灣古法手工釀造醬油
4. 案件內容：
 - i. Logo 修改 – 修改字樣設計。
 - ii. 產品標籤紙(標籤紙分 大瓶標籤, 小瓶標籤) 平面部份設計上最高範圍: 大瓶最高 120(H) mm, 圓周約 190(L)mm, 小瓶最高 76(H)mm, 圓周約 136(L) mm(標籤設計形狀不限, 不要超過此區域就好), 瓶蓋附近設計範圍不限。
 - iii. 陶瓷醬油壺貼花紙圖樣設計。
5. 公司說明介紹：新萬豐醬業有限公司 傳承自擁有 70 年以上經驗的斗六萬豐醬油老廠，萬豐醬油為新萬豐醬業有限公司負責人祖父-吳朝陽所創立，距今約有 72 年歷史了(民國 24 年創辦人當學徒製作醬油，民國 27 年後與另兩位友人合資成立工廠，後來分拆而於民國 29 獨立創立萬豐醬油工廠至今) 70 年代當時為斗六當地最負勝名的醬油醬料廠，目前傳承至今為第三代。由於第二代分拆後因無完整工廠條件能獨力完成所有製程，現為求傳承並延續完整古法釀造工藝與追求突破創新，成立本新創公司重建台灣古法工藝，建構產品及延續品牌(目前主力產品仍為醬油，將擴充為相關醬料以及黑豆等豆類農產相關的食品)，秉持著誠信務實與崇尚自然為本的經營理念，力求為客戶提供更高品質、合理價格的產品，提供消費者產自台灣，真正純天然健康、且珍惜與愛護地球資源的臺灣好醬油與醬料。對於產品的原料與產出品質皆嚴格把關，醬油原料使用 100% 黑豆，完全不混合黃豆或任何其他豆粕等加工品。對於產品則堅持 100% 全天然食材釀造，無任何人工添加物，不含防腐劑、甘味劑、調味劑與醬色等。包裝上使用成本較高的玻璃瓶，進行高溫殺菌後才能出貨(塑膠容器高溫殺菌會有塑化溶出物疑慮)。製造上遵循台灣的傳統古法手工乾式釀造(非目前坊間決大多數廠商為求縮短發酵時間與產量而採用仿日(大陸)式的加鹽水下缸)，日曝發酵堅持使用陶缸，不使用玻璃纖維塑膠或鋼鐵製容器，入陶缸日曝至少 180 天，耗費時間長且成本高，醬味深沉而耐煮，能越滷越香，最能把純真自然且深厚的風味表現出來，用心堅持端出真正的好產品。
6. 瓶身參考例圖：

大瓶(420cc): 使用台玻之 420cc 三芽口醬油瓶 : ref.
http://www.taiwanglass.com/product_detail.php?langeno=tw&sid=112&id=463

大瓶瓶蓋為紅色: 如附件

小瓶(120cc): 如附件

陶瓷醬壺瓶 : 如附件
7. 注意事項：
 - 訴求: 使用 100% 全天然食材, 100%純黑豆與台灣古法手工釀造。
 - 此委託產品為醬油之頂極品, 希望用色與設計上力求精緻典雅大方(不要花俏)。

- 作品必須為原創，不得盜用或仿冒他人，本公司將申請商標專利權。
- 得標交稿前必要時能提供最少兩次的微幅修飾或修正的機會，並能協助完稿給工廠印製。
- 選出的得標作品後請交付可印刷與可編輯的 AI 原始檔。
- 我方將有該得標作品的版權產權，包括著作權、使用權等等。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。

8. Logo 設計注意事項：

- Logo 為(圓吳)圖樣與“萬豐醬油”字樣，原舊樣式參考如附件。請協助小幅更改“吳”字成新 logo，“吳”要能輕易辨識，圓圈樣式則不變(一厚一細圈)顏色也不變(紅)，圓圈與字大小比例則皆可以改變。“萬豐醬油”字樣則請重新設計，顏色也可以變更，請提供直式書寫與橫式兩個樣式，完稿規格大小能自由縮放。

9. 標籤設計注意事項：

- 瓶身標籤設計說明：設計上不一定得全部用上瓶身平面的最高範圍，請設計師自行依整體設計美感做安排，形狀不拘。瓶蓋範圍部份因環保考量擬不採用塑膠包膜，所以希望可以有小標籤配合(參考範例如附件)，請自行發揮創意。平面部份因為若超過最高範圍將會使紙張貼到非平面區域，而造成紙張黏貼時無法貼平，請留意。另外長度則是希望要留空隙讓使用者可以方便看出目前還有多少醬油量，因此請不用整個圓周都用(貼)滿
- 需有 Logo，橫式或直式書寫皆可，大小位置皆不拘，依設計師設計。
- 需有方形回收圖樣，與採用環保油墨的豆芽符號。
- 需有以下文字(放於不同區域)：(設計師可根據設計概念再新增其他文字或小幅修飾描述)

主要產品文字：(注意大瓶標籤與小瓶的不一樣)

- (大瓶標籤)100%黑豆手工釀造醬油
- (小瓶標籤)100%黑豆手工釀造醬油精
- (大瓶標籤)black bean soy sauce
- (小瓶標籤)elite black bean soy sauce
- (大瓶標籤)420ml
- (小瓶標籤)120ml

特色描述文字 (主要用於大標籤，小標籤視設計可全省略或僅截用少部份文字)：

- 超過一甲子的釀造工藝傳承，台灣古法手工釀造
- 黑豆入陶甕不添加鹽水，醬油產出味甘色濃最道地

衛生描述文字：(使用一圓形狀，分上下兩部份使用以下文字)

- (上半) 黑豆 100% 使用
- (下半) 防腐劑，甘味劑，色素 無添加

成份與期限提示區 (內容量部份：注意大瓶標籤與小瓶的不一樣)：

- 主要成份：精選黑豆，天然海鹽，糖，水
- (大瓶標籤) 內容量：420 毫升
- (中小瓶標籤) 內容量：120 毫升
- 有效日期：標示於標籤

- e. 未開封常溫下保存期限三年
- f. 本產品不含防腐劑，開封後請冷藏
- g. 製造地：台灣
- h. 本產品為純釀造製成，久置會產生蛋白質沉澱，無關品質，敬請安心使用
- i. (大瓶標籤 only)Ingredients: Black Soybean, Sea Salt, Sugar, Water
- j. (大瓶標籤 only)Made in Taiwan

公司訊息區:

- a. 新萬豐醬業有限公司
- b. 高雄市鳳山區光華路 29 號 1 樓
- c. 服務電話: 07010015666

營養標示: (大瓶標籤) 請用表格顯示

- a. 營養標示 Nutrition
- b. 每 100ml
- c. 熱量 Calories 154 大卡
- d. 蛋白質 Protein 9.1 公克
- e. 脂肪 Total Fat 0.2 公克
- f. 飽和脂肪 Saturated Fat 0 公克
- g. 反式脂肪 Trans Fat 0 公克
- h. 碳水化合物 Total Carbohydrate 29.1 公克
- i. 鈉 Sodium 4505 毫克

營養標示: (小瓶標籤) 請用表格顯示

- j. 營養標示 Nutrition
- k. 每 100 公克
- l. 熱量 Calories 139.2 大卡
- m. 蛋白質 Protein 8.0 公克
- n. 脂肪 Total Fat 0.0 公克
- o. 飽和脂肪 Saturated Fat 0.0 公克
- p. 反式脂肪 Trans Fat 0.0 公克
- q. 碳水化合物 Total Carbohydrate 26.8 公克
- r. 鈉 Sodium 3670.0 毫克

10. 貼花紙圖樣設計注意事項：

- 主要用於陶瓷醬油壺的貼花燒製，壺肚(即最胖的區域)部份約莫 1cm 範圍因弧度過大，不容易貼平，設計上請避開此區較好，若用到的話範圍要很小才行。訴求簡單精緻。
- 請在設計的花紋圖案中巧妙加入微小的“萬豐醬油”字樣，形狀大小位置皆不拘，依設計師設計。
- 因燒製成本控制，用色需精簡，設計與色調上能與貼瓶標籤配合最好。
- 醬油壺兩面皆會貼，可同樣式或不同樣式搭配。