

A top-down view of a matcha tea preparation scene on a dark wooden surface. On the left, there are three small dark bowls filled with green tea, a wooden bowl of matcha powder, and two bamboo scoops (chawan) also containing powder. A white ceramic teapot is on the right. The central text is on a white rectangular background with decorative green and yellow dots and leaves.

ONLY GREEN TEA PHOTOSHOP

C14ST06 김예림

CONTENTS

GREEN TEA를 선택한 이유(1P) 01 

각 단락별 구성 방식(2P-4P) 02 

1. GREEN TEA를 선택한 이유

좋아하는 계절의 색깔로 상세페이지를 꾸며보고 싶었고,
제주산 녹차의 특별함과 다양한 효능, 먹는 방법을 전달함으로써
다양한 콘텐츠 표현 방법을 보여줄 수 있다고 생각했기 때문에
GREEN TEA를 주제로 선정하여 상세페이지를 만들게 되었습니다.



2. 각 단락별 구성 방식

상세페이지 바로 가기

첫번째,



- 1 깔끔한 맛이라는 것을 강조하기 위해서
깔끔한 방 안의 배경을 만들어 배치했습니다.
- 2 가장 강조하고 싶은 두 가지 특징을
오른쪽 옆에 스티커처럼 배치함으로써
각인 될 수 있도록 하였습니다.

2. 각 단락별 구성 방식

상세페이지 바로 가기

두번째,



- 1 대표 효능들을 **아이콘**으로 눈에 띄지만 간결하게 배치하며, 소비자들의 녹차 구매에 도움을 줄 수 있도록 하였습니다.
- 2 효능들과 함께 '소중한사람에게 제주의 자연을 선물하세요' 라는 문구를 넣으며, 선물용으로의 구매율도 높일 수 있도록 하였습니다.

2. 각 단락별 구성 방식

상세페이지 바로 가기

세번째,

ABOUT PRODUCT

어린차잎을 일반 녹차보다 50~80초 길게 고온증기로
충분히 찌서 만들어 찬물에 잘 우려냅니다.



HOW TO DRINK



정수기 이용시

찬물 1L에 1~2개를 넣고
30분 경과 후 음용하세요.



생수 이용시

500ML 생수에 1개를 넣고
수회 흔들어 음용하세요.

- 녹차의 진한 맛으로 음용하기 불편하면 물을 보충해서 드시면 좋습니다.
- 우려낸 차는 냉장고에 보관하여야 맛과 향이 오래 유지됩니다.
- 우려낸 차에서 생기는 침전물은 가루녹차입니다.

- 1 먹는 방식에 대해 명확하게 파악할 수 있도록 녹차 티백 아이콘과, 각 이용 방법에 하이라이트를 주었습니다.
- 2 회색 배경에 하얀색 박스를 이용하면서 먹는 방법에 대해 강조하고자 하였습니다.

THANK YOU

