

人は目線に敏感

同じ顔でも、目線が正面に来ている方が訴求力が高くなる。目線がはずれているものは自然な雰囲気。



目線の先に何があるかも重要



シンメトリーとアシンメトリー

シンメトリーだと安定



アシンメトリーだと画面に動きが



トリミングによる印象の違い

引きで物語世界を感じさせる



猫のキャラクターを際立たせる



整然とした形で使うか、切り抜くか

角版で整然と、きちんとした印象に



整然とした形で使うか、切り抜くか

切抜きを使ってポップさや動きを出す



整然とした形で使うか、切り抜くか

同じ形を並べる



5/20 OPEN

patisserie
Bonheur
パティスリー・ボヌール

5/20、渚町に新しいスイーツショップ「パティスリー・ボヌール」がオープン。世界的製菓コンクールで入賞したパティシエが、厳選した素材と旬の果物で作る幸せの味のケーキを、どうぞご賞味ください。

Open記念 初夏のフルーツタルトフェア
5/20(Fri) ~ 6/5(Sun)
通常価格 525円 → 特別価格 420円 (税込)

こだわりの牛乳とバターでサクサクに焼き上げた生地、季節のフルーツをたっぷり乗せたボヌール自慢のタルトです。

〒556-0017
大阪市浪速区湊町 2-1-7
TEL: 06-6648-6623

営業時間: 10:00-20:00
定休日: 水曜日

地下鉄新橋なんば駅
30A番または 32番出口から
徒歩 5分

切り抜きで際立たせる



B
patisserie Bonheur

5/20 Open

5/20、湊町に新しいスイーツショップ「パティスリー・ボヌール」がオープン

パリの世界的製菓コンクールで入賞したパティシエが、厳選した素材と旬の果物を使って作る幸せの味のケーキを、どうぞご賞味ください。

Opening Campaign

5/20(Fri) ~ 6/5(Sun)
初夏のフルーツタルトフェア
通常価格 525円 → 特別価格 420円 (税込)

こだわりの牛乳とバターでサクサクに焼き上げた生地、季節のフルーツをたっぷり乗せたボヌール自慢のタルトです。

パティスリー・ボヌール
〒556-0017
大阪市浪速区湊町 2-1-7
TEL: 06-6648-6623

営業時間: 10:00-20:00
定休日: 水曜日

地下鉄新橋なんば駅
30A番または 32番出口から
徒歩 5分

ロジカルと感性

