

# ラーメン屋 「醸」

## 制作発表

### 目次

- ・ Order . . . 1p
- ・ 製作の流れについて . . . 2p
- ・ サイトマップ . . . 3p
- ・ webサイトイメージ図 . . . 4-8p
- ・ 管理画面イメージ図 . . . 9p

# Order



つけ麺屋  
TSUKEMENYA JOE

醸

## つけめん屋 「醸」

岐阜県各務ヶ原に新規オープンするつけ麺専門店。前店舗の天ぷら屋「furrito」の雰囲気や踏襲しつつ、新しいつけめん分野でこだわりまくりな麺、スープ、チャーシューを提供する。

### ・ サイト制作の目的

安心感のある常に分かりやすい状況を作りたい。お店の雰囲気や、メニューが分かりやすい。お知らせページの役割を作りたい。

### ・ ターゲット

前の店メイン30代~40代男性、現状9対1で男性。女性の方でも安心して入れるようなアットホームな雰囲気を作りたい。目標はターゲットは30~40代男女。(男性6:女性4の比率を目指します。)店内の雰囲気にこだわっている。

# 制作の流れについて

## ①ヒアリング

- ・サイトを作成したい理由や背景。
- ・ビジネス内容（商品内容・味や素材に対するこだわり・お店のコンセプト、歴史など）。
- ・客層、ターゲット層（年齢・性別・地域・集客狙う時間帯など）。

## ②企画・コンセプト設計

- ・キャンペーンサイト、ブログサイトの制作など。

## ③ワイヤーフレーム・サイトマップの設計。

- ・サイトマップ・・・サイト全体の構成図。
- ・ワイヤーフレーム・・・各ページ、ナビゲーションなどの配置設定。

## ④TOPページデザイン制作

- ・全体のカラー選定、サイトの世界観を決める。
- ・クライアントにデザイン案を提示するときに使用する。

## ⑤主要ページデザイン制作

- ・こだわり、メニュー、お知らせ、店舗情報のデザイン。
- ・管理画面のデザイン

## ⑥フロントエンド開発（コーディング）

- ・HTMLでサイトの骨組みを作る
- ・CSSでレイアウトの作成、レスポンスの対応
- ・javascriptでスライドショーやメニューの動きなどをつける
- ・PHPでメニューのカテゴリー一覧の出力やお問い合わせフォームの構築を行う

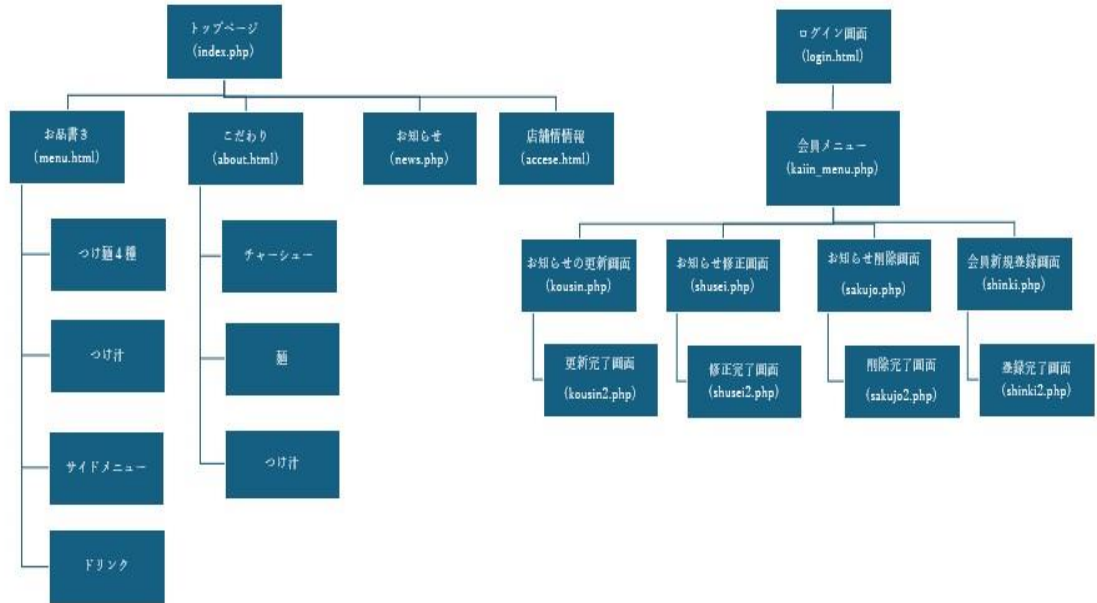
## ⑦動作検証

- ・バグのチェックやレイアウトや文章などの微調整。

## ⑧公開(5月17日)

# サイトマップ

## サイトマップ



### トップページ

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/index/index.php>

### こだわり

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/kodawari/kodawari.html>

### メニュー一覧

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/menu/menu.html>

### お知らせ

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/news/news.php>

### 店舗案内

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/access/access.html>

### HP管理画面

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/kanri/login.php>

(id : tsukemen パスワード : 1234)

# トップページ

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/index/index.php>

## ★トップページのコンセプト

- カラー選定でベースが灰色、メインが白、黒。アクセントが木目調の茶色ということに決定し、全体的にモダンで落ち着いたデザイン。
- トップページにWEBサイト全体の大まかな内容を載せていて、各ページに移動しなくても基本情報を取得できる構造。



- スクロールするナビゲーションバーが常に画面上部に表示されるようになっており、他のページへ移動しやすくなっています。

- ポップアップ情報へのリンクを設置し、最新の情報を取得できる。

### ★Point!

店主の画像をイラスト風にphotoshopで加工し、サイトの雰囲気壊さず、店主の情報を掲載。

- こだわりページやお品書きへの興味を持ってもらうため、画像を大きめに配置。

# トップページ

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/index/index.php>



クライアントより店内の雰囲気  
を重視しているとのことなので大き  
めに配置。



## 店舗案内

日本橋区と神保町を結ぶ橋本からほど近い、  
ホフメ屋敷の裏手にある、  
イオンモール南船場5階に位置しており、  
買い物ついでにお立ち寄りいただけます。

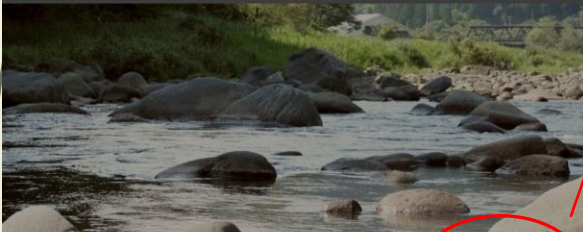
お出掛け

詳細

## お知らせ

- 2024.04.15 【抽選会キャンペーンのお知らせ】
- 2024.04.15 【感謝祭つけ麺600円セール】
- 2024.04.15 5/10(水) 営業時間変更のお知らせ
- 2024.04.15 【クラウドファンディング支援者一覧】
- 2024.04.15 【初夏期間限定「和風つけ麺」販売開始】

全て見る



トップ

お品書き

こだわり

お知らせ

店舗情報



tsukemen-joe.co.jp

©2024 Tsukemen Inc. all right reserved.

閲覧者が分かりやすいよう、周辺  
情報と外装写真を配置。

インスタグラム、公式ラインへの  
リンクを配置。QRコード対応



# トップページ（レスポンス）

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/index/index.php>

Point!

★店主の特にこだわられている肉(チャーシュー)や、セットメニューの画像のインパクトを出すためにワイドを100%で配置。



岐阜で愛されてきた老舗「和風料理 後藤家 高島屋店」をはじめ、洋食店、てんぷら専門店などで約30年余り経験を積んだ店主が作るつけ麺屋が2024年にオープンしました。

手間暇かけて愛情を込めて作る4種類の肉料理。全粒粉と米粉から選べる麺。素材の旨味が凝縮された濃厚魚介豚骨のつけ汁。

全てにこだわった自慢のつけ麺をぜひご堪能下さい。



## 商品メニュー紹介



肉祭りの極醃



鶏天・チャーシューの特醸MIX



塩麹鶏天の醃

お品書き一覧



## 店舗案内

百十郎桜と呼ばれる桜並木からほど近い、カフェ風な佇まいのお店。イオンタウン各務ヶ原の東に位置しており、買い物ついでにお気軽にお立ち寄りいただけます。

お品書き

詳細

## お知らせ

2024.04.15 【施粥献金キャンペーンのお知らせ】

2024.04.15 【感謝祭つけ麺600円セール】

2024.04.15 【6/70(水) 営業時間変更のお知らせ】

2024.04.15 【クラウドファンディング支援者一覧】

2024.04.15 【初夏特別限定「和風つけ麺」販売開始】

全て見る



トップ  
お品書き  
こだわり  
お知らせ  
店舗案内



tsukemen-tel.jp  
©2024 Tsukemen Inc. All right reserved.

# こだわり

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/kodawari/kodawari.html>



様々な肉料理や煮込み料理の経験と、天ぷら屋でご好評頂いた発酵調理と天ぷらを各務ヶ原市のお世話になったこの同じ場所から、夢は全国へ！



高品質な醤油麹を使った新開発の醤油麹炭火焼きチャーシューなどの「こだわり」、こだわりの発酵調理を活かします。

（醤油麹炭火焼きチャーシュー）

岐阜県産豚肉を一度も冷凍することなくチルド状態で仕入れ、その最高の豚肉を醤油麹とオリジナル炭火で煮込み、炭焼きでじっくり焼き上げた高級品です。炭焼きの香をお楽しみください。

（相牛もも肉ローストビーフ）

ローストビーフに一番肉の部位のもも肉を、相牛から選び、熟成させています。ブロック肉をフラインでしっかり表面を焼き付け焦げ目を過ぎず、高温のオーブンでさらに焼き余熱も使いしっかりと本格的になっております。

>>>お品書きへ



（卵の麺）

九州産小麦を使用し、なめらかな舌触りとモチモチ感のある麺に仕上げました。またニュージーランド産ゴールデン種のアマニをたっぷりローストし粉にしたアマニを配合しています。アマニには今話題のオメガ3（n-3系脂肪酸）のひとつであるα-リノレン酸、食物繊維、アマニタン（ポリフェノールの一種）が豊富に含まれています。この麺を大人気お楽しみいただくため、麺を滑く仕上げ、細く切り出し「きしめん」のような特徴的な麺に仕上げました。

（米の麺）

国産のうるち米を微粉末にした良質な米粉と、日本名水百選の一つに含まれる岐阜県岐阜市、長良川の伏流水を使用し特許製法で作られた米粉麺です。

>>>お品書きへ



洋食店当時、セツに添えていたスープと手作りのビーフシチューやカレーの匂い、香味野菜と共に、すじや牛骨、鶏ガラなどで試作を繰り返し、スープのだしをとる研究は毎日でした。

若いラーメン屋さんのスープでどうやって旨みを引き出すんだろう？と試作の繰り返しで作り出すスープの旨みの魅力に、興味をもちました。

この頃から休みの日に、美味しく飲むスープの勉強を、食べ歩きとSNSやら本で確認しつつ徐々に始め、試行にハマりました。

洋食店から天ぷら屋になりましたも個人的な研究はコッソリと続き、店での積み上げの「煮込み」経験を活かし、少しづつスープの味が良くなりました。

>>>お品書きへ

トップ  
お品書き  
こだわり  
お知らせ  
店舗情報

tsukemen-hoe.co.jp  
©2024 Tsukemen-hoe, all right reserved.



高品質な醤油麹を使った新開発の醤油麹炭火焼きチャーシューなどのお肉料理に、こだわりの発酵調理を活かします。

（醤油麹炭火焼きチャーシュー）

岐阜県産豚肉を一度も冷凍することなくチルド状態で仕入れ、その最高の豚肉を醤油麹とオリジナル炭火で煮込み、炭焼きでじっくり焼き上げた逸品です。炭焼きの香をお楽しみください。

（相牛もも肉ローストビーフ）

ローストビーフに一番肉の部位のもも肉を、相牛から選び、熟成させています。ブロック肉をフラインでしっかり表面を焼き付け焦げ目を過ぎず、高温のオーブンでさらに焼き余熱も使いしっかりと本格的になっております。

>>>お品書きへ



（卵の麺）

九州産小麦を使用し、なめらかな舌触りとモチモチ感のある麺に仕上げました。またニュージーランド産ゴールデン種のアマニをたっぷりローストし粉にしたアマニを配合しています。アマニには今話題のオメガ3（n-3系脂肪酸）のひとつであるα-リノレン酸、食物繊維、アマニタン（ポリフェノールの一種）が豊富に含まれています。この麺を大人気お楽しみいただくため、麺を滑く仕上げ、細く切り出し「きしめん」のような特徴的な麺に仕上げました。

（米の麺）

国産のうるち米を微粉末にした良質な米粉と、日本名水百選の一つに含まれる岐阜県岐阜市、長良川の伏流水を使用し特許製法で作られた米粉麺です。

>>>お品書きへ



洋食店当時、セツに添えていたスープと手作りのビーフシチューやカレーの匂い、香味野菜と共に、すじや牛骨、鶏ガラなどで試作を繰り返し、スープのだしをとる研究は毎日でした。

若いラーメン屋さんのスープでどうやって旨みを引き出すんだろう？と試作の繰り返しで作り出すスープの旨みの魅力に、興味をもちました。

この頃から休みの日に、美味しく飲むスープの勉強を、食べ歩きとSNSやら本で確認しつつ徐々に始め、試行にハマりました。

洋食店から天ぷら屋になりましたも個人的な研究はコッソリと続き、店での積み上げの「煮込み」経験を活かし、少しづつスープの味が良くなりました。

>>>お品書きへ

★つけ麺屋 「醸」様の特にこだわられている肉（チャーシュー）、麺、つけ汁に焦点をあて、より詳しい製造工程や材料を説明している。

★画像はスライドを付けることで閲覧者により多くの情報を与えます。また、見た目をシンプルにすることができます。

# メニュー

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/menu/menu.php>

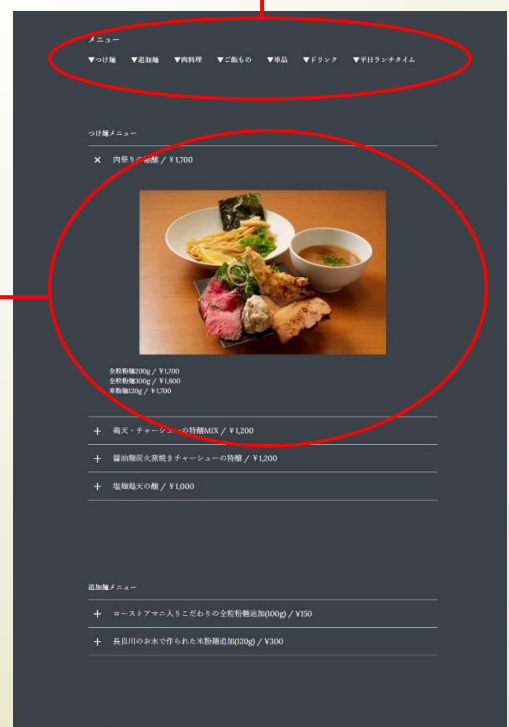


★メインメニューとなる4種類のつけ麺を大きくPRし、簡単なメニュー説明を記載しました。  
また、全体的に見やすくなるように幅や書き出し位置をすべて揃えました。

★各メニューに飛べるように見出し一覧を作成し、リンクを付けました。

★メニュー名をクリックすると下のボーダーが下がり、画像が表示され、麺の量や種類ごとの料金も見れるようになっています。もう一度メニュー名を押すと元に戻ります。

★メニュー一覧も全て幅を揃えています。



# メニュー レスポンシブ

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/menu/menu.php>



肉祭りの極楽 1,700円(税込)

「焼く、煮る、蒸す、揚げる、炒」のこだわり手作り肉料理全てが味わえる、「つけ麺屋 焼」の平柳の最高峰！絶叫の旨さのメニューです。

★文字が小さくなり過ぎないようにメニューと詳細を縦並びにしました。



焼天・チャーシューの特選MIX 1,200円(税込)

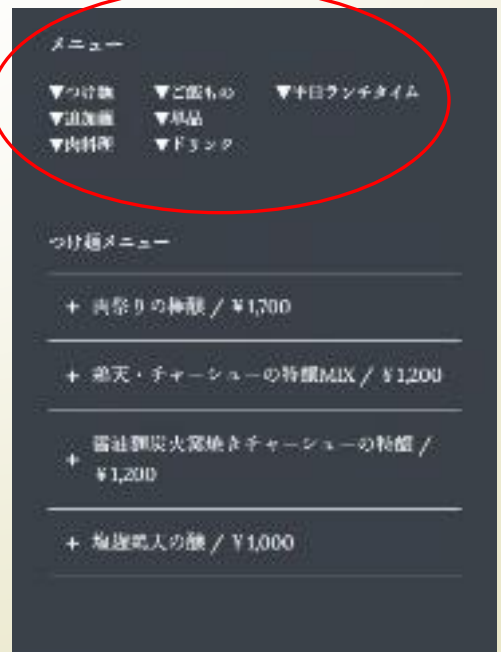
醤油燻などできちんとろくに減らかく長時間煮込み、香りの良さを厳選した岩手県産ナツメで焼いた「醤油燻炭火焼きチャーシュー」と、厳選塩けで醤油燻炭火用の天ぷら新からの名物「椒鹽焼天」、この両方をご堪能下さい。

★見出し一覧を3列にしました。その他は携帯で見やすい文字の大きさになるように調整しました。



醤油燻炭火焼きチャーシューの特選 1,200円(税込)

醤油燻などできちんとろくに減らかく長時間煮込み、香りの良さを厳選した岩手県産ナツメで焼いた「醤油燻炭火焼きチャーシュー」をご堪能下さい。



# お知らせ

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/news/news.php>



## ●デザイン

色合いはシンプル、行間を広めにすることでお知らせの内容が読みやすいように意識しました。

## ●管理画面との紐づけ

管理画面を使って日付、タイトル、写真、内容のデータを新規作成・編集・削除できるようになっています。

SNSのアイコンをクリックすると、各リンクに飛ぶQRコードが拡大して表示されるように実装しました

# 管理画面

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/kanri/login.php>  
(ID:tsukemen パスワード:1234)

●Php My Adominを使用して、データベースの情報をサイトに出力できるようにプログラミングしました。

●管理画面の機能

- ・お知らせ新規作成・編集・削除
- ・トップページに載せるポップアップ情報の更新
- ・お品書きの新規作成・編集・削除

## 【ログイン画面】

つけ麺屋 謹 HP管理画面

ログイン画面

ID	tsukemen
パスワード	****

ログインする

@2024tsukemenjoe.int

・サイトのカラーベースを参考にし、全体的に落ち着いた色合いを採用

## 【メニュー】

つけ麺屋 謹 HP管理画面

ログアウト

お知らせメニュー

お知らせ新規登録	お知らせ一覧	ポップアップ情報
----------	--------	----------

トップ

お知らせメニュー

お知らせ新規登録

お知らせ一覧

ポップアップ情報選択

お品書きメニュー

お品書き新規登録

お品書き一覧

ログアウト

@2024tsukemenjoe.int

・それぞれのオプションを大きい四角で囲うことで、選択しやすいように意識しました

# 管理画面

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/kanri/login.php>  
(ID:tsukemen パスワード:1234)

## 【お知らせ・お品書き画面】

### お知らせ一覧

日付	タイトル	内容	写真	
2024-05-22	開店日のお知らせ	つけ麺屋 醸が 6月14日にオープンする運びとなりました。  老若男女問わず満足していただけるよう、質にこだわって作ったつけ麺をぜひご堪能下さい。  お待ちしております。	写真なし	<input type="button" value="編集する"/> <input type="button" value="削除する"/>
2024-05-22	学生サービスの お知らせ	いつもつけ麺屋 醸をご利用いただきましてありがとうございます。 ○月△日より、学生証を提示していただいたお客様限定で トッピングを1つ無料で追加させていただくことになりました。  この機会にぜひ、お立ち寄りください。	写真なし	<input type="button" value="編集する"/> <input type="button" value="削除する"/>

一覧リストから編集・削除ができるようになっています

### お知らせ登録画面

日付	<input type="text" value="2024/05/23"/>
タイトル	<input type="text"/>
内容	<input type="text"/>
写真	<input type="button" value="ファイルの選択"/> ファイルが選択されていません

### お知らせ編集画面

	編集前	編集後
日付	2024-05-22	<input type="text" value="2024/05/22"/>
タイトル	開店日のお知らせ	<input type="text" value="開店日のお知らせ"/>
内容	つけ麺屋 醸が 6月14日にオープンする運びとなりました。老若男女問わず満足していただけるよう、質にこだわって作ったつけ麺をぜひご堪能下さい。お待ちしております。	つけ麺屋 醸が 6月14日にオープンする運びとなりました。 老若男女問わず満足していただ
写真	写真なし	<input type="button" value="ファイルの選択"/> ファイルが選択されていません <small>※変更しない場合ももう一度写真を選択しなおしてください ※選択しない場合は、写真未使用で更新されます</small>

編集前の内容を確認しながら更新作業を行うことができます

# 管理画面

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/kanri/login.php>  
(ID:tsukemen パスワード:1234)

## 【ポップアップ選択画面】

### ポップアップ選択画面

日付	タイトル	内容	写真	
2024-05-22	開店日のお知らせ	つけ麺屋 醸が 6月14日にオープンする運びとなりました。  老若男女問わず満足していただけるよう、質にこだわって作ったつけ麺をぜひご堪能下さい。  お待ちしております。	写真なし	ポップアップに設定する
2024-05-22	学生サービスのお知らせ	いつもつけ麺屋 醸をご利用いただきましてありがとうございます。 ○月△日より、学生証を提示していただいたお客様限定で トッピングを1つ無料で追加させていただきますことになりました。  この機会にぜひ、お立ち寄りください。	写真なし	ポップアップに設定する



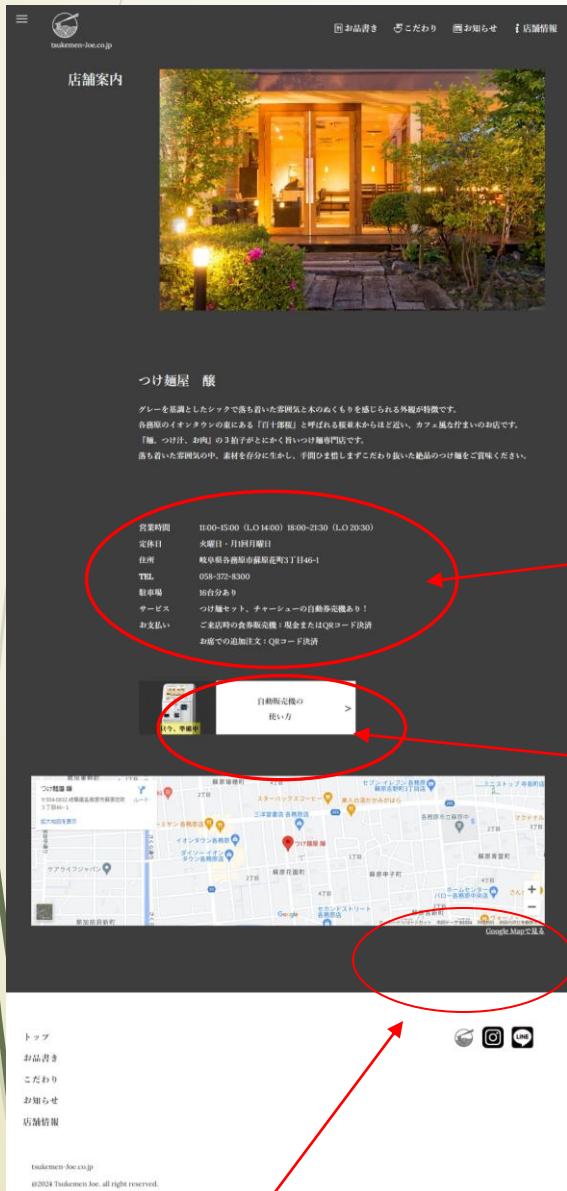
お知らせの記事をひとつ選択すると、  
ホームページの白いボタンから  
直接そのページに飛べるように設定できます。

# 店舗情報

<https://www.telln.site/kunren0142/tsukemen/access/access.html>

余白をしっかりと確保して、  
すっきりとシンプルにしたいという  
クライアントの要望に沿うようなデザイン

お店の雰囲気がしっかりと分かるように  
店舗写真のスペースを大きく取ってある。



Googleマップのリンク



店舗情報の表は、  
一見して分かるよに、  
細かい行間の調整。

今後、導入予定の食券機の  
簡単なバナーを作成し、  
追加ページができた時の  
リンクを作った。

レスポンス画面

