

# 느린마을 느린마을 막걸리킷

배상면주가 느린마을의 '느린마을 막걸리킷'의  
포스터, 제품 설명서, 배너, 상세페이지를 제작했습니다

제작 소요 기간      디자인 3일

기여도                100%

사용기술             Photoshop, Illustrator





5일만에 완성되는 나만의 맥걸리

# 내가 빛는 느린마을 맥걸리킷

4,900원



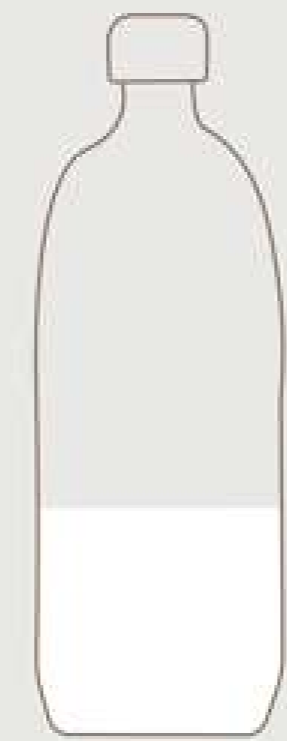
# 내가 빛는 느린마을 막걸리킷



우리쌀과 누룩, 물로 내가 빛는  
느린마을 막걸리킷

무아스파탐 막걸리 재료에 원하는 맛을 고객의  
기호에 따라 추가하여 즐기실 수 있습니다.  
시중에 판매중인 느린마을 막걸리와는 맛이  
다르지만 나만의 막걸리라는 특별함과 직접  
만드는 과정의 재미가 아주 매력적인 제품입니다.

## 구성품



쌀가루 250g



개량누룩 10g



활성건조효모 2g

## # 맛있게 빛는 방법

### 1일차 술 담그기

1. 별도 포장된 누룩과 효모, 물 500ml을 용기에 붓습니다.
2. 긴 막대나 젓가락을 사용하여 용기에 담긴 쌀가루, 누룩, 효모가 잘 섞이도록 잘 저어줍니다.
3. 발효과정 중 탄산가스가 빠져나갈 수 있도록 병마개를 살짝만 잠궈 직사광선을 피해 서늘한 곳에 보관합니다.



### 2~4일차 술 익히기

1. 탄산가스가 올라오는 것을 확인합니다.
2. 긴 막대나 젓가락을 사용하여 하루에 한두번씩 잘 섞어줍니다.
3. 용기를 손바닥으로 감쌌을 때 온기가 느껴지지 않도록 서늘하게 합니다.



### 5일차 술 거르기

1. 향기를 맡아봅니다. 꽃, 과일향기가 나면 아주 잘 익은 것입니다.
2. 가라앉은 원료를 잘 섞어 채망을 이용해서 큰 대접에 붓습니다.
3. 이때 알코올 도수는 15도 이상이며, 술에 1L를 더 부어 도수를 6도 정도로 맞춥니다.
4. 술을 맛보고 취향에 따라 당(설탕, 꿀), 탄산음료, 과일즙 등을 첨가합니다.



### 막걸리 완성하기

1. 술을 익힌 용기를 깨끗하게 씻어내고 완성된 술을 붓습니다.
2. 추가 구성된 병마개로 막습니다.
3. 프라이빗 라벨에 이름과 날짜를 기록해 병에 붙입니다.
4. 완성된 술은 바로 음용하거나 냉장고에 보관합니다. 생막걸리이므로 음용 시 탄산가스에 주의하세요 :)





5일만에 완성되는 나만의 막걸리

# 내가 빛는 느린마을 막걸리킷

4,900원



X 배너

## 내가 빛는 느린마을 막걸리킷

배상면주가의 대표작 <느린마을 막걸리>  
새로운 느린마을 막걸리킷으로 나만의 막걸리를  
직접 만들어보세요



메인 이미지로 자사 제품 사진의 노출 및  
'내가 빛는 느린마을 막걸리킷'이라는 문구로  
소비자에게 호기심을 유발

19

성인(만 19세 이상만 주문 가능한 상품으로  
결제시 휴대폰을 통한 본인인증이 진행됩니다.  
또한 관련 법률에 따라 주문 회원님의 정보가 국세청에 제공됩니다.



막걸리킷의 구성품의 이미지 삽입으로  
소비자가 구성품에 대해 간략하게 미리 알 수  
있음

### 1 나만의 DIY 수제 막걸리

내가 빛는 느린마을 막걸리킷은 無아파트  
막걸리 재료에 꿀, 과일을 넣어 세상에 하나밖에  
없는 나만의 막걸리를 만들어 보세요

### 2 인공 첨가물 제로

인공감미료 아스파탐을 사용하지 않고  
오직 국내산 쌀, 누룩, 물로만 만들어 순수합니다  
직접 만드는 과정을 볼 수 있으니 더욱 안심이에요

### 3 특별한 선물하기

선물 받는 분의 입맛을 몰라도 괜찮아요  
각자의 입맛대로 만들어 먹을 수 있는 것이  
느린마을 막걸리킷의 장점!  
애주가라면 누구나 좋아할 특별한 선물이에요

막걸리킷의 장점을 3가지로 요약시켜  
막걸리는 좋아하는 사람과 막걸리를 좋아하지  
않는 사람 두 타겟층 모두에게 어필



막걸리가 맛있어지는 시간,  
5일



막걸리가 만들어지는 과정을 간략히  
이미지로 노출시켜 소비자가 만드는 과정을  
쉽게 이해할 수 있도록 도움

## 나만의 막걸리, 이렇게 만들어 보세요

### 1일차 술 담그기

쌀가루가 든 용기에 누룩과 효모, 물 500ml를 넣고 잘 섞이도록  
저어줍니다

#### Check Point

발효과정 중 탄산가스가 발생하니 병마개는 살짝 닫아 주세요  
직사광선을 피해 서늘한 곳에 보관해주세요

### 2~4일차 술 익히기

탄산가스가 올라오는 것을 확인하고 하루에 한두번씩 잘 섞어  
줍니다

#### Check Point

용기를 손바닥으로 감쌌을 때 온기가 느껴지지 않도록 서늘하게  
보관해주세요

### 5일차 술 거르기

가라앉은 원료를 잘 섞어 채망을 이용해서 큰 대접에 붓습니다  
이때 알코올 도수는 15도 이상이며, 술에 식수 1L를 더 부어 도수를  
6도 정도로 맞춰 줍니다

#### Check Point

꽃, 과일향이 나면 아주 잘 익은 것입니다  
취향에 따라 꿀, 과일, 탄산음료, 과일즙 등을 첨가해 나만의 막걸리로  
만들어보세요

### 막걸리 완성하기

술을 익힌 용기를 깨끗하게 씻어낸 뒤 완성된 술을 붓습니다  
추가 구성된 병마개로 닫아준 후 라벨을 작성하여 붙여줍니다

#### Check Point

생막걸리이므로 음용시 탄산가스에 주의해주세요  
냉장보관시 1주일 안에 음용해주세요

막걸리가 만들어지는 과정에 대한 자세한  
설명과 소비자가 알아야 할 일차별 체크포인트를  
넣어 주의해야할 사항들을 기재



다 만들어진 막걸리를 소비자가 원하는데로  
커스텀할 수 있다는 이미지를 보여  
막걸리킷의 다양한 활용도를 보여줌