

Правительство Российской Федерации
Санкт-Петербургский государственный университет

Факультет искусств
Кафедра дизайна

Никифорова Яна, 4 курс

Пояснительная записка
к выпускной квалификационной работе

ТЕМА:

Комплексное проектирование бренда Russian Kitchen Sasha

Направление 54.03.01 “Дизайн”
квалификация: бакалавр дизайна (графический дизайн)

Руководитель:
старший преподаватель
Т.И. Александрова

Руководитель теоретической части:
доцент с возложенными обязанностями заведующего
кафедрой дизайна К.Г. Позднякова

Санкт-Петербург, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

стр. 3	ВВОДНАЯ ЧАСТЬ
3	1.1. Тема выпускной квалификационной работы
3	1.2. Основание для выполнения работы
3	1.3. Актуальность выбранной темы
3	1.4. Цель работы
3	1.5. Задачи
4	1.6. Границы дипломного проекта
4	1.7. Практическая значимость разработки
стр. 5	ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ
5	2.1. Аналитическая часть
7	2.2. Анализ аналогов по теме дипломного проекта
12	2.3. Разработка концепции проекта
13	2.4. Эскизное проектирование
14	2.5. Компьютерная разработка
14	2.6. Вывод на планируемые носители
стр. 14	ЗАКЛЮЧЕНИЕ
стр. 15	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ
стр. 17	ПРИЛОЖЕНИЕ
17	3.1. Эскизы
19	3.2. Реализованный проект

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. ТЕМА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Комплексное проектирование бренда Russian Kitchen Sasha

1.2. ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Проект по заявке работодателя

1.3. АКТУАЛЬНОСТЬ ВЫБРАННОЙ ТЕМЫ

Выбранная тема является актуальной по целому ряду причин. Получен запрос от заказчика— создать фирменный стиль для запуска нового бренда и обеспечения его узнаваемости. Также задачи, которые ставит перед собой основатель бренда, заключаются в формировании представлений о русских национальных кулинарных традициях в мировом контексте, а также в переосмыслении традиций и их актуализации с учетом современных реалий. Для заказчика важно сохранить преемственность, сохранить рецептуру, но при этом избежать клишированных образов в позиционировании продукта. Тема проекта является актуальной в связи с необходимостью поиска новых способов интеграции продуктов российского производства на мировом рынке.

1.4. ЦЕЛЬ РАБОТЫ

Комплексное проектирование бренда

1.5. ЗАДАЧИ

- Разработка дизайн-брифа
- Определение позиционирования бренда
- Исследование сферы брендинга пищевой продукции
- Исследование русских кулинарных традиций
- Анализ тематических аналогов
- Анализ концептуальных аналогов

- Анализ контекстуальных аналогов
- Анализ стилистических аналогов
- Разработка концепции фирменного стиля
- Разработка фирменного стиля

1.6. ГРАНИЦЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (В ПРЕДЕЛАХ КАКОГО ОБЪЕМА, КАЧЕСТВЕННОГО ИЛИ КОЛИЧЕСТВЕННОГО, РЕШЕНО ВЫПОЛНИТЬ ДАННУЮ РАБОТУ)

В границы дипломного проекта входит создание концепции бренда, разработка логотипа, фирменной графики, печатных и медиа носителей, коротких анимационных роликов для социальной сети.

1.7. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ РАЗРАБОТКИ

Практическая значимость разработки заключается в формировании представлений о русских национальных кулинарных традициях в мировом контексте, а также в переосмыслении традиций и их актуализации с учетом современных реалий. Дипломный проект представлен готовым к внедрению, все файлы подготовлены к печати и размещению в интернет-пространстве.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ

2.1. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- Разработка дизайн-брифа

Для того, чтобы собрать необходимые данные об организации и пожелания заказчика, был разработан краткий бриф, по итогам которого получены данные результаты.

Заказчик	Организация занимается производством и распространением продуктов русской кухни в Японии. В данный момент находится в г. Нагоя.
Компетенции	Основной принцип – сохранить традиции и рецептуру блюд. Главное преимущество – собственное ручное производство.
Целевая аудитория	люди, открытые новому, занятые, многонациональные, интересующиеся культурой других стран.
Требования и ограничения	Мультиязычность, основные языки японский и английский, дополнительный – русский. Избегание клишированных образов в проектировании фирменного стиля, лаконичность, узнаваемость.

Состав проекта	печатные (плакаты, упаковку, меню, визитку, брендированные приспособления для мастер-классов) и медиа носители (оформление Instagram)
----------------	---

- Определение позиционирования бренда

Современность состоящая из традиций.

Переосмысление традиций и новый уровень погружения в культуру и традиции страны.

Сохранение рецептуры блюд: современное видение, основанное на семейных традициях.

- Исследование сферы брендинга пищевой продукции

В настоящий момент на рынке товаров пищевой промышленности наблюдается ситуация, в которой потребитель выбирает продукцию, не имеющую явных отличий по качественным характеристикам и назначению. Основным способом дифференциации в сознании потребителя становятся бренды. Таким образом, в современных условиях бренды являются эффективным инструментом маркетинга, добавляющим символическую ценность к функциональной составляющей товара и усиливающим его конкурентоспособность. Создание бренда – длительный процесс от идеи до вывода на рынок и управления его продажами и имиджем. Товарный бренд должен привлекать потребителя, четко доносить преимущества, вызывать доверие. Базовыми этапами брендинга являются: аудит бренда и рынка в целом, разработка позиционирования и бренд-платформы, разработка названия и создание фирменного стиля. Главное отличие потребительского брендинга от корпоративного – нацеленность на конечного потребителя. Принимает решение о покупке здесь не большая компания и профессиональные маркетологи, а обычные люди.

- Исследование русских кулинарных традиций

Популярная русская еда включает в себя традиционные русские рецепты и блюда других славянских государств. Русская кухня – одна из самых аутентичных в мире. Свой отпечаток на нее наложили и суровость климата, и богатство народных традиций. Эта кухня рождалась в домах обычных, небогатых людей, которым нужно было прокормить большую семью. Именно поэтому традиционные русские блюда, как правило, сытны и приготовлены из самых дешевых и доступных ингредиентов. Но, несмотря на это, кухню этой страны никак нельзя назвать бедной и однообразной. Рецепты многих блюд были завезены из других стран, однако под влиянием русской кулинарной традиции претерпевали серьезные изменения.

2.2. АНАЛИЗ АНАЛОГОВ ПО ТЕМЕ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

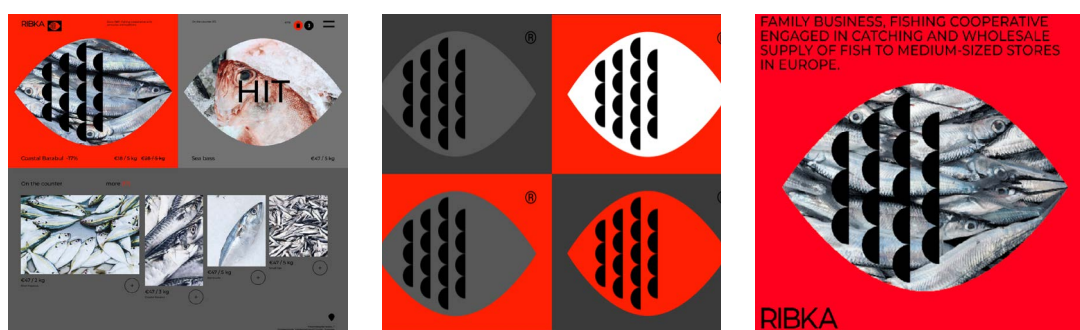
- Тематические аналоги

Фирменный стиль / проект “Буше”^{*} разработан студией Супрематика . Цель проекта – ребрендинг. Составляющие проекта: фирменный стиль В основе концепции проекта – философия буше. Философия выражается в простой формуле «Есть настоящее» и делает упор на содержании, а не на внешнем лоске. Опираясь на эту философию, была создана лаконичная айдентика на основе городских текстур, приглушенной палитры и монохромных шрифтов. Цветовая основа интерьеров кофеен была поддержана цветными граффити и так популярной сейчас трафаретной графикой, вдохновленной питерским стрит-артом. Визуальные акценты городской среды используются для всей печатной продукции - постеров, визиток, сувениров, упаковки, а также для наружной рекламы.

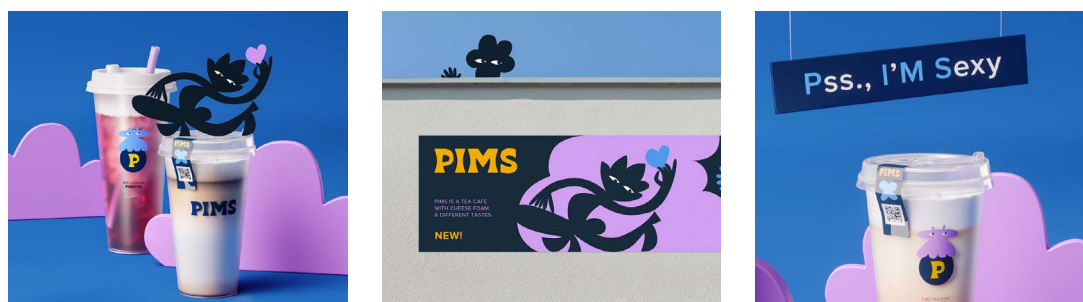
* <http://suprematika.ru/portfolio/bushe>



Фирменный стиль / проект “RIBKA”^{**} разработан Игорем Звягинцевым. Цель проекта – айдентика рыбного кооператива с вековыми традициями. Составляющие проекта: фирменный стиль, сайт, мультимедийная часть. В основе концепции проекта – не просто продукт, а дружба. Проект выполнен в трех цветах: красный, серый и черный. Логотип является активной частью фирменного стиля, может видоизменяться, подстраиваясь под носитель и цель.



Фирменный стиль / проект “PIMS”^{**} разработан “Choice Studio”. Цель проекта – фирменный стиль. Составляющие проекта: фирменный стиль, мультимедийная часть, мерч. В основе концепции проекта – чай для сообщества, где никто не боится быть собой и делать что хочет. Логотип и персонаж тесно связаны. Каждый вкус имеет своего персонажа.



* <https://www.behance.net/gallery/89182179/RIBKA-Corporate-Identity-UXUI>

** <https://www.behance.net/gallery/86587569/PIMS-Sexy-Tea>

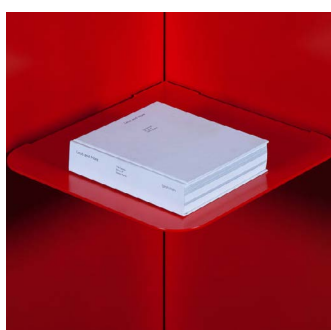
В тематических аналогах привлекает, что фирменные стили вступают в коммуникацию с пользователем, делают упор на содержание, передают атмосферу, внедряются в среду, являются интерактивными, не ограничены в развитии.

- Концептуальные аналоги

(переосмысление русской культуры в современном дизайне)

IZBA Project*

Проект “IZBA Project” – это выставка работ восьми независимых дизайнеров из Москвы и Санкт-Петербурга. Общая концепция проекта заключается в переосмыслении русских традиций, культурных ценностей и предметов быта. Участники проекта изучили и переосмыслили традиционное жилое пространство русской избы, которая, в их представлении, является “минималистичным и невероятно эффективно организованным пространством для жизни”. Традиционные предметы быта стали инспирациями для новых объектов дизайна, представляющими русские традиции в новом ключе. Это минималистичные, условные, функциональные и наполненные символическим смыслом предметы, отсылающие к знаковым элементам традиционного жилого пространства.



WHITE RABBIT **

Гастрономическая концепция ресторана White Rabbit в Москве — современная русская кухня. Бренд-шеф WRF Владимир Мухин и его команда

* <https://www.admagazine.ru/events/rossijskie-dizajner-y-izba-project-v-milane>

** <https://whiterabbitmoscow.ru/ru/>

восстанавливают, изучают и осваивают забытые рецепты русской традиционной кухни, создают новые вкусы и разрабатывают гастрономические сеты. Отправляясь в экспедиции по России на поиски утраченных рецептов, бренд-шеф ресторана ставит перед собой задачу воссоздать забытый вкус, придав ему современную визуализацию. Такой подход может стать аналогом для разработки актуального визуального кода русской культуры: детальный анализ предметов быта и орнаментов позволяет выявить смыслы, которые могут быть представлены в современной визуализации.



В концептуальных аналогах привлекает смелость, ход мыслей авторов, современное прочтение традиционного.

- Контекстуальные аналогии
(японский дизайн)

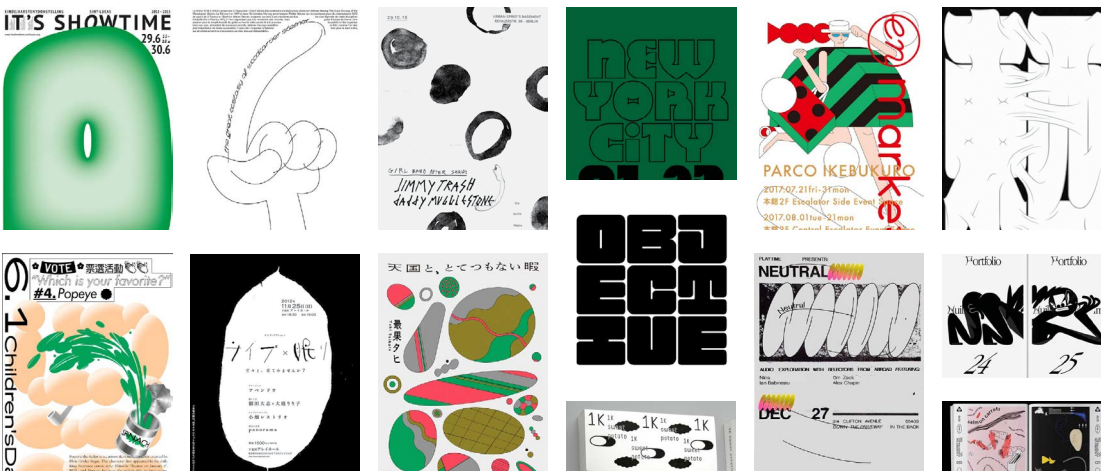
Японскому дизайну присущи принципы минимализма, единства функции и формы, понимания единства природы и человека, естественности, осознанности, популярной культуры и кича. Также можно проследить близость эстетики некоторых произведений к комиксам. Например Таданори Йоко совмещал мотивы комиксов с цитатами из знаменитых произведений мастеров американского поп-арта. «Японские художники не просто имитируют западные принципы коммуникации и перенимают не свойственные японской культуре визуальные константы, — они переосмысливают и модернизируют импортированные идеи. Они находят новую красоту в образах американской культуры и совершенствуют их, инкорпорируя в них элементы своего культурного наследия». Что касается переосмысления традиций, в Японии существовала школа живописи

Римпа. “Мастера этой школы создавали изысканные композиции, в которых представляли классические сюжеты и декоративные мотивы в новой, необычной трактовке. Особую роль в произведениях школы Римпа играют возможности ассоциативных связей в осмыслении действительности.”*



• Стилистические аналоги

Стилистические аналоги позволяют выявить графические приемы и решения, которые актуальны в наше время: двухцветность, «меньше — значит больше», иллюстрации, ультраминимализм, строчные буквы, пользовательские шрифты.



* Подробнее: Оксана Вацук. Эпоха. Образ. Стиль. Развитие японского графического дизайна в 1950 — 1990-е годы. Мастера и направления.

2.3. КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

Russian Kitchen Sasha – это проект, целью которого является знакомство японской аудитории с традициями русской кухни, реконструкция традиционных рецептов и их интеграция в современный контекст. Для визуализации концепции бренда необходимо было выявить основные компоненты русской культуры и адаптировать их к иному контексту восприятия, исключив клишированные образы. Основным визуальным и формообразующим кодом становится ‘тесто’. Типографика привязана к его свойствам: растяжение, принятие любой формы, объем, округлые черты. Основным мотивом для графики становятся паттерны – модифицированные текстуры используемых ингредиентов (мука, соль). Дополнительный код – руки, принцип персонализации (личная ответственность, семейные традиции, ручная работа)

- Концепт

Постоянство изменения

- Эмоции при контакте с брендом

Видоизменяясь сохраняет традиции, изменяет внешнее, но не внутреннее. Постоянное совершенствование формы, трансформация и адаптация под внешние факторы, диалог культур. Ощущение видимости процесса изготовления продукции, сохранение ценностей семьи, преемственности и традиций, скрытые отсылки к культуре.

- Ключевые образы

— руки – принцип персонализации (личная ответственность, семейные традиции, ручная работа)

— тесто – принцип трансформации (изменение формы, сохранение консистенции)

— рентген – принцип многослойности (внешние изменения, поиск исходного кода)

— вязь – принцип сочетания букв, отсылка к культуре

- Компетенции бренда

- мультязычность
- деликатность (интеграция, невторжение)
- диалог культур
- динамичность
- возможность адаптации

2.4. Эскизное проектирование

На начальном этапе разработки проекта был осуществлен сбор информации по деятельности организации, составлен дизайн-бриф, из которого стали ясны пожелания заказчика. Параллельно собирались тематические, концептуальные, контекстуальные и стилистические аналоги. После создания концепции стало ясно, что основной ориентир при подборе шрифтов – округлые черты. Для проекта были выбраны гарнитуры Right Grotesk (начертания Spatial Black и Compact black) для логотипа и заголовков, PT Sans (начертание regular) для наборного текста. Для цветовой гаммы подобраны цвета, отсылающие к традиционным русским росписям, а именно: аспидный, сурик и мучнисто-белый. Перед проектированием логотипа и фирменной графики я изучила традиционные русские росписи и каллиграфию, что вдохновило меня на создание логотипа на основе модифицированной вязи, во избежание использования клишированных образов, а для графики использовались линии, напоминающие узоры или традиционный кокошник. Весь фирменный стиль построен на неявных отсылках к русской культуре. Основным кодом было выбрано тесто, во-первых, потому что вся продукция организации изготавливается из него, во-вторых, для передачи постоянного движения и видоизменения без потери свойств. Формы теста служат фоном на всех носителях, типографика привязана к свойствам теста. Также я разработала паттерны на основе модифицированных текстур используемых ингредиентов (мука, соль и тд)

2.5. КОМПЬЮТЕРНАЯ РАЗРАБОТКА

В процессе проектирования я использовала компьютерные программы для разработки фирменного стиля: Adobe Illustrator для создание всей графической составляющей подачи, Adobe InDesign для верстки печатной продукции и Adobe AfterEffects для анимационных роликов для Instagram и анимации плакатов.

2.6. ВЫВОД НА ПЛАНИРУЕМЫЕ НОСИТЕЛИ

- Печатные:

- плакаты А3-А2

- коробка 300x200x100 mm

- меню А5

- визитка 50x90 mm

- стикеры

- брендированная основа на стол (с инструкциями для проведения мастер-классов) 860x580 mm

- упаковка для продукции, приготовленной участниками на мастер-классах

- Медиа:

- полное оформление Instagram (аватар, заставки для highlights, сторис)

- серия анимированных роликов для постов 1080x1080px

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе работы над дипломным проектом мной были исследованы области деятельности организации и проанализированы графические аналоги. Исходя из полученных данных была разработана графическая концепция. В соответствии с поставленной целью и задачами, решавшимися в процессе исследования темы и проектирования, был выполнен полный объем дипломного проекта: логотип, фирменная графика, печатные и медиа носители.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ

• Печатные издания

1. *Дмитрий Петровский.* (2016) Зримый глагол ч.3. Каллиграфическая история Руси и Западной Европы. Письмо ширококонечным пером. СПб
2. *Оксана Ващук.* Эпоха. Образ. Стиль. Развитие японского графического дизайна в 1950 — 1990-е годы. Мастера и направления.
3. *Ян Чихольд.* (2018) Новая типографика. Москва: Издательство студии Артемия Лебедева
4. *Галина Лола.* (2016) Дизайн-код: методология семиотического дискурсивного моделирования. СПб: Береста
5. *Йозеф Мюллер-Брокманн.* (2014) Модульные системы в графическом дизайне. Москва: Издательство студии Артемия Лебедева
6. *Томас Гэд.* (2000) 4D брендинг. Взламывая корпоративный код сетевой экономики. Москва: МИФ
7. *Ольга Сюткина, Павел Сюткин.* (2011) Непридуманная история русской кухни.
8. *Марина Качаева.*(2008) Сокровища русского орнамента. Москва: Белые альвы
9. *Evelio Mattos.* (2014) Packaging & Dielines. The designer's book of packaging dielines. Scottsdale: Design Packaging

• Интернет-ресурсы

10. Netflix. Chef's Table. s03e02. <https://www.netflix.com/ru/title/80007945>
11. Kenya Hara. <https://www.youtube.com/watch?v=85pyBCwhBpM>
12. Muji. https://www.ideo.com/blogs/inspiration/innovate-with-a-user-centric-mentality?utm_medium=organic-social&utm_source=facebook&utm_campaign=3.6-cd-blog-post-2-2017-nov
13. Jurgen Lehl. <http://jurgenlehl.jp/en/>
14. Hihome журнал об интерьерном дизайне и архитектуре. #9 (48), 2014 http://misonzhnikov.com/wp-content/uploads/2017/05/Yaroslav-Misonzhnikov_Hi-home-Russian-design.pdf

15. <https://www.pinterest.ru>

16. <https://www.behance.net>

17. Брендинг в пищевой промышленности. Практические вопросы позиционирования и продвижения (2017) <https://www.e-xecutive.ru/events/13581-brening-v-pischevoi-promyshlennosti-prakticheskie-voprosy-pozitsionirovaniya-i-prodvizheniya>

18. История нашей пищи: от выпечки в храме, во дворце и поварне, до выпечки на кухне. (2016) <https://gasterea.livejournal.com/168710.html>

ПРИЛОЖЕНИЕ

3.1. Эскизы

• Логотип

**R_{ss}IAN
KITCHEN
SASHA**

**RU_SIAN
KITCHEN
SASHA**

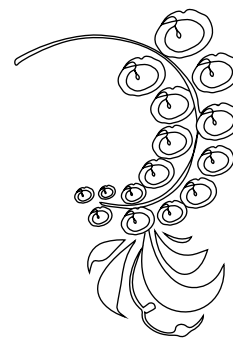
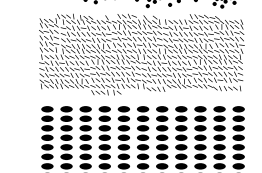
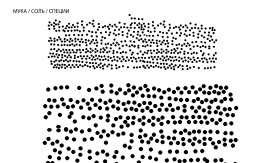
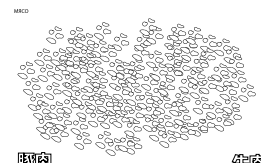
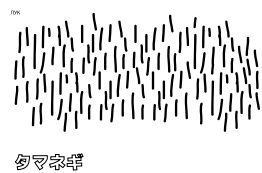
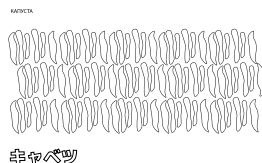
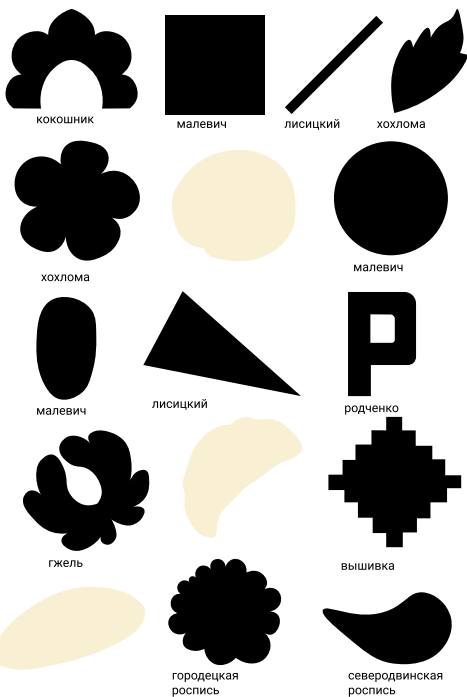
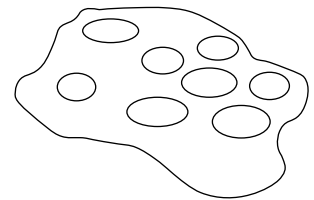
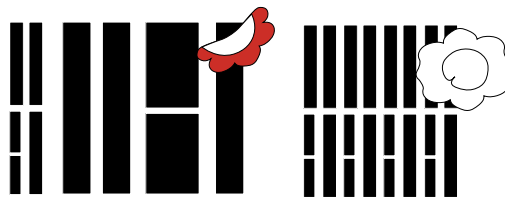


RUSSIAN KITCHEN SASHA

**RUSSIAN
SASHA
KITCHEN**

• Типографика и графические элементы

**piro^{z'}ki
pe^{L'}meni
var^eniki**



• Персонаж



• Плакаты

つくり ジャクリン 配達

THIS IS SASHA ロシアンキッチン
in Nagoya

vareniki 1kg 2000¥
pel'meni 1kg 2000¥
piroz'ki 20pcs 3000¥

CATERING — DELIVERY MASTER CLASSES

to order /

QR code

つくり ジャクリン 配達

SASHA ロシアンキッチン
IN 名古屋市 Nagoya

10.08 Mon 16:00
11.08 Tue 2020 18:00

1-1-4 Meieki, Nakamura-ku, Nagoya 450-6090

master classes

Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event. Also once a month we conduct culinary master classes.

to order /

QR code

つくり ジャクリン 配達

ロシアン キッチン SASHA
catering delivery master classes in Nagoya

vareniki 1kg 2000¥
pel'meni 1kg 2000¥
piroz'ki 20pcs 3000¥

ヴァレーニキ 1kg	ピエロキ 20 pcs
ヴァレーニキ 2000 ¥	ピエロキ 3000 ¥
ヴァレーニキ 1kg	ピエロキ

to order /

QR code

つくり ジャクリン 配達

SASHA ロシアンキッチン
IN 名古屋市 Nagoya

home-made the freshest ingredients taste test delivery

catering

Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event. Also once a month we conduct culinary master classes.

to order /

QR code

つくり ジャクリン 配達

SASHA ロシアンキッチン
IN 名古屋市 Nagoya

vareniki 1kg 2000¥
pel'meni 1kg 2000¥
piroz'ki 20 pcs 3000¥

delivery

Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event. Also once a month we conduct culinary master classes.

to order /

QR code

つくり ジャクリン 配達

SASHA ロシアンキッチン

vareniki 1kg 2000¥
pel'meni 1kg 2000¥
piroz'ki 20 pcs 3000¥

delivery

пельмени
вареники
пирожки

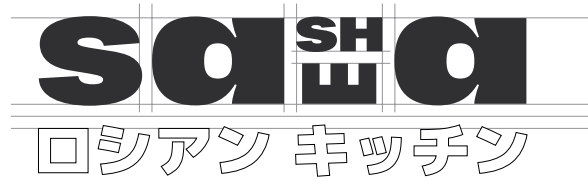
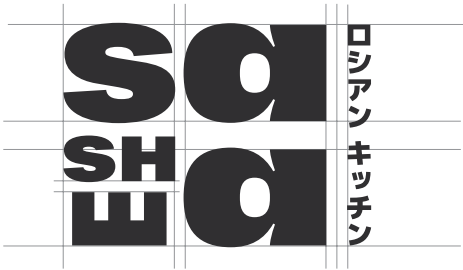
Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event. Also once a month we conduct culinary master classes.

to order /

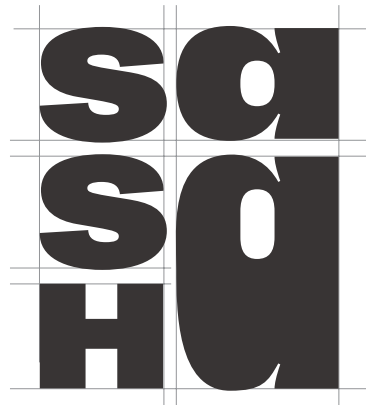
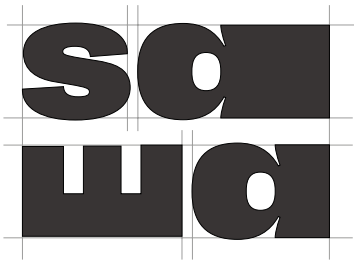
QR code

3.2. РЕАЛИЗОВАННЫЙ ПРОЕКТ

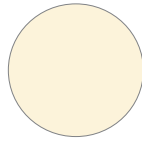
• Логотип



• Логотип: трансформация для анимации



• Цвета



аспидный

303032

сурик

cc2d27

мучнисто-белый

faefd2

つくり ジャクリン

配達

—

ず

ロシアン キッチン

Sasha

IN 名古屋市

Nagoya

10 February
12:00 | 15:00
+ After Party

1-1-4 Meieki,
Nakamura-ku, Nagoya
450 - 6090

вареники

пельмени

пирожки

to order /

 russian_kitchen_sasha



 8190 8196 2001



master classes

Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event. Also once a month we conduct culinary master classes.

つくり ジャクリン

配達

ず

Sasha
ロシアンキッチン

now **IN**
Tokyo

catering — **delivery**
master classes

home-made

the freshest
ingredients

taste test

delivery

пирожки
пельмени
вареники

catering

Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event . Also once a month we conduct culinary master classes.

to order /



russian,
kitchen,
sasha



8190
8196
2001



つくり ジャクリン

配達

ず

Sasha
RUSSIAN KITCHEN

IN 名古屋市
Nagoya

catering — delivery
master classes

ヴァレーニキ
vareniki

1 kg
2000¥

団子
pel'meni

1 kg
2000¥

ピエロギ
pirozhki

20 pcs
3000¥

В
а
р
е
н
и
к
и

п
е
л
ь
м
е
н
и

п
и
р
о
ж
к
и

delivery

Russian Kitchen Sasha specializes in Russian cuisine. It is possible to order pel'meni (beef + pork), vareniki (potatoes + onions, cabbage + meat), piroz'ki (cabbage + meat) in or on your event . Also once a month we conduct culinary master classes.

to order /



• Коробка



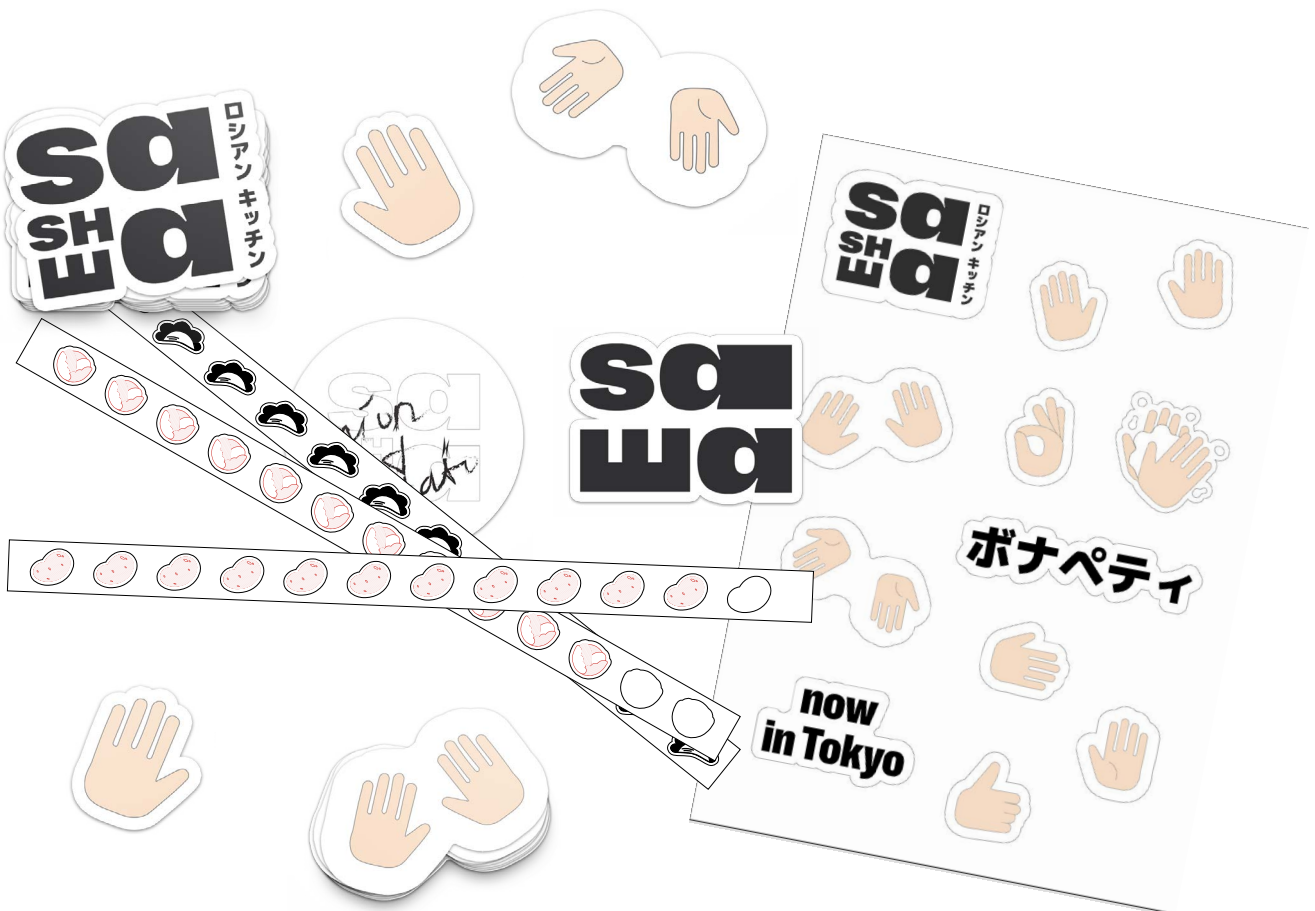
• Меню



• Визитка



• Стикеры



• Пластиковая основа на стол

Sa SH Ra ロシアンキッチン

petmeni | 餃子
 1. 2. 3.
 4. 5. 6.

vareniki | ヴァレーニキ
 1. 2.
 3. 4.

pirozki | ピエロギ
 1. 2. 3.

for dough

for filling

For dough
 flour 500 g
 water 250 ml
 egg 1
 salt 1 h/l
 vegetable oil 25 ml

生地用
 小麦粉 500 g
 水 250 ml
 卵 1
 塩 1 h/l
 植物油 25 ml

For filling
 potato + onion
 cabbage + meat
 beef + pork
 cabbage + meat

充填用
 タマネギ + ジャガイモ
 キャベツ + 豚肉
 豚肉 + 牛肉
 キャベツ + 豚肉



- Упаковочная бумага



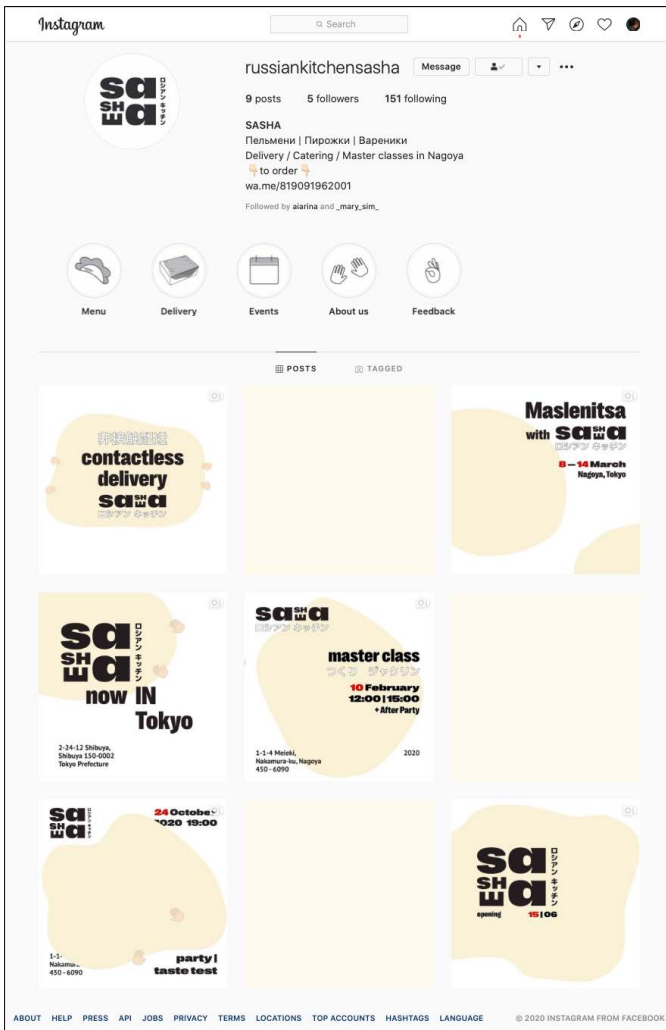
- Наклейки для подписи содержимого / закрепления бумаги



- Упаковочные пакеты



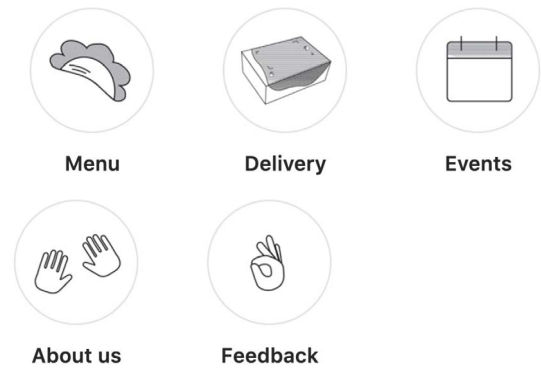
• Instagram



• Заставка профиля



• highlights



• stories

