



TRIANGLE醬

產品發想:以茶葉為主做延伸，最後決定以此為主題，嘗試開發「雙層醬~茶醬+果醬」的產品。藉由台灣茶醬與在地果醬做混搭，產生全新的風味。

產品:鳳梨製作的果醬，紅烏龍茶製作的茶醬，兩者作漸層的搭配。

參與人員:王培銘老師、李翊鉸、張駿義、吳宸豪、鄭偉呈、王彥皓、蔡薰聿



TRIANGLE醬-產品照片



影片連結



表單連結

