【花果珍珠 產品介紹】

產品資料	草本茶集打造著「時尚輕養生」的品牌文化，要讓消費者重新定義珍珠茶飲並讓全球認識台灣的養生飲食文化。 手工珍珠以天然花草、水果、茶葉為基底，經過繁複手工製作： (1) 粉團攪拌→(2)手工揉麵→ (3)分割搓圓成形→(4)細心熬煮 手作自製珍珠絕不添加任何香料及防腐劑，讓每一份食材保留最原味的本質。 花草、水果、茶葉製作時會要求具有明顯的自然香或自然色彩，或者具有特殊營養成分的食材來製作成珍珠，不追求豔麗的風味，只留下單純的樸實口感，使人細細品味!! 現有口味：玫瑰、台灣紅玉、藍珍珠（蝶豆花）富含花青素、芝麻、芋頭、百香果。 不針對口味介紹。
希望被提及	手工、健康、無加防腐劑、化學香料、人工色素
文案用途	店面的海報文宣及加盟簡介

提案一：情境式
花果珍珠，嚼出您的美麗好心情
花果珍珠，以清新花草和鮮甜水果為基底， 用雙手的溫度，帶您品味草本的純粹樸實。 我們將來自大地的滋養，攪和綿密麵粉、手工反覆拍打， 使花果本質的營養及果色，深刻融入飽滿珍珠裡， 賦予每一種口味的珍珠，不同的個性與色彩。 讓您一杯上手，眼前便是一幅絢爛風景， 讓您一口咬下，嘴裡滿是大自然的清新氣息。 花果珍珠，用草本的自然力量，為您的生活調色。
撰寫理念： 一般購買這種繽紛茶飲，大多都是女性消費者，因此在撰寫上，我們先把花果珍珠緊扣住「美麗」這個元素，從中引述花果珍珠的內在營養，再慢慢描述到自然原色的外觀，營造消費者飲用時的美好氛圍，再從飲用的口感與情境帶到心靈層面，來完整包裝花果珍珠帶給消費者的整體感受。

提案二：敘述條列式
花果珍珠．盛滿大地養分
【草本輕養生，找回最初的健康】 我們選用東方養生文化的花草、西方茶飲代表的鮮甜水果，結合甘醇動人的茶葉及穀物， 讓飽滿大地養分的手工珍珠，為您的日常傾注滿滿活力。 【細膩手作，鮮嚼享受】 我們用雙手的溫暖，將花果營養素完美融入軟Q麵團中， 經過無數次拍打、揉捏，最後形成一顆顆健康又養生的花果珍珠。 【繁雜製程，真純心意】 從萃取花草營養、粉團攪拌、手工揉麵、分割搓圓，到最後的細心熬煮， 每一道工法、每一顆珍珠，都是我們為您打造健康生活的最好體現。 【大自然色彩，純粹而繽紛】 精心選用擁有明顯香氣、自然原色的食材，作為花果珍珠的靈魂， 讓珍珠的外表和內在，都是來自大地簡單而樸實的美麗。 【不求艷麗美味，只留本質風味】 我們以傳承一甲子的草本知識，來發揮食材的本質，保留住單純自然的口感， 落實無防腐劑、無化學香料、無人工色素的精神，帶您感受最純粹的草本力量。 讓世界，看見台灣的草本之美。
發想介紹： 從訪談表中擷取出輕養生文化、職人手作、製作過程、天然原色、製作精神此五大重點，再一一做條列介紹，最後以貴品牌推廣草本文化的理念作為結尾。內容較完整清楚，適合放在加盟簡報上。