面小六
品牌设计方案

NOODLE BRAND
DESIGN PLAN

面小六

Xiangyang
beef noodles

襄阳牛肉面

湖北非遗　传承百年


面小六
襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles
真正的牛肉面
我们只想做一碗
chaima photography

面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles



不是搭几片薄薄的干牛肉片，就叫牛肉面。

牛骨熬汤，牛油入味，

大块牛肉，面要劲道，

才是一碗真正的牛肉面



面小六

Xiangyang
beef noodles
襄阳牛肉面

湖北非遗 传承百年

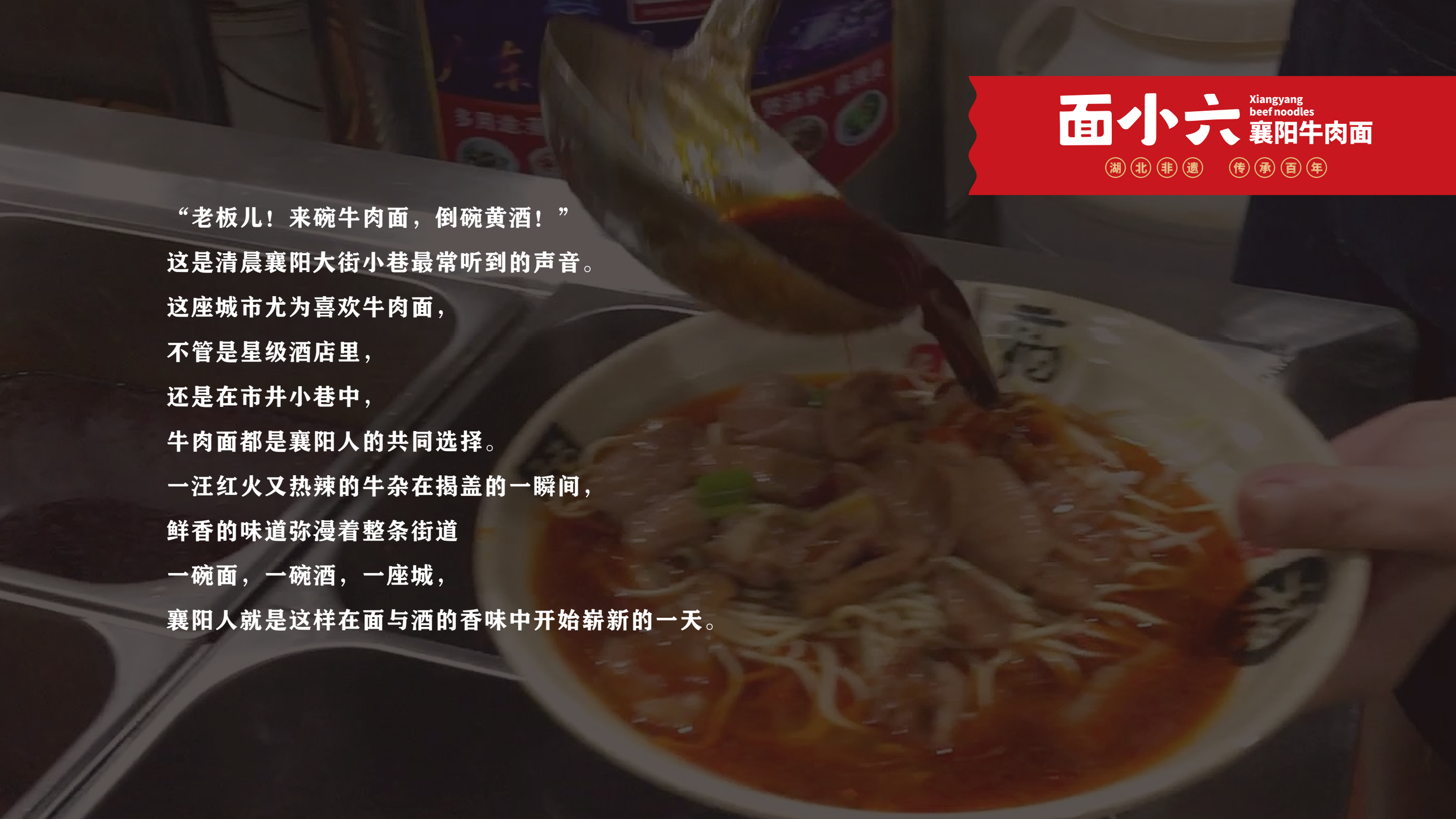
襄阳牛肉面是湖北非遗，追溯襄阳牛肉面，其历史源远流长，饱含中华饮食文化精粹。

襄阳牛肉面早传于清朝康熙元年（公元1662年），迄今已有三百多年历史。

600万襄阳人，一天要吃掉1000000碗牛肉面；

襄阳人本地人，不论是外出还是上学，回家的第1件事，就是去吃一碗襄阳牛肉面。

襄阳牛肉面最讲究的是：味香、味厚、有回味。汤有牛油、面要筋道、肉要卤够味，这才是其精髓所在。



面小六

Xiangyang
beef noodles

襄阳牛肉面

湖北非遗 传承百年

“老板儿！来碗牛肉面，倒碗黄酒！”

这是清晨襄阳大街小巷最常听到的声音。

这座城市尤为喜欢牛肉面，

不管是星级酒店里，

还是在市井小巷中，

牛肉面都是襄阳人的共同选择。

一汪红火又热辣的牛杂在揭盖的一瞬间，

鲜香的味道弥漫着整条街道

一碗面，一碗酒，一座城，

襄阳人就是这样在面与酒的香味中开始崭新的一天。



面小六

Xiangyang
beef noodles

襄阳牛肉面

湖北非遗　传承百年

襄阳牛肉面可谓一辣、二麻、三鲜，讲究味香、味厚、回甘，

这自然而然来源于牛油、红油、辣椒的相互交织，香而不腻，味道浓郁，漂浮的牛油肉眼可见。

忍不住先挖起一勺入口，带着麻、辛、香三重口感，轻松把味蕾撩到！

紧着抄起一筷子面，大口吸入，

麻麻辣辣的口感一下就让人“满血复活”！



面小六

Xiangyang
beef noodles
襄阳牛肉面

湖北非遗 传承百年

面小六只想做一碗真正的牛肉面，
创始团队浓浓的乡愁以及对故乡传统的敬畏之情，致力
于将一碗湖北襄阳牛肉面做到极致。
这是一个寻回牛肉面本质的过程，汤、骨、肉、面、料
这五味缺一不可，更不可缺的是人心，一颗想做好一碗
牛肉面的人心，面小六由此而来。
面为载体、融进汤里，每一口都承载着原汤食材本味，
每一口都体现的是面小六对一碗面的敬畏。



千里寻味

面小六

Xiangyang
beef noodles
襄阳牛肉面

湖北非遗 传承百年

麻辣又劲爽



面小六 Xiangyang beef noodles 襄阳牛肉面

湖北非遗 传承百年



面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

湖 北 非 遗

MIANXIAOLIU

新鲜牛骨

传 承 百 年

面小六
襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

MIANXIAOLIU

慢熬六小时

湖 北 非 遗

传 承 百 年




面小六
襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles
湖 北 非 遗
MIANXIAOLIU
专心只做
一碗面
传 承 百 年

面小六
襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

MIANXIAOLIU



舌尖上的非遗
传承百年味道

湖 北 非 遗

传 承 百 年

面小六

Xiangyang
beef noodles
襄阳牛肉面

湖北非遗 传承百年

品牌VI物料及空间展示

NOODLE BRAND VI DISPLAY

面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

展架设计

湖北非遗

传承百年





面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

海报设计

湖北非遗传承百年




面小六
襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles
点餐灯箱
湖北非遗
传承百年
襄阳牛肉面
四分劲面
六分原汤
面小六 Xiangyang beef noodles 襄阳牛肉面
襄阳牛骨面
新鲜牛骨
慢熬六小时
面小六 Xiangyang beef noodles 襄阳牛肉面
武汉热干面
筋道好面
一口丝滑
湖北非遗
传承百年
面小六 Xiangyang beef noodles 襄阳牛肉面

面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

灯箱设计

湖北非遗

传承百年



面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

形象墙

面小六

寻味湖北

MIANXIAOLIU

舌尖上的非遗 传承百年

湖北非遗

传承百年

面小六

襄阳牛肉面 | Xiangyang beef noodles

形象墙

面小六 Xiangyang beef noodles 襄阳牛肉面

寻味湖北

筋道好面

MIAN XIAO LIU 面 MIAN XIAO LIU

壹口丝滑

大骨熬汤

MIAN XIAO LIU 汤 MIAN XIAO LIU

味道浓郁

新鲜食材

MIAN XIAO LIU 鲜 MIAN XIAO LIU

吃的放心

湖北非遗

传承百年


面小六
湖北味道
襄阳牛肉面
招牌
阳牛肉面
锁住蛋白更美味
面小六
Xiangyang beef noodles
襄阳牛肉面
牛骨原汤味更鲜
Bud
KING OF BEERS


面小六
Xiangyang beef noodles
襄阳牛肉面
湖北非遗 传承百年
新鲜牛骨
慢熬六小时
襄阳牛肉面
四分劲面
六分原汤
面小六


四分劲面
六分原汤


面小六
襄阳牛肉面
传统工艺 锁住蛋白更美味
汤
秘制汤底·味正香浓
面
手工现拉·劲道爽口
肉
新鲜现切·口感极佳

THANKS

- 大为品牌设计 -
地址：东莞市寮步镇石大路寮步段590号