

デジタル印刷入稿 データ作成の手引き

◎ データ保存と入稿について

データはAdobe(アドビ社)のIllustratorで作成の上、基本的には完全データ支給でお願い致します。

完全データというのは以下の内容です。

- ① デフォルトの版下データを必ず使用してaiデータ(イラストレータ)で入稿下さい。
- ② 文字は必ずすべてアウトライン化して入稿して下さい。アウトラインせずに入稿されると文字化けの原因になります。
- ③ 画像データはリンクで配置し、レイアウトデータと一緒にフォルダに入れて下さい。
- ④ 色の指定は必ずCMYKでご指定下さい。指定色がある場合はPANTONEカラー、現物色見本での指定をお願いいたします。

- ・トンボより外側にはデザインを配置しないでください。
※ただし印刷には必ず2mmの塗り足し分が必要となりますので、
クリッピングマスクをかけてトンボ内に収めてください。
(塗り足しとは…製品寸法に裁断する際にカットブレが発生します。その印刷範囲の予備です。)
- ・特殊加工の指定(スウォッチのパターン機能)は反映されません。
必ず分割、ラスタライズ化(画像化)をお願い致します。
- ・入稿画像の形式はJPEG、EPS、PSDです。必ずCMYKで保存して下さい。
解像度は350dpi程度必要です。それ以下の解像度は画質に影響が出る恐れがあります。
- ・RGBでの入稿は色のトラブルの原因になりますので必ずCMYKで入稿お願い致します。
RGB入稿データは色がくすみませす。
- ・使用ソフトのバージョンは、Illustrator CS6 まで対応可能となっております。
それ以上のバージョンで作成されたデータは、保存時にCS6にバージョンダウンして保存して下さい。
- ・Mac又はWindows、どちらでも入稿可能です。
ただし、必ずファイル名に拡張子を付けてください。
- ・デザイン(版下)データの入稿は、Eメール、CD入稿、WEB注文入稿でお願い致します。
- ・データは必ず圧縮して下さい。圧縮形式はzip形式にてお願い致します。
- ・不必要なデータはトラブルの原因となりますので、一緒に入れないようお願い致します。
- ・お送り頂いたデザイン・版下データの校了後の
最終データは、基本的に返却いたしません。予めご了承下さい。

◎ カット・シール部分について

- ・三方袋は、充填機の裁断ブレによる上下2mmの余白(白色)が必要になります。
袋ピッチの余白を考慮して版下を作成してください。
ただし色の回り込みが気にならない場合(シール部のため)は余白は必要ありません。
- ・デザインの文字の印字は、熱シールによる文字の印字可視不良が起こる場合があるため、
表面左部、上下7mm裏面右部10mmの余白が必要になります。
- ・各印刷の余白、文字印刷可能範囲については2ページ～3ページ目をご参照下さい。


【デザインの余白】 上下は2mmの余白(白色)

【文字の余白】 赤い点線内におさめて下さい。

- 青枠線は実寸法。赤枠線はシールあたり。デザインをこの中に収めて下さい。文字、JANコードはこの中に収めて下さい。
- 光電管のラインは柄、文字は配置出来ません。左端から10mm必要です。各デザインの地の色が違う場合色を統一する（白）必要があります。
- 表面左部は必ず印刷予備（塗り足し）2mmが必要になります。予め裁断されても問題ないデザインにしてください。
- 袋寸法は（110mm×135mm）で裁断されますが、（114mm×139mm）でデザインして下さい。※ただし充填機の関係上、上下2mmの余白（白色）になります。

表面
デザイン範囲

品名	レギュラーコーヒー (ドリップバッグ入り)
原材料名	コーヒー豆
生豆生産国名	
内容量	10g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光は避け常温で保管してください。
使用上の注意	開封後はできるだけ早めにお召し上がりください。
挽き方	中細挽き
販売者	株式会社 鈴木コーヒー BY 新潟市中央区電が島1丁目4-4
お問い合わせ	: 025-249-7400



1 カップを前もって温めます。本品の上部のミシン目部分を、矢印にそって切り取ってください。

2 コーヒー粉がこぼれないように注意しながら、左右のフックを広げ、カップに掛けてください。

3 ゆっくりと熱湯を注ぎ、抽出してください。

4 火備に注意して、バックを取り出して完成です。

●お好みで砂糖、ミルクをご使用ください。

△ 火傷する恐れがありますのでカップは手で持たず、右記の通り組立て正しくカップにのせ、ペーパードリップバッグが隠れないようにお湯を注いでください。

♻️ 資源ガス充填


ごみを出すときは市区町村の区分にしてください。

紙 備包装

この辺りに賞味期限印字

表面
デザイン範囲

品名	レギュラーコーヒー (ドリップバッグ入り)
原材料名	コーヒー豆
生豆生産国名	
内容量	10g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光は避け常温で保管してください。
使用上の注意	開封後はできるだけ早めにお召し上がりください。
挽き方	中細挽き
販売者	株式会社 鈴木コーヒー BY 新潟市中央区電が島1丁目4-4
お問い合わせ	: 025-249-7400



1 カップを前もって温めます。本品の上部のミシン目部分を、矢印にそって切り取ってください。

2 コーヒー粉がこぼれないように注意しながら、左右のフックを広げ、カップに掛けてください。

3 ゆっくりと熱湯を注ぎ、抽出してください。

4 火備に注意して、バックを取り出して完成です。

●お好みで砂糖、ミルクをご使用ください。

△ 火傷する恐れがありますのでカップは手で持たず、右記の通り組立て正しくカップにのせ、ペーパードリップバッグが隠れないようにお湯を注いでください。

♻️ 資源ガス充填

ごみを出すときは市区町村の区分にしてください。

紙 備包装

この辺りに賞味期限印字

※印刷予備（塗り足し）2mm

※上下2mmの余白（白色）

袋寸法

表面デザインサイズ

シールあたり

文字印刷不可範囲

※注意※

袋寸法 (110×135mm) より、
上下左右に 2mm づつデザインの塗り足しが必要です。
袋寸法 (110×135mm) で裁断されますが、
114×139mm でデザインして下さい。

表面 デザイン範囲

品名	レギュラーコーヒー (ドリッパー入り)
原材料名	コーヒー豆
生豆生産国名	
内容量	10g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光は避け常温で保管してください。
使用上の注意	開封後はできるだけ早めにお召し上がりください。
挽き方	中細挽き
販売者	株式会社 鈴木コーヒー BY 新潟市中央区竜が島1丁目4-4

お問い合わせ：025-249-7400



火傷する恐れがありますのでカップは手で持たず、右記の通り組立て正しくカップにのせ、ペーパードリッパーが倒れないようにお湯を注いでください。



ごみ出すときは市区町村の区分にしてください。



備包装

窒素ガス充填

この辺りに賞味期限印字

1



カップを前もって温めます。本品の上部のミシン目部分を、矢印にそって切り取ってください。

2



コーヒー粉がこぼれないように注意しながら、左右のフックを広げ、カップに掛けてください。

3



ゆっくりと熱湯を注ぎ、抽出してください。

4



火傷に注意して、バッグを取り出して完成です。

●お好みで砂糖、ミルクをご使用ください。