



料理編

料理の写真は、お客様を引きつける最重要ポイント。
「食べたい!」と思ってもらえる写真でアピールしよう!

一品料理

コツをおさえて、食欲をそそる写真を撮ろう!

まずは、料理が一番おいしそうに見えるアングルを探しましょう。光が正面から当たった状態ではなく、逆光を利用するのがプロのコツ。料理に立体感が生まれます。ストロボの使用はNGです。



ストロボを使った悪い例。陰影がなく、のっぺりした感じ。また、写っているテーブルの面積が広いと、料理が引き立ちません。



画面いっぱいに料理が写った、立体感のある写真。ソーセージの焼ける音が聞こえてきそうな臨場感があります。

「マクロモード」で、より豊かな質感を表現しよう!

一品料理の場合、お皿全体を見せるよりも、料理そのものをアップにして写した方がよりおいしそうに感じられます。「マクロモード」に設定すると、通常のズームよりもさらに寄って撮ることができます。



「通常モード」のズーム撮影。



「マクロモード」のズーム撮影。

お店の雰囲気合った光で撮影しよう!

「電球光モード」による店内での撮影と、「太陽光モード」による屋外での撮影では、被写体に当たる光が違うため、同じ料理でもまったく印象が変わります。落ちついたレストランなら店内で、明るいカフェなら屋外で、というようにお店のイメージに合った光を選ぶことが大切です。

撮影道具のご紹介

デジカメ教室の中で実際に使用した、優れたもののグッズを紹介しましょう。



「レフ板&ハケ」
レフ板は厚紙にアルミホイルを巻いたもの、ハケは料理用のものでOK。



レフ板を使って光を当てると、影とのコントラストが弱まり、柔らかい雰囲気を出すことができます。



店内にて「電球光モード」で撮影。



屋外にて「太陽光モード」で撮影。

デジカメ教室・一口メモ

- ✓ 料理ができあがったら、なるべく早く撮影しましょう。時間がたつとおいしそうに撮れません。
- ✓ もし、時間がたって料理が乾いてしまったら、油や水(ハケを使用)で料理に照りを出して撮影しましょう。(塗り過ぎは逆効果なので注意してください)。
- ✓ ドレッシングやソースなどは、撮影直前にかけましょう。(料理によっては、ソースをかけない方が綺麗に見える場合もあります)。
- ✓ 料理は、お皿の手前に盛りつけましょう。お皿の中央だと、手前にスペースがあるように写ってしまいます。

コース料理

複数の料理を撮るときは、レイアウトに気をつけよう!

一品料理と同じように、料理のアングルを決め、照明は逆光にしましょう。コース料理の場合、注意していただきたいのが画面レイアウトです。基本は、小さいお皿がテーブル手前、背の高いお皿がテーブル後方。画面の中に山を描くような感覚でレイアウトしてください。



上からのアングルで全てのお皿を写すと、インパクトに欠け、それぞれの料理の立体感も失われます。ストロボもちろんNG。



アングルを下げ、料理にズームした写真。コースの内容もわかりつつ、立体感のある1枚に。

デジカメ教室・一口メモ

- ✓ 料理にズームして、テーブルの写り込みをできるだけ避けましょう。
- ✓ 撮影位置から見て、料理を縦長にレイアウトしましょう。横に広げると、画面の中に無駄なスペースができてしまいます。

ドリンク

飲み物のシズル感を表現しよう！

「ズームを使うこと」、「ストロボを焚かないこと」は、料理撮影と同じ。さらに、ドリンク撮影の場合は、ドリンクの色味を出すために、明るい背景で撮影することが大切です。暗い背景の場合は、グラスの後ろに白い紙やアルミホイルを立てると、ドリンクの色もハッキリし、グラスにも透明感を出せます。また、冷たいドリンクは、息を吹きかけるなどしてグラス表面に汗をかかせることで、シズル感を表現できます。



上からのアングルだと、グラスのラインがキレイに写りません。また、背景が暗いため、グラスの透き通りがなく、ドリンクの色も暗く沈んでいます。



グラスと同じ高さから撮影することで、グラスのラインを美しく写せます。ドリンクの色味もバッチリ。



後ろにアルミホイルを立てて撮影。ビールの色をキレイに写せます。



アルミホイルはグラスの形に合わせて長方形にカット。光を反射させるため斜めにし、グラスからはみださないよう、真後ろに立てます。

デジカメ教室・一口メモ

- ✓ グラスに汗をかかせるには、冷えていることと、グラスの外側が乾いていることが重要です。
- ✓ ホットドリンクを撮影するときは、暗めの背景で湯気を写し、温かさを感じさせましょう。