

食パンを使った 撮ってかわいい! 食べておいしい!

オープンフルーツサンドレシピ

食パンを使ったかわいいフルーツオープンサンドの作り方です。楽しく作ってSNSに投稿してみましょう!

〈材料〉 (一人分)

食パン(耳付き)..... 1枚
好きなフルーツ..... 適量
(写真のフルーツ:キウイ・ブルーベリー・マンゴー・アメリカンチェリー)
生クリーム..... 50g
グラニュー糖..... 5g
セルフィーユ..... 適量

〈作り方〉

- ①生クリームとグラニュー糖を合わせて、クリームを立てる
- ②食パンの表面にクリームを塗る
- ③5ミリ厚にカットしたフルーツを、食パンからはみ出すように並べる
- ④パン切り包丁で小刻みに動かすようにして耳をカットする。はみ出ているフルーツも大胆にカット!

〈ポイント〉

- ・フルーツは食パンからはみ出すように並べて後からカットします。
- ・包丁は毎回生クリームを拭いながら使うと綺麗な切り口になります。



プロカメラマンが教える! スマホでパンを美味しそうに撮るポイント

1 やわらかな自然光を活用! 撮影はベストポジションの窓際で!

光は一方から当てましょう。光に対して90°までが撮影可能範囲です。照明の光ではなく窓際に差し込む自然光がおすすめです。

2 カメラの特徴を知り、色補正する!

茶色いパンを撮影すると、自動補正で反対色の青が足されてしまいます。そのため、撮影後の色補正では青をマイナスして暖色をプラスして上げると良いでしょう。

3 パンの顔を決め、最高の状態で撮影する!

パンやカメラを動かして、一番パンが美味しそうに見える角度を探しましょう。パンは単色であることが多いので、彩りが出る小物なども使用するのも◎です。

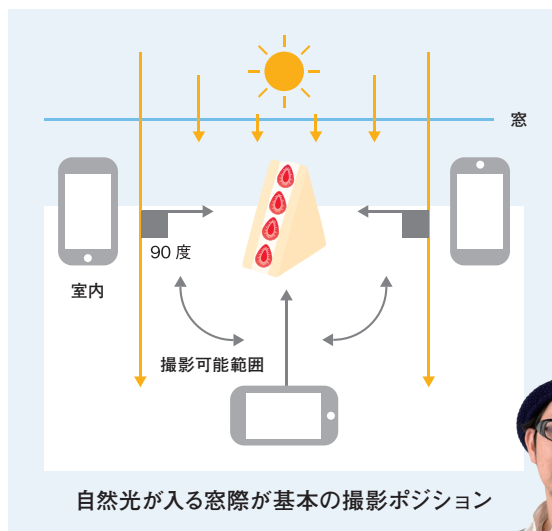


Photo studio Tachikawa STUDIO CYAN 立川 賢一さん TEL/FAX: 03-3313-2230



食パンを使った撮ってかわいい！食べておいしい！ オーパンフルーツサンドレシピ

食パンを使ったかわいいフルーツオーパンサンドの作り方です。楽しく作ってSNSに投稿してみよう！

(材料)	(1人分)
食パン(耳付き).....	1枚
お好きなフルーツ.....	適量
(写真のフルーツ:キウイ・ブルーベリー・マンゴ・アメリカンチェリー)	
生クリーム.....	50g
グラニュー糖.....	5g
セルフイーユ.....	適量

(作り方)

- ①生クリームとグラニュー糖を合わせてクリームを立てる
- ②食パンの表面にクリームを塗る
- ③5ミリ厚にカットしたフルーツを、食パンからはみ出すように並べる
- ④パン切り包丁で小刻みに動かすようにして耳をカットする。はみ出ているフルーツも大胆にカット！

(ポイント)

- ・フルーツは食パンからはみ出すように並べて後からカットします。
- ・包丁は毎回生クリームを拭いながら使うと綺麗な切り口になります。



プロカメラマンが教える！スマホでパンを美味しく撮るポイント

1 やわらかな自然光を活用！

撮影はベストポジションの窓際で！

光は一方から当てましょう。光に対して90°までが撮影可能範囲です。照明の光ではなく窓際に差し込む自然光がおおすすめです。

2 カメラの特徴を知り、色補正する！

茶色いパンを撮影すると、自動補正で反対色の青が足されてしまいます。そのため、撮影後の色補正では青をマイナスして暖色をプラスして仕上げると良いでしょう。

3 パンの顔を決め、最高の状態で撮影する！

パンやカメラを動かして、一番パンが美味しそうに見える角度を探しましょう。パンは単色であることが多いので、彩りが出る小物なども使用するのも◎です。

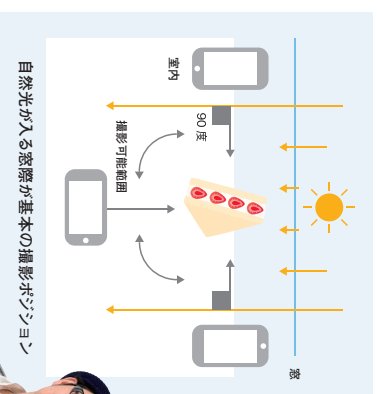


Photo studio Techikawa STUDIO CYAN 五井 賢一さん TEL./FAX: 03-3313-2230

監修: Bakery Partner (株式会社グローブ)

食パンを使った撮ってかわいい！食べておいしい！ オーパンフルーツサンドレシピ

食パンを使ったかわいいフルーツオーパンサンドの作り方です。楽しく作ってSNSに投稿してみよう！

(材料)	(1人分)
食パン(耳付き).....	1枚
お好きなフルーツ.....	適量
(写真のフルーツ:キウイ・ブルーベリー・マンゴ・アメリカンチェリー)	
生クリーム.....	50g
グラニュー糖.....	5g
セルフイーユ.....	適量

(作り方)

- ①生クリームとグラニュー糖を合わせてクリームを立てる
- ②食パンの表面にクリームを塗る
- ③5ミリ厚にカットしたフルーツを、食パンからはみ出すように並べる
- ④パン切り包丁で小刻みに動かすようにして耳をカットする。はみ出ているフルーツも大胆にカット！

(ポイント)

- ・フルーツは食パンからはみ出すように並べて後からカットします。
- ・包丁は毎回生クリームを拭いながら使うと綺麗な切り口になります。



プロカメラマンが教える！スマホでパンを美味しく撮るポイント

1 やわらかな自然光を活用！

撮影はベストポジションの窓際で！

光は一方から当てましょう。光に対して90°までが撮影可能範囲です。照明の光ではなく窓際に差し込む自然光がおおすすめです。

2 カメラの特徴を知り、色補正する！

茶色いパンを撮影すると、自動補正で反対色の青が足されてしまいます。そのため、撮影後の色補正では青をマイナスして暖色をプラスして仕上げると良いでしょう。

3 パンの顔を決め、最高の状態で撮影する！

パンやカメラを動かして、一番パンが美味しそうに見える角度を探しましょう。パンは単色であることが多いので、彩りが出る小物なども使用するのも◎です。

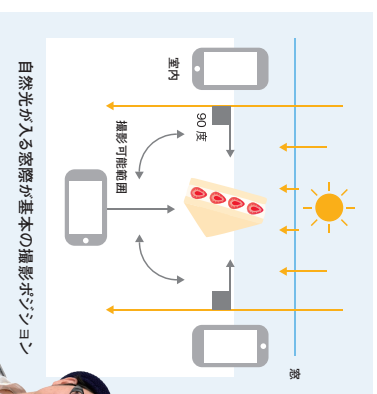


Photo studio Techikawa STUDIO CYAN 五井 賢一さん TEL./FAX: 03-3313-2230

監修: Bakery Partner (株式会社グローブ)