



フードスタイリスト

藤原 美穂 Mihoko Fujiwara

料理を100倍おいしく魅せるプロフェッショナル

【業務内容】

■フードスタイリング

- ・調理、盛り付け、お皿や器の選定とスタイリング、テーブル全体のコーディネート

■レシピ開発

- ・商品の特徴や魅力を引き出し消費者がつくってみたいくなるレシピを開発。
(管理栄養士による栄養計算なども可能です)

■食のイベント企画運営

- ・生産者や食の専門家を招いた食事会、交流会、パーティーなどの企画
- ・メニュー開発など

■販促企画物制作

- ・リーフレット、チラシ、カタログデザインなど
- ・撮影 (iPhoneで撮影しますが、カメラマンの手配も可能です)

■その他

- ・営業資料やプレゼンテーション用のスライド作成
- ・食材生産者紹介栄養コラム執筆
- ・農家や生産者、地方自治体の紹介など

【実績】

- ・日本橋百貨店主催のイベント催事のレシピ開発料理スタイリング
- ・都内企業のポスター撮影の料理コーディネート・撮影
- ・パン教室・ベーカリー・レストラン宣伝支援
- ・国産大麦を使用したシリアル商品の開発・プロモーション支援
- ・地方自治体の規格外野菜などを使用した保存食の開発 (ふるさと納税返礼品開発支援)
- ・障害者福祉施設オリジナル商品開発支援
- ・専門家との食にまつわるイベント企画運営

事例紹介

Menu planning Cooking instaruction

手作りパン教室：Tsumugi Bakery様



地域密着型で親しみがありながら、洗練された商品ラインナップで幅広い年齢層の女性客を増やしたい

自宅兼アトリエ工房を併設したベーカリー。オープンにともない総合的なプロデュースの依頼。メニュー開発、SNS用ビジュアルなどの撮影のフードスタイリングを担当。

地域にはファミリー層が多いことから「キッズパン教室」で親子参加型パン教室を定期的で開催することで地元で根付くファンを増やすことを販売以外の戦略として提案。

女性が好きな食材・味付け・見た目の3つのバランスを重視した商品メニューづくりが功を奏し、オープン前には行列の絶えない、パン教室は予約もできないほどの大人気のベーカリーに成長しました。



事例紹介

Recipe Developing Styling Shooting

まちづくり支援会社：我楽田工房様



グルテンフリー、野菜がたくさん摂取できて、5分以内で
だれでも簡単に調理できる「おいしい」防災商品を作りたい

商品開発・レシピ開発・商品パッケージ・カタログ、SNS用のビジュアルなどのフードスタイリングを担当。開発では、調理工程を簡素化することでだれでも再現可能なメニューになりました。地方の規格外生産物を使用するという新たな付加価値を加えることで、「おいしい」と「うれしい」の循環を作ることを実現し、今年度の自治体ふるさと納税返礼品にも採用予定となっております。



リーフレット用フードスタイリング



事例紹介

Menu planning Cooking instaruction

シリアル専門の食品メーカー様



日本橋三越本店様でのプロモーションに合わせて、高所得者層を意識したカフェメニューのレシピを開発してほしい

他の百貨店と比較して、来店回数が多い日本橋三越本店のお客様に合わせ、「変わらないもののなかに変わるものを」提供したいという食品メーカー様からのご要望でした。

そこで、シリアルを知らないお客様へのシリアルの遡及と、食べ慣れているお客様へ新しい食べ方の提案ができる両軸のカフェメニューづくりを担当しました。

開催中、何度も来場されるお客様が多数おられ、当初の目標の2倍の売上を達成しました。



MENU

HOT & COLD で楽しむ国産大麦グラノーラ

880円(税込)

アフォガート コーヒー&おいしいアイスクリーム
アフォガート 紅茶&おいしいアイスクリーム

660円(税込)

本日のグラノーラ ヨーグルトフルーツ添え
本日のグラノーラ 牛乳フルーツ添え
本日のグラノーラ 豆乳フルーツ添え

450円(税込)

フォンダンウォーター



リーフレット用フードスタイリング



大阪府泉佐野市・地域交流イベント



リーフレット



ポスター



映像作品

