

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20648-23	株式会社クイックパック	0564-59-3525



▲フンプレートで、ボリューム満点わんばくな印象へ

盛り付けの工夫で、上品にもわんばくにも イメージをガラッと変えるテクニック

エビフライの定食で、2種類のコーディネートをご紹介します。
余白をつくりながら器の数を増やすと上品な印象に（左）、同じ内容でも
1皿でギュッと盛り付けることでわんばくな印象にすることが可能（右）。
与えたい印象によって、盛り付けを変えてみるのはいかがでしょうか。

(写真左) ●チキンライス(SJ-61-WM→P60) ●コーンポタージュ(MN-600-SLGY
→P292) ●エビフライタルタルソース、ポテトサラダ薄切りハムのせ(SS-400-SLGY
→P59)

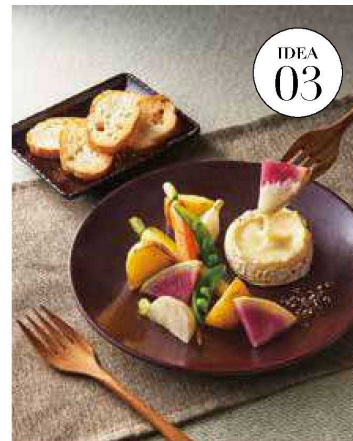
(写真右) ●チキンライス、エビフライタルタルソース、ポテトサラダ薄切りハムのせ
(SS-400-OBEM→P59) ●コーンポタージュ(MN-20→P295)



▲風→P60



▲風→P58



▲冬は陶器の風合いで溜色の耀がオススメ

色味、質感、生地感を駆使して 視覚的にシーズンを感ずる食卓へ

夏を演出したい時には白系の器に加えて、光を通すクリア系の器を使うと
うまくいきます。逆に冬を演出したい時には、質感のある暗めの器と、やわら
かい生地を背景に使うと良いです。季節感を表現するのに色味は大切で
すが、質感や生地感も意識するとグッと効果が高まります。

(写真左) ●冷やし中華(SJ-50-WM→P59) ●フルーツマトの丸ごとジュレ(PC-40-
TC→P284) ●冬瓜ととうもろこし、オクラのおひたし(PC-10-T→P284)

(写真右) ●フランスパン(MD-120-TB→P186) ●カマンベールの丸ごとチーズフォンデュ・
焼き野菜添え(NSJ-7-T→P62)



▲風→P58



▲耀→P62