

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20648-32	株式会社クイックパック	0564-59-3525

食器コーディネート「アラカルト」

TABLE COORDINATE / A la carte

アラカルト

SPECIAL スタイリストコーディネート



Check!!
The Movie

動画でチェック!!



Pick up
フーディスタリスト

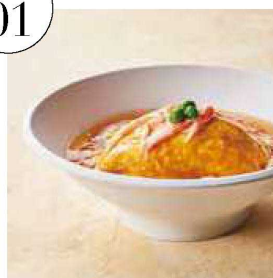
栄養士兼調理師、講師として食品メーカーなど様々な分野で経験を積み、現在はフードコーディネーターとして各種著名な雑誌で活躍中。豊富な知識で質実剛健な新聞広告をこなしつつ、イマドキで華やかなInstagram広告まで柔軟にこなす。食にまつわるライフスタイルをのぞく。私たちに楽しく、幅広く提案してくれるスタイリストです。

定番料理が上品にアップデート 高級感を感じさせる器と色使い

ラーメンのような定番料理でも、シックな色味の器に盛り付けるだけで、高級感がアップします。井ぶりは、大胆な「かんな削り」が特徴のKIWAMI鉢を使用。あまり難しく考えなくても、上品なコーディネートが完成します。印象が暗くなりそうなのは、小皿やレンゲで白を使い、アクセントにするのがコツです。

●鯛のレモンラーメン(SJ-55-SLGM→P60) ●サーモンいくら丼(TD-800-ENM→P221) ●野菜の揚げ浸し(SJ-45-WM→P59) ●お茶(SJ-20-SLGM→P119) ●箸(MJ-228-AB→P66) ●レンゲ(MR-15-IVM→P66)

IDEA
01



▲天津飯も、リムを活かして贅沢な印象に