

写真撮影時の注意点

ジビエフェアのパンフレット作成時に統一した写真を掲載したいため、ご協力をお願いします。

特に大事なこと

- 1) 撮影する背景は物を減らしておいてください。
(撮影した時に余計なものが写っていると、そちらに目が向いてしまうため)
- 2) 日中はカーテンを開けるなどしてなるべく明るい状態にしてください。
(なるべく明るい状態で撮影した方がキレイな写真に仕上がります)
- 3) お料理を中心に持ってきて、周りに1~2割余白をつけるぐらいの位置で撮影すると、パンフレットで使いやすい写真にできます。
(写真の縁でお皿が切れないようにしてください。)

撮影時のポイント

① 照明 (光の向きを意識)

- ・ 正面 鮮やかな色が出るが平面的になりやすい。
- ・ 横 影が出て立体的に写る。
- ・ 後ろ (逆光) . . . 影が出て立体的に写る。

オススメ

素材に透けるものがあれば、光が浸透しみずみずしい印象が出る。

② 写真アングル

- ・ 写真は編集できるように料理全体を撮影する。(少し引いて撮影をお願いします。)
- ・ 真上からのアングルは避け、料理の斜め上から撮影する。
背が低い器は45度程度で撮影
背が高い器を横(15度程度)から撮影

③ 背景

- ・ 背景が見える場所での撮影は背景に注意
- ・ 植物などが写っていれば良く見えます。

④ アレンジ

- ・ 料理を持ち上げる。
(全体に光が当たるように、ナプキンを丸めたものなどで角度をつけるとよい。)
- ・ 光を使う
(光の色で印象は変わります。(自然光や照明))