

●お預かりしたお写真を食都神戸ホームページへ掲載いたします。

開発いただいたフェアメニューの美味しさがより伝わりやすいお写真となるよう、下記のポイントをご参考にメニュー写真を撮影して下さい。お手数をお掛けいたしますが、可能な限りご協力いただきますようお願い申し上げます。

撮影のポイント1

メニューの全体像を撮影してください。



- 写真からメニューがはみ出さないよう、ご注意ください。出来るだけ離れて(被写体と距離をとって)、鳥瞰(斜め上から)、真俯瞰(真上から)どちらでも結構ですので、商品の全体像が分かりやすいように、撮影してください。
- また、できましたら、「白っぽいお皿や白っぽいテーブル」または「黒っぽいお皿や黒っぽい背景」のいずれかで撮影していただくとより美しい仕上がりがとなりますので、ご協力をお願いいたします。

撮影のポイント2

カメラを横に向けて、横写真を撮影してください。



○横写真(寄り)



○横写真(引き)



×縦写真

- 掲載場所の都合上、お送りいただいたお写真を切り取って使用させていただく場合がございます。そのため、**縦写真**ではなく**横写真**を撮影していただきますようお願い申し上げます。
- 特徴が分かるようアップの写真(寄り)をお撮りいただいても結構ですが、その場合は全体像がわかる(引き)お写真もお送りください。

撮影のポイント3

須磨海苔 / 北神ねぎ / いちごを使ったメニューを手前に配置してください。



- コース料理や、定食、セットメニューなどで、複数お皿を並べる必要がある場合は、神戸の食材を使ったメニューを手前に配置して撮影してください。
- 切った状態でご提供にならないメニュー(巻き寿司や豚カツ、ハンバーグ、パンなど)でも、断面を写した方が分かりやすい場合は、スライスしていただき、断面が写るよう手前に配置して撮影ください。

↓ 好ましくない例

✕ ピントが合っていない、ブレている。



メニューにピントが合うように、また写真がブレてしまわないよう、ご注意ください。
また、大皿料理の場合でも、可能な限り全体が分かるよう、撮影にご協力ください。

✕ メニューに関係のない物の映り込み。



可能な限り、メニューに関係のない物の映り込みがないよう、ご協力ください。