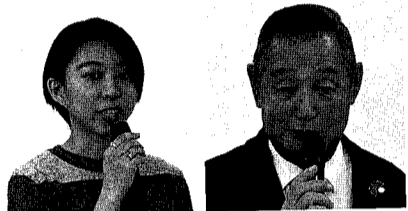


京都パン協同組合 講習会

スマホでできる、SNSで映えるパンの写真講座
特別講師はプロカメラマン 木村華子氏

京都パン協同組合／京都府パン工業組合（山本隆英理事長）は2月13日、（株）木下商店・友栄食品興業（株）の協力により、京都市南区の京都パン技術センターで講習会を開催した。

テーマは「スマホでできる、SNSで映えるパンの撮影」。00万ユーザーにのぼるSNSで映えるパンの撮影講座。友栄食品興業情報発信源として無視できない。店舗や商品の良さを映し出すプロカメラマン木村華子氏（TCS）の田中篤志氏・木村雄一郎氏が写真映えるパンの仕方を写真映えるパンの仕方を写真映えるパンの仕方を...



木村華子氏

山本理事長



撮影実技の様子

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」

撮影のコツ
①どんな写真を撮りたいかを決めてから撮影する
②とにかく美味しそうを表に出す
③「写映えするパンの仕上げ」
④「ドルチェエブリオッシュ」
⑤「クロワッサン生地」
⑥「フレンチトースト」
⑦「パンナコッタ」
⑧「クッキー」
⑨「チョコレート」
⑩「アイスクリーム」



ドルチェエブリオッシュ、清見オレンジのフルーツタルト、ドルチェエブリオッシュ

高級製パンの風味強化！
モルトエキス
モルトフラワー
濃縮ホップ花
（見本お申込次第進呈）
製造・発売元
アサヒビールモルト株式会社
〒520-2323 滋賀県野洲市三上2311
☎077-587-1027☎ FAX077-586-0946

熟成の旨味
おいしいパンづくりのサポート
創業1951年の信頼と伝統
株式会社
ホシノ天然酵母パン種
〒195-0064 東京都町田市小野路 2331
TEL:042-734-1399/FAX:042-734-9342
URL:http://www.hoshino-koubo.co.jp

パン・菓子業界に的を絞った広告なら
創刊65年の信頼と実績のある
ベーカースタイムス紙へ
月に1回ですが、パン業界の
発展を心より願い作っています
お申し込み/お問い合わせは
株式会社ベーカースタイムス社
電話06-6252-5812 担当：高家（たかや）

第27回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト
広く長く愛される
アイデア溢れるパンを大募集！
入賞者は米国カリフォルニア州への研修旅行にご招待！（2019年秋）
応募締切：2019年4月22日（月）当日消印有効
ホールセール/コンビニエンス製品部門
フレッシュ/インスタ/リテール製品部門
応募資格 パンの製造販売に携わるプロフェッショナルな方
賞 カリフォルニア・レーズン大賞を含む10賞（予定）
最終審査 2019年6月14日（金）・15日（土）
応募方法 規定応募用紙に必要事項をすべて正確にご記入の上、指定された応募作品の写真2枚を貼り、郵便でコンテスト事務局までご送付下さい。
ご応募/お問い合わせ先 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト事務局
〒101-0061 東京都千代田区三崎町3-2-15 ORIENT BLD. No.68 2F
TEL: 03-6256-9778 FAX: 03-6256-9776
E-mail: contest@raisins-jp.org