

これからは食卓でもプレゼン力の時代 盛り付けひとつで大変身！いつもの料理がおいしさ UP

～ レシピ本の次ぎはコレ。シェフ直伝の食卓の彩り方をお教えます～

4月25日(水)～ 公開開始

<http://www.wishondish.com/>

マーケットアウトビジネスを創出・育成する起業専門企業の株式会社エムアウト(本社:東京都港区、代表取締役社長:田口 弘)において、インターネット専門のデリカテッセン(惣菜店)「Wish on Dish」を展開するフードデザイン事業部(事業部:東京都目黒区、事業部長:塚松 圭、以下:ウィッシュ・オン・ディッシュ URL: <http://www.wishondish.com/>)では、この度「盛り付け講座」のページを新設致します。

企画概要

企画詳細

料理をいざ盛り付けをしようとしても、持っているレシピ本では完成図の写真しかなく、本当に知りたい盛り付けのノウハウにはなかなか出会えないものです。この度ウィッシュ・オン・ディッシュでは、どんな方でもレストランのシェフのような盛り付けが実現できる、盛り付け講座のページを開設しました。買ってきた惣菜でも作った料理でも、シェフのアドバイスに従いお皿の選び方から料理を乗せる場所、付け合せの食材・配色・位置を工夫するだけで、普通の食卓をワンランク上のリッチな食卓へグレードアップさせることが可能です。料理は味付けだけでなく目でも楽しむ事で美味しさの相乗効果が生まれるものです。盛り付けに少しのアレンジを加えることで食卓に華やかさが増し、家族の団欒やパーティの席でも豊かなコミュニケーションが生まれることでしょう。刃物を使わない盛り付け方法もありますので、お子様と過ごす大切な時間にもご活用いただけます。

総世帯数の約60%が核家族となり、ワーキングマザーが活躍する現代では、「個食」の問題がクローズアップされることも多くなりました。(出典:厚生労働省「平成17年 国民生活基礎調査の概況」,2006年)ウィッシュ・オン・ディッシュでは食を通じた多様なコンテンツをお届けすることで、ただ食べるだけのお惣菜をご提供するのではなく、食生活を充実させる楽しさをお伝えし、お客様のライフスタイルを向上させるお手伝いをしたいと考えております。

盛り付け講座トピックの一例

様々なシチュエーションでスグ使える、お悩みごとの盛り付け方法をご紹介します。

盛り付け講座の全容は、こちらの URL からご覧下さい。

URL: <http://www.wishondish.com/table/index.html>

「味に自信はあっても見た目が地味な煮物。綺麗に盛り付けるコツを教えてください！」

「急なおもてなし。冷蔵庫の残り物でどうにかしないと。教えてください！」

「ローストビーフでホームパーティ！ゴージャスさを演出する盛り付け方法が知りたいです。」

「様々な食卓で使えるポタージュ。存在感をアップさせるにはどうしたらよいでしょうか？」

盛り付け講座のページについて

普段通りに盛り付けたお皿と、レシピ通りに盛り付けたお皿を対比することで、分かりやすくピフォア・アフターを提示しています。

盛り付けの工程ごとに順を追って説明し、分かりやすさを追求しました。シェフのワンポイントアドバイスでは、様々なシチュエーションで使える、お役立つ情報をご提供しています。

Wish on Dish

シェフの技、教えます！

ワンランク上の食卓になる **簡単** 盛り付け講座

このページを印刷

一覧へ戻る

味に自信はあっても見た目が地味な煮物。
綺麗に盛り付けるコツを教えてください！



対象商品:
大根と豚の煮物

難易度: ★★

所要時間: 5分

準備するもの
分量: 1~2人前
Wish on Dishの商品
大根と豚の煮物 * 1パック

その他、準備するもの
しいんずん * 50g(目安として2~3本) きぬさやなども代用可能
白飯 * 10g
木の芽 * 1シート
練りからし

お皿選び
煮物など、醤油の色がつくものは緑色(手前)は良く映えます。鮮やか過ぎず、ほのかに色がついたお皿が映えているように。深めの鉢に盛り付けることで、まとまりよく見せることができます。

情報の食卓
洗って見映えが悪いわけではないですが、せかか上質なお皿を使ってもなんとなく安っぽく見えてしまいます。。。

① 大根を、器の高さかたまりに斜めに切り、1/4(縦み)のように乗せる！

② 手前を盛り付ける。豚肉の脂身の筋が横になるようにする。

③ 香味野菜を1と2に立てかけるように盛り付ける。

(中略)

ワンポイントアドバイス スリリをきつよう！

盛り付けた時とちがう手前で、どちらが奥なのか煮物に向きを付けましょう。食材に高低をつけ、立体感を見せることで整った印象を与えます。しいんずん、木の芽など緑色を足すとアクセントになります。スリリが出ます。

close

「盛り付け講座」監修者プロフィール 川久保 俊之

ウィッシュ・オン・ディッシュにて、商品開発、商品企画、調理指導を担当。調理師学校を卒業後、公共施設や大手国内ホテルや外資系高級ホテルの立ち上げスタッフとして腕を振るい、コンセプトダイニングチェーンの総料理長を経て現職に至る。ホテルで培った豊富な経験を元に、お客様に安心・安全で美味しく、食の楽しみをご提供していきます。



Wish on Dish サービスの特徴

1. 真空調理法というソリューション

真空調理法とは

下ごしらえした食材を調味料などと一緒に専用のフィルムで真空パックにした後、一定温度で加熱をするというものです。急速冷却をしてチルド保存をしておけば、湯煎や電子レンジなどの簡単な加熱調理の後に、開封し皿に盛り付けできる、便利で衛生面でも優れた調理法です。レトルトや冷凍食品では実現不可能な美味しさや食感をご提供できます。もともと真空調理法は、フレンチの有名シェフ、ジョエル・ロブションが国有鉄道の列車食堂内で採用したことから注目を集め、今ではホテルや病院など特に衛生面に配慮が必要な大量調理の場を中心にその利点が認められ、採用が広がっています。

「真空調理法のヒ・ミツ」調理工程の動画を配信中です！
URL: <http://www.wishondish.com/column/index.html#douga>



真空パックで届く Wish on Dish の商品

真空調理法が美味しい理由

素材を閉じ込めて調理するので風味やうま味が逃げません。そのため、通常の料理より栄養価も失われにくく、ヘルシーです。肉や魚などを低温でじっくり調理するため、素材が硬くならずジューシーに仕上がります。外部の菌から守られた衛生的な状態で保存できますので、保存料を添加せず本物の味をご提供できます。

真空調理法だから実現できること

真空パックで1食ずつ小分けにして調理できますので、お客様のニーズに合わせたバリエーション対応が可能です。「当日食べきり」がほとんどの店舗で調理・販売される惣菜と違い、冷蔵庫で最大2週間のストックが可能です。(商品によって異なります。Webにてご確認ください。) その為、不規則になりがちな食生活に柔軟に対応できます。



(中略)

2. 「食のスタイルは十人十色」

お客様の個々のニーズに合わせた、バリエーション豊かな商品ラインナップです。「味噌で選べる鯖の味噌煮」や「肉の量が選べる肉じゃが」など、豊富な選択肢をご用意し、食卓を豊かにするメニューをとり揃えました。今後もお客様のニーズとともに、さまざまなシーンに対応するメニュー開発を行っていきます。

3. 合成添加物・化学調味料、不使用

真空調理法を用いることにより、日持ちさせるための保存料を入れたり、素材の味や香りを補うための添加物や化学調味料は使用していないため、健康を気にされる方も安心してお召上がり頂けます。

まるでご家庭やレストランで作ったばかりのような「本物のおいしさ」と食感を、ウィッシュ・オン・ディッシュでお楽しみ下さい。



Wish on Dish のWebサイト

Wish on Dish サービス概要

事業内容	: 無添加お惣菜の製造・インターネット直販
サービス対象エリア	: 北海道・本州・四国・九州 (沖縄、一部離島へのお届けは行っておりません。)
決済方法	: クレジットカード、代金引換
送料	: お買上金額により異なります (3,000円未満の場合、送料は700円/3,000円～5,999円の場合、送料は350円/6,000円以上の場合、送料は無料)
注文から配達までの日数	: 3日～10日(お届け日、時間帯の指定可能)

フードデザイン事業部「Wish on Dish」について

ウィッシュ・オン・ディッシュは、「忙しい人のためのオンランデリカテッセン」をコンセプトとした、共働き夫婦や1人暮らしをターゲットとした、お惣菜の製造・ネット直販事業です。厳選した素材、**合成添加物・化学調味料を一切使わず**、新世紀の調理法といわれる真空調理法を応用し、美味しさをそのまま真空パックで閉じこめてお届けします。

冷蔵庫にストックしておけば、**湯煎や電子レンジなど、簡単な調理でいつでも手軽に「本物のおいしさ」**をお楽しみいただけます。「Wish on Dish」 URL : <http://www.wishondish.com/>

「Yahoo! Shopping(ダイニング店)」URL : <http://store.yahoo.co.jp/wishondish/>

Wish on Dish のサービス内容等に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社エムアウト 広報担当: 彦根延代、井川沙紀

TEL: 03-5412-8610/FAX: 03-5412-8615 email: pr@m-out.com

会社概要

会社名	: 株式会社エムアウト < http://www.m-out.com/ >
代表者名	: 代表取締役: 田口 弘
設立	: 2002年10月
所在地	: (本社)東京都港区南青山2-11-16 AIG 青山ビル
連絡先	: TEL: 03-5412-8610/FAX03-5412-8615
資本金	: 5,000万円
業務内容	: フードデザイン事業、ファインアーツ事業、アイデクト事業、ライフクリエイイト事業、キッズベースキャンプ事業
ホームページ	: http://www.m-out.com/ http://www.wishondish.com/