

出版企画書

タイトル	世界で一番ていねいな フルーツデコレーションの教科書		
サブタイトル	お弁当・おもてなし・持ち寄り・差し入れ・フィンガーフードに		
著者名	鈴木 美佐子	分類	
判型	B5	製本	
ページ数	128 頁	仕様	
本体価格		部数	
著者紹介	<p>COLORFUL FRUITS 代表 フルーツカッティング研究家 フルーツアレンジメントデザイナー&スタイリスト</p> <p>自宅にて教室主宰。フルーツアレンジメントデザイン/レッスン/デザイナー・スタイリストの養成。</p> <p>専業主婦歴 15 年が経ち 3 人の子育ても落ち着いた 2013 年に職探し。しかしできることの少ない自分に気づく。何か得意な部分を活かしたり夢中になれる仕事がないかと興味があったフードコーディネータースクールに見学へ。そこで目にしたカットフルーツの盛り合わせ写真に魅せられ、フルーツカッティングの世界へ。基本的なカッティングを習い、その後は飲食店や老舗果物店に勤務しながら、技術・知識を学び独自のカットフルーツでのアレンジデザインやスタイリングを作り上げる。</p> <p>同時にその頃より、出張レッスンの依頼も増え活動開始。パティシエ指導や、老舗洋菓子店ブルーミッシュ運営のお菓子教室「ブルーミッシュ製菓アカデミー」で 2 年間フルーツカッティングの講習の講師を務める。2016 年 6 月より自宅にて教室も開講し、現在は北海道～九州まで全国から生徒が集まる教室に</p>		
企画意図	<p>フルーツは、日常はもちろんですが、おもてなし・ホームパーティーや手土産と誰もが喜ぶ食のアイテムで楽しまれています。ごく当たり前のカットではなく、様々なシーンでもっと簡単に楽しめるカット方法やスタイリング方法が実はたくさんあるのです。ですが、それを伝えてくれる書などがまだ世の中にでていません。フルーツカッティングの本は少し出ていますがタイ伝統のカービングやプロ的なカッティング技術の教科書的なことが多く家庭で気軽に楽しみたい方には不向きです。</p> <p>フィンガーフードやキャラ弁、アイシングクッキーやフラワーケーキなど、何かと食でたのしむ日本人です。フルーツだって楽しみ方や活用の仕方がもっとあったらフルーツで楽しみたい方は多いはずです。朝の忙しいお弁当用のデザートに！お客さまのおもてなしに！ホームパーティーにと簡単に作れるフルーツの切り方楽しみ方を知らないのはもったいないです。</p> <p>フルーツは糖質もカロリーも低く、しかも栄養満点で美容にも健康にも良いス</p>		

	<p>ーパーフードです！流行りの糖質制限ダイエットにも実はぴったりなのです！お弁当を作る方、女子会・ママ友会・ホームパーティーなどおもてなしなどの多い方にも活用していただける内容です。</p> <p>美味しいフルーツ！を簡単にカットして食べやすくスタイリングしたフィンガーフルーツなどを伝える本をご提案します。</p>
<p>企画内容</p>	<p>簡単、誰にでもできる、楽しく、美味しいことをポイントにし、基本のカッティングテクニック 5 つと簡単なデコレーションカット、季節演出などのカット&スタイリング術を、写真を使い分かりやすく説明していきます。</p> <p>1. 基本 簡単に手早くカットできることを主にした基本のカットやデコレーションカットで手間のかからないフルーツカットを覚える。</p> <p>2. ピールカップ簡単アレンジ～基本カットでスタイリングフルーツの皮を使ったカップ。</p> <p>3. 素敵可愛いフルーツカップでおもてなし ～基本カット+デコレーションカットで作る。紙コップやティーカップなどにスタイリング。</p> <p>4. みんなでワイワイ楽しむフィンガーフルーツ！ フルーツポップス&フルーツピンチョス食べやすくおもてなしやパーティーに使えるフィンガーフルーツ フィンガーフルーツ・フルーツポップス・フルーツピンチョス</p> <p>5. デコレーションで楽しむ アニバーサリースタイリング 年間行事やお祝いイベントスタイルに合わせてデコレーションで楽しむスタイリング術</p> <p>6. ホームパーティー・持ち寄りパーティー～手土産にも喜ばれるスタイリング 最近増えているホームパーティーや持ち寄りパーティーなどのおもてなしなどに使えるスタイリングアレンジ。ちょっと手間をかけたアレンジ作り。外へ持ち運ぶ時の容器への詰め方やラッピングアイデア</p>

プロモーション	
ターゲット	お弁当を作る方、女子会・ママ友会・ホームパーティーなどおもてなしなどの多い方
訴求ポイント	誰もが好きなフルーツを、より簡単で誰にでもできる！楽しく、美味しいことをポイントにし、基本のカッティングテクニック 5つと簡単なデコレーションカット、季節演出などのカット&スタイリング術を、写真を使い分かりやすく説明。昔から楽しんでいるリングでうさぎのカットのような思い出に残る楽しさや、季節やシーンをフルーツで演出し食を楽しんで楽しんでもらえる内容です。

類書

類書	著者	出版社	刊行年日	重版の有無	価格	ページ
持ちより&さし入れレシピ	馬場 香織	誠文堂新光社	2012年 10月5日	19刷	1,200円	79頁
箱詰めもてなしレシピ	いづちさちこ	誠文堂新光社	2016年 3月20日	4刷	1,400円	109頁
フィンガーフード50のレシピ	浜 裕子	誠文堂新光社	2011年 12月5日	3刷	1,500円	95頁
和のフィンガーフード50のレシピ	浜 裕子	誠文堂新光社	2014年 3月6日	3刷	1,500円	95頁
フルーツ&ベジタブルカービング	平野明日香 平野泰三	講談社	2018年 4月25日		1,600円	64頁
類書比較						

備考