

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

～お弁当・おもてなし・持ちより・差し入れに・フィンガーフードに～



「皆さんは

こんな思い出ありませんか？」

子供のころ

お母さんが作ってくれたお弁当♪

ふたを開けると、そこには！



そんな 嬉しかったフルーツの思い出が
心に残っている方も多いのではないのでしょうか♪

お料理が苦手な方でも 簡単な方法でフルーツがより楽しめる一冊です！



「うさぎリンゴ」のように、ちょっとしたカットでも記憶に残るくらい嬉しく楽しくさせてくれるカットフルーツです。今でも「うさぎリンゴ」は楽しまれていますね。

そして今、さらに進化をしながら広がり始めています。進化したフルーツの楽しみ方を、簡単に楽しめるフルーツのフィンガーフードなど様々なパターンにしてご紹介。全国の皆様に楽しんでいただくための書籍のご提案です。



どんな時に
使えるの？

用途は多数 お弁当・おもてなし・持ちより・差し入れなど

お弁当のデザート、ちょっとしたおもてなしから
お誕生日やお正月もちろん、女子会・ママ友会、ハロウィン
クリスマスなど近年増え続けている
「家」で楽しむ時などに！

持ちより用やギフト用の詰め方のアイデアもお伝えします！



難しいテクニックはいらない

こちらのスタイリングは！
スライス・型抜き・ちょっとした切り込みの
簡単な組み合わせだけ♪



フルーツ好きが多いのに フルーツ版の書籍が出ていない！今がチャンス！



3刷



3刷



19刷



4刷



18年発行



18年発行



「デコ好き・もてなし好き
フルーツ好きの日本人！」

キャラ弁・アイシングクッキー・フィンガーフード・おもてなし、とお料理系の書籍は多数あります。重版の書籍も、毎年新書も多数です。進化したフルーツのデコレーションや簡単にできるフルーツのフィンガーフードなどのスタイリング術は間違いなく知りたい方がいらっしゃいます！

フルーツカッティングといえばまだカービングやカッティング技術の教科書的な書籍です。

今こそカットフルーツの新しい楽しみ方をお届けしましょう！

【ターゲット】

- ・ 20代～60代
 - ・ 女性
 - ・ 女子会
 - ・ ママ友会
 - ・ 通年行事
- など多い年代

【テーマ】

簡単なカットと組み合わせ方で日々のデザートお弁当・おもてなしイベント時でも楽しめるカットフルーツデコレーション&スタイリング

【コンセプト】

みんなが
happyに！
お料理が苦手でも簡単に作れる！
作る人も・食べる人も・見た瞬間からhappyに♪

【構成】

- ・ 簡単な基本カットテクニックの組み合わせで簡単に楽しめるカッティング&スタイリング
- ・ 簡単なデコレーションカッティング
- ・ 基本カット+デコレーションカットで構成したスタイリング
- ・ パーティーなどにぴったりの大勢でワイワイと楽しめるようなカット&スタイリング
- ・ 季節行事や誕生日会など季節やシーンに合わせた華やかになるアニバーサリースタイリング
- ・ 手土産ギフトに喜ばれるスタイリング外へと持ち運ぶ際の盛り込み方やラッピングテクなど

ホテルのデザートビュッフェやパーラーなど フルーツは人気は定番に！



◆フルーツ好き87%・おもてなしフード・持ち寄り手土産に喜ばれるフード第2位のフルーツ

日常的にはもちろん季節行事・記念日にと当たり前のように楽しまれ
フルーツ好きは多いものの実はカット方法も盛り付け方もいまだまだ
あまり知られていない。

- フルーツ好き87% フルーツ嫌い2% (Nifty調査参照)
- おもてなしフード・持ち寄り手土産に喜ばれるフード第2位 (日本ホームパーティー協会調査)

◆フルーツを囲むと笑顔や会話が增えるのです

- ・ ホームパーティーでの一品に並べたら会話もお酒もすすみました (40代)
- ・ 実家に持って行ったらいつも以上に両親が楽しく会話してうれしかった (30代)
- ・ お料理は苦手なのでフルーツを出したら家族・友人が楽しんでくれた (20代)
- ・ 体調崩した母にちょっと楽しい盛り付けで出したら元気が出てきたと喜んだ (40代)
- ・ 持ち寄り時に持って行ったらとっても喜ばれ嬉しかった (20代)
- ・ 買って来たものと思われいつもフルーツに手が伸びない息子が喜んで食べていてうれしかった (50代)
- ・ 孫との会話も増え笑顔がもらえて嬉しかった (50代)
- ・ フルーツを切ること 食べることもてなすことが楽しくなった (40代)

〈教室レッスン生の声〉

プロフィール

鈴木 美佐子 すずきみさこ

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

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



専業主婦歴15年が経ち3人の子育ても落ち着いた2013年職探しへ。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の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。

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、老舗洋菓子店ブルミッシュ運営のお菓子教室「ブル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(生徒120名所属)

Blog

フルーツ香る暮らしを楽しむ



Instagram

@colorfulfruits



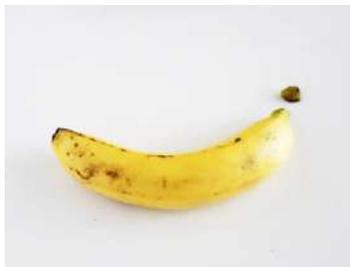
えっ！バナナが～

おもてなしのバナナ

急なお客様にも ちょっとした集まりにも



■作り方



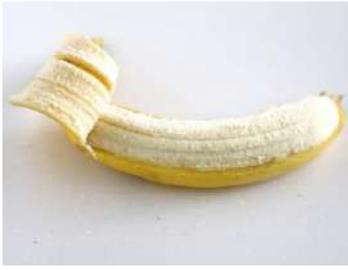
1. 茎をととのえる



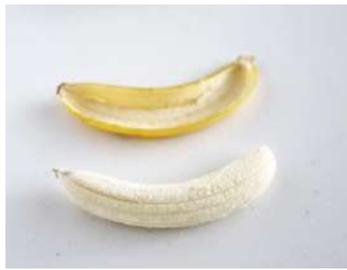
2. 茎の中央あたりより
切り込みを入れる



3. バナナの背～腹の中
央あたりを1周切込みを
入れる



4.皮をめくりはがす
*1つのバナナから2つ作る
ときは丁寧にはがす



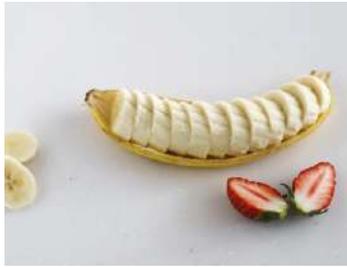
5.果肉を取り出す



6.一口大にスライス



7.両端から1~2個ずつ
外し、皮に戻し入れたら
隙間のあるほうへ押し倒す



8.空いているところに
他のフルーツなど飾る



お皿に盛り付け完成!

2人用 ・ 大人数用

アレンジアイデア



みんなでわいわい

パイナップルスティック

パイナップルを食べやすく
スティック状にスタイリング

