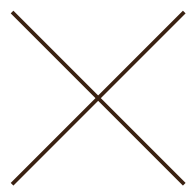


食



Color

おいしさを
決める
5つの要素



良い香りをかいだり、出来たてや揚げたてと聞くと食欲が増します。
しかし「美味しさ」を決める80%は見た目です。



お弁当の中身は同じものが入っていますが、色によって感じ方がずいぶん変わります。
また、食材の彩りは栄養価と比例し、適切なバランスを保つ上でとても重要です。



食欲を減退させると言われる青系の色も、使う量や周りの色などを上手に使うことで美味しそうに見せる事が出来ます。