

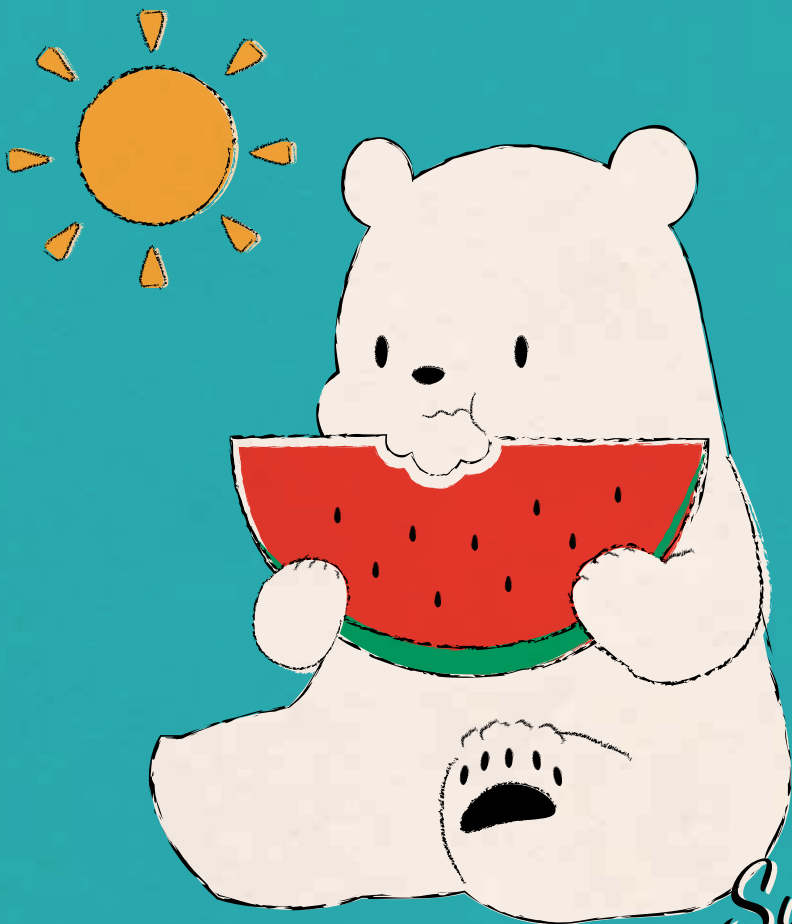
おきたまでいちばんゆるい8ページ。

かわしま通信

Kawashima Tsushin

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

Vol. 59
Summer 2020



Summer
2020

かわしま通信編集部が密着！
写真を学ぼう！スマホカメラ講座

KAWASHIMA NEWS

んまいもたんけんたい Cafe Mamenoki 他



＼写真を学ぼう！／

スマホカメラ講座

テーマ
料理

美味しそうなおはみや素敵な風景を前にするとついつい撮りたくなる写真。でも写真撮影って簡単そうで意外と難しいですね。

そこで！川島印刷のカメラマン・Uさん&Hさん監修で、スマホカメラでもワンランクアップできる撮影テクニックを特集していきたいと思います。

まずは、かわしま通信編集部でも撮ることが多い「料理」に密着して、より美味しそうに見える写真のワザを少しずつご紹介していきます♪

第一回

基本編～カメラアングルを意識してみよう～

Before



「ピンチアウト」を活用してみよう！

「料理を美味しそうに撮りたいけれど、微妙に歪んでいるのしか撮れない…」
こんな思いをしたことはありませんか？料理の撮影でありがちなのが**被写体に近づけすぎてしまうこと**。歪みに関しては、スマホのカメラ機能はほとんどが“広角”設定になっているため、被写体に近づけば近づくほど歪んで見えてしまいます。
そこでぜひ取り入れたい基本の撮影テクニック「**ピンチアウト**」を活用してみましょう！

After



ピンチアウトは、スマホの画面上に置いた2本指を広げるように動かし、**画面拡大**する操作のことです。ズームするときによく使いますね！これで被写体がグッと引き立ち、画面全体を歪みが少なくなっますますくに見せることができます。



ズームをしすぎると画質が低下してしまい荒くなってしまうことがあるので、気をつけましょう。



「真上」を使いこなそう！

ワンプレートランチや配膳など料理全体を写りたいときは、「真上」から撮るのがおすすめです。

真上からの撮影はスクエア（正方形）写真とも相性が良く、料理全体をバランスよく見せることができます。また、ピントを全体に合わせることができるため、料理すべてをくっきり写したいときにぴったりです。

斜めの角度とはひと味違ったおしゃれな写真が撮れますので、ぜひお試しあれ！



真上から撮影する際、お皿などをバランスよく配置してみましょう。お皿や料理の色に配慮し、片寄らないようにするのがコツです。



背の高い被写体を撮りたいとき

背の高い被写体は基本「真横（低い目線）」から撮ると、全体をバランスよく写すことができます。

特にパフェやジュースなどは、横から見ると中身がよく見えますよね！斜めや高い位置よりも低い目線のほうがバランスよくかつ美味しそうに見せることができます。

さらに、「ピンチアウト」と「ピント合わせ」を活用することで、背景とのメリハリが付き、被写体をより具体的に見せることができます。



！ ピント合わせについて

写真を撮る際はピント合わせをおすすめします。撮影画面で一番見せたい部分を指でタッチすることでピントを調節することができます。



今回は、カメラアングルについての基本を学びました。カメラって奥深いですね…。料理を撮影する際は、ぜひ様々な角度から写真を撮って、自分だけの「おいしい角度」を探してみてください！

— 次回『基本編～明るさ・見かけの色を工夫してみよう～』 —



＼ カメラについてもっと知りたい方必見！ ／

「小さな印刷屋のカメラ部」

川島印刷アカウントを開設しました

普段の業務で撮影から補正まで行っているスタッフが「より“伝わる”写真」をコンセプトに、カメラ・撮影・補正に関する様々なノウハウや日々の風景などを発信しています。



@kawashima.prt

KAWASHIMA NEWS

感謝状をいただきました



弊社公式 Facebook でもご紹介しましたが、川島印刷で制作した「**新型コロナウイルス注意喚起ポスター**」の寄付に対し、米沢市健康課様より**感謝状**をいただきました。街中で注意喚起ポスターを見かけることが多くなり、地域の皆さまのお役に立てたこと、制作者をはじめ社員共々たいへん嬉しく思います。

一日も早い終息を願うばかりです。引き続き地域の皆さまを応援・元気づけられるような企画に取り組んでいきたいと思っております。どうぞよろしくお願ひします！

【一般向け・児童向け 新型コロナウイルス感染予防 注意喚起ポスター】
【家庭内 感染予防チェックリスト】
https://kawa-prt.com/attent_corona/



新型コロナウイルス 注意喚起ポスター



▲注意喚起ポスター
詳細はコチラ！

飲食店向け情報サイト

「FOOD FUN!」に掲載していただきました！

川島印刷で無料配布中の「**飲食店を応援！店舗用ポスター・POP**」ですが、大変ありがたいことに**飲食店向け情報サイト「FOOD FUN!」**に掲載していただきました。「様々な対策をされている飲食店の皆様を応援したい！」そんな思いからの取り組みだったのですが、このような形で全国の皆さまに知っていただけることになり、社員一同たいへん嬉しく思っています。

飲食店向け情報サイト「FOOD FUN!」は飲食店向けの感染予防対策や支援ツールの紹介、全国の取り組みなど様々なお役立ち情報が満載です。とても読み応えがありますので、飲食店経営に携わる方はぜひご覧になってみてください！



【飲食店向け情報サイト「FOOD FUN!」】

<https://foodfun.jp/archives/7230>

川島印刷の特集はこちらから



熱中症に気をつけましょう

コロナ対策として日常生活が着々と変わる中、マスクの着用や運動不足で熱中症のリスクが例年以上に高まっていますね。気温がどんどん高くなっていくこれからの季節は、感染予防対策だけでなく熱中症予防も大切になってきます。リモートワーク等で室内にいる機会が多くなってきましたが、実は室内でも熱中症になる可能性があるそうです。今号では、熱中症対策等を少しだけまとめてみました。みんなで暑い夏を乗り切りましょう！

熱中症
に注意!



🏠 おうちの中でも熱中症になりやすい…!?

お風呂場、洗面所は洗濯機や乾燥機の熱がこもりやすく湿気もあるため、長時間過ごす場合は注意が必要です。キッチンでも火を使って調理すると、熱とともに蒸気による湿気が発生して高温多湿の環境になりやすいそうです。また、二階(最上階)は昼間上がった気温や湿度により熱がこもっているため、二階(最上階)で過ごす際は窓を開ける・冷房をつけるなど環境を整えるようにしましょう。さらに、室内だとのどの渇きを感じにくかったりすることもあります。喉が渇いたと感じていなくても、こまめな水分補給を行い、脱水を防ぎましょう



簡単にチェックできる脱水のサイン

- 握手した手が冷たい
- 舌が乾いている
- つまんだ皮膚の形が3秒以上経っても戻らない
- 親指の爪を押した時に赤みが戻るのが遅い
- わきの下が乾いている(高齢者)

脱水の予防方法

- こまめに水分補給を行う
- 気温に合わせた服装で過ごす
- 高温多湿を避け、空気の入替えをする
- 3食バランスのいい食事を摂り、食事由来の水分補給と体力保持を行う



☀️ 熱中症の応急処置

意識の確認

涼しい場所に
移動する

衣服を緩め、
体を冷やして
体温を下げる

塩分や水分を
補給する

安静にする

なつなつのマスクたいさく対策



コロナが少しづつ落ち着いてきたものの、まだまだマスクが手放せませんよね…。

しかし、この時期気をつけたいのがマスクによる熱中症です。高温や多湿といった環境下でのマスク着用は熱中症のリスクが高くなるおそれがあるようです。屋外で人と十分な距離(少なくとも2m以上)が確保できる場合はマスクをはずすようにしましょう。

マスクを着用する場合、負荷がかかる作業や運動は避け、のどが渇いていなくてもこまめに水分補給を心がけましょう。

マスク着用時の熱中症に気を付けて



こまめに
水分補給



身体を
冷やす



エアコン
を活用

マスクをつけてあついときは
となりのひととはなれて
こまめにマスクをはずそう





まるで秘密基地！ 米沢の自然食カフェ

みなさんこんにちは！今回は米沢市立病院前にある、cafe mamenoki様をご紹介します♪
種類豊富なメニューに秘密基地のような店内や可愛い雑貨の数々…。何度も通いたくなる魅力がたくさん詰まった、とてもワクワクするカフェでした(^^)

●●●●● MAIN DISH ●●●●●



cafe mamenoki様のこだわりは、何と言っても山形県産の食材をふんだんに使用していること!!
地元食材の魅力がたっぷり詰まったお料理の美味しさに、取材メンバー一同とても感動しました!!



④ 22種のスパイスとはちみつで作られたカレーは、まろやかでやさしい味。無添加なので体にもやさしく、お子様や辛いもの苦手な方でもペロリと完食できます。キュートなくまぎちライスで思わず笑顔に(^^) <1,290円(税込)>

⑤ ふわりとろんなオムライス！「明太子感はほんのりかな？」と思いきや、結構明太子のパンチが効いていて食べ応えあり。見た目と味のギャップが心惹かれるオムライスです！ハチさんが描かれたお皿も可愛い♡ <1,090円(税込)>

⑥ 大きくてジューシーなお肉と甘酸っぱい黒酢たまねぎソースの相性が抜群！このメニューを注文したのはメンバー1の食いしん坊N。なんと運ばれてきたのが一番遅かったのに、誰よりも早く完食していました(笑) <1,090円(税込)>

⑦ 毎日お店で手作りされている、国産の小麦粉と山形県産の牛乳を使った食パンを使用。焼き立てのカリッとした食感と香ばしい風味が忘れられないほど美味しくて、はちみつ・チーズ・ベーコンの相性は抜群です。 <1,090円(税込)>



cafe
mamenoki

Follow me !!

cafe mamenoki 公式SNS

Facebook⇒@cafemamenoki

Instagram⇒@cafe_mamenoki

Twitter⇒@CMamenoki

〒992-0033 米沢市福田町2丁目3-171

TEL.0238-21-6155

営業時間／ 9:00～21:00

定休日／不定休

駐車場／50台（お店から徒歩3分の河川敷に無料駐車場がございます。）

DESSERT



デザートメニューには、生きた酵素やビタミン・ミネラルが豊富な生はちみつを使用。特にシフォンケーキ・パフェのメニューはそれぞれ20種類もあります!! 可愛いまきちクッキーが良いアクセント♪



A



B



C



D

**生はちみつ漬け
ストロベリーとチーズの
シフォンケーキ**

④ 生はちみつ漬けストロベリーと聞いて、いちご好きさんは見逃さない! ふわふわのシフォンケーキに染み込む、生はちみつ漬けのいちごがたまらない一品。生クリームもちょうど良い甘さトリート間違いなし! (790円(税込))

**はちみつ漬け
レモンヨーグルトの
生はちみつパフェ**

⑤ はちみつの優しい甘さとヨーグルトの酸味が合わさってとても美味しかったです! ご飯をお腹いっぱい食べた後でもペロリなデザートでした。さっぱりなお味が好きな方や、甘いものが苦手な方におすすめ! (1,090円(税込))

**山形県産
生はちみつの
シフォンケーキ**

⑥ 数あるシフォンケーキの中でも、こちらはおすすめ・人気共にNo.1のシフォンケーキ。ふわふわかつしっとりとしたケーキと、ほんのり甘い生クリームと生はちみつが口の中で合わさって幸せなお味...♥ (690円(税込))

**宇治抹茶と
黒みつ小豆の
生はちみつパフェ**

⑦ あんこ好きにはたまらない、生クリームとアイスクリームの相性が抜群な和風パフェ。抹茶の香りと風味がとも良いアクセントに。写真映えるほど可愛いかつ美味しいというパーフェクトなパフェでした! (1,090円(税込))

小さな
印刷屋の
カメラ部

Kawashima Camera Club

Instagram

「小さな印刷屋のカメラ部」

川島印刷アカウントを開設しました

季節毎の風景や
テーブルフォト、
撮影や補正に関する
テクニックなど
発信しています！
気軽にフォロー
してくださいね♪



🔍 @kawashima.prt



川島印刷Facebook

“いいね”

ぜひお願いします♥



社内の取り組み、おトクなキャンペーン、米沢の情報…etc 発信中！

川島印刷 検索

次号

かわしま通信
Kawashima Tsushin

Vol. 60
Autumn 2020

2020年秋 発行予定

かわしま通信はときどき発行します。

かわしま通信 Kawashima Tsushin Vol.59

2020年7月発行

発行 / 株式会社 川島印刷 〒992-0021 山形県米沢市大字花沢 221-2
TEL.0238-21-5511 FAX.0238-21-5514 URL:https://kawa-prt.com
企画・制作 / 広報委員会 かわしま通信編集部
編集 / 高仲美帆、鈴木貴美子、梅津泰之、長崎こよみ
表紙イラスト / 高仲美帆
取材協力 / cafe imamenoki 様

かわしま通信@WEB
(株式会社川島印刷 HP 内)
https://kawa-prt.com



かわしま通信 検索



夏バテにたっ
て
食べません…!!

熱中症にご注意を…!

少しづつコロナが落ち着いてきたものの、まだまだマスクが手放せません。新しい生活様式に慣れようと日々奮闘していますが、やはり夏は手強いですね…。

特に気を付けたいのがマスク着用による熱中症。ニュースなどでも話題ですね。今号では熱中症対策のページを設けましたので、少しでも皆さんのお役に立てれば幸いです！
くれぐれも熱中症に気を付けて、暑い夏を乗り切りましょう！

梅津通信
UME-TSU