

『逸品レシピ企画』

一人のシェフにフォーカスし、2品レシピを考案いただく企画。

お店でいただくプロならではのこだわりメニューとそのメニューをご家庭で再現できるようにアレンジされたレシピを紹介いたします。

シェフに習ってお料理してみたい、そして、実際のメニューを食べてみたいという動機につなげ、ご来店やシェフのファンを増やすきっかけを目指すコーナーです。



逸品レシピ企画の メリット

- 「お店のメニューのアピールに！」
初めて足を運ぶ時、どんなお店なのか実際に行かないと分かりません。そこでオススメのメニューをご紹介して頂くことで、シェフがどんな食材を使用し、どんな思いがあるのかを知ってもらい、お店に足を運んでもらうきっかけ作りに。
- 「シェフのファン作りに！」
お店に行く前にシェフのレシピを作ってもらい、実際のメニューはどんなお料理なのか興味を持ってもらい、実際にお店に足を運んでもらい、お店のファンになってもらう。

ユーザーの「お店を知りたい！」に働きかけます。

【依頼内容】

【掲載期間】

2週間（1週間1レシピずつ公開）
※その後バックナンバーとして、掲載は続きます。

【レシピについて】

- ・掲載時期に合うおすすめメニュー（旬食材など）、通年の定番メニュー
- *2品は献立を意識したものでおねがいします。（メイン&前菜、メイン&デザートなど）
- *スーパーで購入できる材料におとしてください。（お店：フォアグラ⇒レシピ：とりレバー利用、お店：海鮮⇒レシピ：えびのみ使用 など。）

【取材の流れ】

- ・事前
ご紹介いただくお店メニューとレシピについて、取材前に一度事前打合せに伺わせてください。
- ・当日
①撮影セッティング後、完成品の撮影
計4品（考案レシピ2品、お店のメニュー2品）
※完成品をご用意ください。工程の撮影はございません
- ②シェフ画像撮影
- ③料理についてのヒアリング

⇒所要時間：約1~1.5時間 の予定

【謝礼】

20,000円（撮影、調理、材料費を含む）
※ 現金または振込 いずれか

