



## はじめに

現代、カメラと言えばデジタルカメラが主流となっていますのでここではデジタルカメラを利用した写真の撮り方をご説明しています。

デジタルカメラとは携帯電話やスマートフォンにカメラ機能がついたものも含まれます。

### 準備 CHECK.1 デジタルカメラの選定

デジタルカメラの性能表記に何万画素と言う表記があります。これは1インチあたりのドット（点）の数（dpiで表記）が何個あるかと言うことであり多ければ多いほど画像が滑らかになり綺麗に見えます。製作するホームページ画像を綺麗に見せたい場合も同じでこの画素数が多ければ多いほど綺麗に仕上がりますので、のみくい屋.comのデジタルカメラ推奨画素数は1千万画素以上です。現在スマホのカメラも同等の性能があります。

のみくい屋.comでは最低でも400万画素以上のカメラで撮影をお願いしております。

直ぐにお手持ちのカメラの画素数をご確認下さい。

### 準備 CHECK.2 カメラの設定

カメラには様々な機能がついています。カメラの選定でお話し致しました画素数も設定で簡単に画素数を下げることが可能です。

カメラの設定メニューに記録画素数または何Mと言う単位の表記がありますので必ず3M（ピクセル）以上に設定をお願いします。

この画素数設定確認は当社にて画像を拡大し切り取り（トリミング）等画像の編集作業を行う場合がありますので完成後の画像を出来る限り綺麗に仕上げる為のお願い事です。

### 準備 CHECK.3 撮影時間帯について

写真を撮影する時間帯は出来るだけ自然光のある日が出ている時間帯が一番綺麗に写真を撮ることが可能です。夜のシーンや窓の無い室内撮影以外は出来るだけ撮影時間を自然光がある時間にフラッシュを使わないで（自然色に近い）撮影をお願いします。

### 準備 CHECK.4 撮影について

写真を撮影する際に三脚等を利用してカメラが固定されている場合以外は手振れの心配がありますので自信が無い方はカメラ機能にある手振れ防止機能の活用と同じ写真を何枚も撮ってみて下さい。何枚も写真を撮ることで同一アングルの写真内にお気に入りの一枚を見つけることが出来ます。



#### <店外写真撮りについて>

お店が力を入れている営業時間帯が昼なのか夜なのかを意識して撮影を行って下さい。

お昼に力を入れているお店ならば日中に、夜の時間に力を入れているお店であればお店の外電気を点けたのち日が沈んだ夕刻か夜に、いずれにしても晴れている日を選ぶと綺麗な写真が撮れます。

#### <店外写真カメラの設定について>

基本はカメラの自動（オート）設定撮影で構いません。 但し、出来るだけフラッシュは使わないでください。

カメラのモード設定を使用する場合は、昼は風景等室外モードへ夜は夜景モード（シャッタースピードが遅いので手振れに注意）にて撮影してみてください。

数枚撮れば必ず一枚お気に入り写真が見つかります。

#### <店外撮影のアンクルについて>

- ・お店を遠目で見た時一番お店のお気に入りアンクル（視点）から撮影して下さい。
- ・お店のアンクルを変えての撮影やお客様対して目印になるものアピールしたいものがありましたら是非撮影して下さい。
- ・ビル等内の店舗の場合はお店の入口付近の写真（入口が室内の場合はオート設定か室内モード）及び入居ビルの写真を撮影下さい。 その際、ビル全体の写真が撮れば問題ありませんが、建物が大きい場合は建物全体では無く建物の入口付近をメインとして出来るだけ離れて写真を撮影して下さい。



#### <店内写真撮りについて>

お店が力を入れている営業時間帯が昼なのか夜なのかを意識して撮影を行って下さい。

お昼に力を入れているお店なら窓から日が入る日中に、夜に力を入れているお店であれば夜間（窓が無いお店も）店内の電気を点けた状態で撮影をして下さい。

#### <店内写真カメラの設定について>

基本はカメラの自動（オート）設定撮影で構いません。出来るだけフラッシュは使わないでください。

カメラのモード設定を使用する場合は、室内撮影モード等にして明るさをISO感度（光に対する敏感さ）または露出補正設定を切り替え撮影してみてください。ISO感度は数値が高くなるほど明るく写りますので通常はISOオートとなっている設定のISO感度を上げ室内を明るく撮影できるよう調整して下さい。

数枚撮れば必ず一枚お気に入り写真が見つかります。

#### <店内撮影のアンクルについて>

- ・お店の店内で一番お店のお気に入りアンクル（視点）から撮影して下さい。
- ・お店のテーブル上の片づけや椅子等は全て綺麗に整列させてから撮影を行って下さい。
- ・アンクルを変えての撮影やお客様に対して印象に残るものアピールしたいものがありましたら是非撮影して下さい。
- ・お店を広く見せたい場合はお店の角隅から対角線上に撮影するとお店を広く見せる写真を撮影することが出来ます。
- ・天井が高い・天井が綺麗なお店の場合はカメラを縦にして撮影範囲を天井まで広げたアンクルで撮影もするのも一味違う印象の写真が撮れます。



### <人物を撮るカメラの設定について>

基本はカメラの自動（オート）設定撮影で構いません。 広角レンズは使わずフラッシュは室内または逆光時等で顔が暗く写ってしまう場合のみ使用して下さい。

カメラのモード設定を使用する場合は、ポートレート設定や被写体が働いているときまたは動きがある写真を写す場合はシャッタースピードを上げて撮影してみてください。

数枚撮れば必ず一枚お気に入り写真が見つかります。

### <被写体撮影のアングルについて>

- ・可能であれば職場（店内）での被写体の職種に合わせた背景を被写体と一緒にに入れて撮影して下さい。
- ・背景内に不必要な物があれば出来るだけ片づけてなるべく背景がシンプルになるようなアングルで撮影して下さい。 被写体を意識したい場合、背景はシンプルのほうが印象も強調されます。
- ・ポーズ写真は被写体がカメラの真正面を向いて撮影するよりもほんの少し斜めになってもらうだけでずいぶん印象が良くなります。
- ・職種柄被写体に動きを点けたい場合は被写体の位置をカメラ画面フレームの中心から外すことにより見る者にストーリー的なものを感じさせることができます。
- ・フラッシュ撮影する場合は背景に被写体の影が顔の前（出来るだけ影をうしろに）に来ないように撮影角度調節してください。
- ・被写体の顔をアップで撮影する場合はアゴが切れないよう注意して下さい。
- ・被写体にカメラを意識させてしまうと、表情が硬くなってしまいますので会話しながら撮影をすると思いがけない良い表情と出会えることがあります。 また望遠機能を使い遠くから撮影するのも被写体にカメラを意識させないで撮影が出来ます。



#### <料理写真撮りについて>

可能な限り自然の光が入る日中に撮影を行って下さい。 夜間や窓が無いお店で撮影する場合はお店の中で一番明るい場所を逆光利用して写真撮影するとお店の雰囲気合致した引き立つ料理写真が写せます。

#### <料理写真カメラの設定について>

基本はカメラの自動（オート）設定撮影で構いませんが、フラッシュは使わず可能であればマクロ機能を利用し近づいて撮影することにより料理素材を生かしたボリューム感ある料理写真が出来上がります。 カメラのモード設定を使用する場合は、料理モードにて撮影して下さい。 但し、この時もフラッシュは使わないで下さい。

数枚撮れば必ず一枚お気に入り写真が見つかります。

#### <料理撮影のポイントについて>

- ・料理を撮影するときはフラッシュを使わず逆光（可能であれば斜めから光が入るように）にて撮影して下さい。 光が入ってくる位置が料理を挟んでカメラの反対側となります。
- ・撮影するカメラの角度はお客様が料理を食べる視線（約45度前後）と同じ角度に合わせることでより美味しい料理をさらに引き立てて写せます。
- ・お皿が大きくてもメインは料理ですのでお皿がカメラ画面フレーム上から見えなくなるまで近づいて（全体の3/4位を意識）撮影すると素材を生かしたボリューム感ある写真が出来ます。この際、マクロ機能を利用するとピントが合いやすくなります。
- ・料理のボリューム感を出したい場合は撮影する料理の量を多めにして撮影して下さい。
- ・ソバ等麺の個性を撮影したい場合は撮影に時間が掛かるのでぬるめの湯で麺を茹で、スープの上に麺が出るようスープを少なくして器の底に小さな器を入れて麺を上げ底にして撮影して下さい。
- ・コース料理を撮影する際はメインとなる料理をカメラ画面フレームの手前右か左に配膳しメイン料理を基準に撮影した場合のカメラ画像フレーム上にその他の料理が収まるよう配膳し撮影するとよいでしょう。
- ・室内等で撮影時に、光が弱く料理が暗く感じたらISO感度の設定を上げるか白い画用紙等を料理の前に置いて光を反射させてお料理を明るく見せるようにしてみてください。



### <飲み物写真撮りについて>

可能な限り自然の光が入る日中に撮影を行って下さい。 夜間や窓が無いお店の場合で撮影する場合はお店の中で一番明るい場所を逆光利用して写真を写すと飲み物が引き立つ写真が写せます。

### <飲み物写真カメラの設定について>

基本はカメラの自動（オート）設定撮影で構いませんが、フラッシュは使わず可能であればマクロ機能を利用し近づいて撮影して下さい。 カメラのモード設定を使用する場合は、料理モードにて撮影して下さい。 但し、この時もフラッシュは使わないで下さい。

数枚撮れば必ず一枚お気に入り写真が見つかります。

### <飲み物撮影のポイントについて>

- ・飲み物を撮影するときはフラッシュを使わず逆光（可能であれば斜めから光が入るように）にて撮影して下さい。 光が入ってくる位置が料理を挟んでカメラの逆側となります。 お店の雰囲気に合わせて写真で構いませんので敢えて日中での撮影で無くても構いません。
- ・生ビール等の泡は時間が経つと消えてしまいます。 撮影に時間が掛かる場合はもう一つビールを用意しておき撮影直前にビールを継ぎ足して泡を作り美味しそうに見えるよう撮影してみましょう。
- ・グラスに水滴が付いていると冷たいドリンクを演出出来ます。 ドリンクを作ったあと少し時間を置くと水滴がつき冷やかに見えます。 また霧吹きを利用して水滴もつけることも可能です。
- ・色の濃い飲み物はアイスコーヒーや赤ワイン等は鏡のように光が反射されてしまう場合があります。 これを避けるためには水で薄めてしまうかアイスコーヒーならば氷を多めに入れる事で反射の解決が出来ます。
- ・カクテル等薄い色がついた飲み物の場合その色が上手く出ない場合がありますのでその際はグラスの裏にアルミホイルを張り付け撮影して下さい。 アルミホイルに光が反射され綺麗な色を演出出来ます。