

地域の「おいしい」を作る フードディレクション という仕事

フードディレクター・奥村文絵

私は料理をしません。

——包丁を握らずに「いつ」「だれと」「どこで」「どのように」
「どのくらい」「何を食べるか」を考える仕事。

「食のブランド戦略」のパイオニア

フードディレクター・奥村文絵。

次世代を見据え新しい食のビジョンをかたちづくる方法とは？

そのプロフェッショナリズムに迫る、初の著書。

絶

地域をデザインするすべての人に読んで欲しい。
そして「食」はその要として重要だと気付きたい。

ナガオカケンメイ
D&DEPARTMENT PROJECT ディレクター

賛



地元農家と有名シェフのコラボ 山梨県・穂坂町

特産フルーツを使ったワイン、ジャム、コンポートの開発。地元農家のお母さんのジャムが地元のヒット商品になるまで。

四六判 / 208頁 (カラー 16頁) /
ISBN978-4-86152-430-1 C0052
本体 1,800円+税



老舗和菓子屋の改革 東京・日本橋

老舗菓子屋・榮太樓総本舗のリブランディング。江戸から続く昔ながらの味をいまの世代に伝える方法とは。

奥村文絵
フードディレクター

Foodelco 主宰。1971年東京生まれ。日本の食文化に根ざした商品開発、ブランディングを手掛ける。

主な仕事

- ◆和菓子店「鈴懸」「榮太樓総本舗」デザインディレクション
- ◆「テマヒマ展 東北の食と住」企画協力 (21_21DESIGNSIGHT 2012年)

[注文書] FAX 03-5282-5456

※本書は、返品可能商品です。「三好了解」と明記してご返品ください。

番線印	発行=青幻舎	注文扱い
部数	地域の「おいしい」を作る フードディレクション という仕事	
ご担当 () 様	冊	四六判、208頁 (カラー 16頁) ISBN978-4-86152-430-1 C0052 本体 1,800円+税