

さあ、どのシロップをかける？ イチゴ、メロン、ブルーハワイ、レモン……。変わり種のブドウやコーラにするのもいいよね。

でもさ、シロップのベースはみんな同じって知ってた？ 実は香料と着色料で味の違いを出してるんだって。

そもそも「おいしい」って感じるには、味はもちろん、香り、見た目、食感が欠かせないし、料理の名前だって大きな影響を与えてるんだ。

ただのイチゴシロップでも「昔ながらのイチゴシロップ」にするだけで、なんだかさそられるでしょう？ 「夏の風ブルーハワイ」「初恋レモン味」とかも、売れそうじゃない？

ありきたりなことでも、工夫ひとつで魅力は何倍にも増やせるってこと。さあ、どんな色づけを試してみる？

いろとりどり
いろいろ

ぐるたーより

伝えたいことが同じでも、言い方で伝わり方が変わってしまうことってありますよね。せっかく親切心でやったことでも、かえって怒らせてしまうこともあります。

言い方でも行動でも「伝え方＝表現方法」が大切で、デルターが担っているデザインにも通じています。相手にとって価値のある表現をすることで、はじめて喜んでもらえるのです。デザインをするとき、アイデアを出していくと情報量がどんどん増えますが、さらに練り込むことで不要なものがそぎ落とされ、最後には純粋に価値のあるものだけが残ります。そこからどんな味付けをするのが、デザイナーの腕の見せどころ。要するに「素材を磨き込むことで、味付けが生きる」ということです。

イチゴでも、レモンでも、メロンでも、シロップを引き立てるには、おいしい氷づくりが欠かせないのです。キーンとしない天然氷は、2カ月も前準備をしてから、半月かけて凍らせるそうですよ！

次回は10月にお届けします。

どうぞ健やかに、お過ごしください。



情報のデザインで安心とよろこびを
デルター株式会社

<https://www.deltar.co.jp/>

〒444-0863 愛知県岡崎市東明大寺町9-10

TEL : 0564-65-1088 FAX : 0564-65-7060 E-mail : info@deltar.co.jp