

『魅せる』『伝わる』色彩コミュニケーション!!

色と味覚の関係を知ろう!

人間には、「視覚(目)」「嗅覚(鼻)」「触覚(皮膚)」「味覚(舌)」「聴覚(耳)」の五感というものが備わっています。それらの中で料理を一目見た時に「美味しそう! 食べてみたい!」と判断するのに一番影響をしている器官はどれだと思いますか? 答えは「視覚」です。人間の五感の中では「視覚」が約90%というほとんどの情報を目から入ってくる「色」に占められているので、色の影響はとても大きいことが分かります。今回は料理がより美味しく見える色の使い方について紹介したいと思います。

色には、「食欲を増幅させる色」と「食欲を減退させる色」があります。食材や料理の色、背景の色、お皿の色、様々な色に食欲は左右されます。

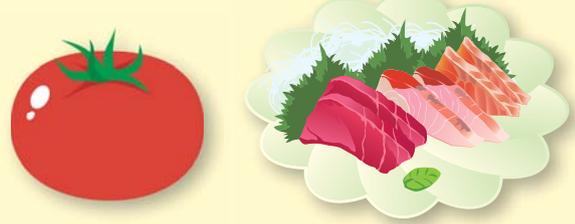
■食欲を増幅させる色



赤 橙 黄 など

食欲を増幅させたい時に効果的な色は、赤やオレンジ、黄色などの暖色系です。暖色系の色は脳の空腹中枢を刺激して食用を増幅させる効果があるとされています。

トマトやマグロの赤身などは単体でも食欲をそそる色ですが、よく一緒に緑色の野菜や青葉などが添えられています。これは“補色”の関係を利用して、赤い色をさらに引き立たせることで、トータルで食欲をアップさせる組合せになっています。



■食欲を減退させる色



青 青緑 紫 など

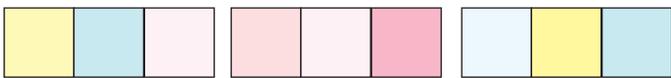
食欲を抑えたい・食べる量を減らしたいという時に効果的な色もあります。青・紫といった寒色系、中でも青は食欲を減退させるという効果が強い色とされています。これは自然界の食べ物の中には、鮮やかな青という色があまり存在せず、人間は青色の食べ物に魅力を感じることができないためだとか。最近では変わり種として青いレトルトカレーや「青い紅茶」などが販売されています。

ただし、暖色系の料理の際に食器やクロスに青色を用いた場合、補色の関係により料理を見栄え良くしてくれることもあります。



また、味覚も色で表しやすく、「甘味」「酸味」「旨味」「渋味」なども配色のパターンを使うと、チラシなどでよりお店や料理のイメージを表現できます。

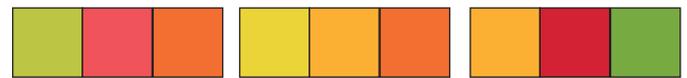
甘味 淡い、柔らかいパステルカラーやパールカラーが特徴



旨味 赤・黄・茶などの温かさを感じる色が多い。



酸味 オレンジやイエローをメインの、ビタミンカラー。



渋味 グリーンを中心に、色味を暗くすることで渋さの段階が表現できます。



デザインの種

今回のテーマ：
「写真の印象を色で伝える」

表面で紹介した色で、「美味しそう!」「食べてみたい!」と思わせる広告を作ってみましょう。

洋食とパンのお店
レストランJB

令和2年7月1日 (水)
OPEN



■ランチコース 1,500円 / 2,000円 / 2,500円
■ディナーコース 1,800円～ ※価格は全て税別



お問合せ 0000-00-0000
岐阜県●●市▲▲町 0000

Before

青色をメインに作ったデザイン。落ち着いたデザインではありますが、写真があまり映えない印象となっています。

寒色系を使うと料理が冷たい印象になってるかも……
もっとできたてで温かみのある、美味しそうなおイメージにしたいな。



After

赤色と茶色を取り入れたデザイン。表面でも紹介した「旨味」を出す色合いで温かく・美味しそうなお印象となりました。



暖色系を使うことで、写真の印象が変わって、お肉のジューシーさや焼ききたてなパンのイメージも伝わってくる!

洋食とパンのお店
レストランJB

令和2年7月1日 (水)
OPEN



■ランチコース 1,500円 / 2,000円 / 2,500円
■ディナーコース 1,800円～ ※価格は全て税別



お問合せ 0000-00-0000
岐阜県●●市▲▲町 0000

このように、周りの色、背景の色などを変えることで、伝わる料理のイメージが大きく変わることがあります。上のチラシは料理の出来たてで暖かそうな印象を与えるため暖色系の色を使用しましたが、冷たいスイーツなどをメインにする際には、水色や紫色を使うことで涼しそうな印象を与えるので、料理の写真によって使いたい色を工夫することもポイントです。

イロイロ雑学

夏になると食べたくなるかき氷。イチゴは甘酸っぱくて、ブルーハワイは爽やかでトロピカル、そんな風に思い浮かべますよね。でも実は、かき氷のシロップは着色料と香料で違いを表現しているだけで、基本的に全て同じ味なんです。なぜそれぞれ違う味だと感じるのか、それは見た目と香りによって脳にその味だと思わせているからです。イチゴ=赤、メロン=緑と想像するように、「これはこの色」と固定のイメージがある場合、それに近い色・香りによって、その味を感じさせることが出来るのです。目を閉じ、鼻をつまんで食べてみると、味が当てられなくなります。最近では果汁や果肉が入っているシロップもあるので、本来の味を楽しむこともできます。かき氷だけに限らず、お菓子類でも多くこの技法は使われています。



色彩を使った印刷物で、より良いコミュニケーションを!

次回も

Let's カラコミュ!!