



商品・MD・メニュー戦略（もの&メニューづくり）

フードコーディネーター代行

Service Point

情報収集や商品企画、調理、スタイリング、撮影、資料作成、プレゼンテーション、レストランや商品のメニューの考案、マスコミ・イベント等の企画、食品メーカーの商品開発など食に関するトータルのプロデュースをいたします。価格、味、栄養バランス、見た目、どんな人をターゲットにするかなど戦略や方向性を考え人気や流行を捉えて、フードコーディネーターを広い範囲でサポートいたします。



Scene

飲食店のOPEN、リニューアル、メニュー開発、コンサルティング、食品メーカー様商社、問屋様のカタログ撮影時における食品チョイス、企画。イベント開催における食品チョイス、演出。映像・画像・番組制作、食品セミナー、食品セミナーの企画、運営。カタログ通販企業・流通問屋様の飲食店、小売店様向け戦略・企画・ツール提案。その他、食品が主役となる様々なシーンで活躍いたします。