

202012

Stylist Portfolio

Mayuko Kawai





Profile

大学卒業後、中国語通訳などを経て渡中。現地での飲食店立ち上げ経験から、「食は万国共通のキーワード」であることを発見。
帰国後、フードコーディネーター養成スクールを経て独立。
消費者目線を捉えながら市場の最新トレンドと食の専門知識を併せ持つ
食マーケティングコンサルタントとして活動。
大手食品メーカーのカタログ等フードスタイリングの現場での評価も高い。

朝の時間をつかってやりたいことをどんどん叶えた経験から、
OL女子のための朝活コミュニティ「とっておきの朝食会」を主催。
2020年～オリジナルの盛り付けメソッドに基づく
「おいしい×かわいい盛り付け講座」を開講。

保有資格：フードコーディネーター、野菜ソムリエ、食品衛生責任者



Photograph By/Ryo Yonekura

河合真由子

フードコンサルタント
フードスタイリスト
株式会社レシピオブラيف 代表取締役

Service

Food Consulting **フードコンサルティング**

- ・商品・サービス企画開発 ・既存商品のリニューアル
- ・店舗プロデュース ・メニュープランニング
- ・食空間スタイリング ・食器、包材コーディネート

クライアント様のプロフェッショナルな外部ブレインとして要件のブレイクダウンと再構築を行い、
目指すべきゴールをともに目指します。

コンサルティング業務を経て実働もクリエイティブ集団を束ねてサポート致します。

Recipe Development

レシピ開発

- ・家庭用販促レシピ

商品の魅力、強みを発掘し、
生活者目線で「つくってみたい」
レシピを開発します。

- ・業務用販促レシピ

レストラン、カフェ、CVS、惣菜店、
学校給食等、業態にあわせた調理工
程で、おいしく、魅力的なレシピ開
発をおこないます。

管理栄養士による栄養計算、試食会
も対応可能です。

Food Styling

フードスタイリング

広告、商品パッケージ、カタログ、
書籍、CM、SNS用のビジュアルな
どの撮影のフードスタイリング
（盛り付け、撮影調理、お皿まわ
りのスタイリング、テーブルコー
ディネート）をおこないます。

おいしく魅せるプロとして、丁寧
にヒアリングをおこない、強み、
生活者目線でのニーズや共感、そ
こから導き出されるライフスタイ
ル像などを多角的に分析し「カタ
チ」にします。

ストーリー訴求で、女性に共感さ
れるフードシーンを演出するのが
強みです。

Promotion

販促企画物制作

- ・商品紹介ライティング
- ・チラシ・カタログデザイン
- ・包材デザイン
- ・ロゴ作成 等

Lecture **研修・講演**

フードビジネスの現場を通じて
培った知識と技術を体系化し、研
修プログラムとしてアレンジ。

研修・講習テーマ

- ・既存メニューを映えるメニュー
に変える盛り付け

- ・集客できる盛り付け・スタイリ
ング法

- ・販促レシピアイデアトレーニング 等

研修プログラムをアレンジして一
般ユーザー向けのイベントへのア
レンジも可能です。

Lesson **盛り付けレッスン**

自宅にしながらプロの盛り付けテ
クニックが学べるオンラインレッ
スン

レッスンは1回完結型で気軽に学
べるレッスンとステップアップ形
式で基礎からしっかり学べるコー
スの2種類

卒業後はフードスタイリストアシ
スタント登用制度もあり

事例紹介



お弁当、サラダデリバリー専門店 EATTE

在宅勤務中の働く男女に向けたヘルスコンシャスなコンセプトのお弁当ブランド。自宅にいても、おしゃれなパッケージやスタイリッシュな味つけで、自宅でも非日常感が味わえ、食べるシーンごと楽しめるような「おしゃれな」デリバリーブランドをイメージしブランド全体の構想をキャッチコピーやキービジュアルに落とし込み。オンラインでのコミュニケーションがメインとなることから特に魅せ方を重視したメニューづくりを行いました。



Food Consulting /Art direction

事例紹介



カフェ Le Cafe Neuf

茨木にある古民家を改装したフレンチカフェ。シェフの退職に伴い、アルバイトスタッフでも実現可能なメニュー開発と調理指導を担当。もともとの主婦を中心とした女性客をターゲットに、女性が好きな食材、味付け、見た目の3つのバランスを重視したメニューをご提案。お店の看板メニューとなる少し手の混んだメニューは、調理工程を簡素化することで再現可能なメニューに。結果人気メニューとして新たな客層も取り込み予約必須の人気店に成長。



Menu planning
/cooking
instruction

事例紹介



鳥と卵の専門店 鳥玉

沖縄で絶大な人気を誇る定食屋「鳥と卵の専門店 鳥玉」同ブランドのフランチャイズ展開をふまえたりブランディングに際し、食器コーディネート、アドバイザーを担当。親子連れや女性一人での利用シーンを想定した食器コンセプトを提案。串カツ田中HDへのブランド譲渡、全国展開に大きく貢献しました。



鳥玉名物
チキン南蛮



Food
consulting
/styling

事例紹介

Photograph By/Mayuko Kawai



あわしま堂

Instagram掲載用のアレンジレシピのご提案と掲載用写真のフードスタイリング、撮影を担当

200SKU程ある取扱商品を定常的にユーザー様に向けて新しい食べ方の提案をする必要性があり、簡単レシピシリーズのみを外注いただくことでコストを抑えながら消費者目線で「食べたい」「買ってみたい」を想起させる投稿を実現。フォロワー数の増加だけでなく、コメント投稿からユーザーのニーズの吸い上げにも貢献している。



Recipe
Developing
/Styling
/Shooting

事例紹介



青山フラワーマーケット 店頭配布カタログBlooms

「mamと寿ぐお月見のテーブル」「mamと寿ぐ重陽のテーブル」

季節のテーマフラワーmam（菊）をつかった
お家で簡単にできる行事食をご提案

ファンケル 月間カタログESPOIR

「おうちカフェで楽しむクリスマス」

おうちで簡単にできる
クリスマスカフェメニューと装飾のアイデアを提供

レシピ開発

年間300品以上のレシピを企業、飲食店様向けに納品しております。

私共の強みであるユーザー目線で商品、サービスの強みを発掘し、食べたい、買いたいを伝えるレシピを提供。企画やフードスタイリングと一貫してオーダーいただくことでより効果的な販促レシピをつくることができます。

女性が好きな食材や見た目を重視したレシピ開発が特徴

※HP上ではオリジナルレシピの掲載をしております。



Recipe development

事例紹介

Photograph By/Kanako Yasuoka



書籍「子どもと食べたい時短おやつ」/「子どもと食べたい常備菜」（菅野のな著/タツミムック）

リネンのやわらかい布づかい、色のコントラストをおさえた器などでナチュラル、オーガニックなイメージの著者の雰囲気表現。

子供と食べたい・・・という母親目線で子供と一緒に想定したテーブルコーディネートでストーリー訴求のある演出をしました。



Books
/styling

事例紹介



おはよう日本（NHK）

「サバ缶で手早い朝食」



Good Sleep Factory （大塚家具）



週刊女性 （主婦と生活社）

朝ごはん

朝ごはんは1日の元気の源。脳の働きを活性化し、1日をアクティブに動ける体になるだけでなく、心の充実度もあげてくれる大切な食事です。

忙しい日々の中でも朝ごはんをたのしみながら無理なく続ける方法を連載する他に、雑誌・TV・WEBなどの媒体での取材協力を積極的におこなっています。

また、2015年～朝活コミュニティ「とっておきの朝食会」を主催。充実した朝時間を体感したい人の交流の場を提供しています。



朝時間.jp 連載（2016～）

Media
/breakfast

「質の高い睡眠のカギとなる朝食について」「ビスケット、クラッカー第4の朝食の理由」「朝が楽しみになる♪とっておきの朝食アイデア」

事例紹介



メレンゲの気持ち (2020.4.18 OA)

「ワンプレート盛り付け対決」出演



Ginger (幻冬舎)

「盛り付けセンスをあげる4ステップ」

盛り付け

レストランメニューからコンビニ食まで、どんなものでもおいしく魅せるのがフードスタイリストです。

日頃の現場で培った経験と、食材、調理の専門的な知識とを掛け合わせたオリジナルの盛り付けメソッドを基に、一般の人でも簡単に実践できる盛り付け方法をアドバイス。

TV、雑誌、WEB等の媒体では、一般の家庭でも実践できるわかりやすさ、特別な食材やお皿がなくてもできる再現のしやすい簡単おしゃれな盛り付け法が好評です。



2020.01.08 フード・レシピ / 食品・食材
かけるだけで！茶色いおかずを美しくみせる便利食材【ごま編】



Mart (光文社)

「忙しい日の晩ごはん裏テクニック」盛り付け編

おかずを美しく見せるキーアイテム研究

事例紹介

Photograph By/Ryo Yonekura



夏のヴィーガン女子会

オリンピックイヤーに向けてトレンドとなっているヴィーガンレシピをテーマに、夏の女子会をイメージしたフードスタイリング

キーカラーである印象的なスモーキーなブルーの背景と対照的な黄色をつかったフードをおき、色のコントラストを強くすることで夏らしさを表現。リネンの布やスモーキーな色使いで柔らかい女性らしさを表現しました。



Art Works
/styling

Recipe&Food Planning

Recipe *of* Life

by Mayuko Kawai

おいしいを、もっと心地よく

食を通じて私達の人生が

彩り豊かになることを願っています。



Photograph By/Ryo Yonekura

お問い合わせ先

株式会社レシピオブライフ

〒107-0062 東京都港区南青山二丁目2番15号
ウィン青山942

Mail welcome@recipeoflife.jp

HP <https://recipeoflife.jp>

Instagram @kawaimayuko (河合真由子アカウント)
@recipeoflife.jp (Recipe of Life)

Contact

レシピ開発、フードスタイリング、撮影などご予算に応じて承っております。

ご相談はどうぞお気軽に上記までどうぞ。

お問い合わせには24H以内にご返信させていただきます。