



Cook Book!

《立ち読み料理本》

26

今回の料理本

『すてきなフルーツスタイリング』

本体：1,600円（税別）
Misako Suzuki著 世界文化社

おもてなし、ギフト、持ち寄りにも役立つ、簡単でおしゃれなカッティングとスタイリング、ラッピングのテクニックを紹介。美しい切り方や盛りつけ方だけでなく、きれいに持ち歩く方法まで、知りたかったフルーツの情報がぎっしり。基本テクニックだけの気軽なスタイリングから、イベントや記念日などの特別な日を盛り上げるスタイリングまで、初心者向けに解説した一冊です。



フルーツフラワー

「食べられるお花」は、お祝いやプレゼントにぴったりです。ひとつでも、盛り合わせにしてもかわいいおすすめテク。

●作り方



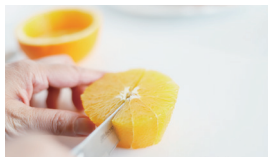
① オレンジを横半分に切り、端から1cmを切り落とす。



② ①の皮と果肉の間にナイフを入れ、サークルカットで皮に沿って果肉を切る。



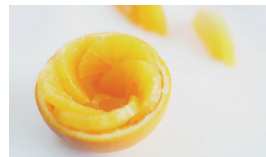
③ ①で切り落とした端を、皮の内側に入れてカップの底にする。



④ ②ではずした果肉を半分に切る。



⑤ ④の断面を伏せて置き、5mmのスライスにする。残りの半分も同様にする。



⑥ ⑤の果肉を大きい順から5枚程度、端を重ねて花びらに見えるように置いていく。内側に残りの果肉を同様に置く。

⑦ いちごは縦半分に切って彩りよく盛りつけ、ミントの葉を飾る。

◆MEMO

スライスは8枚前後あると、重ねたときにお花らしく見えます。キウイなどでも同様に作れます。

サークルカット

- まな板に輪切りのフルーツを立てて置き、断面が大きい方を手前にし、まな板と水平になるようにナイフを皮と果肉の間に差し込む。
- フルーツを回し、ナイフを時計の3時の位置に来るように固定する。
- 丸みを意識しながらナイフを前後に動かし、皮に沿って時計の6時の位置まで切る。①～③を繰り返し、皮と果肉を切り離す。

スライスカット

- フルーツの端から、切りたい幅の内側にナイフを置く。ナイフを斜め前へ滑らせるようにしながら切る。
- ナイフの先端をまな板につけたまま、軽くスッと手前に引く。
- 力を入れず、ナイフの刃を長く滑らせるように切ると良い。

●材料

オレンジ 3個
いちご（ヘタつきで縦半分に切る） 5個
ミントの葉 適宜

●Misako Suzuki

フルーツスタイリング教室[COLORFUL FRUITS]を主宰。2012年、フードスタイリストスクールで見た写真をきっかけに、フルーツカッティング教室で基本を習得。その後、都内の有名果物店にてジュースレシピ開発やギフトアレンジ製作に従事し、フルーツの知識やスキルを高める。老舗洋菓子店のお菓子教室でもフルーツカッティング講師を務めたのち、2016年より少人数制で日常的にフルーツを楽しめるレッスンを開始。全国や海外からも続々と受講者が集まる人気の教室となり、フルーツスタイリングの第一人者に。技術を仕事に活かしたいというプロフェッショナルの育成にも力を注いでいる。

◎ブログ『フルーツ香る暮らしをたのしむ』<https://ameblo.jp/c-fruits/>

◎インスタグラム @colorfulfruits <https://www.instagram.com/colorfulfruits/>

