

WellSokusha

品質確認ガイド / Quality Check Guide

このガイドは、写真編集が料理写真の印象をどのように変え、選ばれる確率に影響するのかを、技術的にわかりやすくまとめた資料です。

This guide explains how professional photo editing changes the visual perception of food and influences customer decisions.

目的 / Purpose	
・ 品質確認用テスト（視覚的な変化の確認）	
・ 編集ポリシー（料理は変えない、見え方だけ整える）	
・ Before/Afterの見どころ（光・色・質感・立体感）	

右側の欄は、社内確認メモ（任意）として空欄にしています。

1. 写真が与える「第一印象」

デリバリーやオンライン掲載では、料理の味を知る前に「写真」が判断材料になります。写真は数秒で、期待・安心・価格感・清潔感まで伝えてしまいます。

On delivery platforms and online listings, people decide before tasting. In a few seconds, a photo can signal quality, trust, value, and appetite.

チェックポイント / Checkpoints

- 明るさ：暗すぎないか、影で沈んでいないか
- 色：食欲を下げる黄ばみ・青みが出ていないか
- 質感：揚げ物のサクサク感、肉のジューシー感が見えるか
- 清潔感：テーブルの汚れ、余計な反射やノイズが目立たないか
- 立体感：主役がはっきり見えるか（ぼけ・ピント）

2. WellSokusha の編集ポリシー

私たちは「料理を変えません」。追加・削除・形の変更・配置の入れ替えは行わず、光・色・質感・背景の整理で“おいしさが伝わる見え方”に整えます。

やること / We do

- 露出・明暗の最適化（暗さ / 白飛びの調整）
- 色温度・色かぶり補正（自然で食欲が出る色へ）
- 局所コントラスト調整（質感を自然に強調）
- ノイズ・ブレの軽減（クリーンで高級感のある印象へ）
- 背景の整理（主役が映えるように）

しないこと / We never do

- 料理の追加・削除・入れ替え
- 形・量・配置の改変
- 器・皿・容器の変更
- 不自然な加工（過度な彩度、テカリ、作り物感）

3. Before / After の見方（30秒チェック）

まず明るさ

暗い写真は「古い・安い・不安」を連想させます。料理が沈んでいないか確認。

次に色

白い皿が“白”に見えるか。黄ばみ・青みがあると不自然に見えます。

質感

揚げ物の衣、麺のツヤ、肉の水分... “食感が想像できるか”。

主役

視線が料理に集まるか。背景が強すぎたり、ピントが甘いと弱く見えます。

仕上げ

全体が自然か。やりすぎ感がないか。『本当にその場で撮った』ように見えるか。

サンプル写真と一緒に、このガイドを見ながらチェックすると、違いが一瞬で分かります。

4. 次の一步 / Next step

もし「料理は良いのに、写真で伝わっていない」と感じたら、まずは1枚だけでも見直す価値があります。

If your food is great but the photo doesn't sell it, it's worth improving even a single image first.

連絡先 / Contact

- Website: wellsokusha.com
- Instagram: [instagram.com/wellsokusha](https://www.instagram.com/wellsokusha)
- X: [x.com/wellsokusha](https://twitter.com/wellsokusha)
- E-mail: support@wellsokusha.com
- Ameblo: ameblo.jp/wellsokusha