

■メニュー・パッケージ

かまくら楽食日記の出版以降に、食品会社や料理店のパッケージやメニューを依頼されることも多くなりました。実物の料理を見て詳細に描き込んだタッチになっています。



●いちまる  
うな茶パッケージ用

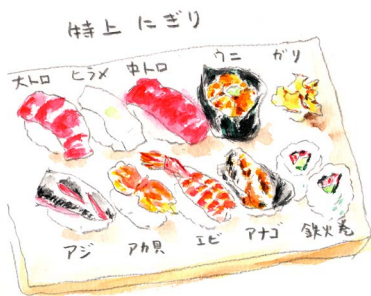
●いちまる・マグロ丼パッケージ用

国産うなぎ蒲焼  
タレ・山椒付き  
うなぎづくり四十余年  
いちまる  
要冷蔵 10℃以下

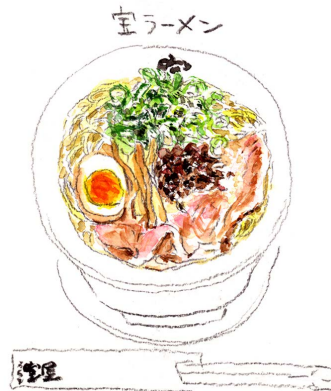
いちまる流 うなぎづくりの極意

- ① 丼に炊きたてアツアツの白飯をよそすべし。
- ② タレ半量をご飯にかけるべし。糸糸を指すようまんべんなく。
- ③ 温めたうなぎをのせ。残りのタレをうなぎにかける。ツヤを出すべく。
- ④ 好みで山椒をふりかけるもよし。
- ⑤ 一気に平げるもよし。マイペースと味わうもよし。日本の味「うなぎ」をお楽しみあれ。

●いちまる(静岡県焼津市)・蒲焼きパッケージ



●魚友(逗子)・メニューDM用



●宝屋(京都)・メニュー用



●宝屋(京都)・メニュー用



●湘南倶楽部・メニュー用



●湘南倶楽部・メニュー用



●ベルグフェルド・リーフレット用