D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル
フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：±1.7
ホワイトバランス：オート
シャッター速度：1/640 秒
絞り値：f5.6
ISO：1600
画像加工：
色（イエロー）、彩度、シャープさをやや強く調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 15 分

■撮影用照明を
使用しない場合の作例

撮影のポイント

日本酒や焼酎、ワインなどのお酒類、炭酸飲料やコーヒー、お茶などの清涼飲料水、ドリンク類もネットショップでの取り扱いが多い商品ジャンルです。

大きく言えば、ボトルやパッケージを撮るのか、グラスに注いだ状態を撮るのか、どちらかとなりますが、販売者にとっては、さらに細かなこだわりもあるかと思います。

そこで、ここでは、ドリンク類の撮影について、できるだけ撮影事例を細分化して、解説を進めて行くこととします。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

まずはじめに、ここで解説する内容を、目次的に確認しておきましょう。

・例として登場する商品

シャンパン / ビール / 日本酒 / ワイン（赤・白）/ ウィスキー / 炭酸飲料 / コーヒー / 日本茶など

・解説する項目

■ボトルやパッケージの撮影
1．角版で使う場合
2．切り抜きで使う場合
3．透明感を伝える写真

■グラスやカップに注いだ飲み物の撮影
1．グラスに注いだ飲み物の透明感を伝える写真
2．炭酸飲料の泡（気泡）
3．表面の光沢感

■茶葉やコーヒー豆の撮影

■演出を加えた、ドリンク・飲み物の商品写真
1．シーンの演出
2．商品自体に演出を加える

上記の４項目に分類して、それぞれのポイントや必要な道具、更にはそのセッティングなど、ドリンク類を撮影する際に知っておくと役に立つ基本を解説して行きます。

D 教室　撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル
フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

ボトルやパッケージを撮影するとき、まずはっきりとさせておくことは、撮影した商品写真を**「角版（かくはん）」**で使うのか、**「切り抜き」**で使うのかです。

撮影時の状態そのままの写真を使う「角版」と、画像加工ソフトで商品だけを切り抜いて使う「切り抜き」とでは、気をつけるポイントやセッティングも違ってきますので、必ず撮影前にはっきりと決めておきましょう。

1. 角版で使う場合

1）背景

当然ながら、背景も写っている写真となるので、しっかりと考えることが必要です。

さわやかな印象にしたいのか、高級そうに見せたいのかなど、その商品をどんなイメージで見てもらいたいのかを考えて、背景の色や素材を選ばなくてはなりません。

と言っても、そんなに難しく考えることはなく、単純な連想ゲーム的発想で大丈夫です。

例えば、さわやかな印象にしたいのなら「青」、自然な雰囲気なら「緑」、高級感をアピールしたい場合は「黒」などの濃い色、といった感じです。

一般的な商品撮影に使われる紙の背景だけでなく、布などを使ってみると、違った印象にすることができます。この場合も、連想ゲーム的に考えてみましょう。

「なめらかな口あたり」が商品の特徴なら、「なめらか」という言葉から連想されそうな「サテン」素材の布を使ってみたり、「しっかりとした味わい」ならば、皮（本物でなく、皮っぽく見えるものでも大丈夫です）の上に置いてみるなどです。

角版の場合は、その商品をどんなイメージで見て欲しいのか、あるいは、対象は男性か女性かなど、背景の色や材質が与える影響までもを考えて決定すると効果的です。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

2）置き方

ボトルやパッケージの写真をより魅力的・印象的に見せるためには、置き方も大切です。

もちろん立てて置くことが基本ですが、本来は立てて置くはずの物をあえて立てないことで、特別感を持ってもらいやすくなるのです。

パッケージが袋の場合は、こんな方法もあります。

置き方を工夫するだけでも、パッと見た時の印象が変わります。ボトルやパッケージだからきちんと写ってさえいれば良いと考えず、ひと工夫加えてみることも大切です。

雑誌などの広告写真が大いに参考になりますので、商品の写り方だけでなく、置き方にも目を向けて観察してみて下さい。

3）必要な道具

「レフ板」

ボトルを撮影するときには、レフ板を必ず用意しておきましょう。主に、ボトルの両側に白いライン状の写り込みを作るために使います。

ボトルを挟むように両側に立てるだけで、白いライン状の写り込みができて、ボトルの光沢感が表現できます。

レフ板を用意するときに注意するのは、大きさです。
白い写り込みが中途半端にならないように、写り込みを作りたい範囲よりも大きなレフ板を用意して下さい。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

「撮影用照明」

撮影用照明があれば、より際立った写り込みを作ることができて、まさにプロっぽいな写真にすることが可能になります。

撮影用照明「ＲＩＦＡ（リファー）-Ｆ４０×４０ｃｍ」を使った撮影状況

必須とまでは言いませんが、継続的にボトルの撮影をする場合、作業効率と得られる結果から考えて、用意しておきたい道具となります。

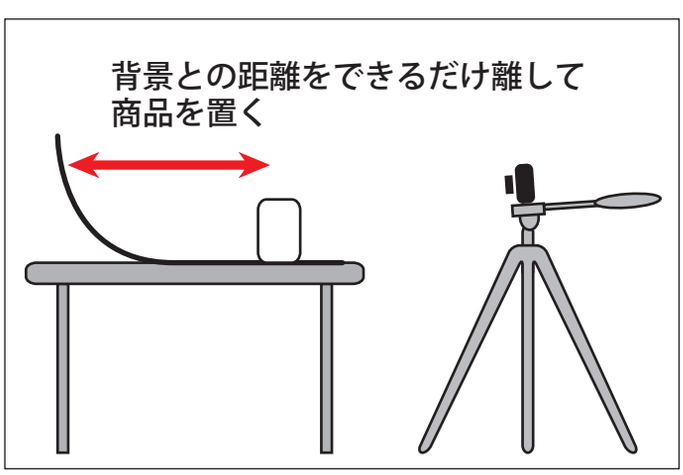
2. 切り抜きで使う場合

1）背景

切り抜き用の背景は「白」が基本です。

色のついた背景を使うと、その色がボトルやパッケージに写り込んでしまい、切り抜いたときに不自然な結果となります。

また、切り抜きやすさという点から、背景と商品との距離をできるだけ離しておくと良いでしょう。



カメラの構造上、ある距離にピントを合わせたとき、その距離から遠ざかるほどにボケ具合が大きくなります。ボトルなど商品にピントを合わせて、そこから背景が遠いほどにボケて写るということです。そうすると、商品の輪郭線と背景との境界がわかりやすくなり、後の切り抜き作業が、やや楽になるのです。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

2）置き方

切り抜きで特に大切なポイントは、**「商品の輪郭線（背景との境界）をはっきりとさせること」**です。

ただ、商品に重ならなければ、画面の中に何が写っていても問題ないので、その点においては、角版よりも、ラフなセッティングで大丈夫なことが多いでしょう。

また、ほとんどの場合、商品を立てて正面から撮影すると思いますが、このとき、背景紙の上に商品を直接置くと、商品の下にある背景紙の色が商品下部に写り込んだり、商品の下からも光を反射して商品の輪郭を明るくしてしまい、境界が分かりづらくなるなど、切り抜き作業を難しくしてしまいます。

そこで、切り抜きを前提としている場合は、商品の下に透明なコップなどを置いて商品を浮かせてみて下さい。

浮かせる高さにもよりますが、商品下部の境界がわかりやすくなり、余計な写り込みもほとんどできなくなります。

背景紙（下地）の白が光を反射して、
境界がわかりづらくなる

コップなどを台にして商品を浮かすと、
境界がわかりやすくなる

3）より美しい切り抜き写真にするテクニック

ちょっと手間が掛りますが、プロも使う、より美しい切り抜き写真にするテクニックを紹介します。

※D教室「パッケージの撮影」でも解説していますが、ぜひ覚えておいていただきたいテクニックなので、
ここでも紹介させていただきます。

レフ板や撮影用照明の使い方と必要性については、角版のときとほとんど変わりませんが、それ以外に、黒い画用紙などの紙を用意します。大きさは、商品よりも大きいことが必須です。

その黒い紙を、商品の形状に合わせて切ります。

商品よりも、ひとまわりくらい大きく切り抜いて、その形状が商品にピタリと合っているほど、結果は良くなりますが、そのことだけで商品の販売数が大きく変わることはないと思うので、それほどシビアにならなくても良いのではないかというのが正直なところです。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

さて、商品の形状に合わせて切った黒い紙の使い方ですが、これで、**商品の輪郭線に沿った、「黒い写り込み」を作る**のです。

ともかくは、セッティング状況をご覧下さい。

こうすると、商品の周りの黒い紙が、商品の輪郭に写り込むため、背景との境界がはっきりして、切り抜き作業がかなり簡単になり、しかも、切り抜いた写真には輪郭線もできるため、美しさも得られます。

黒い紙の位置は、商品の背面くらいをスタート地点として、写り込みの状態を見ながら、前後に動かして微調整をして下さい。

※黒い紙に段ボールや厚紙など、しっかりとしたものを張り付けておくと、
後ろに支えを置いて立てることができるので作業が簡単です。

特別な商品を除いて、ボトルの大きさや形状にはパターンがあると思うので、撮影頻度が高いボトルに合わせて、あらかじめいくつか用意しておけば、想像するよりも効率的に作業できるかもしれません。

ボトルを頻繁に撮影する場合には、ぜひ覚えておいて欲しいテクニックです。

D 教室　撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

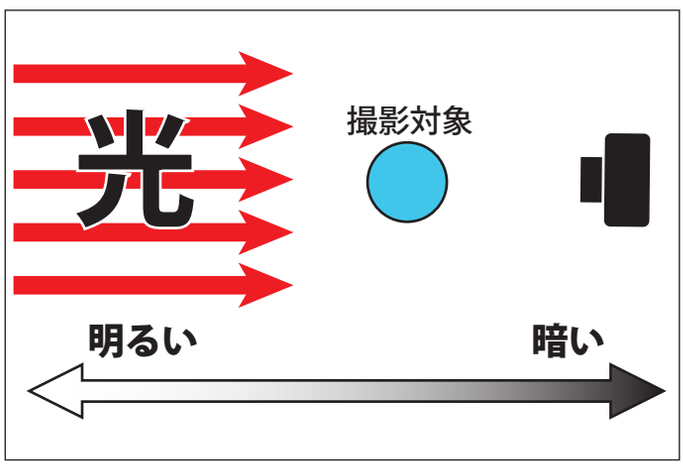
「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

3. 透明感を伝える写真

ドリンク類には、お酒やビール、炭酸水など、透明感を伝えたいであろう商品がたくさんありますが、実際に目で見たときに、「透明感」を感じるのは、どんな状態でしょう。

厳密に言えば、光の屈折なども影響しているでしょうけれど、奥からの光がその物を透過している状態を見たときに、**「透明感」**を感じるのではないでしょうか。



つまり、商品写真でも、このような光の使い方をすれば良いということになります。そう「逆光」です。「逆光」とまで言ってしまうと極端かもしれませんが、**カメラ側よりも、商品の奥の方が明るい状況を作る**のです。
これは、撮影用照明を使う場合も、使わない場合も同じです。

1）撮影用照明を使わない場合

外光を利用するのがベターです。
室内で撮影するなら、窓際に撮影台となる机を置いて（あるいは窓際に置いてある机を選んで）、外に向かって写真を撮る感じです。
商品の手前は、外よりも暗い方がいいので、室内の照明は消灯した方が良いでしょう。このとき、商品の前面（カメラ側）が暗くなり過ぎることが多いので、レフ板を使って明るくすることを忘れないようにしましょう。

背景として写ってしまう窓の外の風景が、商品のイメージを損なわないものであれば、そのままでもＯＫですが、何の関係もないビルや電線などが入ってしまう場合は、窓に、光をある程度通す薄い白い紙を貼ると良いでしょう。（トレーシングペーパーや薄い障子紙など）
撮影場所や構図を工夫して、空が背景となるようにしてもいいかもしれません。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

ボトルやパッケージの撮影

2）撮影用照明を使う場合

照明の位置を、商品よりも奥にして、商品の後ろを照らす感じにセッティングします。

照明の向きをカメラ側に向けるほどに、背景が暗くなりドラマチックな印象にできますが、そのあたりは商品によるところでもあり、ケースバイケースで微調整を行います。

撮影用の照明を使う方が、圧倒的に簡単ではありますが、いずれにしても、**「商品の後ろの方が手前よりも明るい」**という状況を作ることがポイントです。

また、切り抜きで使う場合は、この状態に、前述した黒い紙を使って、商品の輪郭に黒い写り込みを作ります。（黒い写り込みを作らないと、商品の輪郭が真っ白になってしまって、背景との境界がほとんどわからなくなってしまうことがあります。）

グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

基本的な撮影方法は、ボトルやパッケージと変わりませんが、器の選択と、「液体」としての特徴をどう見せるのかが加わってきます。

1．グラスに注いだ飲み物の透明感を伝える写真

光の使い方が最も重要で、それはボトルの場合と同じ考え方が基本となります。

その上で置き方や背景となる下地の工夫を考えてみましょう。

グラスに注いだ状態で撮影する場合は、商品の確認よりも「飲む」という行動をイメージしやすくすることが目的であり、「飲んでみたい」と思ってもらえることが理想です。そのためには、ある程度の演出が必要となります。

そこで、まずは器の選択です。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

◯ グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

1）器の選択

「料理写真撮影の基本」でも書いていますが、ネットショップの商品写真にとって大切なポイントのひとつは、「手が届きそうな夢」「いつもよりもちょっとだけ贅沢」といった、大袈裟すぎない特別感を感じてもらうことが大切です。

器選びでも、その点に注意して、**「日常よりもちょっとだけ特別」なデザインのグラスやカップを選ぶ**ようにしましょう。

2）背景の選択

これも大切な要素です。

テーブルの上がいいのか、テーブルだとしたらどんな色合い、色の濃さがいいのか。屋外を感じさせるようなイメージがいいのか。暗く重厚な感じにするのがいいのか。

などなど、その商品を、どんなイメージで見てもらいたいのかをもとに、背景を考えてみましょう。

3）構図に変化をつけてみる

形を正しく見せることが目的ではないのですから、構図の工夫で、より印象的にすることもできます。

上から覗き込むような見せ方、反対に、下から仰ぎ見るような見せ方、あるいは、グラスを傾けるなど、ただ正面から撮るだけではなく、構図に変化をつけることで、印象度を高めることも可能になります。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

11 ページ目

○ グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

2. 炭酸飲料の泡や気泡を撮影

1）ビールの泡

ビールの写真では、泡がとても重要です。でも、この泡は、すぐにベストの状態ではなくなって、消えてしまいます。そこで、ビールの泡の復活方法をふたつ紹介します。

■その１…割り箸でかき混ぜる

ふつうの割り箸で大丈夫なので、ビールを撮影する場合は、事前に用意しておきましょう。
※グラスの大きさにもよりますが、２回くらいが限界かと思います。

泡が消えてしまったビール

割り箸でかき混ぜると

泡、復活！

■その２…塩を入れる

これでも泡が復活します。
ただ、その後は飲めなくなってしまいますので、ご注意を。

泡が消えてしまったビール

塩を入れると

泡、復活！

飲めなくなってしまいますが、塩の方が、効果が高く、きめ細かな泡が発生します。
ただ、勢い良く泡が復活するので、一気にたくさん入れてしまうと、アッという間にあふれてしまいます。少しずつ様子を見ながら塩を入れるようにして下さい。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

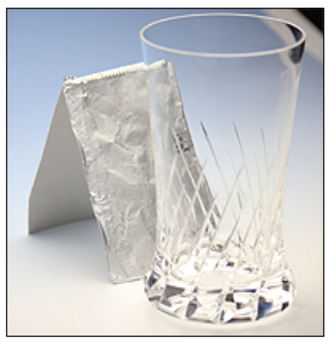
■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

12 ページ目

◯ グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

泡とは違いますが、カメラに写らないよう、厚紙などにアルミホイルを貼ったものを、グラスやジョッキの後ろ側に置きます。
カメラに向かって光を反射するように角度を調整すると、透明感を際立てることができます。
ビールに限らず、透明感が足りないと思ったときには、試してみるといいかもしれません。



2）グラスの中の泡（気泡）の撮影

商品によって、炭酸の濃度など不確定な要素があるので一概に「こうすればこうなる」と言い切ることができませんが、ともかくやってみて、結果報告的に書かせていただきますので、参考にしてみて下さい。

■透明度の高い炭酸飲料の泡を撮る

まずは、シャンパンやソーダなど、透明度の高い炭酸飲料です。
セッティングは、透明感を伝える撮影と同様に、商品の後ろ側の方が明るくなるようにします。

左の写真は、撮影用照明「RIFA（リファー）-F40×40cm」を使ったセッティングイメージです。

撮影用の照明を使わない場合は、窓際にセッティングして、窓に向かって撮影するような状態にします。
ともかくは、商品である液体を、光が通ってくる状況を作って写すように考えて下さい。

準備が整ったところで、いよいよ撮影です。

泡は動いているので、**シャッタースピードを速くして撮影する**ことが重要になると予想できます。さらに、動きを予測して撮ることは不可能なので、よほど運が良くなければ、何度も撮影して、良い写真を選ぶことになるでしょう。
実際に撮影されるときの参考にして、少しでも短時間で撮影できるように、撮影時のデータも記載しますので、その結果をご覧下さい。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

13 ページ目

グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

商品「シャンパン」

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：+0.3 / ホワイトバランス：オート / 絞り値：f 9 / ISO：1600
シャッター速度：1/400 秒

画像加工：彩度をやや高く調整 / ややシャープに調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 5 分（19 カット撮影した中の 1 つ）

商品「サイダー」

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：+2.3 / ホワイトバランス：オート / 絞り値：f 5.6 / ISO：1600
シャッター速度：1/640 秒

画像加工：明るさの微調整とシャープさを強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 3 分（11 カット撮影した中の 1 つ）

商品「ウィスキーソーダ」

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：+2.3 / ホワイトバランス：オート / 絞り値：f 5.6 / ISO：1600
シャッター速度：1/320 秒

画像加工：彩度をやや高く調整 / ややシャープに調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 3 分（4 カット撮影した中の 1 つ）

商品自体の透明感に炭酸の泡が加わると、さわやかさが強調されますね。ぜひトライしてみて下さい。

次は、濃い色の炭酸飲料です。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

14 ページ目

● グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

■濃い色の炭酸飲料の泡を撮る

商品「コーラ」

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：+2.3 / ホワイトバランス：オート / 絞り値：f 5 / ISO：1600
シャッター速度：1/320 秒

画像加工：シャープさを強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 5 分（10 カット撮影した中の 1 つ）

商品「グレープソーダ」

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：+2.3/ ホワイトバランス：オート / 絞り値：f 4.5 / ISO：1600
シャッター速度：1/800 秒

画像加工：シャープさの強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 2 分（2 カット撮影した中の 1 つ）

透明度の高い商品に比べて、「色」の再現と泡との両立が難しいです。
商品の後ろから、強めに光をあててみたところ、比較的好結果をえることができました。

商品の真後ろから、撮影用照明の光をあてるなどしないと、なかなか難しいです。
撮影用照明がない場合は、窓際で、完全な逆光状態で撮影するくらいがちょうど良いかもしれません。

セッティングに手間がかかったり、何回か撮影してみなくてはならないなど、「ささっと撮る」というわけにはいかないかもしれませんが、うまくいったときには、印象的な写真となるのも確かです。
同じ商品を継続して販売し続ける場合などは、ひとつの写真の価値と重要度が高くなります。そんなケースでは、相応の時間を使っても、トライしてみる価値があるかもしれません。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

◯ グラスやカップに注いだ飲み物の撮影

3. 注がれた飲み物の表面の光沢感

透明なグラスと違って、日本酒やコーヒー、あるいはお茶などのように、陶器などのカップに注いだ飲み物では、表面につややかな光沢を作ることがポイントです。

まずは、そのイメージを見て下さい。

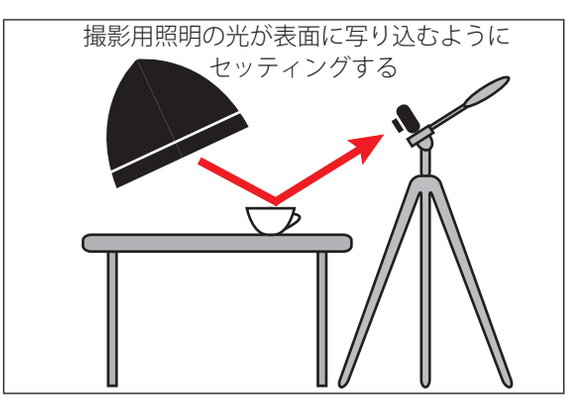
1）光沢の正体は、撮影用照明の発光面の写り込み

カップに注がれた飲み物の表面にできる光沢は、撮影用照明の発光面の写り込みです。

ちなみに、表面の光沢がないとどうなるでしょう。

表面に光沢がある写真に比べて、味気ない感じ、無機質な印象になっていないでしょうか。やはり、表面の光沢は、飲み物の写真では大切だと思います。

光沢（照明の写り込み）を作るためのセッティングイメージはこうです。



この状態で、照明の位置を前後左右に微調整をして、写り込みのでき具合を確認しながら撮影することになります。

もちろん、撮影用照明がなくても、工夫次第で写り込みを作ることは可能ですが、セッティングに相応の時間を必要としてしまうことと、写り込み方を調整することが、かなり難しくなってしまうでしょう。

コーヒーなどの場合、「写り込みを作らない方がコーヒーそのものの色を伝えやすくなるから、あえて写り込みを作らない」というネットショップさんも知っています。

写り込みを作る・作らない、どちらが正解かということではなく、ここで例としたイメージも参考に、自店にとっては、どちらが良いのかを考えてご判断下さい。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

● 茶葉やコーヒー豆の撮影

これについては、**「アップで撮る」**というのが第一です。

パソコンや携帯端末のディスプレイで見てもらうとき、写真の細部はほとんどわからないと考えなくてはなりません。

その前提で、茶葉やコーヒー豆などの素材のイメージを伝えようとするなら、相当アップで撮らなければわかってもらえないと意識しておきましょう。

全体を写しても、
「何かのかたまり」
くらいにしか見えません

さらに、器選びも大切です。

どんな器に、茶葉やコーヒー豆を乗せているかも、ユーザーの印象に影響します。葉さえわかれば、豆さえわかればと考えず、器も含めて商品写真なんだと考えましょう。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

● 演出を加えた、ドリンク・飲み物の商品写真

ドリンク・飲み物の撮影について、最後は、演出を加えた写し方についてです。

ただ、これについては、考え方が分かれるところかもしれません。
専門店としてネットショップを運営している場合、余計な演出は避けた写真で見てもらいたい、というスタンスを取っている事業者様もおられます。

一方、専門的な知識を持っていないユーザーにもぜひ購入して味わって欲しいために、ある程度の演出を加えた写真で、ともかくは興味を持ってもらいやすくする、という考え方の事業者様もいらっしゃいます。

このあたりの考え方は、事業者様次第ということになりますが、より印象度を高める演出を加えた商品写真を撮ろうと考えられた場合の参考になればと、ドリンク類の商品写真では、どんな演出方法があるのか、そしてその撮影ポイントは、といったところを、詳細な撮影データと共に解説します。

1. シーンを演出して撮る

「誰」が「何のため」にその商品を購入するのか。その答えがシーンを演出するために必要なことです。

例えば恋人の誕生日に、自宅でお祝いをする時に飲むシャンパンが欲しい、といった場合は、こんなイメージになるでしょうか。

■撮影データ
デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋1
ホワイトバランス：オート
絞り値：ｆ 5
ISO：1600
シャッター速度：1/320 秒
画像加工：彩度と色（イエロー）をやや強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 5 分（11 カット撮影した中の 1 つ）

自分の晩酌用に、「たまにはちょっといいお酒を飲みたいな」、だったら、こんな感じでしょうか。

■撮影データ
デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋1.7
ホワイトバランス：オート
絞り値：ｆ 5.6
ISO：1600
シャッター速度：1/320 秒
画像加工：彩度の調整とシャープさをやや強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 5 分（12 カット撮影した中の 1 つ）

難しく考えることはなく、購入したユーザーが、実際に飲むシーンを想像して、それとわかる状況を再現すればいいのです。
購入した商品以外に、そこには何があるのか、あるいは、グラスはいくつあったらいいのか、そんなことをイメージして、何となくでいいので、そのシーンの断片を画面の中に作ってみましょう。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

18 ページ目

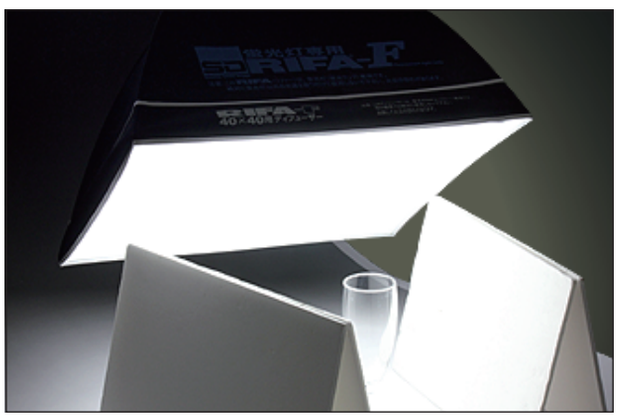
● 演出を加えた、ドリンク・飲み物の商品写真

2. 商品自体に演出を加えて撮る

ドリンク類の写真の演出としては、シーンを作るよりも、より効果的かもしれません。ただし、相応の準備と、デジカメの設定等が必要となります。

1）注がれる瞬間

撮影状況は透明感を伝える撮り方とほとんど同じです。



光のあて方も大切ですが、何よりも重要なのは、デジカメのシャッタースピードを速くすることです。
シャッタースピードを速くすることで、瞬間をピタリと止めて写し撮ることができます。

←■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋2
ホワイトバランス：オート
絞り値：f 5.6
ISO：1600
シャッター速度：1/400 秒

画像加工：色と彩度の調整及びシャープさをやや強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 5 分（5 カット撮影した中の 1 つ）

■撮影データ→

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋2
ホワイトバランス：オート
絞り値：f 7.1
ISO：1600
シャッター速度：1/640 秒

画像加工：コントラストをやや高めに調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 10 分（9 カット撮影した中の 1 つ）

動いている状態を撮るのは、一度で成功することはほとんどなく、何度か繰り返して、うまくいった写真を選ぶことになるでしょう。

また、注いだ飲み物が跳ねたりこぼれたりすることもあるので、周りが濡れても大丈夫なようにしておくことも必要です。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

19 ページ目

● 演出を加えた、ドリンク・飲み物の商品写真

2）表面の波紋を撮る

これもシャッタースピードが肝心です。
注いでいる瞬間を撮るよりも準備は簡単ですが、それでも、何度かトライしてみなくてはならないでしょう。

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋2
ホワイトバランス：オート
絞り値：ｆ 5
ISO：1600
シャッター速度：1/400 秒

画像加工：彩度の調整とシャープさをやや強調
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 10 分（17 カット撮影した中の 1 つ）

■撮影データ

デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋2
ホワイトバランス：オート
絞り値：ｆ 5
ISO：1600
シャッター速度：1/500 秒

画像加工：明るさの微調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約 5 分（22 カット撮影した中の 1 つ）

上から季節に合わせた花びら（造花でもOKです）を落としたり、水滴を落としたりすることで、自然な感じの波紋を作ることができます。もちろん、何度かトライしてみなくてはなりませんが。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

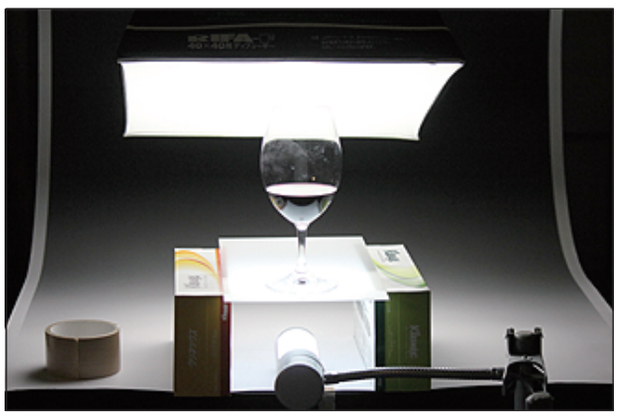
20 ページ目

3）下からのライティングによる演出

まず作例をご覧下さい。

■撮影データ
デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：＋１ / ホワイトバランス：オート
絞り値：ｆ 10 / ISO：1600
シャッター速度：1/125 秒
画像加工：彩度とコントラストを強めに調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約７分（８カット撮影した中の１つ）

■撮影データ
デジタルカメラ：Canon EOS Kiss X4
露出補正：+1.3 / ホワイトバランス：オート
絞り値：ｆ 5.6/ ISO：1600
シャッター速度：1/800 秒
画像加工：彩度をやや強めに調整
撮影用照明：RIFA-F40x40cm1 台
撮影時間：約５分（６カット撮影した中の１つ）



撮影時のセッティングは、こうです。

乳白色のアクリル板の上にグラスを置いて、上からだけでなく、卓上用のスタンド照明を使って下からも光をあてています。

透明感と同時に、高級感も伝わる写真として用いられることもある、ライティングによる演出方法のひとつです。

D 教室 撮影実習－商品別撮影実践

■撮影商品ジャンル
フード

「ドリンク・飲み物」の撮影

まとめ

ボトルやパッケージはともかく、ドリンク類は、その中身を写真で見ただけでは、なかなか違いがわかりません。
そのため、写真の美しさと合わせて、商品の違いや特徴を、どうアピールするかを考えて工夫する必要が多い商品だと思います。

また、中身は液体であり、動いているので、止まっている商品を撮影するよりも、シャッタースピードなど、カメラの設定を考える必要があります。その点では、コンパクトタイプよりも一眼タイプの方が適していると言えるでしょう。

そうして撮影した、ボトルやグラスに注がれた商品をアピールするために、特に有効なのは、様々な合成が可能となる切り抜き写真かもしれません。少しでも短時間で、しかもキレイな切り抜き写真ができるようにと、その部分の説明をより詳しくしたつもりです。

有名商品なのか、独自性の高い商品なのかによっても、写真の在り方や訴求方法は異なりますが、ここで解説してきたことが、実際に撮影されるときの参考になりましたらうれしいです。

end