



2



1



3



4

QUESTION
SOLIA (ソリア)とは?
 ケータリングやレセプションなど、あらゆるパーティーシーンで活躍するプレゼンテーションキットを提案するフランスのメーカー。プラスチック容器やプレートなど、創造的なコンセプトと美しいデザインで、パーティー料理のプレゼンテーションに革新的な変化を与えている。バリエーションも豊富で、シーンに合わせて使い分けができる。



日本イベント&コンベンション・ケータリング協会(ジェッカ)
 理事長 **堀 英雄**さん
 企業や団体のイベントやコンベンション、パーティーにおいて、企画提案、会場手配、設営装飾、料飲手配など、総合的な運営と演出を行う。
<http://www.jecca.or.jp>

サプライズのある演出に SOLIAは欠かせません

年間100~120件のイベントを手がけていますが、料理の味はもちろん、よりクオリティの高いプレゼンテーションが求められるようになってきました。料理を並べた際に、目で楽しんでいただけるような演出に「SOLIA」は欠かせません。色や形のバリエーションが豊富なので、料理を追加するたびに、お客さまにサプライズを提供できるところがいいですね。

お問い合わせ
 コーンス・アンド・カンパニー・リミテッド
 ☎ 03-5730-1609
 ● <http://www.cornes-trading.com/>



9



8



7

1/ミニキュープのクリアには、冷製パスタを入れて。涼やかな演出と同時に中身が見えるのも利点。液漏れの心配もない。2/ディスクケーキプレートのワインレッドは、スイーツの色味も映える。3/キルナージャーは密閉可能なので、ソースがこぼれにくく持ち運びも安心。4/シルバーのリーフプレートなら、高級感も演出できる。スイーツの飾り付けをアレンジするにも効果大。5/和食の手まり寿司も、壺形スプーンにのせれば洋

食の雰囲気も漂う。手を汚さずに食べられるのも魅力。6/定番のクリアグリーンプレートは、色味を選ばず、幅広い料理に対応できる。7/リアルト カーブハンドルスプーンは、そのままひと口で食べられるのが魅力だ。8/専用スタンドによる演出も楽しいプチコーンの器には、ピンチョスを刺して。スープなどの液体を入れても美しく、食べやすい。9/寿司をミニサラダボウルのブラックに入ると、ミニ丼のような演出にもなる。



5



6

演出が多岐にわたるパーティーの中でも、参加者の満足度を左右するのがドリンクと料理。ただし、料理はあくまでも脇役であり、場を盛り上げるためのパーツにすぎない。求められるべきは、味よりもトータルコーディネートであるとも言える。名古屋を中心に、東京や大阪で数多くのケータリングを手がける一般社団法人「日本イベント&コンベンション・ケータリング協会(ジェッカ)」の理事長、堀英雄さんは次のように言う。



お客さまを飽きさせない サプライズのある演出

SOILAを使って
ワンランクアップ

ケータリング 最新コレクション

新たなビジネスとして脚光を浴びるケータリング。ただし、料理の味以上に求められるのが、華やかに見せるプレゼンテーションである。そこで、ワンランクアップの演出に欠かせないアイテム「SOLIA」の魅力をご紹介します。

大掛達也=文 飯田 徹=写真
 text by Tatsuya Ogake photos by Toru Iida

「特別なパーティーであればこそ、プレゼンテーションの華やかさが求められます。料理の味も大事ですが、見た目がおしゃれであり、サプライズが中心に、東京や大阪で数多くのケータリングを手がける一般社団法人「日本イベント&コンベンション・ケータリング協会(ジェッカ)」の理事長、堀英雄さんは次のように言う。

「特別なパーティーであればこそ、プレゼンテーションの華やかさが求められます。料理の味も大事ですが、見た目がおしゃれであり、サプライズが中心に、東京や大阪で数多くのケータリングを手がける一般社団法人「日本イベント&コンベンション・ケータリング協会(ジェッカ)」の理事長、堀英雄さんは次のように言う。

「特別なパーティーであればこそ、プレゼンテーションの華やかさが求められます。料理の味も大事ですが、見た目がおしゃれであり、サプライズが中心に、東京や大阪で数多くのケータリングを手がける一般社団法人「日本イベント&コンベンション・ケータリング協会(ジェッカ)」の理事長、堀英雄さんは次のように言う。

製で斬新なフォルムをしているのが特徴。カラーバリエーションも多く、卓上を美しく演出できる。「同じ料理でも、形や色の違う器に盛ることで、見た目の印象が大きく変わります。バリエーションが豊富なので幅広い演出が可能で、かつそれでいて統一感もあるところがいいですね。お客さまも料理が運ばれてくるたびに驚きがあり、飽きずに楽しんでいただけます」と堀さんは言う。

基本的には、ワンウェイの使い捨てなので、洗浄の手間もない。紙皿に多いチープ感もないため、パーティーの華やかさを損なうこともない。ケータリングビジネスが脚光を浴びるなか、レストランも専門業者も差別化を図らなければ、顧客のニーズを満たすことは難しい。ワンランクアップの演出に、アイテム選びは欠かせない要素になるだろう。

「SOLIA」は、多くがプラスチック製で斬新なフォルムをしているのが特徴。カラーバリエーションも多く、卓上を美しく演出できる。「同じ料理でも、形や色の違う器に盛ることで、見た目の印象が大きく変わります。バリエーションが豊富なので幅広い演出が可能で、かつそれでいて統一感もあるところがいいですね。お客さまも料理が運ばれてくるたびに驚きがあり、飽きずに楽しんでいただけます」と堀さんは言う。

基本的には、ワンウェイの使い捨てなので、洗浄の手間もない。紙皿に多いチープ感もないため、パーティーの華やかさを損なうこともない。ケータリングビジネスが脚光を浴びるなか、レストランも専門業者も差別化を図らなければ、顧客のニーズを満たすことは難しい。ワンランクアップの演出に、アイテム選びは欠かせない要素になるだろう。