

シズル感テンプレート

- 1、**素材**：どこの部位、霜降り率、鮮度、コレステロールが少ない、
ビタミンやミネラルが豊富、その他栄養 等

- 2、**生産地**：どこで採れたものか、仕入れルート 等

- 3、**希少性**：流通量、人気、高額、調理に時間がかかる
仕込みに時間がかかる 等

- 4、**色**：赤、白、黄色、緑、艶、赤身と脂肪の比率 等

- 5、**調理方法**：ロース、蒸し焼き、ホイル焼き、煮方、揚げ方、
ソースはどんな味か、ソースの素材、甘い、
しょっぱい、辛い、酸っぱい、完成した時の見た目、
どのくらい調理に時間をかけるのか、
どのくらい寝かせるのか、仕込むのか 等

- 6、**香り**：香ばしい、素材の香り、ニンニクの… 等

- 7、**味と食感**：何かに例えた柔らかさ、プリプリ感、滑らかさ、
ソースはどんな味か、ソースの素材、甘い、
しょっぱい、辛い、酸っぱい 等

全て頭に映像が浮かぶ様、具体的に書き出すようにしましょう。

免責事項、著作権について

【免責事項】

このレポートに書かれた情報は、作成時点での著者の見解等です。著者は事前許可を得ずに誤りの訂正、情報の最新化、見解の変更等を行う権利を有します。レポートの作成には万全を期しておりますが、万一誤り、不正確な情報等がありましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

【著作権について】

本レポートは、著作権法で保護されている著作物です。本レポートの使用に関しましては、以下の点にご注意ください。本レポートの著作権は河原崎宏にあります。河原崎宏の書面による事前許可無く、本レポートの一部または全部をあらゆるデータ蓄積手段（印刷物、電子ファイルなど）により、複製流用および転売することを禁じます。