



# 和モダンフランス菓子 プロコース

ケーキデコレーションデザイン理論 I  
デザインの法則

---

思い描くをお菓子をつくる製菓理論  
SATOKO TOKUMOTO

# デザインする前に

どんな人に

何を

なぜ

いつ・どこで

# 目次

---

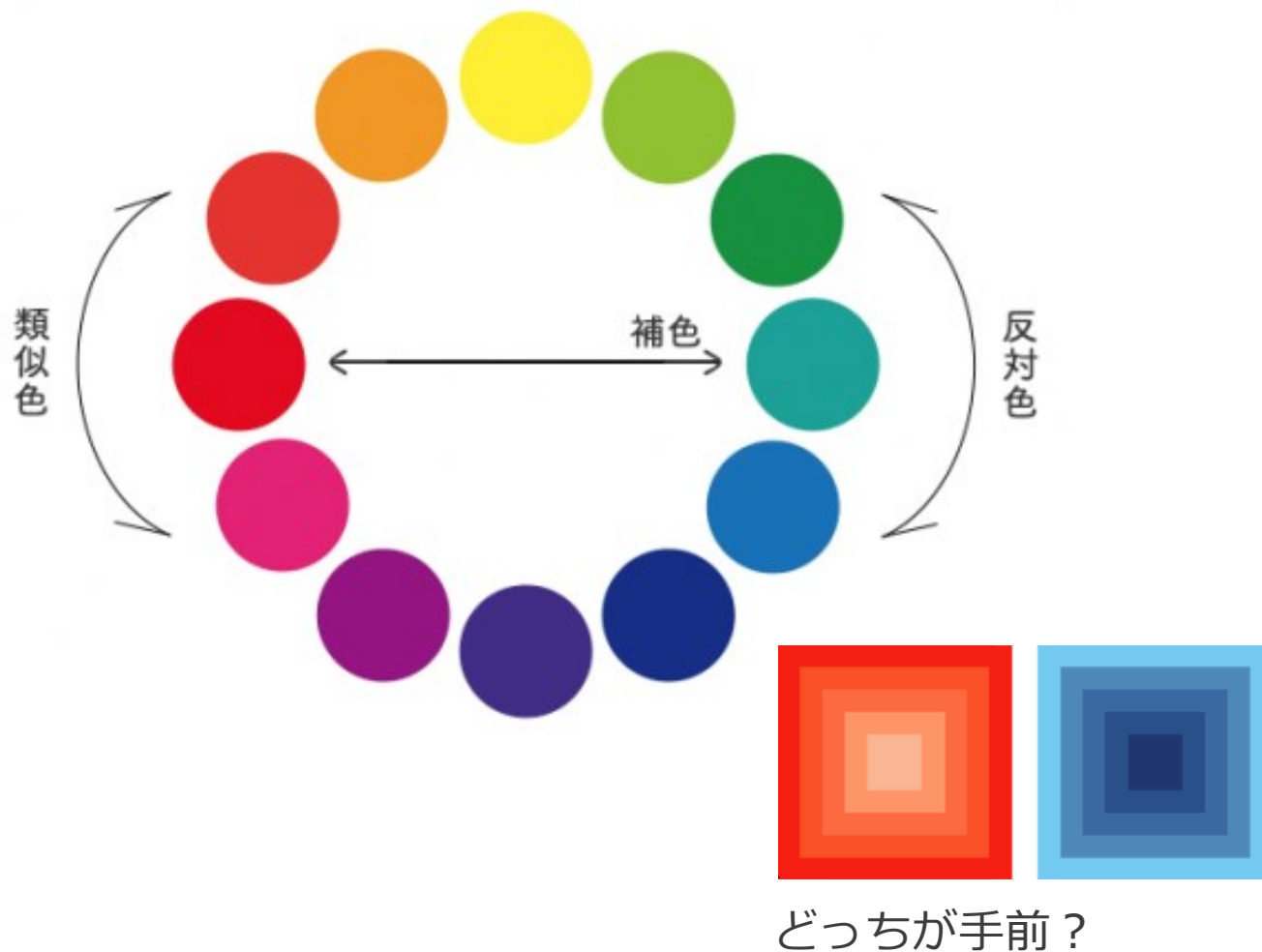
1. 色のマジック
2. 視覚の動きにそって配置
3. 密度でかわる奥行きと彩度
4. 5つのデザインパターン

# 色のマジック

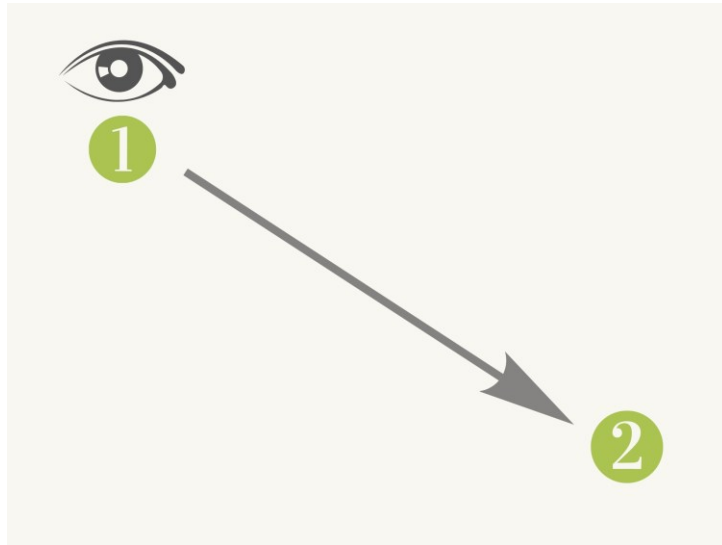
色のイメージと印象

補色を組み合わせる

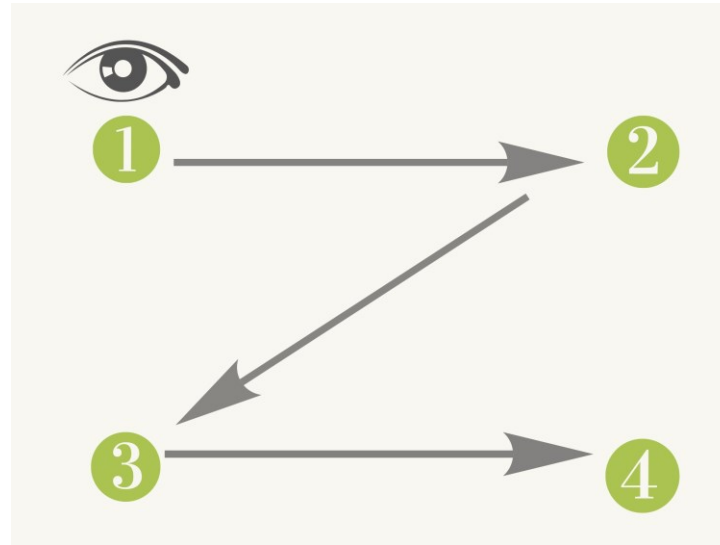
後退色・進出色とは？



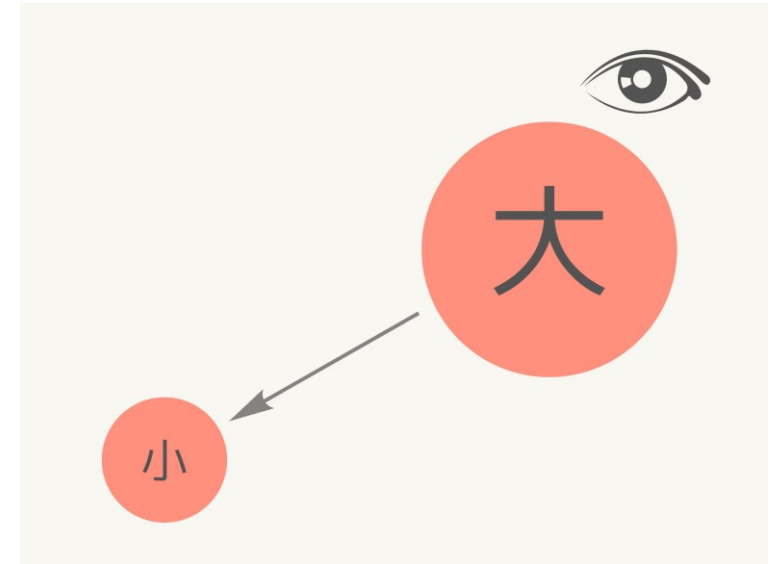
# 視覚の動きにそって配置



左上→右下



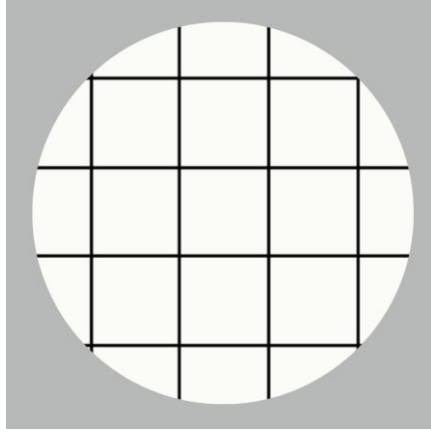
Zの動き



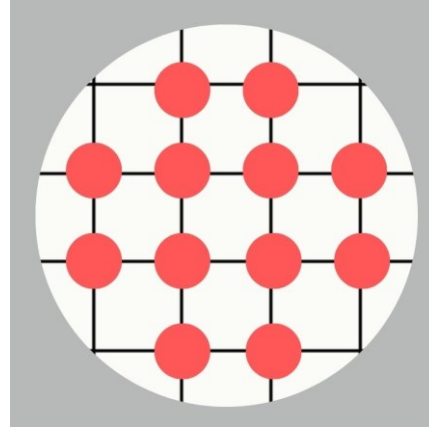
大→小

# 密度でかわる奥行きと彩度

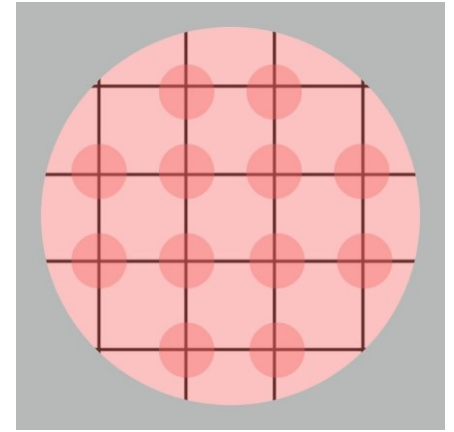
密度が低い



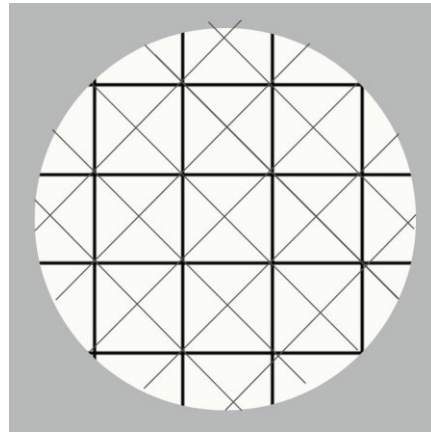
手前



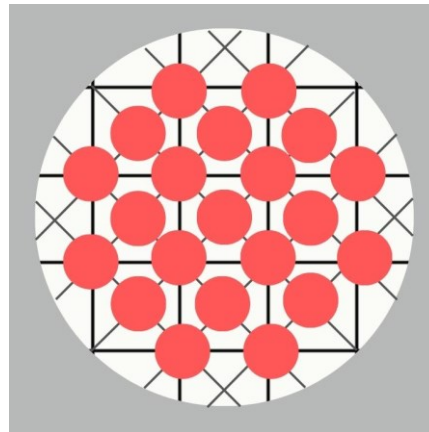
淡い



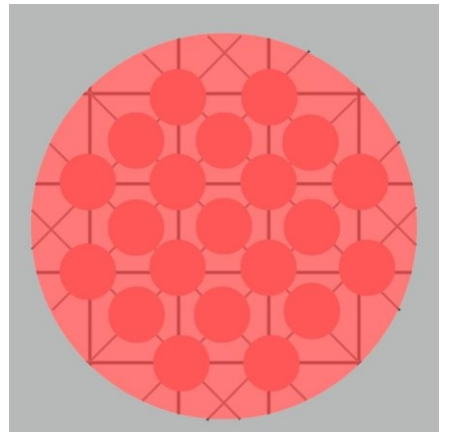
密度が高い



奥



鮮やか



奥行き

彩度

## デザインする前に整理しよう

どんな人に・何を・なぜ・いつ・どこで

## 色のマジック

色のイメージと印象／補色を組み合わせる／後退色・進出色

## 視覚の動きにそって配置

左上→右下／Zの動き／大→小

## 密度でかわる奥行きと彩度

- ▶密度が低い 手前に見える 淡い
- ▶密度が高い 奥に見える 鮮やか

## 5つのデザインパターン

シンメトリー・アシメトリー・ライン・サークル・グルーピング