

사장님을 위한 메뉴 사진 잘 촬영하는 법

우아한형제들 포토팀 작성

※ 무단 복제, 수정 및 재배포를 금지합니다.
사장님의 가게 운영을 위해서만 활용해 주세요.



목차

1. 사진 비율
2. 촬영 환경
3. 음식 준비
4. 촬영 구도와 다양한 배치
5. 다양한 사례

사진 비율 1:1비율(정사각형)으로 촬영해 주세요

◆◆ 대표 메뉴 ◆◆	
아메리카노 4,500원	
카페라떼 5,000원	
아인슈페너 6,500원	
솔트카라멜 6,800원	



- 사진 사이즈는 **1280px * 1280px** 입니다.
 - 음식을 중심으로 촬영해 주세요.
 - 통일성 있는 배경과 구도로 촬영해 주세요.
 - 직접 촬영한 사진을 사용해 주세요.
- ※ 불법 다운로드 이미지는
저작권 문제가 발생할 수 있습니다.

촬영 환경 창문 옆에서 찍으면 좋아요



- 창문을 등지지 말아주세요.
- 햇빛 외의 불은 꺼주세요. (형광등/ 레일등)
- 햇빛이 안들어오는 경우에만 형광등을 켜고 촬영해 주세요.
- 햇빛이 너무 강하다면 창가에서 조금 떨어지면 좋습니다.

촬영 환경 반사판을 활용해 보세요



- 그림자가 어둡다면 반사판을 활용하시면 좋아요.
- 햇빛이 들어오는 반대 방향에 반사판을 설치해 주세요.
- 반사판은 **A4용지, 스티로폼, 은박지같은 주변 물건을** 활용해보세요.



반사판 X



반사판 O

촬영 구도 탑컷(항공샷)으로 촬영해 보세요



정확히 음식과 **90도** 되는 **지점**에서 찍어주세요.
음식의 전체적인 모습을 보여주기 적합합니다.

촬영 구도 45도 컷으로 촬영해 보세요



음식과 카메라의 **45°위치**에서 촬영해 주세요.
사람이 음식을 바라보는 시선과 비슷한 구도입니다.

촬영 구도 음료와 햄버거는 정면에서 찍으면 좋아요



음식과 비슷한 높이에서 **정면으로 촬영**해 주세요.
음료와 햄버거의 단면이 더 잘 표현됩니다.

촬영 구도 음식을 가운데에 놓고 촬영해 주세요.



실제로 어플에서 보이는 부분
= 사진의 점 가운데

우럭

깻잎+야채무침+쌈장+고추+마늘+락교+초생강+초고추장+김치부침개

사장님 추천



앱에서는 가운데 정사각형 부분만 노출됩니다.
무조건 음식을 가운데에 놓고 촬영해 주세요.

음식 준비



일회용기 보다는
그릇에 담아주세요.



고명은 조금만 올려주세요.
너무 많이 올리면 어떤 음식인지
알아보기가 힘듭니다.

아쉬운 사례



왜곡되어 늘어나 보여요



음식만 너무 확대되었어요



노란 조명에서 촬영되었어요

아쉬운 사례



깔끔하지 않고 지저분해요



음식을 알아보기 힘든 각도예요



흐릿해서 보이지 않아요

아쉬운 사례



소품이 너무 과해요



뒷 배경이 복잡해요



음식이 가운데에 있지 않아요

좋은 사례



음식의 단면과 질감이 잘 표현되었어요



메인 음식이 중앙에 위치해요

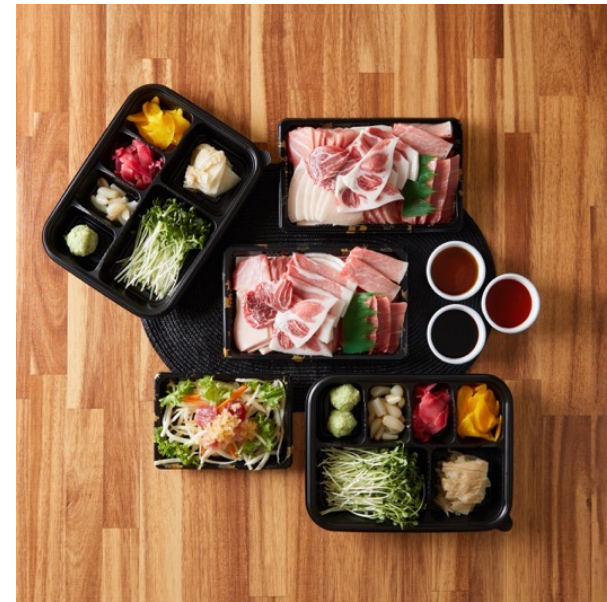
좋은 사례



수직 수평이 잘 맞았어요



세트메뉴가 한 눈에 잘 보여요



좋은 사례



음식이 잘리지 않게 배치되었어요



음식의 단면이 잘 보이는 정면으로 촬영되었어요