



# 料理家を使ったプロモーションおよび 料理に関するお仕事のご提案

株式会社グロッシー

社名:株式会社グロッシー

設立:2007年5月

本社:北海道帯広市/東京事務所:品川区東五反田

代表:北村貴

理念:食卓から生活を豊かにする⇒日本の食ライフを豊かにする  
生産の現場(生産者)とテーブル(消費者)の距離を縮める

事業内容:

- ・「食」と「暮らし」を中心とした、インターネットメディア「フードソムリエ」、モバイルサイト「モバゾーbyフードソムリエ」の企画・開発および運用
- ・「食」×「ネット」領域の企画、料理家ネットワークを利用した調査・マーケティング、プロモーションおよびコンサルティング業務
- ・味覚教育(MIIKU)事業

取引銀行:

みずほ銀行 帯広支店

帯広信用金庫 本店

主要取引先:

株式会社 アサツー ディ・ケイ

株式会社 味香り戦略研究所

オイシックス 株式会社

オグルヴィ・アンド・メイザー・ジャパン 株式会社

帯広市雇用創出推進協議会

キッズプランニング 株式会社

島根県 邑南町役場

株式会社大日広告社

株式会社電通

株式会社東急ハンズ

株式会社 十勝毎日新聞社

株式会社 東急エージェンシー

名取市商工会

株式会社 日仏貿易

日本ケンタッキーフライドチキン株式会社

株式会社 博報堂

株式会社 BrandXing(ブランドクロッシング)

財団法人 北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団)

楽天株式会社

(50音順)



「フードソムリエ」は、プロの料理家がレシピ等を通してゆたかな食ライフを提案する食情報ポータルサイト。人気料理教室の先生やフードコーディネーターなどのレシピやコラムなど暮らしに役立つ情報が満載です。



フードソムリエ  
<http://food-sommelier.jp/>

## ●メインターゲット

食えることと料理が好きでこだわりがある方、暮らしと毎日の生活を楽んでいる20代後半～40代の女性。

## ●サイト基本データ

- ・プロ料理家登録数 311名 (2015年3月現在)
- ・プロ料理家のレシピ 4470件 (2015年3月現在)
- ・アクセス数 約50万PV/ month
- ・UU 約20万/month
- ・サイト設立 2007年8月1日

## ●主なコンテンツ

- ・きちんとレシピ・レシピ検索  
プロ料理家によるオリジナルレシピ集。テーマや食材ごとの検索が可能
- ・特集：産地と食卓の往復書簡  
料理家が愛用している食材の生産者さんにインタビュー&レシピ発表
- ・特集：旬レシピカレンダー  
その時期の旬の食材を紹介とプロ料理家のレシピ集
- ・コラム・ブログ  
「知って役立つプロの知恵 食にまつわるQ&A」「男の料理塾」「ハートをつかむ男子料理」「ヨーロッパ・トラベルダイアリー」などの料理家コラムやブログ、

「料理家ネット」とは、料理研究家や料理家への業務依頼サービスサイトです。



料理家ネット  
<http://www.ryorika.net/>

・「フードソムリエ」登録の、雑誌やWebメディアで活躍する料理研究家や料理教室講師など、プロ料理家232名(2015年3月現在)が登録されています。

・サイト内で経歴および保有資格、過去の業務実績を閲覧できます。

・サイトを通じて、プロ料理家への商品開発や市場調査、教室でのプロモーションなど、食に関する業務依頼を受け付けております。

・株式会社グロッシーがマネジメント・サポートすることで、企画の立案から複数の料理家や教室の取りまとめなど、トータルプロデュースが可能です。



メールマガジン  
 毎週月曜日+金曜日発行  
 10954部/回 配信(2015/3現在)



Twitter  
 フォロワー 5034名  
 (2015/3現在)



Facebook  
 いいね! 6516名  
 (2015/3現在)

料理教室の先生やフードコーディネーターなど、全国のプロ料理家304名をネットワーク。  
当サイト独自の審査を通過した信頼のおける料理家です。

## ●登録料理家

料理教室主宰をはじめ、企業のレシピ・商品開発、雑誌やWebメディアのフードコーディネーター、レシピ本を出版、出張料理人や飲食店経営者など「食」を職業としたプロ料理家集団

所在地は北海道から沖縄まで全国にまたがり、得意ジャンルも和食、フレンチ・イタリアン、パン・お菓子、野菜や雑穀など多岐にわたります。

## ●料理家基本属性

性別：女性294名                      男性17名  
年齢：30代・・・32%  
          40代・・・47%  
          50代・・・18%  
          上記以外・・・3%

## ●料理教室生徒像

食に関する情報感度が高く、先生を信奉しており、情報収集・情報交換の場として教室に通っているアクティブな女性が多い

平均生徒数：63名

※10数名の教室から200人以上生徒を抱える教室まであります



数々の実績もあり、教室の生徒数も多く、  
ブログなどの閲覧PVも比較的高い人気のある料理家です。



料理家・菓子作家  
小田川さなえ（下北沢）  
生徒数:40名 PV数:約2,500/月  
<http://blog.livedoor.jp/lapeche>



料理家(家庭料理)  
山田玲子(麹町・浜田山)  
生徒数:100名 PV数:約30,000/月  
<http://www.reiko-cooking.com/cp-bin/blog/>



料理家(フランス料理)  
大野ゆかり(南青山)  
生徒数:60名 PV数:約8,000/月  
<http://ameblo.jp/yukariono/>



料理家(家庭料理)  
いこまゆきこ(渋谷)  
生徒数:75名 PV数:約35,000/月  
<http://ameblo.jp/shiawasegohan>



薬膳料理研究家  
新開ミヤ子(川崎)  
生徒数:60名 PV数:約40,000/月  
<http://blog.goo.ne.jp/harmonie-m/>



料理研究家  
Citron ヨーコ(たまプラーザ)  
生徒数:120名 PV数:約10,000/月  
<http://citronkami.exblog.jp/>



料理家  
沙希穂波(川口)  
生徒数:130名 PV数:約36,000/月  
<http://ameblo.jp/heartful-kitchen/>



料理家(家庭料理)  
川越直子(世田谷区)  
生徒数:40名 PV数:約2,000/月  
<http://blog.s-rouge.com/>



料理家(イタリア料理)  
前澤由希子(船橋)  
生徒数:150名 PV数:約15,000/月  
<http://yukikina.exblog.jp>



料理家(フランス料理)  
長友幸容(大田区)  
生徒数:180名 PV数:約12,000/月  
[http://www.le-petit-poisson.jp/petit\\_bonheur/index.htm](http://www.le-petit-poisson.jp/petit_bonheur/index.htm)



料理家(イタリア料理)  
横塚美穂(埼玉)  
生徒数:30名 PV数:約25,000/月  
<http://miho-yokozuka.arekao.jp/>



料理家(フランス家庭料理)  
神崎則子(藤沢)  
生徒数:50名 PV数:2,500/月  
<http://www.unpetitpeu.net/>



料理家(イタリア料理)  
藤野幸子(成城学園)  
生徒数:30名 PV数:約25,000/月  
<http://ameblo.jp/happysacchi/>



料理家(お菓子)  
木村幸子(青山)  
生徒数:50名 PV数:約15万/月  
<http://ameblo.jp/troisoeurs/>



料理家(タイ料理)  
長澤恵(墨田区)  
生徒数:100名 PV数:約6,000/月  
<http://www.titcaithaifood.com/frame.html>

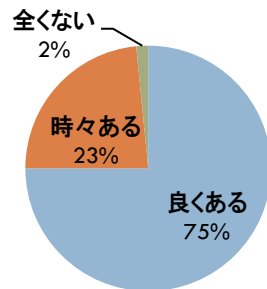
料理家にアンケートをとったところ、料理家の家庭での1ヶ月の食費は、平均で1世帯あたり、87,921円。1人当たり37,897円を食に使用していることがわかった。これに対し、平成20年総務省統計局家計調査によると、一般家庭の1ヶ月の食費は、71,051円。1人当たりの平均は20,594円。月に17,303円もの差があることがわかる。

また、料理教室に通う生徒は、先生が使っている道具や食材に対して興味を持っており、先生が使っているものを「買いたい」という率は98%にも上っている。

## ◆料理家の自宅の1ヶ月の食費

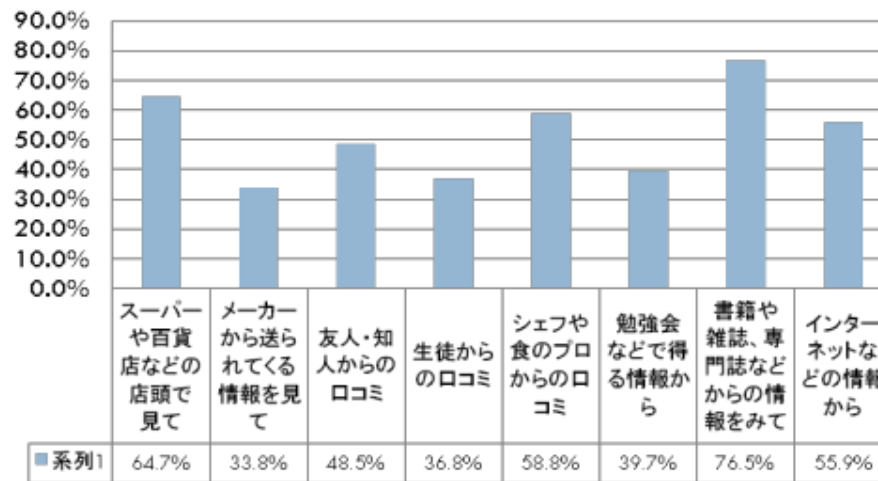
	料理家家庭	一般家庭
1ヶ月の食費平均	¥72,019	¥71,051
1ヶ月の飲料代（アルコール含む）	¥15,902	-
世帯平均人数	2.32人	3.45人
1人当たりの食費	¥37,897	¥20,594

## ◆お教室で使っている道具や食材を買いたいと言われることはありますか？



※ほとんどの教室で先生が使用・愛用しているものを生徒さんが購入したがる傾向があります

## ◆主な食関連情報の、情報経路



※積極的に情報収集・発信している人たちです



料理家主宰の料理教室にて、  
貴商品(食品、調味料、飲料など)を使ったレッスンを実施し、  
生徒さんへ商品を紹介・使い方やアレンジ法を説明いたします。  
生徒さんからの信頼が厚い先生から説明することにより、関与度が高い接点作りが可能です。

## 実施フロー

オリエンから実施まで、3週間~1カ月程度いただきます。

- オリエン
- ↓
- 料理家リクルーティング・ご提案
- ↓
- 料理家への説明会 または 料理家への資料オリエン
- ↓
- 商品配送
- ↓
- タイアップレッスン(約1ヶ月間)  
※ご希望によりレッスンの見学が可能です。
- ↓
- レポートご提出  
※オプションにて、生徒へのアンケートも可能です

### ◎ 概算費用

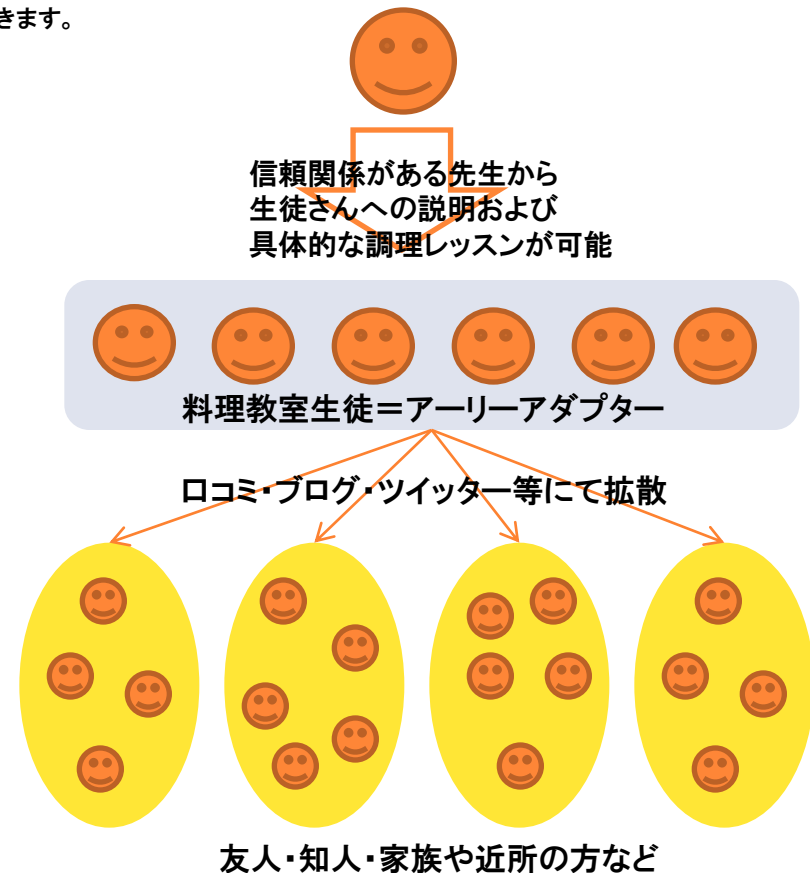
60万円~ (10教室程度)

\*お打ち合わせ後、ご提案と同時に見積もりをさせていただきます。

\*レシピを納品する場合は別途費用がかかります。

●単純サンプリングの場合

30教室・10万円



新商品発表会やイベント等にプロ料理家が出席し、その模様や感想をブログやツイッターにて情報発信、および生徒への口コミすることで食に関するオピニオンリーダーからの発信・拡散をいたします。

## 実施フロー

- イベントの概要ヒアリング
- ↓
- 料理家リクルーティング・ご提案
- ↓
- イベント実施
- ↓
- ブログ執筆
- ↓
- レポートご提出

◎ 費用 20万円～  
(上記例:プロ料理家10名、所要時間1時間～ 会場:都内)

\*会場費別途となります。

\*リクルーティングフィー、交通費は上記に含みます。

\*発表会の模様を、タイアップページにて展開することも可能です。



料理家が商品やサービスを使用するなどをして、  
その感想や体験をブログやツイッター、フェイスブックなどに記載します。  
リアルな口コミ内容を通して情報が拡散します。

## 実施フロー

- オリエン
- ↓
- 料理家リクルーティング・ご提案
- ↓
- 商品送付またはご案内
- ↓
- ブログ執筆
- ↓
- レポートご提出(オプション)



◎ 費用 ブログ・SNS執筆 一人10,000円～

- \* 執筆はブログまたはツイッター、フェイスブックのいずれかになります。
- \* 商品やサービスの内容によって金額が変動します。
- \* レポートは、オプションですが、ご希望によりブログやツイッター、FBのキャプチャとURLを張り付けてご提出します。

フードソムリエサイトに掲載されているプロレシピ約4300件からレシピ写真とレシピをレンタル  
またはテーマに合ったレシピをWebや雑誌用、商品・メニュー開発用など  
オリジナルで作成いたします。

料理ジャンルやテーマ、素材等のリクエストにあわせて、  
プロ料理家によるオリジナルレシピをご提供いたします。

実績例) ネットスーパー様向け、平日5日間使い切りレシピ提供  
原料会社様向け、冷凍フルーツを使ったケーキレシピ開発  
通販会社様向け、ダイエット食品開発  
印刷会社様向け、プレゼンキャンプ用レシピ写真+レシピ提供  
焼き肉レストラン様向け、グランドメニュー及びシーズンメニュー全般開発  
レストラン店舗企画会社、新規業態カフェメニュー開発  
居酒屋様向け、苺を使ったメニュー開発  
地方自治体様向け、ハーブを使ったドレッシング開発

## ◎ 概算費用

レンタル: 1点5,000円~/年

オリジナルレシピ作成: 1点 35,000円~

店舗用商品・メニュー開発: 100,000円~

※内容および点数によっても異なりますので、ご相談ください。



レンタルレシピ提供実績:  
NEC BIGLOBE Kirei style  
Kirei's Kitchen

<http://kirei.biglobe.ne.jp/cooking/index.html>

料理撮影時のフードコーディネーター、スタイリングをはじめとし  
特定商材を使ったレシピ開発や料理教室主催、  
セミナーでの料理教室イベントへの講師派遣や、パネリスト派遣など  
目的やイベントの趣旨に合わせて、料理家のコーディネーションをいたします。

## 過去実績例

- ・製菓会社様Web、リーフレットにて、チョコレートとワインのマリアージュコメント作成
- ・原料会社様の冷凍フルーツを使ったケーキの開発／お弁当メニュー提案
- ・大手運輸会社様の通販カタログ写真撮影時の調理およびスタイリング、フードコーディネーター
- ・イベント会場での調理およびデモンストレーション、講演など
- ・外食系クライアント様の新商品開発のためのワークショップに専門家の立場にて出席、意見交換
- ・代理店様依頼により食材提供会社様主宰のお料理教室実施
- ・ダイエットレシピサイトへのレシピ提供
- ・雑誌記事のレシピ・調理
- ・「食育」「雑穀」「ハーブ」など、食をテーマにした会やセミナーの講師やパネリスト



◎ 費用 8万円～20万円(1日拘束)

\* 派遣内容、テーマや食材、料理家によって費用が変動いたしますのでお打ち合わせ後、ご提案と同時にお見積もりをさせていただきます。

食のトレンドリーダーであり、オピニオンリーダーであるプロの料理研究家を対象にした調査・マーケティングが可能です。

メニュー	概要	価格
オピニオン・グループインタビュー	貴社の新商品開発や商品評価など、プロの料理家を対象に、専任のモデレーターが対象者の意見・感想等を収集するグループインタビュー調査を実施します。	40万円～ (5サンプル×1グループ(2時間)、生データ渡し)
オピニオン・デプスインタビュー ヒアリング	プロ料理家1名に対し、モデレーターが対象者の意見・感想等を収集するマンツーマン型のインタビュー調査を実施します。	50万円～ (*5サンプル、生データ渡し)
オピニオン・モニタリング	対象商品のサンプルを郵送等で配布し、プロの料理家に一定期間モニターとして使用していただきます。その使用感想や意見をアンケート調査(もしくはインタビュー調査)にて収集します	40万円～ (プロ5サンプル、生データ渡し)
サンプリング&アンケート	事前に許可を得た料理教室の先生にサンプリングし、対象商品のサンプルを郵送や配布しその感想や意見をアンケート調査にて収集します。	50万円～ (30教室、生データ渡し)

\* 上記以外に「食のプロ」へのリクルーティング・キャストिंगのみのご依頼も可能です。

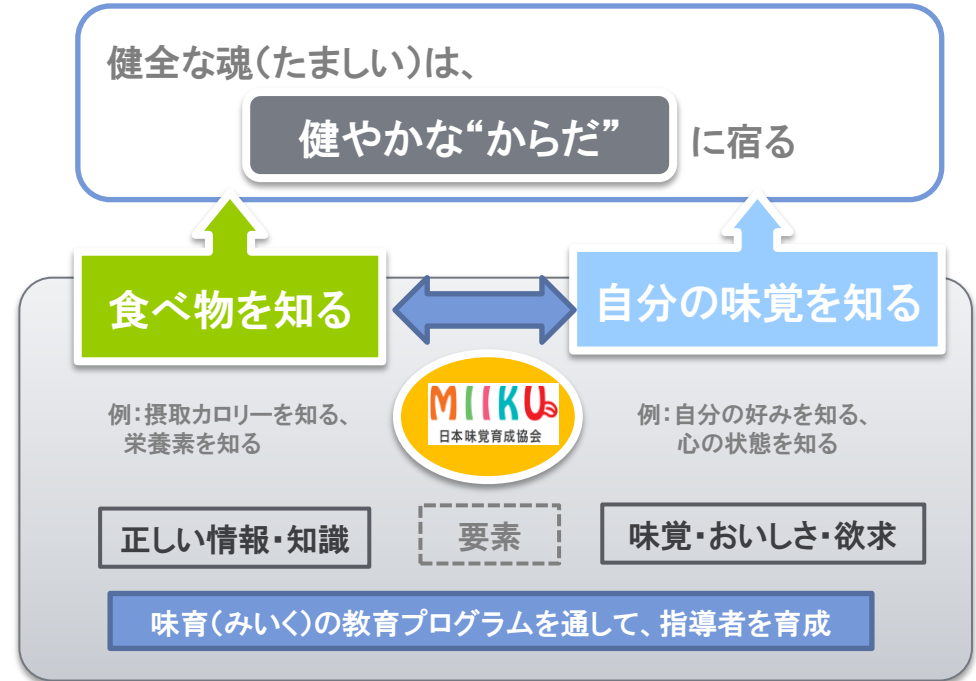
\* お打ち合わせ後、ご提案と同時に見積もりをさせていただきます。

\* 設問設計、対象者の選別～インタビュー実施・調査結果分析まで、弊社の提携先である(株)マーケティングジャンクションとともにトータルに調査を行うことが可能です。

日本味育協会とは、「おいしさ」を伝えることのできる指導者の育成を通して、子どもから大人まで、豊かで楽しく、健康的な食生活を育むことを目指して設立された団体です。

## 協会概要

協会名称	MIKU 日本味育協会 (にほんみいくきょうかい) <a href="http://www.miiku.jp/">http://www.miiku.jp/</a>
所在地 (運営事務所)	〒141-0022 東京都品川区東五反田1-8-11-504 株式会社グロッシー東京事務所 内 TEL&FAX (03)6277-3279
協会代表	宮川 順子(みやがわ じゅんこ) Convivialite miyagawa 主宰 (東京都渋谷区代々木) URL: <a href="http://www.e-miyagawa.jp/index.html">http://www.e-miyagawa.jp/index.html</a>
主な活動内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味覚教育のプロフェッショナルを育成する講習及び認定</li> <li>・味覚教育のための教材企画、販売</li> <li>・厳選素材、食材の認定、仲介</li> <li>・教育分野における食育講師の紹介、開催</li> </ul>
主な講師陣 (五十音順)	<p>内田悟(株式会社築地「ミクリヤ」代表取締役社長) 小川貢一(「魚河岸三代目千秋」「魚河岸三代目千秋はなれ」店主) 菅慎太郎(株式会社味香り戦略研究所 ソリューションサービス部長 SSI認定焼酎アドバイザー) 日高良美(レストラン「アクアパッツア」アクアパッツアグループ 総料理長) 森道雄(株式会社ロイヤルパークホテル取締役調理部長) 山下敦司(フレンチレストラン「アルゴ」総料理長)</p>
運営・協力企業	株式会社グロッシー ( <a href="http://www.glossy.co.jp/">http://www.glossy.co.jp/</a> ) 株式会社味香り戦略研究所 ( <a href="http://www.mikaku.jp/">http://www.mikaku.jp/</a> )



日本味覚育成協会は、食に関する「知識や情報」に加え、人の「味覚」を知る独自の教育プログラムを通して、「自らおいしさを手に入れる力」を育む指導者を育成し、子どもから大人まで「健やかなからだ」づくりに貢献します。



日本味育協会 代表 料理研究家 宮川順子  
「MIKU 日本味覚育成協会」代表 / 味育(食育)コンサルタント(日本食育学会会員) / フードコーディネイター、U-CAN 調理師講座 講師 / 料理・パン・洋菓子教室主宰  
<http://miiku.jp/lecture>

味覚が持つ役割や素材を見分ける知識、能力を身につけ、健康的な食生活を送ることができるようになる、「味覚の育成教育(MIIKU)」を行います。

## ・マスターコース／プロフェッショナルコース

「味覚の役割」や「おいしさ」について正しい知識を学ぶ「マスターコース」  
「おいしさ学」を伝える講師として、味の専門家として「おいしさ学」を仕事に活かすために、専門性の高い知識と、「おいしさ」を構築できる技術を学ぶ「プロフェッショナルコース」をご用意しています。

## ・企業内社員研修用味覚セミナー

食品会社や食を取り扱う会社の社員さま向けにおいしさの組み立て方を論理的に説明するセミナー。商品開発やメニュー開発にも有効です。

## ・味育ラボ

五味についての集中レッスンや専門家を招いた体験型セミナーの単発ショートコース

## ・キッズシェフ

お子様向けの食育講座 & 料理教室

## ・食育教室

子どもを持つ母親や食に興味がある人に向けた食育講座、料理デモンストレーション





## ●テスコム様

<http://www.tesco-japan.co.jp/>

商品: ジューサー・ミキサー

- ・ジューサー・ミキサーの教室プロモーション
- ・タイアップページの設置
- ・ジュースレシコンテストの実施
- ・ジュースレシビの開発

## ●マルサンアイ様

<http://www.marusanai.co.jp/>

商品: 「ひとつ上の豆乳」

<http://www.marusanai.co.jp/hitotsuue/>

- ・教室プロモーション
- ・料理家への説明会、ブログアップ
- ・タイアップページの作成、設置
- ・豆乳を使ったレシピ開発

## ●ベルジャポン様

商品: ブルサンチーズ

<http://www.bel-japon.com/product/boursin.html>

- ・タイアップページの作成、設置
- ・ELLE ONLINE、ELLE COOKINGとのクロスメディア
- ・料理家キャスティング
- ・料理教室プロモーション
- ・レシピ開発

## ●キャドバリー・ジャパン社さま

商品: ホールズリラックスハーブ

[http://www.halls.jp/lineup/hl\\_chamomiletea.html](http://www.halls.jp/lineup/hl_chamomiletea.html)

- ・タイアップページの作成、設置
- (はちみつレモンを使ったレシピ開発)
- ・料理教室サンプリング

## ●米国食肉輸出連合会様

<http://www.americanmeat.jp/>

商品: アメリカンビーフ

- ・アメリカンビーフを使ったブロガー対象の料理教室開催

## ●はくばく様

<http://www.hakubaku.co.jp/>

商品: 雑穀

- ・ママズテーブルサイトの企画・運営
- ・「まいにちおいしい雑穀ごはん」のユーザーと料理家を巻き込んだ商品開発

## ●パナソニック様

- ・イベント「eco ideas KITCHENコンテスト」企画・資料作成
- ・高機能オープンレンジ「ビストロ」を使った料理イベントへの料理家コーディネート

## ●その他

- ・コストコ向け冷凍フルーツを使ったデザート開発・提案
- ・佐川印刷カタログ撮影・調理
- ・テレビ東京「ピラメキーン」への料理家出演
- ・ショップチャンネル販売用のダイエットカレー開発・監修
- ・味の素新商品調査・レポート
- ・KFC 新商品開発のための有識者インタビュー
- ・CCJC爽健美茶撮影スタイリング
- ・マルコメ業務用商品 レシピ開発、撮影・スタイリング
- ・加ト吉 うどんレシピ作成、撮影・スタイリング
- ・ホクレン 牛乳レシピ開発、撮影・スタイリング
- ・北海道 魚醤レシピ開発、リーフレット撮影・スタイリング
- ・講談社HBR 会員獲得プロモーション、セミナー講師派遣
- ・地方自治体(島根県、福井県の市町村)向け商品開発
- ・明治製菓 パンフレット コラム執筆
- ・UCC 会員向け季刊誌掲載のレシピ開発、撮影・スタイリング
- ・住商ネットスーパー 会員獲得プロモーション、クックパッド用レシピ開発
- ・福井県 カリヨー 手作り水ようかんキットタイアップページ+教室プロモーション
- ・福井県 大麦倶楽部 レシピ作成+教室プロモーション
- ・クックパッド掲載タイアップページ レシピ作成
- ・居酒屋メニューコンセプト、メニュー開発
- ・サントリー伊右衛門 キャンペーンサイトコンテンツ監修、撮影・スタイリング



## 株式会社グロッシー

担当 大久保、鐘ヶ江(東京オフィス)  
お問い合わせ info1@glossy.co.jp

本社 北海道帯広市東4条南14-6  
東京オフィス 東京都品川区東五反田 1-8-11-504  
TEL:0155-28-3120 / 03-6277-3279 (Tokyo)