

料理教室をオンライン配信

帝塚山キッチンスタジオ COCO

帝塚山キッチンスタジオ COCO は、閑静な住宅街の一角にある和薬膳の料理教室。安達心代表は、日本料理専門調理師・調理技能士の資格を持ち、割烹料理店や旅館で 20 年以上、調理師として料理に携わってきた。2020 年 3 月に「薬食同源」の考えである薬膳料理の知恵を取り入れた料理教室を開講し、身体の不調や未病改善に役立つ料理を提案していた。しかし開講直後に、新型コロナウイルスの感染が広がり、対面形式で飲食を伴う料理教室は中止せざるを得ない状況となり、売上がゼロ、経営に大打撃となった。



オンラインの料理教室を実施する
帝塚山キッチンスタジオ COCO
安達心代表

補助金と動画配信ノウハウを獲得

非対面型への転換を模索した安達代表は、本所の松野聡経営指導員に相談。松野指導員が「IT・ビジネスアプリ導入サポートデスク」を紹介し、昨年 8 月にデスクの程野由里子サポーターが訪問し、動画撮影や編集、配信方法などのノウハウを伝授した。結果、ZOOM での配信やスマートフォンでの動画撮影、アプリを活用した編集、動画のアップロードなども自身でできるようになった。また、松野指導員の指導のもと「小規模事業者持続化補助金『低感染リスク型ビジネス枠』」を申請し、今年 1 月に採択を受けた。感染防止のため事務所の改修や設備を導入し、オンラインレッスン開始に向けて着実に準備してきた。「オンラインレッスン実施にあたっては、デジタル機器を揃えるのに多額の初期投資が必要と思っていたが、手持ちのツールを活用することを提案いただき、初期投資が大幅に軽減できた。またデスクのサポートにより動画作成が思っていたよりも簡単にできて、心理的なハードルも下がった」と安達代表。今年 5 月に初めてオンラインレッスンを実施。参加者に事前に材料キットを届け、レッスンを実施したことで、参加者自身が材料を準備する手間もなく初めてでも気軽に受講できたと好評を得た。レッスンには新潟、姫路、東大阪などさまざまな地域から参加があった。「薬膳料理を学べる教室は全国的にもまだまだ少なく、ニーズが高い。オンラインレッスンなら、育児や介護中の方、遠方の方にも対応できる。対面式では 2~3 人が限界であるのに対し、オンラインでは単価は下がるが、全国に配信できる利点から参加人数が増え、結果として収益を上げることができた」。ビジネスを非対面型に転換することで新たなお客様を掴んだ。

デジタル化を進め、事業の可能性拡大へ

「今後は対面とオンラインを並行して実施していく。販売するコンテンツも、動画とレシピ、スパイス等の食材をキット化、パッケージ化してネットで販売することも考えている。これからは入国緩和などで訪日客も次第に増えていくかと思うので、外国人客向けに和食教室を始めるなど、コト体験も提供し、大阪でのより良い経験づくりに役立ちたい。世界では長寿食、健康食として日本食が注目されており、和薬膳レシピをオンラインで提供していくことで、世界中の家庭で薬膳を楽しんでいただくことを願っている」と安達代表は思いを語った。

企業概要

企業名:	帝塚山キッチンスタジオ COCO
所在地:	大阪市住吉区帝塚山中 1 丁目 3-2 203 号室
代表者:	安達 心 氏
業種:	カラダと心にやさしい和薬膳料理教室
Web サイト:	https://kitchenstudiococo.com/