

**料理家ネットワーク
シェフリソースを使った
商品開発パッケージのご案内**

株式会社グロッシー
株式会社オフィスK2M

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
株式会社 インタースペース
株式会社 ADKインタラクティブ
オカモトグループ
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 グリーンストーリー
株式会社 新東通信
株式会社 十勝毎日新聞社
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)
横浜エフエム放送株式会社
株式会社 ヴォークス・トレーディング

(以上、50音順)

事業ドメイン



企業メッセージ

「美味しい」を 確実に伝える ということ。

Office K2Mは、「食文化」に特化したブランディングを行っている会社です。めまぐるしく変化を続けているこの時代の中で、「食」のスタイルはその時代背景、文化、気候、風土により、進化しています。

女性ならではの視点、多種多様な経験から積み上げたノウハウと独自のネットワークを最大限に活用し、フレッシュな時代を先読みし、あなたのフードビジネスをより魅力的に、美味しく、確実に消費者にお届けします。

「美味しい」を伝えながら、次世代へ食文化を継承していくこと、それが私達の使命です。

主な事業内容

- 地域食材の発掘
- ブランド化と話題づくり
- 生産者、メーカーの流通コンサルタント
- 食品の開発、新商品開発
- イベント、パーティーの企画運営
- 料理研究家、シェフ、企業家のPR&マネージメント

主なクライアント

■ 主なクライアント(2009年度)

(株)ローソン / (株)ルモンド・グルメ / 米国大使貿易農産物事務所 / 福井県庁 / 福井県酒造組合 / ハインツ日本(株) / (株)大東食研 / (株)味の素 / みそ健康づくり協会 / (株)アサツデーケーキ / (株)電通PR / (株)博報堂 / (株)アクスオン / (株)アクリフーズ / (株)オータパブリケーション / (株)アシェット婦人画報 / 野村不動産(株) / 明治乳業(株)

代表プロフィール

株式会社OfficeK2M 代表 村上由(むらかみ ゆう)

神奈川県出身。高校卒業後、米国へ留学。外資系企業に勤務した後に、1994年イタリアトスカーナ州エルバ島にてイタリア料理店を経営。その後、イタリア語通訳の仕事をしながら、食とライフスタイルをテーマにした雑誌で編集企画を担当。フリーでの活動の後、2006年食に特化したプロデュース会社Office K2M Inc. を創立。2006年、ニューヨークの食専門のPR会社 Hall Companyと業務提携を結ぶ。日本と海外の食文化振興の架け橋となることを最大のミッションとし、日々奮闘中。

「フードソムリエ」「料理家ネット」のご紹介

「フードソムリエ」は、ゆたかな食ライフをプロの料理家や生産者が提案する食情報ポータルサイト
「料理家ネット」は、フードソムリエサイト登録の料理研究家や料理家への業務依頼サービスサイト



料理家ネット
<http://ryorika.net/>

(株)グロッシーが運営する上記2サイトに登録された200名を超える料理家をネットワーク、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のトータルプロデュースを実現しています

フードソムリエ
<http://food-sommelier.jp/>

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208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195名 男性13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

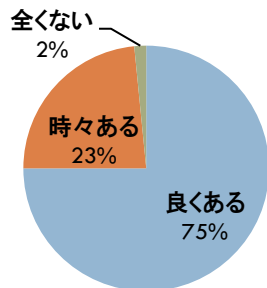


登録料理家にアンケートをとったところ、料理家の家庭での1ヶ月の食費は、平均で1世帯あたり、87,921円。1人当たり37,897円を食に使用している。これに対して、平成20年総務省統計局、家計調査によると、一般家庭の1ヶ月の食費は、71,051円。1人当たりの平均は20,594円。月に17,303円もの差があることがわかる。また、料理教室に通う生徒は、先生が使っている道具や食材に対して興味を持っており、「買いたい」と言われる人が98%にも上っている。

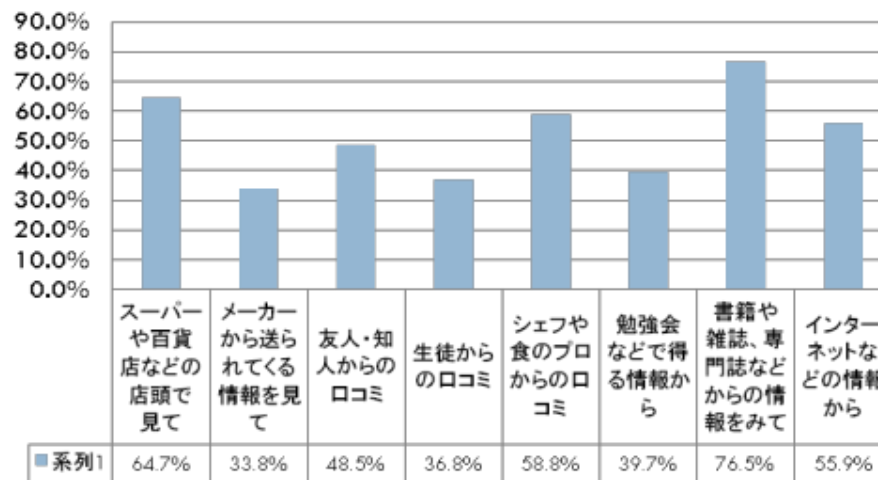
◆料理家の自宅の1ヶ月の食費

	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？



◆主な食関連情報の、情報経路



オフィスK2Mでは以下のようなシェフたちとの交流、業務実績があり
 ケースに応じて、依頼内容に最適な方をキャストすることが可能です。

●シェフネットワーク一例

レストラン名	料理人名
KIHACHI	熊谷喜八
オテルデュミクニ	三國清三
菊乃井	村田吉弘
嵐山吉兆	徳岡邦夫
瓢亭	高橋義弘
アルポルト	片岡護
ラベツラ	落合務
アクアパッツァ	日高良実
ロージェ	ブルーノ メナール
龍吟	山本 征治
レクレアシヨンドナリサワ	成澤 由浩
アロマフレスカ	原田 慎二
久兵衛	今田洋輔
分とく山	野崎洋光
美山荘	中東久人
レストランよねむら	米村昌泰
ギオットーネ	笹島保弘
マルディグラ	和知 徹
タパスモラスキュラーバー	ジェフ ラムジー
レスタジ	ホセ バラオナ
レストランFEU	松本浩之
六覚燈	水野幾郎



分とく山野崎シェフによる島根県食材を使ったレシピ開発
 (島根県バイヤーズガイドカタログより)



adding:blue小林シェフによるハインツ商品を使ったレシピ開発
 (ハインツHPより)

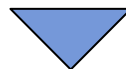
プロ料理家やシェフ、フードライターなどを起用した調査から、レシピ開発、プロモーションまで一気通貫して行います。(50万円～)

ジャンル	メニュー	料金	備考
アンケート・調査	料理家アンケート<N=50保証>	¥350,000～	調査設計、アンケートページ作成、実査、集計、レポート作成
	インタビュー・ヒアリング<5名想定>	¥600,000～	インタビュー設計、インタビュー、テープ起こし、レポート作成
	試食会<3名想定>	¥400,000～	調査票設計、コーディネート、司会、テープ起こし、レポート作成
	モニター調査<5名想定>	¥500,000～	調査票設計、モニター商品送付・実査、集計、レポート作成
	ユーザーアンケート	¥400,000～	調査設計、アンケートページ作成、実査、集計、レポート作成
レシピ作成・メニュー開発	レンタルレシピ (「フードソムリエ」サイト掲載の料理家によるレシピ)	¥5,000～	Web媒体、販促物のみ。1年間 広告物に使用の場合は、オリジナルレシピをご利用ください
	オリジナルレシピ作成(料理家)	¥30,000～	料理家による写真込み。 レシピ内容や点数など詳細をお伺いして見積もりいたします。
	オリジナルレシピ作成(シェフ)	¥50,000～	シェフによるレシピ作成1点。写真なし
	コンサルティング～メニュー開発	¥150,000～	詳細内容をお伺いしてお見積もりいたします
PR・リリース	リリース配信	¥200,000～	リリース作成～配信まで
	PR・販促コンサルティング(半年契約)	¥3,000,000～	商品のPR、販促活動の一切を代行します
タイアップページ	バナー+タイアップページ制作・掲載	¥300,000～	制作費は内容によって変動します
ツール	カタログ等ツール作成	¥500,000～	
プロモーション	料理家の商品発表会・イベント参加+ブログ執筆	¥200,000～	料理家10名、都内想定
	料理教室生徒向けロコミレッションプロモーション	¥600,000～	10教室30名以上の生徒に試食の場合
	単純サンプリング	¥100,000～	30教室30名以上の生徒対象
	店舗へのメニュー導入	¥300,000～	メーカー名を出さなくてよい場合。出す場合は500,000円～となります

※アンケート調査は、対象者(料理家、シェフ、ジャーナリスト)等により謝礼料金が変わります

オリエンテーション(目的の共有、コンセプト・ターゲット設定)

開発対象商品の背景や目的を共有、コンセプトやターゲットを設定いただいた上でオリエンテーションをいただきます。
※上記からご一緒に検討することも可能です。



アンケート・調査

最近のトレンドや市場・競合商品調査をはじめ、開発対象商品に絞ったアンケートなど目的にあった調査を実施します。
※以下を組み合わせる複合調査も可能です。

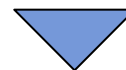
料理家
アンケート

インタビュー
/ヒアリング

試食会

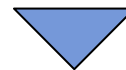
モニター調査

ユーザー
アンケート



ご報告・方向性決定

上記の調査結果をご報告すると同時に、お打ち合わせやブレインストーミングを経て、開発商品の方向性を決定します。



レシピ・メニュー開発

開発のコンセプトや方向性にしたがって、一流のシェフまたは料理家がレシピやメニューを開発いたします。ご提案数、開発点数、納品内容(レシピ内容、写真の有無)などをご相談ください。



PR・広告・プロモーション

ライターや媒体社に向けての新商品のリリースやPRをはじめ、開発の工程や商品紹介、レシピを弊社「フードソムリエ」内にてタイアップページを設置・料理教室でのプロモーションなど、ニーズに応じた広報宣伝活動を実施いたします。

オリエン実施後、市場調査、競合調査、対象商品のモニタリングなど
目的に沿った調査方法をご提案します。
一般ユーザーへの定量調査他、料理家やシェフへのアンケートおよび
インタビューやヒアリング、商品を使用する試食会やモニター調査等が可能です。

料理家アンケート

価格:35万円～(調査設計、アンケートページ作成、実査、集計、レポート作成)

フードソムリエに登録の200名を対象にWebでのアンケート調査を実施します。母数がプロ集団なので、プロ料理家の意見を収集することが可能です。クロス集計、報告書をつけて納品いたします。(設問10問、N=50程度を想定)

インタビュー／ヒアリング

価格:60万円～(インタビュー設計、インタビュー<5名想定>、テープ起こし、レポート作成)

料理研究家やシェフ、フードライター、ジャーナリスト、媒体編集者や食のコンサルタントなど、食のプロを中心にインタビューやヒアリングを実施します。業界動向や新商品情報、トレンドなどプロならではのヒアリング結果をレポートします。

試食会

価格:40万円～(調査票設計、コーディネート、司会、謝礼<3名想定>、テープ起こし、レポート作成)
※会場費別途

料理研究家やシェフ、フードライターなど、食のプロを複数名集め、商品の試食会を実施します。その場にてプロの意見を収集し、開発の参考とします。また調査以外でも商品発表時にPRとしての実施も可能です。

モニター調査

価格:50万円～(調査票設計、モニター商品送付・実査<5名想定>、集計、レポート作成)

対象商品のサンプルを郵送等で配布し、プロの料理家やシェフ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

ユーザーアンケート

価格:40万円～(調査設計、アンケートページ作成、実査、集計、レポート作成)

媒体「フードソムリエ」または調査会社のパネルを使って、一般ユーザーを対象にアンケートを実施します。料理家アンケートとは違い、一般の主婦など料理好きの生活者の意見を収集できます。(設問10問、N数保証なし)

調査後のお打ち合わせを経て決定いたしました開発のコンセプトや方向性にそって
レシピまたは店舗のメニューを開発いたします。
シェフまたは料理家と打ち合わせ、イメージの共有後、提案数や最終納品数、
納品内容などを決定いたします。

【開発手順例】 1～2カ月程度(開発内容や手順によって変動いたします)

①. レシピ案のご提出・プレゼン

開発コンセプトに従いまして、レシピタイトルと概要を複数案ご提案します。

②. 検討・ご決定

御社にて、中から数点試作・試食をするレシピをお選びいただきます。

③. 第一回試食会(意見交換)

料理家が、レシピを再現・調理し、実際にクライアント様にご試食いただきます。
試食会の中でご意見をいただき、次回に向けて調整いたします。

④. 第二回試食会(意見交換)

料理家が、レシピを再現・調理し、実際にクライアント様にご試食いただきます。
試食会の中でご意見をいただき、次回に向けて調整いたします。

⑤. 最終試食会⇒完成

2回の試食会を経て、最終調整を図ったレシピで最後の試食会を実施し、
ご確認いただきます。

⑥. 納品

レシピをテキストデータで納品いたします。そのほか、写真やレシピ詳細
原価率など必要に応じて周辺データも合わせてお送りいたします。

料理家を使ったレシピ・メニュー開発には以下の事例他、多数の実績がございます。

食品商社様

冷凍フルーツを使用したケーキ開発および
無農薬青葉を使用した商品開発(ドレッシング・ペースト)



大葉ペースト使用のカルパッチョ



冷凍フルーツを使った流通向けスイーツ

食品メーカー様

サワー種を使った、パンのフードペアリングと
サンドウィッチの開発



サワー種を使ったパンと具材のマリアージュ/サンドウィッチ開発

地方自治体様

地域の特産物を使った、名物ちらし鮭の開発



地域食材を使った名物鮭

ネットスーパー様

取り扱い商品を使った献立レシピの開発



ライターや媒体社に向けての新商品のリリースやPRをはじめ、
開発の工程や商品紹介、レシピを弊社「フードソムリエ」内にてタイアップページを
設置・料理教室でのプロモーションなど、
ニーズに応じた広報宣伝活動を実施いたします。

【PR・リリースの流れ】

①. オリエンテーション

商品開発の背景、アピールポイントなどオリエンテーションをいただきます。

※開発から携わっている場合は、このステップは省略可能です。

②. 取材・撮影

必要に応じてリリース原稿のための取材、撮影を行います。

③. リリース原稿作成

①②に基づき、リリース原稿案を作成します。

④. ご確認・校正

クライアント様にご確認いただきます。

⑤. 配信

グルメ情報誌、飲食業界専門誌をはじめ、ファッション誌、カルチャー誌、
ウェブマガジン、新聞、ラジオ、テレビ、特にフード関係の編集執筆を行っている
フリージャーナリストなど常時約800名に直接メール配信します。

※FAX, 郵送による配信も可能です(別途お見積もりいたします)

PRや販促活動のコンサルティングを実施し、
全面的にサポートおよび業務の代行をいたします。(半年契約より)

【実施内容例】

PR販促コンサルタント

月2回(1回2時間)のご相談、経過報告のミーティング

プレスリリース配信、配信先フォロー

月1回(ご契約内6回まで)配信、電話、訪問による配信先アフターフォロー

取材スケジュール調整、対応、データ送付、校正確認

掲載、放映にともなう一切のアテンド、フォローアップ

プレスクリッピング

店舗の記録として、掲載された媒体のファイリング。
ファイリングした媒体スクラップは、見本掲載誌と共に提出いたします。

商品戦略に合わせた販促企画、PR企画、イベント企画提案

販売戦略に合わせて、さまざまな企画提案を実施

宣伝広告活動のコーディネート

ターゲットに合った広告媒体をご紹介します。広告出稿までの進行管理、広告制作(費用別途)、媒体担当者との打ち合せを代行します。

※広告費の15%の手数料をいただきます。

【事例】EATALY 出店サポート



2008年7月のイタリア、ピエモンテ州トリノ市の複合フードマーケット「EATALY」の日本初出店に伴い、6ヶ月間のオープニングPR、イタリア大使館で行われた事前記者会見、オープニングレセプションの企画運営を実施。

記者会見100名限定、レセプション1500名規模のイベントを集客、実施。(オフィスK2M)

フードソムリエサイトに商品開発の工程紹介や新商品リリースのタイアップページを設置します。



トップページバナー

タイアップタイトル
～キャッチコピー
～導入文

商品写真
など

商品開発の流れ紹介
商品を使ったレシピや
感想など

料理家
写真

商品紹介

商品ページへのリンク

料理家のレシピ掲載を始め
インタビューや教室での感想
アンケート結果内容の発表など
コンテンツの企画をいたします。

貴社商品ページへ



テスコム様
ジュース・ミキサー



マルサンアイ様
「ひとつ上の豆乳」

B to B/B to C向けの レシピブック、商品概要冊子、
PR誌の企画から編集執筆までをトータルに行います。

●以下のような販促ツール、記事制作などの実績がございます。

- ・雑誌タイアップ記事の編集企画
- ・食文化に関するあらゆる情報の記事、頁編集企画
- ・食品メーカー、飲料メーカー、厨房機器などの雑誌広告タイアップ企画
- ・海外の食文化やレストラン取材の企画と取材手配と取材
- ・食品メーカー、飲料メーカー、レストラン経営企業の広報誌制作
- ・「食」にまつわるウェブサイトの編集企画と取材



島根県食材バイヤーズガイド



株式会社はくばく 海外パンフレット



ハイツ業務用メニューブック

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



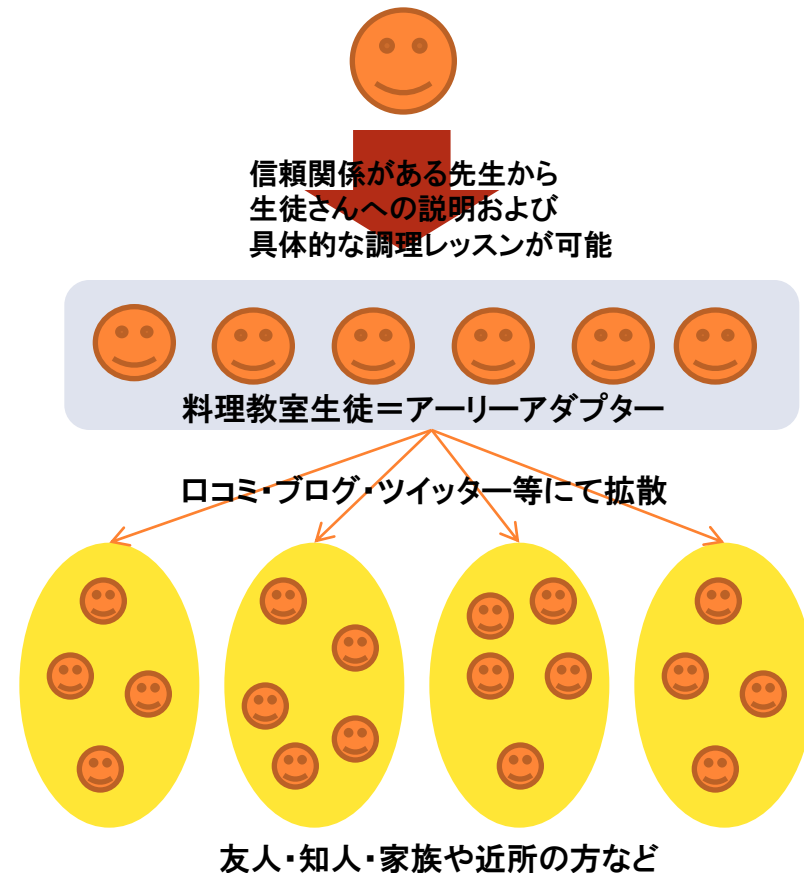
島根県邑智郡食材を使ったイベント

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カ月程度ちょうだいします。

- 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



2009年10月1日～11月30日の期間でベルジャポン様の「ブルサン」を対象に「ホームパーティ」をテーマに、Web上ではELLE ONLINEとコラボレートし、リアルでは教室を使ったクチコミキャンペーンを実施いたしました。

Webでの展開

フードソムリエトップページ

エル・オンライン

FS ブルサンタイアップページ

コンテンツ内の
コンテキストにて
相互リンク

リアルでの展開

首都圏の料理教室、30教室にてブルサンをレッスンでご試食&レッスンメニューに使用いただくクチコミキャンペーンを実施し、先生から生徒へ商品の説明と同時に家での復習やホームパーティ実施を促していただきました。さらに先生のプロブログでレッスンレポートや感想などをアップいただきました。アンケートでは、レッスンでいただくと、購入する傾向が強いという結果が出ました。



料理家主宰の料理教室にて、
貴商品(食品、調味料、飲料など)とカタログやリーフレットを生徒に手渡しします。
※オプションにて、アンケートの実施も可能です

実施フロー

オリエンから実施まで、2週間～3カ月程度ちょうだいします。

●オリエン



●料理家リクルーティング・ご提案

※サンプル配布OKの料理家のみをご提案します。



●配送先リスト渡し⇒サンプル品配送

※サンプル品は直接お送りいただきます



●終了報告

※オプションにて、アンケート実施集計・レポートも可能です

新商品のPRとして

食に関する関心度が
高い層へのリーチ

口コミ、話題喚起の
ため

* サンプル商品については食関係のみとさせていただき、事前に審査がございます。

ターゲット層にあった飲食店にて、メニューを新たに開発してもらい、
期間限定にて、メニューに導入してもらいます。
総合的に、実際のお客様の反応および厨房での使い勝手等をモニタリングし、
事後レポートをご提出します。

【実施内容例】

- ・メーカーのオリエンテーリング
- ・飲食店への交渉
- ・メニュー開発／試食／導入
- ・お客様、店スタッフのヒアリング
- ・事後レポート

※ケースに応じて、PRリリース配信をし、話題を広げることも可能です



【事例】明治ブルガリアヨーグルト 「ホットヨーグルト」

⇒表参道のカフェ3軒に、オリジナルの
ホットヨーグルトメニューを導入してもらい、「今
ホットヨーグルトが美味しい！」という内容で、雑誌
媒体にPRをしました。

- ・**カフェマディ:** シナモンやナツメグ、ジンジャーを入れたチャイをホットヨーグルトで
- ・**JS Burger Café:** すりおろしたリンゴとシナモンのホットヨーグルト
- ・**カフェZACC:** マンゴーラッシー、ハニージンジャー、アップルシナモン



株式会社グロッキー

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