



## 【いーくちこむ】料理教室向け サービスのご案内

食材を料理教室で使って頂くサービスです。

<http://www.e-cuchi.com/>

株式会社システムフォワード  
EC事業部いーくちこむ事務局

# サービス概要



いーくちこむとは、

メーカーや生産者の食材を、料理教室で使っていただき、口コミマーケティングするサービスです。

## メーカー / 生産者

- ⇒ こだわりの食材を知ってもらいたい
- ⇒ こだわりの食材を食べてもらいたい
- ⇒ 生の声が聞きたい / 宣伝してもらいたい



### ① 食材の提供



## いーくちこむ



### ⑤ サイトへレシピ・アンケート情報の掲載

## 料理教室

- ⇒ こだわりの食材を知りたい
- ⇒ こだわりの食材を教室で使いたい
- ⇒ 食べてから買いたい



### ② 食材の送付



### ④ レシピ・アンケート送付



### ⑥ 販売サイトへ誘導



現在、販売単価の低い食材は、インターネット広告では、なかなか投資対効果が出ないのが現実です。

一方、料理教室では食材を毎回使っています。また、料理教室の先生及び生徒さんは、食材のこだわりに強い。おいしい食材とは何かを判断できる味覚に優れているため、その食材に対して正しい感想やコメントが頂けます。更に、先生及び生徒さんはその食材を気に入ると、真のオピニオンリーダーとなって頂けます。

「いーくちこむ」は、こだわりの食材を知ってもらいたいと思う「メーカーや生産者」と、こだわりの食材を使いたいと思う「料理教室」を結ぶサイトです。サイトを活用して出会いを促進し、「くちこみ」でこだわりの食材を伝えて行く、新しいタイプの顔の見える口コミマーケティングです。

# サービス内容



## 食材が無償で提供されます

食材のメーカーや生産者から、料理教室に食材が無償で提供されます。

⇒ やっていただくこと

- ・必要な数量をご連絡下さい。尚、抽選となる場合もございますので、その場合はご了承ください。
- ・レシピを作成して提供して頂きます。

### ▼ レシピ

かじりのリゾット

材料  
3人分

- 米 300g
- ブロッコリー 1/2個
- エノキタケ 1パック
- 塩 少々
- オリーブオイル 大さじ1
- バター 大さじ1
- 牛乳 200cc
- パルメザンチーズ 大さじ1
- 塩 こしょう

作り方

- 米を洗ってザルに上げてよく水を切ります。
- 鍋に水を加えてよく煮立て、米が柔らかくなるまで煮ます。途中で水を足して、米粒がほぐれなくなるまで煮ます。
- ブロッコリー、エノキタケを細かく切ります。鍋にオリーブオイルを熱し、ブロッコリー、エノキタケを炒めます。
- 米を鍋に戻し、バター、牛乳、パルメザンチーズを加えます。よく混ぜ、塩こしょうで味を調えます。

## その食材で料理教室を開催できます

提供された食材で料理教室を開催できます。

⇒ やっていただくこと

- ・その食材で料理教室を開催して頂きます。
- ・食材のパンフレットとアンケートと配布して頂きます、
- ・アンケートを回収して頂きます。

### ▼ アンケート

いーくちこむ アンケート用紙

この表は無料でご提供した食材を使用した料理教室を開催し、お客様の感想を伺うことが目的です。お手数ですが、アンケートにご協力をお願いいたします。

質問事項は必ずお答え下さい。

【性別】 A. 男性 B. 女性

【年齢】 A. 20代 B. 30代 C. 40代 D. 50代 E. 60代以上

【料理の得意さ】 A. 得意 B. 苦手 C. どちらでもない

【料理の経験】 A. 経験あり B. 経験なし

【料理のジャンル】 A. 和食 B. 洋食 C. 中華 D. その他

【料理のジャンル】 A. 和食 B. 洋食 C. 中華 D. その他

【料理のジャンル】 A. 和食 B. 洋食 C. 中華 D. その他

※ アンケートは、いーくちこむのホームページからダウンロードしてご利用ください。

## 料理教室をサイトで紹介します

料理教室の情報を、いーくちこむのサイトから紹介いたします。

料理教室の開催情報をご提供下さい。

⇒ やっていただくこと

料理教室の開催情報をご提供下さい。

### ▼ 料理教室

ピトレボン

● クラス内容  
イタリア料理、フレンチ、洋食、和食、クッキング

● 料理教室からのメッセージ  
料理教室の開催情報です。お気軽にお問い合わせください。

● 料理教室一覧

講師	宮澤 茜
コース・時間	第4期・第5期 9時～11時
費用	6,300円(11名制) 参加費込み
開催日	東京・神奈川両県
開催地	和歌山、奈良、京都府、大阪府
申し込み	要予約
URL	<a href="http://www.1022.com/">http://www.1022.com/</a>

● 講師紹介  
宮澤 茜  
FHO(公益財団)卒業。アンソル取締役。Solo Samento de Uva Fresca Fresco Fresco Award受賞。イタリア料理学校卒業。イタリア料理学校卒業。イタリア料理学校卒業。イタリア料理学校卒業。

お問い合わせ  
URL: <http://www.1022.com/>  
ホームページ/メールフォームよりお問い合わせください。

# ページ構成



## ▼ いーくちこむトップページ

## ▼ レシピ特集ページ

## ▼ レシピページ

## ▼ 料理教室ページ

## ▼ 食材販売サイト

# ご利用条件



## メーカー / 生産者

### ■前提条件

- (1) 食材を提供して頂ける
- (2) 食材のこだわりや良さを提示して頂ける

### ■食材の条件

- (1) 生産者が明確であり価値のある食材
- (2) 生産方法を明示できる食材
- (3) こだわってつくられている食材※1
- (4) 鮮度を保ったままから届けることが可能な食材
- (5) 注文の受付窓口(電話/FAX)がある

#### ※1

農作物: 生産者が無農薬(または減農薬)などで安全性に配慮して栽培しているもの  
 畜産物: 安全性の高い飼料を与え時間と手間をかけて飼育しているもの  
 加工品: 素材と安全性に配慮してつくられているもの

## 料理教室

### ■前提条件

- (1) 実際にその食材で料理教室を行なって頂ける
- (2) 生徒さんに食材の説明をして頂ける
- (3) 食材のカタログを配布して頂ける
- (4) 料理の写真を頂ける
- (5) レシピを考案して頂ける
- (6) 食材のアンケートに答えて頂ける



契約料理教室数: 30教室 生徒数: 1,000名 ※2008年4月30日現在

料理教室名	住所
ポケットキッチン渋谷料理教室	東京都渋谷区
アプリークッキングスタジオ	東京都武蔵野市
COOKING SALON ERIKA	東京都台東区
Assiette de Kinu	東京都渋谷区
アトリエ トワ・ポワン	東京都新宿区
セトレボン	東京都世田谷区
Studio Cucina	東京都港区
Salon de rouge	東京都世田谷区
Cooking salon Accueil	東京都江東区
ラ ターブル	東京都杉並区
ボンヌ・ソワレ	東京都港区
ラ・フォンテ	東京都港区
アトリエラプレミディ	東京都杉並区
K's Recette	東京都品川区
La Cucina Oliva	東京都港区
Cooking Room美菜恵	千葉県船橋市
美奈のおしゃデリクッキング	東京都世田谷区
NaozCookingClass	東京都狛江市
ヘルシークッキング教室	福島県郡山市
La Table de Zen	東京都港区
イル・クッキアイオ	東京都武蔵野市
Maho's Table	東京都港区
サロンシレナ	東京都港区
bottega616	群馬県前橋市
ジャルディーノ	東京都港区
サロンミネルヴァ	東京都中野区
秋山家庭料理学院	東京都世田谷区
らーぶのスタイリッシュダイニング	神奈川県横浜市
クッキングサロンナオミ	神奈川県横浜市
CUCINA GIANNI	東京都港区

# 良くあるご質問



## レシピ作成する上で考慮することはありますか？

人数と材料の分量をそれぞれ明記していただきます。  
それを参考に料理ができる程度に作成して下さい。尚、レシピは  
テキスト等の文書データで、写真画像もデータで送信ください。

## どのくらいの食材を提供してもらえるのですか？

開催人数分を提供致します。人数分とは、サンプル提供者側が決  
めた基準(例. 生徒1名につき、カニ0.5匹)による分量となります。

## 教室で負担する費用は発生しますか？

食材に関する費用、ホームページへ掲載する費用など全て無料と  
なりますので、教室で負担する費用はございません。

## 生徒の個人情報を提供しなければならないのですか？

アンケートの記入時に、性別、年代を教えてください以外は必要ござ  
いませぬ。個人情報の提供は必要ございません。

## レシピはどのように利用されるのですか？

食材提供者の自社サイトや販促用の印刷物にて、食材の紹介に  
利用されます。また、本サイトにも掲載されます。

## 希望する食材は必ず提供されるのですか？

希望教室が多く、食材の数量に限りがある場合は抽選となります  
のでご了承下さい。

## 試作分の食材はもらえるのでしょうか？

食材提供者の判断によりますので、相談の上、別途ご連絡致  
します。

## 教室開催日ごとに食材を届けてもらえるのでしょうか？

生物でしたら可能ですが、保存が出来る物に関しましては必要量を  
まとめて1度のお届けとなります。

## レシピはいつまでに作成し、納めればよいのでしょうか？

教室開催日より1週間以内にお願ひ致しております。アンケート  
用紙、写真データも同じです。

## レシピは何点必要ですか？

1点以上であればいくつでも歓迎です。2点あれば大変有難いで  
す。

### 運営会社

#### 株式会社システムフォワード

代表者	大内一也
資本金	3,000万円
設立	2002年5月
社員数	12人
所在地	〒970-8034 福島県いわき市平上荒川字 堀ノ内20-1箱崎ビル2F
URL	<a href="http://www.sysforward.co.jp/">http://www.sysforward.co.jp/</a>

### いーくちこむお問合せ先

#### いーくちこむ事務局

営業時間: 月～金(祝日除く) 9:00～18:00  
TEL: 0246-37-4551  
FAX: 0246-37-4552  
MAIL: [info@e-cuchi.com](mailto:info@e-cuchi.com)  
担当: 横山