



LIFESTYLE & COOKING *by Orangepage*

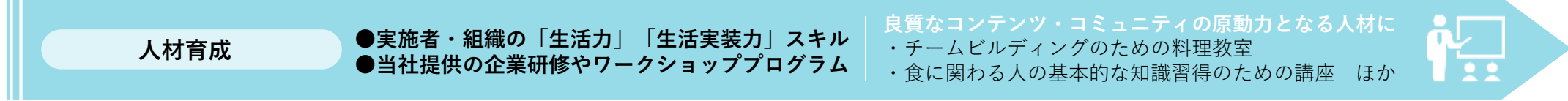
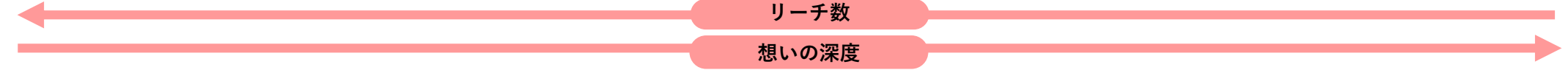
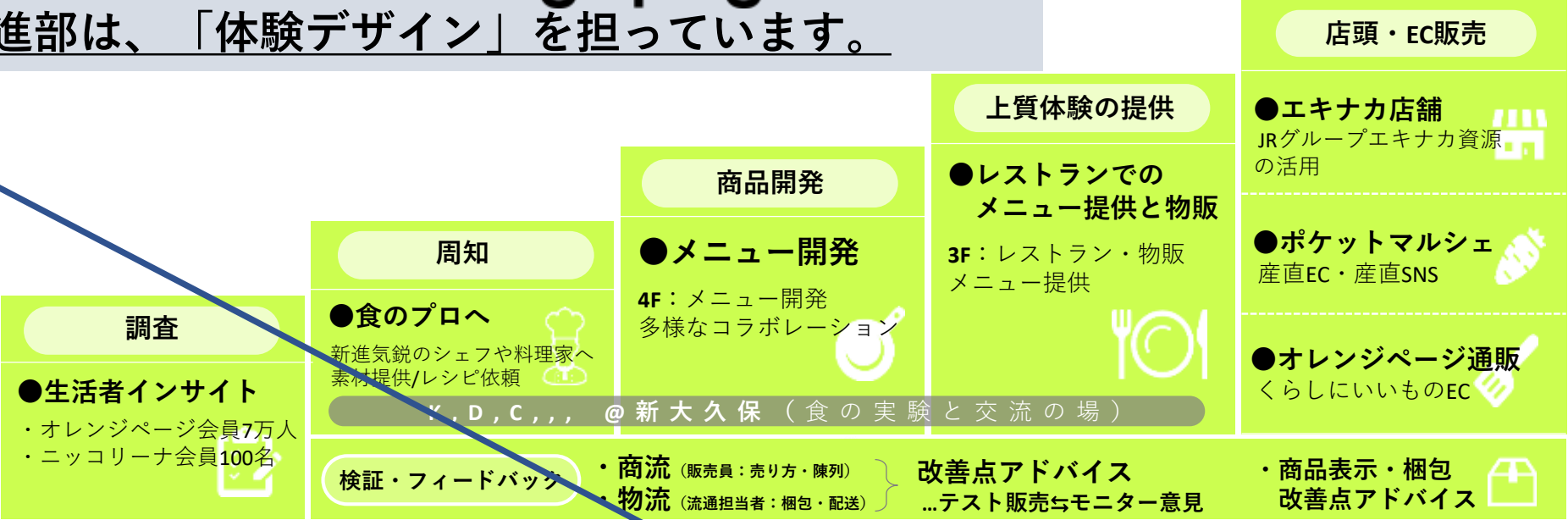
2023年度
コトラボ阿佐ヶ谷 企画書

2023.4

The **Orangepage** Inc.

生活実装する会社

生活実装にとりくむ会社 The Orangepage Inc. で、
コトラボ推進部は、「体験デザイン」を担っています。



生活実装

商品を暮らし中の「あたりまえ」に

つながりの深い顧客獲得

継続購入

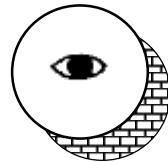
組織/人材の生活実装スキルの習得

■ (株)オレンジページの事業について



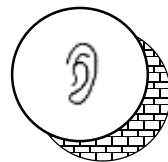
Our Concept

『Inspire All five Senses』



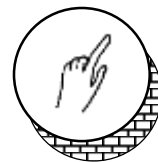
1

見る



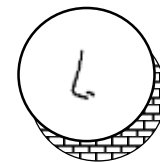
2

聞く



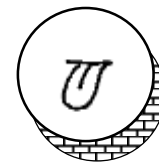
3

触れる



4

香る



5

味わう

『コトラボ』は五感に訴える内容で

体験デザイン=レッスン、講座、セミナーを行うプラットフォーム※です。

※料理教室運営を中心に、料理家マッチング、教室運営、モニター調査、カリキュラム制作、動画制作などを行います

料理施設

場の提供

料理家

マッチング

教室運営

コンテンツ

調査

モニター
集客

講座作成

セミナー
カリキュラム

動画
テキスト作成

ツール

コトラボ阿佐ヶ谷／店舗

常設施設【コトラボ阿佐ヶ谷】

166-0004 東京都杉並区阿佐ヶ谷

南阿佐ヶ谷2丁目42JR阿佐ヶ谷駅から徒歩 1 分

【公式HP】コトラボWEB <https://www.coto-lab.com/>

毎日、料理講座実施している施設です



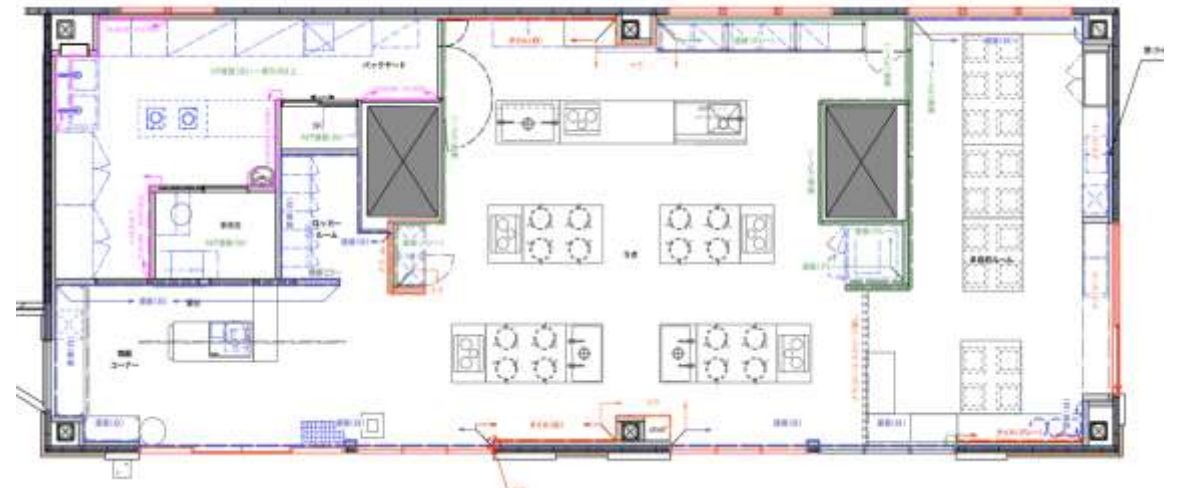
1テーブル4名、最大16名が体験できるキッチンスペース。
講師とお客さま距離が近いのも魅力です。



駅直結の通路は一日約1万人の
方が通ります。



料理以外の講座にも使っていただける
多目的ルームもご用意。



コトラボ体験:オリジナル料理教室、セミナーを実施する

料理施設
場の提供

料理家
マッチング

教室運営
コンテンツ

講座作成
セミナー
カリキュラム



1テーブル4名、最大16名が体験できるキッチンスペース。
講師とお客さま距離が近いのも魅力です。



著名な料理研究家、応用力のある内部講師を
講師としてマッチング。レシピ買取などの相談も
応じます。
参加者のケアは専門のクッキングスタッフにおまかせ
を。



駅直結の通路は一日約1万人の
方が通ります。商品のPRに期待
大！



講師の頭上にモニターを設置。
手元アップを全参加者が確認でき
ます。



オンライン配信場所として利用も可能。
ZOOMをつないだ双方向の オンライン体験行います
(YouTube配信も可能)



★オンライン料理教室の様子がわかる動画をつくりました。
ご覧ください。

 <https://youtu.be/btkILrvtXMo>



阿佐ヶ谷以外
の運営も
ご提案可能
です



【K,D,C,,,】

JR新大久保駅に直結した
食を応援するプラットフォーム。

3F シェアダイニング

4F コミュニティキッチン、ファクトリー
キッチン、コワーキングスペースがあり、
食を通じた新しい世界へのチャレン
ジを支援する施設となっています。

JR新大久保にある「K,D,C,,,」にて、
講座に合わせて最適な場所をご案内いたします。
(リアル30人～、オンライン両方の実施可能。使用料が別途実費がかかります)
そのほか、ご要望に合わせた場所での運営、ご提案も可能です。

コラボ体験をアレンジ、調査や2次使用も可能

調査

モニター
集客



コラボ会員
約8.7千人

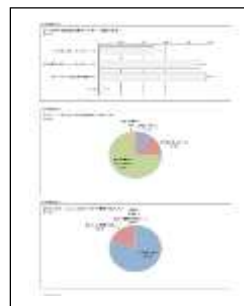
オレペネット
モニター
約7.4万人

クライアント様のターゲットに合わせて、セグメントした参加者をアサイン可能。

年齢、属性、居住地（※）だけでなく、「小学生の子どもが二人いる人」「共働き家族」「とにかく料理がマニアックに好きな人」などのターゲットもセグメント可能です。

※オンラインであれば、遠方の方、特定の地域の方を集めることも可能です。

アンケート集計を実施し、
今後の試作につながる提案をいたします。



講座作成

セミナー
カリキュラム



クライアント様の顧客サービス、従業員研修などに
講座内容がアレンジ可能。

料理教室だけでなく、スキンケア講座、セミナーなども実施可能。
研修の場合は、料理監修テキストや復習テストなどもご用意可能です。



動画

テキスト作成
ツール

レシピの2次使用だけでなく、料理教室を編集した**講座動画**や、
登場する料理の**レシピ動画**、**テキスト**など制作することも可能。
ご希望をおきかせください。



セールスプラン カスタマイズプラン

料理施設

場の提供

料理家

マッチング

教室運営

コンテンツ

調査

モニター
集客

講座作成

セミナー
カリキュラム

リアル講座のオリジナル開発

協賛社様商品に合わせたオリジナル講座を開発。
外部講師を起用し、お客さまに対して商品特徴をしっかりと訴求いたします。

内 容

基本、ご要望・協賛商品に合わせて
講座内容を組み立てていきます。

- ①商材、テーマに合わせた講座内容をご提案
- ②料理家（外部講師）の起用
- ③募集、抽選、当選者連絡（ご希望の参加者をセグメントします）
- ④クッキングスタッフの手配
- ⑤告知（オレンジページnet、コトラボSNSなど）の社名＋商品名露出
「無料モニター募集」として告知を行います
- ⑥食材、調理器具の手配（特別なものは除く）
- ⑦アンケート集計（参加者アンケートをまとめたもの）

日時：ご希望に合わせて設定いたします。
時間：120分程度

費 用

阿佐ヶ谷 1回：16名×2回 160万G（128万N）

※1回の場合は 110万G（88万N）

※新大久保「K,D,C,,,」については、場所代実費別途
（使用時間、範囲に合わせてお見積りいたします）

※協賛費用は、実施内容、食材によって金額が変わります。

※実施月の1.5ヵ月前にお申込みください。

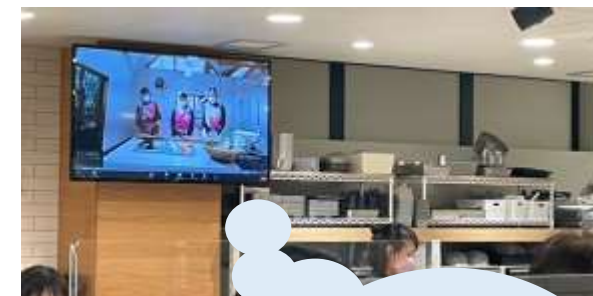
実施例

紀ノ国屋オリジナル「東北6県レトルトカレーシリーズ」発売記念

肉LOVER 人気料理研究家が教える
東北の地産肉を味わう絶品レシピ

～青森、秋田、岩手、宮城、福島、山形編～

東北6県の地産肉を使った料理教室を実施。人気の料理研究家に加え、それぞれ地産肉の生産者にも登壇いただき、飼育のこだわりや思いをお話いただきました。



モニター越しに
地方在住
生産者や
クライアント様の出演も
実施可能です

料理施設

場の提供

料理家

マッチング

教室運営

コンテンツ

調査

モニター
集客

講座作成

セミナー
カリキュラム

動画
テキスト作成
ツール

①フルカスタムタイプ：オンライン配信Ver.

オンライン講座のオリジナル開発

協賛社様商品に合わせたオリジナル講座を開発。

外部講師を起用し、**参加者と一緒に料理を行い**、商品特徴をしっかりと訴求いたします。

内 容

基本、ご要望・協賛商品に合わせて
講座内容を組み立てていきます。

- ① 食材、テーマに合わせた講座内容をご提案
- ② 料理家（外部講師）の起用
- ③ 募集、抽選、当選者連絡（ご希望の参加者をセグメントします）
- ④ 参加者への商品・食材送付（生ものなどは除く）
- ⑤ 告知（オレンジページnet、コトラボSNSなど）への社名＋商品名露出
「無料モニター募集」として告知を行います
- ⑥ 食材、調理器具の手配（特別なものは除く）
- ⑦ 料理講座の配信
- ⑧ **参加者とは別に、50名のモニター調査（商品手配が必要となります）**
- ⑨ アンケート集計（参加者・モニターアンケートをまとめたもの）

日時：ご希望に合わせて設定いたします。

場所：阿佐ヶ谷（場合によってはK,D,C,,,）

時間：120分程度

人数：20名（別にモニター50名）

費 用

1回 170万円G 136万N～

※協賛費用は、実施内容、食材によって金額が変わります。

※実施月の1.5か月前にお申込みください。

実施例

新しい発見がいっぱい！
中濃ソースとドレッシングソースを使って
親子でごきげんランチをつくらう

新商品を使った
簡単調理できるレシピを紹介。
気軽に休日に楽しめる親子料理教室
をイメージし、共働きで、小学生の子ど
もがいる参加者を募集。

ドレッシングソースの汎用性をレシピを考
案した。

講座を利用した動画も製作可能
（別途20万N）



QRコードを画面上に設置し、ECサイト
へ誘導も可能です

料理施設

場の提供

料理家

マッチング

教室運営

コンテンツ

調査

モニター
集客

講座作成

セミナー
カリキュラム

動画
テキスト作成

ツール

①フルカスタムタイプ：ハイブリッドプラン（リアル講座＋オンライン配信）

ハイブリッド講座のオリジナル開発

協賛社様商品に合わせたオリジナル講座を開発。リアル開催だけでなく、施設天井にあるカメラを駆使して、同時配信を行います。1度の実施で、リアル参加者、オンライン視聴者の体験コメント収集が可能です（オンライン視聴者は後日視聴可能となります）。

内 容

基本、ご要望・協賛商品に合わせて講座内容を組み立てていきます。

- ①商材、テーマに合わせた講座内容をご提案
- ②料理家（外部講師）の起用
- ③リアル参加者16名
オンライン視聴者50名（ZOOM録画にて視聴。
ライブ体験でもアーカイブ体験でも視聴可能とする。アーカイブ視聴1週間）
- ④募集、抽選、当選者連絡
（ご希望の参加者をセグメントします）
- ⑥告知（オレンジページnet、コトラボSNSなど）への社名＋商品名露出
「無料モニター募集」として告知を行います
- ⑦リアル参加者への食材、調理器具の手配（特別なものは除く）
ZOOM参加者への商品送付
- ⑧料理講座のZoom配信（アーカイブ録画あり）
- ⑧アンケート集計（参加者・モニターアンケートをまとめたもの）

日時：ご希望に合わせて設定いたします。

場所：阿佐ヶ谷

時間：120分程度

人数：リアル参加者16名＋オンライン視聴50名

費 用

1回 190万円G 152万円N～

※協賛費用は、食材、送付方法（クール便など）によって金額が変わります。

※実施月の1.5ヵ月前にお申込みください。

実施例

天井のカメラをつかうため、
手元がよく見えます。
作業の細かなところが
ZOOM越しでもよくわかるように。



講師は
リアル参加者と
ZOOMライブ参加者の両方に対応。
（天井カメラを使うため、
正面画像は配信できません）



料理施設

場の提供

教室運営

コンテンツ

講座作成

セミナー
カリキュラム

動画

テキスト作成

ツール

企業様向け研修講座の開発（参加者管理をクライアント様が実施）

一般消費者ではなく、協賛社様研修オリジナル講座を開発。

連続した講座やカリキュラム、チームビルディングに合わせた講座を開発、実施します。（リアル・オンライン可能）

内 容

基本、ご要望・協賛商品に合わせて
講座内容を組み立てていきます。

- ①商品、テーマに合わせた講座内容をご提案
- ②内部講師の起用（料理家起用の場合は別途費用が必要）
- ③食材、調理器具のご用意
- ④必要に応じて**セミナーテキストやマニュアルをご用意**
- ④実施報告書（実施内容と講座写真をまとめたもの）

日時：ご希望に合わせて設定いたします。

時間：120分程度

人数：16名～

場所：阿佐ヶ谷(場合によっては、K,D,C,...)

※ご希望の場所での実施も可能です（出張費が必要となります）

※外部講師のご希望もうけたまわっています

※リアルでもオンラインでも実施可能です

（オンライン配信の場合は、追加30万N～必要となります）

費 用

1回 120万G 100万N円～

※協賛費用は、実施内容、食材によって金額が変わります。

※実施月の1.5か月前にお申込みください。

実施例

従業員育成プログラム シェフ・アカデミー

スーパーマーケットの販売力、商品力を高めるための人材育成プログラム。調理の基礎やアレンジに必要な知識や技術を習得するための講義・デモンストレーション・実践・振り返りテストを実施。調味料講座や、料理研究家に習う献立・段取り術などを実習。（全12回のうち、5回分を担当）



オレンジページオリジナル監修のテキストと学びを定着させるための振り返りテストも用意。採点、コメントなどのフィードバックも実施



既存講座を利用するプラン

③コトラボ講座 協カプラン（食材編）

コトラボ阿佐ヶ谷講座で、商材を体験する

コトラボ阿佐ヶ谷で行う講座をクライアントが後援する形です。

使用する食材や調味料に合わせて、講座を一部変更、効果的な使い方を紹介。詳細はコトラボにおまかせ。（オンラインも実施可能）

内 容

既存講座内容に合わせて
クライアント食材を紹介していきます。

- ①商品に合わせた**既存講座**を提案
- ②内部講師の起用（外部講師は別途費用が必要）
- ③食材、調理器具ご用意
- ④**実施報告書（講座写真のみ）**

日時：ご希望に合わせて設定いたします。

時間：120分程度

人数：16名

場所：阿佐ヶ谷

※有料講座にて実施（コトラボの売上となります）

※商材アピールは、食材、調味料の説明として講師が行います。

※リアルでもオンラインでも実施可能です

オンラインの場合は別途配信料30万N～、食品送付費用実費が必要となります

費 用

1回 40万円N～

※協賛費用は、実施内容、食材によって金額が変わります。

※実施月の1.5か月前にお申込みください。

実施例

ヨーグルト講座第1弾
「フィリ」松下邦子さん登壇
ギリシャ料理に教わる夏のヨーグルト



お料理に
ヨーグルトが使える！とい
うことを
連続講座で訴求

ヨーグルト講座第2弾
渡辺麻紀さんと楽しむアペロの世界
～夏の気軽なおかずおつまみ～



ヨーグルト講座第3弾
荻野恭子さん 夏のビーツレッスン
～冷たいボルシチ～



料理施設

場の提供

教室運営

コンテンツ

調査

モニター
集客

コトラボ阿佐ヶ谷講座で、商材を体験する

コトラボ阿佐ヶ谷で行う教室をクライアントが後援する形です。

調理器具や調理家電などに合わせて、講座を一部変更し体験する場をつくれます。詳細はコトラボにおまかせいただきます（リアルのみ）

内 容

既存講座内容に合わせて
クライアント商材を紹介していきます。

- ①商品に合わせた**既存講座**を提案
- ②内部講師の起用（外部講師は別途費用が必要）
- ③食材、調理器具のご用意
- ④**アンケート報告書（体験者の声）**

日時：ご希望に合わせて設定いたします。

時間：120分程度

場所：阿佐ヶ谷

※商材は、調理のながれで講師が使い方を説明します。

※リアル会場で実施。器具はレンタル。

費 用

**使用期限目安1か月（30名）
35万円～**

（器具によってレンタル期間はご相談）

※協賛費用は、実施内容、食材によって金額が変わります。

※実施月の1.5か月前にお申込みください。

実施例

～作り置きスペシャル～
そのままホムパへ！
デリ風総菜の作り置き
supported by
パナソニック



人気の作り置き講座に、**調理家電（オープンレンジ）**を使ったレシピを追加。講座体験後に商品購入されたお客様も。



～一生ものの手しごと～
初めてのぬか床を仕込もう～
supported by タッパーウェア
アブランス
人気のタッパー容器つき

ぬか床教室で使う**保存容器**を協賛社様商品に替えて実施。
追加講座が設定されるほどの、人気講座に。

対象講座・例

- ・お菓子やケーキなど製菓講座
- ・作り置き・季節の手しごと、親子講座など

⑤コトラボ講座 買取プラン

コトラボ阿佐ヶ谷講座を、買い取る

クライアント様の顧客サービスのために、人気の既存講座を買い取るプランです。
ご要望に合わせた講座をご提案いたします（オンラインも可能）

内 容

既存講座内容を買っていただき、
ご招待講座を実施します。

①ご希望の講座を提案（基本、既存のものを利用）

日時：ご希望に合わせて設定いたします。
時間：120分程度
人数：16名
場所：阿佐ヶ谷

※お土産を用意していただいた場合は、講師より商品説明をいたします。
※リアル、オンラインでも実施可能。
※オンラインの場合は別途配信料30万～、
送付費用実費が必要となります

費 用

1回あたり 20万円～
4回まとめて協賛の場合 70万円～

※実施月の1.5か月前にお申込みください。

対象講座・例

・季節の手しごと
（ぬかづけ、梅干し、
みそ仕込みなど自家製講座）



・SDGs講座
（フードロス、親子
SDGsゲームなど）



親子料理講座
（キッズ料理講座）



・人気のスイーツ
パン



みなさまの様々な課題に向き合い

生活者のくらしに

「実装」する取り組みを

一緒にしたいと思います



お問い合わせ

オレンジページ 各メディア担当・コトラボ担当まで

mail : ad@orangepage.co.jp