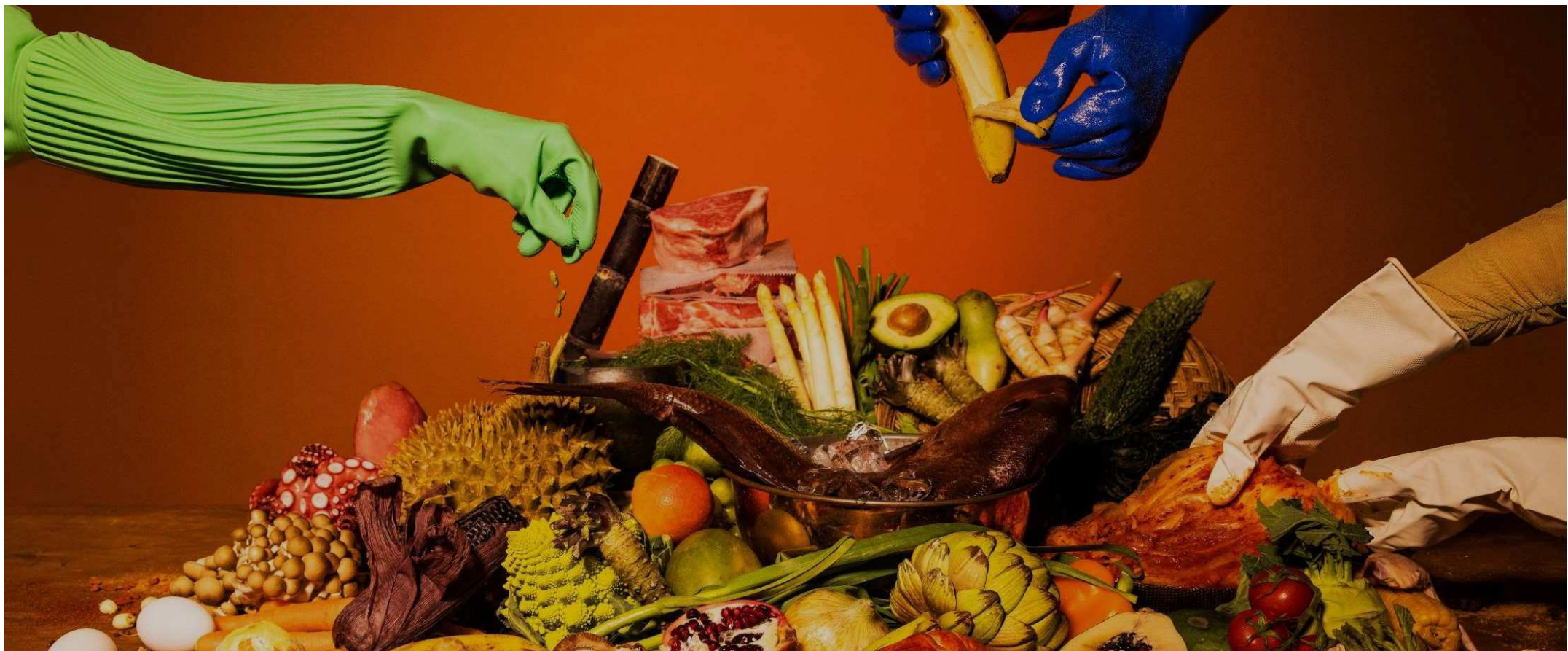




食のイノベーターの交差点

『K,D,C,,,』 企画書

【2023年度上期版】

The Orangepage Inc.

生活実装する会社



■名称：キムチドリアンカルダモン（通称 K,D,C,,,）

■所在地：〒169-0073 東京都新宿区百人町1-10-15
JR新大久保駅ビル 3F・4F

■アクセス：JR新大久保駅直結

公式ウェブサイト：<https://kdc-foodlab.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/kdc_shinokubo/

■運営会社：JR東日本(東京感動線)、(株) オレンジページ
(株) CO&CO、FoodniaJapan (株)

4階 食に特化したコワーキングスペース・ファクトリーキッチン

デモンストレーション用キッチン(1ユニット)、製造許可付きキッチン(2ユニット)、セミナー視聴可能な映像、音響設備を完備

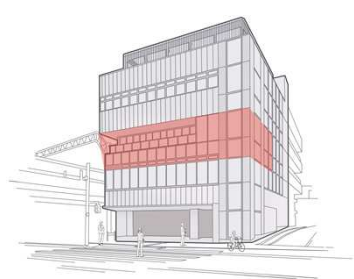


3階 イベントスペース&ダイニング

プロ仕様の厨房、食器・カトラリー・調理器具、飲食店営業許可を完備したポップアップスペース。



「フードビジネス」の実験場 3F イベントスペース & ダイニング



消費者とのタッチポイント

K,D,C,,,3Fにはプロ仕様の3つの厨房、ドリンクカウンター、食器・カトラリー・調理器具、飲食店営業許可を完備し、保健所等の申請なく食のイベント催事を実施(※)できます。

また、会場には大型スクリーンとプロジェクター、音響設備もあり、料理を提供しながらライブ感ある空間演出が可能。

様々な形で新たな商品・食体験をテストマーケティング・PRする場として活用できます。

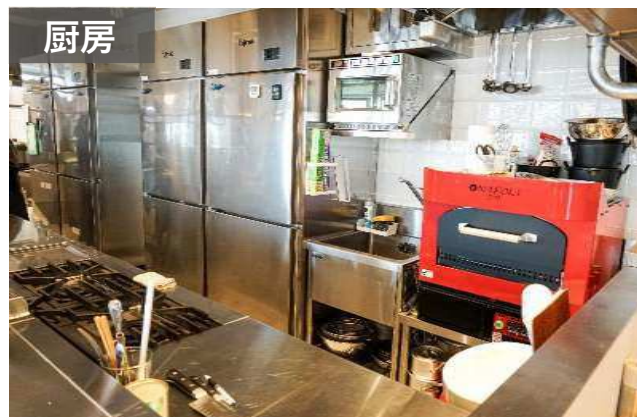
※調理を伴う飲食提供を実施する場合は、食品衛生責任者または調理師・管理栄養士等の資格が必要です。

■DATA

面積：180㎡

席数：52席 (椅子40席+立ち席12席)

■スペースイメージ



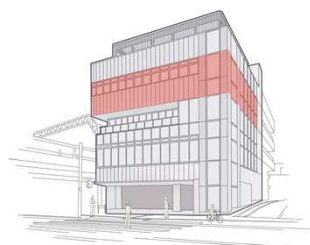
■映像機器



■主な設備

オープンキッチン（ガスコンロ3口、オーブン、フライヤー）×3、ドリンクカウンター（小型食洗器付き）、共同作業場、冷蔵冷凍庫、食洗機、調理器具類各種、食器、カトラリー、更衣室、プロジェクター・スクリーン（120型）、手元ライブカメラ

「フードビジネス」のシーズ（種）を生む場 4F食に特化したコワーキングスペース&ファクトリーキッチン



挑戦のハードルを下げるトータルサポート

K,D,C,,,4Fには、デモンストレーション用キッチン(コミュニティキッチン・1ユニット)、製造許可付きキッチン(2ユニット)、映像モニター、大型スクリーン、プロジェクター、音響設備など食に関するセミナーやモニター試食会、プロモーションイベント、ライブ配信を可能とする設備が完備。食に関わる多様な企業・料理人がK,D,C,,,会員・連携パートナーとして属しており、ネットワークを活用した商品開発、サービス展開もワンストップで可能。

■DATA コワーキングスペース 約120m²

ファクトリーキッチン① 15.48m² ファクトリーキッチン② 15.78m²

■スペースイメージ

ワーキングスペース



デモンストレーションキッチン
(コミュニティキッチン)



■主な設備

IHコンロ3口、コールドテーブル、食洗機、調理器具類各種、映像モニター43型、プロジェクター・スクリーン（120型）、手元ライブカメラ

オプション設備

一眼レフカメラ、配信用スイッチャー、ワイヤレスピンマイク

ファクトリーキッチン



梱包スペース



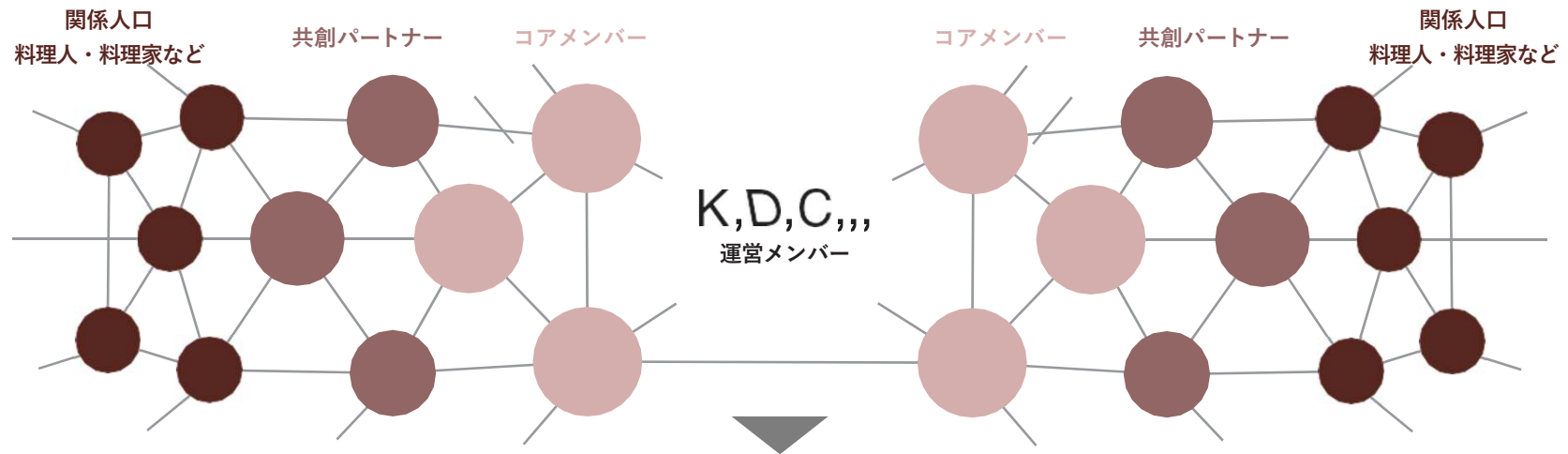
■主な設備

キッチン（ガスコンロ3口）、スチームコンベクション、作業場、冷蔵冷凍庫、食洗機、製造用調理器具類各種

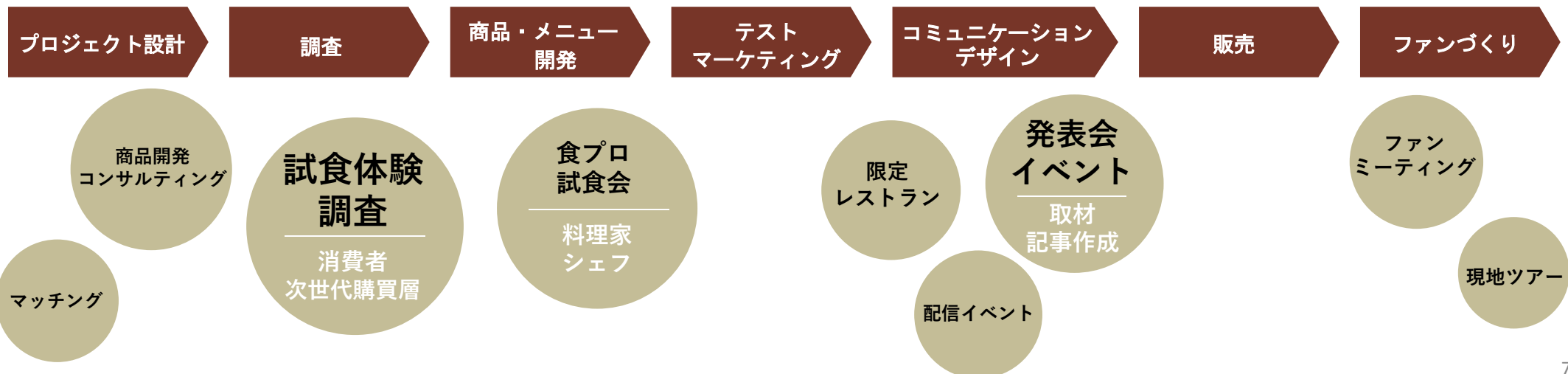
挑戦のハードルを下げる有機的なコミュニティネットワーク

大手からスタートアップ、生産者、料理人、料理家の多様な食プロのネットワークコミュニティにより
ノウハウ・技術が集結！だからこそワンストップ&スピーディにイノベーション推進のサポートが可能。

フードビジネスの集合知



商品・サービス開発プロセスにおけるサポート体制





食のイノベーターの交差点

K,D,C,,,

セールスメニュー

※記載の料金はすべてN料金です。

調査

目的 消費者インサイトから商品・サービス開発の成功確度を上げる

プロダクトイノベーションだからこそ欠かせない消費者ニーズの把握。
地域の特産食材、未利用資源、新素材、技術を活用した商品・サービスに対し、
消費者の顕在的・潜在的ニーズをモニター調査で定性・定量的に測定します。

調査

- ★キッチンと会場が一体のスペースにより調理・準備から試食提供までシームレスな調査が実施可能
- ★Z世代～70代まで幅広い消費者モニターを有し、年代・性別・属性などあらゆるパターンでの調査が可能
- ★プロジェクター・大型スクリーン・ディスプレイモニターを完備し、プレゼンも可能

一般消費者インサイト調査



食の体験に肯定的に向き合い、評価を丁寧に言語化できるエンゲージメントの高い消費者会員組織（オレンジページメンバーズ）を活用した調査。生活シーンを想定したリアルな声を得られることが可能。

次世代購買層（Z世代）インサイト調査



コミュニケーションに長けているZ世代のインサイト（本音）調査を通じて、ともに新商品・サービスをブラッシュアップ。トレンドに添った商品開発だけでなく、次世代のファンづくり、新たな着眼点を得られるきっかけをつくります。

事例

キリンホールディングス

『減塩デバイスの実証実験フェーズ支援 モニター実食調査』



キリンホールディングスと明治大学が共同開発した減塩デバイス「エレキソルト」を使用した調査を一般消費者を対象に実施。減塩において消費者が抱えている我慢を解消し食事をより楽しめるプロダクトかを調査。消費者インサイトから商品の使い勝手や消費者ニーズからリアル課題点を抽出しプロダクトのブラッシュアップにつながった。

プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ① 消費者モニター15名またはテーマに沿ったZ世代5～9名アサイン（調査アンケートつき マトリックス集計）
- ② 4階 シェアオフィスの貸し切り試食会（6時間・搬入搬出も含む）
- ③ コミュニティキッチン貸し切り（上記時間）
- ④ ファクトリーキッチン1レーン貸し切り（上記時間）
- ⑤ 調査にともなうプロダクト、包材、カトラリーの手配（発売前の新商品をご手配ください、発売している商品でも入手しにくい特別なものは別途実費となります）
- ⑥ 調査項目集計・レポート

※試食調理提供を伴う場合は別途費用

※シェアオフィスのため、調理を伴うワークショップを実施したい場合は、別途コトラボ阿佐ヶ谷（16名収容）をご案内します。

※実施内容に合わせて、再度、お見積りさせていただきます。

【料金】 一般消費者 130万円～
Z世代 148万円～

商品・メニュー開発

目的 食材のR&Dによる新たな活用法の発掘やフードビジネス・商流の創出

K,D,C,,,運営メンバーが有する料理家・料理人の食のプロネットワークや消費者会員コミュニティを活用し、地域の特産食材や未利用資源となっている食材の特性に応じた調理体験会、ビジネスプロトタイプのためのブラッシュアップ会を実施。メニュー提案、消費者モニター調査や食のプロからの意見をフィードバックするなど組み合わせ、K,D,C,,,ネットワーク活用によるワンストップサポートが実施可能です。

商品・メニュー 開発

- ★料理研究家、管理栄養士、シェフなど多様な食プロネットワーク
- ★食プロのアサイン・開発進行・レシピ買取などの条件交渉も含めトータルサポート
- ★複数の食プロのアイディア・考察・切り口を集結

■商品・メニュー開発



料理家、管理栄養士、シェフなどによる商品開発。
トレンドも取り入れながら、食材・素材のR&Dや家庭料理、健康食品など高付加価値商品やの興味・関心を引くインパクトあるメニューなどターゲットに合わせた商品・メニューを開発。

プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ① プロダクト設計・ディレクション（3か月並走）
- ② ジャンルの違う食プロ3人が各3品（計9品）試作品開発、試食提供
- ③ 4階 シェアオフィスの貸し切り試食会（8時間・搬入搬出も含む）
- ④ コミュニティキッチン貸し切り（上記時間）
- ⑤ ファクトリーキッチン1レーン貸し切り（上記時間）
- ⑥ 食材、包材、カトラリーの手配
（商品・素材・特定食材はご手配ください。）
- ⑦ アンケート集計・レポート（食材・素材の考察）

※一般消費者15名を起用した試食会は、別途110万～ オプションで承ります。（調査アンケートつき マトリックス集計）p10参照

※著名シェフ・料理家アサインについては別途ご相談下さい。

※特別な食材が必要な場合は、別途費用とさせていただきます。

※レシピは買取ですが、食プロ写真・名前の二次利用は別途お見積もりいたします。

※実施内容に合わせて、再度、お見積りさせていただきます。

【料金】 435万円～

事例

一般社団法人 十勝うらほろ楽舎
地域特産品「行者ニンニク」を活用したメニュー開発



十勝うらほろ町特産品「行者ニンニク」の料理メニュー提案。複数のシェフ、料理家からメニューを20品程度提案。その後料理家・シェフも交えブラッシュアップ会を開催し食材の特性に応じた調理方法を共有しあい食材の活用方法を精査。これまでにない調理方法の発見となり、地元事業者・生産者にとって特産品の販売促進につながるメニュー開発となった。

コミュニケーションデザイン

目的 顧客との接点を創出し、商品・サービスの魅力を適切に届ける

K,D,C,,,では、調理・料理提供・交流・プレゼン・ライブ配信など食関連コンテンツの効果を十二分に発揮する環境・設備を完備。

プロダクトの特性やターゲットに合わせた最適なアプローチによって顧客との接点を創出し、食体験により発見と喜びを演出。消費者の意見や質問、要望にはたくさんの可能性とヒントがあり、その後の展開を加速させます。

■料理サロン



商品・食材の活用方法や開発・生産者の思いを通じて、消費者に対し商品・食材の魅力を伝える食体験イベントを実施。

■発表会イベント



新商品・サービスのお披露目イベントを実施。消費者へ商品・サービスの魅力が伝わるコンテンツを提案。

事例

(株)たいよう農園 「おふくろの味 カレーコンテスト審査・発表会」

味覚データ分析技術を活用し、レシピの味をデータ化（NFTによる知的財産化）した「フードNFT」構築・食文化継承・話題性を目的に、一般消費者から募ったカレーレシピコンテストを開催。芸能界・料理・スポーツ界からなる著名人が審査員となり、優秀賞などを選びました。レシピはオレンジページが再現・試食提供。



プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

料理サロン・発表会イベント（4階）

- ① イベントコンテンツ企画制作・ディレクション
- ② シェフ・料理研究家アサイン
- ③ イベントの運営・実施、参加者募集
(25～30名・試食提供つき)
- ④ 「無料モニター募集」として、商品名を露出した告知を行います（オレンジページnet）
- ⑤ 4階 シェアオフィス貸し切り（8時間・搬入搬出も含む）
- ⑥ コミュニティキッチン貸し切り（上記時間）
- ⑦ ファクトリーキッチン（2か所）貸し切り（上記時間）
- ⑧ 食材、包材、カトラリーの手配（特定食材はご手配ください、入手しにくい特別なものは別途実費となります）
- ⑨ アンケート集計（参加者アンケートをまとめたもの）

※コンテスト形式にて開催の場合は審査員のアサインを別途承ることも可能です（別途お見積り）また、結果発表後の副賞手配などをお願いいたします。

※オレンジページメディア（雑誌・WEB TU記事・オレンジページ編集部公式SNS）などにて情報拡散するオプションも可能です。

※生産者・開発担当者などのご登壇は可能なら、ぜひお願いいたします。

【料金】160万円～

ファンづくり

目的 商品やサービス、ブランドに対し、愛着を持ったファンを増やす

企業と消費者双方向のコミュニケーションを創出します。既存顧客やオレンジページ・料理家・料理人がもつファンや次世代購買層（新規顧客層）をターゲットに商品やサービスへの共感を演出。「顧客」から「ファン」にレベルアップするアプローチを提案。

ファンづくり

- ★料理の作り手と参加者が交流しやすい空間
- ★K,D,C,,,ネットワークならではの幅広いターゲット層
- ★コミュニティづくりからツーリズムまで顧客の心をつかむアプローチ

■ファンミーティング



人気料理研究家、料理ブロガーなどを起用し、既存顧客やオレンジページ・料理家・料理人がもつファンをターゲットにファン創出の場をつくります

事例

オレンジページ「藤井食堂」

オレンジページ読者を対象に、人気料理家 藤井 恵さんの完全予約制ポップアップ店舗「藤井食堂」を2日間限定で開催。100名分の限定チケットは即完売。藤井恵さんと交流し料理も食べられる体験に、ファンの満足度が高いイベントとなった。



プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ① イベントコンテンツ企画制作・ディレクション
- ② イベントの運営・実施
- ③ 料理研究家・料理ブロガーアサイン
- ④ イベント参加者募集（約30名）
- ⑤ 3階イベントスペース貸し切り（3時間・搬入搬出も含む）
- ⑥ 3階厨房1区画貸し切り（上記時間）
- ⑦ 提供する料理レシピ（3品）
- ⑧ 食材、包材の手配
（発売前の新商品をご手配ください、発売している商品でも入手しにくい特別なものは別途実費となります）
- ⑨ 報告書（当日写真・参加者アンケートをまとめたもの）

※参加者へのお土産（サンプリング）などご用意ください。
※特別な食材が必要な場合は、別途費用とさせていただきます。
※オレンジページメディア（雑誌・WEB・SNS）などにて情報拡散するオプションも可能です。

【料金】 90万円～

■フードツーリズム



マーケット対象者に対し、商品や材料となっている食材へのこだわりなど、事業の取り組みに対する深い理解を促すフードツーリズムを行うことでターゲットの愛着度を醸成します。

事例

山形県小国町「白い森おぐにフードツーリズム推進事業」

フードツーリズムを通じて小国町の食や食文化、地域ならではの暮らしを体験し、町民との交流の場を設けることで関係人口の拡大を目的に実施。
工場見学や郷土料理教室、現地の方々との交流会など個人旅行では体験できない食体験・交流に、参加者の満足度は非常に高く、愛着度を醸成できたツアーとなった。



プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ① コンテンツ企画・ディレクション
- ② 現地ツアー組成
- ③ 現地コーディネート
- ③ イベント告知・参加者募集
- ④ 報告書（当日写真・参加者アンケートをまとめたもの）

※参加者想定 10～15名

※ツアー行程は1泊2日を想定

※オレンジページメディア（雑誌・WEB・SNS）などにて情報拡散するオプションも可能です。

【料金】 150万円～



食のイノベーターの交差点

K,D,C,,,

セットメニュー

プレ・リリース わくわく度アンケート調査

プロジェクト設計

調査

商品・メニュー
開発

テスト
マーケティング

コミュニケーション
デザイン

販売

ファンづくり

商品開発をする前にプレのリリースを作成（クリエイティブアウトプット）。ターゲット・商品の強みを想像しアウトプットすることで構想の解像度を上げるワークショップを開催。プレ・リリース作成後を見て消費者WEBアンケートを実施。興味を引くかどうかわくわく度を計測することで市場の期待度を把握。



プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ① ディレクション
- ② プレ・リリースワークショップ1回（ブラッシュアップ付き）
- ③ 4階 会議室（6時間・搬入搬出も含む）
- ④ 消費者WEBアンケート
（オープンアンケート サンプル数500～1000名）
- ⑤ アンケート集計・レポート

※シェアオフィスのため、調理を伴うワークショップを実施したい場合は、別途コトラボ阿佐ヶ谷（16名収容）をご案内します。
※実施内容に合わせて、再度、お見積りさせていただきます。

【料金】 152万円～

プロジェクト設計

調査

商品・メニュー
開発

テスト
マーケティング

コミュニケーション
デザイン

販売

ファンづくり

【オレンジページのかかえる食プロ（料理講師）が、商品開発（食べ方提案）を行い、一般商品者のインサイトを調査する試食会を行います】

プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ①企画・ディレクション
- ②オレンジページの食プロ（料理講師）が3品レシピ案開発
- ③4階 シェアオフィスの貸し切り試食会
（8時間・搬入搬出も含む）
- ④試食会運営（試食提供）
- ⑤コミュニティキッチン（2か所）貸し切り（上記時間）
- ⑥ファクトリーキッチンの貸し切り（上記時間）
- ⑦食材、包材、カトラリーの手配
（市場に出る前の新商品をご手配ください、入手しにくい特別なものは別途実費となります）
- ⑧一般消費者15名のリクルーティング
- ⑨調査項目集計・レポート

※シェアオフィスのため、調理を伴うワークショップを実施したい場合は、別途コトラボ阿佐ヶ谷（16名収容）をご案内します。

※生産者・開発担当者などのご登壇は可能なら、ぜひお願いいたします

※一般消費者は、オレペ世代（30～40代主婦層）を想定。
そのほかZ世代、親子ペア、シニア世代をアサインしたい場合は、別途ご相談ください。お見積りいたします。

※特別な食材が必要な場合は、別途費用とさせていただきます。

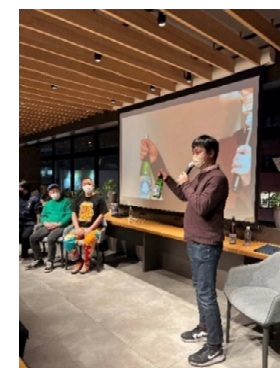
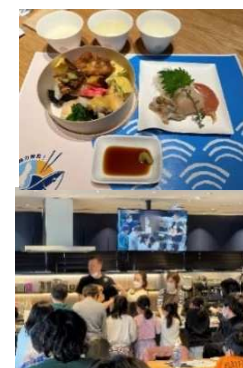
※実施内容に合わせて、再度、お見積りさせていただきます。

事例

経済産業省

「三陸・常磐地域の魅力イベント～漁師さん、仲買人さんをまねいて」

三陸・常磐地域の水産物等の“売り手”と“買い手”を繋げることで、「三陸・常磐もの」の魅力を発信し消費拡大を推進することを目的に、東の食の会と連携した、試食・体験会を実施。現地の生産者（漁師）をまねいての親子向け体験プログラム、大人向け（お酒とのペアリングの回）体験プログラムの2部構成で実施。食体験プログラムを通じて、地域産品の魅力や、東日本大震災以降の現地（特に海）に関する消費者のインサイトが得られ、“売り手”と“買い手”を繋げる結果となった。



【料金】 250万円～

プロジェクト設計

調査

商品・メニュー
開発

テスト
マーケティング

コミュニケーション
デザイン

販売

ファンづくり

【Z世代に特定の事業・商品を深く理解する機会を提供し、「商品開発」をZ世代と推進する共創プログラム】

プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ①ディレクション
- ②テーマに沿ったZ世代5～9名アサイン
- ③商材紹介するセミナー・インプット
- ④調査アンケート
- ⑤試食体験
- ⑥工場または生産地視察
- ⑦アイデア企画
- ⑧4階 シェアオフィスの貸し切り試食会（6時間・搬入搬出も含む）
- ⑨コミュニティキッチン貸し切り（上記時間に合わせて）
- ⑩ファクトリーキッチン貸し切り（上記時間に合わせて）
- ⑪クッキングスタッフ手配 4名（用意いただいたレシピにそって料理開始。完成料理をサーブします）
- ⑫⑤にともなう食材、包材の手配（新商品、特別なものは別途）

※レシピをオレンジページで考案する場合は、**+3品 6万円**

※同様のイベントを、1日2回転行う場合は、**+40万円**

※シェアオフィスのため、調理を伴うワークショップを実施したい場合は、コトラボ阿佐ヶ谷（16名収容）をご案内します

事例

経産省「福島はまなかスタートアップ×東京プロジェクト」

首都圏での消費拡大に向けた福島県産品（浜通り地区）の魅力の情報発信、地元事業者との共創プロジェクトを視野に入れたZ世代との交流機会の創出を目的に現地視察と都内での共創プロジェクト勉強会イベントを実施。
現地事業者・生産者と交流した若者たちからは観光と食を盛り上げるイベントの提案や首都圏におけるPR・販路拡大についての意見が積極的に出され、地元事業者・生産者と共創プロジェクト推進のきっかけを創出できる結果となった。



【料金】 255万円～



食のイノベーターの交差点

K,D,C,,,

オプションメニュー



SoftBank Selection 「itomaki」
プロダクトデザイン



misterdonut 「ポン・デ・ライオン」
キャラクター開発・クリエイティブ運用



企業向けウェルネスサービス「Wellness Aile」の
UI/UX/クリエイティブ面における開発支援



「休日COLA」
プロダクト開発・販売

【気鋭のデザインチーム「STUDIO HOLIDAY」
による、デザイン思考を用いた生活者の心に響くサービス・プロダクトコンセプト開発。】

プラン内容

※ご要望・商材に合わせて、内容をアレンジいたします。

- ①ヒアリング・マーケットリサーチ
- ②課題抽出・ブランドポジション設定
- ③プロダクトコンセプト開発・ディレクション
- ④プロダクトアイディエーション・プロトタイピング
- ⑤イメージボード制作

※実施内容に合わせて、再度、お見積りさせていただきます。

【料金】 250万円～



自社事業「ホリデイキッチン」
フード開発・フードトラック事業の運営

情報拡散：オレンジページメディア

Kimchi,
Durian,
Cardamom,,,
encounters with new food culture

【イノベータールポ、新商品情報などを拡散します】

The Orangepage Inc.

生活実装する会社

■雑誌オレンジページ 120万/ページ～
月2回発行 23.6万部

■オレンジページSNS 25万～



20.3万フォロワー



14.1万フォロワー

■オレンジページnet (WEB) 60万～
全体 PV数 1,000万PV/月
UU数 550万UU/月

■雑誌オレンジページ 媒体資料

<https://www.orangepage.co.jp/wp-content/uploads/2023/01/opsales202301.pdf>

■オレンジページnet 媒体資料

<https://www.orangepage.co.jp/wp-content/uploads/2023/06/opnet202306.pdf>



■K,D,C,,,会員プラン 16,500円/月～

※入会時に別途入会金がございます。

会員プラン詳細

https://kdc-foodlab.com/coworking/pdf/coworking_plan.pdf