



K,D,C,,, セールスシート

【2025年度】

The Orangepage Inc.



- 名称: キムチドリアンカルダモン (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 4F
- アクセス: JR新大久保駅直結
- 運営会社: (株)オレンジページ / (株)STUDIO HOLIDAY
- 事業主 : JR東日本(東京感動線)
- 公式ウェブサイト: <https://kdc-foodlab.com/>
- 公式Instagram: https://www.instagram.com/kdc_shinokubo/

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



■JR新宿駅から3分、JR新大久保駅直結の好立地

新大久保駅メイン改札を出て左手のエレベーターであがれば会場は分で到着する好立地。

会場まで迷うことがないため参加者案内のための人員不要！さらに新大久保駅から会場まで外に出ることがないため雨天時でも濡れず来場可能です。

■厨房設備完備のイベントスペース

食関連企業の商品製造用キッチンとしても運営しているため、ガスコンロ、フライヤー、オーブンなどプロ仕様の調理機器が完備。調理機器だけでなく、食器、カトラリー、調理に必要な基本的な消耗品類も利用可能。

会場にはプロジェクター・スクリーン(120型)、音響機器、手元ライブ用カメラも備え付けられており、新商品発表会、商談会、交流会、飲食イベントなど、多様な用途に対応可能です。

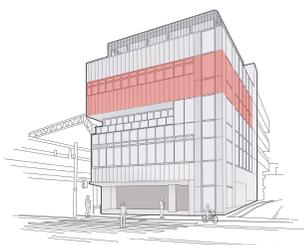
■飲食店営業許可申請不要

コワーキングスペース&製造用キッチンはすべて飲食店営業許可を取得しています。そのためイベント主催者側での保健所への申請は不要です。

※調理は調理師、管理栄養士、食品衛生責任者等、不特定多数の方へ飲食提供可能な資格者の設置が必要になります。

※事故等の保障に必要なイベント用保険などは主催者にてご加入ください。

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,,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試食会、ライブ配信を可能とする設備を完備。食イベントを一気通貫でサポートします。

■DATA コワーキングスペース 約120㎡

ファクトリーキッチン① 15.48㎡ ファクトリーキッチン② 15.78㎡

■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



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T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

商品開発に欠かせない消費者ニーズの把握を目指し、製品・サービスに合わせたモニター調査によって、生の声を定性・定量的に測定します。

調査

- ★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に対応
- ★キッチンと一体化した会場によって調理から試食提供までシームレスなイベント実施
- ★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用いたプレゼンテーション

一般消費者インサイト調査



食に関心の高いオレンジページ読者モニターを活用したモニター調査を通じて、生活シーンを想定したリアルな声を得ることが可能です。

次世代購買層（Z世代）インサイト調査



流行に感度の高いZ世代のインサイト調査を通じて、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創出します。

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※試食用メニュー考案2品含む
- ② 読者モニター15名またはテーマに沿ったZ世代5～9名アサイン
- ③ 資料作成(調査時配布資料/式次第、運営タイムライン、司会台本等※投影資料含まない)
- ④ リハーサルの進行、当日の運営・準備(試食提供含む)
- ⑤ リマインドメールの配信
- ⑥ 調査項目集計・レポート作成

【施設関連】

- 4階 オープンスペース貸し切り(6時間・搬入搬出も含む)
- コミュニティキッチン(デモ台)貸し切り(上記時間)
- ファクトリーキッチン1レーン貸し切り(上記時間)
- 控室(4名会議室)2か所貸し切り(上記時間)
- 試食提供にともなう商材、カトラリーの手配

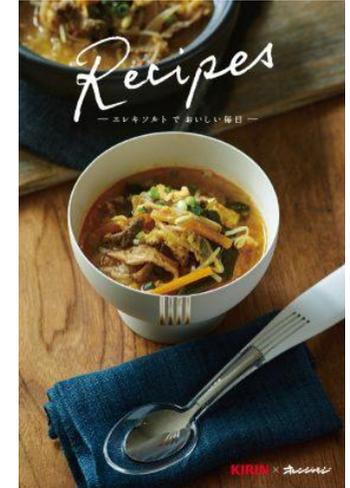
※試食用メニュー考案数が2品を上回る場合は別途追加費用を頂きます

※調理を伴うワークショップを実施したい場合は、別途コラボ阿佐ヶ谷(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 170万円～
次世代購買層 120万円～

事例紹介: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 宮下芳明研究室が共同開発した減塩デバイス「エレキソルト」のオリジナルレシピを考案し、レシピブックを制作。それに際してK,D,C,,にて記者発表会・試食会を実施し、レシピブックに掲載されているメニューを提供しました。合わせて、読者モニターへの、アンケートによる会場調査と、家庭でデバイスを実際に使用してもらうホームユーステストを実施。食卓写真や使用者ならではの気づきを詳細なレポートにまとめて報告しました。

[【キリンエレキソルトでおいしく減塩!】「おいしさ」と「健康」は、いっしょに叶う! \(orangepage.net\)](https://orangepage.net)

提供価値のポイント

- 企業案件の経験が多い料理家を起用した、**デバイスのコンセプトと特徴を深く理解したレシピの考案**
- レシピブックによる新しい **減塩ライフのスタイル提案**
- 食への関心が高い読者モニターを活用した調査による精度の高いデータ取得

成果物のポイント

- 「減塩」ジャンルで豊富な経験を持つ料理家起用による、**信頼度の高いレシピ**
- 定量調査だけでなく、定性調査を会場調査とホームユーステストの 2パターンで行い、ホームユーステストでは 1週間にわたる食事日記を実施することで日常でのデバイスの取り入れられ方・課題を明確化。

イベント

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・ライブ配信など食イベントをサポートする環境・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ます。

★多数のメディア招集によるテーマ・ターゲットに合わせた効率的な情報拡散促進
★商材に合わせた料理家やシェフのアサイン

メディア関係者向けイベント



商材の強みやターゲットをもとに、メディアが参加したくなる試食会の企画立案からメディア誘致、当日の運営、メディア掲載までのフォローアップを一気通貫で実施。キッチン設備を活かした質の高い試食会を兼ねたイベントとすることで、より深い理解のもとでの情報拡散を狙います。

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※試食用メニュー考案2品含む
- ② 資料作成(試食会配布資料/式次第、運営タイムライン、司会台本等※投影資料含まない)
- ③ 招致文作成/編集
- ④ メディア誘致(15社規模を想定)
- ⑤ リハーサルの進行、当日の運営・準備(25~35名・試食提供含む)
- ⑥ リマインドメールの配信
- ⑦ 調査項目集計・レポート作成

【施設関連】

- 4階 オープンスペース貸し切り(6時間・搬入搬出も含む)
- コミュニティキッチン(デモ台)貸し切り(上記時間)
- ファクトリーキッチン1レーン貸し切り(上記時間)
- 控室(4名会議室)2か所貸し切り(上記時間)
- 試食提供にともなう商材、カトラリーの手配

※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】170万円～

事例紹介: CRAZY KITCHEN「LEVEL UPcycle syrup」



(株)CRAZY KITCHENが開発したアップサイクル新商品「LEVEL UPcycle syrup」のメディア向け発表会を実施。女性向けメディアを中心にプレスを招待し、写真映えするスタイリング、開発者による製品紹介を交えた試食・発表会とすることで、深みのある情報拡散を狙いました。

提供価値のポイント

- 多数のメディア招集によるイベント・ブランド情報拡散促進
- 駅直結の利便性による参加のしやすさ
- 併設キッチンを活用したスムーズな試食品作成・提供

成果物のポイント

- 女性向けメディアを中心とした投稿による多角的な情報拡散
- 自然光を活かしたスタイリングによる、SNS映えする魅力的なビジュアル

[梅酢や果物の皮など、国産の廃棄原料を活用したアップサイクルシロップキムチドリアンカルダモン- KDC \(kdc-foodlab.com\)](https://kdc-foodlab.com/)

事例紹介: 福島県いわき市 魅力体験事業



いわき産食材の魅力PRを目指した、地元食材を用いたメニューの首都圏レストランでのフェア展開に際して、試食会付きオープニングセレモニーを開催。メディアとバイヤーを招待し、各媒体からのレポート拡散によってフェアの認知度拡大を図りました。

試食会後には食材生産者の販路拡大を目的とした事業者とシェフ、バイヤーの商談会を実施し、生産者が「常盤もの」を積極的にアピールする機会を創出しました。

提供価値のポイント

- 多数のメディア招集によるイベント・ブランド情報拡散促進
- 商材に合わせたシェフや料理家のアサイン
- オレンジページ公式Xでのプレゼントキャンペーン実施による話題性の創出 (2024年2月時点: フォロワー28.8万人)

成果物のポイント

- フェア参画レストランのシェフを招いた調理デモンストレーションによって現地視察時の体験を交えつつ商材の魅力をプロの目線で紹介し、業界参加者の深い理解を獲得。
- 商談会では、生産者自らが商材についてプレゼンをすると同時に、それぞれの商材に合った調理法で、できたての一皿を提供することで、商材の魅力を最大限にアピールする機会を創出。

[【イベント情報】いわき常盤もの魅力体験フェア オープニングセレモニー & 商談会 » キムチドリアンカルダモン - KDC \(kdc-foodlab.com\)](https://kdc-foodlab.com/)

イベント

- ★キッチンと一体化した会場によって調理から試食提供までシームレスなイベント実施
- ★商材に合わせた料理家やシェフのアサイン
- ★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用いたプレゼンテーション

食品・製品体験会



料理教室スタイルの体験会を実施。ターゲット・テーマに沿った料理家の選定、アサイン、商材の強みを生かしたレシピ開発によってオリジナリティのある魅力的なイベントを設計。



商材紹介、タッチアンドトライを交えながらのイベントを通して魅力を多角的にアピールし、認知度・購買意欲の向上を狙います。

参加者優先選定・インフルエンサーアサイン



応募項目による、訴求したいターゲットに合わせた参加者の選定によってより効率的なアプローチをサポート。

ほか、誌面やネットと連携した告知で多くの層からの応募を促進します。

また、ターゲットに合わせた食関連のインフルエンサーのアサインも可能。発信力のあるアカウントを通してイベント参加者以外へのリーチを拡散します。

イベント動画・事後レポート作成



イベント終了後、参加者へのアンケート調査を実施。購入意欲やブランドエンゲージメントの変化など媒体広告では測定しづらい項目についても効果測定を行い、次回に向けた精緻な提案を行います。

また、読者会員組織へのイメージ調査なども実施可能。※別途費用がかかります

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※試食品のメニュー考案含む
- ② シェフ・料理研究家アサイン
- ③ 参加者募集(1回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実施(オレンジページnet)
- ⑤ リハーサルの進行、当日の運営・準備(試食提供含む)
- ⑥ リマインドメールの配信
- ⑦ 調査項目集計・レポート作成

【施設関連】

- 4階 シェアオフィス貸し切り(6時間・搬入搬出も含む)
- コミュニティキッチン貸し切り(上記時間)
- ファクトリーキッチン1レーン貸し切り(上記時間)
- 控室(4名会議室)2か所貸し切り(上記時間)
- 体験会にともなうプロダクト、包材、カトラリーの手配

※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。

※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。

【料金】160万円～

事例紹介:ユウキ食品(株)



料理教室形式の商材(調味料)体験会を実施。人気の料理家を複数名アサインし、世界の料理教室シリーズとして4回/年開催。
 商材の強みを生かしたメニュー考案、人気料理家のアサインによって毎回キャンセル待ちが出るほどの人気イベントとなりました。
 デモンストレーション形式の料理教室で商材の魅力・活用方法を細やかに解説。開発者の商品説明も盛り込むことで深い理解に落とし込み、購買意欲・商材へのエンゲージメント向上に繋がりました。

提供価値のポイント

- ・人気料理家の起用による**認知度向上**
- ・シリーズ展開による**商材の応用カアピール**
- ・世界の料理という“ハレの日”を意識したイベント構成による**商材の新たな価値提供・新規顧客層へのアプローチ**

成果物のポイント

- ・人気料理家考案のレシピの2次利用
- ・写真を撮りたくなるような、視覚的にも魅力的なメニュー提供による参加者を通したSNSでのイベント・商材情報拡散

事例紹介:シャークニンジャ(株)



料理教室形式の製品(ミキサー)体験会を実施。人気の料理家をアサインし、商材の強みを効果的に訴求できるメニューを考案。製品に触れるタッチアンドトライの場や開発担当者からの製品説明、製品を使用したメニューの試食を通して製品への理解を深め、購買意欲・認知度の向上に繋がりました。
 また、体験会に向けて開発したレシピを用いた動画を制作。各種SNSでの拡散によって、イベント事後の話題の広がりを創出しました。

提供価値のポイント

- ・人気料理家の起用による**認知度向上**
- ・日常料理からホームパーティまで得意分野の幅の広い料理家によるバリエーションに富んだ**レシピ開発**
- ・オレンジページによる人気料理家を交えたイベント設計による**新製品への信頼感の演出**

成果物のポイント

- ・人気料理家考案のレシピの2次利用
- ・料理家考案のレシピを紹介する動画を制作。ブランド公式webサイトやSNSで発信することで、**イベント終了後も持続する認知度向上、商材情報拡散に。**

シャークニンジャ(株)様タイアップ動画

事例紹介: イタリア大使館 貿易促進部・Assolatte(イタリア酪農乳業協会) イタリア産チーズジャパンプロモーション「知れば知るほど好きになるイタリア産チーズ！」



知れば知るほど好きになる イタリア産チーズ!

イタリア産チーズのプロモーションとして、チーズ専門家によるチーズレクチャーと人気料理家による料理教室から成るPRイベントを実施。チーズをシンプルに試食しながらのレクチャーによってイタリア産チーズへの理解を深め、種類や削り方による風味の違いを解説。続けてイタリア産チーズを活用したメニューをデモンストレーション形式の料理教室で紹介。試食時にはイタリア産のワインを提供し、多角的にイタリア産チーズの魅力を伝える内容となりました。知識、調理法ともに大充実のイベントには定員60名に応募総数580通以上が集まり、業界内でも大注目のイベントとなりました。

[坂田さんの絶品レシピで味わう 知れば知るほど好きになるイタリア産チーズ!](#) | [オレンジページ net](#) ([orangepage.net](#))



坂田さんの
特製レシピはこの5品!

オレンジページ net

豚肉のソテーバルミジャーノ・レッジャーノDOPとマッシュルームの味わいサラダ添え

塩味とうまみいっぱいのジャリジャリとした食感のバルミジャーノ・レッジャーノDOPをソースの代わりに。シンプルながらそうソテーです。

料理: 坂田阿希子
撮影: 松村隆史

材料 (2人分)

バルミジャーノ・レッジャーノDOP 40~50g

豚肩ロース肉(厚さ1.5cmくらいのもの) 2枚

塩、こしょう 各少々

強力粉 適量

〈マッシュルームサラダ〉



オレンジページ net

坂田さんの特製レシピはこの5品!



イタリア産ブッラティーナの香味オイルがけ

レシピはこちら▶▶



提供価値のポイント

- 人気料理家の起用によるイベント情報・ブランド認知度の拡大促進
- 自身で洋食店を営む料理家による、食材の解像度が高い専門的なレシピ開発
- 料理家のみならずチーズ専門家をアサインし、基礎知識のレクチャーを取り入れることで、食材へのより深い理解を創出

成果物のポイント

- 人気料理家考案のレシピの2次利用
- 料理家考案のレシピ、イベントレポートをオレンジページ net、イタリア大使館公式webサイトへ掲載。事後の認知度向上に



K, D, C

オプションメニュー

消費者調査

約6.5万人の読者会員組織を活用したモニター調査

40～50代の女性がボリュームゾーン。

6割以上が仕事と家庭を両立。子どもと同居している人は割強

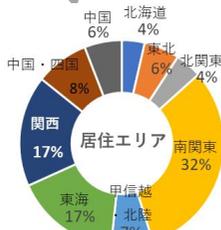
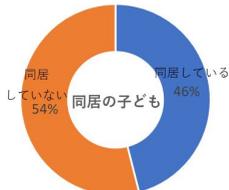
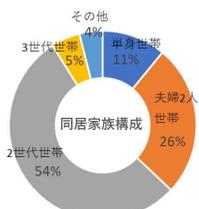
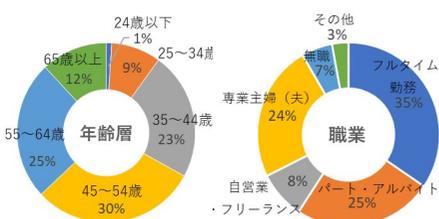
40～50代が中心
女性は82%

有職率は68%

2世代世帯が半数で最多
(子どもまたは親と同居)

子どもと同居は46%

関東地方が多いが、
会員は全国に広がる



料理教室への商材サンプリング

既存料理教室を活用した商材 PR



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
講師とお客様の距離が近いのも魅力です。



ヨーグルトメーカーをクライアントに、
料理教室でヨーグルトを取り入れたメニューを提案。
ヨーグルト講座第1-3弾といったシリーズ展開にすることで
料理の食材としてのヨーグルトを訴求しました。

■定量調査 30万円～

読者会員組織へのWEBアンケートによる定量調査。
アンケートに答えることで、商品やサービスの認知を高める効果も。

- テーマ例 商品認知、利用調査、ライフスタイル把握など
- ※1000名程度 設問15問程度
- ※発注後10日間をめどに簡易レポート納品

■商品モニタリング 30万円～

読者会員組織に商品を送付。一定期間使用したのち、画像、コメント投稿
を募るモニタリング調査。

- 商品例 調味料、日用品など
- ※サンプル数: 100名～
- ※サンプル送料別途

■料理講座への商材提供・商材 PR 40万～

オレンジページが運営する料理教室に商材(食材)を提供頂き、講座内容
に合わせて商材を活用したレシピを開発。通常の料理教室内で取り上げる
ことでPR色を出すことなく自然な形で参加者へ魅力を訴求します。

- ※参加人数の確約なし(16名程度)
- ※当日の立ち合い可(商材PRは講師が行います)

K,D,C,,,利用プランのご紹介

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

■K,D,C,,,4階会員プラン 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

