



あなたにとっての
「おいしい、楽しい」が見つかる場所。



2025 Service Sheet

The Orangepage Inc.

2025 Service Sheet

01 クスパデータ

02 プランのご紹介 Lesson Blend

03 プランのご紹介 Sensei Monitor（先生20名～）

04 プランのご紹介 その他

05 参考資料

国内最大級の料理教室コミュニティ

クスパ（Cooking School Park）は、先生を中心としたクチコミが自然と生まれるリアルコミュニティです。料理教室を探している生徒と、教室のマッチングはもちろん、企業様向けのサービスとしてクスパの特性を活かしたプロモーションサービスを提供しています。

主な機能

ユーザー：教室検索、レシピ検索、レッスン検索、レッスン予約 etc...

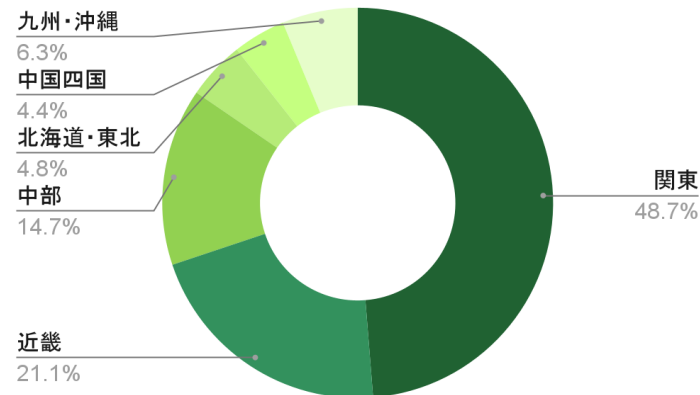
企業：レシピ開発、レシピコンテスト、サンプリング、タイアップレッスン etc...

登録教室数（掲載数）

2,500教室以上

クスパユーザー（登録数）

全国 約10万人以上



属性

先生は40代以上、生徒は30代以上の女性がメインユーザーとなります。

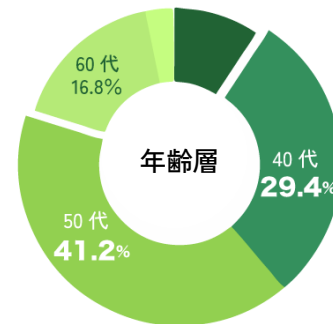
先生



女性
97%



男性
3%



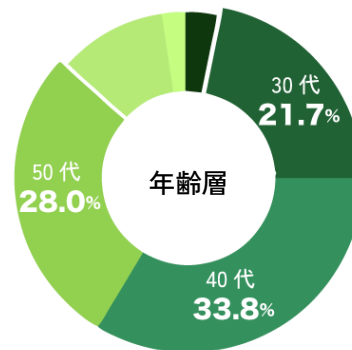
生徒



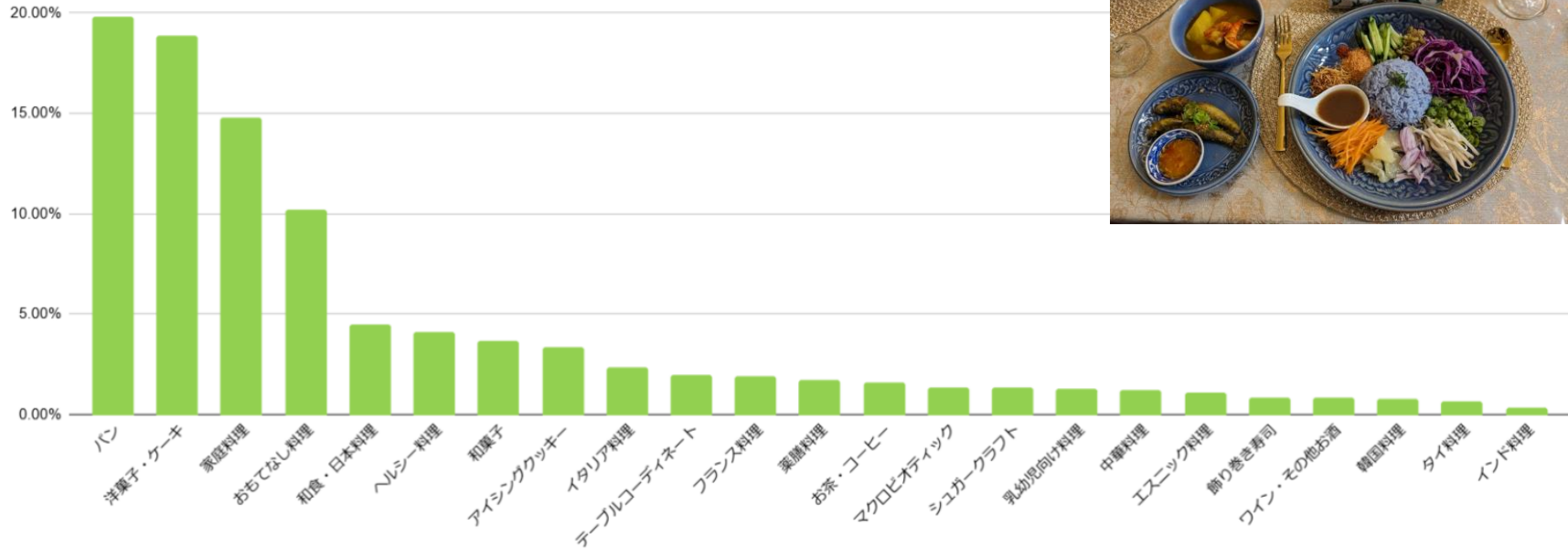
女性
95%



男性
5%



「パン」「洋菓子・ケーキ」「家庭料理」教室が多い一方、「おもてなし料理」「ヘルシー料理」「薬膳料理」「本格タイ料理」など一般の料理教室では習えない学べない専門性の高いレッスンも多数！



「季節料理」や「海外グルメ」などの特別感のあるレッスンが特徴で、
時間や経済面でも余裕のある生徒をメインターゲットとした教室が多い傾向です。
自宅教室のアットホームな雰囲気で開催される体験型のレッスンがメインとなっています。

平均レッスン単価（単発） **7000円前後**

料理教室のコンセプト

38%

季節やテーマに合わせた特別なレシピを提供する

32%

製菓や各国料理など、専門性の高い料理を指導する

26%

簡単で失敗しない家庭料理の楽しさを伝える

4%

地域との連携を活かした体験型教室

レッスンの特徴

36%

生徒に実際に調理を体験してもらう実践的な内容

35%

自宅のキッチンを活かしたアットホームな雰囲気

22%

独自のレシピや特定ジャンルに特化した指導

7%

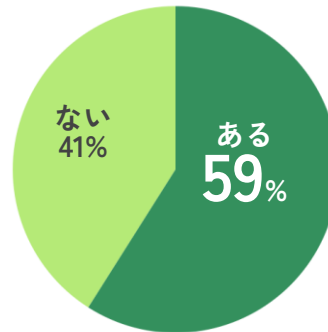
多忙な方にも対応できる柔軟なスケジュール

食関連の情報にアンテナが高く勉強熱心であり、良いと感じた商品に関しては使い続ける先生が多い傾向です。
教室の生徒や身近な周囲の人への発信力が見込まれます。

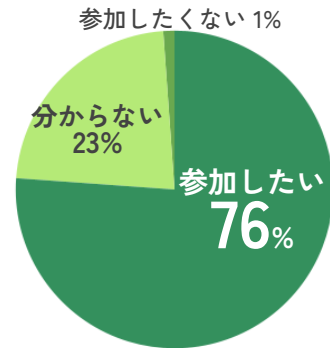
食に関する資格保有教室割合 約 **70%**

資格	ランキング
調理師	1
フードコーディネーター	2
食育インストラクター	3
栄養士	4
製菓衛生師	5
食生活アドバイザー	6
野菜ソムリエ	7
管理栄養士	9
ティーインストラクター	10

企画終了後もタイアップ商品を
レッスンで使用し続けているも
のがありますか？

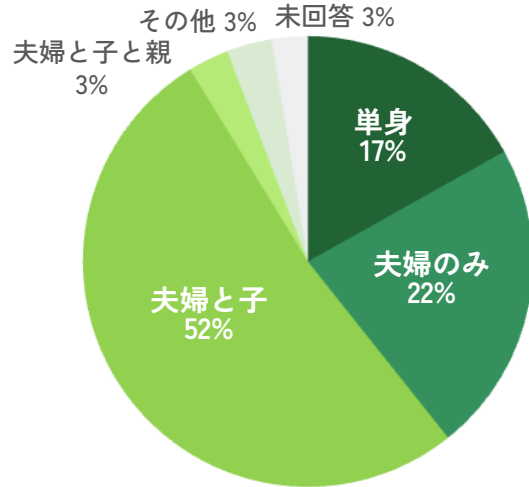


企業タイアップの案内があれば
参加したいですか？



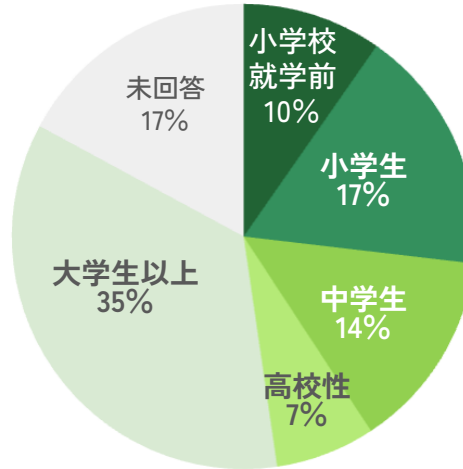
ある程度手の離れたお子様を持つファミリー層で、
専業主婦率またはパートアルバイトの働き方を選択する家庭中心の生活者の割合が多い傾向です。

家族構成

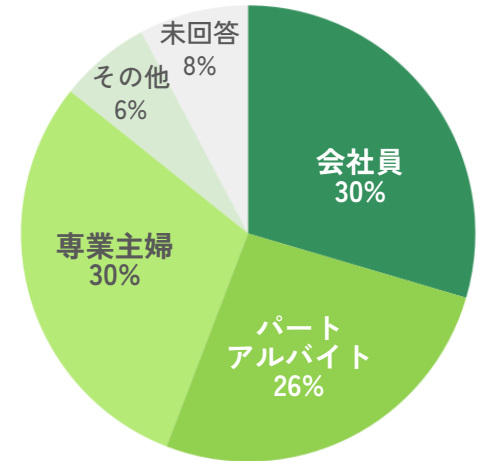


お子様の就学状況

※お子様ありと回答された方のみ



職業



登録料理教室数（掲載数）

全国で約**2,500**教室

WEBサイトやSNSなどに掲載するだけでなく、実際の**体験**が可能！
料理教室での**ポジティブ**な体験
が各家庭での**再現性**を高めます。



個人料理教室の先生方は**料理のプロ**でもあるため、生徒からの信頼がより厚いものとなっています。

個性あふれる先生方のレッスンは、ただ料理を習いに行くだけでなく**コミュニケーション**をするために行く**コミュニティ**としても活用されています。
多くの生徒が先生方のレッスンを楽しみに参加してくださっています。

影響力の高い（信頼関係の強い）料理教室の先生から
リアルの場を通じて生徒、家族、知人に強く・深く情報が伝わります。

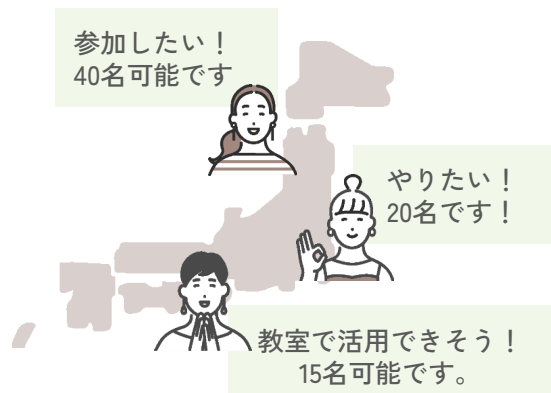


「公募制によるマッチングで、熱意ある先生に依頼可能」

クスパでは基本的に各料理教室に対して公募制をひいております。
企画に興味を持った熱意の高い先生方に依頼することができ、先生や生徒の長期的なロイヤリティが見込めます。
オレンジページが、プランニングからレポートまでコーディネートします。

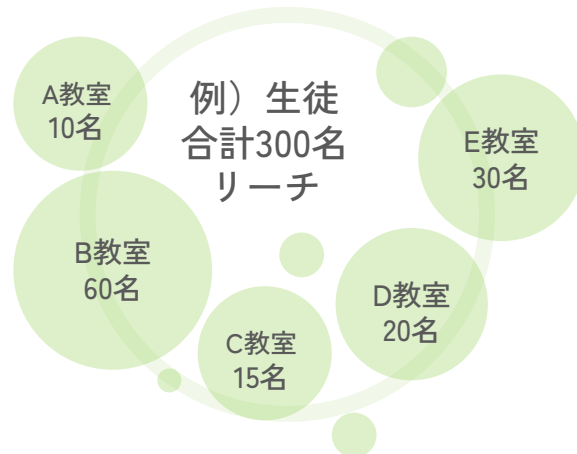
公募制

“A社様のこんな企画です！”
“5～6月のレッスンに組み込む方を募集中”



教室選定

規定の生徒数をリーチできるよう、クスパ事務局が参加教室を調整いたします。



「先生の自宅や近隣施設で行われる少人数制のレッスン」

生徒一人ひとりと丁寧に向き合えるため、深いコミュニケーションときめ細やかな指導が可能です。

1教室平均10~30名前後の生徒様を抱えています

1レッスン
生徒2~4名



4~8回の
レッスン/月



3 March 2025

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
		31				



プランのご紹介

Lesson Blendプラン

通常レッスンの一部の時間を活用して、
生徒へ試食・調理・体験の場を創出！

先生・生徒の距離感が近い個人料理教室だからこそ、商品特徴をポジティブな体験と共に自然な形で届けることができます。

※冠レッスンではございません。一般の教室の一部時間を活用して紹介いただきます。

※自然に集まる生徒に紹介いただけるため良質な料理好きとの接点をつくることが可能です。

通常レッスンの**一部の時間**を活用して、企業様の商品を自然にご紹介します。

「パン教室ではパン関連の素材しかNG」ということはありません。
公募制のため、**ご自身のレッスンの一部分に組み込めると**考えた教室が
ご応募くださいます。さまざまなジャンルの教室で、**自然な形で対象商
品のご紹介**を取り入れていただきます。企業様にとって新たな発見にも！

例) パン教室レッスン



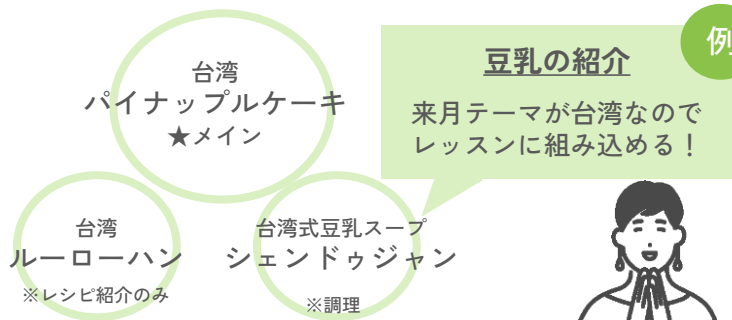
企業様の商品を活用 した副菜の紹介

パンと一緒にいただくスープや
おかず、デザートをつくります。

例



例) お菓子教室レッスン



例) イタリアンレッスン



POINT

- ・先生（第三者）を介して情報が伝わるのでより消費者（生徒）に届きやすい
 - ・料理教室の中での自然な接点を作れるから、時間をとって深く商品を理解いただけます。
- ※スーパーでの試食や実演販売では2～3分も足を止められません。購入の決定権者でない場合も。
- ・個人料理教室だからこそ、ゆっくりと会話をしながら押し売り感なくご紹介いただけます。



lesson Blendプラン実施までの流れ

レッスンを通して商品を体験してもらう



実施確認書 ご提出

履行内容をFIXさせます。



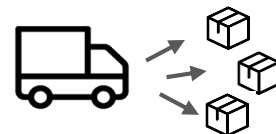
公募・選定

先生サイト掲載。
メルマガ配信やメッセージ等で
企画を周知します。



オリエンテーション

オンラインで企画概要や
企業様、商品の紹介等を行います。
直接熱意を伝えることで先生のファン化を狙います
※企業様はご出席せずクスパからのご紹介のみも可



商品を提携倉庫へ入庫 各教室へ配送

直送のご相談も可能です

＼企業様の想いを先生が代弁してくれる！／ ＼深い体験だから記憶に残る！／



レシピの施策

レッスンに自然に組み込める
最適なメニューを考案

※調理の伴わない商品の場合は割愛



レッスン



アンケート等の レポートニング

※個人情報が特定され
ない範囲で二次利用可

実施内容

- 教室への企画案内（先生誠意用サイトへの掲載）
- 公募受付、選定、当落選連絡
- 実施教室への電話確認（1件ずつお電話にて履行内容の確認をいたします）
- 先生向け案内資料等の作成
- オンライン説明会
- 先生向け・ユーザー向けメルマガ配信（各1回）
- クスパコラボページ掲載
- レシピの施策・考案 <※注>
- レッスンの実施（約2～3か月の間に各教室にて実施）
- 先生への中間連絡（1件ずつお電話にて進捗確認をいたします）
- 先生、生徒へのアンケート実施、回収、集計
- レッスンレポートの回収、まとめ
- レポーティング

実施における注意事項

※レシピの施策・考案について

- 先生がご自身のレッスンの一部に組み込むことを目的としたレシピ考案です。
- 確定したレシピは共有させていただきますが、企業様による可否判断等はできかねます。
(NGレシピ、活用法がある場合は予めご連絡ください)
- それぞれ異なる教室で実施のためレシピの重複の可能性もございます。
(紹介対象が異なるため重複可としています)
- レシピ開発をメインとしてご検討の場合は、専用のプランをご提案いたしますのでご相談ください。
- レッスン用レシピは企画終了後、企業様にてご使用いただけます。
- 調理が伴わない商品の場合も、レッスン前に先生のお試し期間を設けさせていただきます。
- ご指定のレシピでレッスンを実施することも可能です。その場合も調理ありプランの価格となります。

その他

- 冷蔵・冷凍商品は要ご相談ください。
 - 教室での保管期間や冷蔵庫の容量等により複数回での小分け配送が必要になる場合等があるため、大きさ・管理方法などの情報を伺いながら、実施可否/料金/期間等について判断させていただきます。
- 1つの企画につき1商材での実施となります。複数商品を盛り込むことは致しかねます。
- あくまで個人料理教室のレッスンのため、他企業様の商品もレッスン内に登場する可能性がございます。
厳しく他社製品の使用や紹介排除のご希望などがございましたら事前にご相談ください。

ご準備いただくもの

- 対象商品

(レッスン使用分、お土産配布分、レッスン前お試し分、予備を提携倉庫へ一括入庫)

- 実施確認書のご記入

- 企業・商品説明、商品課題や目的など
- 企業様ロゴ、商品画像などの素材
- 生徒アンケート設問 全5問（うち記述式1問）
- 先生アンケート設問 全5問（うち記述式1問）

※その他項目は発注確定後にお渡しする実施確認書をご確認ください。

- 商品説明資料など（ご用意があれば）



納品物

- アンケートレポート
- レッスンレポート（先生による実施報告書）
- レッスンで使用したレシピ

※納品物は二次利用可能です。

※お名前、写真など個人情報が特定されるもの以外に限りご活用いただけます。

ポイント① 公募を通して教室へ周知

「公募形式」は、先生を集める手段にとどまらず、ブランドの姿勢を伝えるPRの機会にもなります。企画の背景や目指す姿を丁寧に共有することで、先生方の関心を高めると同時に、新たな気づきや学びを届ける場にもなります。



〇〇商品のコラボ企画のご案内



企画内容

このような企画です！

スケジュール

・
・

担当者様メッセージ

▽申込はこちら



＼PRとしての要素も！／

通知機能、メルマガ（先生向け2300名）などを使用しクスパ登録先生へ周知致します。

※通知やメルマガ等はいくまで企画を円滑に進める目的で実施いたします。
内容はお任せいただき、数値等のご報告はございません。

ポイント② オンライン説明会実施

企画成功の鍵は、先生方が「伝えたい」「応援したい」と心から思えるブランド像を描くことにあります。説明会はその“最初の共感点”をつくる場であり、単なるプロモーションでなく、先生方を“共創パートナー”として巻き込むためのきっかけをつくります。



進行イメージ

1) クスパ：挨拶＋企画説明

2) 企業様：会社紹介＋商品説明

※課題や開発秘話、使い方提案などをご紹介いただき、
企業・商品の理解を深めファン化できるようアプローチします。

3) 先生自己紹介・質問など

※企業様の出席なしで、クスパから紹介することも可能です。
※企業様、クスパ、各教室の先生のそれぞれオンラインにてご入室いただきます。
※参加が難しい先生については録画データをご確認いただきます。

ポイント③ コラボページへの掲載・ユーザーメルマガ配信

The screenshot shows the Kuspa website interface. The top navigation bar includes links for HOME, 商品検索, レッスン検索, and others. A main banner highlights a collaboration with 'American Beef' for a cooking lesson. Below this, a map of Japan shows the current number of participating classrooms (8). A sidebar on the right lists 'オススメ特産' (Recommended Specialty Products) for 2024, 2023, and 2022. The main content area displays a grid of featured products, each with a thumbnail image, title, and brief description. Examples include 'Alaska Salmon Kitchen', 'Cooking Salmon Take', 'Sake de Oshibori', and 'Pumpkin (Pan)'. Each product entry includes a '詳しく見る' (View Details) link.

※オプションで特設LPの制作も可能です。別途ご相談ください。

企画情報をクスパサイトへ掲載／
料理に関心のある方が訪れるサイトへの掲載で
ターゲティングされた消費者へ企画概要をご紹介します
(ご指定商品ページURLの掲載も可)



企画情報をユーザー4.5万人へ配信／
商品の紹介を含めたメルマガをクスパユーザーへ
料理教室に関心のあるユーザーへも企画をご案内いたします。

※メルマガやコラボページ等はあくまで企画を円滑に進める目的で実施させていただきます。内容はお任せいただき、数値等のご報告はございません。

ポイント④ 集計・レポーティングされた納品物

アンケートは集計し、資料にまとめた状態で納品いたします。
また、各教室のレッスンレポート（実施報告資料）もご提供いたします。

納品データは
二次利用可能！

※お名前、写真など個人情報が特定できるもの以外の範囲でご活用いただけます。



アンケートレポート



レッスンレポート



レッスンで
使用したレシピ。



※メルマガやコラボページ等はいくまで企画を円滑に進める目的で実施させていただきます。内容はお任せいただき、数値等のご報告はございません。

※企画運営費、メルマガ配信、サイト掲載、
オンライン説明会、アンケートレポートなど含む

プラン①（生徒 ～300名リーチ） ： 1,800,000円

プラン②（生徒 ～500名リーチ） ： 3,000,000円

プラン③（生徒 ～1,000名リーチ） ： 5,700,000円

費用（N） ： 1,800,000円～＋ 配送関係費（税別）

※企業様ご指定レシピでの実施の場合も、レッスン内で調理が発生するためこちらの価格となります。

※送料・アッセンブリ費は別途請求させていただきます。

※商品はメーカー様にてご用意をお願いいたします。

※ネット価格につき、代理店PR会社様の手数料は含まれません。別途発生いたします。

調理工程が発生せず、その場で食べられる商品に限ります。※冷蔵・冷凍商品は要相談

※企画運営費、メルマガ配信、サイト掲載、
オンライン説明会、アンケートレポートニングなど含む

プラン①（生徒 ～300名リーチ） ： 900,000円

プラン②（生徒 ～500名リーチ） ： 1,250,000円

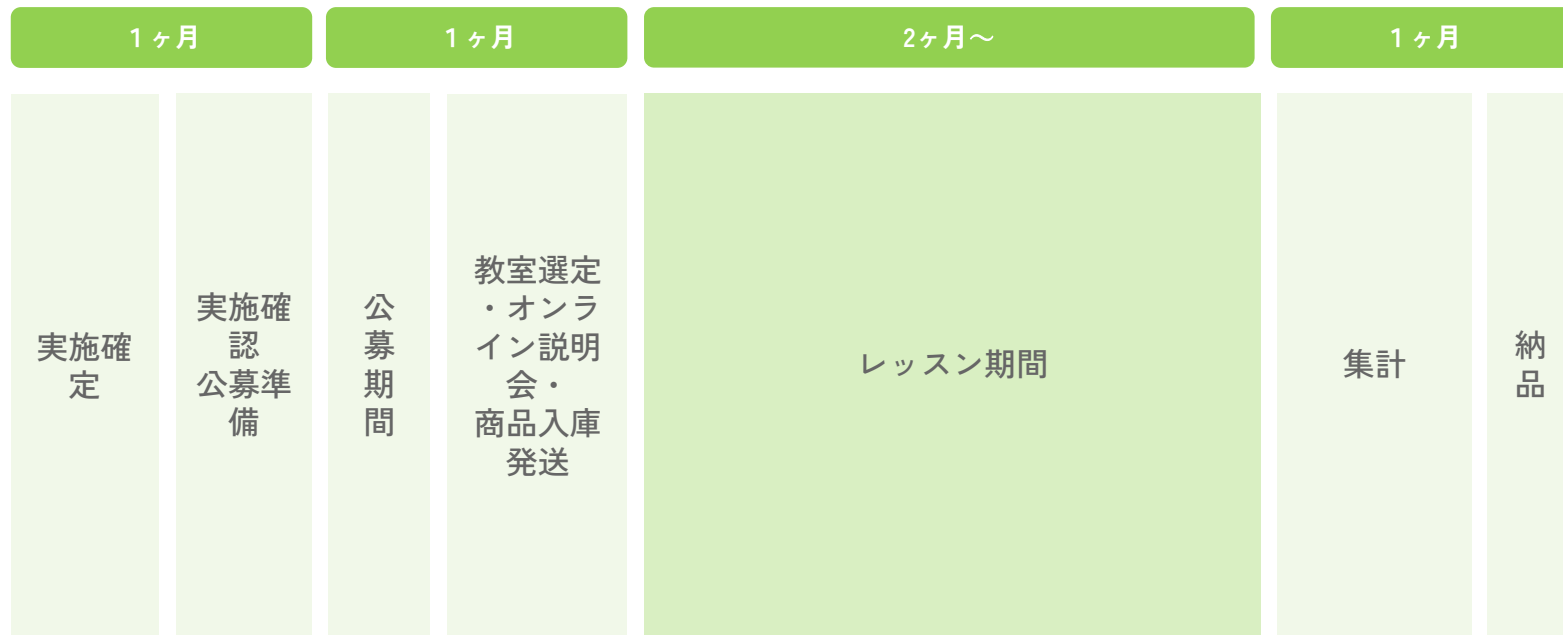
プラン③（生徒 ～1,000名リーチ） ： 2,000,000円

費用（N）：900,000円～＋ 配送関係費（税別）

※送料・アッセンブリ費は別途請求させていただきます。

※商品はメーカー様にてご用意をお願いいたします。

※ネット価格につき、代理店PR会社様の手数料は含まれません。別途発生いたします。

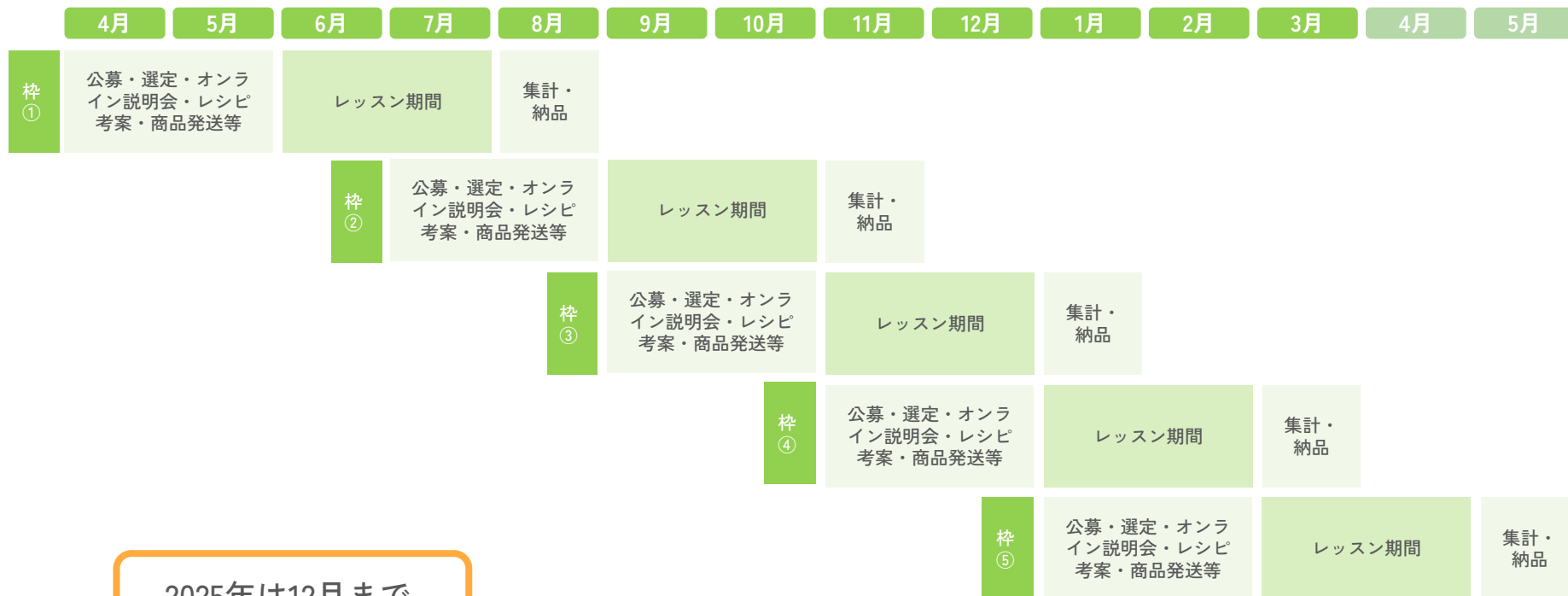


※上記スケジュールは目安です。

※スケジュールの詳細は実施確定後、決定いたします。

※ご希望のレッスン期間の1か月半～2か月程度前に実施内容を確定の上ご発注ください。

lesson Blendプラン ご案内枠について



2025年は12月まで
空き枠僅少！

※ご枠内でのスケジュール詳細は実施確定後、決定いたします。 28

lesson Blendプラン 事例

40・50代の料理教室を趣味として通う余裕のあるユーザー層に対して、商品との出会いの機会や質の高い体験機会を創出します！

レッスンプレンド (調理あり)

米国家禽鶏卵協会様
「アメリカ産 ゲームヘン(雛鳥)」
実施人数：約300名



アメリカ産のゲームヘン（ひな鳥）の認知を広げ、調理方法や魅力を伝えるためレッスンの一部でご紹介。日常で丸鶏を調理する機会の少ない日本人への啓蒙を図る。

レッスンプレンド (調理なし)

ペルノ・リカール・ジャパン様
「ジェイコブス・クリーク
ラムーン」
実施人数：約1,000名



1本750mlを3～5名分としてタイ・エスニック料理のレッスンにあわせて“ラムーン”の試飲を実施。エスニックとの相性を確かめてもらい、今後エスニック料理を食べる際に選んでもらうきっかけを創出。

レッスンプレンド (調理なし)

花王様
「キュキュットつけおき粉末」
配布人数：約1,000名



料理教室のお皿洗い時に実際に使用。通常のレッスンを目的にいらした生徒へ、先生から商品情報を紹介いただいた上で、自然な流れで体験機会を創出することができます。

プランのご紹介

Sensei Monitor（先生20名～）

料理のプロであり、主婦でもある先生にモニターとなっていただき、商品を実際に使用した意見を収集いたします。設問設計からサポートし、集計・考察を含めたレポート資料を納品いたします。

料理のプロであり、主婦でもある先生に商品を体験・ヒアリングの機会を創出します。
一定期間商品を使用することや、レシピ考案等のご相談も可能です。

機能素材株式会社様

実施人数：パン教室の先生 約50名



焼きたてのパンを粗熱を取らずに「パンおいしいママ」に入れクリップで止めるだけで、出来立てパンの品質と風味が長く守られることを体験いただきました。「教室で使用したい」「生徒に展開したい」との声もあがっています。アンケート調査結果は販促データとしてご活用いただきました。

納品レポートイメージ



納品データは二次利用可能！

※お名前、写真など個人情報が特定できない範囲でご活用いただけます。

実施内容

- 教室への企画案内（先生サイト掲載）
- 公募受付、選定、当落選連絡
- 実施教室への電話確認（1件ずつお電話にて履行内容の確認をいたします）
- 先生向け案内資料等の作成
- オンライン説明会
- 先生アンケート実施、回収、集計
- レポートニング

ご準備いただくもの

- 対象商品（提携倉庫へ一括入庫）
 - 実施確認書のご記入
 - 企業・商品説明、商品課題や目的など
 - 企業様ロゴ、商品画像などの素材
 - 先生アンケート設問 全10問まで（うち記述式2問）
- ※その他項目は実施確認書をご確認ください
- 商品説明資料など（あれば）

納品物

- モニター調査レポート
- ※納品物は二次利用可能
- ※お名前、写真など個人情報が特定されるもの以外をご活用いただけます。
- ※オプションでレシピ開発のご相談も可能です。

※企画運営費、オンライン説明会、
アンケートレポートなど含む

先生 20名～	:	500,000円
---------	---	----------

【オプション】先生追加（1名ごと）	:	10,000円
-------------------	---	---------

【オプション】レシピ開発（1レシピごと）	:	25,000円
----------------------	---	---------

費用（N）：500,000円～＋ 配送関係費（税別）

※送料・アッセンブリ費は別途請求させていただきます。

※商品はメーカー様にてご用意をお願いいたします。

※ネット価格につき、代理店PR会社様の手数料は含まれません。別途発生いたします。

※単体での企画実施も可能です。実施時期については別途ご相談ください。

プランのご紹介

その他

Event Assign (先生10名以上～)

料理教室の先生を企業様指定のイベントや勉強会等にアサインいたします。

- 先生サイトへの公募掲載
- メルマガ配信
- 選定、先生連絡
- 当日の先生アテンド 等

費用 (N) : 300,000円～ (税別)

※イベント自体の開催は含まれません。先生を既存イベントへ招待するプランです。会場費・講師費用も含まれません。

※先生数が10名を超える場合は、1名追加ごとに20,000円のご請求となります。

※送料・アッセンブリ費は別途請求させていただきます。

※先生へのお土産品等が必要な場合は企業様にてご用意をお願いいたします。

※ネット価格につき、代理店PR会社様の手数料は含まれません。別途発生いたします。

※単体での企画実施も可能です。実施時期については別途ご相談ください。

Lesson Gift (～1000名)

先生ご自身のレッスン後に、お土産として生徒へ商品を手渡しいただきます。

- 先生サイトへシート掲載
- 選定、先生連絡
- 商品発送
- 先生所感のアンケート回収
- レポーティング 等

ご用意いただくもの

掲載シートに依頼内容をご記入ください。
※シートがそのまま先生に公開されます。

納品物

- ・先生所感のアンケートレポート（5問 うち記述式1問）
- ・レッスンレポート（先生記載の実施報告書）

費用（N）：500,000円（税別）

※送料・アッセンブリ費は別途請求させていただきます。

※先生へのお土産品等が必要な場合はメーカー様にてご用意をお願いいたします。

※ネット価格につき、代理店PR会社様の手数料は含まれません。別途発生いたします。

※本プランはレッスン後に渡すお土産としてご紹介いただきます。その場で体験いただくプランではございません。

※あくまで個人料理教室のレッスンのため、他企業様の商品もレッスン内に登場する可能性がございます。

※単体での企画実施も可能です。実施時期については別途ご相談ください。



※掲載シートはレッスングフトプランのみご記入いただきます。そのほかの企画は実施確認書になります。

※掲載シートにご記入いただいた内容をそのまま教室へ公開し募集いたします。先生にお伝えしたい情報などは必ずご記載ください。

※記載内容は掲載内にクスパにて確認させていただきます。内容によってはご修正をいただく可能性がございます。



※上記スケジュールは目安です。

※スケジュールの詳細は実施確定後、決定いたします。

※レッスングフトプランはレッスンプレンドのスケジュールと同様の期間がかかります。

参考資料

①Event Assign（先生）

レッスンいただく先生をメーカー様のキッチンオフィスへご招待。

レッスン前に厚い接点を設けることで、先生のファン化・レッスンへの好影響を目指しました。

料理教室の先生10名にセミナー実施

（担当者・代表からフードプロセッサの紹介&交流会）

- ・会社、商品説明
- ・担当者を交えたグループワーク
- ・特別講師による調理
- ・試食会など

【先生の声】

秋のレッスンでドレッシングにまずは使ってみます。

泡立が素晴らしく出来たので良かったです。



②レッスンプレンド

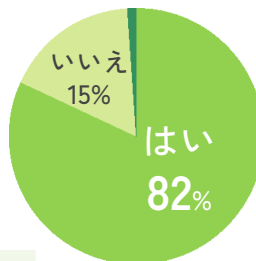
料理教室を趣味として通う余裕のあるユーザー層に対して、商品との出会いの機会や質の高い体験機会を創出します。

10名の先生がそれぞれご自身の教室内で商品を活用
セミナーで体験したことを、ご自身の生徒にも体験いただきます。

300名以上の生徒へ
商品を体験いただきました！

※希望者には販売

Q.おうちでも使いたいですか？



【生徒の声】

一台で7役なのでありがたい

手間がかからないが
様々な調理に活用でき
そう！

今は他のものがあるの
で次に購入したい



★翌年以降も定期開催することで生徒の記憶に留め続ける、
または参加教室を広げていくことで料理教室コミュニティへの認知拡大を狙うことも可能です。

実施確認書について

すべての企画で、実施確認書のご記入をお願いしております。
貴社・クスパ間で企画内での履行内容を確認し、実施確認書のご提出をもって実施確定となります。
確定後に追加工数が発生した場合は別途お見積りが発生いたします。

〇〇株式会社 様

クスパタイアップ・実施確認書

YYYY年MM月DD日

以下の内容をご確認頂き、記載項目に過不足、間違いなどございましたら訂正をお願いいたします。
※本実施確認書でご提供いただいた情報・画像は、教室への案内時に利用いたします。また、実施書のブログやホームページ等への掲載および、クスパWEBページや外部資料の一部として利用する場合もございます。

タイアップ企業情報

企業名	〇〇株式会社		
企業紹介テキスト			
企業紹介URL			
企業ロゴ画像	※別送お送りください		
タイアップ商品画像	※別送お送りください		
利用可能ロゴ/商品画像	※利用範囲の可否(「○」或「×」)のご記入をお願いいたします		
		クスパ内での利用 (先生募集、授業料等)	外部公開で利用 (クスパサイト、SNS掲載、先生紹介の生徒募集等時)
	企業ロゴ	○	○
	ブランドロゴ	○	○
	商品画像	○	○
商品名テキスト	○	○	

※各教室でのレッスン時に先生・生徒が触れた授業に商品が取り込まれる場合がございます。
外部公開掲載の商品など、取り扱うに適切な注意の取扱いを貴社にお願いいたします。

タイアップ商品情報

商品名	
商品紹介URL	
商品特徴	
本企画のねらい(目的)	

実施内容

実施事項	■本企画参加教室公募 ・先生専用サイトへの公募ページ作成 ・先生メルマガにて企画告知(2300件) ・生徒メルマガにてレッスン告知(35,000件) ※レッスン開催時 ・実施教室の選定、当落連絡、企画用資料作成、アンケートフォーム準備、進行管理など ■オンライン座談会実施 ・音響表作成 ・リハーサル ・先生案内用資料作成 ■配送に関するとりまとめ ■コラボページ、バナー掲載 ■先生向け中間連絡 ・お電話にて1教室ずつ進捗の確認をいたします。 ■アンケート集計 ・アンケート提出依頼 ・集計 ・レポートニング ■企画終了後メルマガ配信 ・ユーザーメルマガにて企画結果の配信(35,000名)
	対象地域 第一希望エリア： 第二希望エリア：

対象教室ジャンル	指定なし
実施日程	■座談会①座談会(タイアップレッスン前の説明会) YYYY年MM月DD日 00:00-00:00 ※ご都合が合わなくなった場合は録画データを共有 ■タイアップレッスン期間 YYYY年MM月DD日 ~ YYYY年MM月DD日 ※5月大型連休はレッスン休止教室が多くなります。
生徒リーチ数	〇〇名
教室選定方法	登録教室情報や過去の企画参加実績及び応募時の収集情報をもとに、クスパ運営事務局側で選定し決定いたします。

タイアップレッスンについて

実施項目	■対象商品をレッスン内で使用・ご説明いただきます。 ・年代(第一選択) 10代以下 / 20代 / 30代 / 40代 / 50代 / 60代以上 基本情報(常設設問) ・性別(第一選択) 男性 / 女性 / その他 / 回答しない
生徒アンケート内容 最大5問(うち記述式回答は1問まで)	レッスン時にご回答いただく生徒向けアンケートの設問をご記入下さい。 (Q1) (選択式・複数選択or単一選択) (Q2) (選択式・複数選択or単一選択) (Q3) (選択式・複数選択or単一選択) (Q4) (選択式・複数選択or単一選択) (Q5) (自由記述)
先生アンケート内容 最大5問(うち記述式回答は1問まで)	企画終了後にご回答いただく先生アンケートの設問をご記入ください。 (Q1) (選択式・複数選択or単一選択)

- 配送関係費は企画終了時に確定いたします。次ページ以降の企画例をご参考ください。
- 商品の形状、重さ、温度帯、配送先地域、梱包資材の必要量、配送回数、倉庫使用期間、入庫頻度など商材によって変動いたします。
- 企画実施前に配送費用の確定をご希望の場合は、現物を弊社定型倉庫にお送りいただければお見積りを提出させていただきます。お見積り算出はスケジュールに余裕をもってご相談ください。

配送関係費のイメージ①

◆レッスンブランド（300名） 調味料 例

配送内容

常温配送

- ・ レッスン用商品
(醤油 紙パック) × 3本
- ・ 先生用プレゼント
 - メーカー様商品A ×1
 - メーカー様商品B ×1
 - メーカー様商品C ×1
 - メーカー様商品D ×1
- ・ 返送用レターパック ×1
- ・ アンケート用紙 ×20~80枚
- ・ リーフレット ×20~80枚

× 40 教室



常温商品・80サイズ・入庫発送1回・通常梱包

配送関係費目安
約8万円 (@2,000円)

配送関係費のイメージ①

◆レッスンブランド（生徒240名） 冷凍肉 例

配送内容

冷凍配送（分割発送）

- ・レッスン用商品

（冷凍肉）：合計35枚

※2～3枚を複数回に分けて発送

常温配送（1回発送）

- ・生徒用お土産
 - グッズA ×35
 - グッズB ×35
- ・冊子A ×35
- ・リーフレットB ×35
- ・送り状 ×1

× 8 教室



入庫：9回・ピッキング発送：10回
常温便と冷凍便を分けて発送

配送関係費目安
約10万円（@3,125円）

配送関係費のイメージ③

◆レッスンギフト（5000個） レトルトカレー 例

配送内容（常温）

- ・レッスン用商品
- （レトルト）：教室により変動
- ・リーフレットB：教室により変動
- ・送り状 ×1

× 140 教室

常温・入庫発送1回・重さあり

配送関係費目安
約21万円（@1500円）

◆レッスンブランド（300名）※酒瓶

配送内容（常温）

- ・レッスン用商品（酒瓶）：12本
- ・先生用プレゼント
 - 商品2種（瓶調味料2本）：2本
- ・冊子 ×30冊

× 10 教室

常温・入庫発送1回・
割れ物・重さあり・同梱物多数

配送関係費目安
約4万円（@4000円）

◆ 企画プランについて

- ・記載料金に、消費税は含まれておりません。

◆ 禁止事項について

- ・企画に参加された教室先生との名刺交換は出来ません。
- ・企画に参加された教室先生とは、企画進行中及び企画終了後も直接コンタクトを取ることは出来ません。

◆ 取扱商品について

- ・取扱商品はクスパ運営事務基準に基づき審査させていただきます。

◆ 料理教室への商品の配送に関して

- ・商品の配布荷姿は、一般個人宅が保管できることを条件とし、事前に確認させていただく場合がございます。
- ・教室への商品の発送は個人情報保護の観点より、原則クスパ提携倉庫からの発送とさせていただきます。
配送商品はクスパ指定倉庫へ一括納品いただきます。



The **Orangepage** Inc.