無料でファン作りができる!

気軽にプロとつながって料理を楽しむ オンライン講座「CHEF'S × CHEF」展開

三密や非接触などコロナウイルス感染症は今もなお、人々の行動を封じ込めている。Go To イートが始まり多少動きはあるもののコロナ以前に回復というまでにはほど遠い状況だ。何とか今はテイクアウトなどでしのいでいるものの、ホテル内飲食店は夜間営業の休業やクローズしたままの店舗もある。そこで今すべきこと、新規顧客の発掘やファンとのきずなを深める醸成期間ととらえ提案されたのが、山崎哲郎氏企画の「CHEF'S × CHEF」だ。

新規事業開発・企画立案・企画書支援
パートナー

山崎 哲郎氏

東証一部上場企業にてマーケティングやプロダクト開発に従事。その後独立し、フランチャイズパッケージ開発、新規事業コンサルティング、企業の次世代に向けた新規事業開発プロジェクトに参画、海外企業との提携も行なう。LIFE SHIFT 実践者でセミナー講師としても活躍中。受賞歴は市長賞、フロンティア賞など。経営革新認定事業など。メディア実績はワールドビジネスサテライト、日経新聞など。

―はじめに「CHEF'S × CHEF」の企画にいたった経緯をお聞かせください。

当初は東京五輪を機に日本の食文化を海外に広めていこうという目的で企画しました。日本の食文化はとてもヘルシーで世界から注目されています。東京五輪開催後はより一層、日本の食文化に関心を持つ外国人が増えるであろうという予測のもとに、日本で活躍しているプロのシェフと料理づくりをオンラインで楽しんでいただければという思いからでした。ところが今夏の東京五輪の中止が決定したことから、基本的な考え方は変えずに日本市場に向けた展開に切り替え、最近スタートしたばかりです。

―具体的にはどのような取り組みですか。

「CHEF'S × CHEF」(https://chefschef.net)の CHEF'S は家庭で料理する人、CHEF はプロのシェフです。従来のようにプロが上に立ったお料理教室ではなく、気軽にシェフとつながって料理を楽しむオンライン講座です。デジタル化により実現したものです。これまで遠い存在だったシェフがオンラインで身近な存在となり、調理中に参加者から気軽に質問も飛び交います。シェフとつながることで、新規顧客開拓や新規来店につながるチャンスを秘めているのです。

これからはオンラインを介して、いつでもどこでもファン作りのための発信ができる時代であり、シェフそのものが広告塔です。限られた時間の中で、いかにして皆さんと楽しく料理を作るという共有の時間を楽しむことができるかがポイントなです。そのためにはどのようにしたら楽しんでいただけるのか、調理の場面の撮影はどうしたら良いのかなど、それぞれが工夫をしながら、ファンにつなげるための番組作りなのです。

―オンラインにより限られた商圏ではなく、どんな遠隔地でもつながることができます。

シェフと客ということでなく、これからはフラットな状態でコミュニケーションをとることは当たり前のこととなります。またオンラインというデジタルの世界を経営に大いに活用することができます。例えば材料の生産者と参加者をつなげたり、シェフと同じ調理道具を購入したいという希望者とメーカーを直接結ぶこともできます。つまり流通の中で、企業ではなく1人のシェフがその拠点として機能することができるのです。シェフオリジナルのソースを商品化および販売をすることもできます。実際、この企画ではシェフには参加費×人数の 70%を手数料としてお支払いしていますので、無料でファン作りができ、プラス流通拠点という新たな流れを構築することができるのです。

―それは素晴らしいことです。実際に反応はいかがですか。

また作ってみたという方が多いですね。単にお腹を満たすための家事的な料理づくりではなく、料理を楽しみながらご家族との会話を楽しめるという心の豊かさを感じていただいております。本当に味が正しいのかシェフにチェックしていただきたいという声もあり、実際に店舗へ行かれた方もいらっしゃったようです。またフードロスにならないよう、余った材料についての対応法の質問も多く、そのときにシェフの日常を何となく知ることができるのも魅力のようです。この流れがとても大切だと思います。現在、参加リピート率は70%に達しています。まだまだスタートしたばかりですが、店舗のファン作りのために大いに活用していただければと思います。