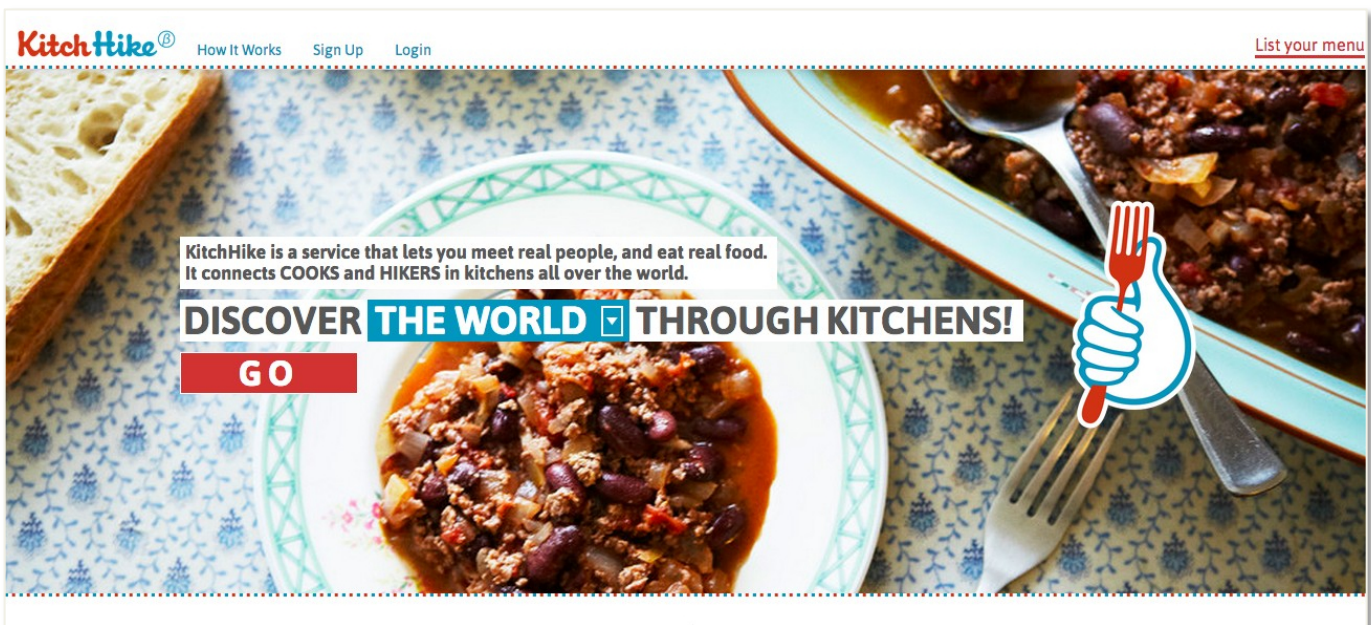


あなたも「突撃！世界の晩御飯！」ができるようになる！？
**世界の食卓を旅するマッチングサイト、
「KitchHike（キッチンハイク）」がサービス開始。**

料理を作りたい人（COOK）と料理を食べたい人（HIKER）を世界中の食卓でマッチングさせるオンラインプラットフォームです。旅先の家庭で現地の人と一緒に手料理を食べることができます。ミシュランには絶対載らない“おいしい体験”がそこにはあります。

株式会社キッチンハイク（共同創設者：山本雅也/藤崎祥見）は、オンラインプラットフォーム「KitchHike（ベータ版）」を2013年5月20日10時にオープンいたしました。



サイトトップページ

【KitchHikeとは？】

世界中の食卓で料理を提供したい人（COOK）とその料理を食べたい人（HIKER）をマッチングさせるオンラインプラットフォームです。現在、日本/韓国/中国/タイ/マレーシア/フィリピンなど、世界6カ国32の食卓が登録されています。「いつもの料理に新しい価値を」、「日常をおもしろく」、「旅をおいしく」、これからの時代にふさわしいそんな“おいしい体験”を演出するお手伝いをいたします。



① 世界中の国・地域・街の数だけある多様な食文化と その地に息衝く人々に出会えます

「旅における本当の“おいしい”体験は、現地の人の食卓にあります」

“食”は、意図的に作られた文化ではなく、長い歴史が積み重なった土着の文化。食卓は、家庭ごとに違いがあり、人々が生活している息遣いを最も感じられる場所。他の文化圏から訪れる人からすると、旅先の食卓はとても刺激的で文化的な空間です。

世界中の遺跡や自然が次々と世界遺産となり観光地化され、ほぼすべての場所にアクセスできる時代。地球最後の旅の秘境、聖域は、“家庭の食卓”かもしれません。

② KitchHikeは、21世紀版ミシュランガイド あなたの食卓も、もちろん候補のひとつです

「あなたの料理を食べたい人が、世界中にいることを知っていますか？」

食卓を開放することによって、家族や友人のためだけに作っていた手料理が新しい価値を持ちます。世界中の旅行者たち、異文化に暮らす人々、もしかしたらご近所さんまでが、実は、レストランではなく、現地の人の家で手料理を食べてみたいのです。

料理を通して外国人と交流する機会として。日々の料理でお小遣い稼ぎをするツールとして。主婦の皆様、週末コックの旦那さん、料理好きのシェアハウスの若者など、料理を作るすべての人に、社会との新たな接点と出会いの機会、お金の新たな稼ぎ方を提供いたします。KitchHikeを使うことで、世界中にあなたの手料理のファンを作ることができます。

③ KitchHikeの特徴

COOK＝料理を作る人 向け

(i) 誰でも食卓を掲載して、料理を提供することができます。掲載料金は、もちろん0円です。

(ii) 集客、決済、サポートを弊社が行い、予約成立時にコミッションをいただきます。

(iii) 日程、料理内容、価格は、COOKご自身が決めることができます。HIKERのプロフィールやメッセージから、受入れ可否の判断が可能です。

HIKER＝料理を食べる人 向け

(i) 世界中の食卓を検索して、COOKの手料理を直接予約することができます。予約前にCOOKとチャットをすることも可能です。

(ii) 弊社事務局がクオリティをチェックし、承認された食卓のみが掲載されています。

(iii) プロフィールから、COOKがどんな人かがわかります。世界中の食卓で、普通の旅では得ることのできない“おいしい体験”が、あなたをお待ちしています。



(メニュー画面例)


KitchHike®
How It Works | hiker@kitchhike.com | Logout
List your menu

A-roi Thai set menu, Tom Yum Kung, Laab, Somtum


A-roi Thai set menu !!
Brought delicious Thai foods to you by Pitch

A-roi Thai set menu included
Tom Yum Kung => Tom yam kung, or spicy shrimp soup, is the number one of the top ten Thai dishes loved by foreigners, and in fact, it is one of the most favourite dishes for Thai people as well. It is simply because it is so delicious for its unique sour and spicy taste that you will certainly need it more and more if you try it just once.

- Laab => also known as Larb and Laap, is a northeastern food. It usually eaten as a part of a set (laab, papaya salad and sticky rice) The set is accompanied by string beans, sliver of cabbage, water spinach and Thai basil. It can be served as an appetizer. It can also be served as a main course along with other northeastern food



Cook of this menu



Pitch

Book this menu

\$38.00 How many guests?

Date

Lunch Dinner

[Book Now](#)


Reviews (0 reviews) ☆☆☆☆☆


No Review


©2013 Kitchhike
[Contact Support](#)


(HIKER-COOKチャット画面例)


KitchHike®
How It Works | hiker@kitchhike.com | Logout
List your menu


 Dashboard

 Messages

 Menus

 Events

 Profile

 Account

Step1 Wait a while

Cook will response to your offer in a day.

Step2 Communicate

Discuss when and where to meet up with COOK through message chat.

Step3 Eat

Once you arrive at the COOK'S place, enjoy the party.

Step4 Review

Don't forget to write the "Review" afterwards.

Hiker Event Details Cancel




Photo Map

Booking


Let's enjoy Japanese meals and "SAKE"

2013-05-23 - Lunch

1 Guest

Total Price \$15.00

Hiker



hiker-user

Contact info
Contact info will be appeared after cook accepted the booking.

Add a personal message here.

Post


2013-05-19 10:10:36 JST

Of course! Thank you for message! Is there anything you can't eat?

2013-05-18 19:06:18 JST


I plan to four days from 5/20, to stay in Japan. Could you provide a delicious Japanese home cooking?

Cook



cook-user

Contact info
Contact info will be appeared after cook accepted the booking.



【共同創設者① 略歴】

■ 山本 雅也(やまもと まさや) 1985年 東京都生まれ

早稲田大学卒業後、2008年に博報堂DYメディアパートナーズ入社。
雑誌局出版ビジネス部に所属し、出版社の持つあらゆるプロパティを活用した、
新規ビジネス開発やクライアントソリューションの提案を行う。

2011年10月より、ソリューションデザイン局ソーシャルメディアマーケティング部
(現iメディア局ソーシャルメディアマーケティング部)に複属し、出版社のプロパ
ティとソーシャルメディアを連携させた企画・ビジネススキームを考案。

2012年12月に博報堂DYメディアパートナーズを退社し、KitchHike共同創設者となる。



☆メディア寄稿活動

①BRUTUS (マガジンハウス:月2回発行)

「世界の食卓から」コラム連載中

②NewsWeek日本版Webサイト (阪急コミュニケーションズ:不定期更新)

「KitchHike創業者の世界のトビラを開けよう!」コラム連載予定



【共同創設者② 略歴】

■ 藤崎 祥見(ふじさき しょうけん) 1981年 熊本県お寺生まれ

筑波大学在学中に休学し、京都へ渡る。1年間の修練後、西本願寺で住職の資格を取得。

筑波大学大学院を卒業後、2008年に野村総合研究所へ、仏教の専門知識を活かし、テクニカルエンジニアとして入社。

学生時代に、世界中の人々が無償で1つのものを創り上げていくオープンソースコミュニティに、仏教の世界観との共通点を見だし、コミュニティ活動をはじめ。配属先はオープンソースに関わる部署を希望。配属された後もコミュニティ活動を続ける。

2013年3月に野村総合研究所を退社し、KitchHike共同創設者となる。



☆オープンソースコミュニティ活動

① gihyo.jp (技術評論社のWebサイト) 「MongoDBでゆるふわDB体験」連載中

<http://gihyo.jp/dev/serial/01/mongodb>

② 丸の内MongoDB勉強会を主催

<http://syokenz.github.com/marunouchi-mongodb/>



【会社概要】

名称: 株式会社キッチンハイク

住所: 東京都渋谷区渋谷1-17-1 TOC第二ビル 3F PoRTAL

URL: <http://kitchhike.com/>

Facebook: <http://www.facebook.com/Kitchhike>

【本件に関するお問い合わせ】

info@kitchhike.com 事務局受付

090-5248-8179 (担当:sally)

070-6642-3256 (担当:shoken)



The future is already here!

