

訪日外国人の食文化体験を推進、大阪ガスとテーブルクロスが連携 ～大阪ガスクッキングスクールが提供する料理教室の予約受付を開始～

2025年11月7日

大阪ガス株式会社

株式会社大阪ガスクッキングスクール

株式会社テーブルクロス

大阪ガス株式会社（代表取締役社長 藤原 正隆、以下「大阪ガス」）と株式会社テーブルクロス（代表取締役 CEO 城宝 薫、以下「テーブルクロス」）は、訪日外国人向け料理体験プログラムの提供を目的に、「食に関するインバウンド需要を取り込むビジネス構築支援」に関する業務委託契約を締結し、連携（以下「本連携」）を開始しました。

訪日外国人が日本の食文化を体験できる場として、大阪ガス 100%子会社である株式会社大阪ガスクッキングスクール（代表取締役社長 松浦 哲、以下「大阪ガスクッキングスクール」）が、料理教室を開催し、テーブルクロスが提供する訪日外国人向けグルメプラットフォーム「byFood」を通じて、本日より料理教室の予約受付を開始します。

■連携の背景

近年、日本の食文化は、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことや健康志向の高まりを背景に、世界的に注目を集めています。

訪日外国人は、「本場の日本食を味わうこと」に加え、「実際に自分で作る体験」にも強い関心を寄せており、料理教室や食体験プログラムの人気が急上昇しています。特に、寿司やラーメンなどの人気メニューに加え、ヴィーガン対応や発酵食品を用いた伝統料理など、より深い文化的背景を学べるプログラムへの需要が高まっています^{*1}。

また、「2025年日本国際博覧会」以降も IR 開業を控え、今後も多くの訪日外国人観光客が関西エリアを訪れるとみられます。関西エリアにおける新たな食体験の創出に取り組むことで、料理体験を単なる観光コンテンツにとどめるのではなく、日本の伝統的な食文化を海外に発信する機会とするとともに、持続可能なビジネスモデルの確立を3社で進めます。

※1：「byFood」の予約状況より

■連携の目的と概要

このたび、将来的に本格展開を目指す試行的なプロジェクトとして、料理教室を11月21日（11月7日より予約受付開始）に開催します。

本連携では、テーブルクロスのグローバルな視点や発信力と、大阪ガスクッキングスクールの料理教室運営ノウハウを組み合わせ、訪日外国人がより手軽に、料理体験に参加できる環境を整えます。さらに、開催する料理教室でのアンケートなどを通じて、大阪ガスクッキングスクールは訪日外国人の嗜好やニーズを把握し、より魅力的な食体験の開発につなげます。

これまで大阪ガスクッキングスクールでは、団体の訪日外国人向けの料理講習会を開催してきましたが、本連携により個人を対象とした本格的な料理教室の実施が可能となります。

また、以下の取り組みにより、異文化交流の促進、持続可能な観光の推進にも貢献していきます。

- 日本の伝統食文化の発信
料理体験を通じ、海外に食文化を伝える機会を創出
- 国際交流の促進
訪日外国人と日本人講師とのコミュニケーションの場を提供
- 地産地消と旬食材の活用
地元食材の積極的な使用や旬の食材を活かしたレシピ開発を推進
- 食の多様性への対応
宗教や食習慣に配慮したメニューの開発を通じ、多くの方へ体験を提供
- 社会貢献型プラットフォームの活用
テーブルクロスはNPOと提携し、「byFood」での予約ごとに発展途上国の子どもたちに予約件数×10食分の学校給食を寄付

本連携は、大阪ガスクッキングスクールの100年を超える歴史と調理指導ノウハウとテーブルクロスが運営するグルメプラットフォーム「byFood」の発信力を組み合わせた新たな取り組みです。

本連携を通じて、日本の食文化を訪日外国人を通じて海外に発信し、国際的な相互理解を深め、持続可能な観光のモデルを構築することを目指します。

■料理教室の内容

料理教室では、日本・関西を代表する「たこ焼き」や「お好み焼き」、「寿司」、「ラーメン」の調理体験を中心に、プロの講師による指導のもと、参加者が一から調理を楽しめるプログラムを予定しています。

さらに、宗教や食習慣に配慮したグルテンフリー・ヴィーガン対応メニューも開発し、多様な食の嗜好に応えられる内容としています。



<体験の特徴>

- 少人数クラス
個人旅行者でも気軽に参加可
- 英語対応
講師または通訳による解説・サポートに加え、レシピも英語対応
- 食文化解説
料理の背景にある地域性や歴史についても学べる構成
- 試食・交流
完成した料理をその場で楽しみながら、講師や他の参加者と交流

予約は訪日外国人向けプラットフォーム「byFood」を通じて受け付け、参加者は事前に希望のメニューやアレルギー食材を確認することで、安心して体験に参加できます。

■今後の展開

今後3社は、今回の取り組みを通じて、訪日外国人の日本での食体験に関するニーズや志向を検証し、各種料理教室の充実化や在留外国人向けのプログラム展開を目指します。

■「byFood」について

「byFood」は、日本独自のグルメと食文化体験を通じてガストロノミーツーリズムを推進する、訪日外国人向けの食特化型かつ社会貢献型プラットフォームです。旅行前には、日本の食文化に関する情報を英語で発信するメディア、旅行中には食体験や飲食店の予約ができるOTAサイト、帰国後には日本食の購入が可能なECサイトとして、訪日グルメに関する一気通貫型のサポートを提供しています。

サービスサイト：<https://www.byfood.com/>

■会社概要

会社名	大阪ガス株式会社
本社所在地	大阪府大阪市中央区平野町四丁目1番2号
代表者	代表取締役社長 藤原 正隆
設立	1897年4月
事業内容	ガスの製造・販売、電力の発電・販売 など

会社名	株式会社大阪ガスッキングスクール
本社所在地	大阪府大阪市中央区淡路町4-4-11 アーバネックス淡路町ビル5階
代表者	代表取締役社長 松浦 哲
設立	1989年2月（事業開始 1905年）
事業内容	大阪ガスッキングスクールの運営など、料理レシピ制作・監修

会社名	株式会社テーブルクロス
本社所在地	東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-27-5 リンクスクエア新宿 Wework16 階
代表者	代表取締役 CEO 城宝 薫
設立	2014 年 6 月
事業内容	訪日外国人観光客向け食体験予約プラットフォーム「byFood」の運営、飲食・観光事業者向けマーケティング・商品開発コンサルティング

以上