

料理人がお店の味を直伝！おうち時間を楽しく過ごすための新提案

 ×  コラボレーション企画

“CLUB RED”若手料理人による「オンライン料理教室」を販売開始！

株式会社ぐるたびが運営する食と観光の情報・予約サイト「ぐるたび」は、新型コロナウイルス（COVID-19）感染拡大の影響を受けている料理人の支援と、外出を控え在宅時間が長くなったユーザーのおうち時間の充実を目的に、若手料理人から直接指導を受ける「オンライン料理教室」7プランの販売を6月16日（火）より開始します。

オンライン料理教室を提供するのは、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」の歴代受賞者によるクリエイティブ・ラボ「CLUB RED」に所属する若手料理人です。ユーザーは、自宅からパソコンやスマートフォンでグループオンラインに参加。リモート環境で料理人から直接料理指導を受けられるほか、食材付きのプランでは、料理人自らが日本全国から取り寄せた食材が事前に自宅に届き、その土地ならではの食を楽しみながら季節に沿ったメニューを学ぶことができます。

料理人とユーザーの新たなコミュニケーションを構築し、料理人の副収入支援や新規顧客獲得につなげるほか、地域食材を活用することで生産者への還元にもつながり、飲食店の枠を超えた食文化振興に貢献します。

オンライン料理教室を販売する「ぐるたび」では、全国各地の魅力ある体験やアクティビティをユーザーに提案しています。今後は新しい生活様式を取り入れ自宅でも楽しめるプランとして、リモート環境を活用した体験プランを拡充させることで、地域振興に努めて参ります。



▲オンライン料理教室 サイトイメージ
<https://gurutabi.gnavi.co.jp/list/onclubred>



▲申込みページイメージ

オンライン料理教室の流れ

①SP/PCで
ログイン②料理人と参加者の
自己紹介

③調理

④試食/歓談

⑤解散

- ①参加者に送付する「料理教室専用のURL」に、パソコンもしくはスマートフォンでログイン
- ②料理人と参加者の自己紹介
- ③料理人からのナビゲートで調理スタート
- ④完成した料理を試食、感想や質問などの歓談
- ⑤解散

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるたび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

オンライン料理教室概要 ※参考例

■【初回限定価格プラン】三重県産の食材をお届け！ 「伊勢すえよし」主人による本格板前オンライン料理教室

★レッスンメニュー★「おいしい和食の極意とも言えるプロの出汁を使った基本3品」

【初回限定価格プラン】三重県産の食材をお届け！「伊勢すえよし」主人による本格板前オンライン料理教室

日本最大級の老舗料理人コンペティション「RED U-35」に出場した経験を持つ「CLUB RED」所属の老手実力派シェフ「伊勢すえよし」主人が講師によるオンライン料理教室。料理教室にも出陣する料理のプロの味を自宅のキッチンで学べます！厳選した食材の調達・本心を伝えます。ご質問・お答えするものは「おしゃべり専用」の専用チャット機能で受け付けます。【おしゃべり専用】の専用チャット機能で受け付けます。【おしゃべり専用】の専用チャット機能で受け付けます。

予約申込みはこちらから

エリア・施設名	開催期間	平均的な体験時間
東京都 赤坂・六本木 伊勢 すえよし	2020年6月23日（火）	約2時間

料金（基本）	集合時間	予約申込期限
食材付きセット【送料込・本州】（初回） 5,000円（税込）/人 食材なし参加の場合は3,000円 送料別：食材付きセット5,500円、食材なし3,000円	18時スタート	前日の15:00まで ※食材配送ありの場合は5日前の15時

【エリア/店舗名】

東京都 赤坂・六本木/ 伊勢 すえよし

【開催日】

2020年6月23日（火）

【平均的な体験時間】

約2時間

【料金（一人当たり）】

・食材付きセット

（送料込・本州）初回5,000円（税込）

・食材なし 初回2,500円（税込）

※次回以降 内容未定

食材付きセット5,500円（税込）

食材なし3,000円（税込）

【集合時間】

18時スタート

【予約申込期限】

前日の15時まで

※食材配送ありの場合は5日前の15時

【申し込みURL】

https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8648/

■【定員5名】7月は超柔らか棒々鶏をおうちで簡単に！ 福岡「蓮双庭」平賀料理長によるオンライン料理教室

★レッスンメニュー★

【7月】お家で作れる超柔らか棒々鶏と胡瓜と大葉のさっぱりごま油和え

【8月】野菜たっぷりチャイナすき焼き

【9月】フルーツの香り黒酢の酢豚

【定員5名】7月は超柔らか棒々鶏をおうちで簡単に！福岡「蓮双庭」平賀料理長によるオンライン料理教室

日本最大級の老舗料理人コンペティション「RED U-35」に出場した経験を持つ「CLUB RED」所属の老手実力派シェフ「蓮双庭」料理長。平賀料理長によるオンライン料理教室。7月は超柔らか棒々鶏と胡瓜と大葉のさっぱりごま油和え、8月は野菜たっぷりチャイナすき焼き、9月はフルーツの香り黒酢の酢豚をご用意しています。講師は平賀料理長と一緒に試食も楽しみたいと思います。

予約申込みはこちらから

エリア・施設名	開催期間	平均的な体験時間
福岡県 博多・天神・太宰府 蓮双庭	7月11日（土）8月8日（土）9月5日（土）	約2時間

料金（基本）	集合時間	予約申込期限
料金 3,000円（税込）/人	16時スタート	2日前の15:00まで

【エリア/店舗名】

福岡県 博多・天神・太宰府/ 蓮双庭

【開催期間】

2020年7月11日（土）、8月8日（土）、9月5日（土）

【平均的な体験時間】

約2時間

【料金（一人当たり）】

・食材なし 3,000円（税込）

【集合時間】

16時スタート

【予約申込期限】

2日前の15時まで

【申し込みURL】

https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8650/

「CLUB RED」参加予定料理人



赤井 颯治



川嶋 亨



菊池 隆大



倉田 政起



小山 健太郎



高橋 雄一



田中 佑樹



平賀 大輔

※50音順、氏名、所属店舗地域、専門ジャンル、所属店舗名、教室申込URL

赤井 颯治	広島	イノベータティブ	AKAI	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8649/
川嶋 亨	石川	日本料理	一本杉 川嶋	開催時期未定
菊池 隆大	北海道	日本料理	炭火割烹 菊川	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8661/
倉田 政起	東京	日本料理	蕎麦割烹 倉田	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8655/
小山 健太郎	東京	フランス料理	レストランフレンチモンスター	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8662/
高橋 雄一	滋賀	フランス料理	Orpo	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8665/
田中 佑樹	東京	日本料理	伊勢 すえよし	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8648/
平賀 大輔	福岡	中国料理	蓮双庭	https://gurutabi.gnavi.co.jp/p/p_8650/

※今後、参加料理人は随時追加予定です。

■日本国内の食・体験予約サイト「ぐるたび」 (<https://gurutabi.gnavi.co.jp>)

ぐるたびは、“日本の食文化を守り育てる”を企業使命とする株式会社ぐるたびが2010年に開設した観光情報予約サイト。
“おいしい体験を通じて、旅の思い出が輝く”をモットーに、老舗料亭で非日常を感じる食文化体験や、目の前に絶景が広がる特別席でのランチ、家族で楽しめる収穫体験や農業体験など、ひと味違った、おいしいプランをご紹介します。


■日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」 (<https://www.redu35.jp/>)

新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。

歴代の「RED U-35」で、優秀な成績をおさめた料理人約270名と歴代の審査員団23名（2020年4月時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。