



2022年10月3日 貝印株式会社

誕生日や記念日など“特別な日”の一品としても好評 貝印のミールキット付きオンライン料理教室「Chefon（シェフォン）」 2022年10月～2023年3月 レッスンラインナップ発表 洋食・フレンチ・中国料理の有名店シェフが登場

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰、以下「貝印」)は、人気の実力派シェフから好きな時間に好きな場所から学べるミールキット付きオンライン料理教室「Chefon（シェフォン）」において、2022年10月～2023年3月のレッスンにおけるラインナップを新たに発表いたします。

Chefon KAIストア 特設ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/chefon/>
Chefon 公式Instagram：<https://www.instagram.com/chefon.kai/>



Chefonでは毎月「料理上手になるための目標」と「押さえるべき3つのポイント」を、さまざまなジャンルの人気実力派シェフがレッスン動画にて伝授します。レッスン動画は好きな時間・好きな場所から受講できるので、生活スタイルに合わせた受講が可能です。一過性ではなく、家庭で今後の料理に活かせるプロの技術をお届けします。また、レシピに合わせたミールキットがご自宅に届くため、手に入りにくい食材や面倒な買い物、使いきれず無駄にしがちな調味料の心配も不要です。*

Chefonは誕生日や記念日など「特別な日の一皿」としても好評をいただいています。2022年度下期のレッスンでは、クリスマスなど年末年始のイベントやおもてなしにも喜ばれる人気料理をご紹介します。Chefonの利用を通し、お客さまに「いつもと違う料理で自分自身も家族もみんなが楽しめる」という喜び、「私でも作れた!」という達成感、そして料理へのワクワクを感じていただき、生活になくてはならない『食』をもっと楽しく、豊かなものにしたいと考えています。

*ご自身でご用意いただく調味料も一部ございます

Chefon 2022年10月～2023年3月 レッスンラインナップ

2022年10月・11月
ジャンル：洋食



『レストラン サカキ』
榎原大輔シェフ
創業71年目の老舗有名店 4代目
ミシュランガイド東京2015掲載

2022年12月・2023年1月
ジャンル：フレンチ



『ナベノイズム』
渡辺雄一郎シェフ
ミシュランガイド東京2022
4年連続2つ星取得

2023年2月・3月
ジャンル：中国料理



『4000ChineseRestaurant』
菰田欣也シェフ
中国料理世界大会で
日本人初の金賞を受賞

Chefon サービス詳細

サービスの特長

人気実力派シェフから料理が学べる

さまざまなジャンルの人気実力派シェフを講師に迎え、家庭で応用できる、シェフたちの経験に基づいた、調理技術として知っておくと使える「プロの知識」を毎回3つのポイントに絞り、わかりやすく伝授します。
ポイントを3つに絞ることで今回の料理で何を学べたかを毎回認識していただきやすくなります。

動画でのレッスン

リアルな料理教室と違い、事前収録した動画でレッスンを受講いただけますので、スマホやPCを通じて好きな時間に好きな場所から何度でも、ご自身のライフスタイルに合わせ、リラックスした環境でのご受講が可能です。
レシピだけだと伝わりづらい部分も動画なら細かいニュアンスまでご覧いただけます。

ミールキットが自宅に届く

シェフの技やレシピを学んでも、実際に家で作るには準備が大変ですがChefonはご自宅にメニュー食材をお届けするので、すぐに実践が可能。
手に入りにくい食材の手配や買い物の手間が省かれ、またスパイスなど余りがちな調味料の買い足しもなく、グッと作りやすい環境が整い、料理の習得率がぐんと上がります。

- ※基本調味料など一部、ご自宅でご用意いただく食材・調味料あり
- ※食材配送は指定の週末または祝日より選択（配送は国内に限る）

毎月メニューを更新

シェフ自らがおすすめする「メインディッシュ」と「サイドディッシュ」2皿のレシピを毎月ご紹介いたします。



ご利用までの流れ

1.KAIストアにてChefon商品（ミールキット・レシピ）購入

ご希望の宅配日程を候補日よりお選びいただき、ご購入ください。ご注文の基本〆切はご配送の前週日曜日の23:59となります。※数量限定となります

2.メール内のURLから動画を視聴

ご注文後、確認メールを送信させていただきます。メールに記載しているURLにアクセスいただき、当月メニュー動画をご視聴ください。ミールキットが届く前にご視聴いただくことを推奨いたします。

3.食材を受け取る

ご配送指定日にミールキットがご指定場所に届きます。すぐに調理されない場合はお受け取り後、速やかに食材を冷蔵庫へ保管ください。（消費期限内にお召し上がりください）

4.作り方を見ながら料理をつくる

動画やレシピを見ながら調理スタート。調理前に自宅でご用意いただく調味料(食材)・使用調理器具・盛り付け皿を準備しておくとスムーズに作業ができます。