

報道関係各位

おうちで ABC 人気メニューのレッスンが受けられる！

材料セットが自宅に届く『Zoom オンラインレッスン』が登場！

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社 ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役 CEO 横井啓之、以下 ABC）は、ビデオアプリケーション「Zoom」を使用して自宅で ABC のレッスンが体験できるオンラインレッスンサービスを開始しました。

～会員数約 140 万人の料理教室！初のオンラインライブレッスンをスタート～

オンラインレッスンサービスの第 1 弾として、2020 年 7 月 18 日（土）よりパンのレッスンをスタートします。

料理教室の味とサービスをご家庭でも手軽にお楽しみいただくため、材料をご自宅にお届けし、ABC の人気講師が教室同様、楽しく丁寧なレッスンをご提供いたします。

また、画面を通じた対面・参加型のレッスンとなっているため、講師とのコミュニケーションをスムーズに行うことができます。移動のストレスもないため、時間を有効に使うことができる点もメリットです。

～オンライン料理レッスンは日々の暮らしが豊かになる新生活スタイルの 1 つ～

講師の先生や他ユーザーと一緒に会話をしながら料理やパンを学ぶことのできるオンラインレッスンは、日々の手料理とはまた別の楽しみがあります。自由な空間で自由なコミュニケーションをとりながら「わかりやすくおいしい料理を作ることができる」という食生活の充実に加え、「できあがりすぐに家族でシェアできる」ことが最大の魅力です。家族とのコミュニケーションの時間を増やす、そんなきっかけ作りにも貢献していきたいと考えています。



今後は、メニューのバリエーション等を増やし、満足度の高いレッスンを展開できるよう予定しております。

今回の取り組みにあたり、ABC は、「利便性の高いオンラインレッスンを活用することで、ABC 会員以外の方にも ABC の価値をより多くの方々へ伝えて、提供していきたい。また、会員へのサービスの幅を広げ、付加価値の向上につなげたい。」と考えています。

■ Zoom オンラインレッスンの概要 ■

『料理教室の味を自宅でも～ABC キッキングスタジオのオンラインレッスン～』

ABC のブレッド基礎クラスで特に人気のあったメニューをオンライン形式でレッスンします。講師がデモンストレーションをしながら作り方を説明しますので、手元の細かい動きもチェックでき、とてもわかりやすい内容となっています。



・日時：2020年7月18日（土） 11:00 開始

・所要時間：約 2 時間半

・定員：8 名

・講師：房前敦子先生

・メニュー：「クアトロツイスト」（過去の「ブレッド基礎クラス」で人気だったメニューです）

～2 種のナッツを混ぜ込みした生地、2 種のチーズを巻き込んでカリッと焼き上げます。

具材の混ぜ込み方やめん棒の当て方、二つ編みの方法なども学べます～

・出来上がり個数：4 個

・販売金額：通常価格 3,850 円→7・8 月限定お試し価格 3,350 円

・購入方法：ABC Cooking MARKET にて購入可 <http://market.abc-cooking.jp/>

【お届け内容】イラストレシピ・参加ガイド・計量済み材料 1 回分（アーモンド・カシューナッツ・インスタントドライイースト・薄力粉・強力粉・上白糖・塩）

【ご自宅でご用意いただく材料】水・バター（食塩不使用）・カマンベールチーズ・クリームチーズ・塩・黒こしょう

【ご自宅でご用意いただく道具】オーブン・ボウル（大・小各 1 個）・へら・計量カップ・スケッパー・包丁・まな板・めん棒・スケール・茶こし・ラップ・ぬれ布巾・クッキングシート・こね台（こねられるスペースがあれば無くても可）

* 材料セットは常温食材限定となるため、ご自宅でご用意いただく道具や一部材料がございます。「ご自宅でご用意いただく材料・道具」を予めご確認ください。

* 講師 Profile *

房前敦子

2008 年～2019 年 ABC インストラクターとしてイオンモール千葉ニュータウンスタジオで勤務。

2010 年より ABC Cooking Market 手作りキットメニュー開発を担当。ほか、ABC グラウンドのセミナーやワークショップで活躍中。

▼料理・スイーツ オンラインレッスンラインナップ詳細▼

手打ちタリアリーニのトリフ風味クリームソース

タリアリーニ（幅 2～3 mmの平打ちパスタ）を生地から作っていきます。
太めの麺に濃厚なトリフソースがからんで 1 度食べるとやみつきに。
自宅で外食気分が味わえます。



・レッスン開始日：2020 年 7 月 23 日（木）～

・所要時間：約 2 時間

・販売金額：通常価格 4,950 円→7・8 月限定お試し価格 4,450 円

・購入方法：ABC Cooking MARKET にて購入可 <http://market.abc-cooking.jp/>

ミルクティーシフォン～キャラメルクリーム～

生地にはロイヤルミルクティーを使用した香り豊かなシフォンケーキです。

手作りのほろ苦いキャラメルクリームが紅茶の風味を引き立てます。

シフォンケーキの作り方・メレンゲの泡立て方やキャラメルクリームの作り方などが学べます。



・レッスン開始日：2020 年 7 月 24 日（金）～

・所要時間：約 2.5 時間

・販売金額：通常価格 4,400 円→7・8 月限定お試し価格 3,900 円

・購入方法：ABC Cooking MARKET にて購入可 <http://market.abc-cooking.jp/>

【ABC クッキングスタジオについて】

ABC クッキングスタジオは、国内に 125 スタジオ、海外に 38 スタジオを展開し、国内・海外会員約 145 万人を誇る世界最大級の料理教室(2020 年 2 月時点)。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 38 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための食のスクール「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

会社概要

- 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役 CEO：横井 啓之（よこい ひろゆき）
- 設立：1987 年 4 月
- 資本金：1,000 万円
- 従業員数：4,038 名 (2020 年 1 月末時点)
- 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
- 事業内容：ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本リリースに関する報道ご関係者からのお問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報：笠井、加藤

Email : koho@abc-cooking.co.jp

TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414