

**国際的企業価値の向上を目的に、
アジア・パシフィック・イニシアティブ・フォーラム参加者に日本の“食”体験レッスンを開催
～グローバル企業への第1歩へ～**

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、2019年12月6日(金)～8日(日)に神奈川県横浜市で開催された国際会議アジア・パシフィック・イニシアティブ・フォーラム(以下APIF)の参加者に対して、ABC横浜ランドマーククッキングスタジオで、日本の“食”体験レッスンを開催しました。本イベントは、ABCの国際的企業価値の向上を目的にAPIFの参加者を対象に実施し、アジア諸国を中心とした29名の参加者が巻き寿司やだし巻き卵作りを体験しました。



レッスンの様子



調理中の様子

ABCでは、2019年より、国内外での事業を統一し、グローバル企業として食生活の大切さや手作りの大切さを世界中に発信する取り組みを強化しています。そのひとつとして、日本とアジア諸国のビジネスリーダーが集い、20～30年後のアジアの未来像を描き、新たなイノベーション・エコシステムを作り出す完全招待制のフォーラムであるAPIFに協賛しています。日本で初開催となった今回、ABCのレッスンを体験し事業内容を知っていただくイベントを企画。アジアの次世代を担うイノベーターに、「巻き寿司」と「だし巻き卵」のレッスンを行いました。

当日の様子



レッスンでは「巻き寿司」と「だし巻き卵」を作りました。巻き寿司もだし巻き卵も初めて作る方が大半で、卵焼き器や簀巻きなど、使用する器具にも興味津々。先生に教わりながら、寿司酢をごはんにご混ぜてうちわであおぎ、卵焼きやカニカマ、きゅうりを入れて、簀巻きで巻きました。だし巻き卵は4人で1本、協力して作りました。巻き寿司やだし巻き卵を切るときには歓声が上がりました。作った料理は、みんなで試食。サイドメニューの筑前煮とみそ汁も大人気でした。お土産には掛川茶のABCオリジナルティバックをお持ち帰りいただきました。ABCの取り組みや、手作りの楽しさを知っていただきながら日本食を体験していただく、良い交流の場となりました。

参加した方の感想

- ・本当に楽しかった！！
- ・一緒に料理を作りながら交流することができて良かった。

ABC クッキングスタジオとは・・・

ABC クッキングスタジオは、国内に 126 スタジオ、海外に 38 スタジオを展開し、国内・海外会員約 141 万人を誇る世界最大級の料理教室（2019 年 10 月現在）。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」、55 歳以上の大人にむけた「OTONA ABC Cooking Studio」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 (2019 年 10 月現在)
- 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

本レポートに関する問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報 : 笠井・大神田・加藤

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号

Email : koho@abc-cooking.co.jp TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414