

with コロナ時代の“新しい生活様式,, に対応！

ABC Cooking Studio の「オンラインスタジオ」がグランドオープン

国内外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、ABC クッキングスタジオに通う生徒へ、コロナ禍におけるライフスタイルの変化を調査するため、アンケートを実施しました。



■ Topic 1 緊急事態宣言前後で、自宅で料理をする頻度が増えた方は半数以上！

Q.緊急事態宣言解除前後で、自宅で料理をする頻度に変化はありましたか？

頻度が増えた 54.0% / 変わらない 38.1% / 頻度が減った 7.9%

■ Topic 2 約 8 割の方が外出機会が減り、その時間を料理（パン・ケーキ作り）に使っている傾向

Q.外出機会が減り、その時間はなにをして過ごしていますか？

料理 48.7% / パン作り 42.0% / 動画配信サービスの利用 39.5% / ケーキ作り 26.1%
 スマホゲーム 24.4% / 読書 23.5% / 運動 19.3% / スキルアップのための勉強 16.8% /
 その他 14.3% / 手芸 8.4% / 家庭菜園 8.4% / テレビゲーム /4.2% / DIY 2.5%)

■ Topic 3 約 7 割の方が 1 日に 1 回以上は自宅で料理を作るようになった！

Q.緊急事態宣言解除後、自宅で料理をする頻度は？

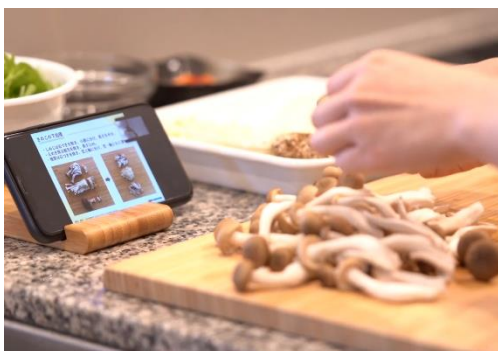
毎日 3 食作る 29.4% / 1 日に 1 回程 39.7% / 3 日に 1 回程 17.5% / 週に 1 回程 8.7%
 2～3 週間に 1 回程 1.6% / 1 カ月～半年に 1 回程 3.2%

■ Topic 4 メニューの変化としては、新しいメニューに挑戦する方がトップ！次いでパンやケーキを作る方も！

Q.緊急事態宣言中と解除後で、作るメニューに変化はありましたか？

ABC で習ったメニューを復習する機会が増えた 46.8% / 新しいメニューに挑戦するようになった 46.0% /
 パンを自宅で作るようになった 37.3% / より手軽なメニューを作るようになった 27.0% /
 こだわったメニューに挑戦した 26.2% / ケーキを作る頻度が増えた 18.3% /
 変化なし 11.1% / その他 0.8%

このような自宅での料理需要増の背景を受け、また、コロナ後のニーズの更なる多様化を想定し、国内外に料理教室を展開するABC Cooking Studioは外出せずに料理・パン・ケーキのレッスンが受けられるオンラインスタジオをグランドオープンすることとなりました。2020年11月1日より、リアルとオンラインどちらも選べる新たなスタイルをお客様へ提供します。



—ニューノーマルな世の中に向けて ABC の新たな取り組み—

コロナ禍の影響で世界が変化した今、自宅で過ごす時間が増え、料理への関心が高まっています。

ABCはおうち時間を通じて食の大切さに目を向け、どんな環境下においても手作りを楽しんでいただきたいという想いから、『全国のスタジオとオンラインスタジオの両方に通うことができる』サービスを提供します。

—三密回避！ABCの「オンラインスタジオ」の魅力って—

コロナ禍においてなかなか外出しづらい中、家族や友人と一緒に楽しめて自分磨きにもなる、ABCの「オンラインスタジオ」の魅力をご紹介します。

■ 日本中を旅する気分で！全国の「先生とレッスン」をおうちにお届け

全国のインストラクターがレッスンを開講！時には方言が飛び出したり、遠方の友達と参加したり、料理を通して旅行気分が味わえます。自宅にいながら、日本中の先生を指名できます。

■ より自由に気軽に！パーソナルなご要望にもお応えします！

好きな材料への変更や、冷蔵庫ストックでも代用ができ、食品ロス削減にも繋がります。また、メニュー毎に好きな人数分作ることも可能。材料や道具など、ご自宅の環境に合わせてアドバイスします。

■ 友達や家族と一緒に参加できるから楽しさ倍増！

一緒に作って一緒に食べることで、大切な人との時間をより豊かに過ごすことができます。

また、特別な日のおもてなしや、誕生日・バレンタインなどのイベント時、自宅で料理デート etc. さまざまなシーンで活用できるのも魅力のひとつです。

ースタジオと同じ料理・パン・ケーキのメニューを展開！ー

「オンラインスタジオ」のメニューの一例をご紹介します。

スタジオと同様に、料理・パン・ケーキの3種コースのメニューが受講できます。

COOKING ~11月~



みんなで作るから楽しい！
お腹も心も大満足

【11月限定】メニュー
アレンジみそしょうが焼き／デリ風サラダ／
きのこの豆乳みそ汁

コロナ禍で自宅で料理を作る方が増えていますが、自分で作る料理の味に飽きてしまったり、バリエーションがなくなってしまう…そんなときはオンラインレッスンで気分転換！友達や家族、お子様とも一緒に参加できるので、休日やイベント時などに活用するのもおすすめです。

BREAD ~11月~



基礎クラスの全メニューから
好きなメニューをセレクトできる！

【11・12月限定】メニュー
カマンベールとミートソースのシカゴピザ

スタジオで開講しているブレッド基礎クラスの全メニュー(15メニュー)の中から好きなブレッドを選べるのがうれしい！焼き立てを家族にふるまったり、プレゼントにしたりと、幅広い世代の方に喜んでいただけます。無添加なのでお子様の朝食にもぴったり！

CAKE ~11月~



お店みたいな“映えスイーツ”が
おうちで作れるチャンス！

【11月限定メニュー】
キャラメルバナナパウンド&塩キャラメルプリン

ホテルやカフェで季節限定のスイーツを見ると思わずオーダーしてしまう…なんて方も多いのでは？
ケーキコースの豪華なスイーツたちは写真を撮ってコレクションしたくなるほどの華やかさ！もちろん味も感動モノです。
クリスマスやバレンタイン、手土産なんかにも大活躍！
「これが手作り!？」と話がはずむこと間違いなしです。

【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 119 スタジオ、海外に 38 スタジオを展開し、国内・海外会員約 149 万人を誇る世界最大級の料理教室（2020 年 10 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、中谷

Email：koho@abc-cooking.co.jp

TEL：03-5220-2566 FAX：03-5220-2414