

「外国人向け和食料理教室」を世界に展開するスクール&FCグローバルビジネス

わしょクック株式会社



外国人向け料理教室

個人から団体レッスン・
地方開催など、お客様ニーズに
臨機応援に対応



海外レッスン・イベント

タンザニアでの
レッスン



**認定講師
養成スクール**

外国人に和食を
教える事のできる
認定講師の
養成スクールを運営

世界に広げる 和食教室



企業研修

和食作りを通じて
社員同士の親睦を深め、
チームワークや
コミュニケーションの
重要性を学ぶ
企業様向けの研修

**フランチャイズ
事業による
全国・世界展開**

全国に
23フランチャイズ
開校



地方創生

全国のFCと地方自治体、観光局などと連動し、
地産地消とインバウンド観光ビジネスの
発展に貢献する



経営理念・目標

わしょクックは「日本の和食・食文化」を多くの外国人に伝え、国際間の人々の交流と相互理解を促進し、世界文化の向上に寄与します。又日本の和食・家庭料理を教える事のできる認定講師の育成とフランチャイズを全国・世界に展開し、日本のグローバル化を支援していきます。

事業概要

①市場特性とターゲット

訪日外国人のニーズは（モノ）から（コト）消費へと広がりを見せている。観光スポットを訪れるだけではなく、日本人の生活を体感したいという要望へとシフトしている。そんなニーズを満たす事ができる体験のひとつが和食料理と考える。和食が世界無形文化遺産に登録されたことも後押しし、外国人向け和食体験のニーズが拡大している。中でも懐石料理など肩ひじを張ったものではなくリアルな日本の家庭の味を体験できる料理教室が注目されている。また、地方に向かっている訪日外国人体験したいことは「温泉」「自然」に合わせて「郷土料理体験」の意向が高い。わしょクックでは地方にも広がる訪日外国人ニーズを鑑み地方でのFC事業を拡大していく。

②製品・サービスの概要

「外国人向け和食料理教室」を経営。一般の家庭で食されている「和食」を1皿20分で作れる内容である。その和食教室を世界に広げ多くの外国人に日本文化を伝えるために、「認定講師養成スクール」を運営し多くの講師を輩出。さらにフランチャイズチェーン展開によって、世界に和食料理教室を展開するグローバルビジネス。

③独自性・独創性・特長

- 1) 「外国人向け料理教室」と「認定講師養成スクール」両方を運営。
⇒個人から団体レッスン・地方開催など、お客様ニーズに臨機応援に対応が可能。
- 2) 日本の家庭料理を外国人に英語でレッスンする老舗教室として浸透。
- 3) 1皿20分でできる家庭料理を提案。
⇒より再現性の高いレシピにより、和食の浸透・拡散を助成。高得点のレビューを獲得。
- 4) 国内外の数々のメディア（TV・新聞・雑誌・WEB等）の取材実績。
- 5) 全国23支部でわしょクックを開校。FCシステムの強化によって世界に展開。

今後の課題と対策

- 1) FC化、講師拡大に伴う教室のクオリティの確保。
クレーム対策Googleフォームを活用しお客様にアンケートを実施。常にお客様の声を吸い上げクレームの出ないよう最善の対策を取る。
- 2) 現在全国から認定講師養成スクールへの問い合わせがあるが、距離・時間的に受講が困難の方が増加している。今後FCを全国に増やしていくため認定講師養成スクールの講座の一部を動画による通信教育にする。

わしょクック株式会社

代表取締役社長 富永 紀子

<http://washocook.jp/ja/>

e-mail Noriko.tominaga@washocook.com

〒252-0318 相模原市南区上鶴間本町4-2-22