



海外個人宅直送ギフトの ココロケアパッケージに ついて

DISCOVER THE POSSIBILITIES OF PURE
JAPANESE FLAVORS

共同創業者:
杉山 亜希
リリアン ローラット



ココロケア パッケージとは？

Kokoro Care Packages（ココロケアパッケージ）は、海外に日本食ギフトを定期配送するサービス（サブスクリプションボックス）です。

日本全国の食品を、成分や使い方、生産者のストーリーについて英語の説明書や記事をつけて、毎月・四半期毎に、海外へ発送しています。世界35カ国以上のお客様のご自宅に、毎月直接商品をお届けします。

商品：定期購読・コレクション

1. 定期購読（月）

- 毎月発送
- 毎月異なる5－7つの商品
- USD \$55

2. 定期購読（四半期）

- 四半期毎の発送（3月、6月、9月、12月）
- 毎回異なる7－9の商品
- 地方の名産品・ギフト1点
- USD \$95

3. コレクション

- 調味料6点セット：醤油・塩こうじ・出汁パウダー・純米酢・七味唐辛子・ゆず味噌
- USD\$65
- 麺・お菓子・お茶など、種類を順次追加

※原材料、栄養情報、レシピ、ストーリーなどが書かれた英語冊子をすべての箱に封入

会社概要、メンバー

日本法人

社名	Kokoro Care Packages 合同会社
本社	本社（書類・サンプルはこちら）： 113-0033 東京都文京区本郷1-28-36-503 Kokoro Care Packages合同会社 倉庫（商品はこちら）： 272-0127 千葉県市川市塩浜2-30 株式会社コーリング内 ココロケア パッケージ用
代表者	杉山亜希
設立	2019年7月
連絡先	aki.sugiyama@kokorocares.com

米国法人

社名	Kokoro Care Packages, LLC
本社	11972 Kiowa Ave #202, Los Angeles California USA 90049
代表者	リリアン・ローラット
設立	2018年12月
連絡先	lillian@kokorocares.com



<概要>

ココロケアパッケージは、2018年12月にサービスを開始しました。2名共、ニューヨーク、東京という金融の中心地で外資金融の市場部門などで約10年勤務後、当事業を創業。

カナダ人のリリアンは、北米のハイエンドな層に対して日本食の潜在的な需要や価値を理解しており、カスタマーサポート、マーケティングを主に担当しています。

杉山は、商品の選定・調達・輸送を主に担当し、国内の企業や個人との提携を進めています。



当社のサービス特徴・強み

取り扱い商品

- 地方の特産品・6次化商品などストーリー性の高い商品
- 生産者から直接購入、地方の農家・生産者の販路拡大を支援
- 化学調味料無添加・自然派な商品
- 豊富なバラエティ：主食（米、麺など）、おかず、スパイス、ソース、スープ、お茶、スナック、お菓子、など
- 完全英語対応：原材料・レシピ・使い方の冊子を封入（アレルギーがある方も安心）

ココロケアの強み

- 業界唯一：地方のこだわり品×定期購読×海外
- 定期購読という形で、日本食ファンのネットワークを海外へ構築し、ゆくゆくは食体験や食哲学なども伝える
- 輸出に伴うノウハウ不要・国内卸で将来的な輸出の前のテストマーケティングとしても利用可能

コロナで打撃を受けるインバウンド業界をアウトバウンドでサポート！

"Travel with your taste buds" - 味覚で日本を旅する

インバウンド減少により打撃を受ける地方経済へ貢献。
各地域の食文化や観光地を紹介しながら、家にいながら旅行気分を味わう体験の提供。

2020年の特集予定（順次追加）：

- 6月：東北（ロンリープラネットで訪れるべき地域トップ3にランクイン）
- 7月：沖縄（去年の人気ボックスの1つ）
- 9月：九州
- 11月：神奈川

様々なテーマの単発購入コレクションボックスの拡充

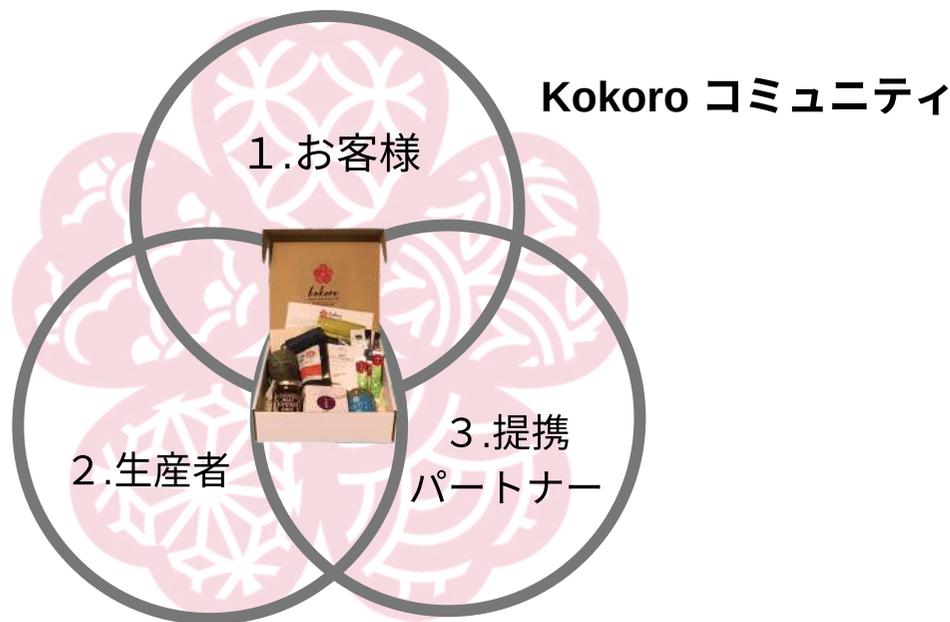
外国人向け料理教室などの開催減少→いつでも購入できるセット種類を拡充し、オンラインコンテンツと連携してアフィリエイト販売

- 調味料セット
- 麺セット：日本のユニークな麺セット
- お茶&お菓子
- お寿司作成・キャラ弁キット
- 地域のお菓子キット
- プレミアムボックス

私達のミッション

日本食を通じて、海外のお客様がより豊かな食卓を作る手助けをします。

1. 食品とともに、作り手の想い・食哲学などのストーリーを深堀することで、より近い関係性を持つコミュニティを作ります。
2. 提携パートナーとの相乗効果で、コミュニティ全体に従来より豊かな食経験を提供します。
3. 海外への販路拡大や商品の付加価値の向上を通じて、日本の地域経済・文化の維持・活性化へに貢献します。



Kokoro コミュニティ：お客様

1. お客様：

顧客層：

- ・海外在住、外国籍のお客様（98%）
- ・6割が女性、30-40代、子供がいるファミリー層、シングルで旅行や食事に支出を惜しまない層

発送国：

85%が米国またはカナダ。1割はヨーロッパとオセアニア、アジアの英語圏

様々な国の人々が、皆様々な方法にアレンジして食べてくれています！ →



ユーザー様の投稿



urkolucas

お客様の声（一部）

“ココロケアのボックスは、終わりなき冒険のような体験です。ボックスが届くたび、毎回たくさんの驚き、興奮、そして挑戦の機会をもらいます。生産者の方々が丁寧に作った商品を受け取れることを、特権だと感じます”（スイス、男性、30代）

“ココロケアのサービスにとっても感謝しています。妻がサービスのファンなのですが、コロナで外出ができない中、このパッケージのおかげで、味覚で旅をしているような気持ちになれます。”（アメリカ、40代、男性）

“何年も日本食のファンですが、ヨーロッパや米国で手に入る食材は限られています。自宅に毎月届き、献立を考え、ディナーを食べながら、商品についてのパンフレットを読んでその背景を知ることがとても楽しい時間です。”（ノルウェー、女性、30代）

“ココロケアのおかげで、幼いころの祖父母のご飯を思い出します。あの頃は日本語を話さず、名前がわからなかった食べ物を思い出し、懐かしい気持ちがあふれます。（カナダ、女性）

“ココロケアを受け取る時、いつもクリスマスのような気分になります。長くお客さんでいれることを楽しみにしています。お気に入りの商品がペロッとなくなってしまった時、泣きそうになりました。”（カナダ、女性、50代）

“アメリカに長年、親と住んでいます。Kokoro Care Packageを心待ちにしています。アメリカではなかなか入手できない日本の伝統ある食物や地域特有の物産などに、このような形で触れられることを嬉しく思います。母も豊富な品揃えや季節感があるセレクションに感動です。Kokoro Care Package、ありがとう！（米国、40代、女性）

“毎月ココロケアが届く日は特別な日です！ボックスの中身はよく考えられていて、子供たちと一緒に中身を見るのをとても楽しみにしています。ストーリー性のある商品、日本文化に関係しているもの、健康志向のもの、特別なものばかりです。お気に入りには、麵全般、有機の梅干し、藍のお茶、ゆず味噌、ツナ味噌、月桃茶、ちんすこう、おこめジャム、、、数えきれません！（カナダ、40代、女性）

“日本と米国のハーフですが、私にとってココロケアは、米国で手に入らない商品が手に入る、というだけではありません。国外に住んでいて、なかなか見ることができない日本の面を学ぶ機会を提供してくれます！顧客だけでなく、農家や生産者側もケアしているところが気に入っている理由の一つです。（米国、20代、女性）

Kokoro コミュニティ：生産者

2. 生産者：

紹介した生産者数：約75社、約130商品、30都道府県（2020年4月時点）

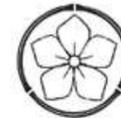


3. 提携パートナー

- ・日米文化会館
- ・米国各地の日米協会
- ・海外向けフードブロガー・インフルエンサー
- ・訪日外国人向け料理教室（国内・海外）
- ・北米在住のシェフ・パティシエ・レストランへの商品販売
- ・米国・カナダ向け日本茶販売専門店
- ・JETプログラム（日本への英語教育・国際交流）
- ・訪日外国人向け体験サイト・宿泊サイト

提携内容

- ・オンラインキャンペーン
- ・レシピ開発
- ・記事・動画の配信などコンテンツ作成
- ・各団体主催イベント・展示会での講演
- ・オンライン・オフラインイベントの開催・開催協力



NOURISH CO.



ストーリーテリング

双方のストーリーを深堀することで、生産者と消費者の相互理解を促す。
海外ではストーリーを伝えることで商品価値やブランドを高めている→日本食の分野でもストーリーを与えることで付加価値を高められる。

生産者

PRODUCER SPOTLIGHT: Penguin Shokudo - Blending Cultures and Local Island Flavors



- ・生産者の生い立ち・開業背景、商品がどのようにして生まれたか
- ・作る時のこだわり
- ・おススメの食べ方
- ・食が生まれた地域性や文化的背景

消費者

COMMUNITY SPOTLIGHT: Stylish and Scrumptious: Lilly Lampe - Brooklyn Fashion Designer Takes The Stage With A Japanese Punch Cake



- ・どの商品を、誰と、どのように、楽しんでいるのか、どう商品を使っているのか
- ・商品の感想
- ・日本食に対する想い

ネットでの紹介（例）

レシピブログ
イタリア
(Daidokoro Labo)
米国

Daidokoro Labo

October 14, 2019

Onigiri with Yuzu Miso



Seen as a healthy snack, or a plus to our lunch, the onigiri is undoubtedly one of the elements that animate Japanese gastronomy.

Less famous than sushi, it represents that category of "Comfort Food" with the small and



Natto Salad
Makes: 4 servings
Total prep time: 20 minutes

- Ingredients:**
- 1 head butter lettuce, rinsed and hand-torn
 - 1 Fuji apple, peeled, cubed and soaked in salt water
 - 1 avocado, cubed
 - 1 pint cherry tomatoes sliced in half
 - 1 green onion, thinly sliced
 - 1/4 cups dried natto, crushed

For the dressing:

(Nourishing.Co)

Cooking with
Yoshiko@オーストラリア→



and corn flakes, a peanut butter with warm so strong cream community suggest by offering them the fresh foods from their land. This hand-made delectable spread has the natural sweetness of brown rice with no added sugar or sweeteners. Kinako (ground soybean flour) and a pinch of salt are added to give this jam a Japanese peanut butter-like taste. Once you taste it you'll understand why it's the most popular of the brown rice jam favors.

PRODUCER SPOTLIGHT



Miki! Gyoko and Aki, the couple blending cultures and local tropical ingredients from Ishigaki Island in Okinawa (including many grown in their own backyard) to create a spicy and flavorful Gourmet Chili Oil that is so popular with locals as it was with our community. (LIFE)

← ↑ 弊社ウェブサイト、ニュースレターでの生産者様の紹介記事

No recipes:
Marc
Matsumoto →



KOKORO CARE PACKAGES: REVIEW

by Diana Chan April 16, 2019 product



JUNE
04 - 04 FLAMENCO, TANGO & WINE

PRODUCER SPOTLIGHT: Pengu Shokudo - Blending Cultures and Local Island Flavors



kokorocares - フォロー中 Japan

kokorocares GOYA CHIPS

Goya, also known as bitter melon, is a staple in the Okinawan diet and can be found in many island dishes.

It looks like a spiny cucumber-shaped gourd and true to its name, is extremely bitter when eaten raw, but loses some of this bitterness when...

jeanofthetjungleさん、他42人さんが「いいね！」しました

コメントを追加...

← ↑ 弊社orお客様からのインスタグラム投稿

カナダ、バンクーバーのフードブロガー様のレビュー記事→





参考：過去の商品例



メディア特集

海外ウェブメディア・新聞・TV、日本の外国人向けメディア様を中心に、
弊社のサービス・取り組みについて特集していただきました。



MATCHA



RAFU SHIMPO

THE BIG ROOT



COOL HUNTING



RYU TOKYO



JAPAN Forward



JAPANTODAY



outdoor japan

