Home Cooking Japan

法人向け チームビルディング

＝チームの輪

作る！

食べる！

社内の結束力を高めたい方へ

みんなで作って、食べて、もっと仲良く！

お料理ファシリテーション

料理初心者もOK

世界7ジャンルの課題料理

最大100名まで

2時間・片付けまで

ご相談・お問い合わせ TEL 03-5358-9350 homecooking-japan.com

お料理ファシリテーションとは？

ファシリテーションとは、相互理解を深めることで社内の人間関係を良くしたり、創造性が生まれやすい環境をつくったりする活動のこと。お料理ファシリテーションでは、**「つくる」×「食べる」＝「チームの輪」**をテーマに、本格的なキッチンスタジオで、チームで世界各国の課題料理に**制限時間内**に挑戦します。
専属の料理講師がサポートするので、料理初心者でも安心。料理を「習う」教室ではなく、**みんなで協力してつくり、一緒に食べること**が目的です。

導入効果

- 交流が深まる
- チームワーク向上
- 会話が自然に増える
- 気分転換・リフレッシュ
- 集中力アップ
- 社内満足度の向上

こんな時に

- 歓送迎会
- 親睦会
- 忘年会・新年会
- 社内交流会
- 部署間交流
- 研修
- チームビルディング
- 内定者懇親会
- 周年・納会
- 定例飲み会の代わりに

当日の流れ （約2時間）

1 受付・準備
キッチンスタジオで受付。エプロンを着けて手洗いをします。

2 ファシリテーターから説明
注意事項と当日の流れをご説明します。

3 チーム分けと課題料理の発表
チームで自己紹介。レシピを見ながら作戦会議をします。

4 調理スタート
お決まりの合言葉で開始！約50分で完成を目指します。

5 食事・歓談タイム
完成した料理をみんなで味わいます。

6 片付け
片付けも大切な共同作業のひとつです。

7 振り返り・ごちそうさま
チームごとに感想を発表します。

8 解散
おつかれさまでした！

専属の料理講師がサポート！
料理初心者ばかりのチームでも大丈夫。
片付けまでみんなで行うのも、大切な共同作業です。

課題料理

世界7ジャンル × 各5品

ジャンル	課題料理 1	課題料理 2	課題料理 3	課題料理 4	課題料理 5
日本料理	ホックリ大根の 鶏みそのせ	なすとかぼちゃの 揚げ浸し	さつまいもと豚の はちみつレモン風	鶏の煮物 すき焼き風	桜色の彩り 巻き寿司
韓国料理	チョレギサラダ 手作りドレッシング	チーズチヂミ 韓国風お好み焼き	チャプチェ 甘辛春雨炒め	プルコギポーク キムチ炒め	キンパ 韓国風巻き寿司
中華料理	チャイニーズ チキンサラダ 南カリフォルニア風	鶏と白菜の うま煮あんかけ	手作り 旨辛麻婆豆腐	空芯菜風 ガーリック炒め	あんかけ チャーハン担々風
イタリアン	季節野菜の彩り ラタトゥイユ	バーニャカウダ風 煮込みサラダ	鶏のソテー カチャトーラ風	ペンネ アッラ アマトリチャーナ	きのこ香る オイルベース リゾット
フレンチ	鶏のムニエル ～レモンバター ソース～	サラダリヨネーズ ～リヨン風 具沢山サラダ～	ツナのリエット ～ツナと野菜の 煮込みペースト～	チーズスクランブル エッグ～リヨネーズ ソース～	アッシュ パルマンティエ ～ミート ソース風～
スペイン料理	ほうれん草の トルティージャ ～スパニッシュ オムレツ～	ガスパチョ ～スペイン風 飲むサラダ～	トマトときのこの ソテー アヒージョ風	鶏のソテー バレンシア風 オレンジソース	エビとトマトの フライパン パエリア
タイ・ベトナム	ソムタム風 ピリ辛サラダ	海鮮風チーズ 生春巻き ～キャンディ 仕立て～	ガイヤーン ～タイ風漬けダレ 鶏のソテー～	旨辛ガパオライス 卵のせ	フォー トムヤムクン風

※課題料理は一例です。シーズンによって変更になる場合があります。

※写真はイメージです。

料金プラン

全プラン共通：2時間／ソフトドリンク（ウーロン茶）飲み放題付き　※料金は1名あたり・税別

スタンダード	2カ国 人気No.1	3カ国
料理初心者が多いときに	最も多く選ばれています	周年・納会など特別な日に
¥8,980	¥10,000	¥12,000
1カ国 5品	2カ国 10品	3カ国 15品

ご利用条件

最低保証金額	150,000円（税別）
最大人数	100名 ※100名以上は事前にご相談ください

オプション （税別）

延長	1時間ごとに 1,000円／人
飲食物持ち込み	800円／人
エプロン	500円／枚
破損	グラス・食器類 1,500円／個

会場

新宿御苑スタジオ
〒160-0004 東京都新宿区四谷4-25-13
新宿御苑前駅から徒歩6分
ガーデンキッチン付きの路面店舗（最大30名）

人数に応じて、新宿の自社キッチンまたは東京全域の提携キッチンスタジオで開催します。空き状況により異なるため、まずはご相談ください。

料理監修

白井有沙 先生（料理研究家）
千葉佳代子 先生（フードコーディネーター）
横島砂妃 先生（パティシエ）

導入実績（一部）

アトラディウス信用保険会社
三井住友カード株式会社
森永乳業株式会社
資生堂労働組合
Dropbox Japan株式会社
積水化学工業株式会社

ご予約・お見積り・資料請求はお気軽に！

TEL 03-5358-9350

WEB：homecooking-japan.com　Instagram：@homecookingjapan

法人お問い合わせ