

クリエイティブ・クッキング

チームビルディングWS

ご紹介資料

株式会社コークッキング

会社概要

商号 株式会社コークッキング

本店所在地 東京都港区南麻布3-3-1 麻布セントラルポイントビル3階

設立 2015年12月1日

資本金 122,500,000円（資本準備金含む）

役員	代表取締役	川越一磨
	取締役	伊作太一
	取締役	篠田沙織
	取締役	戸田達明
	取締役	田中淳一

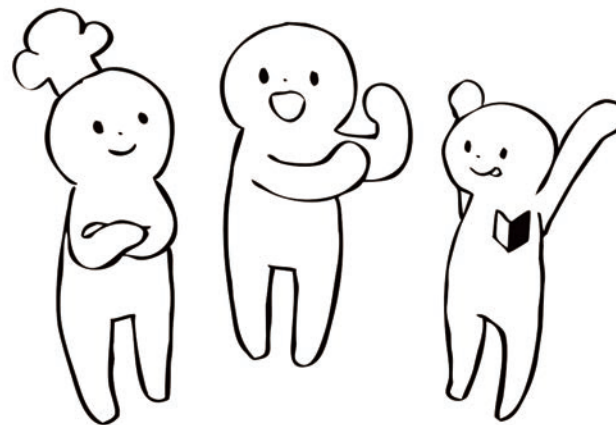
外部株主 Social Entrepreneur2投資事業有限責任組合
伊藤忠テクノソリューションズ株式会社
SFCフォーラム投資事業有限責任組合
他4者



クリエイティブ・コークキングとは

コークッキング

 CoCooking = Collaborative + Cooking



**誰でも参加できる「クリエイティブな協働料理」
を通したチームビルディング**

料理の腕前にかかわらず参加できる「非日常」なクッキングを通して、
創造的思考とチームワークを楽しむイベントです。

ワークショップイメージ

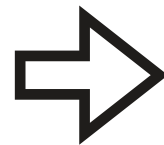


下記流れを基本に、様々な形のクッキング・イベントを
オーダーメイドで企画・運営いたします

イベントの流れ

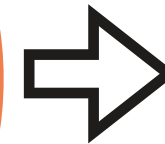
①メニュー立案 ワークショップ

ワークショップ形式で、
つくる料理を創造的に計
画します！



② CoCooking!

できあがったメニューのコ
ンセプトを元に、実際に
チームで料理します！



③ みんなで食事

完成した料理を食しながら、WS中に得た発見につ
いて振り返ります。

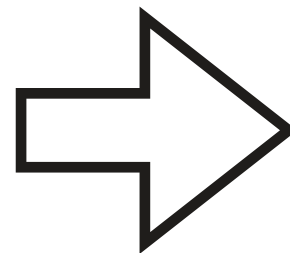
※料理経験のない方でも安心して参加できる設計となっています。

組織文化を料理で表す

組織の「文化」や「らしさ」を言語化し、それを「料理」で表現するクリエイティブ・ワークショップです。



COMPANY B



過去事例



▶ A社様の部署で行った社内イベント。チームに別れて「Most Creative」な餃子を競った。

◀ C社様で行ったワークショップ例。2050年の自社のあり方をワークショップで考え餃子で表現。



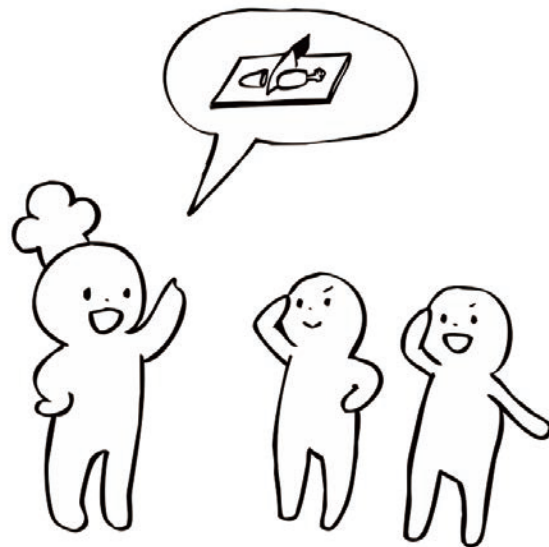
▼ N社様で行なったチームビルディングクッキング。次チームの問題と改善方法について考え理想のチームを餃子で表現。



▼ 英語でのワークショップ開催も対応可能です。



キッチン・キャプテン



【料理教室講師 + ワークショップ・ファシリテーター】

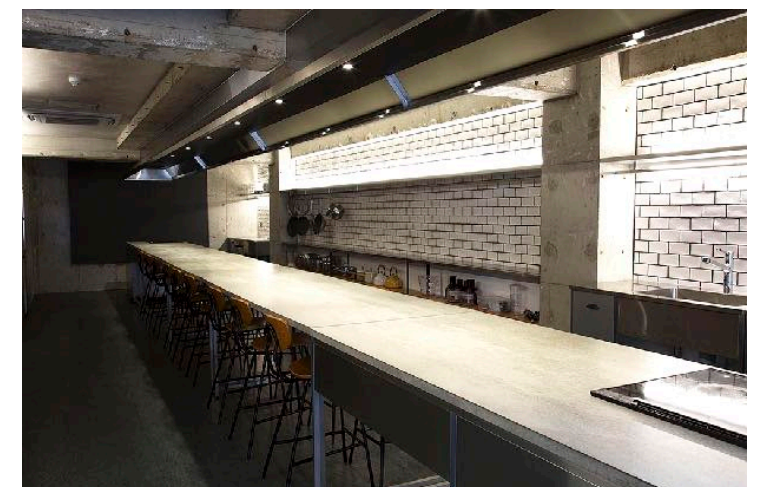
初心者の料理サポートや味付け・調理方法の相談に適宜のりながらも、ただ手順通り教えるのではなく、料理をより創造的な方向性へと導くアイデア・ジェネレーターとしての役割も果たします。

会場について



- ▶ ~15名程度迄なら弊社事務所のクッキング・スペースを追加料金なしで使用可能です。
- ▶ それ以上の人数の場合やは規模に合わせたレンタルスペースを利用します。
- ▶ スペース利用料は実費精算となります
- ▶ 15名様以下の場合でも、ご指定の外部会場で開催が可能です。
- ▶ 御社で利用できるキッチンスペースなどでの開催も可能です。

レンタルキッチン
スペース例【PATIA神
田】このスペースの場
合40名まで利用可能。



▲ 弊社コークッキング・スペース(南麻布)

<https://www.patia.tokyo/kanda/9>

【料金形態】

基本料金 + 諸経費 + 消費税

【基本料金に含まれるもの】

15名様まで一律10万円

以降一名様あたり5000円追加

■ワークショップ講師料

料理のメニューを作成するクリエイティブ・ワークショップの設計及びファシリテーションを行います。

■クッキング・ファシリテーション

「キッチン・キャプテン」チームによる、料理のファシリテーションを行います。料理初心者の方でも参加できるようサポートを行います。

■食材・調味料・調理器具手配

美味しく、楽しく、創造的に料理をできるよう、料理に必要な食材の調達及び下ごしらえを行います。その他料理を創造的に行うために必要な機材や調味料・スパイスもご用意します。

■キッチンスペースの手配

立地・人数などからキッチンスペースのご提案・予約を行います。（スペースレンタル料は追加で実費精算となります。）

【諸経費】

■会場費（実費精算）

キッチンスペースにより異なりますが、ご希望がある場合はご指定頂くことも可能です。人数次第では(～15名)弊社キッチンの利用も可能です。また、貴社キッチン設備が利用できる場合、そちらで行なうことも可能です。弊社又は貴社のキッチンスペースご利用の場合、この費用はいただきません。

■アルコール類（原価+手配料20%）

アルコール類含むをご希望の場合、弊社側で手配が可能です。その際は仕入原価で清算させていただきます。お客様側でご用意いただくことも可能です。（持ち込み料は有りません）

【消費税】

■消費税分、別途10%頂戴いたします

目的や時間・場所のニーズに合わせてイベントを設計します！

「料理」に関するイベントをご検討の際は、まずは一度ご相談ください。



株式会社コークッキング

〒106-0047 東京都港区南麻布3-3-1

麻布セントラルポイントビル3F

03-6453-6088 (担当：伊作)

contact@cocooking.co.jp

<https://www.cocooking.co.jp>