

## グローバル刃物メーカーの貝印、 人気の実力派シェフから、好きな時間に好きな場所から学べる ミールキット付きオンライン料理教室「Chefon（シェフォン）」 2022年1月14日より 正式サービス開始

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰、以下「貝印」)は、人気の実力派シェフから、好きな時間に好きな場所から学べるミールキット付きオンライン料理教室「Chefon（シェフォン）」を2022年1月14日より正式にサービス開始いたしました。



### Chefon（シェフォン）概要

コロナ禍で「おうち時間」や「食」が見直されている今、『料理上手になりたい、料理技術をワンランクアップしたい』『日々の料理作りの気分転換に新しいメニューを作りたい』『少し特別なおうちごはんにしたい時に使えるレシピを習いたい』といったお客様の声にお応えし、ミールキット付きオンライン料理教室「Chefon（シェフォン）」を2021年10月よりプレオープン、1月に正式にサービス開始いたしました。

Chefonでは毎月「料理上手になるための目標」と「抑えるべき3つのポイント」を、さまざまなジャンルの人気実力派シェフがレッスン動画にて伝授します。レッスン動画は好きな時間・好きな場所から受講できるので、生活スタイルに合わせた受講が可能です。

一過性ではなく、家庭で今後の料理に活かせるプロの技術をお届けします。また、レシピに合わせたミールキットがご自宅に届くため、手に入りにくい食材や面倒な買い物、使いきれず無駄にしがちな調味料の心配も不要です。気軽に料理を楽しみ、シェフのレシピと技を新たなご家庭の定番にさせていただきたいと考えています。

また1月レッスン（ナベノイズム渡辺シェフのレッスン）はグランドオープン記念で送料無料キャンペーンを実施します。この機会にぜひChefonをご利用ください。

Chefonというサービスを通じて、お客さまに「いつもと違う料理で自分自身も家族もみんなが楽しめた」という喜び、「私でも作れた！」という達成感、そして料理へのワクワクを感じていただき、自分時間や家族との時間が見直される今こそ、生活になくはない『食』をもっと楽しく、豊かなものになりたいと考えています。

食を通じて新たな喜びをぜひご体験ください。

・Chefon KAIストア 特設ページ <https://www.kai-group.com/store/special/chefon/index.html>

・Chefon 公式Instagram <https://www.instagram.com/chefon.kai/>



本件に関する報道関係の  
皆様からのお問い合わせ先



貝印 PR 事務局(株アンテル内) 担当：井手口・坪・登坂  
TEL：03-6821-6212 FAX：03-6685-5266  
MAIL：kai\_pr@vectorinc.co.jp

## Chefon サービス詳細

### サービスの特長

#### 人気実力派シェフから料理が学べる

さまざまなジャンルの人気実力派シェフを講師に迎え、家庭で応用できる、シェフたちの経験に基づいた、調理技術として知っておくと使える「プロの知識」を毎回3つのポイントに絞り、わかりやすく伝授します。  
ポイントを3つに絞ることで今回の料理で何を学べたかを毎回認識していただきやすくなります。

#### 動画でのレッスン

リアルな料理教室と違い、事前収録した動画でレッスンを受講いただけますので、スマホやPCを通じて好きな時間に好きな場所から何度でも、ご自身のライフスタイルに合わせ、リラックスした環境でのご受講が可能です。  
レシピだけでなくと伝わりづらい部分も動画なら細かいニュアンスまでご覧いただけます。

#### ミールキットが自宅に届く

シェフの技やレシピを学んでも、実際に家で作るには準備が大変ですがChefonはご自宅にメニュー食材をお届けするので、すぐに実践が可能。  
手に入りにくい食材の手配や買い物の手間が省かれ、またスパイスなど余りがちな調味料の買い足しもなく、グッと作りやすい環境が整い、料理の習得率がぐんと上がります。

- ※基本調味料など一部、ご自宅でご用意いただく食材・調味料あり
- ※食材配送は指定の週末または祝日より選択（配送は国内に限る）

#### 毎月メニューを更新

シェフ自らがおすすめする「メインディッシュ」と「サイドディッシュ」2皿のレシピを毎月にご紹介します。

### ご利用までの流れ

#### 1.KAISTOAにてChefon商品（ミールキット・レシピ）購入

ご希望の宅配日程を候補日よりお選びいただき、ご購入ください。ご注文の基本〆切はご配送の前週日曜日の23:59となります。※数量限定となります

#### 2.メール内のURLから動画を視聴

ご注文後、確認メールを送信させていただきます。メールに記載しているURLにアクセスいただき、当月メニュー動画をご視聴ください。ミールキットが届く前にご視聴いただくことを推奨いたします。

#### 3.食材を受け取る

ご配送指定日にミールキットがご指定場所に届きます。すぐに調理されない場合はお受け取り後、速やかに食材を冷蔵庫へ保管ください。（消費期限内にお召し上がりください）

#### 4.作り方を見ながら料理をつくる

動画やレシピを見ながら調理スタート。調理前に自宅でご用意いただく調味料(食材)・使用調理器具・盛り付け皿を準備しておくとスムーズに作業ができます。

### 送料無料キャンペーン

1月レッスン（ナベノイズム渡辺シェフのレッスン）はグランドオープン記念で送料無料キャンペーンを実施します。この機会にぜひChefonをご利用くださいませ。



## Chefon 講師例



『アロマフレスカ』  
原田慎次シェフ

ジャンル：イタリアン  
ミシュラン東京2022  
15年連続1つ星取得



『ナベノイズム』  
渡辺雄一郎シェフ

ジャンル：フレンチ  
ミシュラン東京2022  
4年連続2つ星取得



『鈴なり』  
村田明彦シェフ

ジャンル：日本料理  
ミシュラン東京1つ星取得  
(2012-2018連続7年)

## Chefon レッスン受講者様からの声

- ・レッスンのポイントが明確で、動画も分かりやすく、食材が届くのが楽しみでした。多めに入っている食材は、活用法のご紹介があるので、無駄なく、おいしくいただくことが出来ました。
- ・講義の先生のわかりやすい説明、レシピのわかりやすさ、食材の配送、どの点もきめ細やかに受講者に配慮してくださっていてまさに望み通りのお料理教室です！どのお皿でお料理をいただくかとお皿選びまで楽しくなりました！！
- ・シェフからコツを学びながらというのがレベルアップに繋がりが良かったです。ミールキットのため、普通に買うと使い切れないスパイスやハーブを使ってワンランク上の料理を楽しく調理できました。少し多めに入っているのも、食材を買い足せば複数回作れてお得に感じました。
- ・とても使いやすいキットが届きました。わかりやすく細かくラベリングされていて探す手間も殆どありませんでした。事前に動画レッスンを観ていたのですんなりと料理が仕上がりました。今後、料理を作るのが更に楽しくなりました。
- ・自宅にいながらレストランの味を堪能できました。主人からはまた作ってほしいと言われました。
- ・先生のお話がわかりやすく親しみやすくお話しされていたので、引きこまれるように夢中で動画を見ることができました。わからないところを何度も見直せるのが良かったです。やはり、動画だと、切り方、鍋の中での動画の動かし具合や力加減がわかるのでとてもいいです。

## 【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。また、約1,500教室に及ぶ料理教室とのネットワークを持つなど料理研究家やシェフとの幅広いネットワークを保有。これら調理器具に関わる開発や消費者データ等知見、食に関わるネットワーク等を活かし新しい事業サービス開発を行っています。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <https://www.kai-group.com/>

本件に関する報道関係の  
皆様からのお問い合わせ先



貝印 PR 事務局(株)アンテル内) 担当：井手口・坪・登坂

TEL：03-6821-6212 FAX：03-6685-5266

MAIL：kai\_pr@vectorinc.co.jp