

今注目の若手女性料理チームが手掛ける

Team Spoon



2012.1.1～2012.3.31

1 Team Spoonのご紹介

メニュープランナー及びフードスタイリストなど、食に関連した業務のお手伝いをさせていただいている女性のためのグループです。メニュー開発・撮影・フードスタイリング・料理講師・デモンストレーション・商品開発など、各企業様の要望に応じて臨機応変に対応させていただきます！

ABC Cooking Studioで配布されている情報誌「spoon press」のレシピ開発にも携わっており、毎月レベルの高いレシピを開発しています。

メンバー紹介



料理研究家
大野明衣子

料理

栄養士

●プロフィール

5月11日生まれ。埼玉県出身。大妻女子短期大学部で栄養士免許を取得後、大阪あべの辻調理師専門学校で調理士免許を取得。ABC Cooking Studio(料理教室)講師を経て、本社にて授業メニュー開発・講師育成業務・ポスター写真のフードスタイリング・雑誌TV等の媒体への出演を担当。その後、料理研究家YOMEちゃん(大井純子さん)のアシスタントに。現在はメニュープランナーとして食品メーカーのメニュー開発・フードスタイリング・商品アドバイザー・商品企画提案・社内研修(勉強会)など様々な活動を行っている。

結婚準備のブログ <http://ameblo.jp/ohnomeiko/>

●レシピ開発

メインターゲット:20代の独身OL 同世代の女性に共感を呼ぶような彼氏に作ってあげたいメニューを得意とする。

●現在の活動

アパガードの歯が命ひろばにてブログ「歯ppy recipe」を掲載中。KiREIサイトにて「KiREIのための料理レシピ」考案。

●雑誌掲載

・東京ウォーカー ・Ray ・With 2010年12月号 ・InRed 2011年1月号

●テレビ出演

日本テレビ「昭和×平成 SHOWはHey! Say!」

●企業メニュー開発

・森永乳業 ・明治 ・森永製菓 ・エスビー食品 ・味の素 ・サントリーフラワーズ
・サラダクラブ ・アサヒフードアンドヘルスケア ・キング醸造 ・アサヒビール
・サッポロビール ・眞露ジャパン ・リンナイ ・ティファール ・花王・興和



ファミリー料理研究家
沼津りえ

料理

管理
栄養士

●プロフィール

COOKクックCOOK会 代表管理栄養士、調理師の資格を持つ二児の母。乳業会社で5年間、妊婦への栄養指導を行う。8年間のレストラン勤務後、料理教室を始める。

料理
教室

料理blog「rieのクックCOOKクック」
<http://yaplog.jp/cookcookcook/>

●実績

料理教室の参加者はわずか三年間で3000人を超える。毎年大人気のクリスマス料理教室には定員180人(全6回開催)に対して約200組600人の申し込みが殺到した。カフェやレストランへのパンやケーキの販売、ケータリングなど幅広く活動している。2007年、杉並区の子育て応援事業に認定され、2008年に教育委員会の共催事業にも認定される。



フードコーディネーター **佐藤美樹**

パン

フード
コーディネーター料理
教室

●プロフィール

大学卒業後、旅行会社に勤める。そこで、たくさんの国に行くことで、各国の料理に目覚め、料理の世界に入る。ABC Cooking Studioで勤める傍ら、創作料理店厨房で働き、調理師免許を取得。海外留学にてハーブ、イタリアン、韓国、タイ、薬膳料理などの基礎を取得。アメリカ在在時には、外国人対象のJapanese Cookingを主宰。現在、自宅でパンと料理の教室「FOODISH」を主宰中。

FOODISH <http://www.foodish.biz/>

●実績

2004年より自宅でパンとデリの教室「FOODISH」を開催。多数の大手メーカーメニュー開発、撮影、スタイリング(集英社、Oisix、ハウス、富士食品、メルシャン、サントリー、ブルサンチーズなど)。日替わりカフェ店長、カフェメニュープロデュース、ラジオ出演、朝日新聞折り込みレシピ掲載、読売文化センター料理とパン講師、海外留学生のJapanese Cookingクラス講師を担当。とちぎ野菜サポーター、手作りパン工房のお店にてパンの販売なども行う。



フードスタイリスト **丸中尚**

フード
コーディネーター

●プロフィール

祐成陽子クッキングアートセミナー卒。
ABC Cooking Studioの料理講師として契約。銀座・丸の内スタジオ勤務とABC Cooking Studio内の料理撮影のスタイリストとして活動。結婚を機に、料理の美しさと可愛らしさを追求すべくフードスタイリストとして本格的に活動開始。

●実績

ABC Cooking Studio、spoon pressの撮影スタイリング、SHOPチャンネルを含むショッピングチャンネルの調理、開発、スタイリング、飲食店のメニュースタイリング、ラジオへの出演・レシピ制作、スタイリング等。フードスタイリストとして活動中。



フードコーディネーター **高木あゆみ**

パン

フード
コーディネーター料理
教室

●プロフィール

大学卒業後、メーカー勤務の傍ら料理とテーブルコーディネートを学び、現在レシピ開発からスタイリング、写真撮影まで個人で一貫して行っている。自宅での料理教室を主催するとともに企業向けの販促用レシピ開発及び撮影や企業イベントでのクッキングデモレーションも行っている。

a. h. house cooking class <http://www.k5.dion.ne.jp/~ahouse/>

●実績

某高級スーパーのレシピ開発及び、撮影(00年～現在)を担当。ABC Cooking Studio、spoonpressでのレシピ開発、撮影に多く携わる。トステムショールーム、TOTOSHョールーム等でクッキングデモを担当。自宅以外に横浜市のカフェ「タイドプールカフェ」でも料理教室を開催。



フードコーディネーター **渡辺雪古**

ケーキ

フード
コーディネーター野菜
ソムリエ

●プロフィール

服部栄養専門学校調理師本科卒。日本ベジタブル&フルーツマイスター協会 ジュニアマイスター。大手コンビニエンス会社の商品開発Laboでスイーツやパン、お弁当の社内モニターや市場調査などの仕事を経験後、ABC Cooking Studioの講師に。料理とケーキの授業の他、メニュー開発や料理本の撮影調理なども行う。その後同社の本社で授業メニュー開発や新人研修などの業務の他、資材発注や通信販売の業務も経験後フリーに。お菓子教室「Boule de neige」を運営中。また、企業へのメニュー提案や開発監修、フードスタイリングなどフリーで活動中。

お菓子工房 cake labo*Boule de neige
HP■<http://boule-neige.petit.cc/> Blog■<http://bouleneige.exblog.jp/>

●実績

2010年より自宅で少人数制のお菓子教室「Boule de neige」を主宰。毎月オリジナルレシピでレッスンを開講中。パンやケーキの完全受注販売も行っている。また、ウエディング引き菓子のオーダーも行い、作成からラッピングまで希望を取り入れたオリジナルな対応が好評を得ている。企業へのメニュー開発や撮影スタイリング、大手キッチンメーカーの季刊カタログのスタイリングの他、製菓材料会社の携帯レシピサイトでパンのメニュー開発・監修も担当中。料理からお菓子、パンなど、幅広い対応ができるスタイリングを心掛けている。



野菜ソムリエ/
アジアフードコーディネーター **島田孝子**

アジア
フード

フード
コーディネーター

野菜
ソムリエ

●プロフィール

デザイン学校を卒業後、制作会社に勤務する傍ら、物創りを通して料理を作る事に興味を持ち、ワーキングホリデーで訪れたオーストラリアで各国の食文化に触れ、調理業務・接客の両面から“食”について学ぶため、退職後、都内レストランで研鑽を積む。ABC Cooking Studioにて講師を務め、その後、天然酵母のパン教室で働く傍ら、多くの国を旅した中で最も興味を抱いたベトナムに焦点を絞り渡越を重ねアジア各国の料理を学びながら、料理教室やケータリング、イベント等を主宰。レシピ開発やスタイリング等、企業商品開発サポートや雑誌等でベトナム料理を中心にエスニック料理や野菜料理等オリジナルレシピの提案を行う。

Blog ■ <http://ameblo.jp/asian-taka/>

●実績

赤坂にあるカフェにて、アジア料理を中心にレシピ開発・プロデュースに携わり、ベトナム料理教室“Nha Bep”を開催。家庭でも手軽に作れるベトナム料理を中心にレシピ・食材提案を行う。野菜ソムリエとしても、セミナーや企業開発サポート、料理本制作に携わり、ソムリエとしての活動も行う。



フードコーディネーター **須田泰子**

フード
コーディネーター

●プロフィール

食品メーカーの営業として、複数の大手スーパー商品開発やメニュー提案、プレゼン調理等に携わるうちに売ることから提案することへの面白さに魅せられ、祐成陽子クッキングアートセミナーに入校。フードコーディネーター資格取得。現在は、料理研究家YOMEちゃん(大井純子さん)のアシスタントを務める。

●実績

某大手スーパーのPB商品開発、販促用、店頭POP用メニュー開発。現在は主にYOMEちゃんのアシスタントとして活動中。



フードコーディネーター **長堀佳子**

パン

料理
教室

●プロフィール

コルドンブルーの製パン科を全て受講。複数のパン工房で修行を重ね、ABC Cooking Studioブレッドコースのメニュー開発、企画、研修を務める。後に専門学校にてレシピ開発、授業を行う。現在は貸し切り施設で定期的に20~40代の女性対象に手作りパン教室を開催中。

●実績

数々の個人教室に新作パンメニューレシピを提供。ABC Cooking Studioブレッドコースの旧基礎レシピ~マスター、リッシュクラブ、体験メニューの開発に携わる。



キッチンスタジオ **マッキナ**

マッキナ <http://www.macchina.jp/>

世田谷区の三宿にある光と緑に恵まれたキッチンスタジオです。大きな窓から降り注ぐ陽射し。窓外には豊かな緑。シンプルなキッチン。美味しさを、楽しく、心地よく、表現したい。そんなモノ作りのお手伝いをする、あたたかみのあるスペースです。spoonpress、その他の料理撮影の多くをこちらのスタジオで行っています。世田谷公園も目の前なので屋外の撮影も可能です。

2 メニュー開発・コーディネート実績例

● お鍋ひとつのスピードパスタ／宝島社



● spoon press／ABC Cooking Studio ライフスタイル情報誌



● アサヒフード&ヘルスケア様×カゴメ様 アサヒフード&ヘルスケア様×kiri様



● 眞露ジャパン様



● サラヤ様



3 お仕事実績 1

クライアント	ABC Cooking Studio様	講談社様	サンギ様	アシックス様	眞露ジャパン様	アサヒフード&ヘルスケア様×カゴメ様 アサヒフード&ヘルスケア様×kiri様
商品名	spoonpress	「with」2010年12月号 「たまごおいしい！できるかな」 をテーマにおかずからスイーツまで 全7Pにわたりレシピを掲載。	アバガード「歯ppyブログ」	「KIREIのための料理レシピ」	JINROマッコリ	玄米ブラン×野菜ジュース
内容	ABC Cooking Studioに通う生徒向けの ライフスタイル情報紙	雑誌	Web	Web	店頭リーフレット	Web
	メニュー開発/スタイリング/撮影	メニュー開発	メニュー開発	メニュー開発	メニュー開発/スタイリング/撮影	メニュー開発/スタイリング/撮影
						
クライアント	サラヤ様	味の素様	興和様	主婦の友社様	エスピー食品様	ニチレイフーズ様
商品名	ラカントS	パルスweet	デュアタイム	高血圧	ラー油調味料	こどもが喜ぶHAPPYごはん
内容	Web/商品パッケージ	Web/商品パッケージ	Web	書籍	Web	Web
	スタイリング/撮影	スタイリング/撮影	メニュー開発/スタイリング/撮影	スタイリング	メニュー開発/スタイリング/動画出演	スタイリング
						

4 お仕事実績 2

クライアント	エイ出版社様	ハウスウェルネスフーズ様	雪印メグミルク様	太陽油脂様	主婦の友社様	宝島社様
商品名	世田谷ライフ	新玄 サプリ米	雪印 ケーキ用マーガリン/ 雪印 まるでバターのようなマーガリン	ボックス ナチュロン ハンド クリーム	高血圧に効くおいしいレシピ	steady.1月号
内容	雑誌	Web	雑誌	店頭リーフレット	書籍	雑誌
	スタイリング	親子料理教室	メニュー開発/スタイリング/撮影	メニュー開発/スタイリング/撮影/デザイン制作	スタイリング	メニュー開発/スタイリング
						
クライアント	資生堂様	真露ジャパン様	宝島社様			
商品名	グラナス	JINROマッコリ	steady.2月号			
内容	Web	店頭リーフレット	雑誌			
	メニュー開発/スタイリング/撮影	メニュー開発/スタイリング/撮影/デザイン制作	企画内容監修(お料理Q&A)			
						

5 スケジュール

← 1週間 → ← 2日間 → ← 10日間 → ← 5日間 → ← 2週間 → ← 2週間 →

レシピ開発 &
料理撮影のみ

デザイン制作

印刷物まで
作成

開発依頼

営業マンがお伺いし、ご要望について打合せをさせていただきます。営業マンがメニュー開発書を作成し、TeamSpoonへ開発依頼をします。商品サンプルをご手配願います。

レシピ案
提出

ご要望に沿ったレシピ案(ご要望の倍数)をご提案いたします。

戻し

撮影

撮影用食材の準備、スタッフ・スタジオの手配、撮影時のスタイリング、撮影まで一貫して行います。撮影時にもレシピの試食し、分量等の最終チェックを行います。撮影は立会い可能です。スタジオはTeam Spoon指定となります。その後、最終レシピと撮影した料理画像を提出いたします。

最終レシピ提出
+料理画像

デザイン制作

撮影した写真を使用してリーフレットやレシピブック等の制作をご希望の場合は、デザイン作成も行う事が可能です。

納品

デザイン作成後→校正出し→印刷→納品まで行います。

6 料金

●メニュー開発費 ※3品より承ります。

スタッフ	3品	追加1品につき
大野明衣子	300,000	90,000
その他のスタッフ	210,000	70,000

※特別な食材を使わない限り、食材費、スタイリング代(撮影時の食器など備品代含む)、撮影費込みです。

※商品のサンプルのご用意下さい。

※追加カット(縦・横・寄り・引き)、または調理工程の撮影が必要な場合は別途お見積させていただきます。

※Team Spoonのロゴやスタッフのプロフィール+写真が必要な場合は営業マンまでお問い合わせ下さい。

※上記料金には消費税は含まれておりません。

●既存レシピの撮影

貴社でお持ちのレシピを撮影し、リーフレットなどを制作する事も可能です。

具体的なお見積りは営業マンまでお問い合わせ下さい。

●その他

調理スタッフ業務・スタイリング業務・料理講師・栄養士講座など、業務ごとのご依頼も承ります。

具体的なお見積りは営業マンまでお問い合わせ下さい。