

『TOITA フードシェアプロジェクト supported by ABC Cooking Studio』

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社 ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長 兼 CEO：志村なるみ、以下 ABC）は、2021 年 6 月より戸板女子短期大学とフードシェアプロジェクトを始動いたしました。新型コロナウイルス感染拡大の影響により、アルバイトができない状態が続くなど、今後の学業の継続について問題が生じている学生や若年層の感染が増加している状況を考慮し、戸板女子短期大学の学生からボランティアスタッフを募集し、プロジェクトチームを結成。戸板女子短期大学の学生を対象に ABC と取引実績のある食品メーカーなどの企業から食品を寄付していただき、厳しい経済状況と増加する生活困窮者への支援として、無償で食品提供をする取り組みを開始いたしました。フードシェアプロジェクトの第 1 弾は、マルコメ株式会社にご提供いただいたインスタント味噌汁を中心とした 2000 個以上の食材を 500 名に提供いたしました。今後もフードシェア(食品提供)という方法で学生生活を少しでもサポートしたいと思っております。



コロナ禍の影響で世界が変化した今、自宅で過ごす時間が増え、料理への関心が高まっています。戸板女子短期大学の学生にコロナ禍におけるライフスタイルの変化を調査するため、アンケートを実施しました。

■Topic 1 緊急事態宣言前後で、自宅で料理をする頻度が増えた方は半数以上！

Q.緊急事態宣言前後で、自宅で料理をする頻度に変化はありましたか？

頻度が増えた 60.6% / 変わらない 38% / 頻度が減った 1.4%

■Topic 2 約 7 割の方が外出機会が減り、その時間を 4 割以上の方が料理に使っている傾向

Q.外出機会が減り、その時間はなにをして過ごしていますか？

YouTube 65.8% / SNS 利用 51.9% / 動画配信サービスの利用 44.4% / 料理 43.9%

テレビ鑑賞 32.6% / スマホゲーム 21.9% / 読書 19.3% / ケーキ作り 18.2% /

スキルアップのための勉強 11.2% / 料理以外の家事手伝い 9.6% / 運動 9.1% / パン作り 8.6%

テレビゲーム 5.9% / その他 1.5%

■Topic 3 メニューの変化としては、新しいメニューに挑戦する方がトップ！

Q.緊急事態宣言中と解除後で、作るメニューに変化はありましたか？

新しいメニューに挑戦するようになった 41.0% / より手軽なメニューを作るようになった 33.0%

こだわったメニューに挑戦した 11.8% / ケーキを作る頻度が増えた 15.1%

パンを自宅で作るようになった 7.1% / 変化なし 26.4%

回答した8割以上の方が家族と同居の学生でしたが、1日に1回程度料理をすると回答された方が一番多く、食に対する興味の高さが感じられる回答結果となりました。

ABCは創業当初から「おいしさの共有」や「一緒に作る喜び」をお客さまへ提供してまいりましたが、料理をすることは健康なカラダと地球環境をよくすることにも貢献できます。フードシェアプロジェクトはの困窮者への食料支援活動としてだけでなく、おうち時間を豊かするプロジェクトとして継続していきたいと考えます。

フードシェアプロジェクト第2弾は、2021年11月14日(日)開催、「TOITA Fes 2021 ~EVOLUTION~」戸板女子短期大学初のハイブリット学園祭の企画のひとつとして、実施を予定しております。



『食に関わる時間を増やすと、心はもっと豊かになる。』

食に携わる企業として、これからも地球環境・健康の2つの視点から「世界中に笑顔の食卓を」という会社理念を遂行していきます。今後もABCクッキンググループは、未来と社会へ貢献するためにどうあるべきかを考えてまいります。

■戸板女子短期大学

<https://www.toita.ac.jp/>

「戸板女子短期大学」の校名は、創立者戸板関子に由来しており、女子教育元年ともいえる明治35年に、現在の東京タワーのすぐ下に戸板裁縫学校として創立。当時は先生と弟子で行う修行という感じの学校が多かった中、いち早く教室方式で授業を行い、これまでに5万人余の人材を世に送り出し、日本の女性教育に偉大な功績を残している。戸板関子の教育者としての狙いは、裁縫という実践的なものを通して、女子の人格の形成を目指したところにあり、この建学の精神は時代を超えた普遍性を持ち、「社会に、そして人類に貢献できる人材の育成」という教育理念として引き継がれている。現在では、企業・自治体・大学が協力して行う「産官学連携」について積極的に取り組み、企業や地域と連携して社会に還元するだけでなく、この活動を通じて、学生がより多くの社会的経験を積む機会にも繋がっている。

戸板女子短期大学×ABCクッキングスタジオ フードシェアプロジェクト始動

https://www.toita.ac.jp/toitapicks/project_category/16548/

■株式会社 ABC Cooking Studio

<https://www.abc-cooking.co.jp/>

ABC クッキングスタジオは、国内に 100 スタジオ、海外に 36 スタジオを展開し、国内・海外会員約 154 万人を誇る世界最大級の料理教室（2021 年 4 月時点）。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 36 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4 歳からのクッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

会社概要

- 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役社長 兼 CEO：志村 なるみ
- 設 立：1987 年 4 月
- 資本金：1,000 万円
- 従業員数：2,712 名（2021 年 4 月 1 日時点）
- 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
- 事業内容：ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本リリースに関する問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報：中谷
〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
Email：koho@abc-cooking.co.jp TEL：03-5220-2566 FAX：03-5220-2414