



<報道用資料>

2017年11月

2018年正月は“母と娘”がテーマ
「『初めてのおせち』母娘の料理教室」開催
 ブライダル業界最大手「テイクアンドギヴ・ニーズ」とコラボ

紀文ではこれまで、お正月の意義やいわれを伝えながら、幅広い世代でおせち料理を楽しんでいただく機会作りに取り組んできました。20代～30代の若年主婦層をターゲットとした取り組みとして、「初めての おせち」をコンセプトに活動を展開しています。

今年は初の試みとして「母と娘」をテーマに、「『初めての おせち』母娘の料理教室」を実施。ブライダル業界最大手のテイクアンドギヴ・ニーズ(以下 T&G)とコラボレーションし、T&G で結婚式を挙げた国内在住の女性と親御様を招待。一緒におせち料理作りをご体験いただきます。

<若年主婦層の意識>

おせち料理を用意するきっかけは、「結婚」が約3割

<娘を持つ50代既婚女性の意識>

正月の意義・いわれやおせち料理について、娘に「教えた」「すでに教えた」と約6割が回答

<実施会場> 東京・大阪・名古屋の3会場

<参加者> T&Gで結婚式を挙げた国内在住女性とその親御様の2人1組で参加

<内容>

- ・オリエンテーション(お正月・おせち料理の意義やいわれについて)
- ・おせち料理のお重詰めや飾り切りの実習
- ・インスタ映えするテーブルコーディネートと写真の撮り方 ほか



株式会社テイクアンドギヴ・ニーズについて

1998年設立。全国に100会場以上のゲストハウスを展開する業界最大手のブライダル企業。

「人の心を、人生を豊かにする」という企業理念のもと、“一顧客一担当制”や“一軒家貸切”などのサービスを提供し、一組一組心を込めてウェディングを提供する「ゲストハウスウェディング」のパイオニア。数多くの著名人ウェディングをはじめ年間約15,000組の結婚式のプロデュースを行う。2017年には、当社初となるホテルを渋谷区神宮前に、保育園を横浜みなとみらいに開業。

『初めてのおせち』母娘の料理教室 開催日程

12月 5日(火) 東京 麻布迎賓館

◎講師:SHIORI さん(東京会場のみ)



料理家 SHIORI

「作ってあげたい彼ごはん」をはじめ著書累計400万部を超える。

「若い女の子にもっと料理を楽しんでもらいたい」をモットーにファッション誌連載、書籍の出版、テレビ、広告、イベント、企業コラボなど多岐に渡り活動中。近年は海外料理留学にも力を注ぎ、料理教室L'atelier de SHIORIを主宰する。

2017年に中目黒にファラフェルスタンド「Ballon」をオープン。

<http://www.atelier-shiori.com/>

12月 12日(火) 大阪 アーフェリーク迎賓館

12月 13日(水) 名古屋 アーカンジェル迎賓館

<参考データ>

<娘世代の意識>

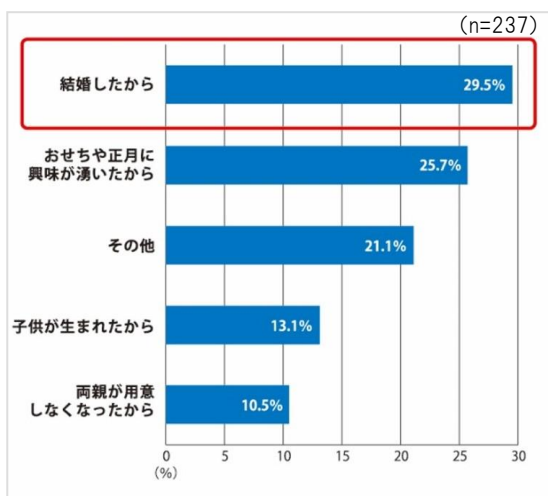
「今年初めておせち料理を用意した理由」について聞くと、「結婚したから」という回答が29.5%と約3割を占めていることが分かる

<母世代の意識>

2017年に結婚した、または予定している娘を持つ50代の既婚女性は、正月行事の意義やしきたり、おせち料理の作り方、おせち料理の意義やいわれについて、約6割が「教えた」「すでに教えた」と回答

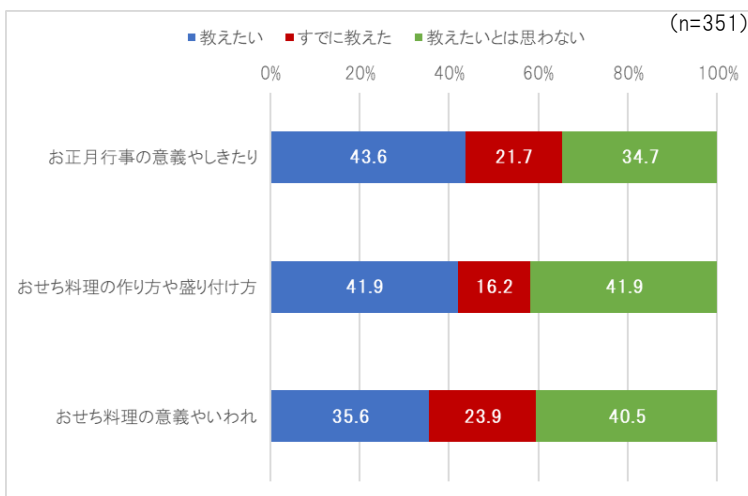
<娘世代の意識>

今年初めておせち料理を用意した理由



<母世代の意識>

お正月やおせちに関する教育意向



<調査概要>

- 調査名: 紀文・お正月全国調査 2017
- 調査機関: 株式会社マクロミル
- 調査地域: 全国
- 調査時期: 2017年1月

<調査概要>

- 調査名: 紀文・お正月に関するアンケート
- 調査機関: 株式会社マーケティングアプリケーションズ アンとケイト
- 調査地域: 全国
- 調査時期: 2017年9月

プログラム概要

1部	お正月／おせち料理のいわれの説明(紀文食品)
2部	SHIORI 先生によるおせち料理の講習 ※大阪・名古屋会場は紀文 クッキングコミュニケーターが担当
3部	おせち料理の実習 簡単で美しいお重詰めや飾り切りの体験 ＜1＞お重詰め(銘々盛り) ＜2＞蒲鉾の飾り切り
4部	T&G インスタ映えするお正月テーブルコーディネート／撮影方法 プロのフラワーコーディネーター、カメラマンによるレクチャー ※東京会場のみ
5部	おせち料理の試食 お重詰め、お雑煮、SHIORI 先生レシピ

各会場のご案内

東京	大阪	名古屋
		
麻布迎賓館	アーフェリーク迎賓館	アーカンジェル迎賓館
開催日:12月5日(火)	開催日:12月12日(火)	開催日:12月13日(水)
東京都港区六本木 7-12-29	大阪府大阪市西区靱本町 1-5-25	愛知県名古屋市東区白壁 4-37

この資料に関する問い合わせ先
 株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706
 〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
 紀文 Web サイト www.kibun.co.jp
 ※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください