



Food Contents Labo

サービス資料

合同会社ハイブリッジ・ワン

1.料理教室でのタイアップレッスン&サンプリング	P3
・タイアップレッスンの概要と料金	P4
・タイアップレッスン実施までの流れ	P5
2.料理教室でのリアルサンプリング	P6
3.料理イベントによるプロモーション	P7
・料理イベント開催までの流れと料金	P8
4.料理家ブログによるプロモーション	P9
5.料理家と料理教室の影響	P10
6.オリジナルレシピの開発	P11
・オリジナルレシピ開発の概要と料金	P12
7.フードスタイリング&撮影	P13
・フードスタイリングのサンプル画像	P14
8.レシピ動画の制作	P15
9.料理家のキャスティング	P16
10.事例のご紹介	P17
11.サービスメニューの展開例	P18
12.他社とのコラボレーション展開例	P19
13.料理家のご紹介	P20
・これまでに協力いただいた料理家の方々	P21
14.キッチンスタジオレンタル	P22
15.会社概要	P23

『料理教室主宰者(料理家)』は、食のプロフェッショナルであり、生徒さんにとってオピニオンリーダー＝インフルエンサーです。料理教室によるタイアップレッスンは、『リアルな質の高い口コミマーケティング』を可能にします。

【目的と狙い】

- 料理家と生徒さんへの直接訴求(レッスン&サンプリング)による見込み客の発掘を行います。
- 料理家と生徒さんのクチコミ(リアル&バーチャル)による商品の認知度向上を図ります。

商品

タイアップレッスン&サンプリング

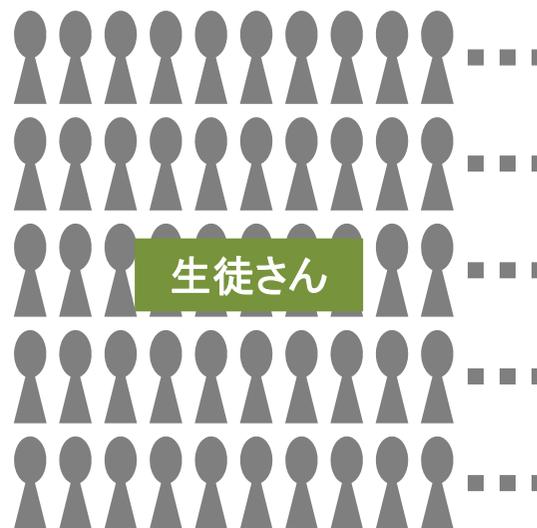
効果

クライアント(広告主)

購買



※実施可能数:教室500ヶ所位で



- タイアップレッスン:25000名位迄
- サンプリング:25000名位迄

クチコミ発生

見込み客発掘

【実施概要】

- 料理教室(料理家数): ~500ヶ所位
(※タイアップレッスンの開催拠点数)
- レッスン訴求人数: 10名~25000名位
(※1料理教室あたり約10名~50名)
(※50名以上できる教室もございます)
- サンプリング: ~25000個位
(※1料理教室あたり×約50個~)
- 開催場所: 料理教室主宰者の教室
(※別会場での実施も出来ます)
- 1開催あたりの人数: 5名~50名位
- 1開催あたりの実施時間: 2時間前後



ビタクラフトの調理器具を使って料理教室

【概算費用】

- 基本料: 100,000円~
(※企画・料理家コーディネート等)
- レッスン訴求費: 15,000円~/教室
(※1教室あたり10名~のレッスン)
(※5項目のアンケートを実施)
- サンプリング費: 3,000円/教室
(※1教室あたり50個位~)
- 進行管理費: 上記項目の合計金額の10%
- その他: 送料など諸費用
レッスン使用商品及び商品などの送料等

【料理教室10ヶ所、訴求生徒300名の価格例】

(※生徒さんへのサンプリングは500個位)

基本項目		基本単価		数量	金額
1	基本料	100,000	~	1	100,000
2	レッスン訴求費	15,000	~	10教室	150,000
3	サンプリング費	3,000	~	10教室	30,000
小 計					280,000
4	進行管理費(*基本・オプションの総額に対す10%)				28,000
費用合計					¥308,000

1. 料理教室の選定

弊社サービスに連携していただいている料理教室へタイアップ商品(貴社商材)と企画趣旨を案内し、協力いただける教室を選定いたします。



2. タイアップレシピの考案

協力いただける料理家へタイアップレッスンで実施するオリジナルレシピの考案をお願い致します。先生に貴社商品の深い知識を身に付けていただきます。(※注:オリジナルレシピ開発費が別途かかります)



3. タイアップレッスンの開催

貴社商品を使ったタイアップレッスンを開催いたします。タイアップレシピを通し、御社商品の美味しい調理方法や商品説明を参加いただいている生徒さんにいたします。



4. 商品のサンプリング

タイアップレッスンに参加いただいた生徒さんや料理教室の生徒さんへ貴社商品とパンフレットなどをお配りいたします。

5. 販売促進データなどの納品

レシピやレッスンの実施写真、タイアップレッスンに参加いただいた生徒さん達のアンケートなどをご提出いたします。



6. タイアップコンテンツの2次利用

タイアップレッスンで使用したレシピやレッスン写真、アンケートなどを貴社のホームページやチラシ、パンフレットなどの販促ツールでご活用できます。

Recipe
大根餅

◆大根餅の作り方

【材料 (4人分×2)】

- 大根……30g
- 上新粉……100g
- 白玉粉……40g
- ベーコン……100g
- 干し椎茸……2枚
- 干しエビ……1/4C
- 戻し汁……90cc

【作り方】

- 1) 干しエビ・干し椎茸を水に戻しみじん切りにする
- 2) ベーコンを切る
- 3) ごま油で炒める
- 4) 大根をおろす
- 5) 上新粉・白玉粉・戻し汁を混ぜる
- 6) 大根おろしと調味料を加えて具を混ぜ合わせる
- 7) バットに流し入れ50分蒸す
- 8) 冷蔵庫で冷まし8等分フライパンで焼き、でき



全国の料理教室で、貴社商品とチラシやパンフレットなどを料理家が手渡しで、直接、生徒様へお配りいたします。

【基本概要】

- 可能教室数:20教室～500教室位
(※全国の料理教室、パン教室、お菓子教室など)
- 可能配布数:500個～2万5000個位
(※1料理教室あたり50個にて算出した場合)
- 実施地域:東名阪を中心とした地域
(※ご相談の上、決めさせていただきます。)
- 実施期間: 約1か月～
- 可能商品:食品、日用品、その他
(※その他商品は、ご相談下さい。)
- 配布方法:料理家からの手渡しになります。
- 注意事項:
 - ・サンプリングの開始時期はご相談の上、決めさせていただきます。
 - ・サンプリング商品は、基本的に弊社から教室への配送となりますので、弊社へ一括納品していただきます。但し、商品によって直送いただく場合もございます。(※各教室への送料は、貴社のご負担となります。)
 - ・要冷蔵／冷凍品のお取り扱いは出来ません。
 - ・パンフレット、チラシのみの配布は出来ません。

【概算費用】

- ・料理教室20カ所:70,000円(お試し)
※初回のみとなります。2回目以降は、
料理教室30ヶ所～でお願い致します。
- ・料理教室30ヶ所:120,000円
- ・料理教室50ヶ所:200,000円
- ・料理教室100ヶ所～:400,000円～
(※1教室あたり50個位～となります。)
(※別途各教室へのサンプル商品の
配送料がかかります。)



マスコミ向け・料理家向けの新品・新サービスの発表会から親子料理教室や料理コンテスト、料理家によるトークショーまで、「食」に関する様々なプロモーションイベントを企画立案から準備、運営までトータルにサポートいたします。

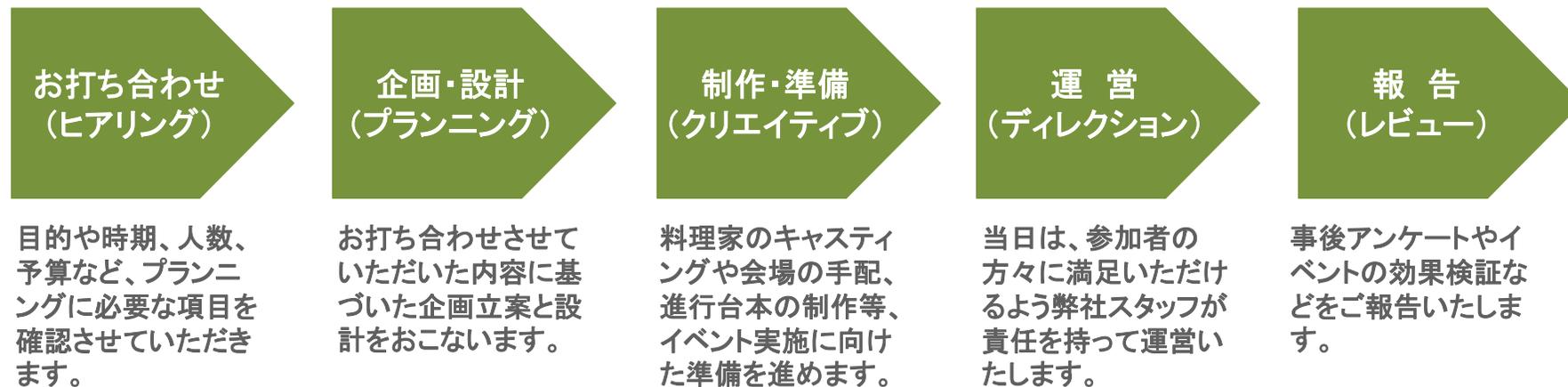
【マスコミ向け】

新品・新サービス発表会などのイベントに旬な著名料理家を起用したり、親子料理教室や料理コンテストなどの企画で、イベントに話題性を持たせ、より多くのパブリシティ獲得を目指します。パブリシティの獲得で、商品やサービスの認知度や情報の拡大を図ります。

【料理家向け】

複数の料理家を招待し、新品や新サービスなどの料理家向け説明会を開催いたします。料理家に商品やサービスに関する知識や情報を深く理解していただき上で、料理家自身が公開しているブログへの執筆やリアルな口コミによる情報の拡大を図ります。





【実施可能項目】

- イベントの企画立案と準備・運営
- 進行台本の作成
- 講師料理家のキャスティング
- 参加料理家のコーディネート
- MCや調理スタッフ・準備スタッフの手配
- イベント会場の手配
- 什器(ステージやバックパネルなど)の制作や機材(映像や音響)などの手配
- フォトグラファーなど撮影クルーの手配
- その他、イベント内容に合わせた準備や手配

● 料理家20名に向けたPRイベントを開催した場合の費用例

項目	単価	数量	金額
1. 企画費	200,000	1	200,000
2. 料理家参加費	20,000	20	400,000
※SNS執筆(1記事)含む			
3. MC代	50,000	1	50,000
4. 運営及び調理スタッフ費	20,000	5	100,000
5. バックパネルの制作及び施工費	150,000	1	150,000
6. 実費分	500,000	1	500,000
※会場費、材料費、備品費、料理家交通費など			
7. 進行管理費	140,000	1	140,000
※上記の1~6の10%			
合計金額			1,540,000

※上記内容は、目安での金額となります。詳しくは、内容をお伺いした上で見積いたします。

料理家自身が開設・公開しているSNSに「タイアップレッスンの様子」や「貴社商品を使用したモニター」、「貴社イベントに参加した感想」などを執筆。料理家ブログを通じて、料理家のネットワークをはじめ生徒様やファンなど料理や食に関心の強い読者に対し、強い口コミ波及を促します。

料理家が実施する施策

- タイアップレッスン
- オリジナルレシピ開発
- 商品モニター
- 新商品説明会への参加
- その他



料理家SNS



ユーザー



【基本内容と概算費用】

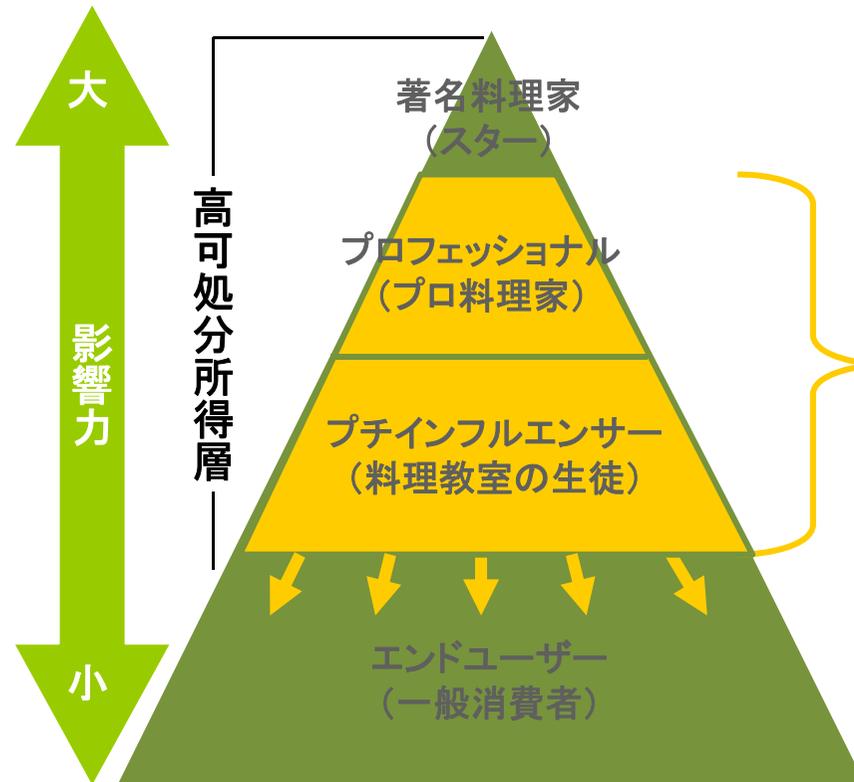
- 基本内容
 - ・料理家が開設しているSNSへの執筆
 - ・文字数：約200文字前後（※文中に貴社リンク等挿入可）、挿入画像数：1点～／ページ
 - ・フォロワー数等：料理家によって異なります。
- 概算費用
 - ・料理家1名：20,000円～（※料理家が実施する施策費は含まれておりません）

料理家は、料理教室の生徒さんをはじめ、ファンの人達にとってのオピニオンリーダーであり、強い影響力を持っているインフルエンサーです。また、料理教室に通っている生徒さん達も「食やライフスタイル」に強い関心を持っており、家族や友人・知人など周辺の人達へ情報を提供しています。

【情報】



【市場】



【属性】

- ・20代～30代の女性中心
- ・60%位が既婚者
- ・60%位が専業主婦
- ・食・料理に関心がある
- ・情報に敏感である
- ・生活に余裕がある
(高可処分所得層)

この層に直接アプローチ



- 貴社のイメージにあった料理家のコーディネート
雑誌やインターネット等のメディアで活躍する料理研究家やフードコーディネーター、管理栄養士、全国の料理教室主宰者(サロナーゼ)など、貴社の商品やテーマ・イメージ・ご予算に合った「料理家」をコーディネートいたします。
- トータルにプロデュース
料理家のコーディネートだけでなく、フォトグラファーやスタジオの手配、撮影時のスタイリングやカロリー・塩分などの栄養価計算までレシピコンテンツ制作に関わる事をトータルにプロデュースいたします。

【納品までの流れ】

- ① 打ち合わせ
- ② レシピ案のご提出
- ③ レシピの選定(貴社)
- ④ レシピ考案及び試作
- ⑤ レシピテキストの1次提出
- ⑥ レシピテキストの内容確認(貴社)
- ⑦ 撮影
- ⑧ ご納品

【主なレシピ掲載媒体】

- オフィシャルホームページやブログ、携帯などのデジタルコンテンツ用
- 商品同梱のレシピブック用
- ポスター・POP・会報誌等の販促物用



6. オリジナルレシピ開発の概要と料金

- レシピ開発費: 20,000円~/品
※基本のスタイリング含む
(器、クロス、カトラリーなど)
※別途材料費
- 撮影費: 5,000円~/品
※フォトグラファーによる撮影の場合
- 栄養価計算: 1,000円~/品
※カロリー、塩分、糖質等
- 進行管理費: 上記3項目の10%
- 納品物:
 - ・レシピテキスト(材料、作り方等)
 - ・撮影画像(PSD・JPEG・TIFF等)
 - ・栄養価計算(※オプション)



レシピ名	完成料理ファイル名		
和風バーニカウダ 柚子胡椒風味	バーニカウダ完成		
人分	時間		
2人分(3人分)	2		
料理区分	難易度		
野菜料理	B3 簡単		
調理方法	独立分類		
盛り	別業		
調理器具	カトラリー(1人分)		
ジョイント	ダリル機能		
	8kcal		
行番号	材料名	Regular分量	Mini分量
1	生クリーム	大さじ3	大さじ3
2	柚子胡椒	小さじ1	小さじ1
3	サラダ油	小さじ1	小さじ1
4			
5	かぼちゃ	70g	50g
6	れんこん	70g	50g
7	マイタゲ	40g	30g
8	エンピツ	1本	1本
9	かま	1個	1個
10	人参(おろし)	適量	適量
11	金葱(おろし)	適量	適量
12	松葉(おろし)	適量	適量
13			
14			
15			
行番号	作り方(数字は半角)	計量画像ファイル名	
1	かぼちゃをカップで包み電子レンジで30秒程度加熱してから薄くスライスする。他の野菜ときも食べやすい大きさに切る。	バーニカウダ工程1	
2	耐熱容器に、生クリーム、柚子胡椒、サラダ油を入れて混ぜる。	バーニカウダ工程2	

【レシピ開発10品(料理家撮影)の費用例】

基本項目	基本単価	数量	金額
1. レシピ開発費	20,000	10	200,000
※基本スタイリング含む(器、クロス、カトラリー等)			
※料理家による撮影含む			
※材料費は別途費用となります			
2. 進行管理費	20,000	1	20,000
※上記の10%			
合計金額			¥ 220,000

※1レシピあたり@22,000円

【レシピ開発10品(フォトグラファー撮影)の費用例】

基本項目	基本単価	数量	金額
1. レシピ開発費	20,000	10	200,000
※基本スタイリング含む(器、クロス、カトラリー等)			
※材料費は別途費用となります			
2. 撮影費	5,000	10	50,000
※フォトグラファーによる撮影			
3. 進行管理費	25,000	1	25,000
※上記の1~2の10%			
合計金額			¥ 275,000

※1レシピあたり@27,500円

料理のスタイリングもファッション同様、流行があります。レシピ開発のご依頼をいただかなくても、貴社がお持ちの既存レシピを調理、スタイリングして再撮影いたします。また、雑誌やテレビなどメディア撮影(収録)でのフードスタイリングもおこなっております。

【既存レシピ10品の再撮影の費用例】

基本項目	基本単価	数量	金額
1. 調理・スタイリング費	10,000	10	100,000
※基本スタイリング含む(器、クロス、カトラリーなど)			
※材料費は別途となります			
2. 撮影費	5,000	10	50,000
※フォトグラファーによる撮影			
3. 進行管理費	15,000	1	15,000
※上記の1~2の10%			
合計金額			165,000

※1レシピあたり@16,500円

【メディア撮影(収録)の費用例】

基本内容	金額
1. 調理・スタイリング費	30,000~
※当日担当者1名、拘束時間4時間位迄	
※事前の料理試作や食材・器等の準備含む	
※アシスタントが必要なケースは別途費用(1名15,000~)	
2. 実費	10,000~
※出張交通費、材料費、器などのレンタル費	
合計金額	40,000~





ホームページ、YouTube等SNS、店頭モニター、展示会、プレゼン等で使用するレシピ動画などの制作をおこなっております。貴社の商品やイメージに合ったコーディネートからコンテ作成、撮影時の調理やスタイリング、スタジオの手配、撮影、編集まで動画制作に関わるすべてをプロデュースします。

【基本項目と料金】

- **ディレクション費：50,000円～**
※制作の進行管理
- **レシピ開発費：20,000円～／品**
※貴社既存レシピ等の持ち込みも可
- **フードコーディネート費：10,000円～／品**
※手元(調理)出演含む
※調理工程および完成料理のスタイリング
※材料・スタイリング品等の実費分は別途
- **撮影・編集費：40,000円～／本**
※カメラ1台～(1名)
※カット編集、テロップ挿入、BGM挿入
画像挿入、ナレーション挿入等
※スタジオ代は別途となります。
- **納品データ：MPEG・AVI等**
- **オプション：**
 - ・コンテ作成費
 - ・ナレーション収録等音源制作
 - ・オープニング、エンディングなどの制作
 - ・複数データ形式での納品

【レシピ動画6本制作の費用例(撮影1日間)】

※レシピ持ち込み・1本あたり90秒以内

基本項目	基本単価	数量	金額
1. ディレクション費	50,000	1	50,000
2. フードコーディネート費	10,000	6	60,000
※食材・スタイリング品等の実費分は別途			
3. 撮影・編集費	40,000	6	240,000
4. スタジオ代	24,000	1	24,000
※弊社スタジオ8時間利用時			
合計金額			¥ 374,000

※1レシピ動画あたり@62,500円



【サンプル動画】Youtubeチャンネルをご覧ください。

https://www.youtube.com/channel/UC0iRIMHL06RUcYIHcfJTya/featured?view_as=subscriber

テレビや新聞、雑誌、インターネットなどのメディアで活躍している料理家から料理教室を中心に活躍している料理家まで、貴社が展開する施策にあった料理家をキャスティングいたします。

●イメージキャラクター

CMへの起用や広告媒体および商品パッケージ、POPなど販促物への掲載、商品のキャラクターとしてのイメージにあった料理家をキャスティングいたします。

●イベント出演

マスコミ向けの新商品発表会や講演会、トークショーなど、貴社が展開する施策のイメージにあった料理家をキャスティングいたします。

●メディア出演

テレビや雑誌などメディアの企画内容にあった料理家をキャスティングいたします。

●料理教室講師

貴社で主催する料理教室のイメージにあった講師を全国の料理家の中からキャスティングいたします。



【お問い合わせから当日までの流れ】

- ①お問い合わせ・ご相談
- ②候補料理家のご提案
- ③候補料理家の選定
- ④出演料・スケジュール等の確認
- ⑤料理家の決定
- ⑥詳細内容の打ち合わせ
- ⑦当日

※出演料や諸条件などは、料理家によって異なります。

10. 事例のご紹介

フードコンテンツラボ

料理教室でのタイアップレッスンや料理家によるレシピ開発、イベントの開催など、フードコンテンツラボが、これまでに手掛けてきた主な事例をご紹介します。



料理家によるこどもピーマンなどの野菜を使ったオリジナルレシピの開発とタイアップレッスンを全国の料理教室で開催

- クライアント: タキイ種苗株式会社
- 商品: こどもピーマン・桃太郎トマトなど(野菜)



料理家とのタイアップによる食育プログラム「ネスレウェルネスKitchen」を全国の料理教室で開催

- クライアント: ネスレ日本株式会社
- 商品: マギー化学調味料無添加コンソメ(調味料)



ヘルシーオープン鍋「Joycook」に同梱されているレシピブックやオフィシャルホームページ、ブログなどのオリジナルレシピを開発

- クライアント: Joycook Japan株式会社
- 商品: Joycook(鍋)



和食料理家「笠原将弘氏」をカニカマ親善大使として迎え、女性料理家20名に向けたPRイベントを開催

- クライアント: 株式会社スギヨ
- 商品: 香り箱(カニカマ)

※その他の事例紹介につきましては、ホームページをご覧ください⇒<http://fclabo.jp/>

11. サービスメニューの展開例

フードコンテンツラボ



誘導

誘導

【他社媒体への展開】

- ・モラタメ
- ・ボブとアンジー
- ・レシピブログ
- ・雑誌媒体等 etc



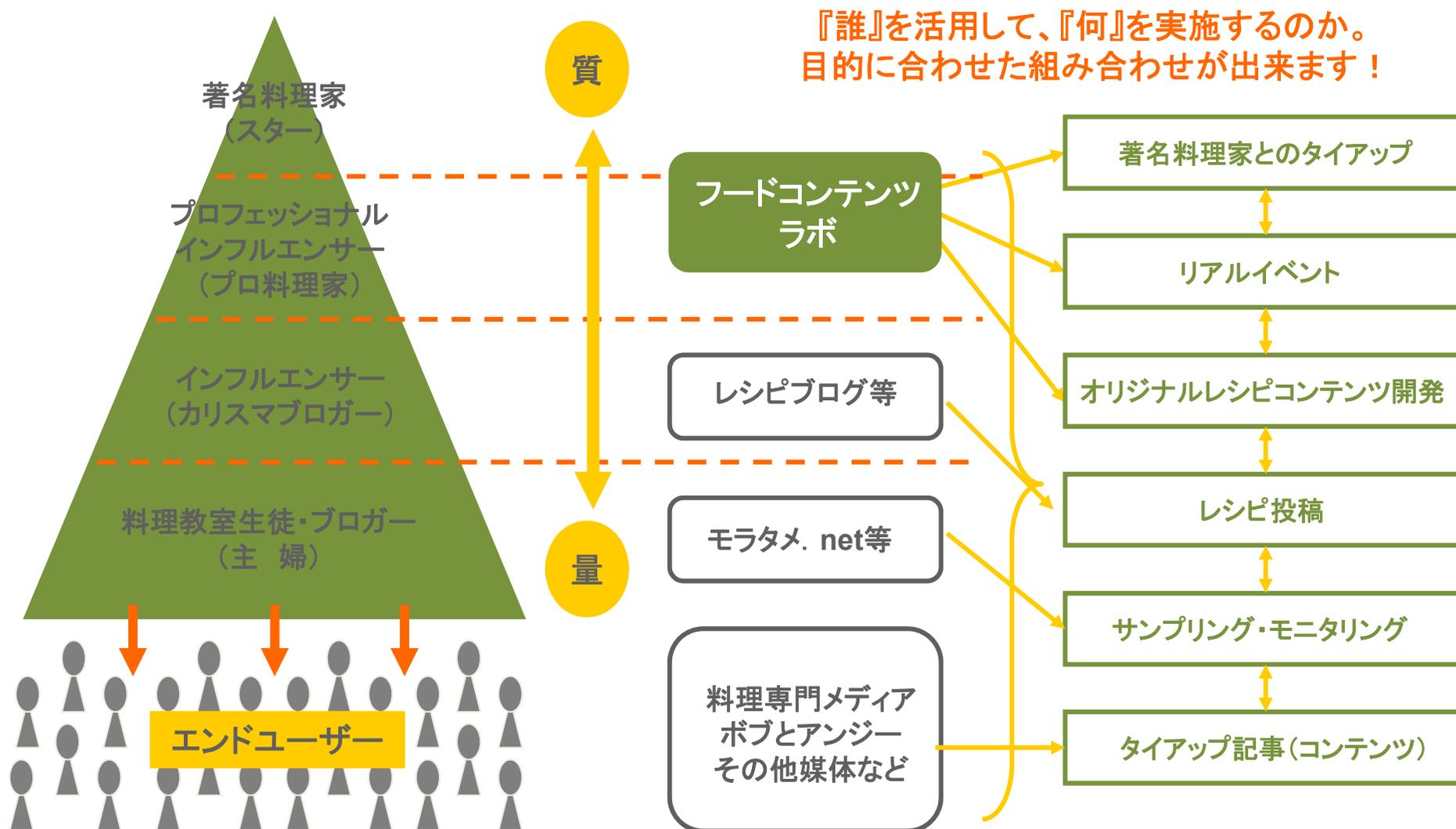
誘導



12. 他社とのコラボレーション展開例

フードコンテンツラボ

リアルマーケティングを提供する「フードコンテンツラボ」は、あらゆるメディアやマーケティング手法とのコラボレーションによりクライアント様の目的に合わせた組み合わせが可能です。



13. 料理家のご紹介

フードコンテンツラボ

井村屋さんのあずき日和

かんたん! おいしい! 美的創作 豆腐トランプ

美肌になる! きれいに! 酵素たっぷりレシピ

松見早枝子のリセット・ビューティ・レシピ

美肌になる! きれいに! 酵素たっぷりレシピ

美人をつくる発酵食レシピ

食べるエステ

酢しょうがヘルシーレシピ

スープの本

憧れのゴージャスチョコレシピ

「着付け保護コンテンツ」 カップスタイルで簡単!

13. これまでにご協力いただいた料理家の方々

フードコンテンツラボ

先生名	教室名	先生名	教室名	先生名	教室名
青野恭子 先生	Happy Kitchen	木村幸子 先生	洋菓子教室トロワ・スール	日高直子 先生	kitchen studio *nao*
渥美真由美 先生	管理栄養士・フードコーディネーター	木村通子 先生	お料理サロン☆エトワール	平沢綾子 先生	N style kitchen
阿部加奈子 先生	Buon appetito	児玉真由美 先生	LUGCA	平沼亜由美 先生	Bon appetit
阿部富美 先生	GreenCooking-ABE	米持祐子 先生	Atelier Belle Table	福田真理子 先生	パン・お菓子教室ココット
新崎亜子 先生	HAERT PARTY	近藤小百合 先生	レリエキッチン	藤本典子 先生	アジアンダイニング
石井美音 先生	Relish(レリッシュ)	櫻井郁 先生	Ikuのイタリア料理教室	星野佳代 先生	Primo Piatto
石川由美子 先生	料理教室Aperire	佐藤絵里子 先生	Hunan Garden	本田淑美 先生	Kitchen studio mogu
石川定子 先生	お料理教室コロレ	Citronヨーコ 先生	Petit Citron	前澤由希子 先生	CiaoBambina
井田ようこ 先生	サロンド・ヨーコ	杉山純子 先生	Convivialite	松清ゆかり 先生	Kitchen YM
いとうゆき 先生	日本リビングフード協会	鈴木貴子 先生	お菓子教室Happy Sweets	松見早枝子 先生	料理研究家
入江亮子 先生	温石会	高橋教子 先生	お菓子教室Studio-gemma	水野恵 先生	料理教室Carte
伯母直美 先生	暮らしのRecipe	高見牧子 先生	Omoiyari-kitchen	三谷良子 先生	salon de farine
遠藤香代子 先生	クッキングクルー	竹内浩恵 先生	COOKING SALON TAKE	森崎繭香 先生	Mayucafe Cooking School
大野ゆかり 先生	CARPE DIEM	田中玉緒 先生	La Cucina Oliva	守屋若奈 先生	Pink Rose
おおはしなおこ 先生	家庭料理の教室なおさんのオハコ	たにけいこ 先生	Your Kitchen	保田美幸 先生	SAI
小川孝子 先生	タンプルタン	丹下慶子 先生	Natu&Vege Salon	山内みさ枝 先生	YY-Kitchen
小川典子 先生	N's kitchen	津留崎弘美 先生	クッキングアトリエ SAIRA(菜楽)	山口はるの 先生	Spring's Kitchen
長内美補子 先生	料理教室 ピアチェーレ	中根知子 先生	レンピエール	Yuki 先生	お菓子教室「魚かな」
金高愛 先生	La CUCINA	仲野香織 先生	Smile Kitchen	柚木さとみ 先生	さときっちん料理教室
鎌倉恵子 先生	キッチン*コミュニケーション	沼津りえ 先生	COOK会	吉田亜紀子 先生	Pure & Style
川越直子 先生	サロンド ルージュ	野川 彩 先生	パンダキッチン	吉永麻衣子 先生	パン教室minna
神田麻帆 先生	キッチンスタジオK	波毛英里沙 先生	お菓子教室サブリナスタイル	吉沼弓美子 先生	Cucina del Cielo
菅野尚子 先生	フードコーディネーター	原田美智代 先生	feve フェーヴ	依藤亜弓 先生	inizio

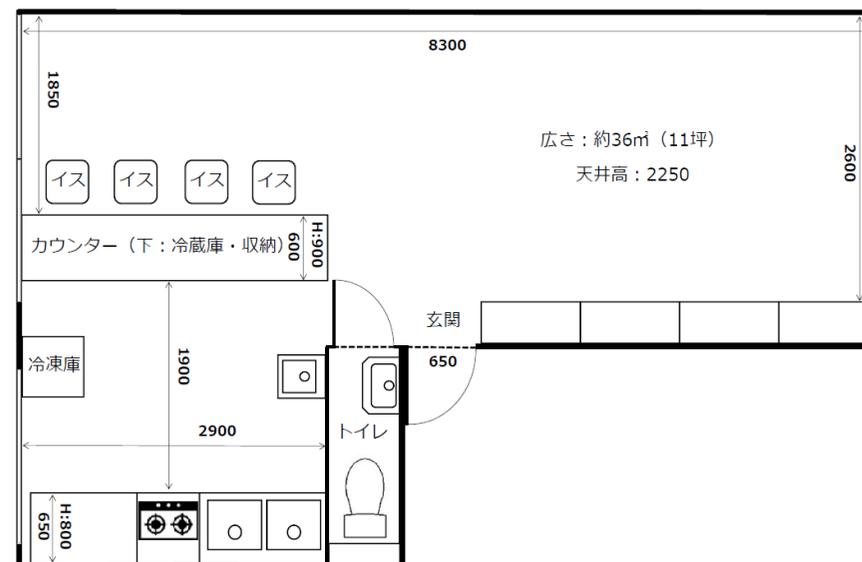
※上記の料理家さんは、今までの企画にご協力していただいた一部先生方です。(50音順)

14. キッチンスタジオレンタル

フードコンテンツラボ

- 所在地: 東京都世田谷区桜3-7-15袖賀ビル2F
- 利用時間: 平日・土日・祝日 9:00~21:00
※4時間からご利用いただけます
- レンタル利用料(税別)
 - ・4~7時間: 3,500円/時間
 - ・8時間以上: 3,000円/時間
 - ・延長30分: 1,500円/時間※時間外(早朝・夜間)は20%の割増料金となります
詳細はお問い合わせください
- オプション(税別)
 - ・カメラマン: 10,000円~/時間
 - ・フードスタイリスト: 5,000円~/時間
 - ・アシスタント: 3,000円~/時間※上記金額はすべて6時間以上からとなります
- キャンセル料(税別)
4営業日前40%、3営業日前50%、2営業日前60%
前日80%、当日100%
- 電気容量: 30A(但しエアコンは動力のため含みません)
- 主なキッチン設備:
 - ・ダブルシンク: マルゼン BS2-126(シンクサイズ545×460×2)
 - ・湯沸器: リンナイ RUS-V53YT
 - ・ガステーブル: リンナイ Vamo(バーモ) ET21-2STSY-S
 - ・冷蔵庫: ホシザキコールドテーブル(228L)
 - ・冷凍庫: シャープ FJ-HS9X(86L)
 - ・オープンレンジ: パナソニック NE-MS233
 - ・炊飯器: タイガー炊きたて JBH-G1
- その他備品
調理器具、天板、器、クロス、カトラリー、照明、モニターなどもご利用いただけます

※詳細はHPをご覧ください ⇒ <http://fclabo.jp/kitchen/>



- 商号: 合同会社ハイブリッジ・ワン
 - 設立: 平成22年(2010年)2月10日
 - 資本金: 2,000,000円
 - 代表: 高橋 一幸 (たかはし かずゆき)
 - 事務所所在地:
〒154-0015
東京都世田谷区桜新町2-14-8-606
 - フードコンテンツラボ・キッチンスタジオ:
〒156-0053
東京都世田谷区桜3-7-15柚賀ビル2F
 - 代表TEL: 050-6877-6033 FAX: 03-6868-3480
 - MAIL: info@fclabo.jp
 - フードコンテンツラボHP: <http://fclabo.jp/>
 - キッチンスタジオHP: <http://fclabo.jp/kitchen/>
 - Youtubeチャンネル:
<https://www.youtube.com/channel/UC0iRIMHL06RUcYIHcfJTtyTA>
 - 提携メディア:
 - ・株式会社オーグス総研
 - ・ボブとアンジー (<http://www.bob-an.com/>)
- ※敬称略 順不同

- 取引先企業:
 - ・株式会社アイセイ薬局
 - ・株式会社アサツデー・ケイ
 - ・味の素株式会社
 - ・エレコム株式会社
 - ・株式会社オーグス総研
 - ・カナダビーフ国際機構
 - ・JA全農(全国農業協同組合連合会)
 - ・株式会社デイリースポーツ広告案内社
 - ・株式会社ディモルギア
 - ・株式会社電通
 - ・株式会社ドウシシャ
 - ・日新製糖株式会社
 - ・日清製粉株式会社
 - ・日本水産株式会社
 - ・株式会社ニチレイ
 - ・ネスレ日本株式会社
 - ・ハウス食品株式会社
 - ・株式会社博報堂プロダクツ
 - ・株式会社ブルボン
 - ・マルハニチロ株式会社
 - ・六甲バター株式会社
 - ・その他、食品・調理器具メーカー等
- ※50音順 敬称略