

1. 事業概要

- 所在地：東京都中央区月島（都心における食文化エリア）
- 住所：〒104-0051 東京都中央区佃2-13-5 HAUS Tsukishima 2階
- 所要時間：約2.5～3時間（調理・試食・文化交流を含む）
- 参加費：20,000円／名※ 高付加価値体験価格帯 貸切料金：160,000円（最大8名）
- 開催：毎日2回 10:00-13:00 / 14:00-17:00
- 定員：最大8名（少人数制）
- 使用言語：英語（訪日外国人旅行者を主対象）
- 運営形態：法人（小規模事業者）
- 開始年：2024年

2. 事業の背景・位置づけ

- 月島エリアに残る生活文化・食文化という地域資源を活用
- 調理体験を通じて地域の食文化に触れる体験型観光コンテンツを提供
- ラーメン・寿司という日本を代表する食文化を軸に、ガストロノミーの視点から日本食文化への理解を深める、文化理解型・高付加価値型インバウンド観光として位置づけられる。
- ミッション："Beyond Cooking, Feel the Connection."

3. 体験プログラム内容

- オリエンテーション 日本の食文化におけるラーメン・寿司の位置づけを解説
- ラーメン調理体験 出汁や味の構成を通じ、日本食における味覚設計の理解を促進
- 寿司調理体験 握りの技法や盛り付けを通じ、素材の活かし方と美意識を体験
- 日本酒ペアリング 3種の日本酒による和食文化におけるペアリング体験
- 試食・文化交流 参加者および日本人スタッフとの交流
- 体験の持ち帰り レシピカード・写真提供による再現・発信促進

4. 期待される波及効果

- 滞在価値の向上 体験型観光による滞在時間および観光消費額の向上
- 食文化理解の促進 調理体験を通じた日本食・日本文化への理解深化
- 体験型・高付加価値観光の推進 少人数制・英語対応モデルとしての参考事例化
- 地域ブランド力の向上 月島エリアの国際的認知度向上への貢献

5. 第三者評価・外部実績

- 海外OTA (Viator、Klook、Tripadvisor) およびGoogleレビューにおいて、継続的に高い評価（★5.0）を獲得している。
- これまでに40か国以上の訪日外国人旅行者が参加しており、国籍・文化背景の異なる利用者から一定の評価を得ている。
- これらの第三者評価および参加実績は、本事業が訪日外国人向け体験型観光コンテンツとして、国際的な水準に沿った運営・品質管理がなされていることを示す指標の一つである。

6. 連絡先

- 事業名：Ramen Cooking Tokyo
- メール：info@ramen-cooking-class-tokyo.jp
- 電話：+1-213-214-3338
- ウェブサイト：ramen-cooking-class-tokyo.com