

NEWS RELEASE

2020/8/11



ピークス株式会社

東京都世田谷区玉川台2-13-2

info@peacs.net

“趣味”を超えた料理専門メディア 『buono』が、いま話題の 料理研究家ロー・タチバナ氏と プロジェクトを始動！ 全国の有名シェフとの共演で、 飲食業界への後押しも期待。

ピークス株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役：保坂 英孝、以下「ピークス」）が、グループ会社である株式会社樫（エイ）出版社（以下「エイ出版社」）と共同で運営する、趣味のメディアプラットフォーム『FUNQ（ファンク）』にて、“趣味”を超え“ロマン”を語る料理メディア『buono』プロジェクトが、2020年8月11日（火）より始動いたします。

このプロジェクトには、レストランジャーナリストとしても活動し、『悪魔のレシピ』（エイ出版社）シリーズなどで今話題の料理研究家、ロー・タチバナ氏をアドバイザーとして迎え、『buono』をパワーアップさせるとともに、日本全国の有名シェフとの夢のコラボレーション企画を実現してまいります。
『buono』：<https://funq.jp/buono/>





『buono』プロジェクトアドバイザー、ロー・タチバナ

雑誌『buono』創刊編集長でありながら、現在はレストランジャーナリストや『悪魔のレシピ』（柘出版社）などで話題の料理研究家、ロー・タチバナとして活動。料理好きな祖母より、幼少期から料理の英才教育を受ける。初めての料理はオムレツ。これまで1000軒以上の飲食店を取材し、そこから得た膨大な知識や味覚を自分の料理に取り入れ、日々自らの料理道を貫く。その領域は和食、フレンチ、イタリアン、中華、その他各国料理にまで。まさしく『buono』を体現する料理ギークの第一人者。



公式 Twitter : https://twitter.com/buono_magazine

公式 Instagram : https://www.instagram.com/raw_tachibana

『buono』プロジェクトに至った背景

昨今におけるおうち時間の高まりは、料理コンテンツのPV数を大幅に伸ばしているだけでなく、新たな料理ギークたちを生み出しています。彼らを満足させるためのコンテンツをさらに拡充したいという思い、そして今苦境に立たされている飲食店にスポットライトを当てることで、飲食業界を少しでも一緒に盛り上げていきたいという『buono』の思いに共鳴したロー・タチバナ氏をアドバイザーとして迎え、この『buono』プロジェクトが発足いたしました。



『buono』プロジェクトの詳細

▼企画内容（予定）

【ITEM】「Chef's クロスレビュー」

日本を代表するトップシェフたちに、キッチンツールや食材、調味料など食に関するアイテムを使用いただき、GOODなポイント、BADなポイントを正直にレビューしてもらう企画。良い部分と悪い部分の両方を正直に伝えることで、実際に商品を気に入ってくれるであろうユーザーにしっかりと届けます。

【ITEM】「作っちゃおうよ、世界初のアレ!」

各種食品メーカーなどと、『buono』ならではの知見×トップシェフならではの技術&センスでコラボレーションする企画。そういえばコレってないよね、あったらおもしろいよね、と思う調味料や食品など、さまざまなオリジナル商品を開発していきます。また、その開発初期から完成までをドキュメンタリーとして追っていきます。

【RECIPE】「シェフのたからばこ」

10人のシェフが1品ずつ作った料理を合計10品、『buono』とともに開発しご自宅で楽しめるようにセットにして販売。ステイホーム需要により、さまざまな店やシェフが真空パックや冷凍料理を提供するようになりましたが、これだけの人数のシェフたちの料理が一堂に会するセットなんて、『buono』にしか作れません。家飲み、ホームパーティでゲストをあと驚かせるトレジャーボックスです。

【GOURMET / EVENT】「buono EX-FOOD Lab.」

雑誌『buono』時代にも開催していた、トップシェフによるワンテーマ&ハイエンドなディナーと奥深い食の知識をプレゼンテーションする、プライベートイベントを復活。ただ食べるだけではなく、食材や調理法のことなど、もっとしつこくくらい聞きたい! という料理ギークの欲求に応えます。普段のレストランではなかなか聞けなくて不完全燃焼なフーディ達に贈る、1日限りの特別な夜です。

【RECIPE / EVENT】「buono 料理塾」

一流シェフに家庭料理を学ぶハイエンドな「buono EX-FOOD Lab.」よりもカジュアルな料理教室イベント。家庭料理とは言っても、トップシェフだからこそその目からうろこの調理法などが炸裂すること間違いなし。巷の料理教室では満足できなくなった真の料理ギーク達におすすめです。





▼コラボレーション予定の有名シェフ（一部）



〈THE BURN〉 米澤文雄 シェフ

ニューヨークのミシュラン三つ星レストラン「Jean-Georges」で日本人初のスーシェフを務め、帰国後は「KENZO ESTATE WINERY」のエグゼクティブシェフ、「Jean-Georges Tokyo」のシェフ・ド・キュイジーヌなどを歴任。2013年には「Taste of America」日本大会で優勝。2018年9月には外苑前「THE BURN」の料理長に就任しさらなる活躍を続ける。

<http://salt-group.jp/shop/theburn/>



〈慈華 itsuka〉 田村亮介 シェフ

横浜中華街「翠香園」、「麻布長江」を経て、2006年「麻布長江 香福筵」の料理長に就任。2009年にはオーナーシェフに。他では見られない新しい四川料理の世界を展開し、フーディから絶賛された。2019年4月に建物の老朽化によりクローズ。2019年12月9日には、新たな挑戦として「慈華 itsuka」をオープン。

<https://www.itsuka8.com/>



〈namida〉 田嶋善文 シェフ

創作料理からキャリアをスタートさせ、和食、イタリアンで修業を積む。オーストラリアで触れた各国料理の独自性に衝撃を受け、自身の店「namida」ではセオリーにとらわれないスタイルを確立、人気を博している。利酒師、ソムリエとしての知見も生かして、酒と料理の組み合わせを日々研究している。

<http://www.namida-tokyo.com/>

今後の展望

『buono』はWEBメディアのみならず、料理を「趣味」以上と感じているユーザーにフィットするよう、さまざまな形でコンテンツをお届けし続けます。『buono』会員サービスも視野に、コアファンになるほど見逃せない動画コンテンツなども予定しています。（内容が定まり次第、お知らせいたします。）また、趣味特化型メディア『FUNQ』は、趣味嗜好を軸とした当社特有のライフスタイルデータを蓄積しています。『buono』のコンテンツは料理を「趣味」以上と感じているユーザーを可視化することができ、また、その他趣味との共通項までも分析が可能です。

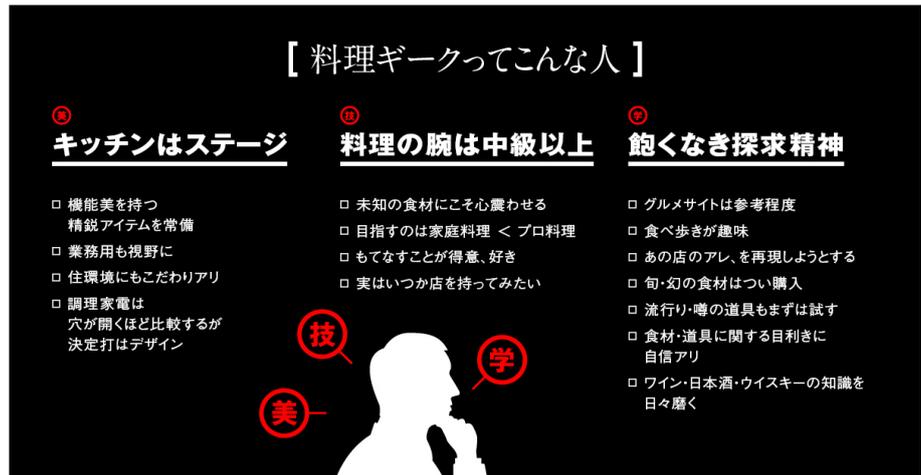
新しい生活様式が定着しつつある今だからこそ、年齢・性別といった既存のデモグラフィック以上の、細分化が必要なターゲティングに対応することで『FUNQ』や『buono』のユーザーやブランドなどのすべてのステークホルダーに対し、今後もさらに高いユーザビリティをご提供いたします。



▼ 『buono』とは

プロアマ問わず、リアルな“料理ギーク”（※下部画像参照）から絶大な人気を誇っていたフードエンターテインメントマガジン『buono』（2018年より不定期刊行）。雑誌のクオリティと世界観、料理に対する本気度はそのまま、趣味特化型メディア『FUNQ（ファンク）』に参入し、通常のレシピメディアやグルメサイトでは味わえない、専門的な料理やプロテクニックからカルチャー、エンタメ、外食までを立体的に網羅し、料理の世界を広げるコンテンツを発信中。仕事でもなければ、生きるための食事でもない。趣味を超え、まさしく「ロマン」と化した料理の世界をお届けしています。

『buono』： <https://funq.jp/buono/>



『buono』がターゲットとする料理ギーク像

[運営会社概要]

ピークス株式会社

“Design the Good Life.”をミッションに、趣味のあるライフスタイルの魅力や価値をさまざまな形で提案し続ける、ブランド・コンテンツスタジオ。エイ出版社をグループ会社に、クリエイティブ・ソリューション・テクノロジーの力でメディアの新たな価値を創出しながら、生活者・ブランド・パブリッシャーに確かな価値を届けていきます。

所在地：東京都世田谷区玉川台2-13-2 玉川台ビル 4F

代表者：代表取締役 保坂 英孝、取締役・マネージングディレクター 白土 学

設立：1997年8月

事業内容：コンテンツマーケティング企画・制作・運用、ソーシャルメディアマーケティング企画・制作・運用、出版物のエディトリアルデザイン、広告のグラフィックデザイン、映像コンテンツの企画・制作・プロデュース、WEB/アプリのUX/UIデザイン・構築、新規デジタルサービスのデザイン・構築、及び、全ての業務におけるクリエイティブ・ディレクション

コーポレートサイト：<https://peacs.net/>

プレスリリース一覧：https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/50736