

料理・食育・健康・医療・主婦の
キャリアを活かしたい方へ

コロナや不況に左右されない!

食のオンライン起業

—— お家での新しい働き方 ——

子育てとお仕事を両立できる
お家での新しい働き方

営業経験なし・販売経験なし地方在住の元板前が
日本全国・世界にも生徒をもつ
料理アカデミーを設立し、
月商7桁を確立した物語



- ✓ **オンライン**で料理が苦手な人を助きたい
- ✓ **世界の人**に日本の家庭料理を教えたい
- ✓ **「脱レシピ」「無添加食生活」**になる方法を広めたい
- ✓ 料理や食の**キャリアや資格を活かし**、
料理が好きな人を増やしたい
- ✓ 家族の絆を深める **「家庭の味」「お母さんの味」**
を作る人を増やしたい

と思っている方へ。

和の食アカデミー
オンライン料理講師になると
その想いが叶えられます。



なぜなら、
営業・販売・講師経験なし。
パソコン・SNS経験なし。
料理人だったボクが、

起業し、料理アカデミーを設立し、
日本だけでなく世界の人から受講される
オンライン料理講師になり

そのすべてを叶えてきたから。

**その方法を
順序だてて具体的にお教えします。**



和の食のココロを広げる
オンライン料理講師の秘密を
相談会でお伝えします。

家庭料理で家族の和を深める！
和の食アカデミー
オンライン料理料理講師個別相談会

時間：90分
通常 ~~11,000円~~
⇒メルマガ読者様 **1回限り3,300円**

お申し込みは
今すぐココをクリック



パソコン・スマホ・タブレットがあれば
お家から相談できます

誰もやっていない。
他にはない唯一無二の
料理アカデミー



日本だけでなく
海外の人からも
支持していただいている
和の食アカデミー
について説明しますね！

和の食アカデミーとは？

和の食アカデミーは、
単なる料理教室ではありません。

一生モノの「食」「料理」の軸を身につけ、
自分と大切な家族の人生を
豊かにするための
オンラインで通う学校です。

オンライン料理講座の運営
オンライン料理講師の育成
をしています。



和の食メソッドを家庭料理を作る すべてのお母さんに広めたい！

家庭料理から家族の「和」を深める
メソッドなので、

すべての家族に必要なメソッドです。

これからは、
和の食メソッドをすべての家庭料理で
活かすようにしたい！
と考えています。



和の食アカデミーの作りたい世界

料理作りを身につけて、
「家庭の味」を作れるようになると、

家族の健康と笑顔を生み

**料理のチカラで
家族の幸せと豊かさを
手に入れられる。**



**そんな家族を増やして
いきたいと、思っています。**

和の食アカデミー オンライン料理講師とは？

「脱レシピ」で無添加な食生活に変わり
「お母さんの味」を作る
オンライン料理講座を指導します。

学校やレシピでは教えてくれない
家庭料理に必要な 4つのチカラ を
身につけられます。

レシピに頼らず
一人で作れる安定の
味付け力

時短料理より
時短になる！
ダンドリ力

毎日のレシピ検索を
しなくなる！
献立力

家族の健康を
家庭料理で守る！
基礎知識力

オンライン料理講座は、
完全個別のマンツーマン料理講座です。

- ・料理のマインドセット（考え方、献立）
- ・料理の基礎力（ダンドリ、味付け、知識）

を学び、**4つのチカラ**を
身につけることによって、

レシピに頼らず、
自分の力で料理のチカラを高め、

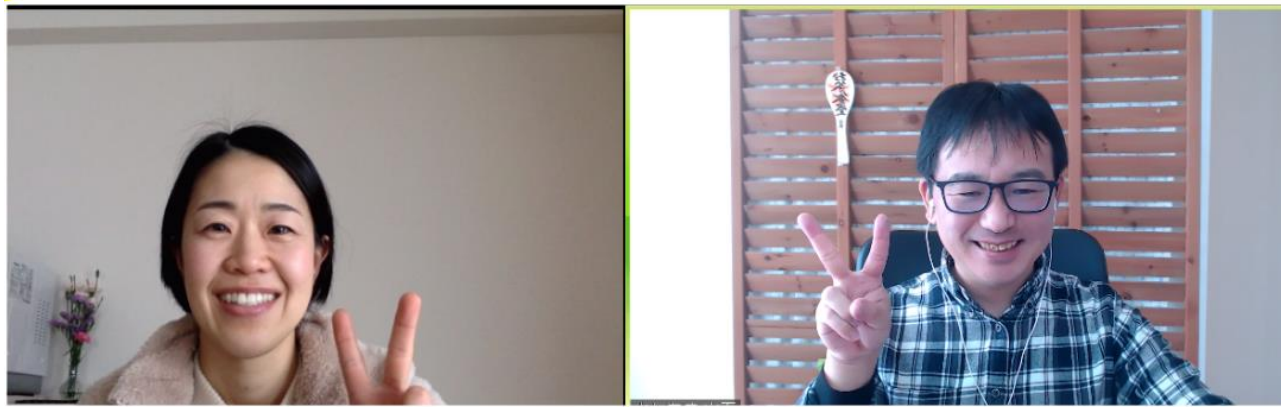
「家庭の味」「お母さんの味」
を作ることが
できるようになります。



「お母さんの味」が作れるようになったと、 日本全国の方に喜ばれています！

脱レシピ！

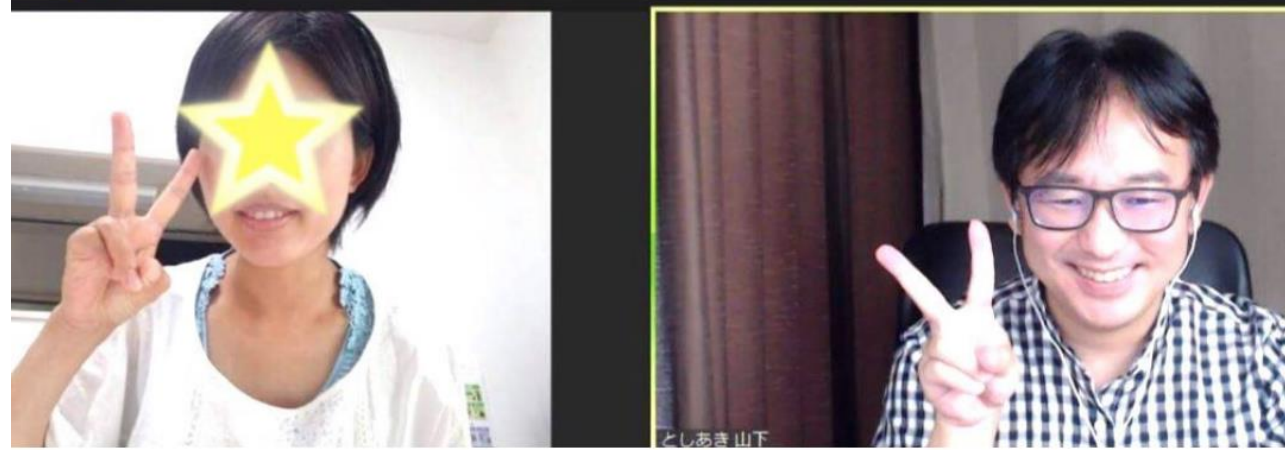
オンライン料理レッスン



子供達が
お母さんの料理美味しいね！
と褒めてくれるようになりました。

脱レシピ！

オンライン料理レッスン



娘ももりもり
食べてくれるので、
作るのが楽しいです。

脱レシピ！

オンライン料理レッスン



同じ出汁を使っているのに、
この味噌汁美味しいね
と母親に褒められました。
子どもも以前は残していたのに
今は真っ先に
飲もうとしています。

脱レシピ！

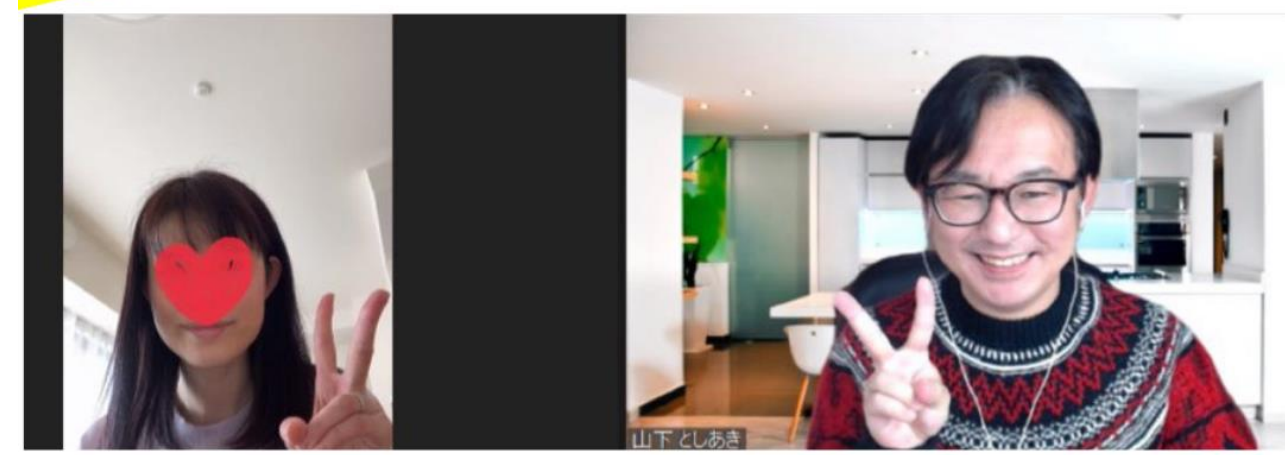
オンライン料理レッスン



受講を始めて。。/
なんでも手作りしたくなって
料理が楽しくなっています

脱レシピ！

オンライン料理レッスン



たった1回のレッスンであることを
お伝えすると。。。
レシピ検索の
精神的負担が解消！！

脱レシピ！

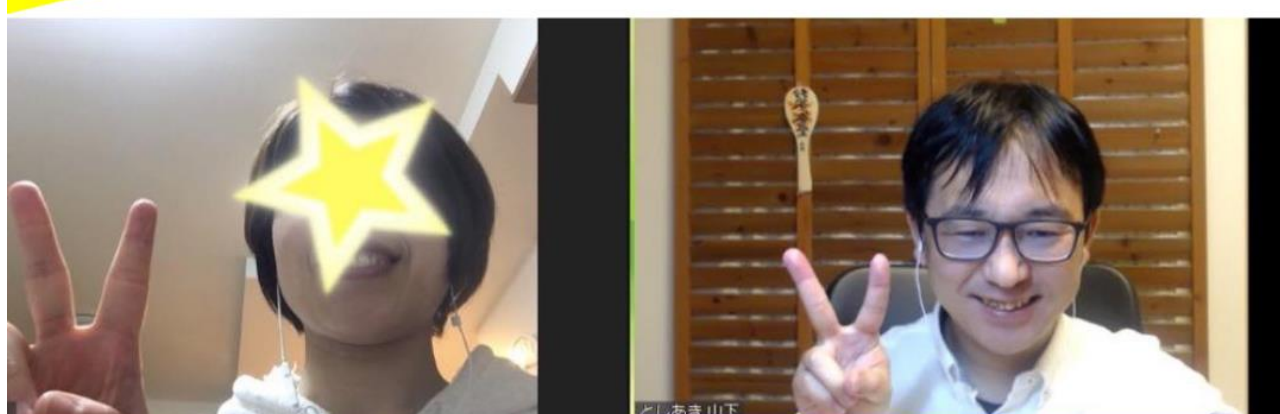
オンライン料理レッスン



「今日、何作ろう？」の
ストレスがなくなって、
夫婦のコレステロール値が
減りました

脱レシピ！

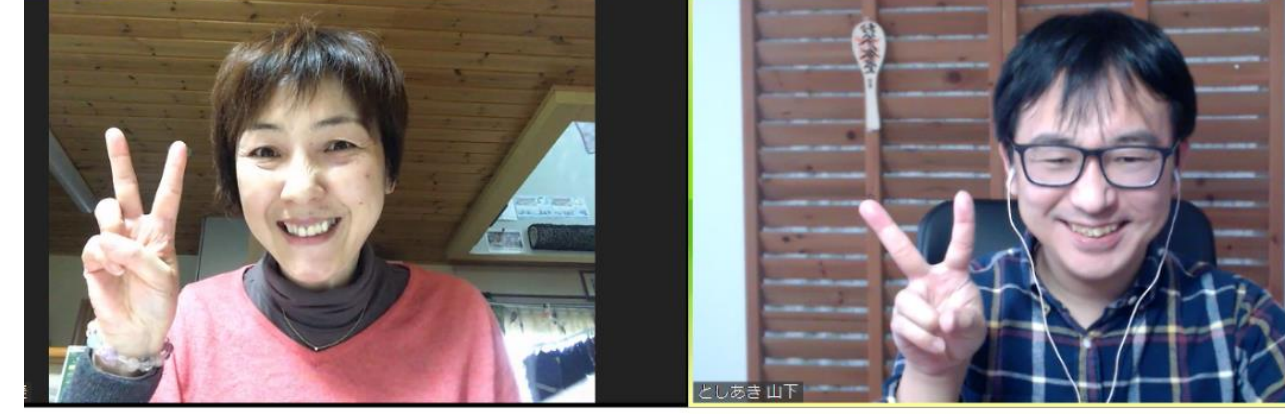
オンライン料理レッスン



以前は義務感で作っていたご飯も、
見た目であったり、
使う材料であったり、
色んな角度から楽しむことが
出来るようになり、
嬉しい変化をすることが出来ました😊

脱レシピ！

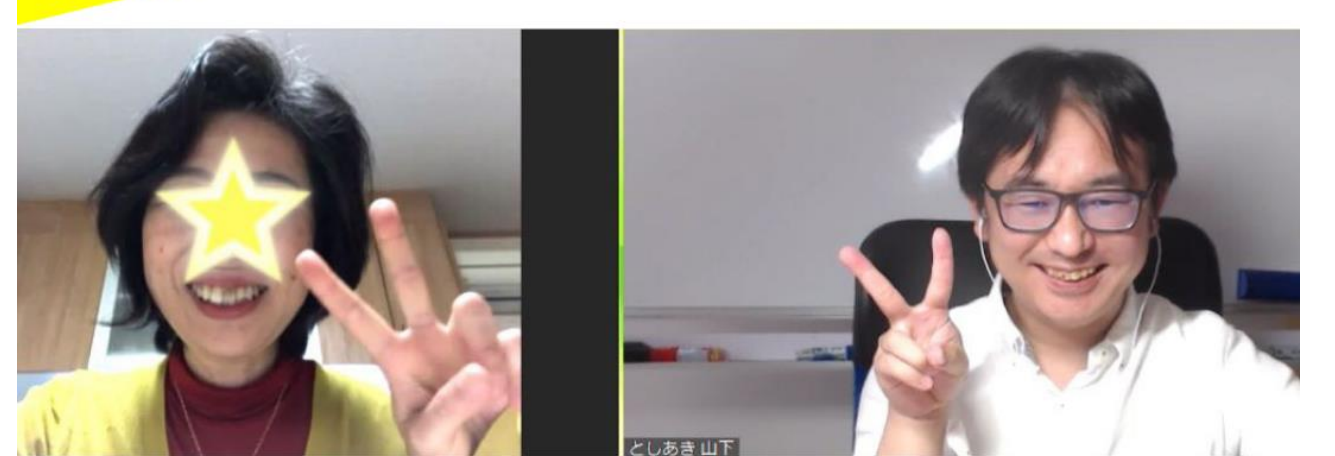
オンライン料理レッスン



子供も主人もキッチンに立つことが増えて、
私は食べるだけと言う時間も増えて、
最初の目的である料理が
上手になるを超えて、
心まで嬉しくなる状態に
なりました。

脱レシピ！

オンライン料理レッスン

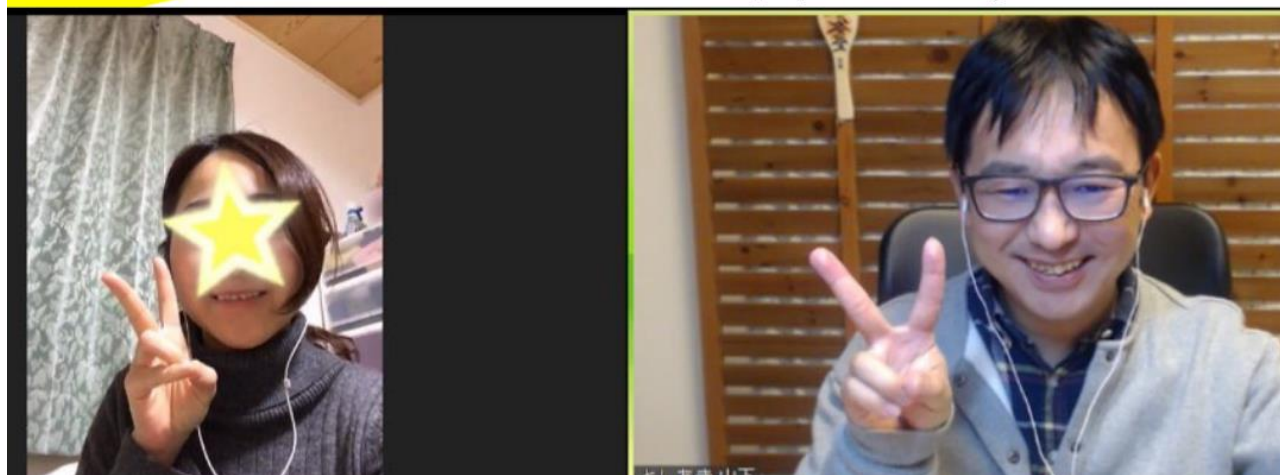


料理脳が開花して、
品数を多く作れるようになった。
作りすぎたかなと思っても、
子供が食べてくれるようになった。

作った料理が母にも褒められた。

脱レシピ！

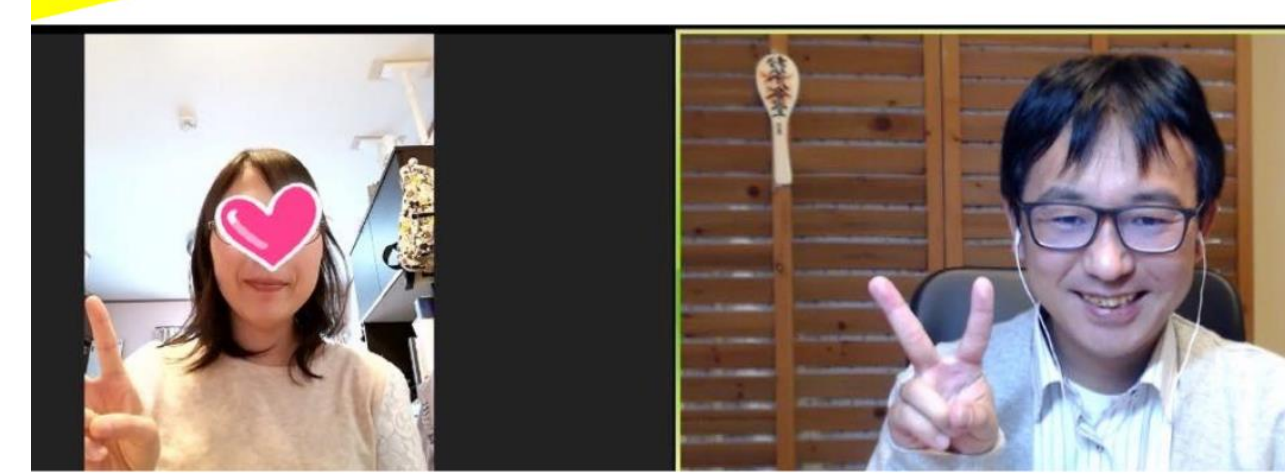
オンライン料理レッスン



講座を受講して、
貧血体質が
改善されました！
普段のごはんが基準になっている
と強く感じています。

脱レシピ！

オンライン料理レッスン



ダンドリ術も教わり
美味しい味付けも
できるようになったので、
夕ごはん仕度が
バタバタしなくなった

脱レシピ！

オンライン料理レッスン



魚の煮付けは
義理の父からもおいしい。
と言ってもらえてすごく嬉しかったし、
夫や子どもも
よく食べてくれています。

子供や家族の変化で お礼のメールを頂きました！！

高知県在住Uさん（2児のママさん）

おはようございます😊
昨日はありがとうございました！
とても勉強になりました。

夕飯の1品に小松菜と油揚げの煮浸しを作ってみました。
〆つゆっこでち
ょうど良い味になりました😊
ものすごく簡単でびっくり。これならすぐにできます。油揚げをささみやちくわに変えたり、バリエーションを変えてまた作ってみます💡
小松菜を煮る時間は少しでもちゃんと味が染みるんですね。
ありがとうございました！

福岡県在住Sさん（2児のママさん）

あと、あれから、子どもと台所にたつ機会が増え嬉しく、冷凍食品も買わなくなってきていて、こどもからも美味しい！の声がきこえてくるようになりました。

ありがとうございます🙏

9:20

広島県在住Tさん（2児のママさん）

広島県在住Kさん（2児のママさん）

先日はお世話になりました。
子供がお手伝いを率先し、モリモリご飯を食べいたのはとっても感動しました！
ありがとうございました(o^^o)
家でも早速ダシを取ったり、炊き込みご飯を作と、「教室のときのお汁の味だー」とか「またってー」と言ってくれています♪

ありがとうございますm(____)m

帰って、コーンご飯と、キュウリの浅漬けを早速作りました。

お姉ちゃんは3杯、チビは5杯おかわりしました。
子供たちは、パパに「バリうまいけえ」とすすめてました（笑）

チビは普段ご飯食べないんですよ。おかずだけしか食べなくて私に怒られてるんですけどね、
コーンご飯は自分でつぎにいて食べてましたよ(^^)

チビはかなり料理した気分になってます(o'▽'o)

大阪府在住Kさん（2児のママさん）

今日ご飯おいしかったねとお兄ちゃんから一言いただきました❤️
その一言のあと、気を使って、今日もといっていました😊

美味しくなるよう、また別の先生に料理を習いはじめた話をしたら、そうなんやと嬉しそうに笑っていて、なんだかこれからの食事が楽しくなっていく、お弁当も余裕で作れるようになっていく気持ちになれました😊

ありがとうございます😊

20:2

日本だけでなく世界の人たちも 劇的変化されています！

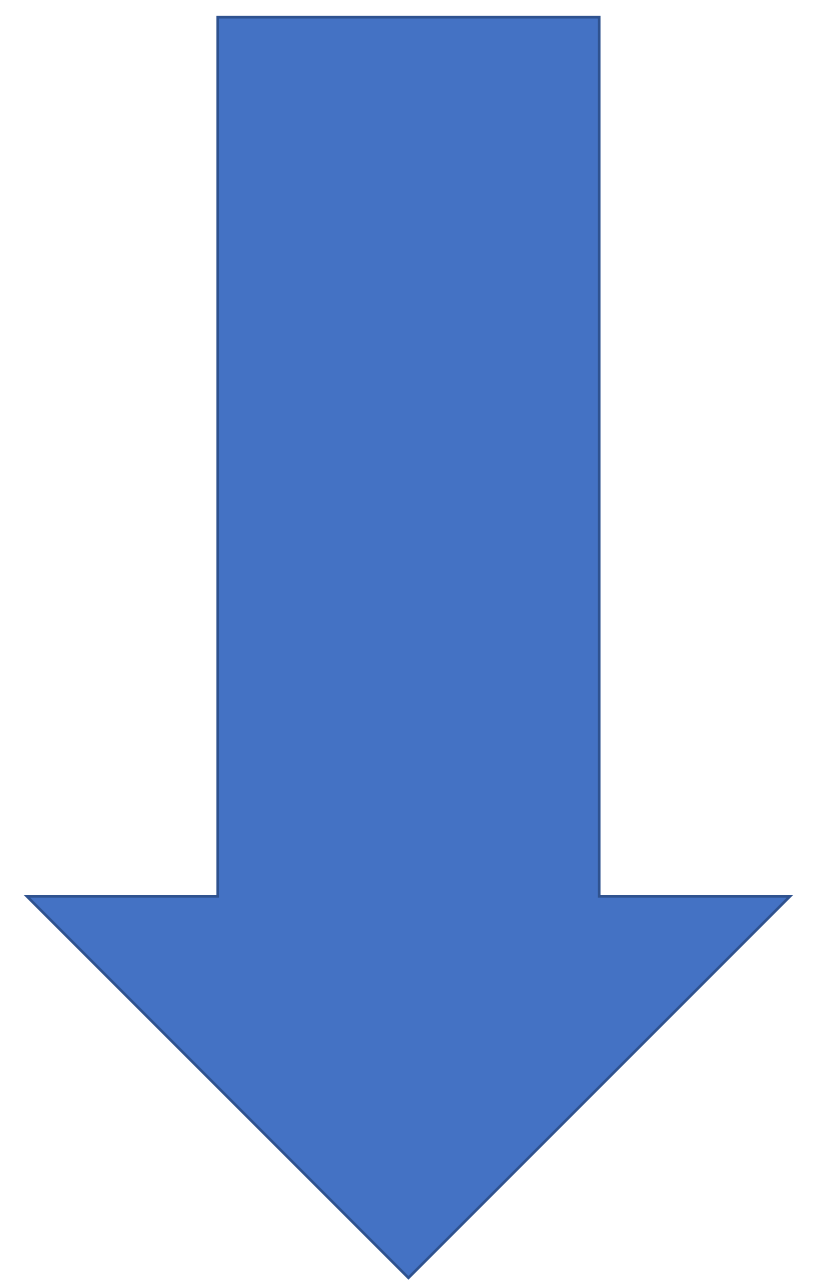


BEFORE

- ・料理が楽しくない。好きでない。
- ・料理に自信がない。
- ・添加物ばかりの食生活。
- ・子どもや主人が「美味しい」といってくれない。
- ・料理に時間がかかる。
- ・料理がワンパターン。レパートリーが少ない。

AFTER

- ・料理のハードルが下がってイライラが減った。
- ・冷凍食品。お惣菜、出来合いの調味料を買わなくなった。
- ・子どもや主人が「美味しい」と行ってくれるようになった。
- ・子どもや主人が料理をするようになった。
- ・料理が美味しくなった。美味しい味付けがわかった。
- ・いろんな料理が作れるようになった。レパートリーが増えた。
- ・手際が良くなり、料理時間が短くなった。
- ・妊娠しました。



他の料理教室と違う！ オンライン料理講座 3 つの特徴

1. **料理**をしません。

オンライン料理講座は、
レッスン中に料理をすることがありません。
普段の料理、食事仕度で実践すること
料理が上達するプログラムになっています。

2. **レシピ**に頼りません

レシピに頼らずに料理ができるようになるため
のトレーニングです。

料理上手な方は、
レシピを見ずに料理を作りますよね。
目指すのは、そんな方です。

3. **添加物**を使いません。

「家庭の味」「お母さんの味」は、
安心安全で健康的なもの。
家族の健康を守るもの。
ですよね。

冷凍食品、添加物をなくす食生活にします。

料理初心者、WEB初心者でも大丈夫！
オンライン料理講師に必要な
料理とビジネスが両方学べます！

料理（和の食メソッド）

**脱レシピで無添加な食生活に変わり
家族が喜ぶ「お母さんの味」が作れる方法**

- ・ レシピに頼らず一人で作れる安定の味付け力
- ・ 時短料理より時短になる！ダンドリ力
- ・ 毎日のレシピ検索をしなくなる！献立力
- ・ 家族の健康を家庭料理で守る！基礎知識力

ビジネス

オンラインビジネス初心者でも大丈夫！
**自分で稼ぐオンライン料理講師と
してのビジネスの作り方**

- ・ 3秒で共感され15秒で仕事をとれる
セルフプロモーションマーケティング
- ・ 伝えるのではなくて伝わる言葉のチカラのライティング
- ・ 集客と収益をコントロールするカスタマーメイクサイクル
- ・ 感動を与え続ける顧客ファン化オペレーション
- ・ 価格ではなくて価値で選ばれるブランディング戦略。

営業・販売・講師経験なし。

パソコン・SNS経験なし。

料理人だったボクでもできた
オンラインビジネスの仕組みづくりを
お教えします。



フェイスブック、インスタグラム、メルマガ
ブログなどSNSやWEBでの
集客の仕掛けと仕組みを作り

価格ではなくて価値で選ばれる
オンライン料理講師としての
ポジションを確立し、

安定した売り上げをコントロールする
オンラインビジネスの方法を
学べます。

食のキャリアを活かし、
子育てもしながら、
時間も、場所も、付き合う人も
自分で決められる
ライフスタイルを実現する方法を
お伝えします。

次は、あなたの番です！！



自分の想いが組み合わさった、
新しいオンライン起業を
起業する方法をお教えします。



和の食のココロを広げる
オンライン料理講師の秘密を
相談会でお伝えします。

家庭料理で家族の和を深める！
和の食アカデミー
オンライン料理料理講師個別相談会

時間：90分
通常 ~~11,000円~~
⇒メルマガ読者様 **1回限り3,300円**

お申し込みは
今すぐココをクリック



パソコン・スマホ・タブレットがあれば
お家から相談できます

Q & A

初めてでも大丈夫！ オンライン起業の働き方



Q1

個別相談では、 どんなお話をするのですか？

まずは、
事前に個別相談をしたい方の
叶えたい未来をお聞きするアンケートに
お答えいただきます。

ご回答が十分でなかった場合には
ご予約をごお遠慮頂くこともありますが、

真剣に書いてくだされば、
ボクも真剣に準備します^^

当日は、オンラインスクール形式で
Zoomを使ってお話をします。

- ・ 食生活のお話（料理の悩みがある場合）
 - ・ どんなことをしたいのか？
- などの希望をお聞きしながら、
**ボクから、あなたにぴったりの
選ばれるオンライン料理講師の形を提案します。**



Q2

子どもがいても起業できますか？

はい。もちろん 大歓迎です！！

子供さんがいるお母さんも
オンライン料理講師になっています。

子どもがいても起業はできますし、
子育ての経験が、これからの生徒さんに
共感と信頼を得ると思います。

ママとしての家庭料理の経験を生かせる
仕事だと思います。

自分の仕事を進める時間をつくり
自分で行動することが、
成果をつくる最大の秘訣です！



Q3

料理や飲食店の経験がなくても 起業できますか？

はい。もちろんです。
「食・料理」業界の経験がない方でも
オンライン起業しています。

普通に家庭料理を作っているママさんは、
もちろん
これから料理を作っていこう。
上達していこう。
と**決心される方は、大丈夫です。**

専門的な知識は、これからも学べますし、
あなたの成長が生徒さんにとっても
良いお手本になっていきます。

**できるからやるのではなく、
やるからできるようになるんです！！**



Q4

SNSやパソコンに 自信がないのですが。。。

もちろん、大丈夫です。
ほとんどの方が、苦手にしていましたが、
ボクも最初はそうでした。

少しずつ、順序だてて
説明し、運営していくので
数ヵ月後には、できるよう
なっています。

**作業自体は、難しくないので
慣れてしまえば、簡単になります。**

**しっかりとサポートするので
ご安心ください。**



Q5

起業やビジネスのことが わからないのですが。。

もちろん、大丈夫です。
**ボクも料理人だったので
全然わかりませんでした。**

ただ、そんなボクでも
できたことを**記録に基づいて
お教えする**ので、安心してください。

あきらめなければ、
全力でサポートいたしますので、
必ず成果につながっていきます。





和の食のココロを広げる
オンライン料理講師の秘密を
相談会でお伝えします。

家庭料理で家族の和を深める！
和の食アカデミー
オンライン料理料理講師個別相談会

時間：90分
通常 ~~11,000円~~
⇒メルマガ読者様 **1回限り3,300円**

お申し込みは
今すぐココをクリック



パソコン・スマホ・タブレットがあれば
お家から相談できます

子供に憧れられる
親になろう

最後に届けたい
メッセージ



働き方は、生き方です。

お勤めをするのも
起業をするのも
生き方の選択です。

どちらが良い悪いとかありません。

ただ、**親が、**
自分自身と周りの人を幸せにする
生き方をしていたら、
我が子も
自分と人を幸せにする生き方を
受け継ぐと思いませんか？

自分ができないことを
人や子どもに教えることは出来ません。



子どもに生き方を背中で見せる。

ボクは、この想いで起業をしました。

それによりボクの人生は大きく変化し、

**家族や自分の楽しい時間を持ち、
家族や自分優先の人生を歩んでいます。**

そして、
**何よりも好きな料理を
仕事とし、**

**料理で悩んでいるお母さんを
助ける。応援する。**

**料理のチカラで
幸せな家族を増やす**

そんな誇りある仕事ができます。

ボクの夢は、
和の食アカデミーのオンライン料理講師で

料理が苦手な人をなくし、
料理が楽しい！
と料理が好きな人を増やし、

脱レシピで無添加な食生活で
家族を幸せにしてほしい。

そして、日本や和食。
和のココロを世界中に広め

**料理で絆を結び
世界を平和にしていきたいのです。**



もしあなたが、
ボクの夢に共感し
**まずは自分が新しい時代の
働き方・生き方に挑戦してみる！**

と思うのであれば、
共に豊かな人生を作って生きましょう！

**さあ、次は
あなたの番です！！**





和の食のココロを広げる
オンライン料理講師の秘密を
相談会でお伝えします。

家庭料理で家族の和を深める！
和の食アカデミー
オンライン料理料理講師個別相談会

時間：90分
通常 ~~11,000円~~
⇒メルマガ読者様 **1回限り3,300円**

お申し込みは
今すぐココをクリック



パソコン・スマホ・タブレットがあれば
お家から相談できます

著作権について

発行日： 2021年6月16日

著者： 山下としあき

発行元 和の食アカデミー

本教材、および収録されているコンテンツは、
著作権、知的財産権によって保護されていることは
もちろんですが、

購入・ダウンロードされたあなた御自身のために
役立てる用途に限定して提供しております。

教材に含まれているコンテンツを、
一部でも書面による許可(ライセンス)なく複製、改変するなどして、

またあらゆるデータ蓄積手段により複製し、
オークションやインターネット上だけでなく、

転売、転載、配布等、いかなる手段においても、
一般に提供することを禁止します。

免責事項

この「食・料理のオンライン起業」では、
私が関わってきた経験における実績となります。
必ずしも「大きく人生が変わる」を保証するものではありませんので
ご承知ください。