



# 9章 対面教室のノウハウ

お菓子作りを仕事にする  
スイーツビジネススクール

*Marimo Cafe*

## この動画で学べること

- 01 レッスン場所の決め方
- 02 レッスン時間の決め方
- 03 定員の決め方
- 04 必要な設備・道具
- 05 口コミを獲得する方法
- 06 キャンセルを防ぐには
- 07 自分らしい教室を作るには

# 9-1 レッスン場所の決め方

---

# 1. レッスン場所の決め方

お菓子教室は、保健所の許可等が不要のため  
どこでも開催できます



## 場所の例

- ① 自宅に生徒を招く
- ② 生徒宅へ出向く
- ③ レンタルキッチン进行借りる
- ④ アトリエを作る
- ⑤ 店舗を使う

# 1. レッスン場所の決め方

## ① 自宅に生徒を招く

▶ 一番やりやすいスタイルでおすすめ



memo

marimoは実家が古くて、自宅開催をしたことはありません...  
自宅開催の先生宅へ伺ったことはあります

# 1. レッスン場所の決め方

## ① 自宅に生徒を招く

▶ 一番やりやすいスタイルでおすすめ

### メリット

- ① 材料や道具など準備/片付けがしやすい
- ② 使い慣れた設備でできる
- ③ 場所代のコストがかからない
- ④ 自分のスケジュール都合で開催できる

### デメリット

- ① 人を招ける状態でないと厳しい
- ② 生活感が出てしまう→隠そう
- ③ プライバシーの問題
- ④ 家族の理解が必要

# 1. レッスン場所の決め方

## ② 生徒宅へ出向く

### ▶ 自宅が使えない場合におすすめ

memo marimo初めのお菓子教室は  
2014年6月、友人宅でした！  
当時のブログ記事です...→



先週末に、友人宅でお菓子教室を開催しました。

道具やオーブンが違う中で作るのは勝手が違うので大変ですが、  
とっても楽しかったです♪

お菓子作りの楽しさを共有できる時間って本当に素敵！！！！

お菓子作り歴10年になる私ですが、  
今まで作り続ける中で得てきた感覚、  
学んできたこと、、もちろん今も勉強中ですが、

ひとつひとつ伝えて、「なるほど～」って言ってもらえるのって  
本当に嬉しい。

奥深い世界だからこそ、終わりが無くて可能性しかなくて、

そのワクワク感を楽しめるのって素敵だなーなーと思いました♪

# 1. レッスン場所の決め方

## ② 生徒宅へ出向く

▶ 自宅が使えない場合におすすめ

### メリット

- ① 生徒が移動なしで良いので楽
- ② 生徒の再現性が高くなる
- ③ 場所代のコストがかからない
- ④ 自分のスケジュール都合で開催できる

### デメリット

- ① 慣れない環境で作るのが大変
- ② 道具が足りない場合がある
- ③ 事前準備ができない

# 1. レッスン場所の決め方

## ③ レンタルキッチン借りる

▶ 人数が多い場合におすすめ



memo

marimoが初めて外部でお菓子教室をしたのは、2015年4月。

「HAPPY COOKING 六本木ヒルズ校」

講師としてお声掛けをいただき、クラスを持たせてもらいました。

# 1. レッスン場所の決め方

## ③ レンタルキッチンを借りる

▶ 人数が多い場合におすすめ

### メリット

- ① 設備が充実している場合がある
- ② 衛生的な場所で開催できる
- ③ 人数に合わせた広さを確保できる

### デメリット

- ① 場所代のコストがかかる
- ② 他の利用者との予約の制約
- ③ 時間の制約がある

# 1. レッスン場所の決め方

## ④ アトリエを作る

▶ 経験値が増え、安定してきた場合におすすめ



memo

marimoがアトリエを作ったのは、2016年9月。  
独立1年後のことでした。

# 1. レッスン場所の決め方

## ④ アトリエを作る

▶ 経験値が増え、安定してきた場合におすすめ

### メリット

- ① 自由に設計・使用できる
- ② ブランドを反映させた空間を提供可能
- ③ 材料や道具など準備/片付けがしやすい
- ④ 使い慣れた設備でできる
- ⑤ 自分のスケジュール都合で開催できる

### デメリット

- ① 初期投資が必要となる
- ② 施設の維持に追加コストが必要
- ③ レッスン開催しない日は無収入

# 1. レッスン場所の決め方

## ⑤ 店舗を使う

▶ すでにお店を持っている場合におすすめ

### メリット

- ① すでにある場所を活用できる
- ② 販売商品と同じものが作れる魅力
- ③ 現役のプロから習える魅力
- ④ 材料や道具など準備/片付けがしやすい
- ⑤ 使い慣れた設備でできる

### デメリット

- ① 厨房の衛生管理が課題  
(調理場とは別のスペースor飲食スペースを使うなど工夫する)
- ② 定休日、閉店後の開講になる
- ③ 店舗と教室の同時運営で負担が大きい

# 1. レッスン場所の決め方

## 場所の例

- ① 自宅に生徒を招く
- ② 生徒宅へ出向く
- ③ レンタルキッチン进行借りる
- ④ アトリエを作る
- ⑤ 店舗を使う

ご自身のできることやコンセプトを元に  
決めましょう

## 9-2 レッスン時間の決め方

---

## 2. レッスン時間の決め方

人が集中できるのは2～2.5時間



1日2クラス  
の場合

午前クラス 10:00～12:30  
午後クラス 14:00～17:30

1日1クラス  
の場合

13:00～15:30

## 9-3 定員の決め方

---

### 3. 定員の決め方

定員数は、内容・設備・指導力・レッスン形式による

- ① **内容**：何を作るのか？オーブンを使う？アイシングクッキー？
- ② **設備**：オーブンで一度に焼ける量、席数など設備は？
- ③ **指導力**：講師の目が届く人数はどれくらい？
- ④ **レッスン形式**：一人1台作るのか、デモのみか？

などを考慮して、最適な人数を決めましょう

### 3. 定員の決め方



#### 参考例：自宅お菓子教室の場合

##### 実習形式

(講師のデモ & 生徒の実習)

- ① 一人1台仕上げる：3名
- ② 二人で1台仕上げる：6名
- ③ 途中から仕上げる：6名

##### デモンストレーション形式

(講師のデモのみ)

- ① 講師のデモのみ：8名

## 9-4 必要な設備・道具

---

## 4. 必要な設備・道具



### 設備の例：自宅お菓子教室の場合

✓ ガス・電気

✓ 水道

✓ オーブン

✓ 作業台・テーブル

✓ エアコン

✓ 道具（人数分）

✓ 型（人数分）

✓ クリップボード

✓ 食器・カトラリー（人数分）

✓ ラッピング資材

## 4. 必要な設備・道具



### 道具の例：自宅お菓子教室の場合

✓ コンロ	✓ 計量カップ	✓ ホイッパー	✓ 絞り袋	✓ オーブン用温度計
✓ 電子レンジ	✓ 計量スプーン	✓ ゴムベラ	✓ 口金	✓ オーブンミトン
✓ オーブン	✓ 包丁	✓ パレットナイフ	✓ オーブンシート	✓ ラップ
✓ フードプロセッサー	✓ まな板	✓ カード (スケッパー)	✓ シルパン	✓ アルミホイル
✓ ハンドミキサー	✓ キッチンバサミ	✓ バット	✓ シルパット	✓ 布巾
✓ 電気ケトル	✓ 温度計	✓ ボウル		
✓ 鍋	✓ ピーラー	✓ 粉ふるい		
✓ キッチンスケール	✓ レードル (お玉)	✓ 麺棒		

※レッスン内容によっては  
ほかの道具も必要になることもあるし  
必要ないこともある。

## 4. 必要な設備・道具



### 対面教室の生徒さんの持ち物

- ✓ エプロン
- ✓ 手を拭くタオル
- ✓ ボールペン
- ✓ 手提げ袋
- ✓ スマホ・カメラ



### 準備しておくの良いもの

- ✓ 名札（紙とクリップ）
- ✓ 貸し出し用エプロン
- ✓ 受講生名簿・連絡先一覧



## 9-5 口コミを獲得する方法

## 5. 口コミを獲得する方法

口コミを  
集めよう！

安定した集客には「口コミ」の力が欠かせません

人は主宰者の言葉よりも  
お客様の評価の方を信じるからです！



### POINT

- ✓ 期待以上に満足してもらえるレッスンを行う
- ✓ 口コミを書くよう誘導する



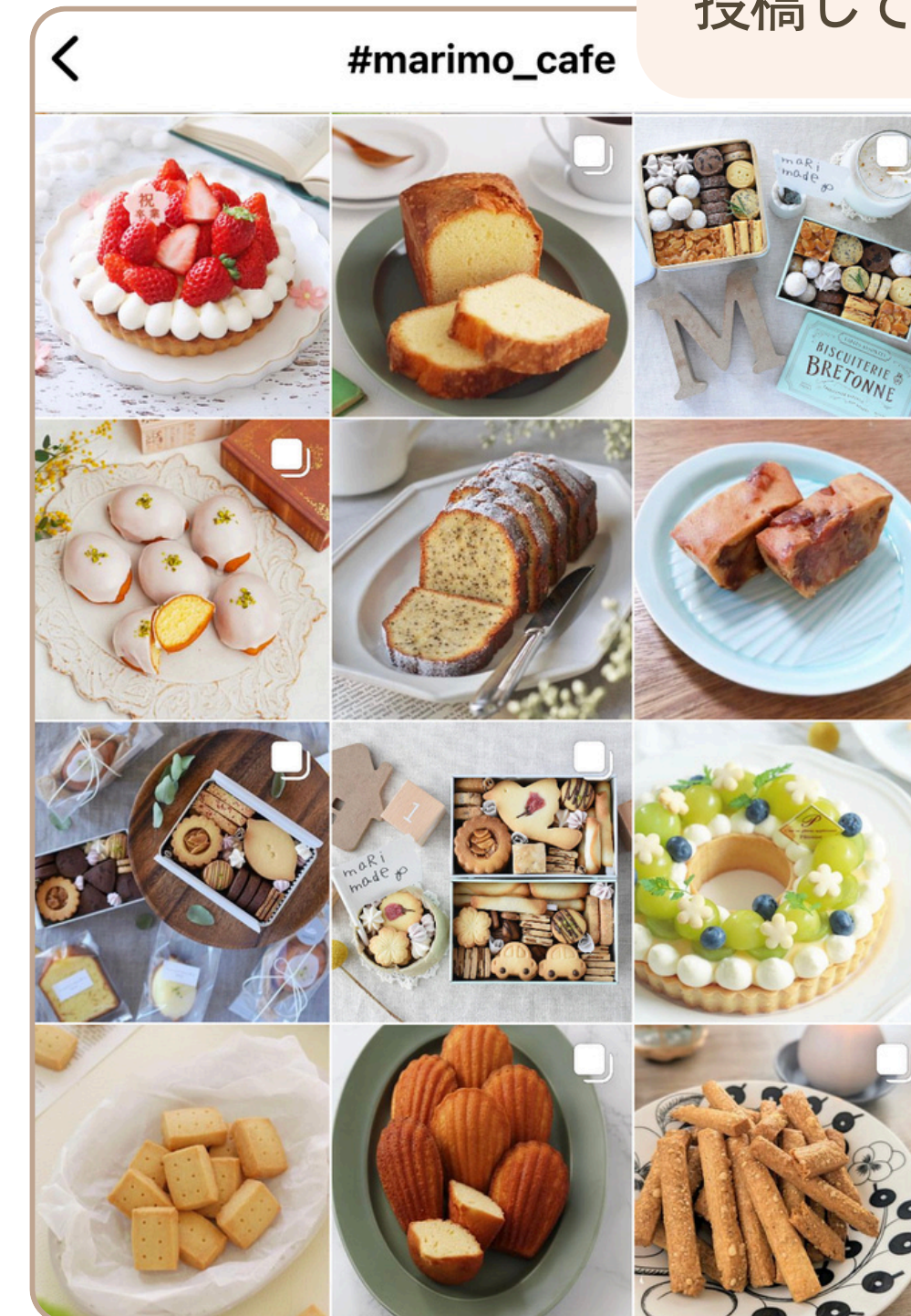
# 5. 口コミを獲得する方法

## 口コミをもらう具体策①

### ▶ Instagram投稿キャンペーン

- ✔ レッスンで習ったお菓子の写真をInstagramに投稿してもらう
- ✔ 指定ハッシュタグ・講師のアカウントを明記することを必須にする
- ✔ 投稿数に応じてor抽選でプレゼントをお渡しする！

実際に#marimo\_cafeに投稿してもらっている様子



## 5. 口コミを獲得する方法



### 口コミをもらう具体策②

#### ▶ レッスン後のアンケート

- ✔ レッスン終了後にアンケートの回答をお願いする
- ✔ その内容を口コミとして講師のSNSで発信する
- ✔ お礼のプレゼントをお渡しする！

実際に  
ブログに投稿している内容

Q. レッスンに通い始めたきっかけと、感想を教えてください

marimo先生のInstagramを見て、お菓子教室があることを知りました。  
毎回わかりやすく、とってもおしゃれ。  
テーブルコーディネートや、先生のおしゃれな感性を吸収できるところがいいと思います。  
(東京都 岡島様 20代)

marimo先生のブログに載っていたレシピでお菓子を作ってみたら、  
おいしくできてファンになりました。  
クラスの人々と会えることも楽しみで、毎回楽しく通っています。  
(東京都 小杉様 40代)

## 9-6 キャンセルを防ぐには

---

## 6. キャンセルを防ぐには

### キャンセルって辛い...!

一度入った予約がなくなると、また集客の必要があり落胆しますさらに、直前の場合は材料が無駄になったり実害も大きいのでできるだけ限りキャンセルを防ぐことが大切です！



### POINT

- 1 事前入金制にする
- 2 キャンセル料を設定する
- 3 キャンセルできないルールにする



# キャンセルを防ぐ具体策

## ① 事前入金制にする

「事前入金をもって予約確定」とするルールにすると、キャンセルが出にくくなります！

**理由** ▶▶ 絶対に行く、という本気の人しか申し込まないから

### 当日支払いのデメリット

- 「今日はめんどくさいから行かなくて良いや」という心理になりやすい
- 生徒さんが支払い準備を忘れることがある
- 当日お金のやり取りをすると興ざめする



## キャンセルを防ぐ具体策

### ② キャンセル料を設定し、気軽にキャンセルできなくする

申し込みの際にキャンセルに関する規定を確認してもらうことで  
**「キャンセルすると損するな」** という認識を持ってもらう。

#### キャンセルポリシーの例

- 8日前以前：キャンセル料なし
- 1週間前：レッスン料の30%
- 3日前：レッスン料の50%
- 当日：レッスン料の100%

### ③ キャンセルできないルール（振替レッスンの導入）にする

「入金後のキャンセル不可」＝返金なし を原則として  
代わりに「振替レッスン」を導入する。

例

- レッスン3日前にキャンセルの連絡があった場合
- キャンセル料50%をもらった上で違う日程に振り替える



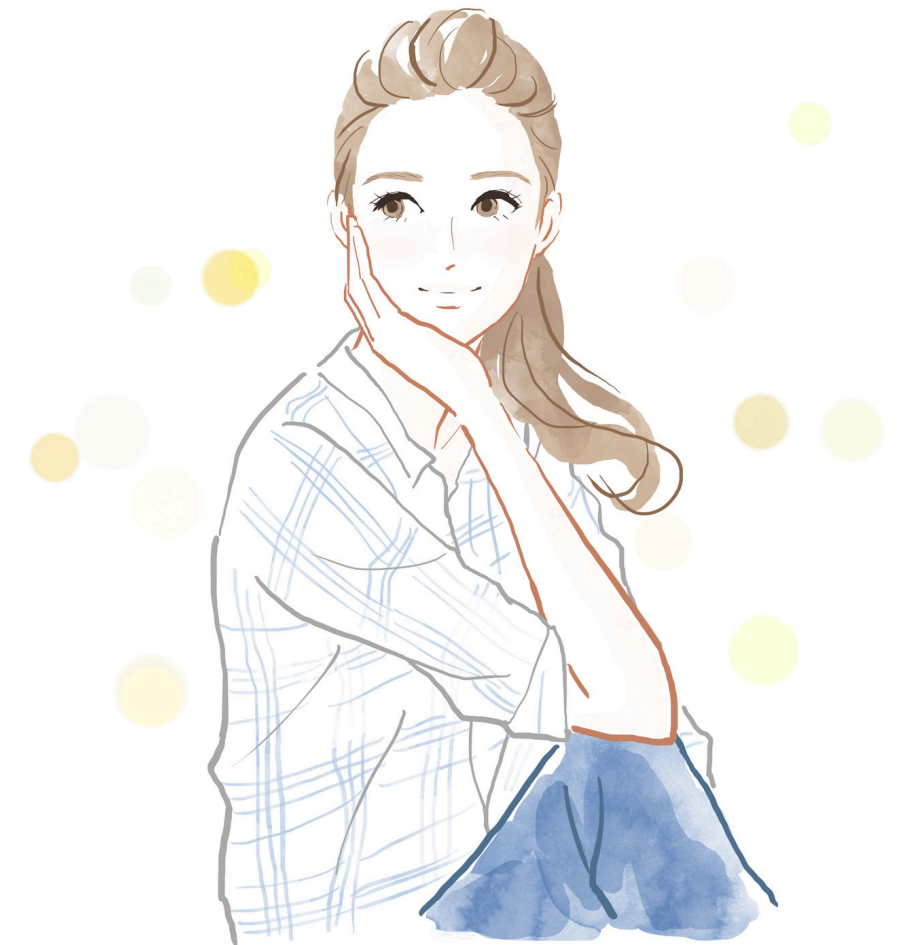
## 9-7 自分らしい教室を作るには

## 7. 自分らしい教室を作るには

あなたの教室のイメージはついてきましたか？  
あなたらしい教室を作るには...



- ▶ 複数のお菓子教室を体験してみる
- ▶ 自分ならどうするか？考えてみる





## まとめ 対面教室のノウハウ

- ✓ レッスンの場所・時間・人数・道具などは、コンセプトを元に決める
- ✓ 口コミを集めるキャンペーンやレビュー機能を用意しておく
- ✓ キャンセルを防ぐためルールを作る
- ✓ 自分らしい教室は、他を体験してみないと思いつかない



# HOMework

WORK  
01

- レッスンの場所・時間・人数・道具など、コンセプトを元に決めよう

WORK  
02

- 口コミを集める工夫を考えよう

WORK  
03

- キャンセルを防ぐ工夫を考えよう

WORK  
04

- 色々な教室に参加して、良いところを取り入れよう