



# 10章 オンライン教室のノウハウ

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

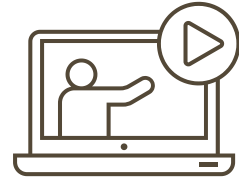
### オンライン教室のノウハウ

- 01 オンライン教室の種類
- 02 定員の決め方
- 03 必要な設備・道具
- 04 動画撮影・編集・公開方法
- 05 受講生を集める告知テクニック
- 06 満足度を高めるには
- 07 あなたらしい教室を作るには

# 10-1 オンライン教室の種類

---

# 1. オンライン教室の種類



オンライン教室は、大きく分けて2種類（ライブ型、録画型）

## ① ライブ型

リアルタイムで  
講師と生徒が  
オンライン上で繋がり  
レッスンを行う方法

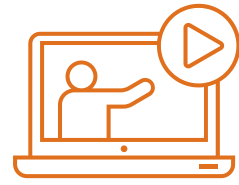
## ② 録画型

事前に講師が  
録画・編集した動画を  
販売する方法

## ③ ライブ型+録画型

ライブレッスンを録画し、  
配布する方法

# 1. オンライン教室の種類



## ① ライブ型教室とは

- ▶ リアルタイムで講師と生徒がオンライン上で繋がり、レッスンをを行う方法

①A 講師も生徒も作る

臨場感があり  
身につく！

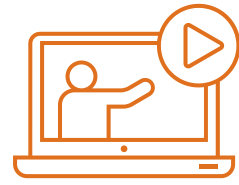
①B 講師だけが作る

気軽に参加でき  
質問もできる！

①C 生徒だけが作る

講師の目が  
行き届きやすい！

# 1. オンライン教室の種類



## ライブ型教室のメリットとデメリット

	メリット	デメリット
講師	<ul style="list-style-type: none"><li>• 道具が1セットのみで開講できる</li><li>• 自宅に人を招かなくて良い</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 対面教室と同じく、稼働＝売上となり疲弊してしまう</li></ul> <div data-bbox="2079 1080 3045 1339" style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 10px; margin: 10px 0;"><p>※ネット環境が悪い・システムエラーで開催できないことがある</p></div>
生徒	<ul style="list-style-type: none"><li>• 対面教室に近い状況で、その場で疑問を解消しながら習うことができる</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ZOOMの設定に不慣れ・抵抗がある場合参加ハードルとなる</li></ul>

# 1. オンライン教室の種類

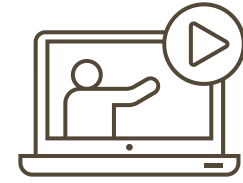
---



ライブ型教室は…

**あまりオススメしません…**

# 1. オンライン教室の種類



オンライン教室は…



**録画型教室が良い**

**②録画型**

事前に講師が  
**録画・編集した動画を販売**する方法

# 1. オンライン教室の種類



## ②録画型教室のメリットとデメリット

	メリット	デメリット
講師	<ul style="list-style-type: none"><li>• 道具が1セットのみで開講できる</li><li>• 自宅に人を招かなくて良い</li><li>• 一度動画を作ってしまうえば、たくさんの生徒に販売でき効率が良い。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 生徒さんとのコミュニケーション不足になりがち</li></ul>
生徒	<ul style="list-style-type: none"><li>• 好きな時間に、繰り返し見られるので習熟度が上がる</li><li>• システムエラーの問題がない</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• どんな動画なのか・満足できるのか不安になり、参加ハードルになる</li></ul>

## 10-2 定員の決め方

## 2. 定員の決め方

### ① ライブ型

- ④ 生徒の実習がある場合は  
1～4名
- ④ 生徒の実習がない場合は  
制限はない

### ② 録画型

- ④ 生徒数の制限はない
- ④ テキスト・動画を作り込めば  
質問する生徒は全体の2割程

## 10-3 必要な設備・道具

---

### 3. 必要な設備・道具



#### 対面お菓子教室の場合

✓ ガス・電気

✓ 水道

✓ エアコン

✓ オーブン

✓ 作業台・テーブル

✓ 道具（人数分）

✓ 型（人数分）

✓ 食器・カトラリー  
（人数分）

✓ クリップボード

✓ ラッピング資材



#### オンラインお菓子教室の場合

こちらは一つでOK

✓ 道具

✓ 型

✓ 食器・カトラリー

こちらにも必要

✓ 撮影用機材  
（スマホ・カメラ）

✓ 編集用機材  
（スマホ・PC）

✓ 三脚

# 10-4 動画撮影・編集・公開方法

---

## 4. 動画撮影・編集・公開方法

### 準備するもの

#### 動画撮影

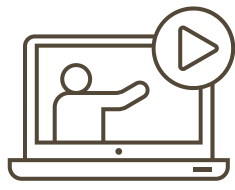
- ① スマホ or カメラ
- ① 三脚

#### 動画編集

- ① スマホ or パソコン
- ① 動画編集用アプリ



アプリは、お使いのデバイスに合うものを調べた上で使いやすいもので良いでしょう。苦手なら「ココナラ」などで外注するのも一つの手です。



## 動画公開方法

完成した動画は生徒に**期間限定で配布**する

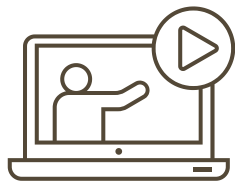
### 理由

- データ流出を防ぐため
- ウェブ上に動画を公開しておく際に費用が発生するため

なお、YouTubeにアップした動画を販売することは禁止されています。

### 手順

- ① WEB上に動画をアップロード
- ② 受講料の決済
- ③ 受講生にのみ動画を共有する
- ④ 配信期間の終了

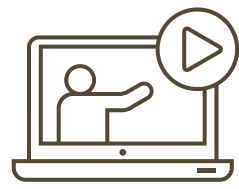


# 動画公開方法

## ① WEB上に動画をアップロード

- ▶ 「Vimeo (ヴィメオ)」という動画共有サービスを使用しましょう
- ▶ 月額利用料が発生します
- ▶ 動画を「限定公開」でアップロードするとURLが発行されます





# 動画公開方法

## ② 受講料の決済

講師の口座に  
振り込み



入金確認に手間がかかる  
生徒も面倒

コンテンツ販売の  
プラットフォームを使う

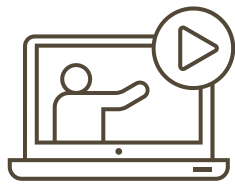


他の出品者と比較される

ショッピングカートを使う  
(ストアーズ、ベイスなど)



決済手数料が発生します  
クレジット・PayPal・paypay  
銀行振込など様々な  
決済方法が使えます



## 動画公開方法

### ③ 受講生にのみ動画を共有する

- ▶ 「Vimeo (ヴィメオ)」に「**限定公開**」の設定でアップロードした動画のURLを、受講生にのみ共有する必要があります

#### 共有方法の 選択肢

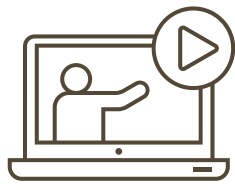
- 1 動画URLをメールやLINEでお知らせする
- 2 ホームページに動画を埋め込み、ページURLを共有する
- 3 URLをQRコードにして、テキストに掲載する

「QRコード作成」とネットで検索すると、無料ツールが出てきます  
Canvaの場合は「アプリ」からQRコード作成が可能です



## ④ 配信期間の終了

- ▶ 動画の配信は「**無期限**」とする方が受講生の反応は良いです
- ▶ ただ、Vimeoの利用には月額費用が発生するため、期限を設けた方がコストダウンになります
- ▶ 閲覧保証期間を「**2年間**」と設定することが多いです



# 動画公開方法



閲覧保証期限（例えば2年間としていた）が過ぎたらどうするか？

- 1 動画の公開設定を「非公開」にする**
  - ▶▶ アクセスできなくなる
- 2 動画の公開設定を「限定公開」のままにしておく**
  - ▶▶ 生徒さんは引き続きアクセスできる
  - ▶▶ 講師がオンラインの仕事を辞めてVimeoを解約した時に初めて、アクセスできなくなる

# 10-5 受講生を集める告知テクニック

---

## 5. 受講生を集める告知テクニック

オンライン教室の集客には「安心感」がとても大事！



<生徒さんの不安>

- 動画を再生できるだろうか？
- 登録は必要？
- 動画で理解できるだろうか？
- ちゃんと作れるだろうか？ etc…



**不安を払拭する告知を行う！**

# 5. 受講生を集める告知テクニック

## 告知ページのポイント

### ①動画の再生手順を詳しく掲載する

- ▶ テキストに記載のQRコードをスマホで読み込むだけ
- ▶ 会員登録は不要です

### ②動画のサンプルを掲載する

- ▶ 動画の一部を切り取ってサンプルにする

### ③サポートについて掲載する

- ▶ 動画やレシピを見て分からなかった時・失敗した時にどうすれば良いか

## 10-6 満足度を高めるには

---

## 6. 満足度を高めるには



オンライン教室の満足度を高める方法は2つ！

① リアルのサービスを組み合わせる

② オンラインでの接触回数を増やす



## 6. 満足度を高めるには

### ①リアルなサービスを組み合わせる

- ▶ オンラインだからこそ“リアル”を少しでも感じることで満足度UPに繋がります！

例えば…

- ① テキスト印刷物を送る
- ① 見本のお菓子を送る（菓子製造許可のあるキッチンが必要）
- ① アンケート回答者にプレゼントを送る など…

## 6. 満足度を高めるには

### ②オンラインの接触回数を増やす

- ▶ “動画とテキストを送って終わり” は、孤独感を感じる
- ▶ “一緒に受講している仲間” を感じてもらうことが大切

例えば…

- ① 質問サポート用の公式LINEアカウントを作る
- ② アカウント内では、講師から発信し声かけする
- ③ Q&Aや完成レポートをシェアする                      など…

# 6. 満足度を高めるには

## Q&Aのシェア例

レモンケーキ

余ったコーティングチョコレートは再利用できる？

レモンケーキで使うコーティングチョコレート（レモン）は、余ったらまた冷やして使えますか？

 再利用できます♪

バットにオーブンシートを敷いて、余ったチョコを薄く伸ばします。冷蔵庫に入れて冷やし固めましょう。

パリパリと小さめに割って、保存袋に入れて保管し、再度溶かして使いましょう。



違うチョコですがこんな感じです ←

フィナンシェ

膨らまなかった

フィナンシェを焼きましたが、あまり膨らみませんでした（おへそもなし）。4分ほど追加加熱し中を割ったところ、火通りがうまくいかなかった気がします（湿ってネチっとした感じ）。オーブンを新調し、オーブンメーターで十分に予熱されたかを確認せず焼成してしまったことが気になっています。



 熱量不足の可能性

生地が火が通っていないようなので、オーブンの熱量不足の可能性がります。オーブン用の庫内温度計を使い、庫内温度が十分か確認してから焼きましょう。

## 完成レポートのシェア例

作ったよしポ



クッキー缶4回目詰めてみました！先生のレシピ本『本当に美味しいお菓子の作り方』のコーヒーとくるみのクッキーを入れました。久しぶりのクレメ法で不安でしたが...動画で予習して作り始めたので、スムーズでした。レシピ本のレシピも、今回の動画を参考にする事で凄く作りやすくなりました！この講座...凄すぎませんか🌟こんなに活用させていただいていいのかしら...と少し不安になってきました。笑そして、コーヒーとくるみのクッキーも美味しいです！絶対母が好きなヤツ...と実家用に詰め詰めしました。

作ったよしポ



こんにちは、いつも配信を楽しみにさせて頂いています。ガレットブルトンヌ、レモンケーキ、チョコレートパウンド、キャレドネージュを作りました。プレゼントしたのですが、贈った方から美味しすぎてびっくりと言ってもらえました！！本当に素敵なレシピをありがとうございます！

## 10-7 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





- ✓ オンライン教室は、録画型教室がオススメ
- ✓ 動画配信にはVimeoがオススメ
- ✓ 受講人数に制限はない
- ✓ 集客には「安心感」が大事
- ✓ リアルサービスを組み合わせたり、  
オンライン接触回数を増やすと満足度が上がる
- ✓ 自分らしい教室を作るためには体験してみることが大事



## HOMEWORK

WORK  
01

どのようなオンライン教室があるか調べてみよう

WORK  
02

受講生を安心させるための工夫を見つけよう

WORK  
03

色々な教室に参加して、良いところを取り入れよう