

foodie AIレストラン & foodie kids kitchen

こども・親子とつくるおいしい時間

2025-2026

foodie kitchenを主宰する
豊田倅未（とよだゆきみ）です！

これまでワタシは広告・イベントの分野でマンションなどのコミュニティ形成につながるイベントの企画を多く行ってきました。

また高輪で
「おいしい時間つくりましょう」をテーマに
料理教室、イベントやワークショップを行い今年で
15年目になります。
これからも「食」をテーマとして未来のために今で
きることにチャレンジしたいと思っています。

その集大成ともいえるコンセプトは「料理×○○」
気になることをどんどんあわせてみて、料理のその
先の「うれしいこと」を探していきます。世代を問
わず、わかりやすく場づくりしていきます。

豊田倅未
株式会社Foodie & Co.

■なぜ、AI！？か

AI、イマドキだね、と思うかもしれませんが
そう、よくわからないけどスゴそう、そんな印象を持たれて
いる方も多いのではないのでしょうか

スマホが手放せなくなっていて、SNSやキャッシュレス機能、
多くの新しい技術やサービスアプリがみなさんの生活に
入り込み、便利だなあとか、面倒だなあと感じることもある
かもしれません。けれどもAIはもっとコアの部分で仕事を
するもので、これからもっと人と共存していくものになる
でしょう

「いやいや、そんな仕事していないから」
という親御さんもいらっしゃるかもしれませんが、選んで
好んで使わなくても、知らない間に見たり、聞いたり、
触れたりしている、AIはそういうものなのです。
そして今人がやっている仕事を軽々とかなしていくでしょう
じつはそこが脅威なのです

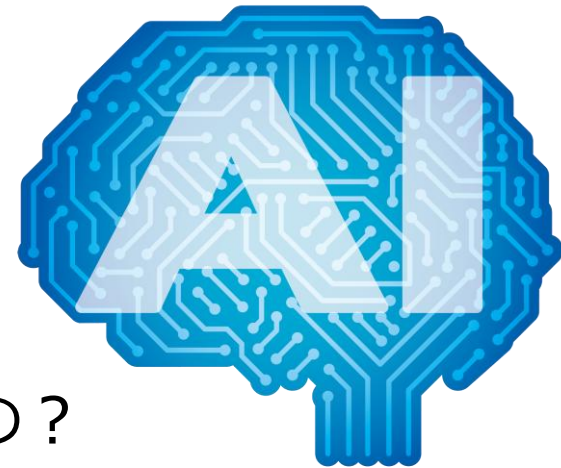
■ foodie kitchenとAI

ワタシはこれまで、foodie kitchenという名で、
「食」をテーマにしてきました

ではなぜいきなりAIがでてきたのか

食とはぜんぜん違うんじゃないの？
話題になってるからくっつけたんじゃないの？

そう思われるかもしれません
ワタシは日常的にAIアシスタント（ChatGPT）を
利用して仕事をしていますが、そこでふと思いました



AIアシスタント (ChatGPT) を
うまく使うことと、
料理をうまくこなすコトって
かなり近い！？んじゃない？
どちらも、キーワードは
“生きていくチカラ”

さてどういうことでしょう？



■ foodie AIレストランの先生

もともと、ワタシが料理教室という場で伝えたかったことは、食事に困らない、**生きていくチカラ**料理だけ見たら無料でいい情報がいくらでも手に入る今、教室という場でなにを提供できるのだろうとずっと思っていました。

ワタシは、みなさんの貴重な時間を、記憶に残る時間にしたいと思います。

そこで**ワタシ**と**こどもたち・親子**の時間に、**AI**を加えて新たな学びの場にしようというカタチになりました。



■ foodie AIレストランでなにをするの？

foodie AIレストランは、
ワタシが料理をしながら、

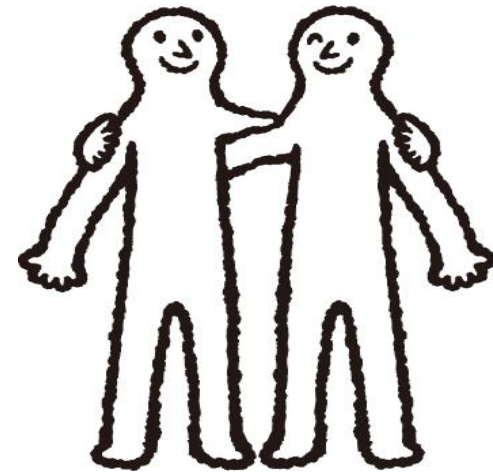


みんながお手伝い、その中で「？」に
思ったことを**AI**に聞いてみる。

こどもたち・親子が、本日のスペシャリテで
『**おいしい時間**』を過ごします

■ AIとあそべるって

AIと**あそべる**「foodie AIレストラン」は、
あそべる＝身近に触れる中で、
AIが特別なものではなく、
わからない、こわいものではなく、
仲良くなったらけっこういいヤツと
感じてもらえればと思います
料理をもっと楽しくするためにも
いいシゴトをしてくれます



■ foodie AIレストランで得られること

foodie AIレストランでは、

★料理のプロを目指すのではなく

★AIのスペシャリストを育てるのではなく

生きていくチカラの種をまきます

すべては手を動かして、五感を使って
自分で感じる中で得られること、
そのすべてが将来の宝物に
なりますように。そんな想いで
お届けします



■プログラミング教育

ちなみに、小学生でもプログラミング教育が必修化されましたね。その本来の目的をみると、
プログラミングのスキルを身につけるだけでなく、
「小学校段階における論理的思考力や創造性、
問題解決能力等の育成」

とされています。おけいこでも
プログラミング教室などでは
ロボットを動かしたり、ゲームを
作ってその構造を学ぶといったことがあります、
つまりは、「考えるチカラ」かなと思います。



■ 料理のいいところ

その意味で、じつは料理も負けていません！

料理で育つ！10のチカラ た例えば・・・



- ①**計画力**がつく → 「何から準備する？」と考えるクセがつくと、勉強や遊びの計画も上手に！
- ②**手先が器用**になる → 包丁やピーラーを使うと、細かい作業ができるようになる！
- ③**観察力**がつく → 「火を入れたら色が変わった、味が変わった！？」と気づける！
- ④**算数が得意**になる → 「半分こ」「〇g」「3つに分ける」など数字や割合を自然にできる！
- ⑤**味覚**が育つ → 「すっぱい！」「あまい！」を知ることで、好き嫌いが減るかも！
- ⑥**アイデア**がわく → 「ケチャップの代わりに〇〇を入れたら？」と考えると創造力がアップ
盛り付けは、好みのデザインを表現する練習に！
- ⑦**片付け上手**になる → 料理をしながら片付けるクセがつくとお手伝いも上手に！
- ⑧**人に優しく**なれる → 「家族のために作ると喜んでくれる！」と気づくと、思いやりの心が育つ！
- ⑨**食べ物を大事**にできる → 「このパン、最後まで食べよう！」と食べ物を大切にする気持ち！
- ⑩**自信**がつく！ → 「自分で作れた！」という達成感がほかのことにもチャレンジする力に！

■ AIレストランとキッズキッチン

ワタシたちは、2つのプログラムをご用意しています。

① AIレストラン（おすすめ）

ワタシが月替わりでレストランクラスのお料理でおもてなしデモンストレーションで目の前で作ります。おこさんには途中でお手伝いしてもらったり、自分で盛り付けしたりして参加します。そのあとでゆっくりお食事しながらAIとおしゃべりします。お料理の流れは見ていただけますが、実際の作業は少ないです。そのかわり、家庭料理以上のお料理で親子で楽しめる内容でお出しできるのと、AIであそべる点がおすすめポイントです。



② キッズキッチン

こちらはとにかくお料理をたくさんしたい！という方用に用意しています。ただしおこさんにレベルを合わせるので比較的家庭的なメニューとなります。また時間の関係で、AIとのおしゃべりは含みません。しっかりとお料理そのものを学びたい方におすすめとなります。



■ foodie AIレストランで体験すること

料理教室は、先生からからこどもたちへ
一方向的に教えるのがふつうですが、
こどもたちが料理をみながら思いついた
ちょっとした「？」にAIアシスタント
(ChatGPT)が答えを見せてくれます。
好奇心もあがってこどもたちが主役にな
ります。つまり、別の存在が入った瞬間に
上下ではなく、輪になります

でもそこには条件があります。。。



■ foodie AIレストランで得られること

その条件とは、 、 、

自分で動かないと、

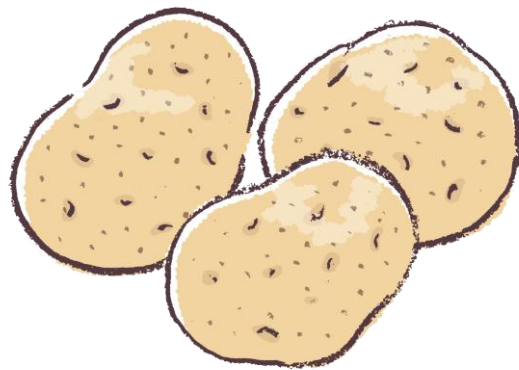
動かそうとしないと進まないというコト

どれだけジャガイモを見つめても、

念力を送っても、ポテトサラダにかわる

ことはないし、ChatGPTも質問をしな

い限り何も答えてくれないということ

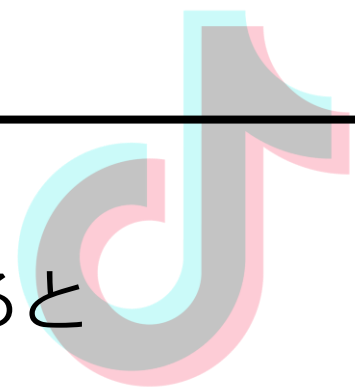


■ AIとSNSのちがい

余談ですが、タブレットやPCを使うようになるといろいろなアプリにも触れることになります。

YoutubeやTiktokなどのSNSやゲームは、正直ちょっとコワいと思います。

それはこちらが考えるとかアクションする前に情報を送ってくるから。流行りのショート動画のスピード感には中毒性すら感じます。それは見る側の思考を止めてしまう可能性があるように思うのです。その点ChatGPTは、投げかけない限り動かない、ひたすら指示を待ちます。



■ AIとあそぶって

だから、ひとりひとりが

「○○ってどうして？って考えたけど、
わからないから教えて！」をきちんと
伝えられることがポイントになります。

大人の社会でいえば最近よく耳にする

「言語化」ってとこですね。

欲しい答えを得るためには質問が大事。

小さいうちから、料理という

おいしい体験の中であわせて

触れていくことで、どっちも上手になります



■ foodie AIレストランで得られること

「生きていくチカラ」という
テーマからブレずに、
料理×AIで時間を栄養に
変えてほしい

これがAIとあそべる
foodie AIレストランが
めざすところです



■ foodie AIレストランからママへ

保護者の皆さんへ 感じていただきたいいいコト

- ★お母さんがいそがしくてもOK
- ★学校のプログラミング教育がわからなくてもOK
- ★将来大事かなと思っても、どう伝えていいか、向き合っているのかわからない、OK
- ★うちは料理だけでもいいかなとおもう、でもOK
 - 慣れ親しむ場、仲間で楽しむ時間
 - 個性に合わせて、気づきを得る
 - 保護者の方にも役立つ料理のテクニック
 - おうちでも実践できるようになる
 - 料理に特化したクラスも選べる

親子にプラスな未来をご提供します！



最後にくり返します。



foodie AIレストランは、

★料理のプロを目指すのではなく

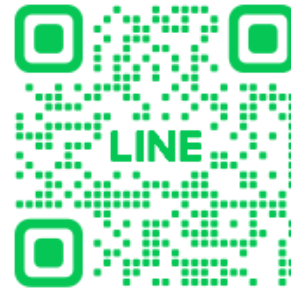
★AIのスペシャリストを育てるのでもなく

→自分がどうしたいかなと考えること

→言葉で誰かに伝えてみようとする事

はじめは料理もAIとの会話も上手くいかない
かもしれないけど、おいしい時間の中で慣れて
いくのです。

foodie キッズキッチンmama
LINE公式アカウントでは、
保護者の方向けオンライン
説明会を行っています！（zoom）
お問合せもこちらからどうぞ



株式会社Foodie & Co. 代表
料理家／イベントプロデューサー
豊田 倅未（とよだ ゆきみ）

1970年神奈川県横浜市生まれ
慶應義塾大学環境情報学部卒（第1期生）
広告の分野でイベント製作、プランナーを行う
2010年より、食の分野をと、料理教室スタート。
2017年、株式会社Foodie & Co.をスタート。
企業やハイブランド向けのケータリングも行ってきた。
コロナで大きな打撃をうけながらも、食を学びなおし
2023年調理師免許取得。

主な業務としては、マンションのコミュニティ向けに
ライフスタイルにアクセントを添えるセミナー、
ワークショップを25年にわたり実施し、一都三県の
多くの物件に関わる。