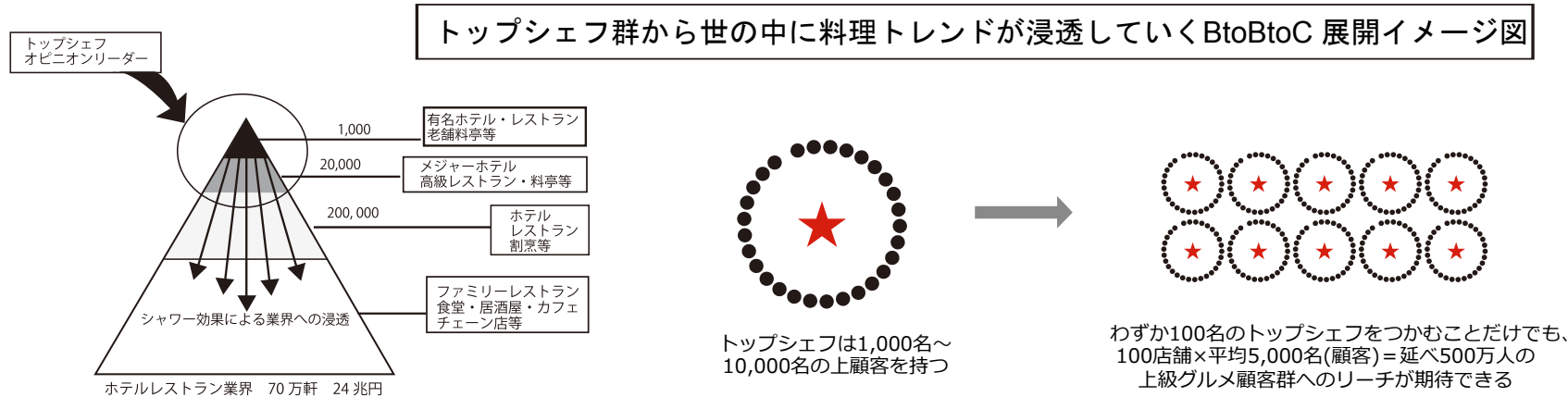




株式
会社 **ESF**
会社プロフィール

社 名 株式会社ESF(イーエスエフ)
住 所 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町8-11 パークアクシス・サウス702
Tel. 03-5459-5310 Fax. 03-59-5316 e-mail. mail@esf.jp
代 表 者 代表取締役社長 内藤 隆(ないとう たかし)
資 本 金 20,000,000円
事 業 内 容 食全般のコミュニケーション&マーケティング/プロモーション/出版

■「食」を制する最強の方法、ESFのマーケティング戦略



ESFは、ホテル・レストラン・シェフ、バーテンダー、食通、評論家、料理研究家、ブロガー、メディア、関連団体会員など、3万人の料理界トップのネットワークを常時稼働させている会社です。ESFは、あらゆる機能を備えた強力なマーケットターです。効果的なロビー活動を行い、御社製品を食業界に浸透させることが可能です。

●食に関わるリサーチ、PR、マーケティング、プロモーション

人、食材、会社、優れたものを発掘し、販路拡大、営業支援、国際戦略などを、卓越したアイデアで企画し、センセーショナルに実行します。

●食関連人材のマネジメント

有名シェフなどのマネジメント業務を行っていますので、商品開発やコンサルタント、イベント出演などを手軽に依頼することが可能です。

●出版、プライベートメディア

料理界プロ向けのプライベートメディア（書籍、雑誌、会報、ブログ、ウェブマガジンなどオンラインメディア）を制作して業界向けに発行します。トップシェフグループに直接届く独自メディアは、業界を制圧する屈指の情報伝達能力を誇っています。当社では、これらオンライン・メディアを多数有し、業界を網羅しています。一般誌では不可能な「読者が見える」最も有効な業界メディアネットワークを構築しています。

●メディアミックスの展開

大手広告代理店、大手メディアとの連携による、あらゆる角度からのメディアミックス戦略が可能です。

●デザイン、制作

フライヤー、パンフレット、プロモーションビデオ、印刷物、ウェブサイトなどを自社制作しているので、マーケティング活動に必須な各種制作物が、別途業者に頼む1/3の費用で済みます。しかも、世界各国語向けに対応しています。

■ 会社経歴



1983

内藤隆がフランスより帰国、内藤事務所（デザイン事務所）を設立。レストランからの受注をきっかけに、フランス料理ブームを巻き起こしたさまざまな企画に参画、料理界におけるネットワークを築く。



1998 - 2009

世界的ファッションデザイナー、ヨウジヤマモトのブランドホテルとして世界的な注目を集めた、ニューカレドニア「天国に一番近い島」ウベア島のラグジュアリー・リゾート・ホテル「ホテル・パラディ・ド・ウベア」を共同設立&経営。オーナー会社及び運営会社両社で内藤隆が取締役に就任。2009年ニューカレドニア諸島州政府に売却。



2004 -

世界35カ国に560拠点を有するスイスのグローバル商社シイベルヘグナー社（現DKSH）の食材部門のグラフィックデザイン、イベントプロモーションなどを担当。



2004 - 2005

ネスレ日本のミネラルウォーター「サンペレグリーノ」、「アクアパナ」の、レストランへの販売計画に参画。「水と安全はただ」と言われた日本において、「水はただではない、利益率の高い商品になる」というレストラン向けキャンペーンを実施。現在では、水はどのレストランでも大きな収入源のひとつとしてメニューに掲載されているが、その重要なターニングポイントを演出した。



2005 - 2007

ヨーロッパ最大の乳製品会社「ラクタリス」（本社フランス）の日本上陸における総合マーケティング&広報を担当。日本の乳製品会社すべてを合わせたよりもさらに大きい巨大メーカーの日本上陸に黒船来襲と大きな話題を呼んだ。



2005 -

日本の総合水産商社、株式会社ゴダックが開発輸入したニューカレドニア産エビ「天使の海老」などのブランディング事業に参画。同社は、ネーミング、カートンデザイン、高級ホテル&レストランに特化した販路開拓などで、水産品としては画期的なブランド化に成功。「天使の海老」は、現在ではレストランメニューの料理名称として使用されるなど、2千万尾を販売する世界有数のブランドとなっている。また同社のオーストラリア産あわびはわずか3年で日本シェアトップに躍り出た。現在までに同社17品目を担当。



2005 - 2012

MLAオーストラリア食肉家畜生産者事業団の、日本におけるマーケティング&ブランディング事業に参画。「安いがまずい」のイメージが定着していたオーギービーフに対して、日本の有名ホテル&レストランのトップシェフグループへのロビー活動、オピニオンリーダー化、イベント、メディアなどによるマーケティングミックス戦略を展開。その間、USビーフのBSE問題やオーストラリア生産者の真摯な取り組みなども加勢し、奇跡的なブランド化に成功。現在オーギービーフは、日本全国の90%以上の有名ホテル&レストランで「安全で美味しい」高級メニューとして使用され、全国40%の圧倒的なシェアを誇っている。

■ 経歴



2009 - 2011

世界各地のケータリング会社で委託製作されるANA 国際線復路便のファーストクラス機内食に供する英文レシピ&オペレーティングシステムを開発。これにより各国の海外ステーションにおけるレシピ管理が本手で一括して行えるようになり、ANA機内食スタンダードの構築、調理法の指定とレシピ用語の世界統一、海外スタッフへの和食調理の完全理解など調理の大幅な効率化が図られた。ANAは2011年、航空会社サービス世界ランキングベスト5に輝いた。

2009 -

ANAファーストクラスで提供される有名シェフによる機内食のコーディネート。



2009 -

社団法人東京都司厨士協会の雑誌「TOKYO CHEFS」の創刊に参画。出版不況の中にあり、料理界における情報伝達力の強さと速さで注目を集めている。編集室を当社内に置き、編集発行。発行部数20,000部。



2010-2011

東京駅中央コンコース活用の店舗開発計画に参画。



2010

「THE CHEFS - A TASTE OF JAPAN」(和英版)がPARIS BOOK FAIRE2010においてベスト・ジャパニーズ・クックブック賞を受賞。

2012-

ノルウェー(ノルウェー水産物審議会)の「フィヨルドトラウト」ブランディング事業に参画。



2012

元プロミス会長、神内良一氏による魂の農畜産事業「あか毛和牛」のブランディング&マーケティング事業に参画。

黒毛全盛の和牛ブランドにあって、その1%にも満たない赤毛和種を「日本が誇る新しい和牛ブランド」として国内外に広めていこうというチャレンジ精神溢れる事業を展開。



2012-

「瀬戸内プロジェクト」事業に参画。同プロジェクトは、兵庫県、岡山県、広島県、山口県、香川県、愛媛県、徳島県の7県が連携して包括的な「瀬戸内観光ブランド」を創出するための10年計画で、その大きな柱である「瀬戸内《食》のブランド化」を担当。

キーコンセプトは「《食》は世界でもっともエキサイティングな観光資源である」。





2013-

サークルKサンクス チルド弁当シリーズ監修コーディネイト。「食のサンクス」を打ち出すブランディング企画としてヒット商品続出中。



2013-

世界5大陸に47カ所の拠点を持ち、カリスマ的なプロを数多く輩出しているパリの「ル・コルドンブルー」は、世界でもっとも歴史ある料理学校として世界最大級の料理人脈のネットワークを誇っている。日本では有閑マダムのお茶会のようなイメージになっており、本格的なプロ業界への対策が急務とされるため日本における同校マーケティング戦略に参画。



2013-

シンガポールが生んだ、天才女性パティシエ、2013年度アジア最優秀女性パティシエに選ばれた、パティエ界のプリンセス、ジャニス・ウォンの日本におけるプロデュースを開始。

■主要関連団体と業務内容



●財団法人食生活文化財団

「生活文化としての食文化の歴史の変遷と現状について調査研究し、その成果を普及すると共に、伝統的食文化の保存伝承と新たな食生活文化の発展に努め、もってわが国文化の向上に寄与する」ことを目的に、1980年に設立された財団法人。

(小坂明理事長/1,300名)

※ESF業務：セミナー等の実施



●全日本司厨士協会東京地方本部

西洋料理に携わる調理技術者の団体で、(公社)全日本司厨士協会の東京地方本部に所属し東京都から昭和61年に独自の認可を受けた社団法人。

(大矢弘榮会長/3,000名)

※ESF業務：会報発行、セミナー、イベントなどの実施



●トックブランシュ国際倶楽部

フランス料理に携わる第一線級のプロフェッショナルで構成される。日本におけるフランス料理界のリーダー的存在として、故小野正吉ホテルオークラ総料理長を中心に結成されたフランス料理人の会。フランス本部のもと運営されていたが、1990年より日本組織として独立。

(緑川廣親会長/800名)

※ESF業務：当社に事務局をおき、事業全般を企画運営



●全国フランス料理連絡協議会／クラブデトラント

フランス料理人が各地で自己研鑽と情報交換のために設立した研究会を全国的に束ねた連絡会。

(酒井一之事務局長/1,000名)

※ESF業務：コンクール開催など



●ゴブラン会

フランスで修行した料理人が、帰国後集まって情報交換をしていたのが発祥で、その後「食を創る人」「食を提供する人」「食を愛する人」の会として広く料理人からグルメまでの友好団体として活躍の場を広げている。

(中村勝宏会長/600名)

※ESF業務：当社に事務局をおき、事業全般を企画運営



●シェーナ・デ・ロティスール協会日本支部

世界最大にして最高権威を持ち、グルメシンジケートと評される「Confrerie de la Chaine des Patisseurs」(本部フランス、ヤム・アタラー会長、会員数20,000名、日本本部・巻波幸平会長、関東支部・服部幸慶会長)。

※ESF業務：当社に事務局を置き、事業全般を企画運営

■主要関連団体と業務内容

anfa

●全日本フレアバーテンダーズ協会

日本初のフレアバーテンダーの協会。現在では世界チャンピオンを幾人も有する世界でも有数の組織となっている。
(北條智之会長/800名)

※ESF業務：書籍制作発行、イベント協力など



●フランスチーズ鑑評騎士の会

フランスに本部があるフランスチーズを世界に広めるための協会、「Confrerie des Chevalier du Tate-Fromage」の日本支部。
(江上栄子理事長/500名)

※ESF業務：当社に事務局を置き、事業全般を企画運営



●全日本氷彫創美会

宴会等でよくみる氷細工は日本のお家芸、世界に氷彫刻を普及発展させたアイスカービング界のカリスマにして元料理人の清水三男氏が主宰する氷彫刻を普及する協会。

(清水三男理事長/800名)

※ESF業務：会報発行、セミナー、イベントなどの実施



●日本西洋料理最高技術家協会 (通称：八重洲会)

ホテル、レストランなどの料理長クラスで構成され西洋料理界の重鎮が集まる団体。

(関塚康男会長/400名)

※ESF業務：当社に事務局をおき、事業全般を企画運営



●日本タイ・シェフズ協会日本支部

タイ料理の普及啓蒙及び日泰友好を目的として活動している。

(塩崎恭久会長/1500名)

※ESF業務：当社に事務局をおき、事業全般を企画運営

●キャッツクラブ

将来の料理界リーダーを育て社会に貢献するための勉強会。

(東京シェフズ企画運営、柏田綾編集長主宰/100名)

※ESF業務：当社に事務局をおき、事業全般を企画運営

■主要クライアント

(株) ANAケータリングサービス / ハウス食品 (株) / ネスレ日本 (株) / DKSHジャパン (株) / ハイイツ日本 (株) / 森永乳業 (株) / サントリー酒類株式会社 /
(株) ミツカングループ / (株) アルクインターナショナル / 明治乳業 (株) / ラクタリスジャパン (株) / レミーコワントロー (株) / ヴァローナジャパン (株) /
MLA 豪州食肉家畜生産者事業団 / アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC) / ノルウェー水産物審議会 (NSC) / フランス食品振興会 (SOPEXA) / 東京電力 (株) /
(株) ゴダック / タカナシ乳業 (株) / タカナシ販売 (株) / 高知県 (地産外商公社) / 青森県 (西北地域県民局) / 長野県富士見町 / 愛媛県 (認定漁業士協同組合) /
宇和島市 / 唐津市 / とちぎ農産物マーケティング協会 / 広島県 (海の道プロジェクトチーム) / (財) 全日本あか毛和牛協会 / (財) 日本豆類協会 /
日本バナナ輸入組合 / (有) 農業生産法人神内ファーム21 / (株) サークルK・サンクス / (株) 電通 / (株) 電通東日本 / (株) 電通Y&R /
(株) 野村総合研究所 /