# 平成27年度 日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業 (岩手県、宮城県及び福島県産品を活用した 日本食品輸出促進のためのプロモーション (シンガポール、タイにおける情報発信))

実施報告書

2016年3月

株式会社 ベクトル

#### 事業概要

### ◆事業の目的

平成32年の農林水産物・食品(以下「農林水産物等」という。)の輸出額目標1兆円を達成するため、 日本食・食文化の魅力の発信と一体となった輸出促進に取り組んでいるところであり、日本食・食文化の世界への普及が必要である。

本事業においては、東日本大震災において、甚大な被害を受けたが、世界に誇る食文化を有する岩手県、宮城県及び福島県(以下「東北3県」という。)の食材等を活用して、日本食・食文化の魅力を発信することを目的とした。

本事業の実施に当たっては、平成27年5月に東京電力福島第一発電所事故に伴う輸入規制が撤廃され、かつ、我が国の農林水産物等の輸出額6位と市場規模が大きいタイと、我が国の農林水産物等が7割以上を占めるアジアの中で、特に周辺国への情報発信力の高いシンガポールを対象とした。

## ◆事業の目標

シンガポール及びタイにおいて、東北3県の農林水産物等及び食文化の持つ魅力の発信を行ない、日本の農林水産物等の輸出促進に向けた世論形成に資することを目標とした。

## ◆事業の内容

- シンガポール及びタイで影響力を持つブロガーやメディア、料理研究家、旅行関連業者などのインフルエンサーに東北3県の農林水産物を通じ日本食・食文化の魅力を訴求する 調理デモンストレーションを含む試食・試飲会を開催、また自走できるしくみを構築
- ◆日本食・食文化の魅力を広く現地に普及するブロガーやメディア、料理研究家、旅行関連業者に対して試食・試飲会を開催した。
- ◆現地の味覚・習慣をくみとり、手軽に作れるメニューをベースに、東北3県産品及び日本食・食文化の魅力を発信した。

## シンガポール及びタイの日本食情報発信拠点「ABCクッキングスタジオ」における 東北3県産品を使用した調理デモンストレーションを含む試食・試飲会の開催

日本食への認知が進んでいるシンガポールやタイにおいて、日本や日本文化、日本食への興味が高く、2国で影響力を持つインフルエンサーを対象に、東北3県産品の食材で作る「郷土料理」をメインに魅力を広めるため、食材は現地のニーズをくみ取りつつ、"外食中心の文化でも気軽に取り入れてみたいと思うもの"、

"健康志向の強いもの"を訴求ポイントとし、東北3県産品に魅力を感じていただけるようメニューを考案し、インフルエンサーを集め試食会及び試飲会を開催した。また、現地有力メディアとタイアップすることにより多くの消費者に向けた情報発信を大々的に行った。

さらに、今回のメニューをABCクッキングスクールのイベントメニューに加えていくことで、一過性のものでなく、継続的に東北3県産品の魅力発信ができる仕組みを構築した。

# 事業概要

# ◆ 詳細内容

都市	シンガポール及びタイ
日程	3月18 日(シンガポール)、3月21日(タイ)
開催場所	ABCクッキングスタジオ シンガポール/ABCクッキングスタジオ バンコク
講師	ABCクッキングスクール講師/各国酒サムライ
参加者	日本や日本食への関心が高いブロガーおよび料理研究家、メディア関係者、 旅行関連業者 シンガポール:57名、タイ:52名
開催主体	農林水産省
実施内容	<ul><li>◆日本食・食文化/和食に関するレクチャー</li><li>◆日本食のデモンストレーション・体験</li><li>◆日本食の試飲試食とレシピの配布</li><li>◆個別質問・情報交換</li></ul>

また、本事業とは別に、福島県職員によるプレゼンテーションも実施。

# ◆参加者メディア/シンガポール

NO.	カテゴリ	メディア属性	メディア名	氏名
1	ライフスタイル紙/Web	新聞、オンライン	The Weekender	Samantha Francis
2	ライフスタイル紙/Web	新聞、オンライン	The Weekender	Riki Zou
3	ライフスタイル紙/Web	新聞、オンライン	The Weekender	Belamy Neo
4	フード誌	雑誌	Wine and Dine	Lynnette Lim
5	フード誌	雑誌	Wine and Dine	Kaoru Matsuo
6	Web/カルチャー・ライフスタ イル	オンライン	Nook Mag	Renata Wan
7	Web/カルチャー・ライフスタ イル	オンライン	Nook Mag	Cindy Yong
8	Web/カルチャー・ライフスタ イル	オンライン	Metropolitant	Terry Tay
9	フード・ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	Little Tiny Sun	Gareth Nah
10	フード・ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	Little Tiny Sun	accompanying person
11	ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	Thy Dowager	Peggy Heng
12	ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	Thy Dowager	accompanying person
13	フード・ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	ZhixinGeralyn	Zhixin Geralyn
14	フード・ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	ZhixinGeralyn	accompanying person
15	ライフスタイル・トラベルブロ ガー	オンライン、ブロガー	The Occasional Traveller	Jaclynn
16	フード・ライフスタイルブロガー	オンライン、ブロガー	Lhu Wen Kai	Wen Kai
17	日本カルチャーブロガー	オンライン、ブロガー	Xdanthemanx online	Eugene Chua
18	在シンガポール一般紙	新聞紙	NNA	Keiko Kaneko
19	在シンガポール一般Web媒 体	オンライン	シンガポール経済新聞	Harry Hakuei Kosato
20	在シンガポール一般紙	新聞紙	日本経済新聞	Justina Lee
21	在シンガポール一般紙	雑誌	WAttention	Nitobe Teppei

## ◆本事業の波及効果

メディア露出状況により、事業の成果を測定する。

# ■イベント実施によるメディア露出効果、ターゲット層へのリーチ ⇒ PR露出記事等の把握。露出量から広告換算費用を測定。

<シンガポール>

PR効果 露出メディア数:15メディア / 広告換算額:4,400,000円

NO	カテゴリ	围	メディア名	日付
1	オンライン	シンガポール	WAttention Singapore / Facebook	2016.3.10
2	オンライン	シンガポール	WAttention Singapore / Facebook	2016.3.15
3	オンライン	シンガポール	WAttention Singapore / Facebook	2016.3.16
4	オンライン	シンガポール	Metropolitant / Facebook	2016.3.18
5	オンライン	シンガポール	Metropolitant / Instagram	2016.3.18
6	オンライン	シンガポール	Thy-Dowager / Facebook	2016.3.18
7	オンライン	シンガポール	Thy-Dowager / Instagram	2016.3.18
8	オンライン	シンガポール	Zhinxin Garalyn / Instagram	2016.3.19
9	オンライン	シンガポール	Zhinxin Garalyn / Instagram	2016.3.19
10	オンライン	シンガポール	The Occasional Traveller	2016.3.19
11	オンライン	シンガポール	Nook mag	2016.3.23
12	オンライン	シンガポール	Singapore Keizai Shimbun	2016.3.28
13	オンライン	シンガポール	Weekend Singapore	2016.3.30
14	オンライン	シンガポール	xdanthemanx online	2016.4.7
15	雑誌	シンガポール	Wattention Singapore	2016.4.25

メディア名	Wattention Singapore/ Facebook
日付	2016.3.10
広告換算額	200,000円/ページいいね!数6890より換算



WAttention Singapore さんが写真2件を追加しました — ❷ ポシティブな気分。 3月10日 13:00 - ♥

Japan's Disaster Area Recovery Support (Part 1 of 3)

On March 18, ABC Cooking School will be conducting a cooking class and a food tasting event, featuring food products and sake from the Iwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

(Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc)...

(Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc). もっと見る

#### 翻訳を見る



メディア名	Wattention Singapore/ Facebook
日付	2016.3.10
広告換算額	200,000円/ページいいね!数6890より換算

Wateration

WAttention Singapore さんが写真2件を追加しました — <sup>3</sup> ポジティブな気分。

3月10日 13:00 - €

Japan's Disaster Area Recovery Support (Part 1 of 3)

On March 18, ABC Cooking School will be conducting a cooking class and a food tasting event, featuring food products and sake from the lwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

(Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc.)

Nearly 5 years have passed since the Great East Japan Earthquake struck on March 11, 2011. The disaster-struck Tohoku has shown great progress in recovery year after year, maintaining the quality and flavor of the food products which has been exported to many countries.

This time, Fukushima Prefecture's food products will be introduced.

Fukushima's food products include prized peaches ranked 2nd in Japan, delicious rice also ranked amongst the top and other delectable varieties. Singapore also sells various types of fruits such as peaches and persimmons, and vegetables such as green onions; Fukushima Prefecture invites you to taste the delicious agricultural and marine products painstakingly cultivated by Fukushima's agriculture, forestry and fishery industries.

At present, the food safety and security efforts are still ongoing in Fukushima. They employ the strictest checking system and standards in order to monitor and inspect all food products for export. As such, over the past 3 years, there have been no reports of any product exceeding the stringent safety standards.

Let's continue to support Japan in their recovery efforts! #Japan #Fukushima #福島 #Tohoku #東北 #応援する

翻訳を見る

サマリー

#### 日本被災地復興サポートパート1

3月18日、ABCクッキングは東北の食材の料理、試食イベントを開催します。

第一章では福島県の食材を紹介していきます。

福島県の食材といえば日本で2位にランクインしている桃、そしてこちらも上位にランクインしているお米などたくさんの食材があります。シンガポールでも桃や柿、ネギなどが売っていますが、是非福島県の食材を試してみてほしいです。

福島県の食材は厳しい検査を通過したもののみが輸出され、ここ3年間一度も安全基準を上回る商品は報告されておりません。

今後も日本の復興をサポートしましょう!

メディア名	Wattention Singapore/ Facebook
日付	2016.3.15
広告換算額	200,000円/ページいいね!数6890より換算



## WAttention Singapore

3月15日 13:00 - 👻

Japan's Disaster Area Recovery Support (Part 2 of 3)

On March 18, ABC Cooking School will be conducting a cooking class and a food tasting event, featuring food products and sake from the Iwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

\*Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc.... もっと見る

#### 翻訳を見る



メディア名	Wattention Singapore/ Facebook
日付	2016.3.15
広告換算額	200,000円/ページいいね!数6890より換算

Wateration

#### **WAttention Singapore**

3月15日 13:00 - №

Japan's Disaster Area Recovery Support (Part 2 of 3)

On March 18, ABC Cooking School will be conducting a cooking class and a food tasting event, featuring food products and sake from the lwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

\*Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc.

Nearly 5 years have passed since the Great East Japan Earthquake struck on March 11, 2011. The disaster-struck Tohoku has shown great progress in recovery year after year, maintaining the quality and flavor of the food products which has been exported to many countries.

This time, we would like to introduce food products from Miyagi Prefecture! Miyagi Prefecture is surrounded by abundant nature, and it is because of this that Miyagi Prefecture is blessed with fresh seafood and vegetables from the ocean and mountains throughout all four seasons.

Famed varieties of rice from Japan such as Hitomebore and Sasanishiki are grown in Miyagi Prefecture, and fish such as Bonito, Tuna and Pacific Saury are cultivated there in what is considered one of the three largest fishing grounds in the world. It is also where the coho salmon (a type of Pacific salmon), oysters and wakame (edible seaweed) thrives, making Miyagi Prefecture a kingdom of food.

Processed foods such as Junmai sake (pure rice sake), Sendai miso (fermented soybean paste) and Sasakamaboko (a type of cured surimi or fishcake) are also extremely popular domestic exports.

Food produced by Miyagi Prefecture is of the highest quality and we invite everyone from Singapore to taste them with no worries!

#Japan #SupportJapan #Tohoku #Miyagi #東北 #宮城県 #WAttentionSupportsJapan

翻訳を見る

サマリー

#### 日本被災地復興サポートパート2

3月18日、ABCクッキングは東北の食材の料理、試食イベントを開催します。

第二章では宮城県の食材を紹介したいと思います。

宮城県は自然に囲まれており、海からの新鮮な魚や山の野菜が1年中調達できます。ひとめぼれやささにしきなどの有名なお米は宮城県で育てられ、サーモン、牡蠣、わかめなどの魚介類も豊富です。

宮城県の食材は最上品のものばかりなので、是非食べてみてください!

メディア名	Wattention Singapore/ Facebook
日付	2016.3.16
広告換算額	200,000円/ページいいね!数6890より換算



WAttention Singaporeさんが写真3件を追加しました。

3月16日 13:00 - @

Japan's Disaster Area Recovery Support (Part 3 of 3 series)

On March 18, ABC Cooking School will be conducting a cooking class and a food tasting event, featuring food products and sake from the Iwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

\*Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc... もっと見る

#### 翻訳を見る



メディア名	Wattention Singapore/ Facebook
日付	2016.3.16
広告換算額	200,000円/ページいいね!数6890より換算



# WAttention Singaporeさんが写真3件を追加しました。

3月16日 13:00 - ●

Japan's Disaster Area Recovery Support (Part 3 of 3 series)

On March 18, ABC Cooking School will be conducting a cooking class and a food tasting event, featuring food products and sake from the Iwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

\*Participants include cooking instructors, media, bloggers, etc

Nearly 5 years have passed since the Great East Japan Earthquake struck on March 11, 2011. The disaster-struck Tohoku has shown great progress in recovery year after year, maintaining the quality and flavor of the food products which has been exported to many countries.

For the final part of the 3-part series, we will be introducing one of the most famous products from Iwate Prefecture – Rice.

The clean air and waters of lwate Prefecture's river environment is above the national average based on a nationwide survey. Furthermore, Iwate Prefecture is also blessed with extremely fertile soil that is twice as arable as the national average of all stock-raising areas in Japan.

As such, Iwate Prefecture fulfils the 3 major conditions required to produce delicious rice, and this is why the famed Iwate Minami Hitomebore rice has won the highest A grade honour in terms of rice quality ranking for 21 times.

In addition to producing good rice, Iwate is also home to master brewers of sake, who are collectively known as the Northern Master Brewer of the 3 Master Brewers in Japan. Because of this, Iwate Prefecture produces a large amount of high quality sake.

Making use of their natural resources and favourable conditions of rice farming, Iwate Prefecture has also produced their own original liquors. If you have the chance, do try the delectable rice and rice wine from Iwate!

サマリー

#### 日本被災地復興サポートパート3

3月18日、ABCクッキングは東北の食材の料理、試食イベントを開催します。

最終章では岩手のお米について説明します。

岩手県の河川の環境、土の栄養など、3大豊作条件を満たしており、南ひとめぼれは21年連続米の最高グレードを受賞しています。

お米だけではなく、岩手県は日本酒の聖地でもあります。機会があれば岩手県のお米と日本酒を味わってきてください。

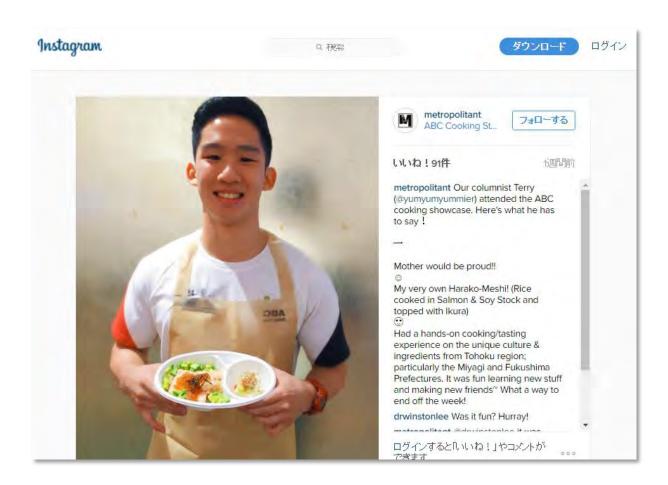
メディア名	Metropolitant/ Facebook
日付	2016.3.18
広告換算額	300,000円/ページいいね!数11350より換算



#### サマリー

母はきっとほめてくれるはずです!自分で作ったはらこ飯!東北地方(宮城と福島)の材料を使った料理体験に行ってきました。新たなことを習ったり新しい友達を作るのはとても楽しかったです。 週を終えるにふさわしい経験でしたね!

メディア名	Metropolitant/ Instagram
日付	2016.3.18
広告換算額	100,000円/フォロワー数2958より換算



#### サマリー

母はきっとほめてくれるはずです!自分で作ったはらこ飯!東北地方(宮城と福島)の材料を使った料理体験に行ってきました。新たなことを習ったり新しい友達を作るのはとても楽しかったです。 週を終えるにふさわしい経験でしたね!

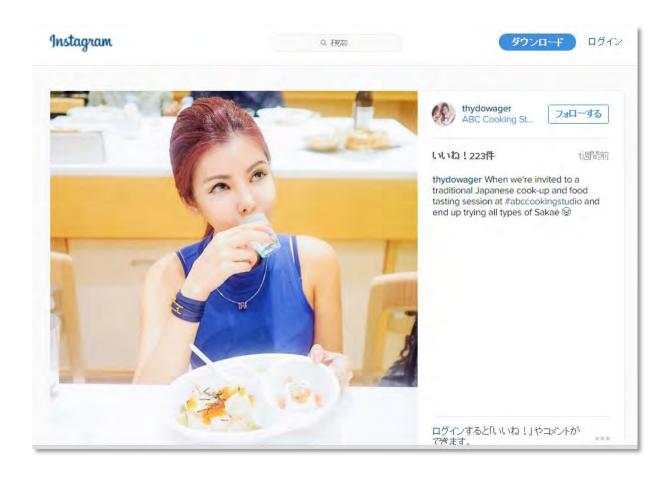
メディア名	Thy-Dowager/ Facebook
日付	2016.3.18
広告換算額	100,000円/ページいいね!数4896より換算



サマリー

日本の郷土料理の体験、テイスティングに行ったらお酒全種類試しちゃいますよね!

メディア名	Thy-Dowager/ Instagram
日付	2016.3.18
広告換算額	1000,000円/フォロワー数177,000より換算



#### サマリー

日本の郷土料理の体験、テイスティングに行ったらお酒全種類試しちゃいますよね!