

メディア名	xdanthemanx online
日付	2016.4.7
広告換算額	300,000円

サマリー

東北郷土料理と日本酒はとても合う！東北からのユニークな味。

2011年3月11日、日本の東北沿岸を襲った大地震。これまでにない大規模な地震は甚大な被害をもたらした津波を引き起こしました。財産や命を奪い、放射能事故にまでも発展しました。

5年たった今、東北の人々は徐々に復興を遂げています。東北の人々の真面目な食糧品質管理により、輸出される食品は高品質で安全基準のものになっています。

XDentheManX Onlineは、3月18日にABCクッキングスタジオで開催された東北の試食&料理イベントに招待されました。

福島県農林水産課の藤田武さんは会のはじめに挨拶をし、東北は6県からなる日本の地方であると紹介してくれました。

この日のハイライトは東北の郷土料理、英語でいうと“local specialities”。特に驚いたことに、試食をいただくだけではなく、家にレシピを持ちかえり、どのように用意すればいいかも学べるようになっていました。

テーブルにはすでに調理しやすいように食材が用意されていました。

<レシピと作り方>

私たちが作った料理を楽しんでいるあいだに、酒サムライ清永真理子さんによる日本酒のプレゼンテーションが始まりました。日本酒の作り方などの深い視点や米の精製など、豊かで面白く、分かりやすい説明をしてくださいました。

試飲に提供された日本酒は、スパークリング清酒の宮城県一ノ蔵の鈴音WABI、これはとてもすっきりして軽く、アルコール濃度は5%でした。他にはアルコール15.5%の宮城県の裏霞、15%の福島県の奥の松、最後には岩手の梅酒、南部美人が提供されました。これは梅の味とはまったく違い、アルコールも過度ではなく、すべての梅好きに強くおすすめします。

メディア名	WAttention
日付	2016.4.25
広告換算額	500,000円



The Tohoku region has shown great progress in recovering and maintaining the quality and flavour of its produce since the Great East Japan Earthquake. To raise awareness about the safety of Tohoku's produce, Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) held a cooking class and food and sake tasting event featuring produce and sake from Iwate, Miyagi and Fukushima prefectures.

Students learnt how to prepare traditional Tohoku kyōdo-ryōri (東北郷土料理, local cuisine). The menu included *harako-meshi* (はらこ飯, salmon and roe rice), *hiyayakko* (冷奴, cold tofu) with Tomato and Onion Sauce and Sake Cocktail with Apple Gelee. Students were able to sample four kinds of sake: Okunomatsu from Fukushima, Ichinokura Suzune Wabi and Urugasumi from Miyagi and Nanbu Bijin Umeshu from Iwate.



Learning more about food safety

In between the cooking lesson, students were able to sample the different foods from the various regions and had a sake introduction and pairing lesson with a sake sommelier. They also learned more about Tohoku's stringent food safety standards which helped them to feel more at ease about purchasing and eating Tohoku products after the session.

After this session I have more confidence in the food safety.

Angela

Fukushima is recovering well, I would buy these foods as long as they are available.

Terry Jay

I believe the food is safe thanks to Singapore's strict regulation rules.

Christine & Renne

Delicious delights fresh from Tohoku Region



Fukushima Prefecture
福島県

Juicy peaches, persimmons and fresh vegetables are amongst some of Fukushima Prefecture's most delicious food products available in Singapore. Due to their stringent monitoring, the prefecture has had no reports of any product exceeding the food safety standards over the past three years.



Miyagi Prefecture
宮城県

Surrounded by an abundance of nature, Miyagi Prefecture is best known for its farmed rice varieties such as Hitomebore and Sasanishiki and cultivated Bonito, Tuna and Pacific Sauri. Also available from Miyagi are Coho salmon, oysters and *wakame* (ワカメ, edible seaweed).



Iwate Prefecture
岩手県

Thanks to her clean air, clear waters and extremely fertile soil, Iwate Prefecture is able to grow high quality rice. Home to the Northern Master Brewer, one of the three Master Brewers in Japan, Iwate also produces an abundance of aromatic and flavourful sake.



ABC Cooking Studio



ABC Cooking Studio

With over 135 studios in Japan and 16 overseas, ABC Cooking Studio aims to bring happiness to the dinner table by offering quality bread, cake, wagashi, traditional Japanese dish and kids cooking classes.

391A Orchard Road, #03-12, Takashimaya S.C.
Tel: 6694-6104 | Daily 10am - 10pm
● abc-cooking.com.sg ● sg@abc-cooking.com.sg



Message from Fukushima Staff

This is a great opportunity to educate fans of Japanese food about the safety, freshness and high quality produce available from these areas. I would love to come back again to share more information.

メディア名	WAttention
日付	2016.4.25
広告換算額	500,000円

【Wattention Singapore フリーペーパー】

■発行費

2016年4月25日

■媒体概要

「WAttention」は、雑誌やウェブサイト、SNS、ブログなど多岐にわたるメディアを通じ、日本の食、旅、文化をはじめとする様々な最新情報を常に発信し続けている。発行地域は、東京、台湾、香港、インドネシア、シンガポール、マレーシア、タイ、ムンバイ、パリ、ロサンゼルス等。

■紙面構成

日本各地の観光情報（各地方、街並、旅館、自然など）、日本の伝統、文化、歴史の紹介、日本のおすすめ&穴場グルメ情報、シンガポール内の日本食レストラン紹介、シンガポール内の日本に関する情報、シンガポールに進出している日系企業の紹介など

■紙面配布場所

明治屋スーパーマーケット、伊勢丹、スターバックス、日本食レストラン、ヘアサロン、語学学校、日系企業オフィスなど**650か所**。

■発行部数

40,000部

■WEBサイト

PV：80万/月 UU：15万/月

■FaceBook

いいね：5,530 最高リーチ数：147,520/件 平均リーチ数：2K~3K/件

■掲載想定内容

- 本イベントレポート
- 作成したメニューレシピ
- 使用した東北3県産品食材について
- 福島県担当者のコメント など

■掲載イメージ（右）



◆参加者メディア／タイ

NO.	カテゴリ	メディア属性	メディア名	氏名
1	一般紙	新聞紙	Krungthep Turakij	Pavit Suwannagate
2	ライフスタイル紙	フリーペーパー	DACO	Apichart Vadhanawallascit
3	フード&トラベル誌	雑誌	Gourmet & Cuisine	Pichika Yahatta
4	フード&トラベル誌	雑誌	Health & Cuisine	Pattarawan Sriharach
5	フード&トラベル誌	雑誌	Health & Cuisine	Pichaorn Na Nakorn
6	フード&トラベル誌	雑誌	Food Stylist	Sarina Wattana
7	フード&トラベル誌	雑誌	Food Stylist	Wattanee Jantaramitree
8	フード&トラベル誌	雑誌	Food Stylist	Camera man
9	フード&トラベル誌	雑誌	Cheevajit	Thunchanit Kongsompong (Plam)
10	フード&トラベル誌	雑誌	Cheevajit	Ratthawan Pattanaratchatadul (May)
11	フード&トラベル誌	雑誌	Lonely Planet	Sarunyu Nokkaew
12	一般Web	オンライン	Marumura	Rattiros Changjai
13	フードWeb	オンライン	BKK Menu	Ratchada Kongthong
14	日本情報番組	TV	SUGOI JAPAN	Hiro Sano
15	日本情報番組	TV	SUGOI JAPAN	Kachaporn Srisuwan
16	日本情報番組	TV	SUGOI JAPAN	Camera man
17	フードブロガー	オンライン	PPGallery	Piyada Punnakittikasem
18	フードブロガー	オンライン	Starvingtime	Poonya
19	フードブロガー	オンライン	FoodForFin	Janejira Wasinaepas
20	フードブロガー	オンライン	Eatandshout	Chollathip Rayamart
21	フードブロガー	オンライン	Paingun	Sakapong
22	フードブロガー	オンライン	Pete_Perapat	Peerapat Tullayatechanon
23	フードブロガー	オンライン	itan	Kittadetch Wimolrat
24	フード&ビューティーブロガー	オンライン	Miki Misasaki	Tisiny Oranwatcharasiri

◆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。

<タイ>

PR効果 露出メディア数：23メディア / 広告換算額：20,767,000円

NO	カテゴリ	国	メディア名	日付
1	オンライン	タイ	PPGALLERY / Instagram	2016.3.21
2	オンライン	タイ	PPGALLERY / Instagram	2016.3.21
3	オンライン	タイ	Itan / Instagram	2016.3.21
4	オンライン	タイ	Itan / Instagram	2016.3.21
5	オンライン	タイ	Misasaki in WonderLand / Facebook	2016.3.21
6	オンライン	タイ	Eat and shout / Instagram	2016.3.22
7	オンライン	タイ	Eat and shout / Instagram	2016.3.22
8	オンライン	タイ	Mikittykat / Instagram	2016.3.22
9	オンライン	タイ	Food For Fin / Instagram	2016.3.23
10	オンライン	タイ	Paingun / Instagram	2016.3.24
11	オンライン	タイ	BBK MENU	2016.3.24
12	オンライン	タイ	Pete_perapat	2016.3.26
13	オンライン	タイ	Eat with Pete	2016.3.26
14	オンライン	タイ	Food For Fin	2016.3.27
15	オンライン	タイ	Starving time	2016.3.28
16	オンライン	タイ	Sugoi Japan (FB)	2016.3.30
17	新聞	タイ	Krungthep Turakij	2016.4.2
18	TV	タイ	Sugoi Japan	2016.4.4
19	20雑誌	タイ	Daco	2016.4.8
20	オンライン	タイ	Food Stylist Channel	2016.4.11
21	オンライン	タイ	Starving time	2016.4.15
22	オンライン	タイ	Paingun	2016.4.15
23	オンライン	タイ	Next World Club	2016.4.16

メディア名	PPGALLERY
日付	2016.3.21
広告換算額	1,000,000円／フォロワー数251,000より換算



サマリー

はらこ飯 #ppgallery

醤油でご飯を炊き、サーモンといくらがトッピングしてあるもの。もう一品はトマトとオニオンソースが添えてある冷奴。全食材は #TohokuRegion, #Japan より調達されています。

メディア名	itan
日付	2016.3.21
広告換算額	500,000円／フォロワー数85,800より換算



サマリー

はらこ飯

東北地方はあまり馴染みのない場所かもしれませんが、岩手県の有名な牛肉は食べたことある方が多いのではないのでしょうか。福島県に関しても聞いたことがあるかもしれません。

今日農林水産省による東北地方の郷土料理教室が開催されました。東北地方ならではの食材を試食したり、はらこ飯を作ったりしました。自分たちで作ったのですがとてもおいしかったです。良質な材料を使ったからかもしれません。この地方はまだまだ冒険し甲斐があります。また今度他のメニューを紹介します。

メディア名	itan
日付	2016.3.21
広告換算額	500,000円／フォロワー数85,800より換算



サマリー

冷奴といい、トマトと冷たくやわらかい豆腐です。日本酒とともに食べるのが一番おいしいと思います。農林水産省、ベクトルグループのみなさん、誘ってくださりありがとうございます。