

◆当日イベントフロー



Time	Sequence	Remarks
14 : 00	会場準備	
14 : 45	参加者受付開始	ABCクッキング対応
15 : 00	講師挨拶および福島県プレゼンテーション	MCおよび福島県
15 : 10	調理デモンストレーション開始 ※東北3県製品の紹介、魅力を説明	講師が紹介
16 : 40	試食・試飲開始 ※日本酒ソムリエによる日本酒の歴史や製造工程について紹介 随時テーブルに巡回しメニューに合う飲み方について提案	日本酒ソムリエ
17 : 30	※食講師および日本酒ソムリエとの歓談、質疑応答 ※アンケート記入の促し	講師・日本酒ソムリエ 福島県担当者
18 ; 00	調理デモンストレーション・試食・試飲終了	講師およびアシスタントによるアナウンス
	※状況に応じてメディアによる取材対応（講師、ゲスト）	ベクトルがサポート
	掃除、現場整理	

◆会場（シンガポール）

◆開催場所：ABCクッキングスタジオ シンガポール（住所：391A Orchard Road Takashimaya S.C.）

＜下記ポイントより会場を選定＞

- ☑ 日本食・食文化の情報発信拠点となりうる場所
- ☑ 東北3県産品を利用した日本食の輸出促進プロモーションの趣旨を汲んでおり、また日本食・食文化の知識や文化背景が備わっている場所
- ☑ 本プロモーションのターゲットとなる「日本や日本食への関心が高い料理研究家等」のネットワークが期待できる場所
- ☑ 本イベント以降も継続して東北3県産品を使用した日本食のプロモーションを実施できる企画を用意

初心者にもおすすめの楽しく学べる料理教室をコンセプトに、日本では135箇所運営しているクッキングスクール。シンガポールでは2015年に1号店が高島屋内にオープン。

すでに生徒数は2500名を超え、日本や日本食に関心が高い人気ブロガーや料理研究家の招致が可能。



※空きスペースには東北3県の食品PR資料等を設置。また、待ち時間などを利用してモニターにもDVDを流せるよう用意。

◆会場（タイ）

◆開催場所：ABCクッキングスタジオ バンコク

（住所： B311 3rd floor Central World Plaza, Rajadamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 ）

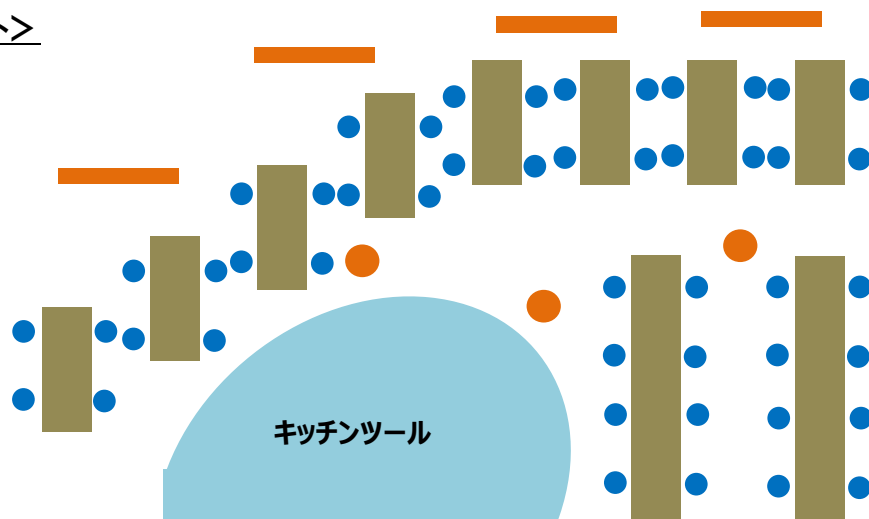
<下記ポイントより会場を選定>

- ☑ 日本食・食文化の情報発信拠点となりうる場所
- ☑ 東北3県産品を利用した日本食の輸出促進プロモーションの趣旨を汲んでおり、また日本食・食文化の知識や文化背景が備わっている場所
- ☑ 本プロモーションのターゲットとなる「日本や日本食への関心が高い料理研究家等」のネットワークが期待できる場所
- ☑ 本イベント以降も継続して東北3県産品を使用した日本食のプロモーションを実施できる企画を用意

すでに生徒数は700名を超え、日本や日本食に関心が高い人気ブロガーや料理研究家の招致が可能。



<レイアウト>



※空きスペースには東北3県の食品PR資料等を設置。
また、待ち時間などを利用してモニターにもDVDを流せるよう用意。

※想定レイアウト

- 参加者
- 講師およびアシスタント
- スクリーン

◆起用日本酒ソムリエ

◆起用日本酒ソムリエ：清永真理子（シンガポール）

<清永真理子>



25歳で日本酒の美味しさ・奥深さに開眼して利酒師取得。
22年間リクルートにて営業職として勤務の傍ら、
17年続く女性の会など数々の日本酒イベントを主催。
日本酒業界への貢献が認められ「5代目酒サムライ」に。
2014年、夫の転勤でシンガポールに在住。9ヶ月、駐在員妻として生活。
現地で主催したイベントや出会いを通じ、日本酒の無限の可能性を実感。
2015年6月シンガポールにて起業。NHKのカルチャーセンターで日本酒講座
やKANPAI!イベント（シンガポール）など、多数の実績あり。
・5代目酒サムライ・SSI認定利き酒師
・NHKカルチャースクール日本酒講座講師
・「爛酒コンテスト」・「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」審査員

- ☑ 日本酒に詣が深く、講師や審査員としての経験が豊富
- ☑ シンガポール在住のため、現地のニーズや味の好みを汲み取った提案が可能

◆起用日本酒ソムリエ：鈴木幸代（タイ）

<鈴木幸代>



SCS Trading Co.,Ltd Managing Director

2003年にSCS Tradingをバンコクに設立。
焼酎の輸入・卸販売からスタートし2008年より自身で蔵元を訪
問し、造り手の心と共に日本酒の伝統・文化美味しさをタイに広
めたいと、バンコクを中心に定期的に酒会、酒タイディナー、酒イ
タリアンディナー、試飲会等を開催。
タイ人、在タイ邦人、欧米人、などに、お酒の楽しみ方を広めてい
る。また、タイ国内で活動中のソムリエを酒プロフェッショナルコース
や酒蔵に同伴し、日本酒の更なる理解拡大を目指している。
昨今はチェンマイなどの地方都市にも酒レクチャーにでかけ啓蒙活
動中。
タイ国内の100を超えるホテル・飲食店の酒アドバイザーも務める。

- ☑ 日本酒に詣が深く、アドバイザーや講師としての経験が豊富
- ☑ タイ人に向けたアドバイザーとして活躍しており、
現地のニーズや味の好みを汲み取った提案が可能

なお、実施にあたっては東北3県の日本酒を歴史や製造工程等
の説明も交え、グラスについても効果的なものを用意する。

◆メニューについて

東北3県産品を使用して日本食文化や日本食材を対象国に浸透普及させるにあたって、

- ①「現地の文化習慣に根差した日本食文化訴求の提案」ができていくかといった視点
 - ②「現地人の日本食への好奇心を満たし、使用食材の魅力や文化的背景が伝わるか」といった視点
- 2つの視点を、東北3県の輸出戦略に沿った食品とうまく絡めた。

- ☑ **県産品の魅力および文化を伝える郷土料理をメニューに選定**
- ☑ **近年人気が高まりつつある日本酒を、人気のスパークリングを含む、
現地の食習慣や味覚に根差した飲み方を提案。**
- ☑ **また日本酒のアテとして、アジア各国のトレンドである健康志向にこたえる
ヘルシー料理（冷や奴）を用意**

産地	使用食材 (シンガポール)	使用食材 (タイ)	使用用途
岩手 県産	お米 (ひとめぼれ)	お米 (ひとめぼれ)	・東北地方郷土料理 (はらこめし) ※わっぱを使用 ※岩手県産と宮城県産の2種類が手に入る 地域では食べ比べ
		りんご	・りんごのジュレの日本酒のカクテル
	日本酒 (南部美人梅酒)	日本酒 (南部美人)	・日本酒セミナー ・りんごのジュレの日本酒のカクテル
宮城 県産	お米 (ひとめぼれ)	墨廻江酒造	・東北地方郷土料理 (はらこめし) ※わっぱを使用 ※岩手県産と宮城県産の2種類が手に入る 地域では食べ比べ
	日本酒 (一ノ蔵WABI/裏霞)		・日本酒セミナー ・すりおろしりんごと日本酒のカクテル
福島 県産	日本酒 (奥の松)	大七酒造 日本酒 (人気スパークリング)	・日本酒セミナー

＜出来上がりのメニュー＞



◆数値結果サマリー

項目	日付	参加者	人数
シンガポール	3月18日（金）	メディア関係者/ブロガー・料理関係者・旅行関係者・	57
タイ	3月21日（月）	メディア関係者/ブロガー・料理関係者・旅行関係者・	52

参加者の声

- 日本酒が好きでよく飲むが、スパークリングの日本酒は初めてで感動した。参加して良かった。（ブロガー）
- 普段“料理を作る” イベントがないため、実際に作ることができるイベントは新鮮で、その国の食べ物や食材をよく知ることができた。これまでにない面白いイベントだった。（旅行関係者）
- 日本の食材の下ごしらえの方法に興味があった。（料理関係者）
- 日本酒についてただ飲むだけでなく、深い知識が身についた気がする。日本酒は冷やした方が美味しいと分かったので、これからはそうして楽しむ。（ブロガー）
- スパークリング日本酒があることを知らなかった。とても美味しく、有意義なイベントだった。酒セミナーを受ける機会もなく、とてもクリアで分かりやすかった。（メディア）
- 日本の弁当文化に興味があるので、わっぱを使った伝統的な郷土料理はとても興味深かった。わっぱをシンガポールでも買えるところがあれば知りたい。（料理関係者）
- 東北地方のことをこれまであまり知らなかったけど、酒やお米が有名ということが学べた。また、福島県産の食品は安全であることが分かった。

料理デモ・試食試飲実施風景／写真（シンガポール 3月18日（金））



MCIによる本イベント趣旨の紹介



福島県担当者によるプレゼン



各講師のもと料理デモの様子



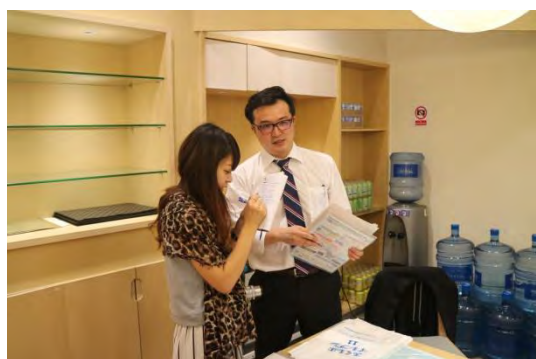
各講師のもと料理デモの様子



清永真理子氏による酒セミナー



スパークリング日本酒で乾杯する参加者



取材に答える福島県担当者の様子



各県のパンフレットを見る参加者