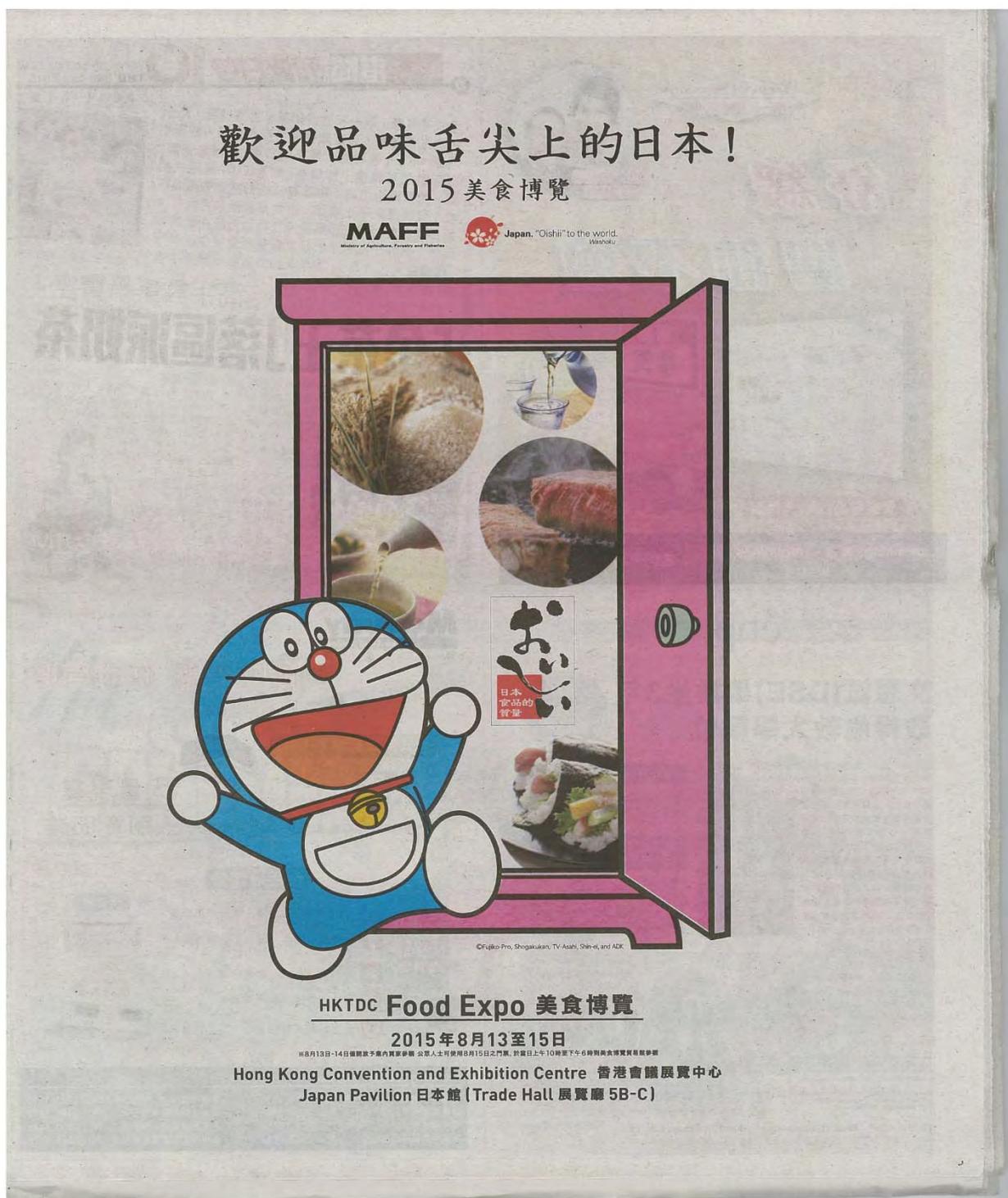


6 広告出稿

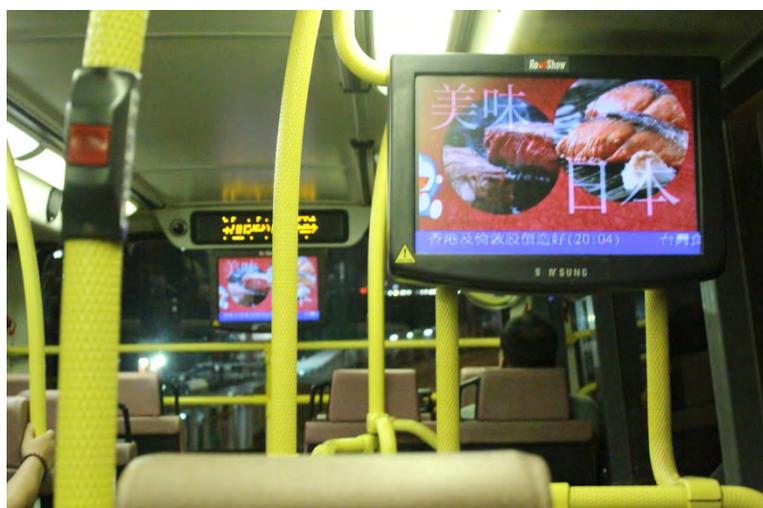


<对向面>



掲載面：21p目（ローカルニュース面）/80p中

広告出稿/交通広告：
「KMBバス車内ビジョンCM」
8月3～9日（1週間）



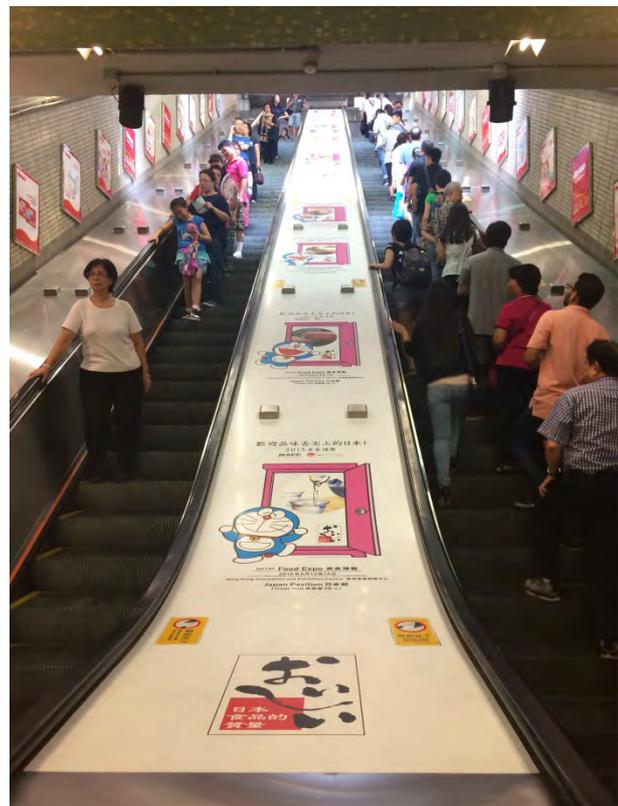
KMBバスメニュー	台数	放映期間	放送回数	動画広告秒数
Roadshow (Bus TV)	2600台	1週間	1日12回	20秒

広告出稿/交通広告：

「地下鉄Wanchai駅エスカレーター手すり広告」



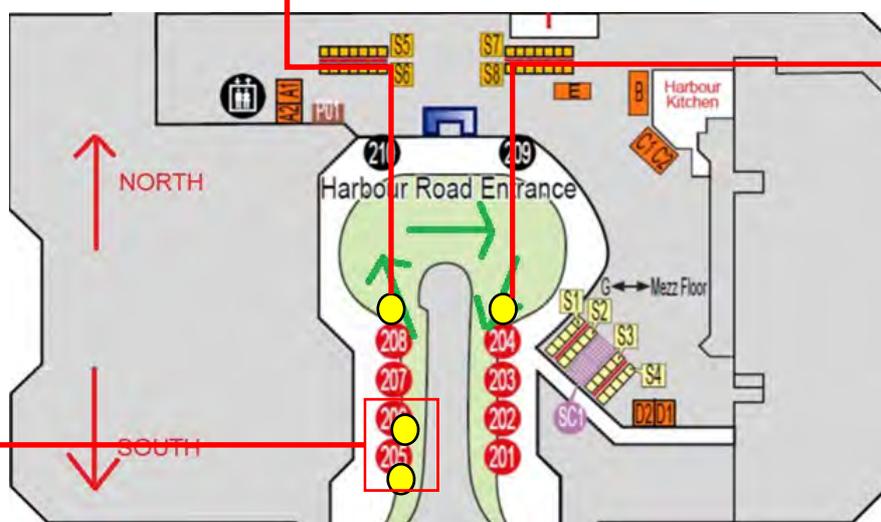
8月12～18日（1週間）



MTRメニュー	駅名	掲載期間	掲載位置	掲載枚数
エスカレーター手すり広告	Wan Chai	1週間	エスカレーター	1枚 (1030(W)×29790(H)mm)

広告出稿/会場広告：HKCEC「柱バナー広告」 ADK

8月13～15日（3日間）



○HKCECのメインエントランス
（ハーバーロードから入ったタク
シーの発着地点）での柱バ
ナー（4本）

● は広告位置

HKCECメディア	柱数	掲載期間	掲載位置	掲載枚数
柱バナー広告	4本	1週間	205S,206S,204N,208N	1枚 (2500H x 1500W mm)

◆当該広告における成果と課題

【成果】

- ・ドラえもんという香港でも人気・知名度が高い日本のキャラクターを起用することで、広告への注目度が高かった。
- ・アンケート結果より、新聞や会場ディレクトリから認識した人々が一定数いるため、「Headline Daily」、HKCEC「柱バナー広告」は認知経路として十分に効果があったと考えられる。
- ・「KMBバス車内ビジョン」で制作した動画を、会場内でも使用することで、連動性を図った。

【課題】

- ・今回のアンケート結果では、バス車内広告及び地下鉄広告の認知経路としてのスコアが低かったため、使用メディアの再考が求められる。

7 プレス・メディアの参集

■ プレスブリーフィングの企画

農林水産省のメッセージをメディアに効果的に伝えるため、本イベントの目的や日本産品を全てのプログラムで活用していること、香港FoodExpo2015の出展者様から食材提供を頂いている事など、MCがコメントフォローを実施するブリーフィングを企画した。

■ メディアリスト作成

香港の主要新聞、一般誌、業界紙（誌）、テレビ、オンラインメディア等44媒体のリストを作成。

■ 取材案内作成（中国語）

中国語で案内状を作成。

■ 取材案内配信

香港メディア44媒体に送付。

■ メディア誘致とピッチ活動

案内状送付後のメディアへの参加呼びかけと有力メディアへの個別のピッチを実施。

■ プレスキット作成

メディア用プレスリリース、ステージデモに使用された日本酒紹介資料、農林水産省補助金によりJETROが作成したレシピ集、試食品として「どら焼き」を、プレスキット（中国語）として作成。

■ プレスブリーフィング運営準備

進行確認、MC・通訳の手配、MC・通訳台本の作成などを実施した。

■ 8月13日ブリーフィング時のメディア対応

メディア受付、プレスブリーフィングの進行、メディアへのフォローなどを現場で実施した。

■ メディアへのフォローアップ

ブースでのメディア対応（開催期間中常時）、メディアからの問い合わせへの対応、記事掲載へのフォローアップを実施した。

■ モニタリング・クリッピング

掲載記事のモニタリング、クリッピング、翻訳サマリーを作成した。

◆日本食・食文化PRステージ メディア招聘リスト

メディア	カテゴリー	ニュース・ビジネス	グルメ・特集
Am730	Daily/Online	●	●
Apple daily	Daily/Online	●	●
Headline daily	Daily/Online	●	●
Hong Kong Commercial daily	Daily	●	●
Hong Kong Economic Times	Daily	●	●
Metro Daily	Daily/Online	●	●
Ming Pao	Daily	●	●
Oriental Daily	Daily	●	●
SCMP	Daily	●	
Skypost	Daily/Online	●	●
Takungpao	Daily	●	
The Standard	Daily	●	
The Sun	Daily	●	●
Wenweipo	Daily	●	●
香港経済新聞	Daily	●	●
3 Weekly	Weekly		●
Capital weekly	Weekly	●	
East Week	Weekly	●	●
Eat & Travel Weekly	Weekly		●
Next Magazine	Weekly	●	●
U Magazine	Weekly/Online		●
Weekend Weekly	Weekly		●
PPW (Jpn)	Weekly	●	●
Concierge (Jpn)	Monthly	●	●
ATV	TV	●	
Cable TV	TV	●	●
HK Boardband	Radio	●	
Now TV	TV	●	
TVB	TV	●	
On.cc	Online	●	●
ESD Life	Online		●
Food1.hk	Online		●
WAttention (Eng)	Online		●
Asahi Shimbun (Jpn)	Daily	●	
HK Post(Jpn)	Daily	●	
Hong Kong Navi(Jpn)	Online		●
JJI Press Hong Kong (Jpn)	Online	●	
Kyodo News (Jpn)	Online	●	
NHK (Jpn)	TV	●	
NNA (Jpn)	Online	●	
The Daily Yomiuri(Jpn)	Daily	●	
The Nishinippon Shimbun (The West Japan Daily) (Jpn)	Daily	●	
Billion Beats(Jpn)	Online	●	
hongkong.keizai.biz(Jpn)	Online	●	

プレス・メディアの参集/プレスリリース内容 中国語版



◆ニュースメディア向け 8/6配信 (A4サイズ) (中国語版)

(即時發佈)

香港美食博覽 2015 日本館 與多啦 A 夢品味舌尖上的日本
試飲爛酒師推介 IWC 得獎日本酒 和食達人教你活用日本食材

圖片連結: <http://dtkr.ms/D1D5XPLH>



(香港, 2015年8月6日) 香港人愛吃日本料理, 拉麵、燒肉、甜品近年都「起飛」, 甚至日本酒亦漸漸受到注目。然而在家烹調日本料理或食用日本食材者仍不多, 五花門門的日本酒種亦令人眼花繚亂。一直致力推廣日本產食材和食文化的日本農林水產省 (MAFF) 聯同多啦 A 夢與和食達人, 將於 2015 年 8 月 13 日 (星期四) 至 15 日 (星期六), 連三日於「香港貿易發展局美食博覽 2015」日本館聯合舉行烹飪示範、日本清酒搭配 (Sake Pairing) 和日本酒講座, 包括 2015 年 IWC 日本酒類金獎清酒的外國試飲和以日本食材炮製的「新廣東料理」試食, 向公眾介紹日本新鮮食材和清酒的魅力。8 月 13 日的開幕禮, 多啦 A 夢將使出魔法「隨意門」, 帶來日本食材、和食文化, 為「香港貿易發展局美食博覽 2015」日本館一系列活動揭開序幕。

從新角度從葡萄酒看日本清酒 2015 年 IWC 日本酒類金獎日本酒隆重登場
紅酒與日本清酒看似無關係, 但原來以紅酒的飲法去享受清酒, 甚至以西方佐酒小酌清酒, 反而是更搭配了來自香港葡萄酒教育中心的導師特別「從葡萄酒看日本酒講義」, 介紹傳統日本酒文化及分析紅酒與日本酒的不同。現場更設有機會試飲多款 IWC 日本酒類金獎日本酒及和洋佐酒小吃, 當中包括 2015 年 IWC 日本酒類金獎 Champion Sake 一會津庄丸 樽川山田田仕 純米大吟醸酒, 機會難逢, 多啦 A 夢更會現身與觀眾邊試飲邊學習, 透過親身比較, 以新角度重新解構品酒文化。

「國際美酒大賽」(International Wine Challenge, 簡稱 IWC), 是備受世界各地注目的葡萄酒比賽之一。2007 年開始除葡萄酒以外, 新增了七個日本酒類別, 分別為「純米吟醸」、「純米大吟醸」、「吟醸」、「純米酒」、「本醸造」、「古酒」和「會連酒」。2013 年參加比賽的酒類近九百款, 因此深受日本酒迷矚目, 評委由來自各地專家擔任。這次獲獎的 2015 年 IWC 日本酒類金獎類別 Champion Sake 一會津庄丸 樽川山田田仕 純米大吟醸酒, 是使所有日本酒類金獎酒類中獲此最高榮譽的日本酒, 每年只有一款酒類能獲得這項最高榮譽。

與多啦 A 夢一同學習「新廣東料理」爛酒師分享清酒與料理搭配入門
「新廣東料理」是指融和食健康、精緻、重視季節感等概念, 配以日本食材炮製的家鄉廣東菜。來自日本的代表多啦 A 夢分別與歷任多年的日籍廚師 Kei San 和來自日本的 ABC Cooking Studio 講師, 向香港的廚友介紹在家中也能輕鬆烹調的「新廣東料理」, 和日本家鄉料理。Kei San 設計的新廣東料理「和風清蒸紅草之次」, 一改以往日本菜都是煎或燒的印象, 以香港人熟悉的清蒸方法炮製之次 (Kushi), 紅草為清蒸之次, 以蔥、梅酒、日本酒等日本食材代替原來的生薑、蒜油來調味, 更健康鮮香。另一道和風料理「包羅萬有極上壽司」, 則以多款日本海鮮和醃菜, 襯出外觀色彩斑斕又富季節感的壽司飯, 是日本聚會時常見的一品。ABC Cooking Studio 講師將教授另外兩道菜, 新廣東料理「黑頭野菜咕嚕肉」以天婦粉、黑醋、黑砂糖等日本食材炮製, 無論口感, 實屬都充滿日本風味。又不免唔唔的深家精髓。宮城廳上料理「鮭魚子飯」, 是以港人愛吃的三文魚子製作成東北料理, 做法簡單, 味道卻比市料理出色。



專業爛酒師五嶋慎也先生將會解釋如何以清酒與上述料理作出搭配, 只要挑選適合料理特性的相應的清酒, 配合溫度和容器形狀等, 可為日常食桌上添花, 增添味覺層次和樂趣。不能完成後, 設有試食和試飲環節, 現場人士可親身品嚐日本新鮮食材製作的料理及多款清酒日本酒。

香港貿易發展局美食博覽 2015 (貿易館內的日本館)
日期: 2015 年 8 月 13 日 (星期四) 至 15 日 (星期六)
展覽館只於 8 月 15 日開放給公眾人士
時間: 10:00 - 18:00
地址: 香港灣仔港灣道 1 號香港會議展覽中心
攤位編號: Hall 5B-C 日本館舞台

此新聞稿由維多利亞集團有限公司 (Vector Group International Ltd.) 代為發放。有關傳媒查詢, 請聯絡:

Ms. Jill Ngai
Tel: +852-2528-5055 / 9377-5616
Fax: +852-2528-1900
E-mail: jill@vectorgroup.hk

Ms. Carol Fung
Tel: +852-2528-5055 / 6184-6708
Fax: +852-2528-1900
E-mail: carol@vectorgroup.hk

※本活動是由農林水產省食料產局輸出促進部委託舉辦。

日本農林水產省 (MAFF)「香港貿易發展局美食博覽 2015」日本館舞台節目

※8月13日, 14日只開放給場內買家, 並歡迎傳媒採訪。8月15日開放給公眾人士。

	Kei San X 日本清酒教室 日期及時間: 8月13日 11:30-12:45 講者: Kei San、五嶋慎也先生、多啦 A 夢 攤位位置: Hall 5B-C 日本館舞台 示範料理及搭配清酒: 1) 新廣東料理「和風清蒸紅草之次」→ 鹽 特別純米酒 2) 和風料理「包羅萬有極上壽司」→ 飛騨純米大吟醸酒 ※IWC 受賞酒
	ABC Cooking X 日本清酒教室 日期及時間: 8月14日 15:30-16:45 8月15日 15:30-16:45 講者: ABC Cooking Studio 講師、五嶋慎也先生、多啦 A 夢 攤位位置: Hall 5B-C 日本館舞台 示範料理及搭配清酒: 1) 新廣東料理「黑頭野菜咕嚕肉」→ 福本 特別純米原酒 2) 宮城廳上料理「鮭魚子飯」→ 日輪田 山鹿純米酒 ※IWC 受賞酒 從葡萄酒看日本清酒講座 日期及時間: 8月13日 14:30-15:45 8月14日 17:00-18:00 8月15日 16:45-18:00 講者: 香港葡萄酒教育中心導師、多啦 A 夢 攤位位置: Hall 5B-C 日本館舞台 示範清酒及搭配佐酒小吃: 1) 蟹膏 生毛と仕込 特別純米酒 ※IWC 受賞酒 → 塩中純米酒 2) 南部美人 純米大吟醸酒 ※IWC 受賞酒 → 廣内配芝煎酒 3) 一ノ蔵 すずき Wabi ※IWC 受賞酒 → 紀川青梅 4) 金津庄丸 樽川山田田仕 純米大吟醸酒 ※IWC 受賞酒 → 野村純

	日本農林水產省 (MAFF)「香港貿易發展局美食博覽 2015」ABC Cooking Studio 節目 中華、東北鄉土料理體驗 X 日本清酒教室 by ABC Cooking Studio HK 日期及時間: 8月14日 10:00-12:00 講者: ABC Cooking Studio 講師、五嶋慎也先生、多啦 A 夢 地點: ABC Cooking Studio PAVO Studio 示範料理及搭配清酒: 1) 新廣東料理「黑頭野菜咕嚕肉」→ 福本 特別純米原酒 2) 宮城廳上料理「鮭魚子飯」→ 日輪田 山鹿純米酒 ※IWC 受賞酒 3) 山形鄉土料理「芋湯燗」→ 湯の松 特別純米酒 ※此活動只招待傳媒及飲食業界人士
--	--

	San) San 熟知日本飲食文化, 視為最優良廚師、美食家, 更曾參與不少電視節目演出及主持, 擔任「Fusion」, 演出既美味又富特色的中日 Fusion 料理。 自可能, 有篇日本酒類有逐漸減少的情況, 畢業論文。畢業後曾參與國內外日本酒展, 在東京區區區 (GODENYA) 總辦擔任管理職務。五嶋先生以「爛酒師」之姿指導雅配分享心得等。對爛酒師: 讓日本清酒、意大利等多個國家已實現, 五嶋先生 於 4 月加入株式會社 ABC Cooking Studio, 為酒會執照, 2012 年 7 月成為中國區經理, 對香港、廣東省及亞洲各國酒商展開	
	Key Chan) 其中一位創始人, 常在個人場、美食資訊, Mickey 擁有葡萄酒及烈酒基金酒酒學會的院士, 亦持有世界侍酒大師協會頒發的葡萄酒專家資格, 從 2008 年開始執教。同時亦是香港首屆日本清酒品酒別開評酒比賽中的評審工作。	
	My Leo) 心教飲, 是日本酒侍酒師研究會 (SSJ) 啤酒品酒品酒師、SSA 特許博 亞洲區區區 WCI (Hong Kong International Wine & Spirit 人口的工作, 積力在香港推廣日本酒。	

發給美食博覽 2015 活動時間表

8月14日 (四)	中華、東北鄉土料理體驗 X 日本清酒教室 by ABC Cooking Studio HK 時間: 10:00-12:00 地點: ABC Cooking Studio PAVO Studio 講者: ABC Cooking Studio 講師、五嶋慎也先生、多啦 A 夢 ※此活動只招待傳媒及飲食業界人士
8月15日 (五)	ABC Cooking X 日本清酒教室 時間: 15:30-16:45 地點: Hall 5B-C 日本館舞台 講者: ABC Cooking Studio 講師、五嶋慎也先生、多啦 A 夢 從葡萄酒看日本清酒講座 時間: 16:45-18:00 地點: Hall 5B-C 日本館舞台 講者: 香港葡萄酒教育中心導師 Benny Lau, 多啦 A 夢

※, 並歡迎傳媒採訪。8月15日活動開放給公眾人士。