

料理体験を通じた日本の地方の魅力発信事業 募集要項

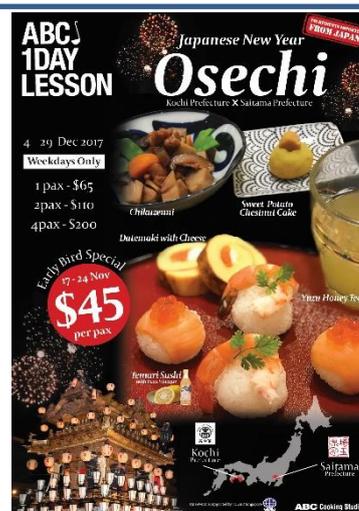
日本から既に多くの食材が入っているシンガポール、ですが・・・
食材の海外販路開拓を進めている自治体の皆様、<こんな悩み>ありませんか？

- 1 商流は構築出来たものの、その後の売上げが伸び悩んでいる…
- 2 インポーターからは評価されているのに、一般消費者の認知度が今一つ…
- 3 スーパーの店頭では、その食材の本来の魅力を十分にアピール出来ていない…
- 4 流通させる前に、一般消費者の反応を探り、戦略に反映できれば…

そのような自治体を支援するため、クレアシンガポール事務所（以下、クレアシンガポール）は、ABC Cooking Studio Singapore 社（以下、ABC 社）と連携し、料理体験を通じて食材本来の魅力を伝える料理教室を開催します。

参加されるのは、ABC 社の料理教室に通う生徒や、日本食、日本文化など日本への興味・関心の高いシンガポール人などです。

上記のようなお悩みに少しでも心当たりがあれば、是非ご検討ください！！



1 事業概要

<目的>

日本の食材を実際に消費者（料理教室参加者）自らの手で調理・試食をしてもらい、その美味しさを実感し、食材をより身近に感じてもらうことで、その後の継続的な購入や口コミによる情報の拡散につなげ、新たな販路拡大・開拓を図ります。

併せて、各自治体の観光情報を提供し、物産と観光の相乗効果を狙います。

<料理教室の概要>

- ◎実施時期（予定）：2018年9月、11月、2019年2月（計3ターム）
- ◎参加自治体数：1ターム1～3自治体程度（クレアとABC社の協議により決定）
- ◎参加者数：4名/1レッスン 最大120名/1ターム（30レッスン）
- ◎対象者：20～30代を中心としたシンガポール人など
- ◎運営方法：レッスン参加者4名に対して1名の講師が指導。料理教室終了後、パンフレット及びお土産等を配布し、アンケートを実施。

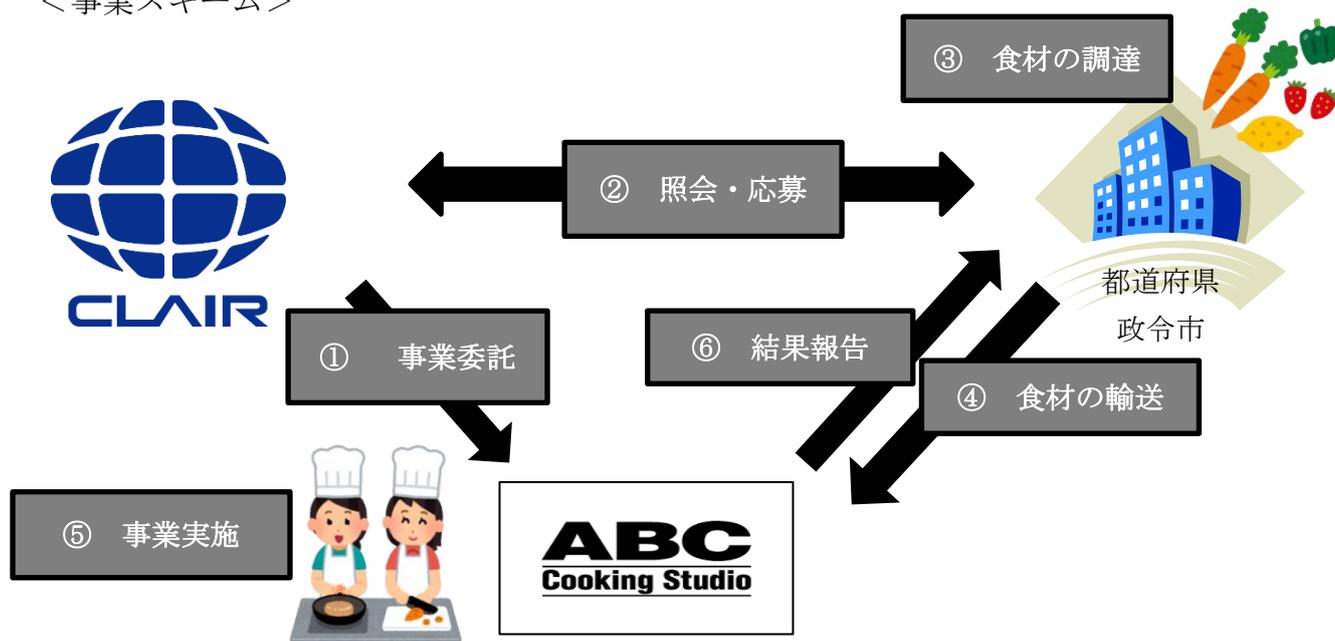
<参加自治体が準備すること>

各自治体には、消費者（料理教室参加者）が調理・試食する日本の食材の調達及びABC社への輸送を行っていただきます。各自治体がシンガポールの消費者に紹介・利用方法をPRしたい食材をご用意ください（詳しくは「3 自治体への依頼事項」をご覧ください）。

<役割分担>

- ◎参加自治体 …… 食材の提案、食材の調達及び輸送 など
 - ◎ABC 社 …… レシピ開発、料理教室開催、PR 食材以外の食材調達、実施会場提供、告知や参加者募集、参加者へのアンケートの実施 など
 - ◎クレアシンガポール …… 事業の企画、参加自治体の募集・決定※ など
- ※ 参加自治体は ABC 社との協議により決定します。

<事業スキーム>



<スケジュール>

| 時期 | | | 内容 |
|-------------------|----------|---------|---------------|
| 第1ターム | 第2ターム | 第3ターム | |
| 4月16日(月)～5月31日(木) | | | 募集・応募 |
| 5月下旬～6月下旬 | | | 実施自治体・PR食材の決定 |
| 7月中 | 9月中 | 12月中 | レシピの開発 |
| 8月上旬～中旬 | 10月上旬～中旬 | 1月上旬～中旬 | サンプル輸送・必要量の決定 |
| 8月中旬～ | 10月中旬～ | 1月中旬～ | 告知・参加者募集 |
| 9月上旬～中旬 | 11月上旬～中旬 | 2月上旬～中旬 | 料理教室開始 |
| 10月中旬頃 | 12月中旬頃 | 3月中旬頃 | 自治体へのフィードバック |

<ABC 社の活動>

2015年4月にオープンし、20～30代の主婦層を中心に、毎月3,000人程度の生徒が教室に通っています。そのうち9割がシンガポール人であるため、指導は英語、中国語、日本語で行われています。

ABC 社の料理教室は現地の講師が、現地の言葉で、現地の方々に日本料理を教えており、日本食材やそれに付随した地域の情報を伝えるのに絶好の機会といえます。そのため、多くの自治体と料理教室イベントなどの連携事業を行っています。

＜マスコミ関係者等の招待＞

より多くの方に参加していただき、食材の PR を効果的に行うため、各タームにおいて、現地フリーペーパー等を扱うマスコミ関係者等を数名程度招待し、レッスンを体験していただき、メディアでの情報発信を行います。

2 応募資格

より広域的な PR を行うため、以下の自治体・団体からご応募を募集いただけます。

- 都道府県又は政令指定都市
- その他クレアシンガポールが認める団体(都道府県と市町村の連携団体、広域的な観光協会等)

3 自治体への依頼事項

事業参加をご希望される自治体は、別添様式 1 をご記入の上、ご提出ください。事業実施において、自治体からご協力いただきたい事項は以下のとおりです。

① 各自治体で PR を希望する食材の提案

PR を希望する食材を提案して頂き、その中から ABC 社が検討、クレアシンガポールと協議の上、使用食材を決定します。

その後、ABC 社が PR 食材を使ったレシピの開発を行います。レシピ開発の参考とするため、「レシピ案」「食材のセールスポイントなど」も、合わせてご提案ください。

＜対象食材＞

- ・各自治体が PR したい食材

※複数の食材の提案も可能です。また、応募後、追加的に食材の提案を依頼する場合もございます。

※果物やシーフードは通常のレッスンでも人気が高いです。

※すでにシンガポールに商流がある食材、これから商流をつくることを予定している食材は、レッスン後、受講生による継続的な購入につながり、高い事業効果が見込めます。

＜対象外食材＞

- ・ABC 社がスポンサー契約している食材…塩
- ・シンガポールの輸入禁止品目の対象となっている食材…生ガキ、シンガポール政府が認定した施設以外で加工や取り扱いされた食肉や鶏卵

② PR 食材の調達及び ABC 社までの物品輸送

レシピ開発に使用するサンプル、料理教室で使用する相当量の PR 食材を調達し、ABC 社まで確実に輸送してください。なお、シンガポールの輸入管理品目の対象となっている食材については、輸入側で輸出入にかかるライセンスの取得が必要です。ABC 社は加工食品以外（肉類、魚介類、生鮮果実、生鮮野菜、生卵等）の輸入ライセンスを取得していませんので、そのような食材を輸送する場合は、別途シンガポール国内でライセンスを持つ事業者あてに送付し、ABC 社まで搬入する必要があります。

使用量、輸送頻度については、食材によって異なりますので、実施自治体・使用食材決定後にクレアシンガポール、ABC 社、自治体とで適宜相談をさせていただきます。

<参加者 240 人あたりの使用量及びサンプル量（2017 年度実施）>

| PR 食材 | メニュー | 使用量 (レッスン内) | サンプル量 (レシピ開発等) | 輸送頻度 |
|----------------|---------------|----------------|-------------------|-------|
| タコ(冷凍) | 魚介の オープン焼き | 9k g | 0.9k g | 1 回/月 |
| さつまいも | 筑前煮 | 10kg | 2kg | 2 回/月 |
| 枝豆ペースト (冷凍) | ずんだ白玉パフェ | 38.8kg | 7.2kg | 3 回/月 |

※メニューや実施時期によっても変わりますので目安としてください。

③ 観光パンフレットやお土産のご提供

料理教室に参加していただく生徒の皆さまにお配りする観光パンフレット（英語版に限る）やお土産（ご当地お菓子や加工品など調理の必要がなく、日持ちするもの）のご提供をお願いいたします。簡単な観光情報と合わせて、参加自治体の紹介をさせていただきます。

4 費用負担

「3 自治体への依頼事項」への記載事項にかかる以下の費用の負担をお願いします。

- ・食材調達費用（レシピ開発のためのサンプル品も含む。）
- ・食材輸送に係る費用（関税含む）
- ・観光パンフレット、お土産の提供・輸送に係る費用

5 料理教室参加者の募集方法

ABC 社会員の 6,500 人、電子 DM 登録者 5,000 人への周知
ABC 社の公式 H P ・ Facebook、Instagram による周知
ABC 社スタジオ内へのポスターの掲示など

6 会場

シンガポール高島屋3階 ABC Cooking Studio Singapore スタジオ

391 Orchard Road #03-12/12A Takashimaya S.C. S238872

<http://abc-cooking.com.sg/home> (公式ホームページ)

<https://www.facebook.com/abccooking.sg> (Facebook 公式ページ)

7 参加自治体の決定

ご応募いただいた自治体の中から、主に以下の項目について ABC 社と協議のうえ、決定させていただきます。

○食材・想定レシピの内容

○地域バランス

○実施希望時期 など

※ご応募数や自治体からご提案内容によっては、本要領に記載した事業内容・スケジュール等について変更を行うことがあります。予めご了承くださいませようお願いいたします。

| | | |
|------------|---|---------------|
| 本公募への応募締切日 | : | 2018年5月31日(木) |
|------------|---|---------------|