

よくある質問と答え(FAQ)

※クレアシンガポール→クレアシンガポール事務所
※ABC社→ABC Cooking Studio singapore

NO	質問	回答
1	同じような募集がソウル事務所、北京事務所からもあるが、違いはあるのか。	ソウル、北京は、食文化の紹介を通じて、 <u>訪日客を増やすことを主目的</u> としております。対して、シンガポール、マレーシアでは、 <u>実際に自治体が調達した食材を用いた、その食材の販路の開拓、拡大、市場への浸透</u> を主目的としております。
2	自治体のメリットを教えてください。	本事業の一番の特徴は、自治体が調達した食材を用いての、料理教室です。料理教室の参加者は実際の食材を手にとって調理するので、食材のおいしさを調理法も含めて知ることができ、参加者が今後家庭で調理する際にも購入するなど、 <u>継続的な販売の拡大</u> が期待できます。また、実際に手に取って調理した参加者の生の声を聞くことで、食材販売の際の戦略の検証が可能です。
3	自治体の費用負担を教えてください。	自治体の負担はPRしたい食材の調達、ABC社までの輸送です。その他、調理するレシピに必要な食材は、ABC社が用意します。また、レシピ開発、事業開催費用などは、クレアシンガポールで負担します。
4	ABC社の詳細を教えてください。	2015年4月にシンガポールのスタジオがオープン。20～40代の主婦層を中心に、 <u>毎月4,000人程度の生徒が教室に通っています</u> 。そのうち9割がシンガポール人であるため、講師は英語、中国語の教室に合わせ、それぞれ対応できる人を割り当てています。 <u>(2019.1月末時点会員数 11,000人)</u> シンガポールを含む海外教室については、ほか中国、韓国、香港、台湾、シンガポール、タイ、マレーシア、インドネシアの全8拠点で37店舗を展開。毎月3万人程度がレッスンに参加しています。 参加者の7割が毎年日本に来るような訪日観光リピーターで、ここから毎月300万人以上の方にSNSやメディアを通じて情報発信しています。
5	輸出が出来ないものや、課税対象となるもの等教えてください。	募集要項にある通りで、それ以上の詳細については以下のHP等で確認くださいか、日本国内の最寄りのJETRO事務所にお問い合わせください。 https://www.jetro.go.jp/agriportal.html
6	自治体職員がシンガポールのABCで直接PRしたい場合には、調整してもらえるのか。	1レッスンあたり4名程度で、1日に2～3回のレッスンが行われます。料理教室なので、(イベント等とは異なり)PR時間を多くとることはできない(レッスンの最初や試食中などしかない)という点をご理解いただければ、調整いたします。
7	ABC社による買取ではなく、サンプル提供という理解でいいか。	お見込みのとおりです。
8	生徒へ提供するお土産は必ず準備しなければならないか。	必ずしも用意する必要はございませんが、日本の銘菓などはシンガポール人の人気が高く、販路拡大・開拓と観光促進の相乗効果を狙う上では、効果的なツールです。観光パンフレットに併せて、無理のない範囲でご用意いただければと思います。
9	フィードバックの内容を具体的に教えてください。	実際に調理した生徒の食材についての感想(味、調理のしやすさなど)などが中心となります。