

# 料理体験を通じた日本の地方の魅力発信事業 募集要項

タイ・シンガポールで食材の海外販路開拓を進めている、  
または進めようとしている皆様 <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タイとシンガポールで開催します。

参加するのは、日本食、日本文化など日本への興味・関心の高いタイ、シンガポールの方々です。

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

### (1) 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>（予定）

◎実施時期：2021年10月中旬～11月中旬の約2，3週間（タイ、シンガポール）

◎参加自治体数：開催国ごと最大3自治体（クレアとABC社の協議により決定）

◎PR食材数：開催国ごと1自治体最大2食材（クレアとABC社の協議により決定）

◎参加者数：タイ：最大80名（1レッスン4名／20レッスン想定）

シンガポール：最大120名（1レッスン4名／30レッスン想定）

◎レッスン参加者：20～40代の女性を中心としたタイ人、シンガポール人、その他

◎運営方法：・レッスン参加者最大4名に対して1名の講師が指導。

・ABC社の料理教室スタジオ内ビジョンでの映像上映により参加自治体のPRを実施。

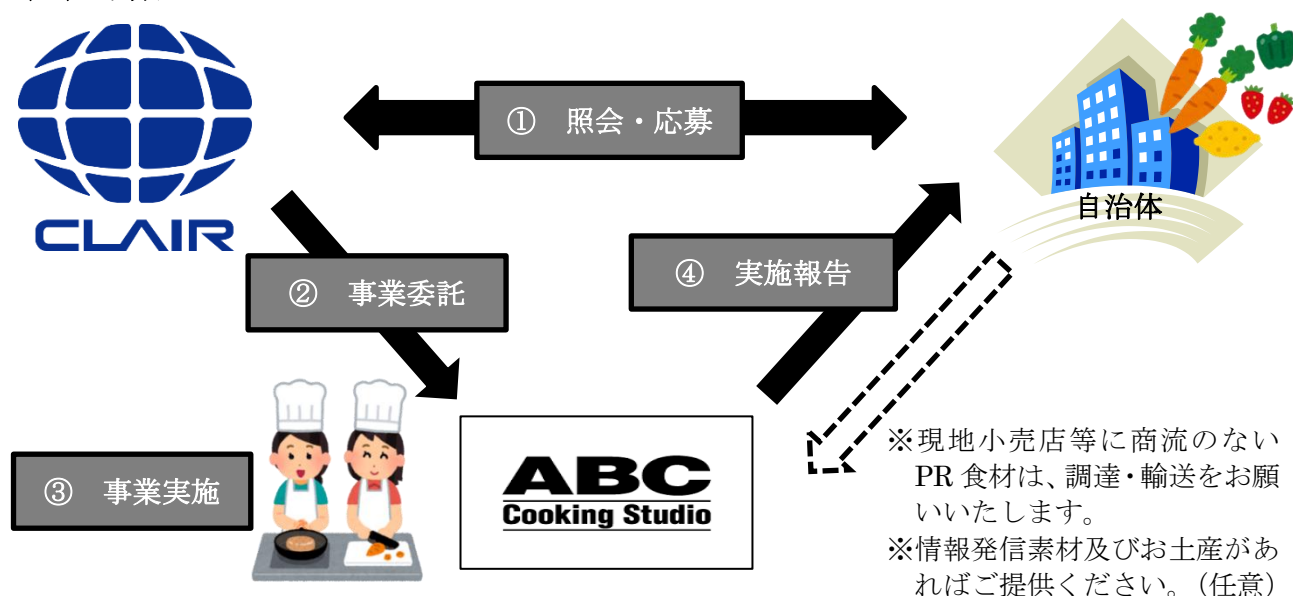
・料理教室終了後、パンフレットやお土産を配布し、アンケートを実施。

・ABC社の料理教室スタジオ内でPR食材を販売（1自治体1食材で常温保管可能なものに限り）【※シンガポール開催のみ】

## (2) 役割分担

参加自治体	PR 食材の提案、情報発信の素材及びお土産提供（任意） など ※ PR を希望される食材のうち、現地小売店等に商流のないものについては、自治体において調達・輸送をお願いいたします。
ABC 社	レシピ開発、料理教室開催、食材調達（現地に商流のない PR 食材を除く）、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。

## (3) 事業スキーム



※ 本事業の実施にあたっては、クレアシンガポール事務所と ABC 社間で、委託内容について事前合意のうえ 4 月の契約締結を予定していますが、万が一、両者間の業務委託契約が不成立となった場合には、本事業の実施を見送る可能性もありますので予めご了承ください。

## (4) スケジュール

時期（予定）		内容
第 1 回（タイ）	第 2 回（シンガポール）	
3 月～4 月下旬		募集・応募
4 月下旬～5 月下旬		実施自治体・PR 食材の決定
6 月～7 月		レシピの開発
8 月～9 月中旬		試作・必要量の決定
9 月中旬～10 月中旬		告知・参加者募集
10 月中旬～11 月中旬		料理教室・食材販売開始
11 月下旬～12 月上旬		自治体へのフィードバック

## (5) その他

### ①メディア向け広報

料理教室の開催にあたり、マスコミ等メディアにプレスリリースを行い、幅広い層への自治体 PR を図ります。

### ②自治体の情報発信

以下の媒体を活用して、自治体の物産・観光情報等を発信します。

- ・料理教室内のビジョンで自治体の PR 動画を上映
- ・インフルエンサーによるレッスンの情報発信。
- ・自治体から提供いただく観光パンフレット等をレッスン時に配布。

### ③レシピデータの提供

ABC 社が開発したレシピのデータをご提供します。サンプリングやプロモーション等にご活用いただけます。

#### <ご参考：ABC 社の活動について>

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。

スタジオ	生徒の特徴	生徒数	主な使用言語
バンコクスタジオ	20～40 代の主婦層中心 9 割がタイ人	毎月 2,000 人程度	タイ語、英語
シンガポールスタジオ	20～40 代の主婦層中心 9 割がシンガポール人	毎月 4,000 人程度	英語、中国語

## 2 応募資格

以下の自治体・団体からご応募いただけます。

○都道府県、市区町村

○その他クレアシンガポールが認める団体（都道府県と市区町村の連携団体、広域的な観光協会等）

※ なるべく多くの自治体に参加していただくため、初めての本事業参加となる自治体を優先的に選出いたします。

## 3 応募方法

別添様式 1 をご記入の上、ご提出ください。

## 4 自治体への依頼事項

### (1) 各自治体でPRを希望する食材の提案

別添様式1により、PRを希望する食材をご提案ください。使用する食材選定の参考としますので、「レシピ案」「食材のセールスポイントなど」も併せてご提案ください。

- ※ 複数の食材の提案も可能です。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。
- ※ すでに現地に商流がある食材、またはこれから商流をつくることを予定している食材は、レッスン参加者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。
- ※ なお、現地での食材販売価格によっては事業予算の都合上、ご希望に沿えない可能性もございますのでご了承ください。
- ※ 現地に商流のない食材も、自治体において調達・輸送いただけるようなら提案可能です。

#### <対象外食材>

- ・ABC社がスポンサー契約している食材…塩・胡椒ハーブ・スパイス・ケチャップ・ソースなど  
<https://abc-cooking.com.sg/about/partners/?p=mccormick>
- ・輸入禁止品目の対象となっている食材

#### 【タイ】

鶏肉、ピーマン（シシトウを含む）、カボチャ、イチジク、トウモロコシ、ジャガイモ、西洋梨などのほか、タイ政府の指定する食品衛生規則や植物防疫をクリアしていない青果物、GMP（適正製造規範）認証やトランス脂肪酸関連規制をクリアしていない加工食品 など

#### 【シンガポール】

「貝類衛生プログラム基準」を満たしていない生ガキ、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 など

- ※ 上記のほかに個別に規制のある品目もありますので、PR希望食材ごとの可否等、詳細については日本国内の最寄りのJETRO事務所にお尋ねください。

### (2) 観光パンフレットやお土産のご提供（任意）

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（英語版またはタイ語版に限る）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）のご提供を可能な範囲でお願いいたします。食材と併せて、観光情報などを含めた参加自治体の紹介を行います。

### (3) 情報発信の素材のご提供（任意）

料理教室内ビジョンで定期上映する自治体PR動画（最大3分程度の動画ファイル）をご提供いただきます。提出時期、提出先等詳細についてはご参加が決定しました後にご連絡いたします。

- ※ 情報発信の素材の提供が難しく、以下の媒体での情報発信ができない場合でも応募可能です。また、応募の時点で情報発信の素材をご用意いただく必要はありません。

### (4) PR食材の調達及びABC社までの物品輸送（現地に商流のない食材の場合）

現地に商流のない PR 食材については、レシピ開発に使用するサンプル、**写真撮影**、料理教室で使用する相当量を調達し、ABC 社まで確実に輸送してください。なお、それぞれの国で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、それぞれの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、参加自治体・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の上、決定いたします。

<参加者 120 名あたりの使用量及びサンプル量（2020 年度実施）>

PR 食材	メニュー	試作・撮影・講師研修用	レッスン用 (120名分)
きりたんぽ	牡蠣の土手鍋	レッスン用の 1/10 程度 (食材提供が間に合わず、例外的に ABC 社が現地で代替品を調達したため詳細不明)	133 本／約 12 kg
ミニパブリカ	野菜の揚げびたし		145 個／約 4.3kg
りんご	フルーツのゴマ白和え		18 個／約 5.1kg

※ 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。

※ レッスンでの必要量は試作後に決定します。

※ 日本から輸送する食材は、不足時に現地での対応が困難なため、輸送中・保管中の劣化やロスの発生等を見越して、必要見込み量の 1.2 倍程度を提供いただいています。

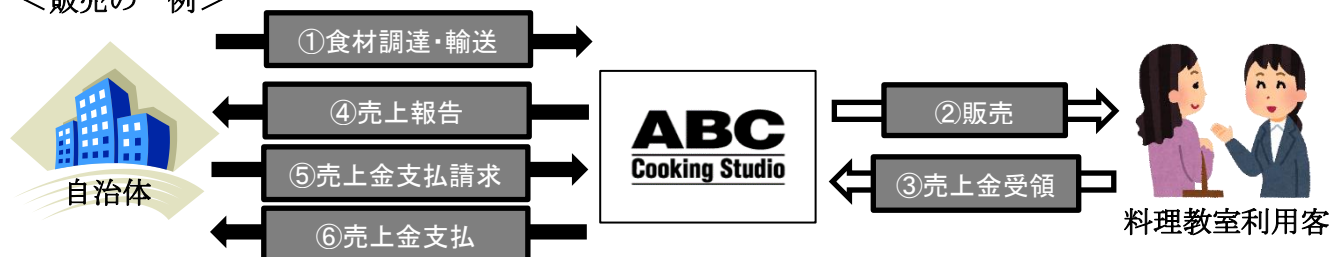
#### (5) ABC 社の料理教室スタジオ内での PR 食材販売（シンガポール開催分のみ）

料理教室の参加者が、メニューに使われた食材に関心を持った場合にすぐに購入につながられるよう、自治体が希望する場合、料理教室スタジオ内で PR 食材の販売を行うことができます。販売期間は、料理教室の開催期間と同じかそれより少し長い期間（2 週間～1 か月程度）を想定しています。

スタジオ内で販売ができる PR 食材は、販売スペースや管理上の都合を考慮し、長期の常温保管が可能なもので、原則 1 自治体あたり 1 食材 となります。

食材の調達や実施会場までの輸送等は自治体の負担により行っていただきますが、販売対象となる PR 食材や、販売に係る一連の手続き、商品の返品・販売金額等の取扱いについては、クレアシンガポール、ABC 社、自治体とで適宜協議の上、決定いたします。

<販売の一例>





※ 上記の例は、売れ残った PR 食材の返還を自治体が求めない場合です。仮に売れ残った PR 食材の返還を求める場合は、上記項目のほか、返送に係る送料（ABC 社により一時立替え）や輸送途中での商品破損・ロス等にかかるリスクは自治体側でご負担いただきます。

## 5 自治体の費用負担

### （１）現地に商流のある PR 食材の場合

- ・原則として、費用負担は発生しません。

### （２）現地に商流のない PR 食材の場合

- ・調達費用（試作・撮影・講師研修用、レッスン用、販売用（シンガポールのみ））
- ・PR 食材輸送に係る費用（関税含む）

※ 現地に商流のない PR 食材について、ABC 社の責めに帰すことができない事由により、PR を希望する食材またはその代替となる食材を調達する必要が生じ、ABC 社がその費用を負担した場合には、その実費をその食材の PR を希望する参加自治体が負担することとなり、ABC 社から直接に請求があります。

※ ABC 社によるレシピ開発後に参加自治体から PR 食材の変更を希望し、再度レシピ開発のための試作等作業が発生した場合は、ABC 社から自治体に直接請求があります。

### （３）情報発信素材・お土産等を提供いただく場合（任意）

- ・観光パンフレット、お土産等の提供・輸送に係る費用

## 6 料理教室参加者の募集方法

- ・メールマガジン購読者シンガポール約 9,000 人、タイ約 5,000 人への周知
- ・ABC 社の公式 HP・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

## 7 会場（予定）

### 〔タイ・バンコク〕

セントラルワールド 3 階 ABC Cooking Studio Central World Studio

Room B311, 3rd Floor, Central World Plaza, 4, 4/1-4/2, 4/4 Rajadamri Road, Pathumwan

<https://abc-cooking.co.th/> （公式ホームページ）

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

### 〔シンガポール〕

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

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

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

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

## 8 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。

- 食材内容・種類    ○食材のレシピへの使用可能性    ○地域バランス
- スタジオ販売食材の有無（シンガポール）    など

※ ご応募数や自治体からのご提案内容によっては、本要項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すようお願いいたします。

<b>応募締切日： 2021 年 4 月 26 日（月）</b>
----------------------------------