

# 地方の魅力あふれる食材をPR！

シンガポール事務所

クリアシンガポール事務所では、料理体験を通じた地方の食材の魅力を伝える料理教室を今年度から初めてABC クッキングスタジオと連携して行っています。

第1弾として、11月には福岡県と兵庫県の食材を使った料理教室を開催しましたので、その様子を紹介します。

## 1. 事業概要

自治体がPRしたい食材を提供し、ABC クッキングスタジオがレシピを考案。その自慢の食材を実際を使って、シンガポールの消費者自らの手で調理・試食する料理教室です。

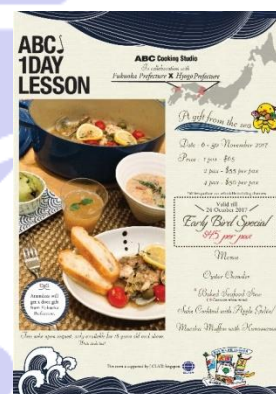
料理教室は、広く周知できるように、1回4人のレッスンを60回程度、1か月にわたり継続的に開催し、11月、12月、2月と3ターム実施します。

このことにより、調理法を含め美しさや多様性といった地方食材の魅力を認識してもらい、食材の認知度の向上や継続的な購入へとつなげていくものです。

## 2. 11月実施内容

福岡県、兵庫県のPR食材を用いて料理教室を開催

| メニュー            | PR 食材            |
|-----------------|------------------|
| 魚介のオープン蒸し       | 福岡県 真鯛<br>兵庫県 タコ |
| 牡蠣チャウダー         | 兵庫県 牡蠣           |
| 抹茶マフィン          | —                |
| リンゴジュレと日本酒のカクテル | 兵庫県 日本酒          |



告知ポスター

60回のレッスン(240人分)が募集後即完売するほどの人気の料理教室となりました。

受講者に実施したアンケートでは、いずれも高評価で、特に牡蠣については95%以上の方が「とても美味しい」、「美味しい」と回答いただきました。また、牡蠣チャウダーは95%、魚介のオープン蒸しは90%以上の方が「食材を購入し、自分でも調理したい」と回答されました。

講師には、真鯛と牡蠣が特に高評価で、「身がしっかりしている、大きくて味が濃厚である」など、彼らはその品質の高さを絶賛していました。

11月9日(木)には、マスコミやブロガーを招待したレッスンを開催し、参加者はそれぞれインスタグラムやフリーペーパー等を通じて、当日の様子を発信しました。

平日のみの料理教室の開催にも関わらず、すぐに予約で埋まってしまうなど、シンガポ

ール人の日本食への関心の高さが伺われ、我々がレッスンの様子を見に行った際も、楽しそうにレッスンを受けている受講者の姿が印象的でした。

レッスン中、受講者は食材に関する豆知識を説明する講師の話に熱心に耳を傾け、食材や調味料、完成料理の写真を撮り、出来栄えに満足した様子でしたので、受講者による SNS や口コミなどでの拡散も期待できると感じました。

さらに、熱心な受講者からは「この食材はどこで手に入れることができるか」、「値段はいくらか」といった質問があり、レッスン終了後の食材の使用も検討されているようで、目的どおり継続的な食材の購入につながっていきそうです。

### 3. 今後の予定

- 12月：埼玉県、高知県の PR 食材を用いたメニューにより開催中
- 2月：静岡県、群馬県、秋田県の PR 食材を用いたメニューにより開催予定



料理教室の様子



完成した料理

(藤田所長補佐 岡山県派遣)