

事業名	料理体験を通じた日本の地方の魅力発信事業
1. 事業目的 地方の食材を現地消費者（料理教室参加者）自ら調理し試食の機会を設け、食材をより身近なものとし、その美味しさを実感することで、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・開拓を図る。あわせて、実施自治体の観光情報を参加者に提供し、物産と観光の相乗効果を目指す。	
2. 事業概要 （実施予定時期および事業効果も記載してください） ◆開催期間 2022年10～11月（計2ターム）（予定） ◆開催場所 ABC キッキングスタジオ シンガポール及びタイ（予定） ◆事業効果 ①料理教室を2～3週間にわたり複数回開催することで、日本食に関心をもつ多くの消費者に、自治体がPRしたい食材を用いた調理法を伝えることができる。実際に自らの手で調理をすることで、日本の食材を身近なものに感じ、日本の食文化に対する興味・関心を高めることが期待できる。 ②料理教室終了後も、家庭でその食材を用いて料理するなど、今後の継続的な購買につなげることができる。 ③料理教室と併せて、各自治体の観光情報を提供し、物産と観光の相乗効果が期待できる。	
3. クレアと自治体の役割 【自治体】 ・PRしたい食材の用意（開催場所までの輸送も含む） ・自治体の観光情報、画像等PR素材の提供 【シンガポール事務所】 ・料理教室開催に係る調整全般等、料理教室実施事業者への委託	
4. 自治体負担経費見込み （調整中） （内訳も示してください） ・食材の購入、輸送に係る費用 ・観光パンフレット、お土産の提供・輸送に係る費用	
5. 前回実施実績 2021年10月にシンガポール（平日10日間／4名×30レッスン／1会場／3自治体）、2021年11月にバンコク（タイ）（土日含む30日間／4名もしくは2名×37レッスン／2会場／3自治体）でそれぞれ料理教室を実施。	

ABC 1DAY LESSON

OYAMA CITY



KAGAWA PREFECTURE



TOTTORI PREFECTURE



MEMBER
\$100

NON
MEMBER
\$130

SPECIAL
PRICE
\$180
FOR 2 PAX
with at least
1 ABC member

GOODIE BAG
WILL BE
GIVEN TO
ATTENDEES!

18 -29
OCT 2021

秋の味覚 AUTUMN'S PLEASURE

TAKASHIMAYA STUDIO



Persimmon
Panna Cotta

Gobo (Burdock) salad
with handmade gomadare
(sesame dressing)





Autumn Sanuki Udon
with Tempura

STRICTLY NO REFUND AND RESCHEDULING ALLOWED | TERMS AND CONDITIONS APPLY



ABC
1DAY
LESSON

1-30 NOV 2021

TASTE OF JAPAN!

Perfect Himesuma In Sparkling Day

— เช็ตอาหารจากปลาฮิเมะสึมะ —

♡♡
美味しい



Ehime Prefecture



Numata City,
Gunma Prefecture



Wakayama Prefecture

MEMBER: 1 pax 1,900.-

NON-MEMBER: 1 pax 2,300.-

Available at Central World Studio
& Central EastVille Studio.

SPECIAL PRICE : 2 pax 2,000.- /person

save
300.-



X **ABC Cooking Studio**

*Strictly no refund and rescheduling allowed