

事業名	料理体験を通じた日本の地方の魅力発信事業
<p>1. 事業目的</p> <p>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。</p>	
<p>2. 事業概要</p> <p>（実施予定時期および事業効果も記載してください）</p> <p>◆開催期間 2023 年度 秋頃（計2ターム）（予定）</p> <p>◆開催場所（2ヶ国） ①ABC クッキングスタジオ シンガポール（予定） ②ABC クッキングスタジオ タイ（予定）</p> <p>◆事業効果</p> <p>①料理教室を2～4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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
<p>3. クレアと自治体の役割</p> <p>【自治体】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・PRしたい食材の用意（開催場所までの輸送も含む） ※開催国で現地商流のない食材の場合 ・自治体の観光情報、画像等 PR 素材の提供 <p>【シンガポール事務所】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	
<p>4. 自治体負担経費見込み（調整中）</p> <p>（内訳も示してください）</p> <p>原則として自治体負担経費は発生しないが、下記の場合は発生する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材の購入、輸送に係る費用 ※開催国で現地商流のない食材の場合 ・料理教室参加者に配布する観光パンフレット、お土産の提供・輸送に係る費用 	
<p>5. 前回実施実績</p> <p>2022 年 10 月にシンガポール（平日 11 日間／参加者 122 名（定員 120 名）／1 会場／3 自治体）、2022 年 11 月にバンコク（タイ）（土日含む 30 日間／参加者 78 名（定員 80 名）／2 会場／3 自治体）でそれぞれ料理教室を実施。</p>	

17 - 31 Oct 2022

FUSION REMEDY

Takashimaya Studio

ABC 1DAY LESSON

Candied Honey Sweet Potatoes & Cream of Miso Mushroom

Cuvee Papiles Osaka (100ml)

Marron Trifle

Chicken Karaage & Matcha Waffles

Member
\$128

Non Member
\$158

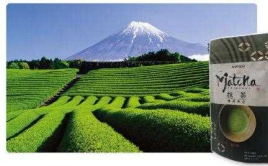
Referral Price
\$250*

*Only valid when non member is accompanied by a member

Fukui Prefecture



Shizuoka Prefecture



Osaka Prefecture



x

Zen Alive. Fukui

x



x



大阪府

x

ABC Cooking Studio

STRICTLY NO REFUND AND RESCHEDULING ALLOWED | TERMS & CONDITIONS APPLY | ACTUAL PRODUCT MAY VARY