

事業	料理体験を通じた日本の地方の魅力発信事業
<p><b>1. 事業目的</b></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><b>2. 事業概要</b></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 2024 年度 秋頃（計2ターム）</p> <p>◆開催場所（2ヶ国） ①ABC キッキングスタジオ シンガポール ②ABC キッキングスタジオ タイ</p> <p>◆事業効果</p> <p>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。</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><b>3. クレアと自治体の役割</b></p> <p><b>【自治体】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ PR したい食材の用意（開催場所までの輸送も含む）</li> <li>※開催国で現地商流のない食材の場合</li> <li>・ 自治体の観光情報、画像等 PR 素材の提供</li> </ul> <p><b>【シンガポール事務所】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> </ul>	
<p><b>4. 自治体負担経費見込み（調整中）</b></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"> <li>・ 食材の購入、輸送に係る費用</li> <li>※開催国で現地商流のない食材の場合</li> <li>・ 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</li> </ul>	

## 5. 前回実施実績

2023年10月にシンガポール（土日含む19日間／参加者116名（定員120名）／1会場／3自治体）、2023年11月にバンコク（タイ）（土日含む28日間／参加者72名（定員80名）／2会場／2自治体）でそれぞれ料理教室を実施。

料理体験を通じた日本の地方の魅力発信事業（参考）

**Fine & Dine**  
Flavours from the Ocean and Land  
9 to 27 Oct 2023  
Takashimaya Studio

**ABC 1DAY LESSON**

Member \$138  
Non-Member \$168  
Pair Price \$280 (1 Member and 1 Non-member)

Shikuwasa Grand Pound Cake  
Mozuku Miso Soup  
Fukuoka Fresh Oyster will be served in this lesson  
Okinawan Salad with Mozuku Dressing  
Shiitake Mushroom Sushi  
Grilled Fish with Beurre Blanc Sauce

Okinawa Prefecture  
Shizuoka Prefecture  
Fukuoka City

Scan to Book Now

CLAIR X OKINAWA LONG LIFE X SHIZUOKA JAPAN X 福岡市 FUKUOKA CITY X ABC Cooking Studio

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

**ABC  
1DAY  
LESSON**

Mixed salad with Mozukusawa dressing

Exclusive in Nov 2023

# Salmon Wellington

The natural flavours of the ocean and land.

Shikuwasa Italian soda



沖縄  
Okinawa



沖縄  
Okinawa



山梨県  
Yamanashi



MEMBER 2,000.-

NON-MEMBER 2,500.-

Salmon Mozuku Wellington

Available at Central World Studio & Central EastVille Studio.

\*The product image shown is for illustration purpose only. Actual product may vary.

 X
  X
  X
 

\*Strictly no refund and rescheduling allowed