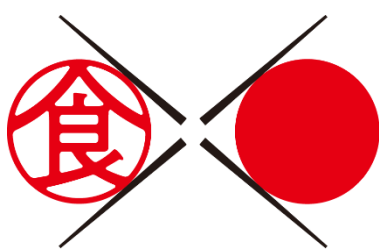
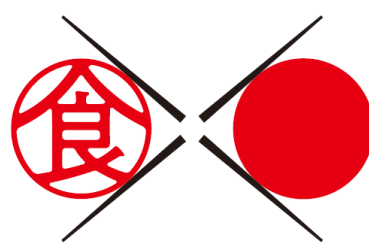


令和2年度訪日外国人の食体験等を通じた  
輸出促進対策事業のうち  
日本食体験によるインバウンド需要の創出  
及び新規需要開拓委託事業



食かけるプロジェクト



EAT! MEET! JAPAN

実施報告書

2022年3月



● 事業目的・事業概要		
・ 事業目的・事業概要	.....	3-4
● 食かけるプライズ募集に関して		
・ 募集内容	.....	6-8
・ 応募結果	.....	9-10
● 食かけるプライズ選考		
・ 食かけるプライズ 審査要領	.....	12
・ 食かけるプライズ 1次審査	.....	13-16
・ 食かけるプライズ 2次審査	.....	17-19
・ 最終結果	.....	20-25
・ 受賞者発表<WEBサイト>	.....	26
● 食事業者進捗 および 磨き上げ報告		
・ 事業者進捗 および 磨き上げ報告	.....	28-42
・ 輸出品の磨き上げ	.....	43-45
● 表彰式・交流会		
・ 表彰式・交流会	.....	47-58
● 準備委員会		
・ 準備委員会	.....	60-64
● 情報発信に関して		
・ 情報発信・全体概要	.....	66
・ 動画作成	.....	67-70
・ WEBサイト	.....	71
・ パンフレット作成	.....	72
・ メディア	.....	73-80
・ Facebook	.....	81-82
● アンバサダー展開	.....	84-90
● バーチャルトリップ	.....	
・ バーチャルトリップ	.....	92-197
・ 総評	.....	198
● 海外商談会 展開		
・ 海外商談会<台湾>	.....	200-202
・ 海外商談会<香港>	.....	203-210
● 事後アンケート	.....	212-218
● 来年度の取り組みについて		
・ 来年度の取り組みについて	.....	220-221
・ 委託実施事業者	.....	222

## 事業目的・事業概要

海外での日本産農林水産物・食品の需要拡大のため、訪日外国人が食と芸術、歴史等を組み合わせた体験をし、日本の食への関心を高めるとともに、帰国後も日本の食を再体験できる環境の整備に取り組む「食かけるプロジェクト」を開始。

食×アート、食×歴史、食×スポーツなど食と異分野を掛け合わせた取組を全国から募集し、表彰する「食かけるプライズ」を令和元年度から実施し、元年度に14件、2年度に15件、3年度に15件を表彰。表彰事例について、旅行商品サイトへの掲載や商品としての磨き上げ等を支援。

事業目的

輸出につながり、かつ訪日外国人が関心を持つような日本の食と異業種が組み合わせられた多様な体験プログラムを通して、日本食・食文化を効果的に海外の方々に普及し、日本産食材の輸出促進につなげる。

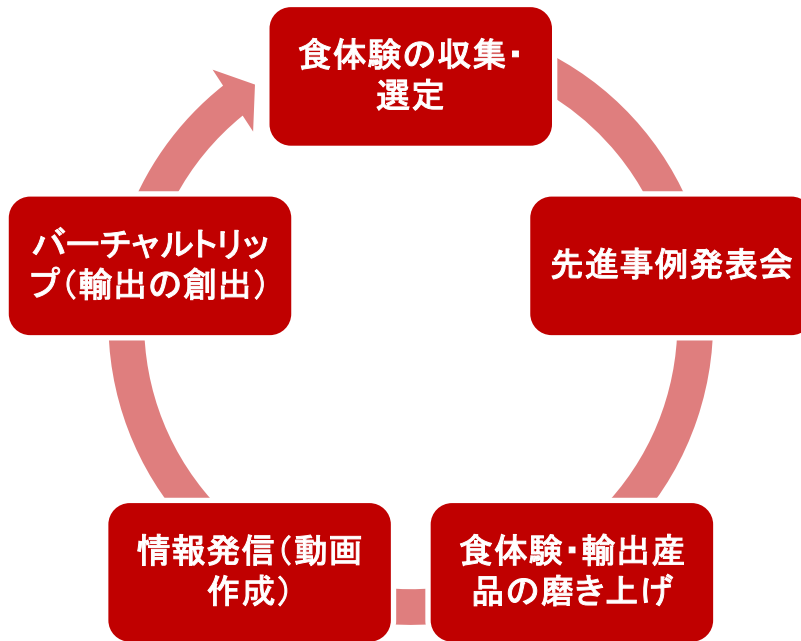


事業フレーム

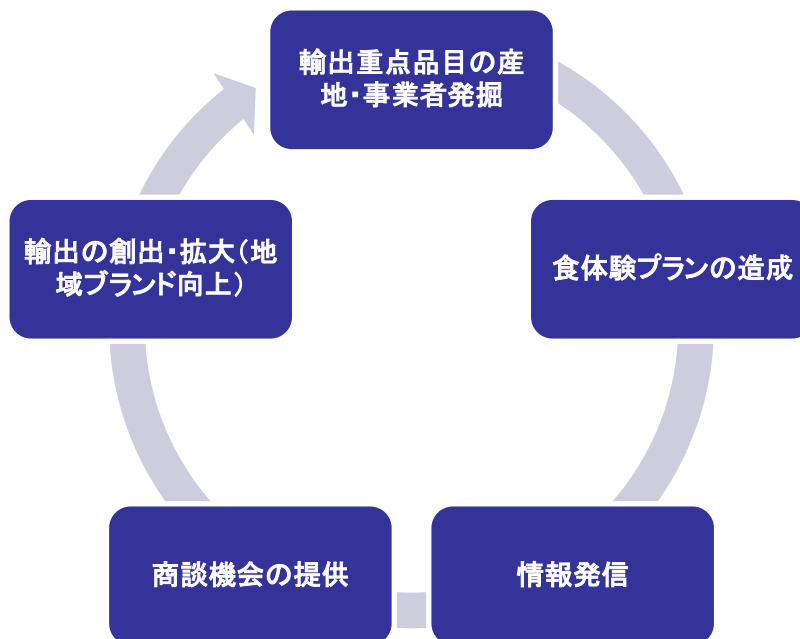
日本における訪日外国人が関心を持つような食が絡んだ多様な体験の収集・分析や訪日前や訪日中の外国人へ向けて食が絡んだ多様な体験の情報発信を行うことで、帰国した後に、日本の食の再体験の希望が高まることにより、一層の日本食・食文化の効果的な波及及び日本産品の輸出促進につなげる仕組みを構築。

## バーチャル（訪日食体験）とリアル（輸出・現地消費）との一体的な取り組み

■ 訪日に関心のある外国人へのバーチャルトリップから地域産品の消費喚起の仕掛け



■ 輸出を起点にした食体験造成で、商品ヒストリーを作り、即効性のある輸出拡大への仕掛け



**食かけるプライズ募集に関して**

## 募集要項（募集内容）

## 日本各地のディープな食体験を世界へ！ 「食かけるプライズ2021」募集、はじまる。



食×〇〇から生まれた日本の食体験を集め、世界を駆ける食事業として発信、販売する活動「食かけるプロジェクト」本年度も素晴らしい食体験を表彰する「食かけるプライズ」を開催します！新型コロナウイルス感染拡大で落ち込んだ消費回復へ向けて来たるべき外国人観光客の訪日再開を見据え、プロジェクトを実施します。

食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×テクノロジー、食×歴史。  
日本には、単に「食べる」だけではなく、食を通じて、出会い、知り、深く共感できるような「食体験」がたくさんあります。「食かけるプロジェクト」は、それら日本中の食体験・食ビジネスを集め、世界へ発信し、広める活動です。その一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集、表彰する「食かけるプライズ」を開催！選ばれた食体験は、世界へ情報発信し、訪日外国人向け販売ルートの拡大を支援します！さあ、あなたやあなたの周りにある素晴らしい食体験を応募してください。小さな取組でも、ちょっと変わった体験でも大丈夫です

### 1 食かけるプライズ 応募期間

2021年5月27日（木）～2021年7月19日（月）※応募登録は7月21日（水）まで延長

### 2 賞

- ・食かける大賞（1社）
- ・食かける賞（10社）
- ・特別賞（持続可能性や食の多様性への対応等社会貢献に資する食体験から選定）（2社）
- ・ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）（2社）

### 3 受賞メリット

- ・食体験動画の制作（1分程度/本）
  - ・訪日向け旅行商品販売サイト等における食体験の情報発信
  - ・体験コンテンツを商品化するための専門家等の派遣
  - ・体験に関する農林水産物・食品の輸出商品化の磨き上げ、販路開拓支援及び越境ECへの掲載支援
  - ・食体験の先進事例発表会の開催
- \* 体験事例に合わせて、上記の中からメリットをさしあげます。

### 4 募集対象

訪日外国人向けに食体験を販売している事業者又は販売を検討している事業者が提供する、これまでに商品化（販売）又はファムトリップ等で提供したことがある日本の食・食文化を深く知ることができる食体験。

## 5 応募方法

スマートフォン及びPC から公式サイトにある所定の「専用応募フォーム」に入力して応募ください。 <https://www.eatmeetjapan.jp>

- 食体験の写真 又は動画（1分迄）
- 表題（20文字以内）と体験内容の説明（50文字～200文字以内）
- 体験又は食品の販売実績の有無や今後の販売意向等について
- 会社名又は団体名／担当者名／住所／電話番号／メールアドレス

## 6 選考基準と選考方法

### ▶ 選考基準

- 1) 「食 × ○○」と説明できるような食と何かが絡んだ体験であるか？
- 2) 訪日観光客が体験したくなる魅力のある内容であるか？
- 3) 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか？
- 4) 食体験に絡めた食・食品の輸出の実績又は強い意欲があるか？

### ▶ 選考方法

応募のあった食体験から販売実績の有無及び上記基準により選考します。  
選考にあたり、事務局による1次審査を通過された方は、審査委員による2次審査があります。  
1次審査を通過された方には事務局から御連絡します。

## 7 スケジュール

募集期間	2021年5月27日（木）～2021年7月19日（月）
審査期間	2021年7月下旬～2021年8月下旬
結果発表	2021年9月中

※結果発表は農林水産省ホームページ及び応募サイトに掲載します。

## 8 応募に当たっての留意事項

- 応募された体験事例の写真、動画、体験内容の説明及び会社名又は団体名は、応募サイトから不特定多数の方が閲覧可能になることをご了承ください。写真・動画の使用範囲は当公式サイト内のみとなります。掲載する写真・動画の使用許諾（その範囲での著作権者人格権の不行使を含む）を著作権者より得ていることをご確認ください。なお被写体となっている人物の肖像権についても、肖像権者より許諾を得ていることを確認ください。
- 応募内容が事業趣旨を逸脱すると事務局が判断した場合は応募内容を削除します。
- 応募内容に事実と異なる内容が含まれていると事務局が判断した場合は選考外とします。
- 応募された食体験は、本事業に係る旅行会社等に情報提供させていただく場合があります。

## 主催・お問合せ先

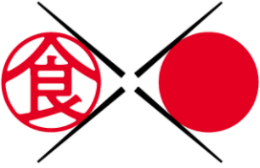
主催：農林水産省  
お問合せ先：食かけるプロジェクト事務局  
E-Mail：nfo@eat-meet-japan.jp TEL：0570-04-3001  
（開局時間：平日/10:00～18:00）

WEBサイト

● 食かけるプライズ応募 TOPページ

EAT! MEET! JAPAN
エントリー募集 エントリー一覧 新規エントリー ログイン 受賞者一覧 お問い合わせ

**日本各地のディープな食体験を世界へ！  
「食かけるプライズ2021」募集、はじまる。**



食かけるプロジェクト

食×〇〇から生まれた日本の食体験を集め、  
世界を駆ける食事業として発信、販売する活動  
「食かけるプロジェクト」

本年度も素晴らしい食体験を表彰する  
「食かけるプライズ」を開催します！

新型コロナウイルス感染拡大で落ち込んだ消費回復へ向け  
来たるべき外国人観光客の訪日再開を見据え、プロジェクトを実施します。

食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×テクノロジー、食×歴史。日本には、単に「食べる」だけではなく、食を通じて、出会い、知り、深く共感できるような「食体験」がたくさんあります。「食かけるプロジェクト」は、それら日本中の食体験・食ビジネスを集め、世界へ発信し、広める活動です。その一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集、表彰する「食かけるプライズ」を開催！選ばれた食体験は、世界へ情報発信し、訪日外国人向け販売ルートの拡充を支援します！さあ、あなたやあなたの周りにある素晴らしい食体験を応募してください。小さな取組でも、ちょっと変わった体験でも大丈夫です。近い未来、世界を駆けめぐるような日本の食ビジネスは、あなたの応募から始まります。


**① 食かけるプライズ 応募期間**  
2021年5月27日(木) ~ 2021年7月19日(月)

● エントリー一覧 (エントリー件数：175)

EAT! MEET! JAPAN
エントリー募集 エントリー一覧 新規エントリー ログイン 受賞者一覧 お問い合わせ

エントリー一覧  
エントリー数: 175件

前へ
次へ




**丹波で体験・収穫と溪谷の旅**

- ・地域：兵庫県丹波市
- ・食×溪谷ウォーキング
- ・今なお日本の原風景が残る「食」の宝庫、丹波。このツアーでは、丹波で農業を営まれている農家さんを訪ね、野菜の収穫を体験していただきます。
- ・収穫された野菜は、農家の皆さんの手料理にて、昼食としてお召し上がりいただけます。
- ・昼食を調理する間に、畑からほど近い溪谷、日々栗溪谷を散策しましょう。
- ・日本の農家のご自宅を訪ねるのも楽しい経験です。

詳細

2021/07/19




**大正建築の和邸宅で茶道体験**

京都・龍安寺の参道に佇む大正建築の和邸宅で茶道体験を提供しています。抹茶×和菓子×アート×歴史×日本文化を五感で感じる体験ができます。講師は茶藝師で自分の言葉で茶の湯の楽しみ方、奥深さをお客様と語り合えることは理解をさらに深めることができます。茶道の歴史や文化背景のご説明をし、お点前をご覧いただいた後にお客様ご自身で抹茶を点てる体験で、抹茶は健康にもいい上に美味しい！を実感していただいています。

詳細

2021/07/19




**深川めし×芸者シアター**


東京は深川の名物といえば「深川めし」。さく切りのネギと江戸前のおさを味噌で煮込み、ご飯にかけたシンプルなものですが栄養価は抜群。江戸時代の漁師たちはみな、それを景快に掻き込んでから魚に出ているそうです。今回の企画は、昔ながらの深川めしを食しながら芸者シアターを観劇し、江戸の粋を感じていただくというもの。午前中にチケットを予約受付し、夕方の観劇までの間に深川観光も楽しんでいただけます。


詳細

2021/07/19



**MISOVATION**





食かける大賞・食かける賞・特別賞・ネクストブレイク賞①【応募数：175件】

エントリーNo	エントリー課題	団体名	エントリーNo	エントリー課題	団体名
1	1日1組限定！農村ごちそう留学	合同会社ピリリ	51	食品サンプル制作体験	ラ・ルーチェ・ドルチェ
2	食品サンプル制作体験	大和サンプル製作所第三工房	52	作って楽しく、食べて美味しい御司香体験	寿司大学ロール巻子
3	金沢芸妓の至芸を金城樓の会席弁当とともに	㈱金城樓	53	野菜収穫と手打ちうどん体験	道の駅となり
4	食×環境に優しい探介深漁業でセルフアヒル	農泊いきものや	54	酒蔵と地元の美食・歴史浪漫のマリアージュ	株式会社本家松浦酒造場
5	食×ミツバチ×環境×伊勢	株式会社松治郎の舗	55	菜園料理家と蔵人と過ごす旅	株式会社mocha chai
6	ずんだ×お酒のアテの甘くないずんだ料理	一般社団法人みやぎ農あるくらサポート	56	日本の食文化を全て教えらるる料理研究家	インターテアラ・お料理サロン
7	いわて八幡平の地酒「鶴の尾」玉割り体験	八幡平ファームステイ協議会	57	美食×絶景のコラボ 下北ジョイディング	一般社団法人しもきたTABIあしすと
8	青森大自然素材の味をその場で楽しむ	ピットイン合同会社	58	和菓子を作ってゆったり歴史探案まち歩き	UMESEKO TOUR
9	西尾の抹茶×ヨガ	西尾茶協同組合	59	E-Bikeで地元の旬なスイーツ探訪へ	UMESEKO TOUR
10	山の恵み×山伏の知恵で健康に！	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	60	和のバーで茶道体験	aya
11	忍者メシ×忍者体験 旅行のハイライト！	忍者カフェ高山（株式会社丸泰）	61	和のバーで日本酒ペアリング	aya
12	おせんべいを焼いてみよう	有限会社根本商店	62	食×手作りうどん×天ぷら×卵焼き	シタマチ良いとこ
13	中国山地の源流で育てるコシヒケの増売	穴栗メイル株式会社	63	食×大山らしき 大山フルーツアワー	久米桜麦酒株式会社
14	花月楼にて郷土料理の昼食と左義長の美演	勝山市観光まちづくり株式会社	64	食×日本海×カニ×神 日本海に感謝！	一般社団法人Expe
15	食（米粉）×よさこい	一般社団法人胎内市観光協会	65	寿司×越後妻有×里山＝プロジェクト	越後妻有里山寿司研究会
16	食×発酵ツーリズム Hacco を世界語に！	株式会社ワントリップ（旧名㈱インテージア）	66	金沢の伝統的な武士文化と特有の発酵料理	金沢アドベンチャーズ
17	御食つ国で和食の原風景に出会う	まるてん有限公司（かつおの天ばく）	67	日本発祥の食品サンプルに触れて作る体験	株式会社サンプルRIKI
18	清流馬瀬川伝統漁法火ぶりの漁と馬瀬川上流鮎	馬瀬総合観光株式会社	68	御食国志摩のソウルフードてな寿司	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき
19	食×絶景×歴史 十日町棚田トッキング	株式会社HOME away from H	69	食×和牛×割烹	THE JUNEI HOTEL京都
20	食×旅×人「東三河レストランパス」	豊橋観光コンベンション協会	70	故郷の食材で作る寿司体験教室	ハイパーリゾート株式会社
21	食かけるART な餃子～ 蕎麦餃子を作ろう！	飛騨高山餃子総本山	71	大阪の歴史と立ち飲み文化を味わうツアー	ピンポイント・トラベラー株式会社
22	木桶仕込みの醤油文化と妖怪に出会う鳥旅	一般社団法人小豆島観光協会	72	食×京都×今昔	ピンポイント・トラベラー株式会社
23	Cycling & Food Jaunt	DIG Tokyo Tours	73	みんなで楽しく×全人類対象日本料理教室	BungaHijauアジア料理スタジオ
24	食×みたけ華ずし×中山道ぶらり散策	みたけ華ずしの会	74	高級茶懐石×禅茶会＝ディージャパン体験	茶人CHABITO
25	食×電体験と電御朱印帳	一般社団法人京すずめ文化観光研究所	75	海の恵みと職人のマリアージュ	株式会社おおすみ観光未来会議
26	五感で味わえる日本酒発祥の地奈良の酒蔵	株式会社今西清兵衛商店	76	食×武家屋敷	一般社団法人そらの郷
27	食べるバラと飛騨の森	株式会社セボワール	77	かごしまの母ちゃんの味を食らいんせ	株式会社おおすみ観光未来会議
28	食×暗闇×コミュニケーション	M a n a b i n k 合同会社	78	目指せ米マスター！米農家で米比べ体験	BOI株式会社
29	手作り麦味噌ワークショップ	吉村醸造株式会社	79	南部鉄器ガストロノミー 伝統工芸と美食	BOI株式会社
30	町家貸切で、お食事付茶道体験	合同会社茶道体験吉都	80	カフェ×日本の食文化体験でもてなし	株式会社maplease（メイプリーズ）
31	密を避けて、蜜をかけて、金平糖を作ろう☆	コンベイト王国（大阪糖菓株式会社）	81	傾斜地集落で味わう、絶品ジビエランチ	一般社団法人そらの郷
32	山村秘境の懐石料理を味わうE Bike 旅	UMESEKO TOUR	82	古民家で味わう郷土料理と共同調理体験	一般社団法人そらの郷
33	「やませ」と共にある八幡平の食の物語	株式会社八幡平DMO	83	秋保ワイナリー復興秘話×食を辿る旅	株式会社インアウトバンド仙台・松島
34	あんずの里農体験&ヴィーガンBBQ	株式会社ふるしきや	84	食×菓膳サーモン	なでしこ寿司
35	和菓子作りを通じて日本文化を体験	S.O. Communications	85	Obento cycling tour	Full Dining
36	日本の精神性を体験する、心を調える食べ方	Zen Eating	86	次世代の寿司「菓膳寿司」作り体験	なでしこ寿司
37	ソルトロードツアー塩の道と岩手短角牛の旅	トラベル・リンク株式会社	87	420年以上歴史ある酒蔵で日本酒飲み比べ	サケ・ラバース株式会社
38	利き醤油体験	浜田醤油株式会社	88	食×世界農業遺産×出張料理人	一般社団法人そらの郷
39	Fishing at Kinko Bay	TABITTO Kagoshima	89	江戸野菜を中心としたサステナブル寿司体験	なでしこ寿司
40	薩摩で作るさつま揚げ体験	TABITTO Kagoshima	90	見て×食べて×感じて×搾る	福寿司
41	新鮮な魚介類の料理教室	MC企画	91	寿司×アート体験	なでしこ寿司
42	芋焼酎の旅：畑からボトルになるまで	TABITTO Kagoshima	92	オンラインで世界中に広げるお寿司作り体験	スミキョウエクスプレスエンジャパン
43	Kagoshima Tram Night	TABITTO Kagoshima	93	抹茶町、宇治 ウォーキングツアー	フルダイニング
44	黒酢ピクルス作り	TABITTO Kagoshima	94	食×ローカル線×発酵 上毛電気鉄道沿線旅	前橋観光コンベンション協会＋上毛電気鉄道
45	食×書道×ローカル友達作り♪	Wakulture Experience	95	食×先人の知恵袋	鎌倉BENTO COOKING
46	ヴィーガンと食でサステナブルな食体験を！	BentoYa Cooking	96	食×サステナブル	鎌倉BENTO COOKING
47	食×ハラル料理教室	HalaJapaneseCooking	97	食×アート×かわいい創作和菓子作り	和菓子スクールMissWagashi
48	食×料理教室×ダイバーシティ	HalaJapaneseCooking	98	持続可能な食文化×干物作り体験	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき
49	全国の特産品とビールのペアリング体験	Crafty Pairings	99	十日町縄文ツアーズ	十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課
50	ほおずきを『食べて』天然秋田杉森林浴！	NPOこあに食農観応援隊	100	teaは楽しい！！	らん布袋

食かける大賞・食かける賞・特別賞・ネクストブレイク賞②【応募数：175件】

エントリー No	エントリー-課題	団体名	エントリー No	エントリー-課題	団体名
101	侍住宅で日本文化をちよこっと体験	金ケ崎町商工観光課	151	お寺で機物に触れながら和会食と手作り体験	株式会社佐知's pocket
102	船屋だけではない、伊根の食と地酒を堪能！	BOJ株式会社	152	食 × Well being で家族に寄り添う	株式会社MIL
103	会津地酒とフランス料理ペアリング	BOJ株式会社	153	食 × バーチャルツアー自宅から茶源郷へ	京都おふぶ茶苑
104	食 × 熱帯	株式会社キッチンたかさき	154	食 × ラーメン	Ramen Beast
105	食かけるひまわり亭から始まる心豊かな時の旅	一般社団法人アイ・オー・イー	155	食 × 和菓子づくり体験	和菓子サロン一祥
106	日本食 × 代替肉を世界に届けたい！	ネクストミーツ株式会社	156	食 × 武土道 九州で日本人の心と食を伝える	株式会社KCL
107	食 × Education で美食の旅へ	Food & Friends Tokyo	157	栄養学 × 発酵から生まれた完全食の味噌汁	株式会社MISOVATION
108	食 × 日本酒で広がる SAE の世界	Food & Friends Tokyo	158	深川めし × 芸者シアター	東京深川芸者連盟
109	富良野「ファーム&キャン」体験ツアー	ウレシバ・フラジ	159	大正建築の和邸宅で茶道体験	株式会社Camellia
110	オンラインで世界と繋がる食 × アニメ × 弁当	わしよクック株式会社	160	丹波で体験・収穫と渓谷の旅	ビーズDMC合同会社
111	柑橘天国の旬 テイスティング・パーティー	NEXTAROMA	161	松本の甘い食文化 × 伝統的鮎作り体験	山屋御船所
112	柑橘と地方食文化のプライベートツアー	NEXTAROMA	162	食 × シャリが命 × 寿司教室&築地ツアー	Cooking School YUKA
113	エシカルで世界一美味しいヴィーガンラーメン	株式会社MIRAEAT	163	食 × お城「日本初！お城でみそ作り体験」	一般社団法人 日本食育 HED カレッジ
114	食 × 北海道の一次産業者との交流	NPO法人やくも元氣村	164	釣り × 料理体験 × 交流 内内釣りツアー	The Hidden Japan合同会社
115	茶 × 綺麗さび × 和文法 茶乃湯体験	茶ノ美鶴園	165	TOKYO × 天ぷら職人体験	株式会社坂乃ダイニング
116	食 × 田舎の心：農家でお食事体験	有形文化財ホテル 飯塚邸	166	深川めし × 和船 × 深川芸者	東京深川芸者連盟
117	食 × ラーメン × 私の真似をしないで	Cooking School YUKA	167	まち食×取材体験	まちづくり広報の助っ人
118	都内でスタイリッシュな別荘を	Japrise株式会社	168	食 × 世界一の肉で牛丼 × 渋谷&原宿ツアー	Cooking School YUKA
119	Salaryman's After 5	合同会社 Ex Oriente Lux	169	食 × 環境保全 × SDGs 健康卵	安城農林高校エプロン研習班
120	日本人のアフターファイブの楽しもう！	K-mark	170	天下の台所！大阪で楽しむ発酵文化	Osaka Kitchen
121	世界が共感する「食 × 日本文化」の挑戦	一般社団法人 風の時代プロジェクト	171	味噌で旅する日本！みそ汁で知る日本文化	Osaka Kitchen
122	食で時代を巡るフードツアー	Hello! Tokyo Tours	172	天下の台所を作った昆布で知る日本文化	Osaka Kitchen
123	豊洲市場場内で買い物して築地でディナー	合同会社 Ex Oriente Lux	173	サトウキビ × 畑から食卓まで！リアル体験	株式会社オルタナティブファーム高古
124	丹波 田舎の神髄・心と技を訪ねる旅	ビーズDMC合同会社	174	サトウキビ × 産地から世界へ！リエート体験	株式会社オルタナティブファーム高古
125	万願寺とうがらしなどの収穫 & 田舎裏で昼食	ビーズDMC合同会社	175	サトウキビ × 農家が世界へ！出前体験	株式会社オルタナティブファーム高古
126	富士山 × 海鮮 × 山梨郷土料理	株式会社クワイティブリゾート			
127	食 × 穴場 × 文化	Flip K.K	合計	175件	
128	地酒 × 地元木材で作るマイカブで飲み比べ	MATA TABI			
129	酒豪に朗報！青森大自然 BBQ × 肝機能調整	ビットイン合同会社			
130	食 × 海苔工場見学 × 小さな町の日常生活	face to face			
131	わさび豊石式栽培と世界農業遺産	有限会社 たか惣			
132	里山の黄金食 × いいじま森の健香茶を探す旅	いいじま森の会			
133	東京路地裏サイクリング × 食べ歩き	合同会社トレイルファインダーズ			
134	地域名産物でフュージョンフード料理教室	ANA総合研究所			
135	BENTO作り～小箱に詰めた食の芸術～	ANA総合研究所			
136	DNAを守る農産品 × めか床	常葉Zerosai			
137	昭和レトロな喫茶カルチャーの食体験	wackwackcreative株式会社			
138	食 × 発酵 3 日間の発酵ステッププログラム	Village to Table			
139	銭湯で飲める？不健康ランド 背徳の美味	wackwackcreative株式会社			
140	日本の粋！ちゃんこ × 深川芸者	東京深川芸者連盟			
141	和のテイストのナポリピッツァ・ナポリの薫	株式会社ストロベリーコーンズ			
142	学割で始まる、最高の食体験	学割まとめアプリ「GAKUWARI」			
143	【食×酒蔵】蔵元に会える宴と酒蔵体験	株式会社ミナシア			
144	ホテルが企画する地域循環型ツアー	株式会社ミナシア			
145	食× 世界一美味しい× ふぐ&新宿ツアー	Cooking School YUKA			
146	食 × 美意識の結晶 京菓子を日本文化体験	良知学舎			
147	もったいない野菜をおいしいスイーツに！	テンザホテル&スカイスパ・札幌セントラル			
148	銀座で日本各地の日本酒ペアリング体験	夢酒みずき			
149	富士山の麓吉原で食体験 × 繋がるまち活性化	あがとうジャパン株式会社			
150	日本酒が醸された郷土を感じる食体験	酒蔵レストラン宝			

## 食かけるプライズ選考

1 審査フロー

①【1次審査】7月21日～7月27日 ※採点結果を7月28日にメールで返送

●審査員

農林水産省・日本貿易振興機構（JETRO）・JTB

●選定件数

・食かける大賞 /食かける賞 50件 ・ネクストブレイク賞 15件 計 65件 ※昨年実績

●審査方法

事務局にてエントリー作品をファイリングし、各審査員に送付。  
審査員ごとに審査項目（裏面参照）に基づき採点し、事務局へ返送。  
事務局にて点数を集計し、**点数上位を当選作品として選出。**

事務局から郵送されますエントリー資料がオリンピック期間中のため遅配となる可能性もあり、採点結果は7月29日に事務局にメールバックでもOKです。

1次審査 65件選出

②【2次審査】8月10日～8月23日

●審査員

食かけるプロジェクト検討会委員8名  
(大羽様・楠本様・小西様・田中様・西川様・伏谷様・牧野様・内田様)

●審査方法

- ① 1次審査通過65件を各審査員に書面にて送付（WEB画面でも確認可能）  
審査項目（裏面参照）に基づき採点し、事務局へ返送。
- ②「1次審査通過」ではない作品においても、最終審査へ「推薦」選出が可能。  
推薦をしたい作品は、コメント欄に推薦理由を記入。

ヒアリングシート配信・集約

1次審査を当選した方にヒアリングシートを  
配信（8月5日）  
※提出期限は8月19日

事務局にて採点結果とコメントを集計

事務局にてヒアリングシートを集約

③【最終審査 会議】9月6日(月) 13:00～15:00 ※会場：東京都内（予定）

●審査員

食かけるプロジェクト検討会委員8名（大羽様・楠本様・小西様・田中様・西川様・伏谷様・牧野様・内田様）  
※オブザーバーとして、日本貿易振興機構（JETRO）参加

●選定件数

・食かける大賞 1件 ・食かける賞 10件程度 ・特別賞 数件 ・ネクストブレイク賞 3件程度

全体で15件  
(予定)

●審査方法

「エントリーシート」「2次審査の採点結果シート」「1次審査通過者のヒアリングシート」の3点をもとに委員会にて審査。  
2次審査の点数上位作品を中心に、審査員推薦作品の中から、受賞作品を選定。  
また、持続可能性や食の多様性への対応等社会貢献に資する作品を、「特別賞」として別途選定。

9月中 結果公表

## 2 審査項目

### ■ 1次審査における審査項目

下記の審査項目ごと採点。

1次審査においては、複数の審査担当が審査項目を分けて、採点を行う。

#### ▶【食かける大賞・食かける賞】

審査項目	1次審査における審査担当	良い	どちらともいえない	良くない
① 訪日観光客にとって魅力的体験事例か	農林水産省	3	2	1
② 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか	農林水産省	3	2	1
③ 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか	ジェトロ	3	2	1
④ 体験事例が持続可能な取り組みとなる内容か	JTB	1	-	0
⑤ 訪問実績が見込める体験事例か	JTB	1	-	0

#### ▶【ネクストブレイク賞】

審査項目	1次審査における審査担当	良い	どちらともいえない	良くない
① 訪日観光客にとって魅力的体験事例か	農林水産省	3	2	1
② 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか	農林水産省	3	2	1
③ 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか	ジェトロ	3	2	1
④ 実現可能な（商品化できる）体験事例か	JTB	1	-	0
⑤ 訪問実績が見込める体験事例か	JTB	1	-	0

### ■ 2次審査における審査項目

下記の審査項目を総合的に評価し採点する。

審査は、食かけるプロジェクト委員が、全項目の採点を担当する。

#### ▶【食かける大賞・食かける賞】

審査項目	2次審査における審査担当	大変良い	良い	どちらともいえない	良くない
① 訪日観光客にとって魅力的体験事例か	委員	◎	○	△	×
② 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか					
③ 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか					
④ 体験事例が持続可能な取り組みとなる内容か					
⑤ 訪問実績が見込める体験事例か					

#### ▶【ネクストブレイク賞】

審査項目	2次審査における審査担当	大変良い	良い	どちらともいえない	良くない
① 訪日観光客にとって魅力的体験事例か	委員	◎	○	△	×
② 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか					
③ 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか					
④ 実現可能な（商品化できる）体験事例か					
⑤ 訪問実績が見込める体験事例か					

# 1次審査結果①（食かける大賞・食かける賞・（特別賞））

【評価項目】 採点項目①②③ … 「3点」：良い 「2点」：どちらともいえない 「1点」：良くない  
 採点項目④⑤ … 「1点」：良い 「0点」：良くない

## ●上位56件が2次審査へ進出

整理番号	エントリー番号	団体名/企業名	エントリー課題	①	②	③	④	⑤	合計	コメント
				訪日観光客にとって魅力的な体験事例か (採点担当：農林水産省)	日本の食文化が世界的に伝えられる内容であるか (採点担当：農林水産省)	体験事例を通じて地域産品の消費(輸出)につながるか (採点担当：シトロ)	体験事例が持続可能な取り組みとなる内容か (採点担当：JTB)	訪日実績が見込める体験事例か (採点担当：JTB)		
29	38	浜田醤油株式会社	利根醤油体験	3	3	3	1	1	11	
40	54	株式会社本家松浦酒造場	酒蔵と地元の美食・歴史遊覧のマリージュ	3	3	3	1	1	11	農水省様高評価
95	131	有限会社 たか恵	むらび重石栽培と世界農業遺産	3	3	3	1	1	11	
6	10	DEGAM顧問サービスムチュロー	山の恵み × 山伏の知恵で健康に！	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
7	11	忍者カフ高山（株式会社丸栗）	忍者メシ × 忍者体験 旅行のハイライト！	3	3	2	1	1	10	
10	17	まるてん有限会社（かつおの天びく）	郷土食で和食の祭風に出会う	3	3	2	1	1	10	
11	18	馬瀬総合観光株式会社	清流馬瀬川伝統漁法火ぶり魚と馬瀬川上流鮎	3	3	2	1	1	10	
12	19	株式会社HOME away from H	食 × 絶景 × 歴史 十日町棚田トロッピング	3	3	2	1	1	10	
15	24	みけ草子しの会	食 × アート × 草子 × 中山道ぶらり散策	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
20	29	吉村醸造株式会社	手作り味噌ワークショップ	3	3	2	1	1	10	
22	31	コンベイト王国（大阪糖業株式会社）	密を運び、蜜をかけて、八平糖を作ろう	3	3	2	1	1	10	
24	33	株式会社八幡平DMO	「やませ」と共にある八幡平の食の物語	3	3	2	1	1	10	
25	34	株式会社ふししきや	あみずの里農体験&ヴィーガンBBQ	3	3	2	1	1	10	
27	36	Zen Eating	日本の精神性を体験する、心を調える食べ方	3	3	2	1	1	10	
30	41	MC企画	新鮮な魚介類の料理教室	3	3	2	1	1	10	
31	43	TABITTO Kagoshima	Kagoshima Tram Night	3	2	3	1	1	10	
32	45	Wakakure Experience	食 × 畜産 × ローカル友達作り♪	3	3	2	1	1	10	
33	46	BentoYa Cooking	ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！	3	3	2	1	1	10	
39	53	道の駅どなり	野菜収穫と手打ちうどん体験	3	3	2	1	1	10	
43	59	UMESEKO TOUR	E-Bike で地元の旬なスイーツ探訪へ	3	3	2	1	1	10	
47	66	金沢アドベントリース	金沢の伝統的な土文化と特有の発酵料理	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
49	68	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき	御食国志摩のソウルフードこね寿司	3	3	2	1	1	10	
56	79	BOJ株式会社	南部鉄器がストロベリー 伝統工芸と美食	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
57	80	株式会社maplease（メイプリーズ）	カフェ×日本の食文化体験でおでなし	3	3	2	1	1	10	
58	81	一般社団法人そらの郷	精細農業で味わう、絶品ジビエランチ	3	3	2	1	1	10	
60	83	株式会社インアウトパウンド仙台・松島	秋保ワイナリー復興講話×食を巡る旅	3	3	2	1	1	10	
62	87	サカ・ラズ株式会社	420年以上歴史ある酒蔵で日本酒飲み比べ	2	3	3	1	1	10	
63	88	一般社団法人そらの郷	食 × 世界農業遺産 × 出張料理人	3	3	2	1	1	10	
64	90	福寿司	見て×食べて×感じて×感じる	3	3	2	1	1	10	
65	93	フルダイニング	抹茶町、宇治ウオーキングツアー	3	3	2	1	1	10	
68	97	和菓子スクールMissWagashi	食×アート×かわいい創作和菓子作り	3	3	2	1	1	10	
69	98	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき	持続可能な食文化×干物作り体験	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
70	99	十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課	十日町縄文ツアーズ	3	3	2	1	1	10	
72	102	BOJ株式会社	船屋だけではなく、伊根の食と地産を堪能！	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
75	106	ネクストミーツ株式会社	日本食 × 代替肉を世界に届けたい！	3	3	2	1	1	10	
78	110	丸まぐろ株式会社	オンラインで世界と繋がる食 × アニメ × 弁当	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
80	113	株式会社MIRAEAT	エシカルで世界一美味なヴィーガンラーメン	3	3	2	1	1	10	
81	114	NPO法人やくも元氣村	食 × 北海道の一次産業者と交流	3	3	2	1	1	10	
82	115	茶ノ葉朝顔	茶 × 綺麗さび × 和文化 茶乃湯体験	3	3	2	1	1	10	
83	116	有形文化財ホテル 飯塚邸	食 × 田舎の心：農家でお食事体験	3	3	2	1	1	10	
84	117	Cooking School YUKA	食 × ラーメン × 私の真似をしないで	3	3	2	1	1	10	
85	118	Japrise株式会社	都内でスタリッシュな別荘を	3	3	2	1	1	10	
87	120	K-mark	日本人のアフターファイブの楽しもう！	3	3	2	1	1	10	
90	124	ビーズDMC合同会社	丹波 田舎の神髄・心・技を紡ぐ旅	3	3	2	1	1	10	
94	130	face to face	食 × 海苔工場見学 × 小さなお町の日常生活	3	3	2	1	1	10	
97	135	ANA総合研究所	BENTO作り～小箱に詰めた食の芸術～	3	3	2	1	1	10	
99	137	wackwackcreative株式会社	昭和レトロが喫茶カルチャーの食体験	3	3	2	1	1	10	
100	138	Village to Table	食 × 発酵 3日間の発酵スタイルプログラム	3	3	2	1	1	10	
107	147	テングホテル&スパイバ（札幌セントラル）	むたない野菜をおいしいスイーツに！	3	3	2	1	1	10	
108	148	夢遊みずき	銀座で日本各地の日本酒ペアリング体験	3	3	2	1	1	10	
113	156	株式会社KCL	食 × 武士道 九州で日本人の心を食で伝える	3	3	2	1	1	10	
115	159	株式会社Carnelia	大正建築の和邸で茶道体験	3	3	2	1	1	10	
119	163	一般社団法人 日本食育 HED カレッジ	食 × お城/日本初！お城でみそ玉作り体験！	3	3	2	1	1	10	農水省様高評価
120	164	The Hidden Japan合同会社	釣り × 料理体験 × 交流 庄内釣りツアー	3	3	2	1	1	10	
124	170	Osaka Kitchen	天下の台所！大阪で楽しむ発酵文化	3	3	2	1	1	10	
127	173	株式会社オルタナティブファーム西宮	サトウキビ × 畑から食卓まで！リアル体験	3	2	3	1	1	10	
16	25	一般社団法人京すずめ文化観光研究所	食 × 電燈体験と御朱印体験	2	3	2	1	1	9	
17	26	株式会社今西清兵衛商店	五感で味わえる日本酒発祥の地奈良の酒蔵	2	2	3	1	1	9	
21	30	合同会社茶道体験古部	町家貸切で、お食事茶道体験	3	2	2	1	1	9	
23	32	UMESEKO TOUR	山村秘蔵の懐石料理を味わえE Bike 旅	3	3	2	1	0	9	

1次審査結果②（食かける大賞・食かける賞・（特別賞））

整理番号	エントリー番号	団体名/企業名	エントリー表題	①	②	③	④	⑤	合計	コメント
				訪日観光客にとって魅力的な体験事例か (採点担当：農林水産省)	日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか (採点担当：農林水産省)	体験事例を通じて地域産品の消費(輸出)につながるか (採点担当：JETRO)	体験事例が特長可能な取り組みとなる内容か (採点担当：JETRO)	訪問実績が見込める体験事例か (採点担当：JETRO)		
28	37	トラベルリンク株式会社	ソルトロトツアー場の選と岩手野角牛の豚	3	2	2	1	1	9	
37	51	ラルーエドムエ	食品サンプル制作体験	3	3	2	0	1	9	
42	57	一般社団法人しもきたTABI あしずと	美食 × 絶景のコース 下北ジオパーク	3	2	2	1	1	9	
48	67	株式会社ザンラルRKKI	日本発祥の食品サンプルに触れて作る体験	3	3	2	0	1	9	
54	74	茶人CHABITO	高級茶懐石×抹茶会 = ティーブヤパン体験	2	3	2	1	1	9	
61	85	Full Dining	Obento cycling tour	3	3	2	0	1	9	
71	100	らん布袋	teaは楽しむ!!	2	3	2	1	1	9	
102	140	東京深川芸者連盟	日本の粋！ちゃんこ × 深川芸者	3	2	2	1	1	9	
106	146	良知学園	食 × 美意識の結晶 京菓子で日本文化体験	2	3	2	1	1	9	
116	160	ビーズDMC合同会社	丹波で体験-収穫と深谷の旅	3	2	2	1	1	9	
117	161	山櫻園塾所	松本の甘い食文化 × 伝統の創作体験	2	3	2	1	1	9	
118	162	Cooking School YUKA	食 × シェリフ命 × 寿司教室 & 築地ツアー	2	3	2	1	1	9	
2	3	黄金地蔵	金沢伝統の星置を金城樓の会席弁当とともに	2	2	2	1	1	8	
4	6	一般社団法人みやぎ農あるくらしきポート	ずんだ × お酒のアツの旨い新しい料理	2	2	2	1	1	8	
5	8	ビットン合同会社	青森大自然素材の味をその場で楽しむ	2	2	2	1	1	8	
8	12	有限会社根本商店	おせんべいを焼いてみよう	2	2	2	1	1	8	
13	20	豊橋観光コンベンション協会	食 × 旅 × 人「東三河レストランJ」	2	2	2	1	1	8	
18	27	株式会社セボール	食べるパズル 飛騨の森	2	2	2	1	1	8	
19	28	M a n a b i n k 合同会社	食 × 味噌 × コミュニケーション	3	2	2	0	1	8	
26	35	S.O. Communications	和菓子作りを通じて日本文化を体験	2	2	2	1	1	8	
34	47	HalaJapaneseCooking	食 × ハラル料理教室	2	2	2	1	1	8	
35	48	HalaJapaneseCooking	食 × 料理教室 × ダイバーシティ	2	2	2	1	1	8	
36	49	Crafty Pairings	全国の特産品とビールペアリング体験	2	2	2	1	1	8	
38	52	寿司大学ローレ巻子	作って楽しむ、食べて美味しい寿司作り体験	2	2	2	1	1	8	
41	56	イナターテラ-お料理がDOL	日本の食文化を全て教えられる料理研究家	2	2	2	1	1	8	
46	62	シタマ食いいこ	食 × 手作りのどん × 天ぷら × 卵焼き	2	2	2	1	1	8	
50	70	ハイパーリゾート株式会社	故郷の食材で作る寿司体験教室	2	2	2	1	1	8	
52	72	ピンポイントトラベラー株式会社	食×京都×今昔	2	2	2	1	1	8	
53	73	Bungahajauアジア料理スタジオ	みんなで楽しく×全人類対象日本料理教室	2	2	2	1	1	8	
55	78	BOJ株式会社	目指せ米マイスター！米農家で米比べ体験	2	2	2	1	1	8	
59	82	一般社団法人そらの郷	古民家で味わう郷土料理と共同調理体験	2	2	2	1	1	8	
66	95	鎌倉BENTO COOKING	食 × 先人の知恵袋	2	2	2	1	1	8	
67	96	鎌倉BENTO COOKING	食×サステナブル	2	2	2	1	1	8	
73	104	株式会社キッチンたかき	食 × 熟練	2	2	2	1	1	8	
74	105	一般社団法人アイ・オー・イー	食かけるむすむすから始める心豊かな時の旅	2	2	2	1	1	8	
76	107	Food & Friends Tokyo	食 × Education で美食の旅へ	2	2	2	1	1	8	
77	108	Food & Friends Tokyo	食 × 日本語で広がる SAE の世界	2	2	2	1	1	8	
79	112	NEXTAROMA	根拠と地方食文化のプライベートツアー	2	2	2	1	1	8	
86	119	合同会社 Ex Oriente Lux	Salaryman's After 5	2	2	2	1	1	8	
88	122	Hello! Tokyo Tours	食で時代を巡るフードツアー	2	2	2	1	1	8	
89	123	合同会社 Ex Oriente Lux	豊洲市場内で買い物して築地でディナー	2	2	2	1	1	8	
91	126	株式会社グレイティリゾート	富士山 × 海鮮 × 山梨郷土料理	2	2	2	1	1	8	
92	127	Flip K.K	食 × 穴場 × 文化	3	2	2	0	1	8	
93	129	ビットン合同会社	霧草に胡麻！青森大自然 BBQ × 肝機能調整	2	2	2	1	1	8	
96	133	合同会社トイルファインダーズ	東京路地裏サイクリング × 食べ歩き	2	2	2	1	1	8	
98	136	常葉zerosai	DNAを守る農産品 × ぬか床	2	2	2	1	1	8	
101	139	wackwackcreative株式会社	鎌倉で始める？不健康ランド 背後の美味	2	2	2	1	1	8	
105	145	Cooking School YUKA	食 × 世界一美味しい × ふる & 新宿ツアー	3	2	2	0	1	8	
109	150	酒蔵レストラン宝	日本酒が醸された郷土を感じる食体験	2	2	2	1	1	8	
111	153	京都ぶぶ茶苑	食 × パーチャルワリスム自宅から茶道部へ	2	2	2	1	1	8	
112	155	和菓子ラボ一洋	食 × 和菓子づくり体験	2	2	2	1	1	8	
114	157	株式会社MISOVATION	栄養学 × 発酵から生まれた完全食の味噌汁	2	2	2	1	1	8	
121	167	まちぶの広報の助っ人	まち食 × 取材体験	2	2	2	1	1	8	
122	168	Cooking School YUKA	食 × 世界の肉で牛丼 × 渋谷 & 原宿ツアー	2	2	2	1	1	8	
125	171	Osaka Kitchen	味噌で旅する日本！みそ汁で知る日本文化	2	2	2	1	1	8	
126	172	Osaka Kitchen	天下の台所を作った昆布で知る日本文化	2	2	2	1	1	8	
128	174	株式会社オルタナティブファーム宮古	サトウキビ × 産地から世界へ！リモート体験	2	2	2	1	1	8	
1	2	大和サンプル製作所第三工房	食品サンプル制作体験	2	2	2	0	1	7	
3	5	株式会社松治部の猫	食 × ミツバチ × 環境 × 伊勢	3	1	2	0	1	7	
44	60	aya	和のバーで茶室体験	2	2	2	0	1	7	
45	61	aya	和のバーで日本語ペアリング	2	2	2	0	1	7	
51	71	ピンポイントトラベラー株式会社	大阪の歴史と立ち飲み文化を味わうツアー	2	2	2	0	1	7	
110	152	株式会社MIL	食 × Well being で家族に寄り添う	2	2	2	1	0	7	
9	15	一般社団法人船内市観光協会	食 (米粉) × よさこい	1	1	2	1	1	6	
123	169	安城農林高校エゴロ研修班	食 × 環境保全 × SDGs 健康卵	1	1	2	1	1	6	
14	23	DiG Tokyo Tours	Cycling & Food Jaunt	1	1	2	0	1	5	
103	141	株式会社スHDバーコーズ	和のチヂミのナポリピッツァ・ナポリの菓	1	1	2	0	1	5	
104	142	学園まともアブリ「GAKUWAR」	学園で始まる、最高の食体験	1	1	2	0	0	4	

# 1次審査結果③ (ネクストブレイク賞・(特別賞))

● 上位14件が2次審査へ進出

整理番号	エントリー番号	団体名/企業名	エントリー表題	①	②	③	④	⑤	合計	コメント
				訪日観光客にとって魅力的な体験事例か (採点範囲：農林水産省)	日本の食文化が世界的に伝えられる内容であるか (採点範囲：農林水産省)	体験事例を通じて地域産品の消費(輸出)につながるか (採点範囲：JETRO)	実現可能な(商品化できる)体験事例か (採点範囲：JETRO)	訪問実績が見込める体験事例か (採点範囲：JETRO)		
9	22	一般社団法人小豆島観光協会	木桶仕込みの醤油文化と妖怪に出会う旅	3	3	3	1	1	11	
1	1	合同会社ビドリ	1日1組限定!農村ごちそう留学	3	3	2	1	1	10	
2	4	農泊いももや	食×環境に優しい紹介居酒屋でセルフに丼	3	3	2	1	1	10	
4	9	西尾茶協同組合	西尾の抹茶 × ヨガ	3	3	2	1	1	10	
6	14	熊山市観光まちづくり株式会社	花月楼にて郷土料理の昼食と左義長の実演	3	3	2	1	1	10	
7	16	株式会社ワンタック (旧名所インテージャ)	食 × 発酵ワークショップ Hacco を世界に!	3	3	2	1	1	10	
10	39	TABITTO Kagoshima	Fishing at Kinko Bay	3	3	2	1	1	10	
12	42	TABITTO Kagoshima	芋焼酎の旅: 畑からボトルになるまで	3	3	2	1	1	10	
15	55	株式会社おすみ観光未来会議	菜園料理と農人と過ごす旅	3	3	2	1	1	10	
21	75	株式会社おすみ観光未来会議	梅のふみと職人のマリアージュ	3	3	2	1	1	10	
29	94	新橋観光コンベンション協会+上毛電気鉄道	食 × D-カトル × 発酵 上毛電気鉄道沿線旅	3	3	2	1	1	10	
35	125	ベーンズDMC合同会社	万葉寺とうがらしなどの収穫 & 田舎で昼食	3	3	2	1	1	10	
36	128	MATA TABI	地面 × 地元木材で作るマイカブで飲み比べ	3	3	2	1	1	10	
42	151	株式会社佐知's pocket	お寺で雑物に challenged な和食と手作りの体験	3	3	2	1	1	10	
3	7	八幡平ファームステイ協議会	いわて八幡平の地酒「龍」玉取り体験	3	2	2	1	1	9	
8	21	奥平山餃子総本山	食かけSART な餃子 ~ 農産餃子を作ろう!	3	2	2	1	1	9	
13	44	TABITTO Kagoshima	黒酢ピクルス作り	3	2	2	1	1	9	
16	58	UMESEKO TOUR	和菓子を作ってゆったり歴史探訪まち歩き	2	3	2	1	1	9	
17	63	久米桜麦酒株式会社	食 × 大山らしき 大山ブルワリーツアー	2	2	3	1	1	9	
28	92	スナメイクンダクスベリエンズジャパン	オンラインで世界中に広がるお寿司作り体験	2	3	2	1	1	9	
31	103	BOI株式会社	会津地酒とフランス料理ペアリング	3	2	2	1	1	9	
32	109	グレシバ・フラジ	富良野ファーム&キャンパ体験ツアー	3	2	2	1	1	9	
40	144	株式会社ミナシア	ホテルが企画する地域産品復興ツアー	3	2	2	1	1	9	
46	166	東京深川芸者連盟	深川めし × 和給 × 深川芸者	3	2	2	1	1	9	
11	40	TABITTO Kagoshima	薩摩で作るさつま揚げ体験	2	2	2	1	1	8	
14	50	NPO法人食農観光振興	ほおずきを「食べて」天然秋田杉森林浴!	2	2	2	1	1	8	
18	64	一般社団法人Expe	食 × 日本海 x カニ x 神 日本海に感謝!	2	2	2	1	1	8	
19	65	越後豊前里山寿司研究会	寿司 × 越後豊前 × 里山 = プロジェクト	2	2	2	1	1	8	
20	69	THE JUNEI HOTEL京都	食 × 和牛 × 蕎麦	2	2	2	1	1	8	
22	76	一般社団法人そ5の郷	食 × 武家歴史	2	2	2	1	1	8	
23	77	株式会社おすみ観光未来会議	かじまの母ちゃんの味を食らいやんせ	2	2	2	1	1	8	
24	84	なでしこ寿司	食 × 薬膳サーモン	2	2	2	1	1	8	
25	86	なでしこ寿司	次世代の寿司「薬膳寿司」作り体験	3	2	2	1	0	8	
26	89	なでしこ寿司	江戸野菜を中心としたサステナブル寿司体験	2	2	2	1	1	8	
30	101	金ヶ崎町商工観光課	待望で日本文化をふかこ体験	2	2	2	1	1	8	
34	121	一般社団法人 風の時代プロジェクト	世界が共感する「食 × 日本文化」の挑戦	2	2	2	1	1	8	
37	132	いいね森の会	里山の黄金食 × いいね森の健康茶を採り旅	2	2	2	1	1	8	
38	134	ANA総合研究所	地域名産物でフュージョンフード料理教室	2	2	2	1	1	8	
39	143	株式会社ミナシア	【食 × 酒蔵】蔵元に会える夏と酒蔵体験	2	2	2	1	1	8	
41	149	あがりらジャパン株式会社	富士山の麓高原で食体験 × 驚がるまち活性化	2	2	2	1	1	8	
43	154	Ramen Beast	食 × ラーメン	2	2	2	1	1	8	
44	158	東京深川芸者連盟	深川めし × 芸者シアター	2	2	2	1	1	8	
45	165	株式会社坂乃デザイン	TOKYO × 天ぷら職人体験	2	2	2	1	1	8	
47	175	株式会社オルタナティブファーム宮古	サトウキビ × 農家が世界へ! 出前体験	2	2	2	1	1	8	
27	91	なでしこ寿司	寿司アート体験	2	2	2	0	1	7	
33	111	NEXTAROMA	柑橘天国の旬 テイスティング・パーティー	2	2	2	1	0	7	
5	13	穴栗メバル株式会社	中国山地の源流で育てるコシヒカリの増売	1	1	2	1	1	6	

## 審査に関して（2次審査）

以下内容にて、食かけるプロジェクト委員の皆様にて書面・WEB審査（2次審査）を実施

食かけるプライズにご応募いただいた全175作品の中から、1次審査を行い、下記作品数が2次審査に通過しました。つきましては、委員の皆様にご通過した事例を審査いただきたく存じます。

- 食かける大賞/食かける賞 対象事例：56件
- ネクストブレイク賞 対象事例：14件 合計70件

2次審査の評価は、事務局にて集計し、最終審査における受賞事例選定における資料となります。

【選定本数】

- 食かける大賞 1件
- 食かける賞 10件
- ネクストブレイク賞 3件
- 特別賞 数件

### ■ 審査期間

8月23日(月)までに審査いただき、8月24日(火)に事務局に到着するよう、評価シート（推薦事例記入用紙）をご返送ください。  
 ※体験事例集ファイル2冊については、ご返送は任意となっております。

### ■ 審査方法

下記記載の審査項目を基準として総合的に勘案し、作品を4段階にてご評価ください。  
 評価には、別冊「体験事例」を参考に「評価シート」にご記入ください。なお、コメントは必須ではございません。

【食かける大賞・食かける賞】対象事例：56件

審査項目	2次審査における 審査担当	大変良い	良い	どちらともいえない	良くない
① 訪日観光客にとって魅力的な体験事例か	委員	◎	○	△	×
② 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか					
③ 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか					
④ 体験事例が持続可能な取り組みとなる内容か					
⑤ 訪問実績が見込める体験事例か					

【ネクストブレイク賞】対象事例：14件

審査項目	2次審査における 審査担当	大変良い	良い	どちらともいえない	良くない
① 訪日観光客にとって魅力的な体験事例か	委員	◎	○	△	×
② 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか					
③ 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか					
④ 実現可能な（商品化できる）体験事例か					
⑤ 訪問実績が見込める体験事例か					

### ■ 推薦

一次審査未通過事例の中で、優良な事例がありましたら、推薦をお願いいたします。  
 推薦いただいた事例は、審査委員会において皆様にご審査いただきます。  
 推薦したい事例は「推薦事例記入用紙」にご記入ください。

標題	
推薦理由	

2次審査結果① (食かける大賞・食かける賞・(特別賞))

選出番号	エントリー番号	順位	団体名/企業名	応募課題	団体所在地	体験実施場所	合計	食かける大賞 (受賞候補)	食かける賞 (受賞候補)	集客実績	集客実績 (うち、外国人)	多言語化	DMO/DMO-自治体との連携	輸出品	特別賞候補
1	17	1	まるてん株式会社 (かつおの天ぷ)	御食つ國で和食の原風景に出会う	三重県	三重県	18			400	0			〇 〇	
2	46	1	BentoYa Cooking	グーガンと食でサステナブルな食体験を!	神奈川県	神奈川県	18			120	120	〇		〇 料理教室の実施	〇
3	102	3	BOJ株式会社	船場だけではない、伊原の食と地産を堪能!	京都府	京都府	17			40	40	〇			
4	110	3	わしめック株式会社	オンラインで世界と繋がる食×アニメ×弁当	神奈川県	神奈川県	17			600	500	〇			
5	19	5	株式会社HOME away from H	食×絶景×歴史 十日町朝日レッキング	新潟県	新潟県	16			3	3	〇			
6	94	5	前橋観光コンベンション協会+上毛電気鉄道	食×ローカル線×発祥 上毛電気鉄道沿線旅	群馬県	群馬県	16			12	0	〇		〇 納豆、醤油	
7	18	7	高瀬総合観光株式会社	清流高瀬川伝統漁法火の魚と馬場川上流鮎	岐阜県	岐阜県	15			100	0	〇			
8	24	7	みたけ華乳の会	食×みたけ華乳×中山道がらみ旅	岐阜県	岐阜県	15			197	15	〇			
9	54	7	株式会社本家松浦酒造場	酒蔵と地元の美食・歴史遺産のマリアージュ	徳島県	徳島県	15			0	0	〇		〇 お酒	
10	90	7	福寿司	見て×食べて×感じて×語る	山梨県	山梨県	15			0	0	〇			
11	99	7	十日町市教育委員会文化スポーツ部文化課	十日町観光ツアーズ	新潟県	新潟県	15			26	0	〇		〇 十日町産米	
12	138	7	Village to Table Tours	食×発祥 3日間の発祥ステイロラム	奈良県	奈良県	15			8	8	〇			
13	22	13	一般社団法人小豆島観光協会	本橋仕込みの醤油文化と豚骨に出会う島旅	香川県	香川県	14			0	0	〇		〇 醤油	
14	36	13	Zen Eating	日本の精神性を体験する、心を調える食方	東京都	東京都	14			1,600	1,300	〇			
15	42	13	TABBITO Kagoshima	芋焼酎の旅: 細から糸になるまで	鹿児島県	鹿児島県	14			0	0	〇		〇 芋焼酎	
16	43	13	TABBITO Kagoshima	Kagoshima Tram Night	鹿児島県	鹿児島県	14			0	0	〇			
17	98	13	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき	持続可能な食文化×干物作り体験	三重県	三重県	14			1,207	30	〇			
18	120	13	K-mark	日本のアフターファイブの楽しみよう!	東京都	東京都	14			1,200	1,200	〇			
19	124	13	ドーンズDMC合同会社	丹波 田舎の神髄・心と技を語る旅	京都府	京都府	14			10	8	〇			
20	159	13	株式会社Camellia	大正建築の和部で茶道体験	京都府	京都府	14			10,000	10,000	〇		〇 抹茶、和菓子	〇
21	31	21	コンビニ王国 (大阪糖業株式会社)	甜をあげて、愛をかけて、金平糖を作ろう☆	大阪府	大阪府	13			3,435	19	〇		〇 砂糖菓子	
22	38	21	浜田醤油株式会社	利き醤油体験	熊本県	熊本県	13			6	3	〇		〇 醤油、ソース	
23	68	21	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき	御食国志摩のソルフードでこね寿司	三重県	三重県	13			452	30	〇			
24	80	21	株式会社maplease (メイプリーズ)	カワイイ×日本の食文化体験でおもてなし	東京都	東京都	13			80	80	〇			〇
25	81	21	一般社団法人その郷	植料地産産物で味わう、絶品ジビエランチ	徳島県	徳島県	13			10	0	〇			
26	83	21	株式会社インアクトワン山台・松島	秋保ワイナリー復興施設 食を語る旅	宮城県	宮城県	13			10	8	〇		〇 白ワイン	
27	88	21	一般社団法人その郷	食×世界農業遺産×出張料理人	徳島県	徳島県	13			0	0	〇			
28	97	21	和菓子スクールMissWagashi	食×アート×かわいい創作和菓子作り	東京都	東京都	13			404	366	〇			
29	113	21	株式会社MIRAEAT	エンガで世界一美味なヴィーガンラーメン	東京都	東京都	13			3,000	2,000	〇			〇
30	116	21	有形文化財ホテル 飯塚邸	食×田舎の心: 農家で食事体験	栃木県	栃木県	13			8,000	1,600	〇			
31	163	21	一般社団法人 日本食育 HED カレッジ	食×お城「日本初! お城でみそ作り体験」	東京都	東京都	13			238	28	〇			
32	131	21	有限会社 たか恵	わびざり式栽培と世界農業遺産	静岡県	静岡県	13			12	8	〇		〇 生わかび	
33	9	33	西尾茶協同組合	西尾の抹茶×ヨガ	愛知県	愛知県	12			20	0	〇		〇 抹茶	
34	39	33	TABBITO Kagoshima	Fishing at Kinko Bay	鹿児島県	鹿児島県	12			0	0	〇			
35	45	33	Wakulture Experience	食×醤油×ローカル友達作り	東京都	東京都	12			120	120	〇			
36	53	33	道の駅となり	野菜収穫と手打ちうどん体験	徳島県	徳島県	12			40	3	〇			
37	79	33	BOJ株式会社	南部鉄器ガストロノミー 伝統工芸と美食	東京都	岩手県	12			5	4	〇		〇 南部鉄器	
38	87	33	サカ・ラクス株式会社	420年以上歴史ある酒蔵で日本酒飲み比べ	東京都	東京都	12			20	20	〇		〇 お酒	
39	130	33	face to face	食×海苔工場見学×小さな町の日常生活	兵庫県	兵庫県	12			150	130	〇			
40	135	33	ANA総合研究所	BENTO作り〜小箱に詰めた食の芸術〜	東京都	東京都	12			0	0	〇			〇
41	10	41	DEGAM 鶴岡アリスミュージアム	山の恵み×山伏の知恵で健康に!	山形県	山形県	11			5	2	〇		〇 日本酒	
42	11	41	忍者カネ高山 (株式会社丸栗)	忍者メシ×忍者体験 旅行のハイライト!	岐阜県	岐阜県	11			300	20	〇			
43	29	41	高村醸造株式会社	手作り味噌ワークショップ	鹿児島県	鹿児島県	11			30	10	〇		〇 醤油、ソース	
44	33	41	株式会社八幡平DMO	「やませ」と共にある八幡平の食の物語	岩手県	岩手県	11			10	6	〇			
45	34	41	株式会社ふらふら	あみずの里農体験&グーガンBBQ	長野県	長野県	11			200	2	〇			〇
46	41	41	MC企画	新鮮な魚介類の料理教室	東京都	東京都	11			120	6	〇			
47	55	41	株式会社mocha chai	菜園料理家と農人と過ごす旅	静岡県	静岡県	11			17	12	〇			
48	59	41	UMESEKO TOUR	E-Bikeで地元の旬なスイーツ探訪へ	岐阜県	岐阜県	11			80	10	〇			
49	115	41	茶/美術館	茶×綺羅び×和文化 茶乃湯体験	京都府	京都府	11			100	90	〇		〇 日本茶	
50	117	41	Cooking School YUKA	食×ラーメン×私の真似をしないで	東京都	東京都	11			230	230	〇		〇 ラーメン、餃子	
51	170	41	Osaka Kitchen	天下の台所! 大阪で楽しむ発祥文化	大阪府	大阪府	11			0	0	〇			
52	173	41	株式会社オムタナティファーム高古	サウキビ×畑から食卓まで! リアル体験	沖縄県	沖縄県	11			1,200	15	〇			
53	93	53	フルダイン	抹茶町、宇治 ウォーキングツアー	大阪府	京都府	10			0	0	〇			
54	125	53	ドーンズDMC合同会社	万願寺とつながる八幡平の食と暮らし	京都府	京都府	10			0	0	〇			
55	148	53	夢遊みずき	銀座で日本各地の日本酒ペニング体験	東京都	東京都	10			0	0	〇			
56	156	56	株式会社KCL	食×武士道 九州で日本人の心と食を伝える	鹿児島県	鹿児島県	9			50	50	〇		〇 観光ツアー	〇
57	14	57	勝山市観光まちづくり株式会社	花月楼にて郷土料理の昼食と左義長の夜演	福井県	福井県	8			0	0	〇			
58	147	57	テングホテル&スパイスイバ・札幌セントラル	ちたない野菜をおいしいスイーツに!	北海道	北海道	8			10,000	0	〇			〇
以下、ヒアリングシー 未提出															
1	106	5	ネクストミーツ株式会社	日本食×代購内を世界に届けたい!	東京都	東京都	16			300	30				
2	137	21	wackwackcreative株式会社	昭和レトロな喫茶店がテーマの食体験	東京都	東京都	13			40,000	300				

2次審査結果② (ネクストブレイク賞・(特別賞))

通し番号	エントリー番号	順位	団体名/企業名	応募課題	団体所在地	体験実施場所	合計	ネクストブレイク賞 (受賞候補)	多言語化	DMO/DMO・自治体との連携	輸出産品	特別賞候補
1	16	1	株式会社ワントリップ (旧名株式会社インテージャ)	食 × 発酵ツーリズム Hacco を世界語に!	東京都	京都府	16			○		
2	4	2	農泊いきものや	食 × 環境に優しい採介藻漁業でセルフアツに丼	愛媛県	愛媛県	15		○			
3	114	3	NPO法人やくも元気村	食 × 北海道の一次産業者との交流	北海道	北海道	13		○			
4	128	3	MATA TABI	地酒 × 地元木材で作るマイカップで飲み比べ	京都府	京都府	13		○			○
5	164	3	The Hidden Japan合同会社	釣り × 料理体験 × 交流 庄内釣りツアー	山形県	山形県	13		○			
6	75	6	株式会社おおすみ観光未来会議	海の恵みと職人のマリアージュ	鹿児島県	鹿児島県	12		○	○		
7	1	7	合同会社ピリ	1日1組限定! 農村こちそう留学	三重県	三重県	11		○	○		
8	66	7	金沢アドベンチャーズ	金沢の伝統的な武士文化と特有の発酵料理	石川県	石川県	11		○	○		○ 餅塩糍炙り
9	151	9	株式会社佐知's pocket	お寺で織物に触れながら和会食と手作り体験	滋賀県	滋賀県	10		○			
10	118	10	Japrise株式会社	都内でスタイリッシュな別荘を	東京都	東京都	9		○			

## 最終結果

多数の応募エントリー事例の中から、1次審査・2次審査を経て、最終審査会での協議の結果、以下の15件を表彰事例として決定。

### 食かける大賞

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
神奈川県	神奈川県	野菜を使ったお弁当作り体験	Bento Ya Cooking

### 食かける賞

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
栃木県	栃木県	農家で食べる郷土料理とおもてなし体験	有形文化財ホテル飯塚邸
群馬県	群馬県	上毛電気鉄道で巡る発酵食品づくり体験	公益財団法人前橋観光コンベンション協会
東京都	東京都	うどん作りと書道体験	Wakulture Experience
神奈川県	神奈川県	オンライン「キャラ弁」教室	わしょクック株式会社
新潟県	新潟県	縄文生活体験と火焔型土器鍋料理体験	十日町市教育委員会 文化スポーツ部文化財課
岐阜県	岐阜県	馬瀬川伝統鮎漁法火ぶり漁と鮎料理体験	馬瀬総合観光株式会社
岐阜県	岐阜県	みたけ華ずし作り体験と中山道ぶらり散策	みたけ華ずしの会
三重県	三重県	鯉節の歴史と製法見学と土鍋ご飯体験	まるてん有限公司 (かつおの天ばく)
京都府	東京都	伊根の水産物調理と日本酒ペアリング体験	BOJ株式会社
奈良県	奈良県	3日間の発酵調味料づくり体験	Village to Table Tours

### ネクストブレイク賞 ※応募時点で商品化されていない体験事例を対象とした賞

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
神奈川県	神奈川県	大豆を豆腐からオカラまで食べ尽くす調理体験	鎌倉BENTO COOKING
京都府	東京都	発酵食品づくり見学と調理体験	株式会社フントリップ (旧名 (株) インタージア)

### 特別賞 ※「持続可能性や食の多様性への対応等社会貢献に資する食体験」を対象とした賞

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
北海道	北海道	廃棄野菜を活用したフードロス削減メニュー提供	デンザホテル&スカイスパ・札幌セントラル
京都府	京都府	地元木材で作るぐい飲みで日本酒飲み比べ体験	MATA TABI



## 食かける大賞

### ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！ BentoYa Cooking



BentoYa Cookingは、「野菜だけで作る、再現可能な和食を世界に！」をコンセプトに、専任講師（全国に15名）による、外国人向けヴィーガン和食料理教室を英語で開催しています（オンライン、対面で全国開催）

「食×持続性のある社会の実現」をモチーフに、料理の作り方だけでなく、地球環境問題・サステナビリティなど、直面する社会問題を考えるきっかけになるような、和食料理教室を体験いただけます



## 食かける賞①

### 食×田舎の心：農家でお食事体験 有形文化財ホテル 飯塚邸



日本の文化を楽しむために農家で手作りの日本食を楽しむ体験（夕食）をご用意。160軒の農家民泊をコーディネートしている実績から近隣にある農家で安心して、地元お野菜を使った農家ならではの食事をして、地元の方々の会話を楽しむことができます。

### 食×ローカル線×発酵 上毛電気鉄道沿線旅 公益財団法人前橋観光コンベンション協会



レトロな電車で揺られ、おいしい食が生まれる現場をガイドとめぐる少人数制の特別ツアー。

群馬県前橋市～桐生市間を結ぶローカル線「上毛電気鉄道」を乗り継ぎ、醤油蔵で醤油ソムリエから醤油について学び、大豆畑を散歩、納豆工場で納豆づくり体験をする「発酵するお豆」の奥深さに触れるコース。協会主催の「まえばし発酵めぐりの旅」と上毛電気鉄道がコラボレーションし、2019年夏から販売。上電では柗酒列車も運行。

### 食×書道×ローカル友達作り♪ Wakalture Experience



東京の中心に位置しながらも、ゆっくりと旅の疲れを癒せるアットホームな食×書道教室です！管理栄養士・書道師範（書道歴25年）・留学経験のある下町育ちのインストラクターが生まれ育った自宅で本格的なうどん作りと書道を教えます。体験するだけでなく、日本で感じた疑問や驚き、プライベートな話まで、まるで家族や友達を訪ねているような、そこで日本の文化を覚えてもらうような、また訪れたいくなるような、そんな場所です！



## 食かける賞②

### オンラインで世界と繋がる食×アニメ×弁当 わしょクック株式会社



和食 X アニメ×弁当クラスを神奈川県相模原市からオンラインで世界に紹介しています。「BENTO」として、海外でも人気のある日本の「弁当」。なかでも、ご飯やおかずを使って漫画やアニメのキャラクターの形を描いた「キャラ弁」は、アニメ先進国である日本独自の文化として世界で注目されています。海外で手に入る食材や調理器具を使って学べるキャラ弁は外国人ママにも大人気です。

### 十日町縄文ツアーズ 十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課



本ツアーは、新潟県の誇る縄文の至宝・火焰型土器（国宝）にまつわる衣食住を現地で体験できる、「食×縄文」のプレミアムツアーです。ブナ林で復元弓矢を使った縄文狩猟を体験し、昨年開館した十日町市博物館を学芸員解説付きで観覧、さらには国宝・火焰型土器が出土し今も土器が眠る笹山遺跡に特設された「縄文レストラン」で、現代風にアレンジした縄文フルコースディナー＋火焰型土器鍋をお召し上がりいただけます。

### 清流馬瀬川伝統漁法火ぶり漁と馬瀬川上流鮎 馬瀬総合観光株式会社



秋に鮎が産卵のため川を下る「落ち鮎」の習性を利用して行われる伝統漁法です。鮎の活動が弱くなる夜、明かりと音が怖くて逃げる鮎の習性を利用して川にクロスして張った網に上流と下流から松明の炎と音で鮎を追い込み、川漁師が網に掛かった鮎を外しながら鮎と川と人の暮らしを語ります。その様子を見学し、鮎の塩焼きなどの鮎コースを召し上がっていただきます。（宿泊プランと食事のみプランがあります。）

### 食×みたけ華ずし×中山道ぶらり散策 みたけ華ずしの会



新たな郷土食での町おこしを目的に2007年“みたけ華ずし”が誕生しました。中山道の自然、歴史、文化を“花”に託した漬物のお寿司を古民家で体験できます。清流の国 岐阜の米、酢、醤油、赤かぶの刻み漬け等を使用。国内外で活動し、フランス・タイ・中国にて出展。2018年外務省が上海で実施した“地域の魅力 海外発信支援事業”で、日本各地の郷土料理の一つとして紹介されました。体験後中山道の散策も楽しめます。

### 御食つ国で和食の原風景に出会う まるてん有限会社(かつおの天ぱく)

#### 食×神様

大王崎の先端「鯉いぶし小屋」では、備長炭の原料薪をもって燻し上げる方法を今日でも受け継いでおります。歴史は古く朝廷に献上珍重されたところから始まります。鯉節の歴史や製法、神々と人々の「食の関係」を伝えるツアーを開催。

我々現代人が忘れかけていた「神人共食」、食に関する感謝の念を呼び起こし、「神々に捧げ、神々と共に食する和食」の原風景を体験することができます。



## 食かける賞③

### 舟屋だけではない、伊根の食と地酒を堪能！ BOJ株式会社



生活に密着した特徴的な建築様式、船屋が人気を集める伊根町。しかし実は、食が伊根を堪能する一番の近道です。伊根湾の入江が育む漁場の歴史は古く、そこで行われる養殖は国内で有数の長い歴史を持ち、現在では伊根ブランドは高品質の水産物の証になっています。養殖業従事者と共に養殖場を見学し、そこで水揚げした海産物を近隣の食堂で調理し、地元酒造の杜氏直々に伊根の食文化に合わせて作られた地酒をペアリング。食×地域性

### 食×発酵 3日間の発酵ステイプogram Village to Table Tours



奈良は日本酒発祥の地でもあり、吉野杉の樽丸を使った樽仕込みの酒や醤油、味噌蔵があります。古民家に住み込みながら、3日間の麴造りに始まり、甘酒、塩麴、味噌、醤油、みりん、納豆作りなど、和食の基本となる調味料の作り方を英語で学び、出来上がった発酵食を使って調理します。（発酵テキスト付）。農家訪問、蔵見学などのオプションの手配も可能です。主な対象：料理研究家、シェフ、発酵愛好家など食に関心のある外国人。



## 特別賞

### もったいない野菜をおいしいごちそうに！ テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル



#### 「食×廃棄野菜の削減」

朝食ビュッフェで、「フードロス削減メニュー」を提供しています。北海道の農場では美味しいのに不格好なため廃棄される野菜が多くあることを知り、活かすメニューを考案しました。春は「人参とオレンジのパネクレーマ」、初夏は「トマトのコンポートジュレ」を提供。今後も年間通して規格外の野菜を使ったメニューが登場します。札幌市北区「とれた小屋ふじい農場」と連携した体験型宿泊プランも販売予定

### 地酒x地元木材で作るマイカップで飲み比べ MATA TABI



#### ・京都府綾部市

・綾部産の木材 2 種類（杉と桜など）で自分だけの木製ぐい飲みを作り、それをもって地元蔵にてお酒の試飲。お酒の種類の違いとカップの木の種類の違いで飲み比べをしていただきます。気に入ったお酒があれば購入していただき、最後は移住者が経営する日本人だけでなく、外国人にも、そして移住希望者にも人気の宿で交流。



## ネクストブレイク賞

### 食×サステイナブル 鎌倉BENTO COOKING



豆腐のように豆腐ではない、ヘルシーでおいしい食を作りながら、サステイナブルを考える体験です。「おかず」が定番の豆腐を「スイーツ」感覚で手軽に美味しく食べるオリジナルレシピを実作&試食！大豆から作る豆腐はもちろん、オカラまで食べ尽くすレシピを紹介します。大豆食を身近に感じてもらい価値を上げることで、森林破壊や農薬散布をせずに安心安全な栽培に貢献し、世界中に健康でサステイナブルな生活を提案します。

### 食×発酵ツーリズムHaccoを世界語に！ 株式会社ワントリップ



#### 食×発酵！

唯一の《食専門ランドオペレータ》として、訪日グループツアーを中心に、年間約20万人のお食事を手配、調整、開発して参りました。

コロナ後の新しい取り組みとして、

《日本の発酵食文化》を体験できるツアーを造成し、FAM誘致を目指しています。

地域：京都からスタート

体験：鰹節/味噌作り/米麴/ぬか床/醤油蔵見学/酒・麦酒醸造所見学/発酵食を絡めた精進料理/発酵レストランにて調理/美食

WEBサイト（日本語版）

● 食かけるプライズ結果発表 TOPページ

EAT! MEET! JAPAN

エントリー募集 エントリー一覧 新規エントリー ログイン 受賞者一覧 お問い合わせ

## 食かけるプライズ結果発表

日本各地の、深い食体験を、どんどん世界へ！  
食×〇〇から生まれた日本の食体験を集め、世界を繋げる食事業として発病、販売する活動。「食かけるプロジェクト」にエントリーいただき、誠にありがとうございました。

多数の応募エントリー事例の中から、外部審査委員等による審査の結果、以下の15件を表彰事例として決定いたしました。

### 食かけるプロジェクト

2021年受賞者一覧

#### 食かける大賞

BentoYa Cooking  
**ヴィーガンと和食でサステナブルな食体験を！**

#### 食かける賞

有形文化財ホテル 飯塚邸  
**食×田舎の心：農家でお食事体験**

公益財団法人新橋観光コンベンション協会  
**食×ローカル線×発祥 上毛電気鉄道沿線旅**

Wakulture Experience  
**食×書道×ローカル友誼作り♪**

● 受賞者ページ（食かける大賞：ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！）

EAT! MEET! JAPAN

エントリー募集 エントリー一覧 新規エントリー ログイン 受賞者一覧 お問い合わせ

## ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！

0:00 / 0:59

体験内容

BentoYa Cookingは、「野菜だけで作る、再現可能な和食を世界に！」をコンセプトに、専任講師（全国に15名）による、外国人向けヴィーガンと食料理教室を英語で開催しています（オンライン、対面で全国開催）  
「食×持続性のある社会の実現」をモチーフに、料理の作り方だけでなく、地球環境問題・サステナビリティなど、直面する社会問題を考えるきっかけになるような、和食料理教室を体験いただけます

CONTACT情報

会社名 又は 団体名  
都道府県

BentoYa Cooking  
神奈川県

WEBサイト（日本語版）

● 食かけるプライズ結果発表 TOPページ

EAT! MEET! JAPAN

エントリー募集 エントリー一覧 新規エントリー ログイン 受賞者一覧 お問い合わせ

## 食かけるプライズ結果発表

日本各地の、深い食体験を、どんどん世界へ！  
食×〇〇から生まれた日本の食体験を集め、世界を繋げる食事業として発病、販売する活動。「食かけるプロジェクト」にエントリーいただいた皆さま、誠にありがとうございました。

多数の応募エントリー事例の中から、外部審査委員等による審査の結果、以下の15件を表彰事例として決定いたしました。

**食かけるプロジェクト**  
2021年受賞者一覧

**食かける大賞**  
BentoYa Cooking  
**ヴィーガンと和食でサステナブルな食体験を！**

**食かける賞**  
有形文化財ホテル 飯塚邸  
**食×田舎の心：農家でお食事体験**  
公益財団法人新橋観光コンベンション協会  
**食×ローカル産×発酵 上毛電気鉄道沿線旅**  
Wakulture Experience  
**食×書道×ローカル友誼作り♪**

● 受賞者ページ（食かける大賞：ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！）

EAT! MEET! JAPAN

エントリー募集 エントリー一覧 新規エントリー ログイン 受賞者一覧 お問い合わせ

### ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！

0:00 / 0:59

**体験内容**

BentoYa Cookingは、「野菜だけで作る、再現可能な和食を世界に！」をコンセプトに、専任講師（全国に15名）による、外国人向けヴィーガンと食料理教室を英語で開催しています（オンライン、対面で全国開催）  
「食×持続性のある社会の実現」をモチーフに、料理の作り方だけではなく、地球環境問題・サステナビリティなど、直面する社会問題を考えるきっかけになるような、和食料理教室を体験いただけます

**コンタクト情報**  
会社名 又は 団体名  
都道府県

BentoYa Cooking  
神奈川県

## 事業者進捗 および 磨き上げ報告

食かける大賞

# Bentoya Cooking

ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！

所在地：〒233-0007 横浜市港南区大久保3-7-19



提供する食事 (食体験) 内容	ヴィーガンラーメン餃子、ヴィーガンお好み焼き、ヴィーガンかつカレー、ヴィーガンうな重、ヴィーガンオムライス、ヴィーガンキャラ弁など		
体験可能時期	通年	1回あたり受入れ人数	対面：1~10名 オンライン：上限なし
体験料金	対面：7500円 オンライン：3000円（1名当たり）	輸出品目	台湾・カナダで料理教室開催経験あり、オンライン料理教室強化
予約方法	ネット販売（HP インスタグラム Facebook トリップアドバイザー 提携旅行会社など）		

【体験談のまとめ】

体験の流れは下記の通りとなる：

1. Bentoyaの料理スタジオでホストと対面します。
2. 日本におけるビーガン料理のトレンドや食材を学びます。
3. 出汁を準備し、ラーメンのスープを作ります。
4. 同時に、餃子の餡を準備し始めます。
5. 餃子をかたちづくり、餡を入れます。
6. 餃子を焼きます。
7. 麺を茹でて、ラーメンを完成させます。
8. 食事をします。

現在の価格設定：一人当たり7500円

磨き上げ  
内容

【ツアーの改善点】

1. Bentoyaの体験プログラムには、過去に多くの外国人が参加しました。それゆえ、本体験に改善点を追加するのは困難です。彼らは流暢な英語をしゃべり、楽しく学べる環境を作ってくださいます。
2. レンタルの料理スタジオを使うことが多いです。空き状況により、他のロケーションを選ぶこともできます。もし体験のページと実際の料理体験の環境が異なる時には、お客様からクレームがあることも考えられます。体験のページにて、このことをはっきり説明することが必要です。
3. このクラスでは、Bentoyaの講師たちは日本で手に入る代替の食材を説明することが多いですが、それはゲストにとってとても良いことです。それぞれの国で似た食材を使って調理できます。
4. 自分自身の国で手に入る食材を使いたいという人もいるかもしれません。その場合には、Bentoyaはビーガンの食材を他国に売ることのできるポテンシャルがあります。特に、オンラインクラスを通せば、Eコマースの商品を紹介できるでしょう。

食かける賞

**有形文化財ホテル 飯塚邸**

食 x 田舎の心：農家でお食事体験

所在地：〒324-0613 栃木県那珂川町馬頭360



提供する食事 (食体験) 内容	お食事体験：農家さんのお家でお食事。 郷土料理：地元の作物を使った、地元の味。		
体験可能時期	通年	1回あたり受入れ人数	2~6名
体験料金	3,000円	輸出品目	—
予約方法	自社ホームページ		

磨き上げ  
内容

【プログラム・有形文化財ホテル飯塚邸について】

○全体を通して

・本プログラムは、古民家ホテル宿泊者向けの夕食アクティビティ。有形文化財に宿泊できる古民家は関東圏内に1件であり希少性はあると考えられる。しかしながら、リノベーションした古民家ホテルは全国に存在するため、希少性が強みだけでは価格競争になる可能性もある。

・飯塚邸と農家の連携が強くなく、ひとつのストーリーとして見えていない。

・一方で農家ご飯は食卓にあるもののほとんどが自分でつくる食材からなり、みそやお茶までも自分でつくっているところがSDGsの視点からも魅力的に感じた。

・受け入れ先となる農家もグリーンツーリズムでお客さんとのコミュニケーション力が高く楽しい時間が過ごせる。

【那珂川町について】

・那珂川町は2005年に馬頭町と小川町との合併により発足。馬頭という地名は、江戸時代、飯塚邸前の道路で馬の売り買いをしており、北海道に次ぐ産地だったことから？

・馬頭院という寺があり、その由来は、徳川光圀が訪れた際に、馬がこれだけ有名だからと名付けたとされる説もある。

・「馬刺し」は今でも地域の名物。

○磨き上げのポイント

古民家ホテル、農家夕食、馬頭町

有形文化財の古民家ホテルに宿泊し、地域の農家を繋ぐストーリー性あるコンセプト。しかも、この地域しかできない価値をいかに創造していくか。ヒントは馬頭町という地域の名称。この地域はかつて馬の産地であり、飯塚邸の前は馬を売り買いする場であった。

食かける賞

**公益財団法人前橋観光コンベンション協会**

食×ローカル線×発酵 上毛電気鉄道沿線旅

所在地 : 〒371-0023 群馬県前橋市本町2-12-1 K'BIX元気21まえばし



提供する食事 (食体験) 内容	醤油蔵見学、醤油を種類別に学びながら試食、蒸かしたての大豆の味見、納豆づくり体験 (既存のツアーでは群馬名物の麺、「おっ切り込み」が昼食)		
体験可能時期	8月<大豆育成期>、10月<大豆収穫期> 等	1回あたり受入れ人数	8~12名
体験料金	7,900円	輸出品目	粕川納豆/納豆、職人醤油/醤油
予約方法	上毛電気鉄道主催、前橋観光コンベンション協会販売委託		

磨き上げ  
内容

【プログラムについて】

○全体を通して

・本プログラムは、上毛沿線鉄道上の発酵を体験するプログラム。単なる「発酵」がテーマだと、既に全国に多数のプログラムがある。しかも長寿県である長野や滋賀県といった健康メーჯ×発酵をアプローチする地域もある。さらには味噌、醤油等の発酵食品を名産としている地域も数多く存在する。

・発酵関連ツーリズムが多数存在してくると価格競争が起こり、選ばれるためには何らかの付加価値が必要。よりテーマを深掘りし「前橋ならではの」要素を取り入れることで、他地域との差別化を図る。その際、ストーリーや体験内容に、歴史や、学術的な背景があると体験により深みが出る。

○価格設定

・体験料金をしっかり払い、持続可能な商品としたい。

【上毛電気鉄道について】

○列車デハ101

現役で動いている国内最古の電車の1つ。昭和3年の車両。往復10万で誰でも貸切が出来る。

【群馬県、前橋市について】

・群馬は生糸が発展していたため、シルクを運ぶために交通計画が行われた。上電も当初の計画では、前橋-桐生間を結んだ沿線上の生糸を集めて、都内へ運ぶ流れだった。逆に、横浜からの流通で牛乳文化が入ってきたり、紐解くと根底に交通網がある。

○その他の発酵体験

焼きまんじゅう（甘酒の麴で発酵させ作ったまんじゅうを味噌で焼いたもの）生ハムの醸造庫見学、さけるチーズづくり体験、酒造見学、など

○磨き上げのポイント

上毛鉄道と発酵を結びつけた他にはない新たな価値創造

群馬県、前橋市ならではの地域資源で、一言で表現できるようなコンセプト型観光プログラムを造成。歴史的な背景もプログラムに取り入れることで、ストーリーを深掘りし、前橋ならではの高付加価値プログラムを提供する。

食かける賞

# Wakalture Experience

食×書道×ローカル友達作り♪

所在地 : 〒101-0021 東京都千代田区外神田6-9-7 4階



提供する食事  
(食体験)  
内容

ゲストが作って食べるのは、シンプルなざるうどんです。トッピングも用意していますが、作りたてを茹でたコシのあるうどんなので、うどんの味や食感を楽しんでもらうために、一口目はあえてうどんとつゆだけで食べるようすすめています。ゲストのほとんどは今まで食べたうどんが冷凍麺や乾麺なので、作りたてとは全く違うと喜ばれています。中にはうどんだけで食べる人もいます。食事をしながら、ざるうどん以外のうどんの食べ方（日本ではこう食べるが、私が海外に住んでいたときは〇〇が手に入らないのでこうして食べた、など）や、日本の食に関するマナーについても話しています。

体験可能時期

通年

1回あたり受入れ人数

1~6名

体験料金

8,500円

輸出品目

—

予約方法

ホームページ、トリップアドバイザー等

磨き上げ  
内容

ツアーの改善点：

1. ワカナさんは、本体験のクラスを2016年に始めました。彼女がカナダとオーストラリアに滞在した際に、ホストファミリーがとても親切だったこともあり、東京に来る旅行者に同じようなおもてなしを提供するためにクラスを始めました。
2. 彼女のクラスには、主にアメリカ、オーストラリア、ヨーロッパからゲストが来ています。たいていはゲストは30代から40代の方で、家族連れやカップルが多いです。
3. 彼女は体験クラスのプロモーションにトリップアドバイザーを使っています。しかし、ゲストがクラスを予約する際にワカナさん自身のウェブサイト (<http://www.wakalture.com/activities/>) を経由する必要があります。そこにはオンライン予約の機能がありません。ゲストは予約のために彼女に連絡をしなければなりません。彼女がbyFoodに参加すれば、この問題は解決されるでしょう。
4. 現在は体験クラスのみ提供していますが、道具、ナイフ、ポウルやお箸などのEコマースの商品を提供することもできます。
5. この体験が終わった後は、ワカナさんは彼女のSNSを通してゲストと連絡を取り合っています。将来的には、もし彼女がEコマースやオンラインクラスを始めた際にこれらの繋がりは十分に活かすことのできる重要なものになるでしょう。
6. この体験の場所が、彼女の生まれ育った家なので、ゲストはそのことを聞いて驚いたり「日本の家」というものを体験することができます。
7. 彼女は、1日の締切時間を設けて予約を受け入れています。これは、長期間の予定を立てたくない旅行者にとってとても便利なものです。もし簡単な予約のオプションがあればより便利でしょう。
8. 受け入れられるゲストの人数は、最低1人以上6人以下です。体験のほとんどは、最低でも2人は必要とします。なので、1人からの参加者を受け入れていることは利点になります。
9. 彼女はたいていピークの時期は忙しいですが、それ以外はゲストを見つけるのが困難です。ピークでない時は、日本に住んでいる外国人に着目しています。ワカナさんはSNSに関して活発で、特に外国人のグループと交流しています。お家で料理教室を提供することもできます。
10. うどん教室や習字教室に加えて、以下の体験も提供しています。
  - a. 習字教室のみ: 4000 円
  - b. 上級習字教室: 8000 円
  - c. うどんと卵焼き教室: 8000 円
  - d. うどんと折り紙教室: 7000 円

食かける賞

わしょクック株式会社

オンラインで世界と繋がる食×アニメ×弁当

所在地 : 〒252-1318 相模原市南区上鶴間本町4-2-22



提供する食事 (食体験) 内容	①トトロのキャラクターのキャラ弁を作ります。<ごはん、黒ゴマ、鮭フレーク、顔のパーツは海苔とスライスチーズで作ります。> ②周りを飾るおかずは、ハート型の玉子焼き、薄焼き玉子でつくるお花型、タコさんウィンナー、ブロッコリー、ちくわの磯部揚げ		
体験可能時期	通年	1回あたり受入れ人数	1~100名
体験料金	3,000円	輸出品目	-
予約方法	オンライン体験レッスン		

磨き上げ  
内容

ツアーの改善点：

1. 通常、対面の体験は東京の四ツ谷で行われますが、今回撮影した動画と写真では富永さんの家で実施しました。体験予約ページでは、写真と実際の体験場所が異なることを明記する必要があります。
2. 四ツ谷の料理教室や相模大野の家は地図上ではなかなか見つからないかもしれません。駅でゲストに会ったほうが良いと思います。
3. ブロッコリー、たまご焼きの一部、ご飯など、一部の具材は既製品です。ゲストと一緒にすべての材料を作る方が良いかもしれません。このように、ゲストはお弁当作りのプロセスにもっと関与しているとより好印象を感じることができます。
4. 日本のお弁当文化についてももう少し深くお話するのも面白いかもしれません。キャラクターのお弁当に加えて、日本人が日常生活でどのようにお弁当を食べているかについて話したり、さまざまな種類のお弁当を見せたりすることがあります。
5. ホストはたまご焼きキットやその他のキッチンツールをオンラインで販売し始めました。彼女の最初の市場は台湾（B2B）で、ライブコマースの配信計画を立てています。JTBは日本食製品の台湾博覧会を開催していますが、ホストはその博覧会に参加して自分の製品を宣伝することができました。
6. ホストのオンラインゲストは通常、アメリカ、オーストラリア、ヨーロッパ（主にイギリスとフランス）から来ています。昆布やみりんなどで日本の食材を見つけるのは簡単ではありません。彼女はこれらの国でB2Cを販売したいと考えていますが、B2Cの顧客にとって送料は大きな問題です。ほとんどの国境を越えたeコマースプラットフォームでは、売り手は10,000円を超える注文に対して送料無料を提供しています。ホストはこれらの種類のマーケティング戦略を試すかもしれません。
7. オンラインで販売するために卵焼きキットなどの料理キットを準備するとき、eコマース製品の販売と、無料のオンラインクラスとを組み合わせるかもしれません。コミュニケーション率を上げるのに役立つかもしれません。

## 食かける賞

## 十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課

## 十日町縄文ツアーズ

所在地：〒948-0072 新潟県十日町市西本町1丁目448番地9



and spend a day in their shoes

提供する食事  
(食体験)  
内容

狩猟・採集体験：食材を採集しながら山歩きし、終着点の現生ブナ林で縄文弓矢を使った動物まあとてを行う。  
縄文レストラン：国宝・火焰型土器が出土した遺跡の上で、縄文食材を使った和のフルコースを召し上がっていただく。メインディッシュには地元産のジビエと農産物を使い、体験で採集した食材が入ることも（すぐに食べられる食材のみ）。

## 体験可能時期

6月～10月（積雪期を除外）

## 1回あたり受入れ人数

10～24名

## 体験料金

25,000円

## 輸出品目

十日町市産米

## 予約方法

するが企画観光局「茶事変」WEBサイトにて予約、現地決済

磨き上げ  
内容

## 【プログラムについて】

○全体を通して

- ・本プログラムは、未来づくりカンパニーが観光体験プログラムを開発したものであり、基本的な要件は満たしている案件である。
- ・ただし、開発当初との差異等や実際に顧客として体験してみた上での改善点をあげる。

## 【ガイダンス】

・当初の企画ではガイダンスがあった上でプログラムをスタートしていたが、本企画では着替えのみとなっている。次の採集体験がただの的当て体験になっており、改善の予知がある。最初の縄文世界への引き込む場として重要に思われる。

・最初に案内で現れたガイドが中国の団体ツアーガイド的な格好であり、ある程度プレミアムな観光体験のガイドとしてのブランディングとしては厳しい。

## 【採集体験】

・ガイダンスのないままに採集体験に向かったが採集体験の意味を伝えないままに当時の獲物に見立てた的に当てるだけのゲームになってしまった。

## 【食事体験】

・料理に関しての説明不足

・料理自体の味が少し落ちているように感じた。特に肉料理に関しては料理が冷えていて固い食感となっていた。

## 【ガイド】

・全体を通して縄文文化を伝えるガイド役が存在せず、縄文に興味がある人に対して応えることができるか不安

## 【英語対応】

・日本語でも説明するのが難しい縄文文化。しかも、英語で伝えるとなるとハードルが高くなるのが想定される。ポストコロナでインバウンドが復活してきたら、英語対応のできる外国人をインターンで迎えることも視野に入れるべき。

## 【今後のプログラムの方向】

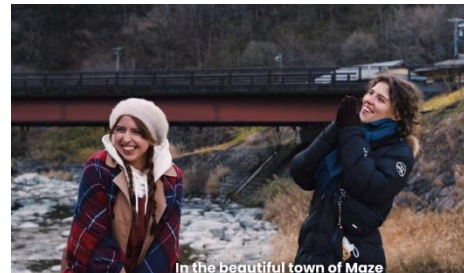
・いかに縄文世界という非日常に誘う演出が必要なお観光体験プログラムにしないと厳しいと感じた。学芸員をはじめとする縄文の説明は、やはりリアルな授業の延長のようになる、観光体験と学びの体験を融合させることをヒントに更なるコンテンツの魅力化を目指すべき。

食かける賞

**馬瀬総合観光株式会社**

清流馬瀬川伝統漁法火ぶり漁と馬瀬川上流鮎

所在地 : 〒509-2615 岐阜県下呂市馬瀬西村1695



提供する食事 (食体験) 内容	鮎づくし料理(塩焼き、甘露煮、フライ、甘辛寿司、鮎雑炊等)		
体験可能時期	9月初旬	1回あたり受入れ人数	10~25名
体験料金	1泊2食付 18,370	輸出品目	-
予約方法	DM・HP等		

磨き上げ  
内容

ツアーの改善点：

1. 3,300円で火ぶり漁のパフォーマンスを見ること、文化について学ぶことができる。
2. 参加者は18,370円で鮎料理を提供するホテルに泊まれる。
3. 本体験を予約するには少なくとも2名が必要。
4. 英語を話せる漁師が一人いるので英語でも体験できる。
5. 予約の締め切りは予定日の1週間前になる。
6. 地方には交通機関が少ないため、ホストが下呂駅まで迎えに行く。
7. 輸入制限によって異なるかもしれないが馬瀬地域ではオンラインで購入できる品物がある。美輝の里ホテルと丸八旅館が鮎の干物など、鮎の品物を提供している。
8. その体験を9月から10月まで、年に6回開催できる。季節制限のある体験なので広報活動は体験の利用可能期間に沿って計画すると良い。しかし、シーズンが終わっても鮎料理を食べることができる。
9. 本体験は漁師が鮎を釣って終了となるが、釣った鮎を焼いて参加者と一緒に食べると良いかもしれない。

食かける賞

## みたけ華ずしの会

食×みたけ華ずし×中山道ぶらり散策

所在地 : 〒505-0116 岐阜県可児郡御高町御高 1 4 4 6



Along the ancient path of the Nakasendo



提供する食事  
(食体験)  
内容

- ・みたけ華ずし体験：岐阜県産のコメ（ハツシモ）米酢、みりん、赤かぶの刻み漬け等を使用した寿司づくり
- ・盆景盛り体験：岐阜の景色（川、鮎、山、花など）を作った華ずしとその他の材料を使い木皿の上にデザインする

体験可能時期

3月～7月 9月～11月（8,12,1,2月  
はお休み）

1回あたり受入れ人数

3～5名

体験料金

2,000～5,000円

輸出品目

－

予約方法

フリーペーパー、口コミなどで宣伝しお店で手渡し

磨き上げ  
内容

ツアーの改善点：

1. これまでイギリス、カナダ、フランス、台湾とオーストラリアからのお客様のみ迎えている。通常、友人からの口コミや文化センターやイベントを通して華ずし体験のを知る。すぐ面白い体験である一方で、お母さんがネットの宣伝で外国人にアピールしないことが課題である。観光客を増やすにはSNSを始め、華ずしのクラスを世界的なOTAのサイトに載せるといいと考える。
2. バスツアーの参加者のために古民家にて体験を開催する。一組は大体30人で、お母さんを手伝ってくれるボランティアもいる。日本のDMCにも声をかけて企業間取引を増やすといいかもしれない。
3. 現在の価格設定は一組あたり15,000円で日本語のみになっている。岐阜県翻訳協会の通訳者を呼んでクラスを英語にできるけれども一人当たり8000円になる。本体験を英語でするに当たって少なくとも参加者3人が必須。
4. 本体験の予約を受付するためには予約締切日を設けることが必要だと考えている。体験当日から1週間前に予約締切日を設定するといいいのではないかと思う。
5. お母さんが御高に来る人を増やしたいという思いで華ずしを作った。その体験を始めた際は主に華ずし作りがメインだったことから、通訳者が中山道と御高の歴史についても話してもいいと思う。
6. e-コマースに関してはホストが岐阜県産のお米と華ずしの道具を販売できる。短い説明動画とお米と華ずしの道具が入った華ずし作りキットを作れると思う。

食かける賞

**まるてん有限会社(かつおの天ぱく)**

御食つ国で和食の原風景に出会う

所在地 : 〒517-0603 三重県志摩市大王町波切2545-15



Katsuobushi, a staple of Japanese cuisine



提供する食事 (食体験) 内容	和食の原点ともいえる神饌について学んだ後、御食つ国で作られる鰹節を炊き立てのごはんにかけた和食の原風景を再現した試食がある。そこで、1500年以上前からつく日本人のおもてなし精神“神人共食”の精神性を説くことで、我々日本人の食に対する感謝の念や、神様に対するおもてなしの心を体験することが出来る。		
体験可能時期	10月~5月(11時・15時) 6月~9月(10時)	1回あたり受入れ人数	1~20名
体験料金	2,000円	輸出品目	鰹節
予約方法	電話・FAX		

磨き上げ  
内容

ツアーの改善点：

1. 本体験は、鰹節の文化を忘れてしまった子供向けに6 - 7年前から始めました。実際の魚はとても臭うので、実際のものではなくおもちゃの魚を使っています。
2. 第42回G7サミットは2016年に三重県志摩で行われました。この期間中、ホテル経営者は訪れるゲストのためにアクティビティを探していました。
3. この機会をきっかけに、外国人向けに体験を提供し始めました。メディアのおかげで、この体験は有名になりフランスやイタリアから料理学校の生徒によって訪れました。
4. 彼らは現在、ホテルのコンシェルジュや彼らのメディア、OTAやJTBを通じて体験を提供しています。
5. 休止期間は4日間で価格は2000円です。もう少し長い体験は3500円で提供されています。
6. この体験は現在日本人によってのみ行われています。彼らは近所の英語翻訳者を見つけることができます。翻訳に支払われるのは10,000円ほどです。それゆえ、英語の体験は一人当たり7000円からで、最低でも2人の参加者を要します。
7. 将来的に、追加料金で駅からのお迎えを提供するのが良いでしょう。
8. 鰹節の商品とこの体験を組み合わせることもできます。もしお店がギフトセットを作ることができれば、体験とギフトのセットで得ることができます。この体験の参加者は鰹節のギフトセットを持ち帰ることができます。
9. 鰹節はイーコマースのプラットフォーム上で簡単に売ることができます。
10. 外国人にとってはゼロから出汁を作ることは難しいですが、鰹節をご飯のトッピングとして使ったり鰹節の大きな切り身をちょっとした飲み物に使ったりすれば、鰹節の人気を海外にも広げることができます。

食かける賞

## BOJ株式会社

舟屋だけではない、伊根の食と地酒を堪能！



提供する食事  
(食体験)  
内容

船屋と呼ばれる独特の建築様式が伊根が近年インバウンドから注目を集める大きな要因となっている。このツアーでは船屋を取り巻く人々の生活を、環境的な面と食の面から切り込みを入れて演出することを目的としている。伊根で行われている鰯と牡蠣の養殖場をそれぞれ訪問し、伊根の内湾の地形と栄養豊富な海環境を学び、それぞれの水産物を目の前で水揚げ（捕獲）する。その後、徒歩圏内にある舟屋日和で水揚げした海産物の調理体験を行う。調理後の食事では現地酒造である向井酒造より杜氏を招き、伊根で、伊根の環境と食に合わせて作られた地酒をペアリングして説明を受けながら食事をする。

体験可能時期

5~9月

1回あたり受入れ人数

設定なし

体験料金

27,500円

輸出品目

-

予約方法

海外旅行エージェントへの直販

磨き上げ  
内容

○全体を通して

- ・本プログラムは、地域の観光資源を集めた段階でありストーリー性やコンセプトにかける。しかしながら、伊根の持つ潮の変化の少ない穏やかな海の特徴を活かした海の暮らし体験や伊根の舟屋を原風景とした景色が非日常感を演出し、インバウンドを中心とした観光客に人気である。
- ・さらには舟屋をリノベーションしたゲストハウスがたくさん存在することに加え、セントラルキッチン的な食の提供も可能となっており、海を見ながらゆったりとステイするというニーズに応えている。
- ・このような環境で食をテーマにプログラム開発されたのが、本プログラムであるが、船による探索 + 魚捌き体験 + 酒蔵訪問という観光資源をただつないだだけの体験となっている。
- ・魚捌き体験は様々な地域に見られるものの、出来たお刺身は美味しいものではないため、体験としては微妙。【伊根町について】
- ・基本的にほとんどの食材が自給自足できる。
- ・地域産品はない。ないことが地域らしさ。他の港町でもそうだが、鮮魚がいつでもあるため加工品が少ない。しいていうなら鮮魚。近海漁が主となるため、魚は旬のものが中心。
- ・舟屋エリアは漁師町なので閉鎖的。

【課題について】

○全体

- ・舟屋の景観で、ほっといても多少の観光客がくるため、観光面での地域活動が進んでいないのが弱み。
- ・観光プログラムに地域を巻き込みきれていないため、お願いベースになっており続かない。

○磨き上げのポイント

舟屋の暮らし、四季の海の姿、旬の鮮魚

伊根の魅力は伝統的な漁師町の風情が残っていること。しかも、地理的に穏やかな海は舟屋の宿泊を可能として海と近い距離での滞在は他にはない魅力となっている。穏やか海だからこそ可能となるのが、四季に合わせて海の景色を楽しむこと。

食かける賞

## Village to Table Tours

食×発酵 3日間の発酵ステイププログラム

所在地 : 〒632-0058 奈良県天理市成願寺町197-1番地



提供する食事  
(食体験)  
内容

- ①和食の基本調味料作り：麴、甘酒、塩麴、味噌、醤油、みりん、納豆など基本調味料を手作りする。
- ②和食の料理教室：手作りした調味料を使った料理教室を通じて、和食へのアレンジを学ぶ。

体験可能時期

通年

1回あたり受入れ人数

4~12名

体験料金

40,000円

輸出品目

—

予約方法

2019年はマレーシアの料理学校の生徒向けに開催した。

磨き上げ  
内容

○コンセプトについて

・今回「食×発酵」というテーマで応募を頂いているが、全国各地「発酵」を地域資源に掲げ地域おこしに力を入れているエリアが多数ある。また、発酵マイスター、発酵研究者、発酵料理人など、発酵を専門にしている人たちによるプログラムや講座も多数あるため、そういった発酵をコンセプトとした他の体験と比べると、「発酵」の要素が少し弱く感じてしまう。

・一方で、里山文庫の古民家の雰囲気や、前田さんの発酵に限らないお茶などの日本の昔ながらの食文化や家庭料理の知識、暮らしの知恵などは、体験の強みに出来る。

○体験について

・今回の視察に関しては、参加者が実際に体験するパートが少なく感じた。寿司づくりや味噌玉作りなど簡単な作業に関しては、参加者が実際に体験をしていたが、麴や甘酒などその他のパートは、主に前田さんによるデモンストレーションや解説のパートが多く、参加者が体験に挑戦している場面が少なく感じた。

・また、本プログラムに関して、地域との連携や関りが少なく感じた。季節の問題や短縮化した影響もあると思うが、最初から最後まで里山文庫内で体験を行ったため、外部との関りが少なかった。全国の発酵プログラムの事例でいうと、実際に近隣の発酵事業者を巡ることで体験を深掘りし、地域の文化や歴史も一緒に学ぶなど「その地域ならではの」「この土地でしか体験できない」要素を取り入れている。

・長野や新潟、滋賀など「発酵」に強いエリアが全国各地にある中で、なぜこの場所なのかの説得力やストーリーが欲しい。

【山の辺の道について】

・歴史に登場する道路のうちで最古の古道と呼ばれ、沿道には陵墓や古墳、遺跡、古い社寺が多く残る。

○磨き上げのポイント

古民家の暮らし、山の辺の道、サステイナブル、丁寧な暮らし

三輪から奈良市内に続く「山の辺の道」は、歴史に登場する道路のうちで最古の古道と呼ばれ、沿道には陵墓や古墳、遺跡、古い社寺が多く残る。

「里山文庫」は、この「山の辺の道」の道沿いにある伝統的で風情のある茅葺古民家。

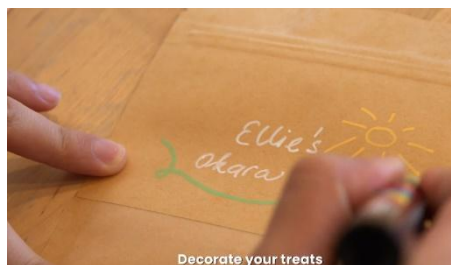
発酵文化や保存食、植物の知恵など失われつつある農村文化を大切に丁寧な暮らしが息づいている。

## ネクストブレイク賞

## 鎌倉BENTO COOKING

食×サステイナブル

所在地 : 〒248-0024 神奈川県鎌倉市稲村ヶ崎 5 - 1 8 - 3



提供する食事  
(食体験)  
内容

大豆からの豆乳づくり、豆乳から美しいスイーツづくり、おからから美味しいサラダやスイーツetc 大豆をまるごと余すことなく使用したレシピアレンジ方法などもお伝えしながら、無理なく美味しく継続できる方法を提案します。

体験可能時期

通年

1回あたり受入れ人数

1~12名

体験料金

6,000円~

輸出品目

-

予約方法

Airbnb他OTA登録、近隣宿泊施設との提携

磨き上げ  
内容

ツアーの特徴・改善点：

1. ホストは2017年からこの体験を主催しています。主にアメリカ、カナダ、フランスから家族連れで訪れています。また、アメリカに拠点のある家族もいます。平均年齢は40歳です。
2. トリップアドバイザー、エアビーアンドビー、アソビューやほかのSNSの予約チャンネルを持っています。
3. クラス終了後に、ゲストが家でやったことについて連絡がくることがあります。オンラインでのレッスンも、ゲストとの関係を維持するのに良い方法かもしれないです。鎌倉付近の食材を使っていることが多く、サステナビリティのテーマに即したとても良いことです。
4. エコマースとの関連では、おからグラノーラや鎌倉地域の地元の食材も良いオプションとなります。
5. 大豆の料理での使い方についてのクックブックを作ることも計画しています。これもまたエコマースプロジェクトの一部にもなります。
6. MAFF's FCP project(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/>)にも導入でしよう。
7. 国際郵便の発送方法についての必要事項やルールをホストは知りません。それに関するガイドブックを準備するのが良いかもしれません。
8. 参加者からは、料理中のBGMとしてリラックスできる音楽をかけたほうが良いという提案がありました。

ネクストブレイク賞

**株式会社ワントリップ**

食×発酵ツーリズムHaccoを世界語に！

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座4-10-7 早川ビル5F



提供する食事 (食体験) 内容	①出汁（鰹節/昆布/椎茸 等） ②精進料理 ③発酵食品（麴食品・ぬか漬け・味噌 等）		
体験可能時期	通年	1回あたり受入れ人数	5~15名
体験料金	35,000円	輸出品目	-

## テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル

もったいない野菜をおいしいごちそうに！

特別賞



提供する食事  
(食体験)  
内容

春は「人参とオレンジのパネクリーム」、初夏は「トマトのコンポートジュレ」など、不格好で売り物にならず農場で廃棄される予定の野菜を仕入れてスイーツや食事メニューを開発し、お客様にご提供。ご家庭でも作っていただけるようレシピも公開しております。

体験可能時期

通年

1回あたり受入れ人数

1~74名

体験料金

1,800円

輸出品目

—

磨き上げ  
内容

### ■ 磨き上げ内容

#### ・体験事例の内容と現状課題のヒアリング

体験可能な契約農家の農場迄車で30分の距離。チェックイン時又は滞在中に体験事例を見て、申込みケースがほとんどで、今のところ申込は、国内旅行者で、訪日観光客は皆無。

農場の収穫体験と宿泊のセットプランで、8,000円で販売中（時期により若干の差あり。）

8,000円の中に、収穫体験で3,000円（送迎込み）が含まれる。

また別に、フードロスに取り組むレストランの朝食ブッフェプランとして1,800円で販売中。

広報活動も自社のSNSやHPでの発信に留まり限定的なため、フードロスの取り組みを動機にした宿泊者は、ほとんどいない。

フードロスに取り組むレストランとしてPOPをレストラン朝食時に掲出している。

#### ・今後の改善について

- ①仕入れている「流通できない野菜」をレストランエントランスで展示するなど、リアルな演出が必要
- ②「フードロス流通できない野菜」の取り組みの意義を体感するために、流通できない野菜のみの収穫、収穫した野菜を、翌朝のオリジナルの一品として提供 するなどのアレンジを加える。
- ③ 現在の仕入れ先農家さんでは、輸出対応が出来ない。そのため 輸出意欲のある北海道の農業団体を紹介（JA十勝清水町のあずき、JA中札内村の冷凍えだまめペースト（生で流通できないえだまめを加工）することになり、後日商談をアレンジする。

## 特別賞

**MATA TABI**

地酒x地元木材で作るマイカップで飲み比べ



提供する食事  
(食体験)  
内容

地元の酒蔵での、日本酒の飲み比べをお酒の種類だけでなく、違う材質の木材でぐいのみをつくり、純米酒、吟醸、本醸造を飲み比べていただく。その他、宿では地元のお米、平飼いの鶏肉などの夕食をみなで作りながら、お酒と料理のマッチングを楽しんでいただけます。

体験可能時期

10～3月の新酒仕込み時期以外対応可能

1回あたり受入れ人数

2～6名

体験料金

要相談

輸出品目

—

予約方法

自社ページ

磨き上げ  
内容

○全体を通して

・本プログラムは、木材でカップづくり+ランチ+酒造見学・飲み比べの構成。現状ある加工資源を木材カップ→飲み比べでつなげたプログラム。木材加工体験と酒造体験自体は様々な地域で類似例が見られるため、価格競争になる。

・何をしに綾部にくるのかを明確化し、コンセプト型観光プログラムを造成し、パッケージ化することで、高付加価値化を図る。その際、コンセプトや体験内容に、学術的な背景があるとストーリーにより深みが出る。

・里山の自然や、志賀郷杜栄の森の技術、関連移住者（土壌・細菌研究家、きのこマスター…）など、綾部「らしさ」に繋がる地域資源を活かすのがポイント。

○運営について

工忠さんがガイドとして対応。英語、フランス語など。周辺にゲストハウスが6軒ほど。

【株式会社志賀郷杜栄について】

・山に道をつくることで森林整備を行う。その技術は日本トップクラス。地域振興に繋がる林業の6次産業化に取り組む。

【綾部市について】

・土壌・細菌研究家など移住者で優秀な方が多い。また、野草の知識、きのこの知識などが豊富な住民がいる。地元の人と移住者が上手く交わっている。

・綾部は、荒されことなく脈々と文化が続いてる地域。

○磨き上げのポイント

・持続可能な森、・生きた森をつくるプロ、・森の生物に詳しい専門家、・ゲストハウス運営者

持続可能な生きた森をつくることで、木材や、山菜、キノコなど森の恵が豊富。また、自然に関連する知識・技術が豊富な移住者が多い。綾部ならではの地域資源で、一言で表現できるようなコンセプト型観光プログラムを造成。学術的な背景もプログラムに取り入れることで、ストーリーを深掘りし、綾部ならではの高付加価値プログラムを提供。

## ■ 結の舟

- ・面談日：2021年12月13日（月）
- ・面談者：結の舟代表 平工顕太郎氏、山川醸造株式会社代表取締役社長 山川晁生氏
- ・面談内容：輸出製品の発掘、海外販路開拓の相談

結の舟で釣った鮎を提供し「鮎出汁溜まり醤油」を製造販売で取引している山川醸造。山川醸造では、様々な溜まり醤油を製造し、国内業務筋を中心に販売しているが、今後積極的に輸出に取り組みたい意向。

<山川醸造株式会社及び製品について>

### ① 企業概要

創業1948年。溜まり醤油の専門メーカー。



### ② 輸出商品について

- ・商品名「長良」：大豆のみで製造、グルテンフリーの溜まり醤油。一般的な醤油の原料には小麦は入っているため発酵するとアルコール分が抽出される。イギリス、ドイツ、アメリカなどグルテンフリーの醤油が評価され輸出実績がある。
- ・商品名「卵かけトリュフの醤油」：フレンチの店等引き合いあり
- ・商品名「ふりかける醤油」：パウダー状になっていて、新しいスタイルの調味料として、小売飲食から引き合いあり。



### ・面談後の展開：

- ① 醤油は、日本料理だけでなくフレンチなど様々な料理の調味料として利用されている。「グルテンフリー」を訴求できるEU/米国の商社との商談調整を行う。
- ② 鶏卵の輸出が拡大している、香港、シンガポール等のバイヤーとの商談調整を行う。
- ③ 溜まり醤油は、クリームを混ぜるとキャラメル味になることから、スイーツメーカーへの原料供給というチャンネルも可能性がある。

## ■海女小屋はちまんかまど

- ・面談日：2021年12月14日（火）
- ・面談者：有限会社兵吉屋（海女小屋はちまんかまど）  
代表取締役社長 野村一弘氏、専務 野村薫氏
- ・面談内容：輸出産品の発掘及び改良、海外販路開拓の相談

2020年度伴走型販路開拓の一環で、輸出商社We agriと商談成約し、We Agriのシンガポールでの通販サイト「Tokyo Direct Fresh」で販売開始。販売開始当初は、売れていたが、今は0。何らかのプロモーションが必要と考えている。



・面談後の展開：

### ①既存商品の販売強化

年間2,000人を送客していたマレーシアの旅行社「Apple Vacation」が、通販サイトを開始している。マレーシアに輸出できることが出来れば、当該通販サイトへの掲載も可能になることから、マレーシア向けの商社（JMG等）との商談を調整。

また、We Agriの輸送でシンガポールの輸出可能なことから、富裕層を顧客層に持つ伊勢丹シンガポールのWeb販売を狙いとして商談を調整。

### ②既存商品の賞味期限

現在は、冷凍出荷、冷蔵輸送、冷蔵販売で、賞味期限14日間のため、商流の利便性が悪い。そのため、冷凍販売で、賞味期限6か月で販売できるように、検査をしている。

来夏には、可能になる予定。

### ③新商品の開発

・アオサの入った伊勢海老スープ

はちまんかまどの全面的な海岸で生産されているアオサと料理提供する伊勢海老出汁のレトルト商品開発。



アオサ



新商品のイメージ

## ■ 一般社団法人 つの未来まちづくり推進機構

- ・面談日：2021年12月16日（水）
- ・面談者：一般社団法人 つの未来まちづくり推進機構（猪股利康氏）  
つの水産振興・加工品開発協議会（帖佐昭秀氏）
- ・面談内容：輸出製品の発掘及び改良、海外販路開拓の相談  
2019年度きんかんを、Js Agriの越境ECサイトで販売実績。  
しかし2020年度の輸出実績はなし。  
都農ワイナリーのワインの販売は、輸出意欲はあるが、輸出に係るマンパワー、ノウハウもないことから国内販売にとどまっている。  
一方、水産加工品を都農町ブランドの商品として開発中。通販サイトも2022年1月に、販売開始予定。



都農ワイナリーの商品

### ・面談後の展開：

#### ① 既存商品の海外販売

都農ワインの海外販売は、手厚くサポートしてくれる輸出商社を通じての販売可能なため、大分県の輸出アドバイザーで、日本酒の輸出販売をしている祖峰企画との商談で調整

#### ② 新規商品開発

新規開発している水産加工品は、地域の原料を使用するので、国内希望小売価格 1 4 0 0 円（卸 9 1 0 円）予定。

プロダクト・アウトの商品なので、先ずB to B、B to Cそれぞれに、マーケティング調査が必要

## 表彰式・交流会

## 表彰式・交流会

### 開催概要

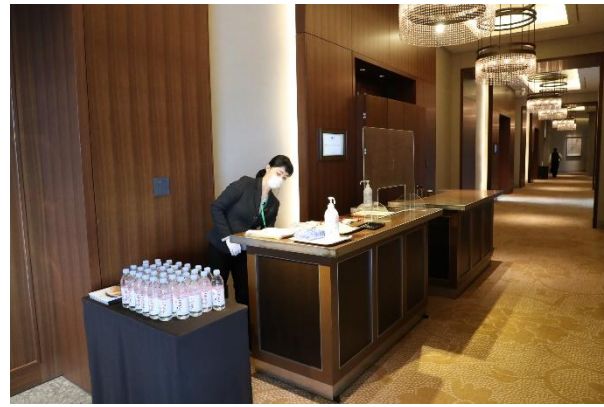
タイトル名称	「食かけるプライズ2021」表彰式・交流会		
実施日程	2021年11月22日（月） 13:30-16:30		
実施方法	表彰式及び交流会を下記会場にて開催		
実施会場	パレスホテル東京 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1 TEL 03-3211-5211		
参加者	-1. 受賞者	15団体	
	-2. 審査委員	8名	
	-3. 農林水産省	約5名	（審議官、室長、浅浦、天賀 ほか）
	-4. 観光庁	2名	
	-5. ジェトロ	1名	
	-6. プレス	約4社	

### プログラム

Time	Lap	Scene
<b>食かけるプライズ表彰式（13:30-14:15）</b>		
13:30	'01	開会
13:31	'05	主催者挨拶
13:36	'05	事業概要説明
13:41	'02	審査員紹介
13:43	'20	トロフィー授与
14:03	'05	全体講評
14:08	'5	フォトセッション
14:13	'02	表彰式終了
14:15	*	休憩
<b>体験発表（14:20-16:05）</b>		
14:20	'75	受賞者 プレゼンテーション
15:35	'30	審査委員講評 ・質疑応答
16:05	'02	発表会終了
<b>名刺交換会（16:07-16:30）</b>		
16:07	'21	名刺交換会
16:28	'02	交流会終了
16:30	*	

## 表彰式・交流会 配信内容

### ● 会場の様子



表彰式・交流会 配信内容

● 主催者挨拶・事業概要説明



表彰式・交流会 配信内容

● 食かける大賞

BentoYa Cooking



● 食かける賞①

有形文化財ホテル 飯塚邸



公益財団法人前橋観光コンベンション協会



Wakalture Experience



わしょクック株式会社



表彰式・交流会 配信内容

● 食かける賞②

十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課



馬瀬総合観光株式会社



みたけ華ずしの会



BOJ株式会社



Village to Table



※かつおの天ぱくは欠席

表彰式・交流会 配信内容

●ネクストブレイク賞

鎌倉BENTO COOKING



株式会社ワントリップ



●特別賞

テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル



MATA TABI



表彰式・交流会 配信内容

●事例発表①

BentoYa Cooking



有形文化財ホテル 飯塚邸



公益財団法人前橋観光コンベンション協会



Wakalture Experience



表彰式・交流会 配信内容

●事例発表②

わしょクック株式会社



十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課



馬瀬総合観光株式会社



みたけ華ずしの会



表彰式・交流会 配信内容

●事例発表③

BOJ株式会社



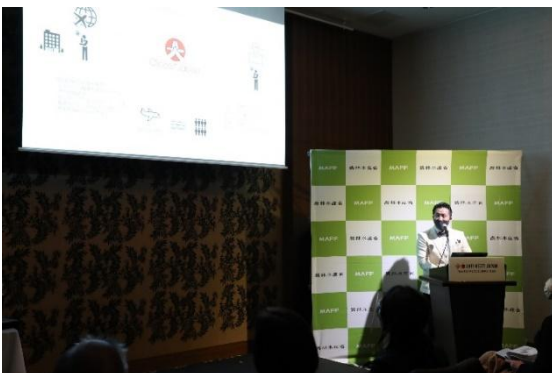
Village to Table



鎌倉BENTO COOKING



株式会社ワントリップ



表彰式・交流会 配信内容

●事例発表④

テンザホテル&スカイスパ・札幌セントラル



MATA TABI



表彰式・交流会 配信内容

● 委員講評①



表彰式・交流会 配信内容

● 交流会



**準備委員会**

## 【開催概要】

名称：令和3年度「食かけるプロジェクト」委員会  
日時：令和4年3月3日（木）10時00分～12時00分  
場所：パレスホテル東京19階ボードルーム

## 【開催内容】

1. 開会
2. 挨拶
3. 議事
  - (1) 磨き上げ・動画作成の進捗状況（資料1）
  - (2) 情報発信（資料2-①、2-②）
  - (3) 輸出に向けた取組状況（資料3-①、3-②）
  - (4) 来年度取組方針（資料4）
- ※参考資料：食かけるプライズ受賞事例
4. 閉会

## 【出席者】 ※敬称略

- ・大羽 昭仁 株式会社未来づくりカンパニー 代表取締役
- ・楠本 修二郎 カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役社長
- ・小西 利行 株式会社POOL 代表取締役
- ・田中 里沙 事業構想大学院大学 学長
- ・西川 太郎 株式会社JTB霞が関事業部 地域交流事業推進担当部長
- ・牧野 友衛 Activision Blizzard Japan株式会社 代表
- ・井上 徹哉 日本貿易振興機構（JETRO） 農林水産・食品部  
農林水産・食品課長
- ・安楽岡 武 農林水産省大臣官房 審議官（兼輸出・国際局、新事業・食品産業）
- ・須永 新平 農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課長
- ・浅浦 真二 農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課  
食文化室 食文化企画チーム 食文化専門官
- ・天賀 麻由美 農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課  
食文化室 食文化企画チーム

## 〈ご欠席〉

- ・伏谷 博之 タイムアウト東京代表 ORIGINAL Inc.代表取締役
- ・内田 富美夫 株式会社RE&S Japan 代表取締役



●概略 (1/3)

<p>安楽岡審議官</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナ禍で旅行を我慢していた国内の需要、またビジネスや勉強目的で訪日する外国人をターゲットとして、事業を立て直しつつ、来るべきインバウンドに備えていきたい。</li> <li>・昨年度、輸出額が一兆円を突破。越境ECなどを活用し、さらに輸出を伸ばしたい。</li> <li>・2023年は和食のユネスコ無形文化遺産登録10周年、2025年は万博という大きなイベントがある。そんな追い風を上手く活かしながら、この食かけるプロジェクトをさらに盛り上げたい。</li> </ul>
<p>須永課長</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナの影響は大きいですが、こういう時だからこそ事業者を応援する取り組みが大事。</li> <li>・「食かける」や「SAVOR」に加えて、「物販」という形で事業者を応援したい。EC販売を中心に、市場では「モノ」を通じて、直接の体験に代わる消費を求めていると思う。</li> <li>・事業者への促しや働きかけ、考え方、今後の推進などでご意見があれば、是非ご教示頂きたい。</li> </ul>
<p>大羽委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・賞狙いの、無理やり食と絡めた体験の応募が目立つ。深く掘った様な事例が少なかった。全体のコンテンツを「食かける」としてまとめている事例が欲しい。</li> <li>・立ち上げから関わった十日町縄文体験も、ズレが目立っていた。</li> </ul>
<p>西川委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「テンザホテル &amp; スカイSPA・札幌セントラル」の輸出の磨き上げを実施。朝食が売りのホテルで、契約農家を持つ。ホテルの朝食にフードロスという観点を持ち込んだ。朝食はよく繁盛している。本事例は、今は採算度外視との事だが、今後しっかり収益を上げていくことが大切。</li> </ul>
<p>楠本委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本プロジェクトは、食を食だけでなく、海外に向けての生活提案・日本のライフスタイルの提案として売っていける未来のあるプロジェクト。</li> <li>・世界が日本に何を求めているのかというのをいち早く分析しながら、そこに対して先手を打つといったプロジェクトになると良い</li> <li>・今後の観点は大きく五つ。</li> <li>一つめは、日本の強み、ポジティブポイントを世界に発信すること。あるいは、ネガティブをいかにポジティブに転換したかを伝えること。</li> <li>二つめは、日本の強みはガストロノミやテクノロジーとの融合であること。世界に対して再度アピールできるように、美味しいPRポイントを日本人が見直していくというアプローチが大切。</li> <li>三つめは、美味しい×健康。日本は長寿国である。事業領域として凄く幅が広がる可能背がある。</li> <li>四つめは、SDG's。世界共通用語なので、そこに日本の「美味しい」はどう乗っかるのかという掛け合わせを、国民運動のようにやりたい。</li> <li>最後五つめは、鮮度の高いテクノロジーを世界に向けて広めること。鮮度の高いものをどうやって世界に届けるのかということについて日本がリーダーになれば、輸出品を増やすというだけではなく、世界からリスペクトを得られれば、共同事業の日本の“美味しい”が産業として世界中で育つ。</li> </ul>
<p>猪鼻 (事務局)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・14点の動画制作が完了、残り1点は調整中。今後、ジャパンbyFoodで発信予定。</li> <li>・バーチャルトリップを実施。飯塚邸では約4500回の視聴があった。</li> <li>・アンバサダーを起用。Eat!Meet!JapanのInstagramのアカウントのリーチ数が、3ヶ月で約60万人、アンバサダー自身のInstagramのリーチ数も約30万人という形で順調に推移している。Givewayキャンペーンも併せて実施し、越境ECへの興味付けも行う。また、食かけるプロジェクトのInstagramが、アンバサダー起用を大きな原動力としてフォロワーが2千名を越えた。</li> <li>・海外商談会にてEat!Meet!Japanのブースを設け、コンテンツ紹介。</li> </ul>

●概略 (2/3)

<p>西川委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出については、バイヤーの需要をしっかりと把握し、それに対して得意とする商材をマッチさせることが大切。</li> <li>・通販・ECサイトは、ひとつの流通チャネルとして今後拡大し、また日本の産品を欲しがっている。</li> <li>・旅行会社は通販を行っているケースが増えてきており、ひとつのチャネルとなり得る。</li> <li>・コロナ禍で通販やデリバリーが増えてきたので、今までの商品で通用するのかもしれないかを考えていく必要がある。</li> <li>・食かけるプロジェクトの特徴である訪日体験を付加価値にした形で考えていっては、輸出産品の磨き上げにも寄り添っていけば面白い展開になる。</li> <li>・通販の事業者は、今までの商品ではなく、通販に合うような商品を探しているので、そういった商品があれば積極的に取り扱ってもらえるだろう。</li> <li>・体験から輸出額が伸びて、それがどんどん口コミで広まっていく、非常に良い傾向が見られるケースも散見されている。</li> <li>・体験事例を付加価値にというのは特に旅行関係のバイヤーに響く。これが付加価値と捉えてもらえれば、一気に注目を浴びる可能性がある。</li> </ul>
<p>楠本委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食産業は全体で120兆円あり、車産業の2倍あるような物凄い産業。是非、国家戦略としての議論をこの食かけるで行っていきたい。「国家戦略をどう作るのか」・「総合的な戦略」として考えていきたい。</li> </ul>
<p>浅浦専門官</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・来年度で4回目の事業に入る為、ステップアップを求められている。</li> <li>・コロナでインバウンドは疲弊しているが、輸出は順調に伸びている。逆に、輸出によってインバウンドに繋げていくという流れを作っていく事も必要。食体験を通じて輸出につなげる、付加価値をもって輸出につなげる。</li> </ul>
<p>牧野委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動画のモデルが、いつも欧米系の女性ふたりばかりなのが気になる。カップル、夫婦、子連、家族…様々なパターンが有っても良いのではないか。</li> <li>・欧米系、アジア系、どちらのマーケットを重視するのか考える必要がある。アジアではInstagramやソーシャルに向いている。逆に欧米では、家族や知り合いの繋がりが情報を得るなど比較的アナログ。</li> <li>・食かけるというのは食を売るだけではなく、食体験を売るといったところもある為、単純なECだけではないのではないか。</li> <li>・体験だけではなく、もう少し広い定義で食文化的な売り方も良い。そこに向けて、商談会もあれば、個人がYouTubeやTik Tokで発信していく、等色々なやり方がある。</li> </ul>
<p>小西委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食かけるの意義・意味がぼやけている印象。</li> <li>・コロナ禍で苦しんでいる事業者が、賞に飛びつくのは当然。今一度事業者のモチベーションを引き上げて、目線を合わせるべき。何のためにこういうプロジェクトがあって、どういう取組みにしていきたいのか、密なコミュニケーションが必要。</li> <li>・応募資格が複雑。もう少し限定的に“食の体験部門”と“食の物販部門”に分ける等、応募への手がかりを付けてあげてはどうか。</li> <li>・簡単なQ&amp;A等、分かりやすい応募のガイドラインがあっても良い。</li> <li>・過去に受賞された方は、地域のデザイナーや映像製作所と組んで、ブランディングを一度見直すという切っ掛けを持つと良い。</li> <li>・テーマとしての発信力を強化してはどうか。</li> </ul>

## ●概略 (3/3)

西川委員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出の磨き上げにおいて、そもそも輸出を考えていないという事業者も多く、苦労した。もう少し応募時の制度設計から取り組まないと難しい。簡単な輸出に向けた仕様を置くなど、輸出に向けたイメージを抱いて応募頂く方向にしても良い。これまで輸出に関してあまりにオープン過ぎた。</li> <li>・アニメ、ゲーム、そういった分野にも目を向けたい。</li> <li>・居酒屋新幹線など、コロナ禍での旅行・出張における新しい形が生まれている。</li> </ul>
大羽委員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍技術の発展が著しい。</li> <li>・冷凍技術と絡めて、マーケティングやクリエイティブといった業種の人が入ってきたらもっと面白くなる。</li> <li>・素晴らしい食材というだけで売れるかというところでもない。調理のひと手間が必要となるとハードルが上がる傾向にある。</li> </ul>
田中委員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食かけるの趣旨をハッキリさせる必要がある。</li> <li>・多様な食体験の提供と輸出拡大の一体的な取組みを行いたい。</li> <li>・日本の食の素晴らしさは海外でも広く認知されている。日本人自身がそのことに対して自覚的である必要がある。</li> <li>・生産者あつての食なので、そちらへの情報提供など出来ると良い。</li> <li>・セットで受賞者の商材を組み合わせる等、受賞者同士の組み合わせもストーリーで組めたりする。これまで生産者に寄り添う形で磨き上げがあったが、マーケティングや顧客視点で磨いていくという重要性も感じた。</li> </ul>
井上 (ジエトロ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食かけるの試みを活かして、今後もBtoBの商談会運営に取り組みたい。</li> <li>・商談会はデジタル化がとても進んでいる。ソーシャルネットワークを活用したといったPR等、新しい試みに取り組みたい。</li> <li>・2025年に大阪関西万博がある。テーマは「命輝く未来社会のデザイン」。その中で食をテーマにしたテーマ館を作るといことで、万博協会も努力している。今日の議論が波及していだろう。</li> </ul>

## 情報発信に関して

## ■ 受賞作品の情報発信

### 【制作コンテンツ】

#### 動画作成

- **受賞作品 1分間動画 15本作成**  
登録者約8 万人の YouTube チャンネル「Japan by Food」での配信

#### Webサイト作成

- **受賞作品 1 5 体験の海外 WEB サイト** 3月中旬アップ（動画完成次第、順次更新）  
・海外WEBサイト「Eat Meet Japan」 URL: <https://eatmeetjapan.co/>  
・欧米向け販売サイト「byFood.com」 URL: <https://www.byfood.com/>

#### パンフレット作成

- **受賞作品（各1ページ）20ページ・A4カラー・1,000部作成**（3月下旬完成予定）

#### SNS作成

- Facebook URL <https://www.facebook.com/eatmeetjapan>
- Instagram URL <https://www.instagram.com/eatmeetjapan2021/>

### 【海外に向けた情報発信（BtoC）】

#### ① 訪日観光客向けポータルサイトへの情報発信

- 訪日外国人向け観光情報メディア「JapanTravel.com」からのバーチャルトリップ（Youtube Live イベント）の実施・発信。Facebook、インスタ、LinkedIn、twitter告知。月間ユニークユーザー数430万人。Facebookフォロワー約15万人
- ・海女小屋はちまんかまど 12/11実施 約4,300回視聴
- ・Kurabito Stay 12/18実施 約5,600回視聴
- 2/6BentoYa Cooking(約2,400回視聴)、2/8鎌倉BENTO COOKING(約2,800回視聴)
- 2/22飯塚邸(約4,500回視聴)、2/28テンザホテル札幌 実施済。
- 3/5Wakalture、3/6 Village to table Tours 実施予定。

これまで同様外国人目線でのVirtual trip を行う事で、実際に訪問した際の環境をより具体的にイメージすることが出来、訪日が可能となった際の情報提供だけではなく、機運醸成へと繋げていく

#### ② Eat Meet Japan アンバサダー

- 「食かけるプロジェクト」認知向上と受賞者の体験商品の販売促進を目的とした情報発信
- ・食かけるプロジェクトを盛り上げるアンバサダー4名選出(平均フォロワー5万人以上、計約35万人)
- ・欧米圏のファンを抱えるアンバサダー自身のSNSでの発信→受賞者の商品とEMJの認知向上
- ① 受賞体験商品への参加 ② ソーシャルメディアで共有（投稿とストーリー）
- ③ Eat Meet JapanのFacebookとInstagramをタグ付け ④ IGリール作成
- Giveaway キャンペーンの実施
- 35万人を超える欧米圏在住の日本好きの顧客に対して受賞者の商品を紹介。ECを通じて、ターゲット顧客のうち選定した8名へ受賞者のEC商品（お茶セット）を送り、コロナで旅行客の入国が出来ないながらも越境ECの情報発信を強化。
- 「食かけるプロジェクト」の Instagram を運用
- ・アンバサダーを通じて、食かけるプロジェクトのアカウントを宣伝。フォロワーは2,000 名を超え、EMJ自身の SNS を通じた情報発信体制を構築。

### 【輸出製品の磨き上げ・海外バイヤーに向けて、日本の食・体験をアピール（BtoB）】

#### ① 輸出製品の磨き上げ

- **過去受賞者事業者訪問による輸出製品の発掘・磨き上げ、海外販路開拓の実施**
- ① 岐阜県：結の舟 和船ツアー × 岐阜長良川の恵み × イタリアン
- ② 三重県：海女小屋はちまんかまど
- ③ 宮崎県：（一社）つの未来まちづくり 推進機構 ほか

#### ② 海外商談会

- **海外商談会にて、海外バイヤーに向けて日本の食を案内**
- 「Japanese Foods Premium Trade Fair」にてバイヤーへ日本の食体験をご案内。
- ① 台湾（台北）：2021年10月19-20日実施
- ② シンガポール：2022年1月18-19日実施
- ③ 香港：2022年2月24-25日実施

食かけるプライズ入賞者の1分動画を作成 (1)

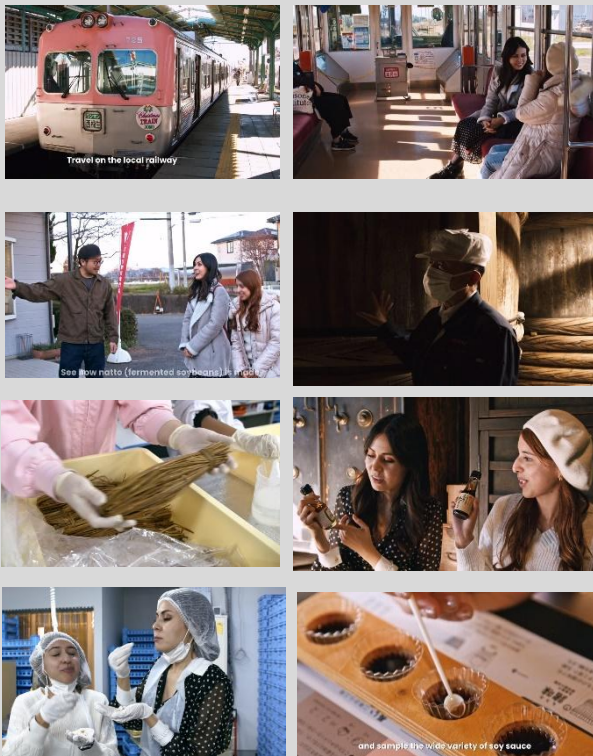
食かける大賞  
ヴィーガン和食でサステナブルな食体験を！



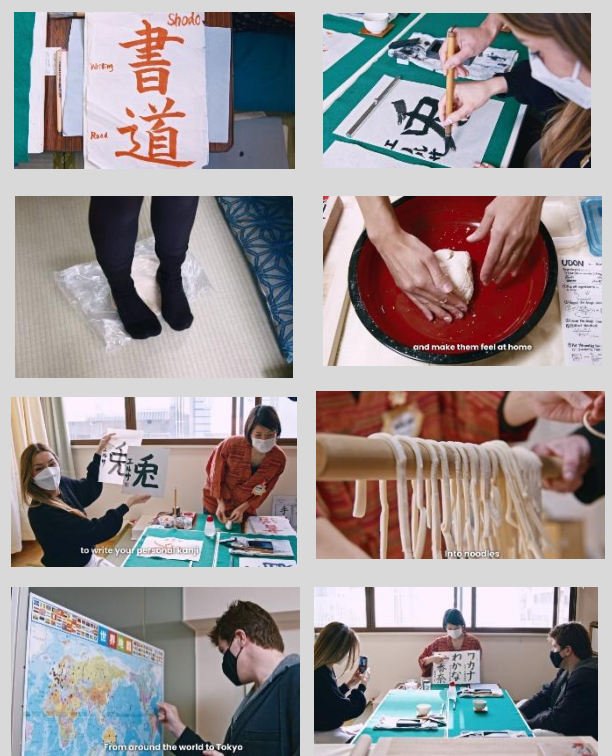
食かける賞①  
食×田舎の心：農家でお食事体験



食かける賞②  
食×ローカル線×発酵 上毛電気鉄道沿線旅



食かける賞③  
食×書道×ローカル友達作り♪

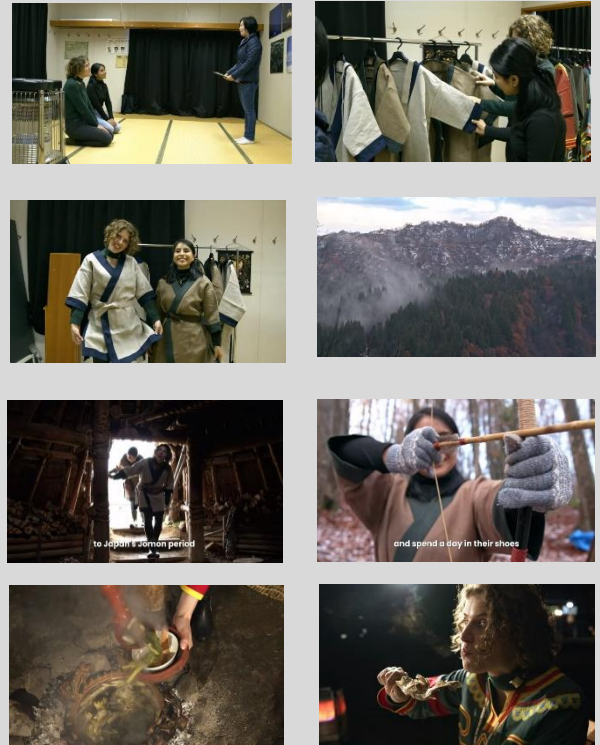


食かけるプライズ入賞者の1分動画を作成 (2)

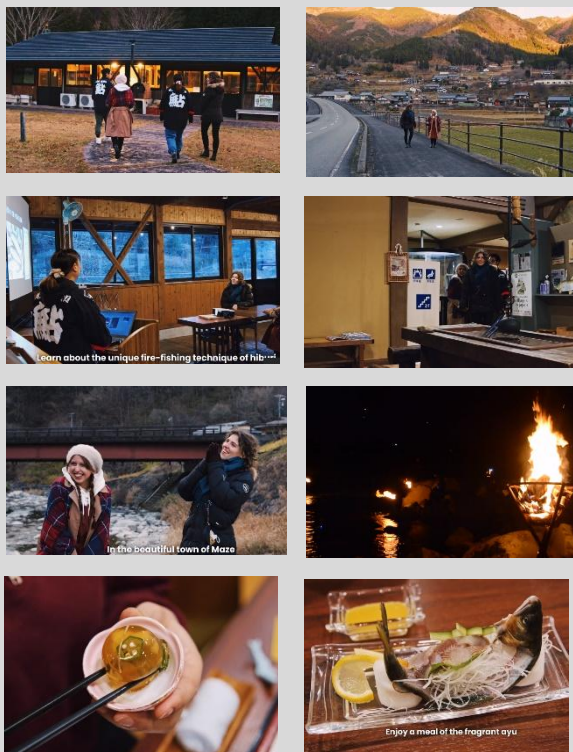
食かける賞④  
オンラインで世界と繋がる食×アニメ×弁当



食かける賞⑤  
十日町縄文ツアーズ



食かける賞⑥  
清流馬瀬川伝統漁法火ぶり漁と馬瀬川上流鮎



食かける賞⑦  
食×みたけ華ずし×中山道ぶらり散策



食かけるプライズ入賞者の1分動画を作成 (3)

食かける賞⑧

御食つ国で和食の原風景に出会う



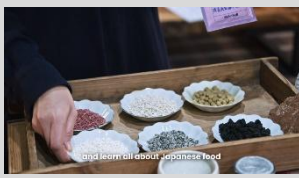
食かける賞⑨

舟屋だけではなく、伊根の食と地酒を堪能！



食かける賞⑩

食×発酵 3日間の発酵ステイプログラム



食かけるプライズ入賞者の1分動画を作成 (4)

ネクストブレイク賞①  
食 × 発酵ツーリズム Hacco を世界語に！



ネクストブレイク賞②  
食 × サステナブル



特別賞①  
地酒 x 地元木材で作るマイカップで飲み比べ



特別賞②  
もったいない野菜をおいしいごちそうに！



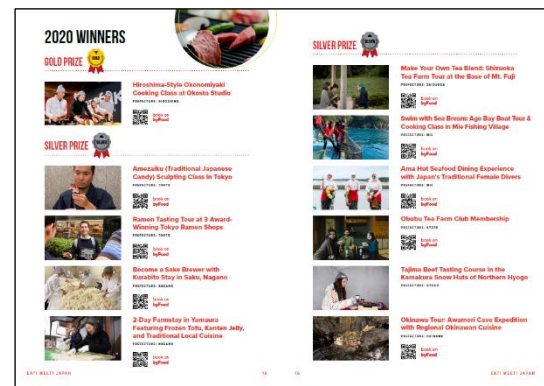
WEBサイト (英語版)

● TOPページ

● 受賞作品ページ (一例)

パンフレット

20ページ・A4カラー・1,000部作成  
 ※受賞作品介绍 (各1ページ)



## メディアによる情報発信<募集開始の告知>

### ▶やまごころ.jpインバウンドニュース

### インバウンドニュース

飲食 行政地域 旅行

## コロナ収束後の訪日再開を見据え、日本の食体験を世界に発信「食かけるプライズ2021」募集開始

2021.06.09 印刷用ページを表示する >

いいね! 1 シェア Tweet

農林水産省は、日本滞在中の食体験を外国人が帰国後も再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」を行っている。その一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ2021」の募集を開始した。



日本には単に食べるだけではなく、食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×歴史など、食を通じて出会い、知り、深く共感できるような食体験がたくさんある。農林水産省では、そのような食に関わる体験を募集し、集まった事例から素晴らしいアイデアを選定し、日本の食の魅力を訪日外国人に発信することを目的として、「食かけるプライズ」を実施している。コロナ収束後の外国人観光客の訪日再開を見据え、消費回復を後押しするため、今年度も「食かけるプライズ2021」を実施し、全国から食体験を募集するもの。


募集期間は、5月27日から7月19日まで。訪日外国人向けに食体験を販売、または検討している事業者が、これまでに商品化またはファムトリップ等で提供したことがある日本の食・食文化で、それらを深く知ることができる食体験を写真や1分以内の動画、説明文などとともに応募する。

選考は、「食×○○」と説明できるような食と何かが絡んだ体験であるか、訪日観光客が体験したくなる魅力のある内容であるか、日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるかなどを基準に選ばれ、食かける大賞（1社）、食かける賞（10社程度）や特別賞、副賞などが予定されている。審査結果は9月中旬に農林水産省ホームページ及び公式サイトにおいて発表される。

詳細はこちら

いいね! 1 シェア Tweet

### ▶訪日ラボ



検索
 イン

---

ニュース
ロコサイト対策
国語別
都道府県別
インバウンドデータ
ランキング
事例
レポート
セミナー

---

訪日ラボ > インバウンドニュース > 掲載記事 > 農水省「食×○○」の体験コンテンツ募集、インバウンド向け情報発信を後押し「食かけるプライズ2021」

農水省「食×○○」の体験コンテンツ募集、インバウンド向け情報発信を後押し「食かけるプライズ2021」

f
🐦
📺
B!

---

この記事は予約で読み終わります。 訪日ラボ編集部 © 2021年06月14日 © 2021年06月14日

農林水産省は、日本滞在中の食体験を外国人が帰国後も再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」を行っています。

その一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ2021」の募集を開始しました。

受賞メリット（副賞）として販路開拓支援、越境EC支援、専門家によるコンテンツの書き上げなどがあり、コロナ後の訪日外国人客獲得に向けた支援が期待できます。

目次

- 農林水産省、「食かけるプライズ2021」募集へ
  - ▶ 「食かけるプライズ2021」応募要項
  - ▶ 受賞メリット（副賞）について

農林水産省、「食かけるプライズ2021」募集へ

日本には単に食べるだけではなく、食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×歴史など、食を通じて出会い、知り、深く共感できるような食体験が多くあります。

農林水産省ではそのような食に関わる体験を募集し、集まった事例から素晴らしいアイデアを選定し、日本の食の魅力を訪日外国人に発信することを目的とした「食かけるプライズ」を実施しています。

2021年においてもコロナ収束後の外国人観光客の訪日再開を見据え、消費回復を後押しするために「食かけるプライズ2021」を実施し、全国から食体験を募集しています。

募集期間は、5月27日から7月19日までです。

---

「食かけるプライズ2021」応募要項

食かけるプライズ2021に応募するには訪日外国人向けに食体験を販売または検討している事業者が、これまでに商品化またはファムトリップ等で提供したことがある日本の食・食文化で、それらを深く知ることができる食体験のコンテンツが必要です。

応募には以下のものが必要となります。

- ・ 食体験の写真又は動画（1分以内）
- ・ 写真の表題（20文字以内）と体験内容の説明（50文字～200文字以内）
- ・ 体験又は食品の販売実績の有無や今後の販売意向等について
- ・ 会社名又は団体名、担当者名、住所、電話番号、メールアドレス

選考は、「食×○○」と説明できるような食と何かが絡んだ体験であるか、訪日観光客が体験したくなる魅力のある内容であるか、日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるかなどを基準に選ばれます。

---

受賞メリット（副賞）について

賞として食かける大賞（1社）、食かける賞（10社程度）や特別賞、副賞などが予定されています。

副賞として以下のものが提供されます。

- ・ 食体験動画の制作（1分程度/本）
- ・ 訪日向け旅行商品販売サイト等における食体験の情報発信
- ・ 体験コンテンツを商品化するための専門家等の派遣体験に関する農林水産物・食品の輸出商品化の書き上げ
- ・ 販路開拓支援及び越境ECへの掲載支援
- ・ 食体験の先進事例発表会の開催

審査結果は9月中旬に農林水産省ホームページ及び公式サイトにおいて発表されます。

詳しい応募要項、専用応募フォームについては以下の公式サイトから確認可能です。また、過去2年分の受賞作品も紹介されています。

公式サイト：日本各地のディープな食体験を世界へ！「食かけるプライズ2021」募集、はじまる。

メディアによる情報発信<募集開始の告知>

▶やまごころ.jpインバウンドニュース

The screenshot shows the website's header with navigation links like 'ホーム', 'はじめての方へ', 'お問い合わせ', etc. The main content area features a large banner for the '食かけるプロジェクト' with social media icons for Facebook, Twitter, and Instagram. Below the banner is a '目次' (Table of Contents) section listing various articles related to the project.

**「食かけるプロジェクト」とは**

日本には賑わいあふれるだけでなく、食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×観光など、食を軸として幅広い、知り、深く楽しめるような体験が多くあります。

農林水産省ではそのような食を軸にした体験を普及し、農業者から農産物・加工品を消費し、日本の食の魅力を知り、日本食を愛する人を増やすことを目的として「食かけるプロジェクト」を実施しています。

今年で3回目となる本事業、コロナ禍での外国人観光客の回復を支援し、消費回復を後押しするため、「食かけるプロジェクト2021」を実施し、全国各地から食体験を募集しています。

募集期間：11月27日から7月19日までです。

公式サイト：日本各地のテーマ体験を世界へ！「食かけるプロジェクト2021」募集、はじまる。

**本事業への想いを農林水産省・渡浦氏に取材**

今回、「食かけるプロジェクト2021」事業や、農林水産省のその他の取り組みについて、農林水産省 入管官 渡浦 新平さんと食品産業 別荘・食文化推進 食文化推進官 渡浦 真二（あまふし じんじ） 様に直接取材を終ることができました。



農林水産省 入管官 渡浦 新平さんと食品産業 別荘・食文化推進 食文化推進官 渡浦 真二様に取材を終りました。

今年で3回目の「食かけるプロジェクト」

「食かけるプロジェクト2021」は、2019年の第1回目から数えて今年で3回目の開催となります。

第一回目は全国から167名の応募が舞い、新型コロナウイルスの感染拡大がはじまった2020年の第二回目は応募を控えてさらに応募数が減少し、226件に減ったということです。

前回の盛り上がりについて渡浦氏は説明します。

コロナ禍だからこそ、業界を盛り上げたい

昨年ではコロナ禍での懸念もあり、どうなるかという思いでしたが、ふたを開けてみれば第一回目を大幅に越える応募がありました。

全国の関係者におかれれば、昔いっただいだからこそなんとか状況を奮えたいと思う方が多かったのだと思います。

食かけるプロジェクトは、当初はイノベーションで訪日する外国人をターゲットに展開した企画でしたが、コロナ禍によってインバウンドは完全にストップしてしまいました。

しかし、厳格化する国内事情に対してインバウンド需要の拡大が必要不可欠であり、ボストンに訪日観光客においてもインバウンドに引き続き大きな可能性があると見ています。

今後のミッションは、インバウンドの新規受客と、その先にある日本の食文化の活性化です。

日本では訪日外国人のみなさん実際に日本の食を味わってほしい、増やしてほしい。あの時の日本の食事は思い出がたまたま。と、彼の思いがたまたま日本を食文化大使だと思ってもらおう、つまり、インバウンドをきっかけに輸出につなげていくという仕掛けを数々のワークショップで取り扱ってほしいです。

現在コロナ禍で訪日客が来ない中でも、やれることはあるんじゃないかと思っています。』

受託者は多面的な支援を受けられる

「食かけるプロジェクト2021」の受託者は、前年度と異なり様々な支援が受けられます。食体験活動の制作や経理・会計の支援に向けた支援もそのうちのひとつです。

こうした支援について渡浦氏は説明します。



この日は訪日外国人観光客の増加を促すべく、全国各地からインバウンド需要を呼び出すべく、今年も5年ぶり再開しています。

「昨年輸出が伸びたことで、2020年には5年ぶり再開しています。そのおかげとしては、インバウンドを輸出に結びつけていく取り組みを強化していきたいと考えています。

また、受託者は体験に付する農林水産物・食品の輸出商品化に向けた働きかけや、販路開拓支援及び経理・会計への経営支援としていますが、今年はいくらも強化したいと思っています。

**動画の作成からコンテンツの書き上げ、経理まで、受託者はいろんな側面からのフォローが受けられるのです。**

「訪日外国人が豊田に帰ってからもなるべく日本食というの、やはり彼らの思い出と結びたいと思っています。日本にいた時から日本のものならなんでもいいというわけではなく、おそろい自分が訪れた日本のものを思い出させたいです。

海外の方にとっては、価格を調べるところも入念にする必要があるというチャネルはとてとても便利だと思います。その観光チャネルをつくる手助けをしたいですね。』



4月17日（金）に、海外で「食かけるプロジェクト」を企画した渡浦真二氏のインタビュー。この日は「食かけるプロジェクト」の企画・実行を支援し、海外からの観光客を呼び込むための支援を強化したいと考えています。

前回の反響は

前年度実施した方からの反響についても聞かれました。前回は、コロナ禍の閉塞感でものつなげ方が生かされたといえます。

「昨年受託された方は、前年度と比べて作成されていた前回は大変喜んでいらっしゃいました。また前年度、受託者はオンライン上で確認していただくのが、オンライン上で確認の機会を得たことで、農業者が気軽に情報交換できていた。こうした取り組みが今後も継続されてほしいと思います。」

今年はどうなるかへの期待

現在で募集中である「食かけるプロジェクト2021」、どんな事業者の応募を期待しているかについて聞きました。

「近年、海外の方が日本の食の魅力を多くに期待しています。たとえ先般の感染の回復が上っていても、そういった健康面でアプローチももう少しかかるといえます。

また今年はいままでのように、持続可能性や多様な文化の尊重が求められる中で、食体験を通じて「特別体験」を体験していただくのが、インバウンドの活性化に貢献すると思います。そういったサービスやデジタルな価値のあるコンテンツをその事業者が提供してくれることを期待しています。」

農林水産省のその他の取り組み

今回取材した「食かけるプロジェクト2021」のほか、農林水産省が現在取り組んでいるその他の取り組みについてお話を伺います。

「SAVOR JAPAN」地域の食・食文化によるインバウンド誘致

海外向け英語版・食文化情報サイト「SAVOR JAPAN」のSNSコンテンツが海外観光客、訪日外国人向けに活用され、訪日外国人の増加に貢献しています。

農林水産省は、地域の食・食文化を、それを軸とした農林水産物を通じて訪日外国人を中心とした観光客を誘致する「SAVOR JAPAN（食文化海外発信）」として、観光客の誘致に貢献しています。

「SAVOR JAPAN」認定機関として現在まで33の認定を受けており、認定された地域はJNTOでも「食文化」をテーマにしたSNSでの発信活動が、訪日客の増加に貢献し、日本の食文化の魅力を伝えることに貢献しています。

1. 地域の食・食文化によるインバウンド誘致：SAVOR JAPAN

■ 最大のインバウンドを、日本食・食文化が「本場」である農林水産物・食品、訪日外国人の食文化体験を促進する「SAVOR JAPAN」の認定機関として、地域の食・食文化を、それを軸とした農林水産物を通じて訪日外国人を中心とした観光客を誘致する「SAVOR JAPAN（食文化海外発信）」として、観光客の誘致に貢献しています。

■ 特に、農産物（農産物加工品）を軸とした「SAVOR JAPAN」の認定機関として、地域の食・食文化を、それを軸とした農林水産物を通じて訪日外国人を中心とした観光客を誘致する「SAVOR JAPAN（食文化海外発信）」として、観光客の誘致に貢献しています。

■ 農林水産物加工品の輸出促進、地域の食・食文化を軸とした観光客の誘致に貢献しています。

■ 「SAVOR JAPAN」認定機関として現在まで33の認定を受けており、認定された地域はJNTOでも「食文化」をテーマにしたSNSでの発信活動が、訪日客の増加に貢献し、日本の食文化の魅力を伝えることに貢献しています。

The infographic is titled 'SAVOR JAPAN' and features several sections: '知ってほしい', '食べてほしい', '買ってほしい', and '食べてほしい'. It includes images of various food products, restaurants, and activities, along with QR codes and contact information for the SAVOR JAPAN program.

SAVOR JAPAN認定機関として現在まで33の認定を受けており、認定された地域はJNTOでも「食文化」をテーマにしたSNSでの発信活動が、訪日客の増加に貢献し、日本の食文化の魅力を伝えることに貢献しています。

Google Arts & Cultureと連携した食文化発信

農林水産省は、「Google Arts & Culture」と連携し、「SAVOR JAPAN（食文化海外発信）」のデジタルコンテンツを、訪日外国人向けに活用しています。

「Flavors of Japan」は、農林水産物の食文化をテーマにしたデジタルコンテンツを制作し、Googleが提供する「Flavors of Japan」を通じて、訪日外国人の食文化体験をサポートしています。

当サイトでは日本の食・食文化や、訪日外国人の食文化体験をサポートするストーリーを英語・日本語・中国語で発信しています。



農林水産省は、「Google Arts & Culture」と連携し、「SAVOR JAPAN（食文化海外発信）」のデジタルコンテンツを、訪日外国人向けに活用しています。

「食かけるプロジェクト2021」は7月19日まで募集

今年も日本各地から応募が舞い、「食かけるプロジェクト2021」は7月19日まで募集しています。

訪日観光客の回復を支援し、消費回復を後押しするため、「食かけるプロジェクト2021」を実施し、全国各地から食体験を募集しています。

「食かけるプロジェクト2021」の詳しい応募条件、申請方法については以下の公式サイトから確認してください。応募の締め切りは7月19日です。関心のある方は公式サイトから「参加」してください。

公式サイト：日本各地のテーマ体験を世界へ！「食かけるプロジェクト2021」募集、はじまる。

メディアによる情報発信<募集開始の告知>

▶日本観光振興協会メールマガジン

-----

【増刊号】日本観光振興協会 メールマガジン vol.420 2021/6/23発行

-----☆☆-----

会員メールマガジンの増刊号として、観光関係者の方々や地域でまちづくりに取り組んでいる方に役立つ情報をお届けします。

---

<農林水産省からのお知らせ>

◆「食かけるプライズ2021」募集のご案内

---

農林水産省から、訪日中の食に関わる体験をした外国人が帰国後も日本の食を再体験できるように環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ2021」の募集を開始されました。

【プレスリリースのリンク先】  
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/210527.html>

◇募集期間：2021年5月27日～7月19日  
 応募方法：本プロジェクト公式サイトにある「専用応募フォーム」から応募をお願いします。  
 公式サイトURL：<https://www.eatmeetjapan.jp/>

◇本事業担当窓口  
 〒100-6051 東京都千代田区霞が関3-2-5 霞が関ビルディング23階  
 株式会社JTB 霞が関事業部 営業第三課  
 猪鼻(いのほな) E-Mail: [t\\_inohana980@jtb.com](mailto:t_inohana980@jtb.com)  
 重岡 E-Mail: [t\\_shigeoka143@jtb.com](mailto:t_shigeoka143@jtb.com)  
 TEL: 03-6737-9263

◇主催：農林水産省  
 応募に関するお問合せ先：食かけるプロジェクト事務局  
 E-Mail: [info@eat-meet-japan.jp](mailto:info@eat-meet-japan.jp) TEL: 0570-04-3001  
 (開局時間：平日/10:00～18:00)

▶事業構想大学院大学

事業構想 PROJECT DESIGN ONLINE

好評発売中 スーパーシティ Amazon 売れ筋 片山 さつ

事業構想ニュース

事業構想オンラインニュース  
**農水省 食かけるプライズ2021の募集を開始**

月別事業構想 編集版(2021/5/31)

食かけるプライズ 2021

農林水産省は、2021年5月27日、「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができ食体験を表彰する「食かけるプライズ2021」の募集を開始した。募集期間は7月19日まで。

「食かけるプロジェクト」は、外国人が訪日中に食に関わる体験をし、帰国後も日本の食を再体験できるように環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげることが狙い。

その一環である「食かけるプライズ」では、日本中の優れた食体験を募集し、集まった事例からアイデアを選定し、日本の食の魅力が訪日外国人に発信することも目的としている。募集基準は、(1)「食×○○」と説明できるような食と別のつながりがあるか、(2)訪日観光客が体験したくなる魅力がある内容であるか、(3)日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか、(4)食体験に絡めた食・食品の輸出の連携又は深い意図があるか、の4点。

国産を応援した食体験には、動画の制作や、旅行ツアー・販売サイトでの情報発信、体験コンテンツの商品化するための専門家の連携などの支援が提供される。農水省では、新型コロナウイルス流行経路後の外国人観光客の訪日再開を見据え、消費回復を後押ししたい考えだ。



訪日外国人に楽しんでもらいたい「食×」を教えてください

# メディアによる情報発信<募集開始の告知>

## ▶訪日ラボ



川西哲平 様

こんにちは。訪日ラボ編集部です。  
いつも訪日ラボをご愛読いただきありがとうございます。

今回は農林水産省が募集している「食かけるプライズ2021」についてご紹介します。

食かけるプライズ2021とは、「食xco」の体験、つまり日本各地の食・食文化を深く知ることで  
できる食体験を表彰するために創設された賞です。

記事では受賞メリット(価値)も含め詳細で紹介しています。

### 農水省「食かけるプライズ2021」について読む



▲食かけるプライズ2021募集

### 農水省、ディープな日本食体験募集

農林水産省は、日本滞在中の食体験を外国人が帰国後も再体験できるように環境整備を図り、  
日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげる「食かけるプロジェクト」を行っています。

その一環として、2019年から毎年開催されている「食かけるプライズ」が今年も実施されること  
になりました。

記事では、応募要項や受賞メリット(価値)について詳しく解説しています。

なお、過去の受賞者、エントリーについては以下の公式サイトから確認できます。

URL  
[日本各地のディープな食体験を世界へ！「食かけるプライズ2021」募集、はじまる。](#)



▲過去の食体験実施の様子

### 農水省「食かけるプライズ2021」について全文を読む

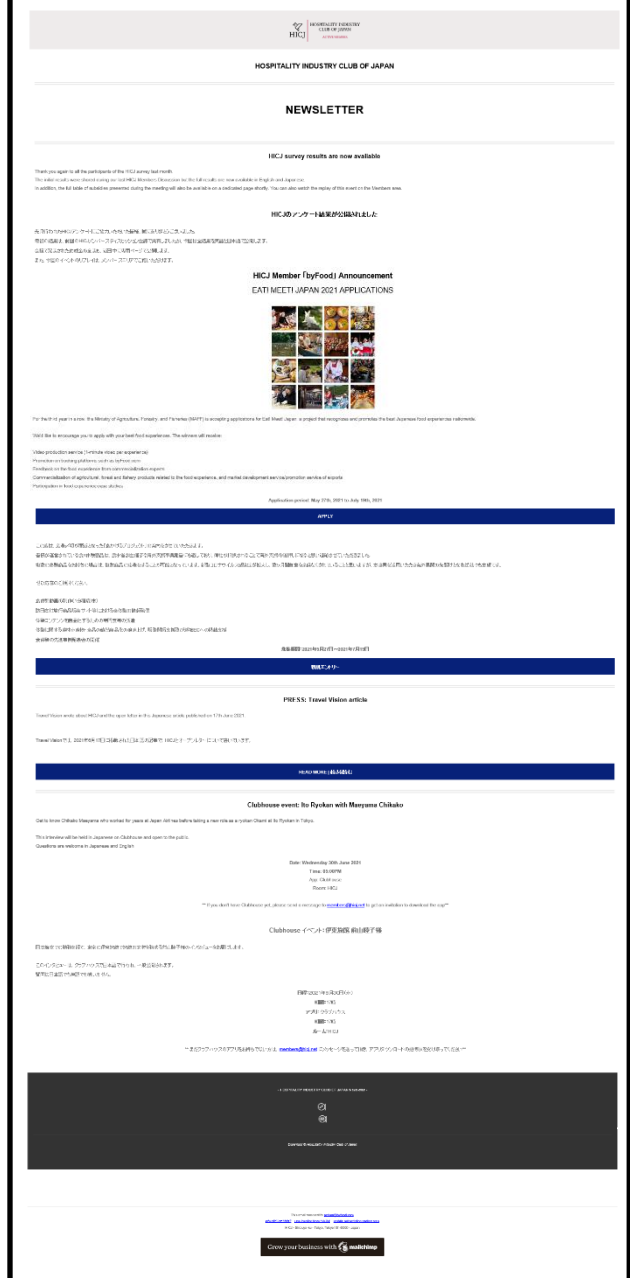
### コロナ後の外国人客獲得に向けて日本食の魅力を発信

農林水産省は、  
「小さな取り組みでも変わった体験でも構いません。近い未来、世界を翻るような日本の  
食ビジネスは、あなたの応募から始まります。」という考えのもと、今後の観光往来再開に向けて  
取り組んでいます。

まずは写真または動画を作成し、コロナ禍後の外国人客獲得に向けて備えるべきだと考えられ  
ます。

「食かけるプライズ2021」の評価基準については、[記事全文](#)から確認できます。賞に込められた  
考えについて詳しく紹介しています。

## ▶HOSPITALITY INDUS CLUB OF JAPAN



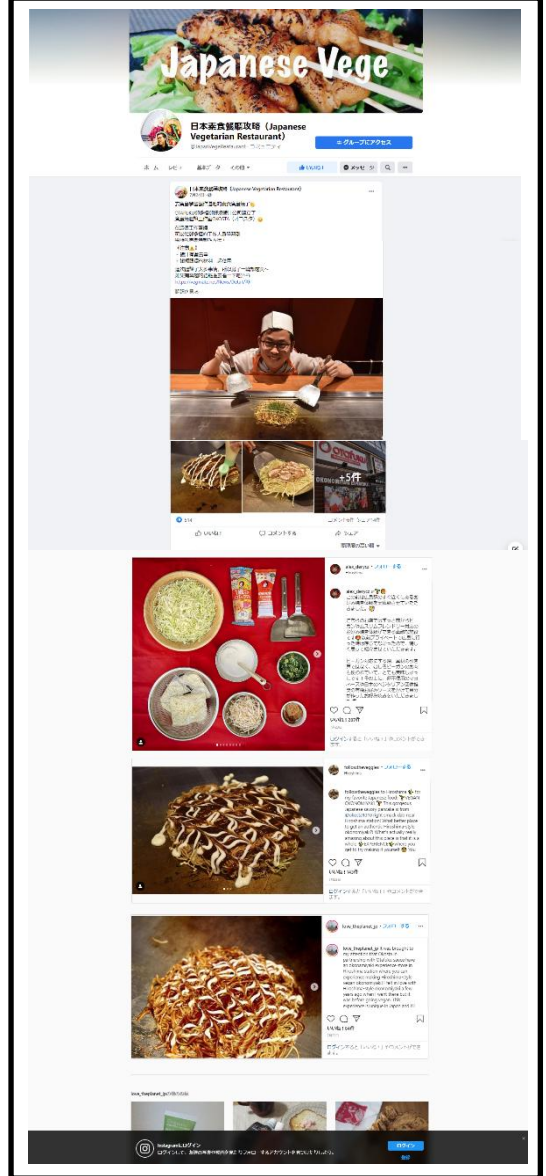


# メディアによる情報発信<受賞者のPR>

## ▶food diversity



## ▶Japanese Vege



# メディアによる情報発信<受賞発表>

## ▶訪日ラボ

訪日ラボのウェブサイトスクリーンショット。記事タイトルは「インパウンドの食体験から輸出へ、「食かけるプライズ2021」大賞発表 SDGsやフードロス意識した事例も」。記事内容は、農林水産省が2021年9月30日に発表した「食かけるプライズ2021」の表彰事例について、特別賞として北海道テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラルの「廃棄野菜を活用したフードロス削減メニュー提供」と京都府MATA TABIの「地元木材で作るぐい飲みで日本酒飲み比べ体験」の2つが選出されたことを報告している。

記事の目次には「食かけるプライズ2021」、表彰事例発表が記載されている。

「食かけるプライズ2021」、表彰事例発表

農林水産省は、2021年9月30日「食かけるプライズ2021」の表彰事例を発表しました。全175件の応募があったうち、15事例が選出されました。

審査基準として、農林水産省は5項目を設定しています。

1. 訪日観光客にとって魅力的な体験事例か
2. 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか
3. 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか
4. 体験事例が持続可能な取組となる内容か
5. 訪問実績が見込める体験事例か

「食かける大賞」には、神奈川県Bento Ya Cookingの「野菜を使ったお弁当作り体験」が選ばれました。

対面での開催だけでなく、オンライン料理教室や外国人向け料理教室講師育成講座が開催されています。1事例だけでなく、複数のコースが用意されていることで、ニーズに合わせて楽しめるつくりになっています。

また今年度は「持続可能性や食の多様性への対応等社会貢献に資する食体験」を表彰する「特別賞」が2事例選定されました。

北海道にあるテンザホテル&スカイSPA・札幌セントラルでは、朝食ビュッフェで「フードロス削減メニュー」を提供しています。

テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラルでは、規格外であるために廃棄された野菜を用いて、年間を通してそれらを活かしたメニューを提供しています。

また、同じく「特別賞」に京都府MATA TABIの「地元木材で作るぐい飲みで日本酒飲み比べ体験」が選定されました。

京都府産の木材2種類で自ら作った木製ぐい飲みで、地元の酒蔵で飲み比べを行う体験を実施しています。

地域の森の現状を伝えるとともに、地域の森林の活用がSDGsの目標達成や二酸化炭素の削減に繋がることを知ってもらうことを狙っています。

また、「ネクストブレイク賞」として、「応募時点で商品化されていない体験事例を対象とした賞」も2事例が受賞しました。

以下に全15事例一覧でまとめます。

賞名	体験場所・所在地	団体名・企業名	表彰事例
食かける大賞	神奈川県	Bento Ya Cooking	野菜を使ったお弁当作り体験
食かける賞	栃木県	有形文化財ホテル 飯塚邸	農家で食べる郷土料理とおもてなし体験
	群馬県	公益財団法人前橋観光コンベンション協会	上毛電気鉄道で巡る発酵食品づくり体験
	東京都	Wakulture Experience	うどん作りと書道体験
	神奈川県	わしょくクック株式会社	オンライン「キャラ弁」教室
	新潟県	十日町市教育委員会文化スポーツ卸文化財課	縄文生活体験と火焔型土器調理体験
	岐阜県	馬瀬総合観光株式会社	馬瀬川伝統鮎漁火ぶり漁と鮎料理体験
	岐阜県	みたけ華ずしの会	みたけ華ずし作り体験と中山道ぶらり散策
	三重県	まるてん有限会社（かつおの天ばく）	経師の歴史と製法見学と土鍋ご飯体験
	京都府・東京都	BOJ 株式会社	伊根の水産物調理と日本酒ペアリング体験
	奈良県	Village to Table Tours	3日間の発酵調味料づくり体験
ネクストブレイク賞	神奈川県	鎌倉 BENTO COOKING	大豆を豆腐からオカラまで食べ尽くす調理体験
	京都府・東京都	株式会社ワンドリップ（旧名例インテージア）	発酵食品づくり見学と調理体験
特別賞	北海道	テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル	廃棄野菜を活用したフードロス削減メニュー提供
	京都府	MATA TABI	地元木材で作るぐい飲みで日本酒飲み比べ体験

伝統的な体験だけでなく、「キャラ弁づくり」など最新の日本文化を取り入れた事例や、ビーガン、ベジタリアンに配慮した事例、そして廃棄物を可能な限り少なくする事例など工夫を凝らされた事例が多々見られました。

「コロナ後」を見据えこのような日本独自の食体験の魅力の世界に発信していくことで、日本の食の輸出につながる事が期待されます。

インパウンド対策にお困りですか？  
「訪日ラボ」のインパウンドに精通したコンサルタントが、インパウンドの集客や受け入れ整備のご相談に対応します！

訪日ラボに相談してみる

<参照>  
農林水産省：～「食かけるプライズ2021」表彰事例を決定～

メディアによる情報発信<表彰式の模様>

▶訪日ラボ

**「食かけるプロジェクト2021」表彰式、全15事例の団体を発表**

「食かけるプロジェクト2021」は、今年度が決定した15事例の団体に対する表彰式から始まります。表彰式では主催者代表として、農林水産省大臣官房 政策課 部長 武 安楽岡 氏からご挨拶がありました。表彰式は、農林水産省として、農林水産省大臣官房 政策課 部長 武 安楽岡 氏からご挨拶がありました。食かけるプロジェクトによって「イノベーション」と称出の経験を通じていく機会を得る」とコメントしました。

本年度の受賞事例一覧

賞名	体験場所・所在地	団体名	表彰事例
食かける大賞	神奈川県	Bento's Cooking	ヴィーガン飲食でサステナブルな食体験を！
食かける賞	栃木県	朝形文化センター 飯沼部 (株式会社大田原ツアーズ)	食×田舎の心：農家で食体験
食かける賞	群馬県	公益財団法人情報経済コンベンション協会	食×ローカル経済×食研 上も低炭素食
食かける賞	東京都	Wakuhite Experience	食×農産×ローカル経済作り
食かける賞	神奈川県	わかろック株式会社	オンラインで世界と繋がる食×アパレル
食かける賞	新潟県	十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財部	1日1日食文化ツアーズ
食かける賞	埼玉県	高島総合観光委員会	高島湖観光伝統文化祭り
食かける賞	徳島県	みたけ屋ずししの会	食×みたく屋ずしし中山道沿り
食かける賞	京都府/東京都	BOJ株式会社	奇麗だけでなく、伊勢の食と伝統を堪能！
食かける賞	千葉県	まるでん有界会社(かつの天ぼく)	都立公園で食体験の伊勢県に出会う
食かける賞	奈良県	Village to Table tours	食×体験 1日1日の食文化ツアーズ
ネクストブレイク賞	神奈川県	株式会社BENTO COOKING	食×サステナブル
ネクストブレイク賞	京都府/東京都	株式会社ワントリップ (田舎インアジヤ)	食×体験ツアーズ(Haccoを世界へ)
特別賞	北海道	デンリホテル&スカイスパ・札幌セントラル	ちょっとした野菜をおいしくごちそうに！
特別賞	京都府	MATA TABI	独自の食文化で作るマイカッパで食体験

**「食かけるプロジェクト2021」表彰式、全15事例の団体を発表**

「食かけるプロジェクト2021」は、今年度の決定した15事例の団体に対する表彰式から始まります。表彰式では主催者代表として、農林水産省大臣官房 政策課 部長 武 安楽岡 氏からご挨拶がありました。表彰式は、農林水産省として、農林水産省大臣官房 政策課 部長 武 安楽岡 氏からご挨拶がありました。食かけるプロジェクトによって「イノベーション」と称出の経験を通じていく機会を得る」とコメントしました。

本年度の受賞事例一覧

賞名	体験場所・所在地	団体名	表彰事例
食かける大賞	神奈川県	Bento's Cooking	ヴィーガン飲食でサステナブルな食体験を！
食かける賞	栃木県	朝形文化センター 飯沼部 (株式会社大田原ツアーズ)	食×田舎の心：農家で食体験
食かける賞	群馬県	公益財団法人情報経済コンベンション協会	食×ローカル経済×食研 上も低炭素食
食かける賞	東京都	Wakuhite Experience	食×農産×ローカル経済作り
食かける賞	神奈川県	わかろック株式会社	オンラインで世界と繋がる食×アパレル
食かける賞	新潟県	十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財部	1日1日食文化ツアーズ
食かける賞	埼玉県	高島総合観光委員会	高島湖観光伝統文化祭り
食かける賞	徳島県	みたけ屋ずししの会	食×みたく屋ずしし中山道沿り
食かける賞	京都府/東京都	BOJ株式会社	奇麗だけでなく、伊勢の食と伝統を堪能！
食かける賞	千葉県	まるでん有界会社(かつの天ぼく)	都立公園で食体験の伊勢県に出会う
食かける賞	奈良県	Village to Table tours	食×体験 1日1日の食文化ツアーズ
ネクストブレイク賞	神奈川県	株式会社BENTO COOKING	食×サステナブル
ネクストブレイク賞	京都府/東京都	株式会社ワントリップ (田舎インアジヤ)	食×体験ツアーズ(Haccoを世界へ)
特別賞	北海道	デンリホテル&スカイスパ・札幌セントラル	ちょっとした野菜をおいしくごちそうに！
特別賞	京都府	MATA TABI	独自の食文化で作るマイカッパで食体験

**「食かけるプロジェクト2021」表彰式、全15事例の団体を発表**

「食かけるプロジェクト2021」は、今年度の決定した15事例の団体に対する表彰式から始まります。表彰式では主催者代表として、農林水産省大臣官房 政策課 部長 武 安楽岡 氏からご挨拶がありました。表彰式は、農林水産省として、農林水産省大臣官房 政策課 部長 武 安楽岡 氏からご挨拶がありました。食かけるプロジェクトによって「イノベーション」と称出の経験を通じていく機会を得る」とコメントしました。

本年度の受賞事例一覧

賞名	体験場所・所在地	団体名	表彰事例
食かける大賞	神奈川県	Bento's Cooking	ヴィーガン飲食でサステナブルな食体験を！
食かける賞	栃木県	朝形文化センター 飯沼部 (株式会社大田原ツアーズ)	食×田舎の心：農家で食体験
食かける賞	群馬県	公益財団法人情報経済コンベンション協会	食×ローカル経済×食研 上も低炭素食
食かける賞	東京都	Wakuhite Experience	食×農産×ローカル経済作り
食かける賞	神奈川県	わかろック株式会社	オンラインで世界と繋がる食×アパレル
食かける賞	新潟県	十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財部	1日1日食文化ツアーズ
食かける賞	埼玉県	高島総合観光委員会	高島湖観光伝統文化祭り
食かける賞	徳島県	みたけ屋ずししの会	食×みたく屋ずしし中山道沿り
食かける賞	京都府/東京都	BOJ株式会社	奇麗だけでなく、伊勢の食と伝統を堪能！
食かける賞	千葉県	まるでん有界会社(かつの天ぼく)	都立公園で食体験の伊勢県に出会う
食かける賞	奈良県	Village to Table tours	食×体験 1日1日の食文化ツアーズ
ネクストブレイク賞	神奈川県	株式会社BENTO COOKING	食×サステナブル
ネクストブレイク賞	京都府/東京都	株式会社ワントリップ (田舎インアジヤ)	食×体験ツアーズ(Haccoを世界へ)
特別賞	北海道	デンリホテル&スカイスパ・札幌セントラル	ちょっとした野菜をおいしくごちそうに！
特別賞	京都府	MATA TABI	独自の食文化で作るマイカッパで食体験

Facebookによる情報発信 <受賞事例について>

▶日本初のミニ・ラーメン・ツアー

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of JAPAN ...  
2月4日 · 🌐


[What is your favorite Japanese food?]  
The most popular dishes may include sushi, soba and traditional items such as shojin ryori, but Japanese food geeks probably won't miss relative newcomers like sukiyaki or okonomiyaki, both of which entered Japan's culinary scene in modern times.  
Today, we will introduce one of the pop modern icons of Japanese food on a trip where you can enjoy an international favorite, #ramen, to the fullest.

Your journey begins in Tokyo. Tokyo is a fiercely competitive arena for Japan's best ramen shops but there is a wide variety of unique ramen offerings all over Japan. During the trip, you will visit three award-winning shops in Nakameguro, Shibuya, and Ebisu, where you can select any number of your favorite mini ramen samplers (at 1/4 or 1/3 size portions) at every stop.

Featuring a guided tour by a true ramen connoisseur who slurps up 300 – 400 bowls per a year, "noodle lovers" of all stripes will be sure to find the very best that the Tokyo ramen scene has to offer!

#stayhome  
#TravelTomorrow  
#TogetherinTravel

Click here to discover other award-winning food experiences.  
<https://eatmeetjapan.co/>



👍❤️ 79      コメント40件 シェア12件

👍 いいね!    💬 コメントする    ➦ シェア

▶山とともに生きる村で『凍み』の食に出会う

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of JAPAN ...  
1月3日 · 🌐

[2-Day Farmstay in Yamaura Featuring Frozen Tofu, Kanten Jelly, and Traditional Local Cuisine~ EAT! MEET! JAPAN~]


#Japan, which stretches lengthwise from north to south and is mountainous, has a climate that varies greatly from region to region. The culture also differs from region to region according to the climate.  
In the trip introduced this time, you can experience the culture that has been cultivated in conditions of "coldness and dryness."

The setting of this trip is an old-fashioned mountain village called "#Yamaura" in Chino City, #Nagano Prefecture. This area is located at the foot of #Yatsugatake Mountain and is about 1000 m above sea level. The area has less snow, but in winter the temperature can dip to -15 degrees Celsius. The area has a traditional preserved food called "Shimi" for surviving the winter. Shimi is made by exposing materials to such cold weather and drying them rapidly. The wisdom of life here is sublimated in their traditional food culture.  
During the trip, you can stay at an old folk house with a long history where you can observe and experience making frozen materials such as agar and frozen tofu. Of course, you can also taste a variety of dishes made with frozen materials!

However, the most memorable part of your trip may be the "#warmth." It is a warmth of heart that you will feel while interacting with the local people.

#stayhome  
#TravelTomorrow  
#TogetherinTravel

Click here to discover other award-winning food experiences.  
<https://eatmeetjapan.co/>



Facebookによる情報発信 <受賞事例について>

▶ 13の酒蔵がひしめく蔵人になれるまち

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of JAPAN  
2021年11月8日 · 🌐

【Become a Sake Brewer with Kurabito Stay in Saku, Nagano~EAT! MEET! JAPAN~】  
If you like to drink alcohol, you have probably tried Japanese #sake before. However, I'd imagine that very few people have actually engaged in Japanese sake brewing.


You can experience sake brewing in the #Saku region of #Nagano Prefecture. There are 13 sake breweries in this region, including some which have been in business for over 300 years. You can stay in a renovated old house adjacent to the brewery where the brewers themselves used to lodge and have an authentic brewing experience during the trip. What kind of experience awaits you after arriving? The excitement will be sure to surpass your expectations.

Of course, one of the best parts of the trip is not only the sake brewing, but also enjoying the "marriage" of sake with delicious meals made from local products.

If you want to become a true sake connoisseur, this is the trip for you!

#stayhome  
#TravelTomorrow  
#TogetherinTravel

Click here to discover other award-winning food experiences.  
<https://eatmeetjapan.co/>



▶ 日本茶×富士山×あなただけのブレンド


MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of JAPAN  
3月18日 17:00 · 🌐

【Make Your Own Tea Blend: Shizuoka Tea Farm Tour at the Base of Mt. Fuji~EAT! MEET! JAPAN~】  
The trip which we will introduce this time is a very simple one. We believe that because it is so simple, it will allow guests to enjoy the culture which Japan is so proud of at a leisurely pace.

The backdrop for this trip is a tea farm in Fuji City, Shizuoka Prefecture, overlooking Mt. Fuji and Suruga Bay. Mt. Fuji, the tallest mountain in Japan, is surrounded by greenery. This clear scenery, which looks like something out of a postcard, is a view which is representative of Japan.

The main part of this trip involves enjoying Japanese tea with a tea master inside a summerhouse known as a "Cha no Ma" on the tea farm. Using a traditional blending technique known as "gogumi," the tea master will freely combine various kinds of Japanese tea, including sencha, black tea, and roasted tea with herbs and spices as the master asks about your tastes, lifestyle, and health. The tea master will then adjust the flavor and aroma of the mixture to create a tea recipe that is the only one of its kind in the world, which you may then name. You may choose a traditional combination, or you may choose to try a new and rare combination. The choice is up to you!

This experience allows guests to enjoy their very own blend of Japanese tea as they gaze at Mt. Fuji from inside a tea farm. Stripped of anything unnecessary, this trip may be perfect for true connoisseurs of Japan!



**アンバサダー展開**

## Eat Meet Japan 2021 アンバサダーキャンペーン企画書

・ Eat Meet Japan2021 アンバサダーの4名が「Eat Meet Japan Giveawayキャンペーン」を行う

アンバサダーによるGiveawayキャンペーンを実施。各アンバサダーのInstagramにて、Eat Meet Japan受賞者の商品を欧米向けに宣伝し、抽選で8名様に商品を贈ります。当選者は各アンバサダーによって2名ずつ選定され、主に商品の普及に貢献してもらえらる方へ贈られます。

・ Giveawayキャンペーンの投稿とルール



・ アンバサダーと配信アカウント

Shizuka Anderson <https://www.instagram.com/xshizzvy/>

Micaela <https://www.instagram.com/mikaeradesu/>

Elsa Bunny <https://www.instagram.com/bunnytokyo/>

Donny <https://instagram.com/donnvikimball>

Eat Meet JapanのInstagramでもキャンペーン投稿を行います。

・期間

・おぶぶ茶苑 : 2022年2月11日～2月13日

・かつおの天ぱく : 2022年3月4日～3月6日

・対象国 : 欧米

・当選商品 :

おぶぶ茶苑  
お茶セット4,500円

・かつおの天ぱく



Sencha Gift Set

¥4,500

A perfect gift for a tea lover, familiar with Japanese tea flavors. Both Kabuse Sencha and Sencha of the Spring Sun, included in the sencha gift set, are the highest grade Japanese teas with rich authentic flavor. They are grown locally in one of the most respected tea areas – Wazuka, Kyoto and made in spring – a prime season for most flavorful teas in Japan. Kabuse Sencha (50g), the leaves of which are shaded from the sun before harvesting, results in a rich vegetal umami flavor, that is almost exclusive to Japanese green tea. Sencha of the Spring Sun (50g), the leaves of which are left to receive full sunshine, develops a beautifully balanced flavor of light sweetness and pleasant astringency, typical to a high grade Japanese sencha. A truly unique gift to enjoy authentic Japanese tea flavors! If you would like to add a personal message to the gift, write it in the order notes section at the checkout and it will be printed on a beautiful seasonal tea postcard.

・アンバサダー投稿内容（実際は動画となります）

Shizuka Anderson



Micaela



Elsa Bunny



Donny

本人が口頭で話します。

Donny動画の格納フォルダ

<https://drive.google.com/drive/folders/1-ritLfACedXBrdqJ4UKZTkh5ar2uOiZA?usp=sharing>

▶人気アンバサダーの方々に受賞作品へご参加頂き、SNSでの情報発信を通じて、食かけるプロジェクトの認知度拡大へ繋がりました。



**Shizuka Anderson**

@xshizzyx

プロフィール	「Miss World Japan 2020 Finalist 特別賞受賞」、「NHK World TV & YouTube presenter」等、肩書多数。
Instagram フォロワー数	75,000
EMJインスタリーチ数	176,190



**Bunny**

@bunnytokyo

プロフィール	東京を拠点とする、写真とコンテンツの作成に情熱を注ぐマスメディアコミュニケーター兼制作技術者。
Instagram フォロワー数	94,000
EMJインスタリーチ数	140,785



**Micaela**

@mikaeradesu

プロフィール	カナダ生まれの、九州育ち。九州に来てから15年、福岡在住歴10年。外国人向けの英語の食レポブログが人気。
Instagram フォロワー数	60,000
EMJインスタリーチ数	119,665



**Donny**

@dannykimball

プロフィール	東京を拠点とするフリーランスのデジタルマーケティングコンサルタント。日本のあまり知られていない側面を探求し、紹介する人気アンバサダー。
Instagram フォロワー数	114,000
EMJインスタリーチ数	202,969

## ▶ アンバサダー展開の実績

### ■ Eat Meet Japan Instagramの運営

- ・2021年度に運営を強化し、100名のフォロワーから2,000名のフォロワーを超え、発信力のある媒体となっている。
- ・受賞者の体験商品の宣伝、受賞者のうち越境EC商品を持つ受賞者の商品を紹介。
- ・Eat Meet JapanのInstagramのフォロワーは欧米を中心となる。
- ・2021年度はGiveawayキャンペーンを行い、フォロワーの満足度を高める取り組みも実施。



Eat Meet Japan アンバサダー

### ■ Eat Meet Japan アンバサダーの活用

- ・Eat Meet Japanアンバサダーを選任し、受賞者の体験商品に参加し、SNSにて発信を行う。同時に、Eat Meet JapanのInstagramをタグ付けすることにより、Eat Meet Japan自体のメディア発信力を高める導線を構築する。
- ・約3ヶ月間アンバサダーは、Eat Meet Japanの認知向上、欧米向けのターゲット顧客への宣伝を行い、アフターコロナで訪れる旅行客への訴求を行う。また、越境ECの認知向上も図る。

## ▶ アンバサダー展開の実績

### ■ 成果があった点

#### ① 情報発信と販売の仕組みの構築

##### ・Eat Meet Japanの認知向上

Eat Meet Japanプロジェクト自体の認知が低く、EMJのInstagramの更新や冊子の作成を行ってもフォロワー数が100名、コロナの影響により観光案内所等のリアルの場への集客が乏しく、ターゲット層へのリーチが出来ずにいました。2021年度はEMJアンバサダーによる体験への参加と情報発信、EMJのInstagramを強化し欧米向けの越境EC商品を活用したGiveawayキャンペーンを企画しプロモーションを行なったことにより認知が広がりました。

#### ② 数字で見るEat Meet JapanのInstagram情報発信力

##### ・Eat Meet Japan Instagramのフォロワー

2020年 50フォロワー

2021年 2,000強フォロワー（約40倍成長）

##### ・投稿によるリーチ数：アンバサダー4名による拡散活動により、60万リーチを突破！

Eat Meet Japan、受賞者の商品、越境EC商品の紹介を約2ヶ月半行い、639,609リーチを獲得。

Bunny Tokyo	140,785
Micaela	119,665
Shizuka	176,190
Donny	202,969
<b>Total</b>	<b>639,609</b>

##### ・アンバサダー4名による体験参加後の発信活動

体験の紹介によるリーチしたアカウント：約30万リーチ

体験に参加後、アンバサダーが自身のInstagramにて投稿を行い299,096リーチを獲得。

#### ③ 欧米向けの越境EC商品を活用したアンバサダーマーケティングとGiveawayキャンペーン

##### ・Giveawayキャンペーンの注目度

第一回目キャンペーンのリーチ数：38,675

第二回目キャンペーンのリーチ数：35,915

##### ・リール動画投稿による注目度：26万リーチを突破！

リーチしたアカウント：267,818

### ■ 改善が必要な点

#### ① 審査員による受賞者の選定方法の変更

現在の受賞事業者は、特別な体験や越境EC商品を持っていない事業者があったりと、質が担保されていない傾向があります。そのため、動画制作やアンバサダーによるプロモーションを行なったとしても、予約の受け入れができない・今後商品化の予定がない事態が起きています。今後は、販売を強化したい、越境EC商品を持っている事業者を審査員が選定できる環境作りが必要だと考えます。

#### ② 越境ECへの掲載を強化

訪日外国人旅行が地域を訪れ体験に参加したのちに、自国へ戻った際にECサイトからの商品購入ができるように導線の構築をする必要があると考えます。

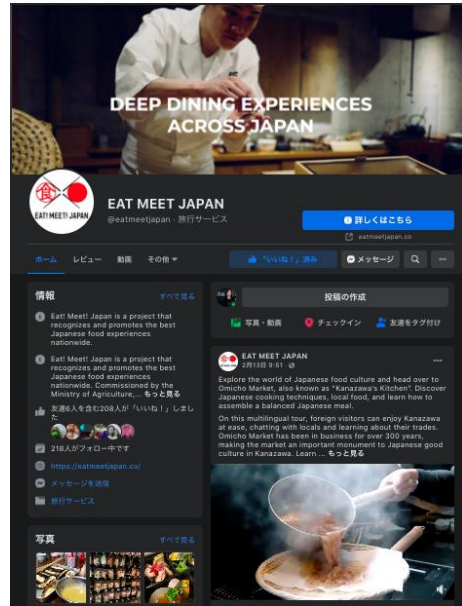
## ▶アンバサダー展開の実績

▶ Eat Meet Japan 公式SNSを通じて動画を拡散



▶公式Instagram

<https://www.instagram.com/eatmeetjapan2021/>



▶公式Facebook

<https://www.facebook.com/eatmeetjapan>

NHKフリーレポーターによる受賞者商品への体験参加と現地レポート。  
Japan by Food chにて動画配信を実施。



2020年度受賞者 福島県 男山本店レポート

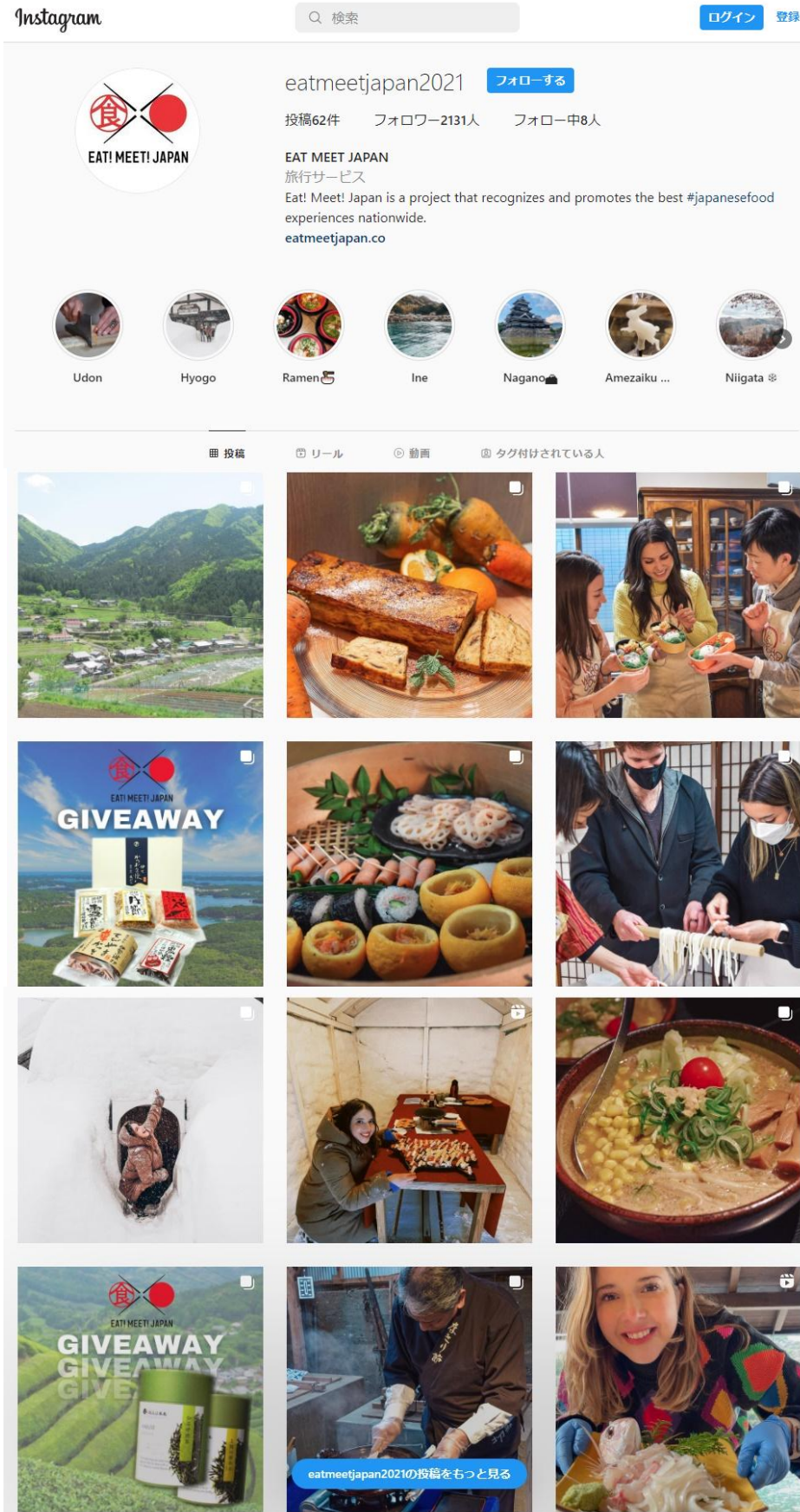
・2020年度 受賞者商品の体験にNHK worldのフリーレポーターであるShizuka Andersonが福島県の男山本店を取材、レポートを行った。

・動画はJapan by Foodチャンネルによって編集制作が行われ、配信後約11ヶ月で45,021人の視聴がされている。

・レポーターによる体験商品への参加と、リアルな様子をレポートし、動画で配信を行うことにより永続的に動画の再生回数が伸び、認知の向上と体験商品の拡散を行うことができる。

⇒バーチャルトリップ動画は、アーカイブを行ったとしても約5000人程度の視聴しかない状況となっていることから、今後はレポーターによる現地視察、体験への参加、動画配信を行うことによる体験紹介が良いのではないかと考えている。

■ Instagramでの発信の様子



バーチャルトリップ

▶バーチャルトリップの実施

協力会社と協業し、外国人目線でのバーチャルトリップを通して、地域の「食」・「体験」・「歴史」を疑似体験してもらう事で、実際に訪問した際の環境をより具体的にイメージすることが出来、アフターコロナでの観光需要や消費意欲を創出し、来訪意欲の増進、近い将来の訪日へと繋がっていきます。特に「食」については、バーチャルトリップ配信時に、越境ECサイトと連動し、疑似体験→実際の食体験へと繋いでいく仕組みとなっています。

バーチャルトリップでは、あらかじめ設定した日時にて、情報発信をする地域と閲覧者である外国人観光客をYouTube Liveで繋ぎ、ファシリテーターが進行する中、英語ガイドが地域を案内しながらライブ配信を行い、オンラインで観光客が旅を楽しむ仕組み。



全員の顔が見え、相互コミュニケーションもでき、参加している感を味わえるオンラインツアーは、実際のツアー同様に「つながり」感じることができ、それがリアルツアーと同様の満足感をもたらしています。

▶バーチャルトリップ参加事業者

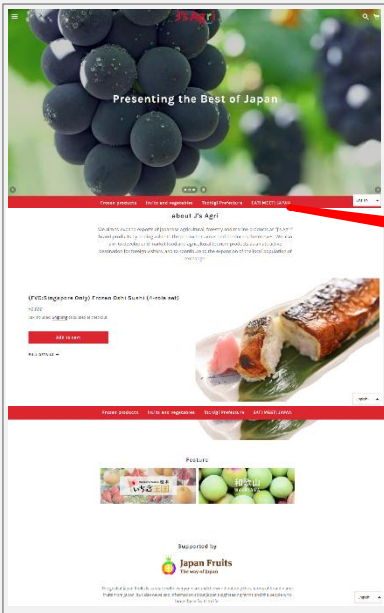
会社名	実施日
●海女小屋はちまんかまど	2021.12/11
●株式会社KURABITO	2021.12/18
●BentoYaCooking	2022.2/6
●鎌倉BENTO COOKING	2022.2/8
●有形文化財ホテル 飯塚邸	2022.2/22
●テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル	2022.2/28
●Wakalture Experience	2022.3/5
●Village to table Tours	2022.3/6

▶バーチャルトリップ特集ページの制作

バーチャルトリップ内で紹介した農産物をそのままECサイトで購入できるように、JsAgriサイト内に、「EAT!MEET!JAPAN」の特集ページを制作しました。

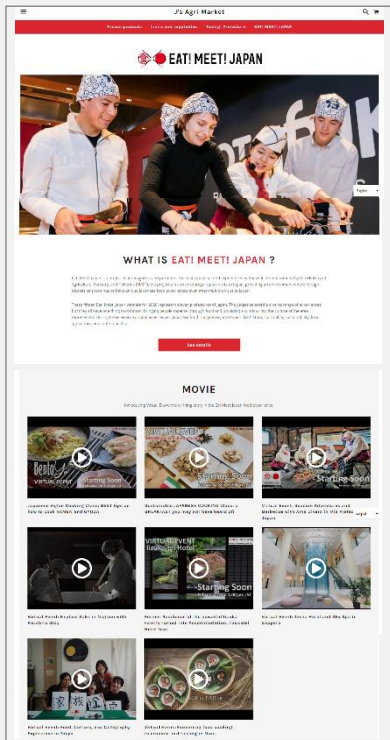
■ JsAgri TOPページ（メニュー内にEAT!MEET!JAPANのリンクを追加）

<https://js-agri.myshopify.com/en/>



■ JsAgri内、特集ページ

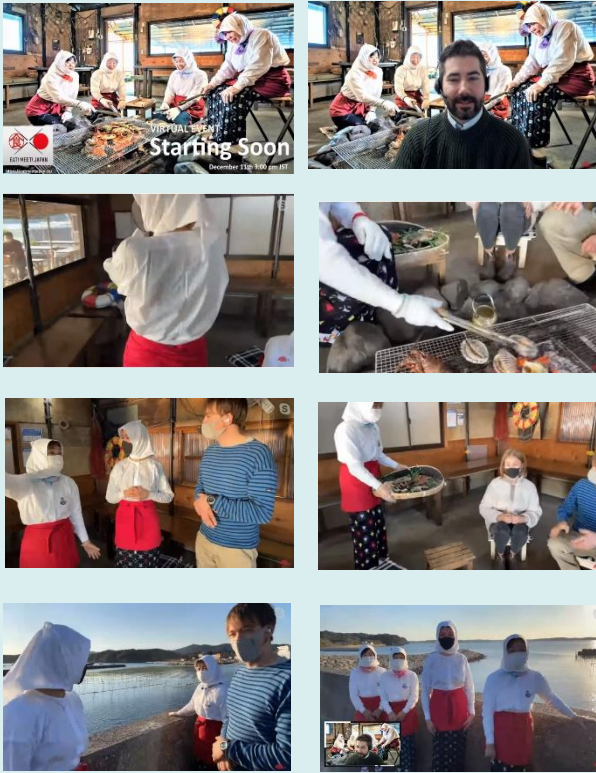
<https://js-agri.myshopify.com/en/pages/eat-meet-japan>



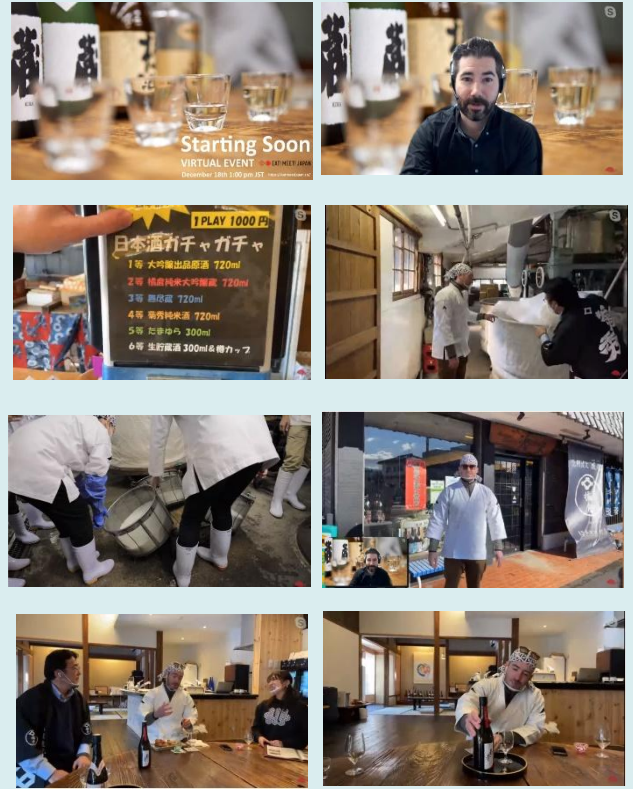
▶事業者のサイトへのリンク例

● 実施風景

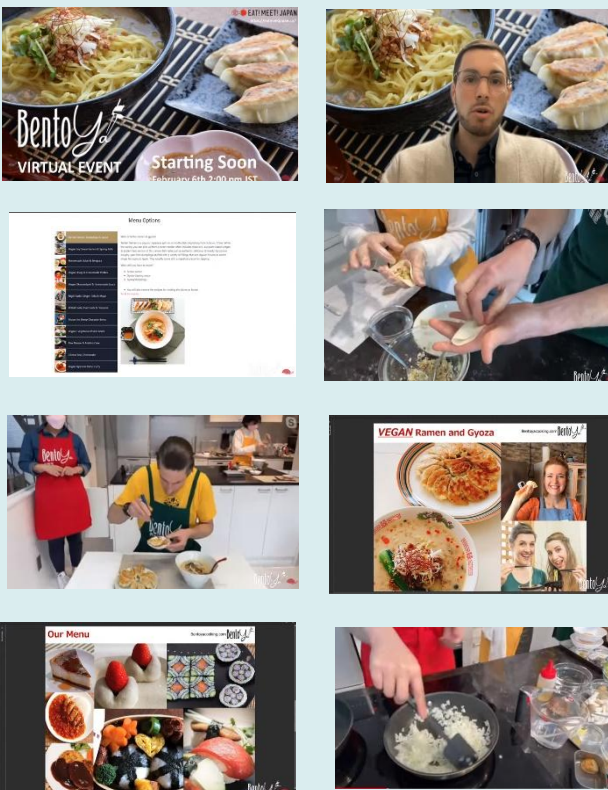
海女小屋はちまんかまど



株式会社KURABITO



BentoYaCooking



鎌倉BENTO COOKING



● 実施風景

有形文化財ホテル 飯塚邸



テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル



Wakature Experience



Village to table Tours



● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果



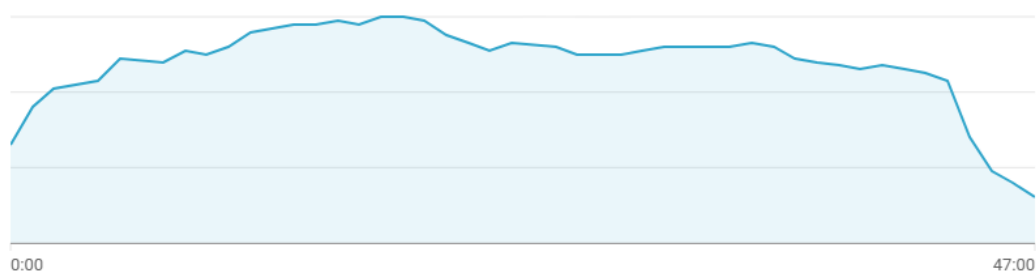
リーチ (インプレッション)	37,506
ビデオビュー (合計)	4,062
ビデオビュー (ライブにて視聴した人数)	139

Concurrent viewers

While live streamed

60

Peak concurrents

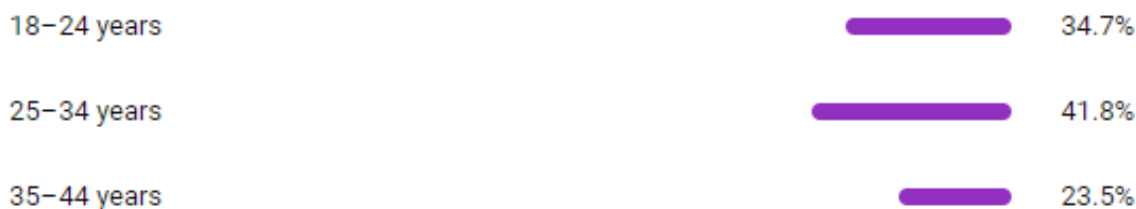


● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果

**性別**



**年齢**



**国**

イタリア	684	16.84%
マルタ	632	15.56%
フランス	410	10.09%
ポルトガル	318	7.83%
ルクセンブルク	261	6.43%
イギリス	241	5.93%
スペイン	192	4.73%
シンガポール	163	4.01%
アイルランド	162	3.99%
台湾	161	3.96%
日本	150	3.69%
香港	65	1.60%
オーストリア	37	0.91%
スウェーデン	10	0.25%

## ● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果

## トラフィックソース

YouTube advertising	3,560	87.6%
External	283	7.0%
Direct or unknown	87	2.1%
Browse features	37	0.9%
YouTube search	24	0.6%
Channel pages	22	0.5%
Notifications	22	0.5%
Suggested videos	18	0.4%
Other YouTube features	6	0.2%
Playlist page	3	0.1%

## 外部トラフィック

Facebook	174	61.5%
instagram.com	21	7.4%
Naver	17	6.0%
japantravel.com	9	3.2%
linkedin.com	6	2.1%
Chrome app	5	1.8%
Twitter	5	1.8%
Google	2	0.7%
com.eers.kraft.eerskraft	2	0.7%
com.google.android.calendar	2	0.7%
Gmail	1	0.4%
WhatsApp	1	0.4%
YouTube	1	0.4%
com.LoopGames.Domino	1	0.4%
com.fsck.k9	1	0.4%
com.google.android.ext.services	1	0.4%
com.lemongame.klondike.solitaire	1	0.4%

● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果



When: Saturday - Dec 11th 2021 Past event

**T**ake a traditional tour guided by ama divers, or sea women, who come from a tradition of over 1,000 years of diving for seafood such as urchin, abalone, and scallops. Join our guides as we share the stories from the divers firsthand and then feast ourselves with freshly caught seafood barbecue.

Our tour will take place in Hachiman Kamado, an ama hut experience, located in Mie Prefecture. We will hear firsthand experiences and see the traditional clothing and goods used by ama divers - all while our fresh catch is cooking in the background.



Information

Saturday - December 11th 2021

Time: 15:00 - 16:00

Event Calendar

DECEMBER 2021						
S	M	T	W	T	F	S
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

数値報告

PV数 (ページビュー)	417
UU数 (ユニークユーザー)	318
平均ページ滞在時間	4分 22秒

**タイトル** : Virtual Event: Seaside Adventures with Ama Divers

**サブタイトル** : Seafood Barbecue in Mie Prefecture, Japan

**URL** : <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-invite-seaside-adventures-with-ama-divers/68187>

## ● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果

## Facebook

The screenshot shows a Facebook event page. At the top, there is a photo of four women in traditional white and red diving gear (ama divers) gathered around a large outdoor grill, preparing food. Below the photo is a calendar icon with the number '11' and the text 'SATURDAY, DECEMBER 11, 2021 AT 3 PM'. The event title is 'Virtual Event Invite: Seaside Adventures with Ama Divers' and it is marked as an 'Online event'. There are buttons for 'Event Ended' and 'Insights'. Below the title, there are tabs for 'About' and 'Discussion', and buttons for 'Invite', 'Edit', and a menu icon. The 'Details' section on the left shows '3.4K people responded', 'Event by JapanTravel (Default)', and 'Public - Anyone on or off Facebook'. It also includes the event date and a description: 'When: Saturday - Dec 11th 2021. Take a traditional tour guided by ama divers, or sea women, who come from a tradition of over 1,000 years of diving for seafood such as urchin, abalio... See more'. There are 'Food' and 'Online' tags. Below the details is a 'Group' section with a 'Link Group' button. The 'Insights' section on the right shows data for the last 7 days (Dec 13 - Dec 20): 'People Reached' is 431,267 (+457 last 7 days), 'Responses' is 3,405 (+2 last 7 days), 'Audience' is shown, and 'Track ticket sales' is shown.

見た人 (インプレッション)	431,267
参加する	230
興味あり	3,175

● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果

Facebook Posts

Please join us at 3pm JST for our free virtual tour to Mie Prefecture! We'll be exploring the fascinating ama diver culture in... See more



YOUTUBE.COM  
Virtual Event: Seaside Adv with Ama Divers in Mie Pre

A quick reminder about our virtual tour in Mie Prefecture - it takes place this Saturday, December 11th at 3pm JST. It will foc... See more

You, Sleiman Azizi and 36 others

Love Comment

3,648 people reached >



You and 60 others 3 shares

Love Comment Share

12,247 people reached > Boost a Post

4 Comments 9 shares

Comment Share

Boost a Post

投稿数	3
見た人 (インプレッション)	9,520 + 12,247 + 3,648
レスポンス	114 + 64 + 39

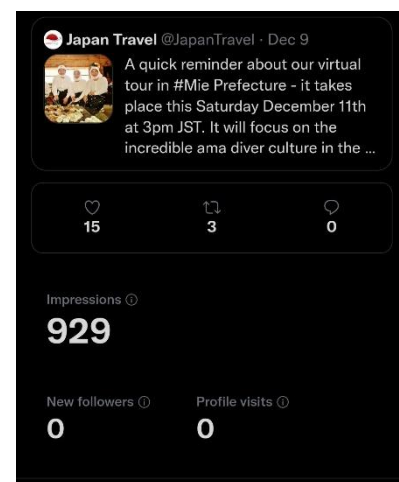
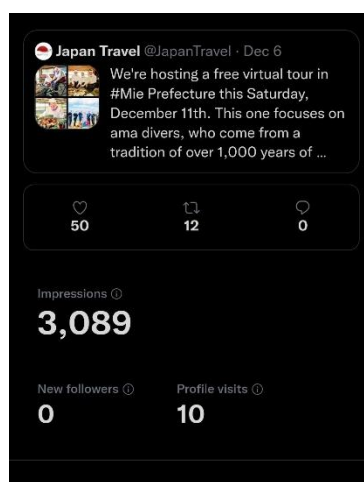
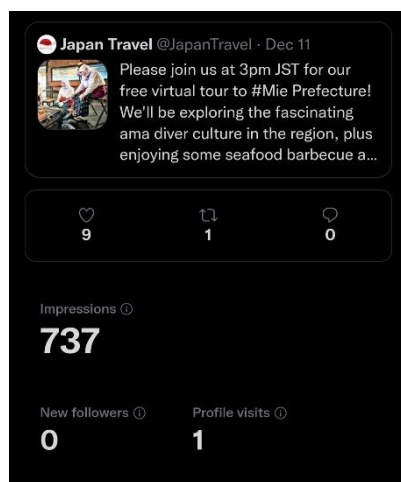
● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果

Instagram



投稿数 (物語)	3
見た人 (インプレッション)	10,700 + 9,390 +8,746

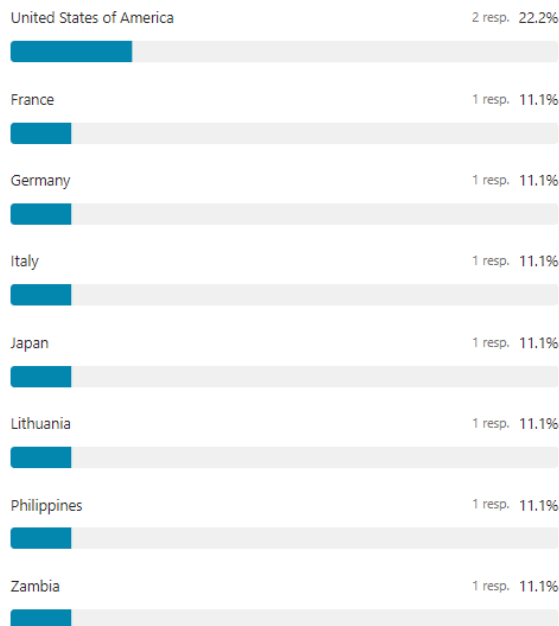
Twitter



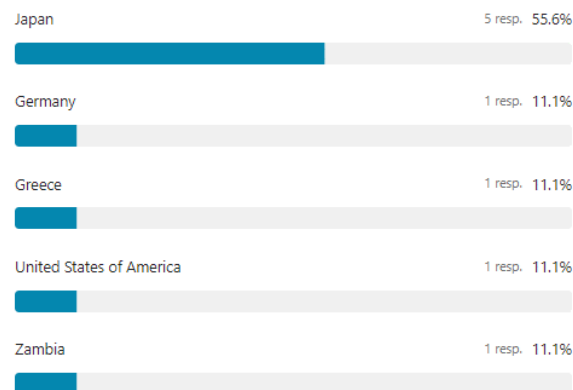
投稿数	3
見た人 (インプレッション)	3,089 + 929 + 737

● 海女小屋はちまんかまど (2021.12/11) 実施結果

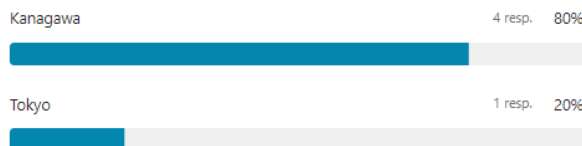
どこの国の方ですか？



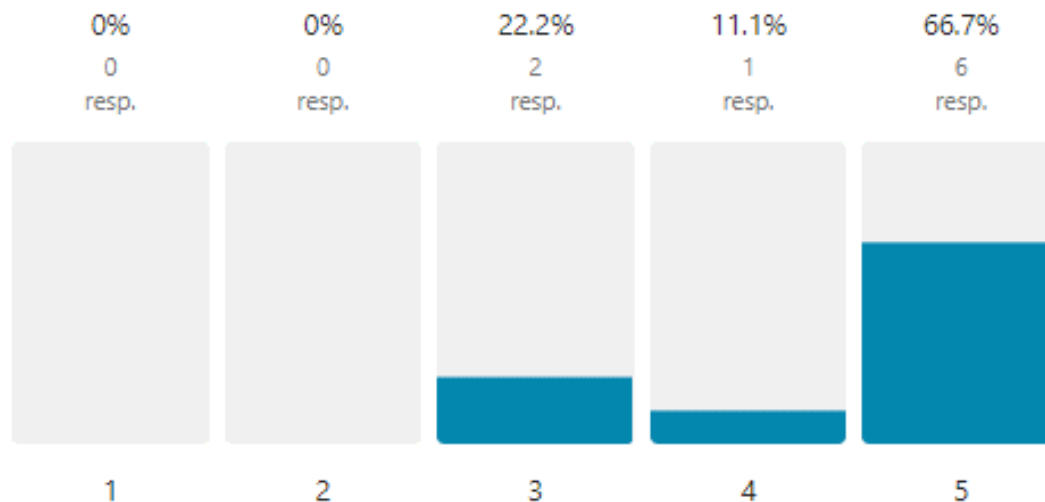
現在どこの国にお住まいですか？



日本のどこにお住まいですか？

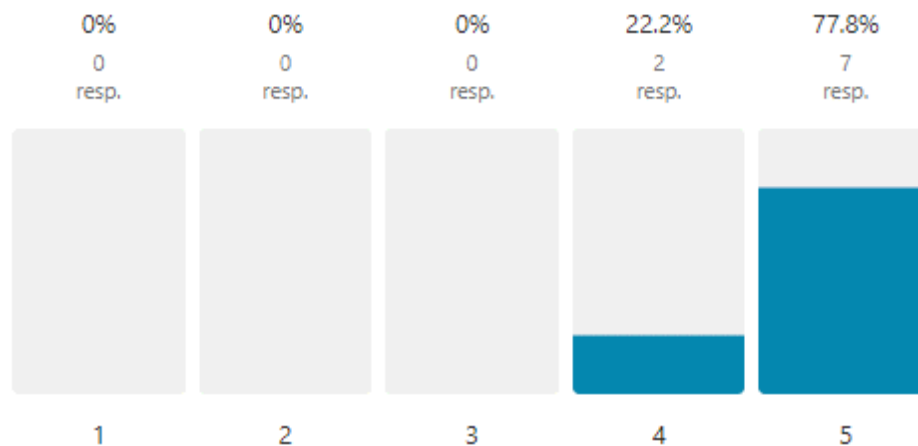


現地のチームはいかがでしたか？

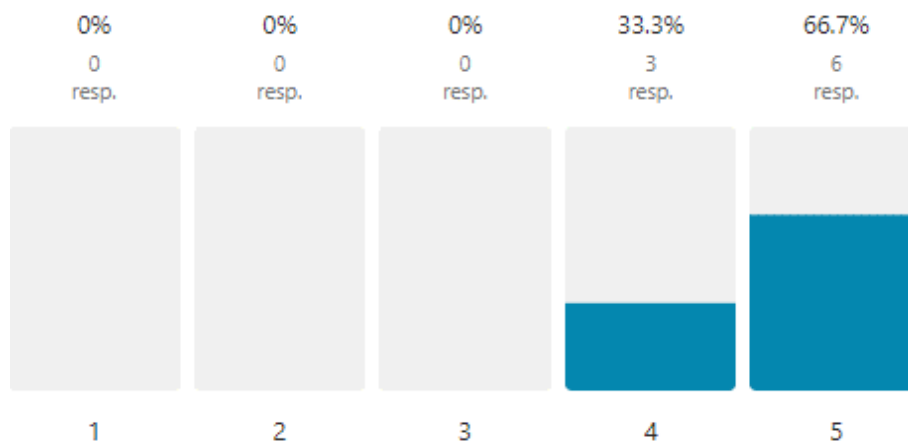


● 海女小屋はちまんかまど（2021.12/11）実施結果

ツアーの場所とトピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● 海女小屋はちまんかまど（2021.12/11）実施結果

## このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

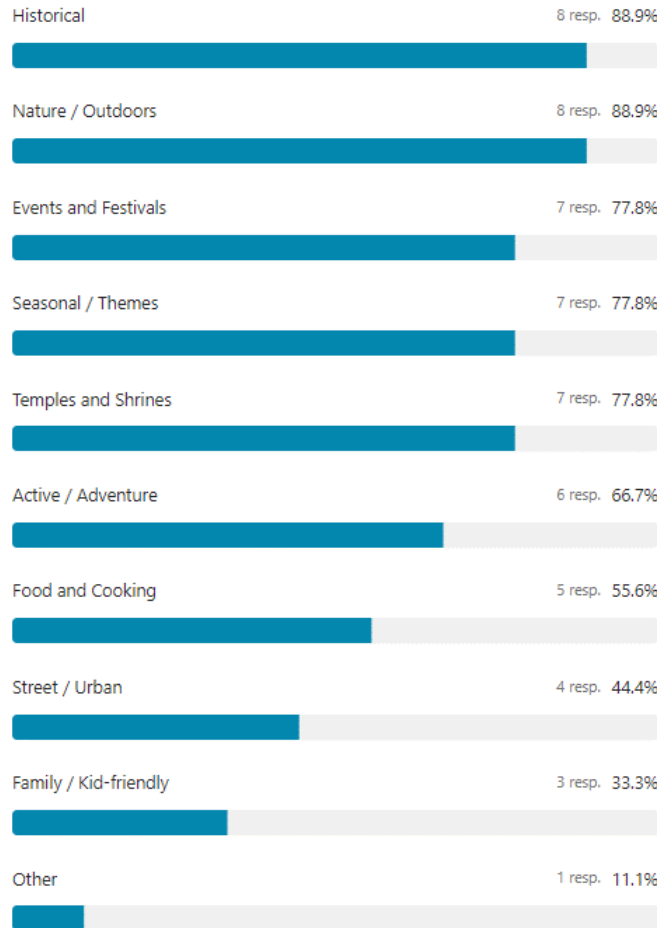
- 海女さんに関することやストーリーを知れたこと
- 海女さんたちが常にツアーの中心におり、また海中で漁をする様子の動画があったこと
- 海女さんがどのように出された海鮮物を食べるかを説明してくれた。食べたことのない人でもこれを見れば少し安心して挑戦できると思った。
- あまり知られていない部分の日本を感じられたこと
- 全て楽しかった！
- 地元の海女さんたちとの会話
- ガイドの女性はとても上手に質問をしていた。新鮮な海鮮物がとても美味しそうだった。
- たくさんの魅力的な要素があった  
- 食/踊り/歴史/衣装food/衣装など、素晴らしいイベントだった！
- 海女さん達

## このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- 1,000年前の海女さんの様子などの話をもっと聞けることを期待していた。サメよけに白い衣装を着るなどのより踏み込んだ話が省略されていた感じがしたが、個人的には一番興味のあるところでもっとそのような話を聞きたかった。あとは画像やオーディオの質を改善して欲しい。
- ツアー中に出されたお茶がもっと鮮明に見えるとよかった。そのほかは完璧だった。
- SNSなどを使い、もっと多くの方に情報を届けて欲しい。
- 内容は素晴らしく、特になし。
- 特になし。ただ言えることは、みなさんが素晴らしい仕事をしているということ！オーディオは以前のツアーよりも改善されていた。話している内容がより鮮明に聞こえてとても安心した。
- そのままこのようなツアーを続けて行って欲しい！
- 所々、間があったように感じられ、よりスムーズに展開していくべき。

## ● 海女小屋はちまんかまど（2021.12/11）実施結果

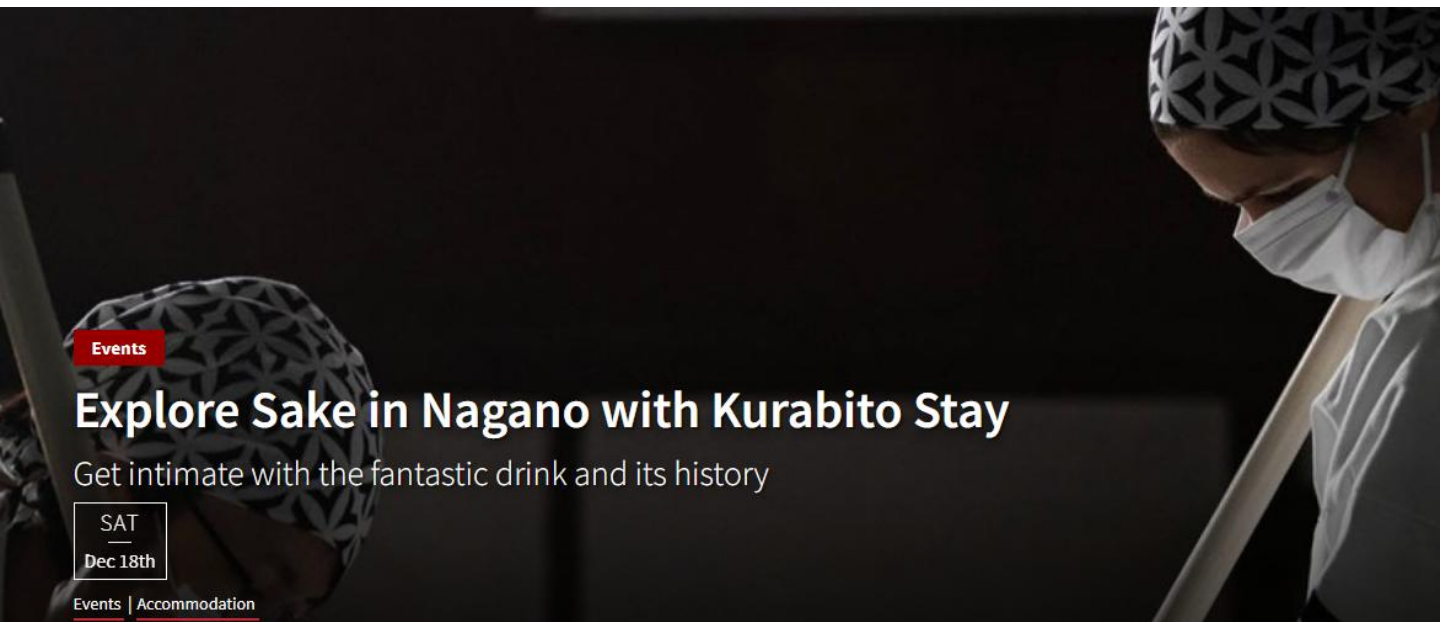
## どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



## Free Comments

- 春に桜にフォーカスしたイベント
- 60分(50分+Q&A)と案内されているながら、20分ほど早く終わってしまうのはライブを見ているほうとしては残念だった。特にチャット内であがっていた質問が全て回答されずに早く打ち切られてしまったところは疑問。次のイベント時などはライブではなく、後で収録版を見る確率が上がった。
- 特になし。素晴らしい体験をありがとう！
- この素晴らしい取り組みを続けていってください！
- 別のプラットフォームを使われては？
- もっと多くのバーチャルツアーを見たい。
- とてもよかった！
- ジャパントラベルが行われている2つ目のバーチャルツアーの参加だったが、前回よりも改善されている点が多く、近々完璧に近くなると思う。

● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果



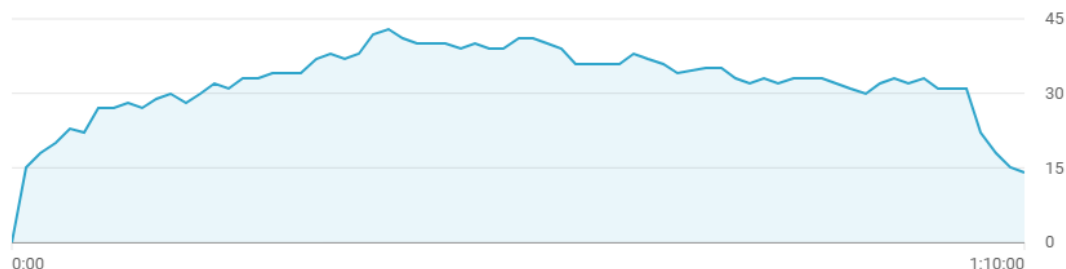
リーチ (インプレッション)	55,994
ビデオビュー (合計)	5,376
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	86

Concurrent viewers

While live streamed

43

Peak concurrents



## ● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

## 性別



## 年齢



## 国

アルゼンチン	1048	20.41%
メキシコ	878	17.10%
コロンビア	574	11.18%
イタリア	280	5.45%
ブラジル	248	4.83%
台湾	243	4.73%
ポルトガル	228	4.44%
スペイン	183	3.56%
香港	164	3.19%
ロシア	136	2.65%
フランス	119	2.32%
日本	98	1.91%

マルタ	90	1.75%
アイルランド	77	1.50%
セルビア	72	1.40%
チリ	71	1.38%
シンガポール	44	0.86%
イギリス	27	0.53%
ルクセンブルク	23	0.45%
フィリピン	19	0.37%
ザンビア	11	0.21%
オーストリア	10	0.19%
ハンガリー	10	0.19%

## ● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

## トラフィックソース

YouTube advertising	4,688	91.3%
External	249	4.9%
Direct or unknown	99	1.9%
Browse features	30	0.6%
YouTube search	25	0.5%
Channel pages	23	0.5%
Notifications	16	0.3%
Suggested videos	3	0.1%
Playlists	1	0.0%

## 外部トラフィック

Facebook	114	45.8%
instagram.com	34	13.7%
Chrome app	22	8.8%
googleapis.com	16	6.4%
japantravel.com	16	6.4%
Gmail	4	1.6%
Google	3	1.2%
Google Search	2	0.8%
WhatsApp	2	0.8%
YouTube	2	0.8%
com.sec.android.app.sbrowser.lite	2	0.8%
nihon-kankou.or.jp	2	0.8%
Naver	1	0.4%
Samsung Internet for Android	1	0.4%
android.gm	1	0.4%
com.hsv.freeadblockerbrowser	1	0.4%
com.infolink.limeiptv	1	0.4%
cybozu.com	1	0.4%
linkedin.com	1	0.4%

## ● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

The screenshot shows a webpage for an event titled "Explore Sake in Nagano with Kurabito Stay". The page includes a header with "Events" and "Explore Sake in Nagano with Kurabito Stay", a sub-header "Get intimate with the fantastic drink and its history", and a date badge for "SAT Dec 18th". The main content area features a paragraph about the importance of sake brewers in Japan, a description of the virtual experience, a virtual event link, and a photo of a sake brewery. To the right, there is an "Information" section with the date "Saturday - December 18th 2021" and time "13:00 - 14:00", and an "Event Calendar" for December 2021.

**Events**

## Explore Sake in Nagano with Kurabito Stay

Get intimate with the fantastic drink and its history

SAT  
Dec 18th

Events | Accommodation

When: Saturday - Dec 18th 2021 Past event

Sake brewers have always played an important role in Japan's history. Known as *kurabito* in Japanese, even today sake brewers are a pillar of their community. What better way to explore the mystique and culture of Japan than by experiencing a day in the life of a kurabito?

Visit an authentic sake brewery with more than 300 years of history in Saku City, Nagano Prefecture, with the guidance of Kurabito Stay. Then view a one-of-a-kind experience brewing sake with the guidance of professionals. During this virtual trip, discover why Kurabito Stay should be on your next itinerary to Japan.

**Virtual Event:** <https://youtu.be/pA3iwTafXZ8>

Saku City is home to thirteen breweries that produce Japanese *nihonshu*, commonly called sake. Being blessed with pure water sources and one of the most abundant rice-growing areas in Japan, sake brewing in Saku is steeped in a 300-year-old tradition. Plunge yourself into the role of a real kurabito and become at one with the beloved drink of Japan.

**Information**

Saturday - December 18th 2021

Time: 13:00 - 14:00

**Event Calendar**

DECEMBER 2021						
S	M	T	W	T	F	S
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

Questions about this Event?

Ask our community

## 数値報告

PV数 (ページビュー)	220
UU数 (ユニークユーザー)	187
平均ページ滞在時間	5分 32秒

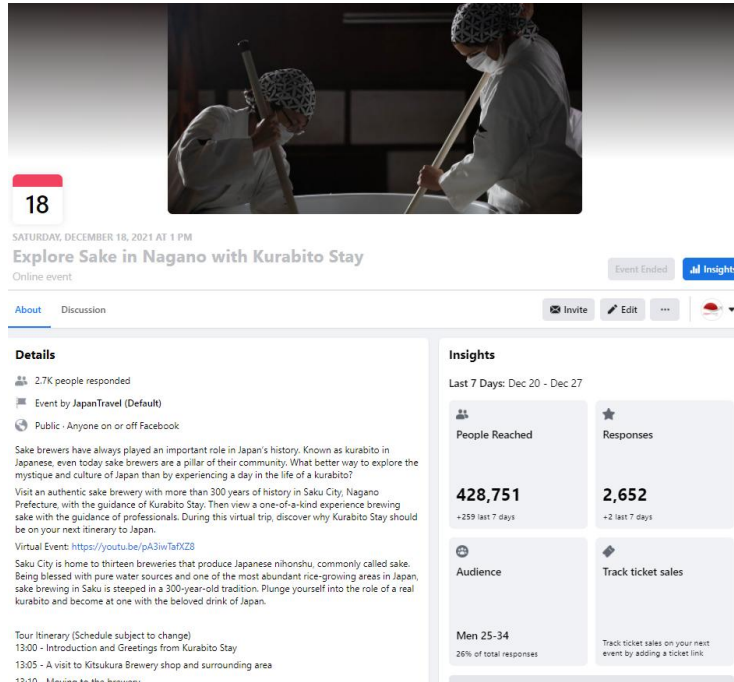
**タイトル :** Explore Sake in Nagano with Kurabito Stay

**サブタイトル :** Get intimate with the fantastic drink and its history

**URL :** <https://en.japantravel.com/event/explore-sake-in-nagano-with-kurabito-stay/68267>

● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

Facebook



見た人 (インプレッション)	428,751
参加する	164
興味あり	2,500

Linked In

見た人 (インプレッション)	550
エンゲージ率	6.73%


● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

Facebook Posts

**JapanTravel (Default)** ✓  
★ Favorites • 2d • 🌐

See you in 30 minutes for our virtual tour to Nagano - we'll be learning all about sake! 🍷

Direct YouTube live link: <http://o...> See more




You and 39 others 6 Comments 2 shares

Love Comment Share

3,538 people reached > [Boost a Post](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=...>



You and 57 others 2 Comments 3 shares

Love Comment Share

5,871 people reached > [Boost a Post](#)

投稿数	3
見た人 (インプレッション)	5,871 + 5,599 + 3,538
レスポンス	60 + 39 + 48

● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

Instagram



投稿数 (物語)	3
見た人 (インプレッション)	9,046 + 8,121 + 7,374

Twitter

**Japan Travel** @JapanTravel · Dec 18

See you in 30 minutes for our virtual tour to #Nagano - we'll be learning all about sake! 🍷

Direct YouTube live link: ...

8 likes, 1 retweet, 0 replies

Impressions ①  
**619**

New followers ①: **0**, Profile visits ①: **1**

**Japan Travel** @JapanTravel · Dec 13

We're hosting two virtual tours this weekend! On Saturday we'll be exploring all things sake in #Nagano, and on Sunday we're headed to the #Tokyo islands of ...

7 likes, 0 retweets, 0 replies

Impressions ①  
**684**

New followers ①: **0**, Profile visits ①: **1**

**Japan Travel** @JapanTravel · Dec 16

A quick reminder about our free virtual tours this weekend! Both start at 1pm JST. Join us if you can!

Saturday's tour: [ow.ly/KjsN30s4c1...](https://ow.ly/KjsN30s4c1...)

8 likes, 2 retweets, 0 replies

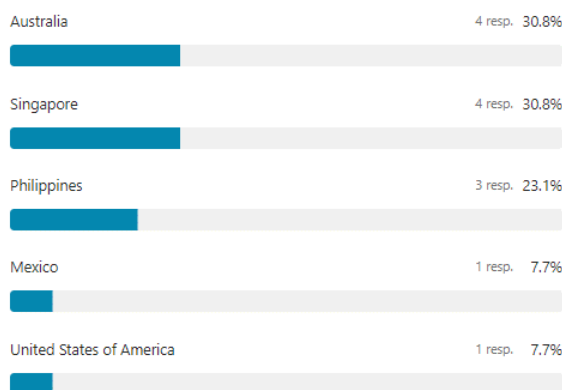
Impressions ①  
**605**

New followers ①: **0**, Profile visits ①: **0**

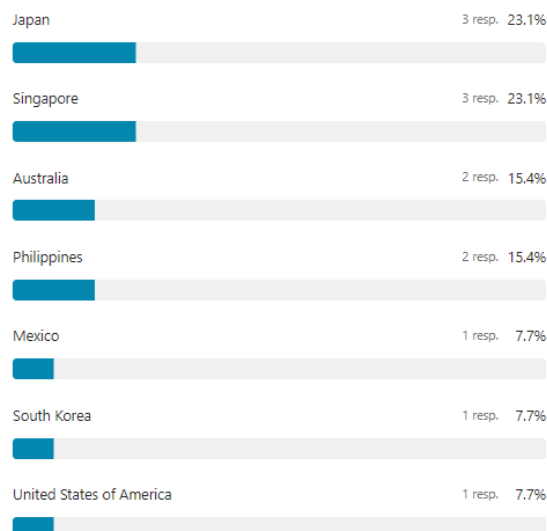
投稿数	3
見た人 (インプレッション)	619 + 684 + 605

● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

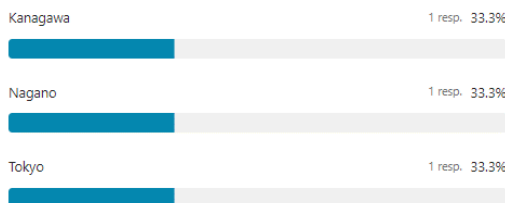
どこの国の方ですか？



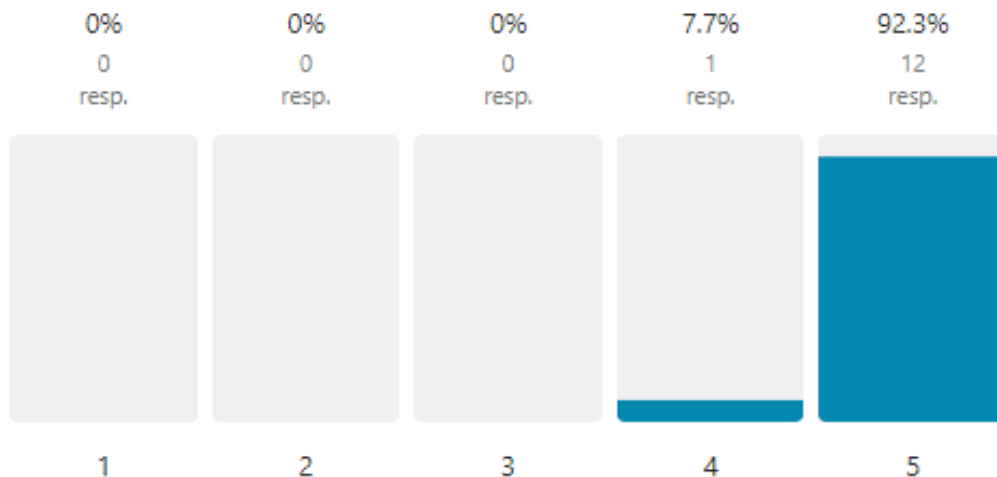
現在どこの国にお住まいですか？



日本のどこにお住まいですか？

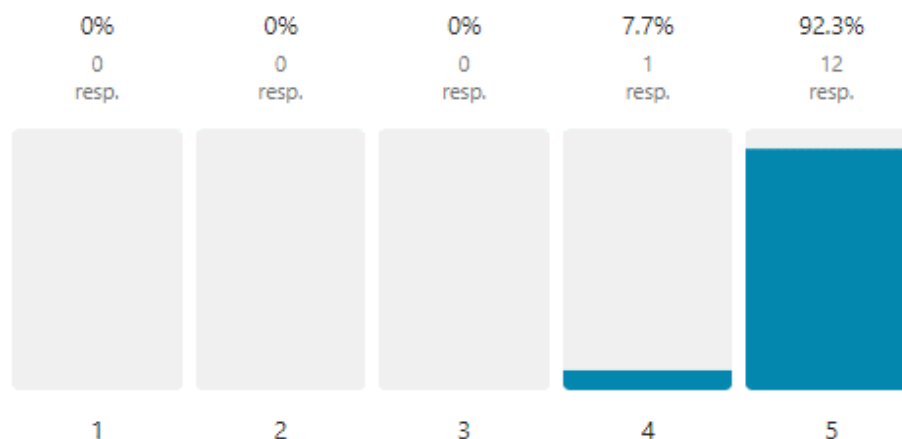


現地のチームはいかがでしたか？

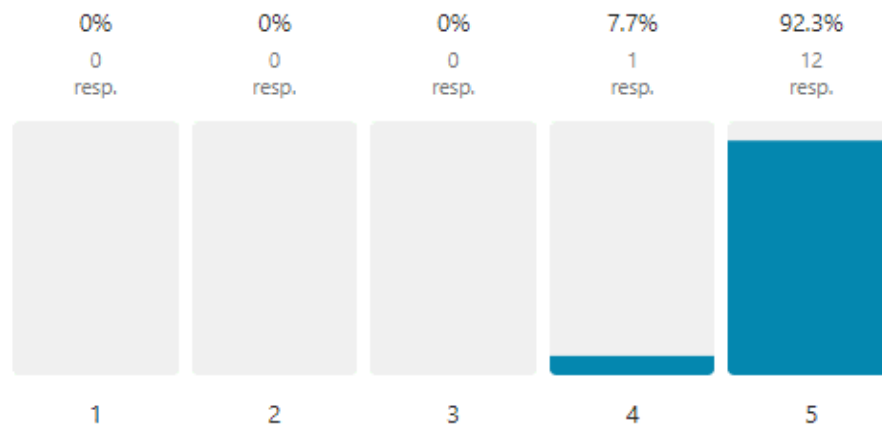


● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

ツアーの場所とトピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

## このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

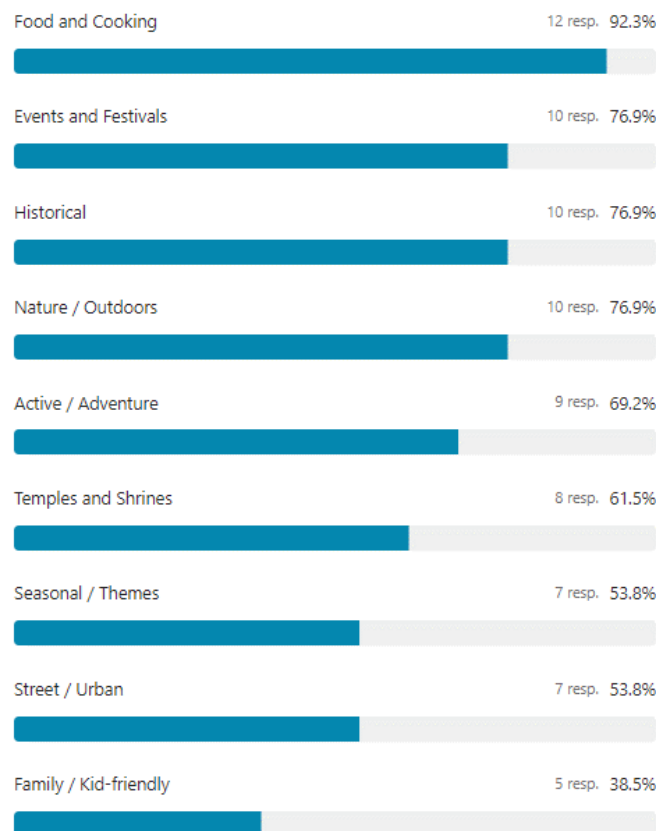
- “舞台裏”が垣間見えるところ
- ツアーのテンポ
- 酒蔵の中の様子やオーナーの声が聞けたところ
- お酒がどのように造られているかを知るのはとても興味深い。このような機会を公共向けに設けてくれてありがとう。
- ツアー中全てがスムーズに進行したことに感銘を受けた。ガイドや現場の方々はとても知識に富み、場所はとても興味深く、将来訪れてみようと思った。
- お米を発酵させて作る伝統的な酒造りの方法を学べたこと。
- 酒造りの行程を学べたこと
- 家や蔵、何気ない木の樹齢や川のことまで、直接ツアーに関わらなくても取り上げて少し説明してくれるのはとても楽しかった。
- まるで実際にそこにいるかのような感覚に陥ったが、これはバーチャルツアーでは実際とても難しいことである。物語やストーリーを語り、ツアー中に差し込まれた動画や画像なども上手く進行を補完しており、とても質の高いスペシャルなツアーだった。
- 伝統的な酒造りの工程はアメイジングだった。
- オーナーや地元の方との会話を交えながら、実際の酒造りやその歴史を紹介していたところが素晴らしかった。

## このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- オーディオ面がもう少し改善されると良いが、難しいことも理解できる
- このようなあまり知られていない地域のローカルなツアーをもっと見たい
- 今まで見た中で最も素晴らしいバーチャルツアーだった。全てがしっかりとオーガナイズされており、ガイドやオーナーの声もしっかりと大きく聞き取れ、ネット環境面での問題もほぼなかったように見えた。場所から場所への移行、動画や画像の差し込みなどもバッチリだった。ガイドも知識が豊富で自分の経験なども交えながら話していたので素晴らしかった！みなさんがアメイジングな仕事をされた！！
- 今回はとてもスムーズに進行し、文句のつけようがない。
- いつか日本南部の伝統的な手工芸に関するツアーもやってほしい。
- 文句なし。
- 私は英語のネイティブスピーカーではないため、いつも字幕を利用しています。英語での字幕を今後つけてみるのはいかがでしょうか？ただし、ライブではできないと思うのでアーカイブされる際につけてもらえたらありがたい。
- ドローンを使用し全体を俯瞰してから、その後今回のような中身を見せるとなお良いと思った。
- 伝統的なお祭りなども今後期待したい。

## ● 株式会社KURABITO STAY (2021.12/18) 実施結果

どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



## フリーコメント

- このツアーを企画してくださりありがとうございました
- 白川郷でのバーチャルツアーが見たい。合掌造りの美しい家々の他にどのような見どころがあり、また農泊などをやっているところがあるかにも興味がある。
- このような知的で教育的なバーチャルツアーを行ってくれて再度感謝いたします。今回の場所は確実に私のバケツリストに追加されました。このツアーをととても楽しませていただきました。
- 今後もこのような素晴らしいツアーを続けていってください
- 沖縄や北海道にもバーチャルで連れていってもらえませんか？
- 世界に知識を提供し続けていってください
- 素晴らしかったと思います！

● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果



Events

## Virtual Event Invite: Japanese Vegan Cooking Classes

Authentic Japanese Cuisine from the Comfort of Your Home

SUN  
Feb 6th

Events

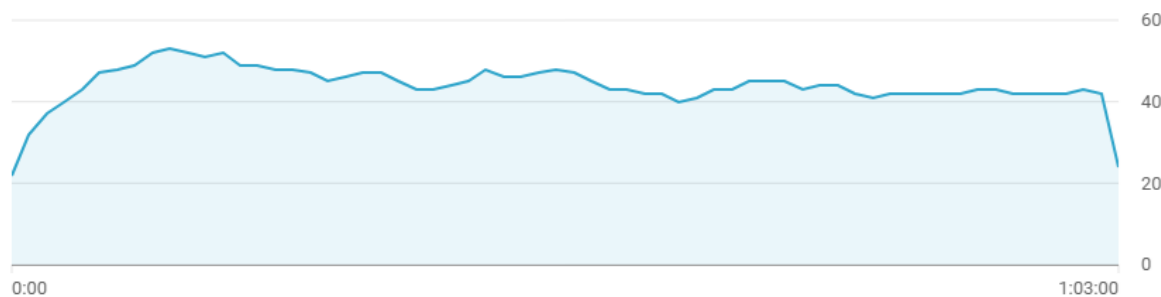
リーチ (インプレッション)	6,500
ビデオビュー (合計)	2,398
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	348

### Concurrent viewers

While live streamed

53

Peak concurrents



## ● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

## 性別



## 年齢



## 国

インドネシア	377	16.12%
インド	172	7.36%
香港	98	4.19%
日本	86	3.68%
フランス	83	3.55%
マルタ	82	3.51%
フィリピン	70	2.99%
イタリア	67	2.87%
ベトナム	57	2.44%
スペイン	42	1.80%
台湾	34	1.45%

シンガポール	28	1.20%
ポルトガル	27	1.15%
イギリス	23	0.98%
バングラデッシュ	15	0.64%
ルクセンブルク	15	0.64%
アルゼンチン	14	0.60%
ドイツ	14	0.60%
オーストリア	12	0.51%
メキシコ	12	0.51%

## ● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

## トラフィックソース

YouTube advertising	1,263	68.5%
External	226	12.3%
Direct or unknown	141	7.7%
Suggested videos	63	3.4%
Browse features	49	2.7%
Channel pages	29	1.6%
Notifications	27	1.5%
YouTube search	26	1.4%
Other YouTube features	12	0.7%
Playlist page	6	0.3%
Playlists	1	0.1%

## 外部トラフィック

Facebook	115	50.9%
instagram.com	32	14.2%
Chrome app	11	4.9%
japantravel.com	10	4.4%
WhatsApp	6	2.7%
Twitter	5	2.2%
linkedin.android	4	1.8%
linkedin.com	4	1.8%
Gmail	3	1.3%
linktr.ee	3	1.3%
com.android.systemui	2	0.9%
org.telegram.messenger	2	0.9%
Facebook Messenger	1	0.4%
Google	1	0.4%
Instagram	1	0.4%
Naver	1	0.4%
com.microsoft.emmx	1	0.4%
com.microsoft.office.outlook	1	0.4%
com.miniclip.carrom	1	0.4%

● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果



When: Sunday - Feb 6th 2022 Past event

Learn how to create flavorful Japanese dishes from the comfort of your kitchen with a virtual vegan cooking class held by BentoYa Cooking.

It is no secret that Japanese food is delicious. The fresh, well-balanced, and artfully presented dishes create elevated dining experiences that offer insights into Japanese customs. Given the growing prevalence of vegan and vegetarian diets, Japanese food culture has adapted to include plant-based dishes that embody the country's complex flavors.

With an expert chef as your guide, learn how to cook Japanese staples with a vegan twist, such as unagi (eel), pork cutlet, and adorable bento boxes. Whether you follow the vegan diet or not, the class is an excellent opportunity to experience a different style of cooking, and afterwards, you have a tasty meal you can enjoy!

- Virtual event: <https://youtu.be/jcLxJoP-ASQ>



Information

Sunday - February 6th 2022  
Time: 14:00 - 15:00

Event Calendar

FEBRUARY 2022						
S	M	T	W	T	F	S
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

数値報告

PV数 (ページビュー)	355
UU数 (ユニークユーザー)	305
平均ページ滞在時間	3分 42秒

**タイトル** : Virtual Event Invite: Japanese Vegan Cooking Classes

**サブタイトル** : Authentic Japanese Cuisine from the Comfort of your Home

**URL** : <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-invite-japanese-vegan-cooking-classes/68537>

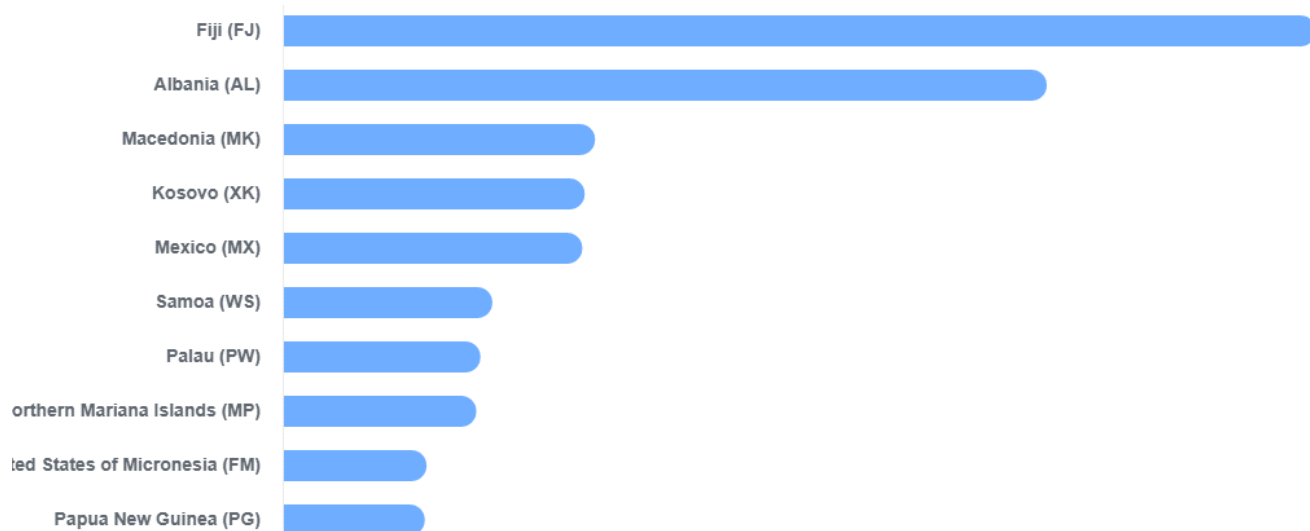
● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果



リーチ (インプレッション)	57,942
ビデオビュー (合計)	29,800
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	799
エンゲージ	261

● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

**国**

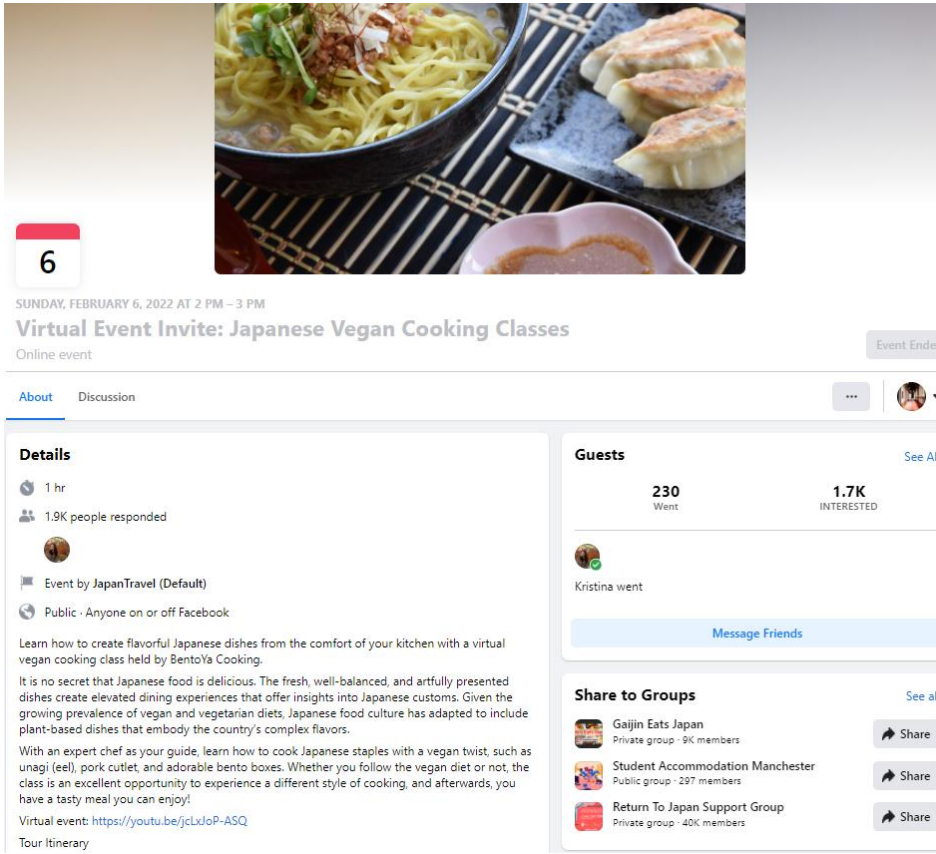


**エンゲージ**

項目	数	👍	😂	❤️	😱	😭	😡
Engagement	261	152	0	39	1	0	2
Shares	7						
Comments	65						
Reactions	189						

● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

Facebook



見た人 (インプレッション)	199,435
参加する	394
興味あり	2,546

LinkedIn

見た人 (インプレッション)	529
エンゲージ率	9.3%

## ● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

## Facebook Posts

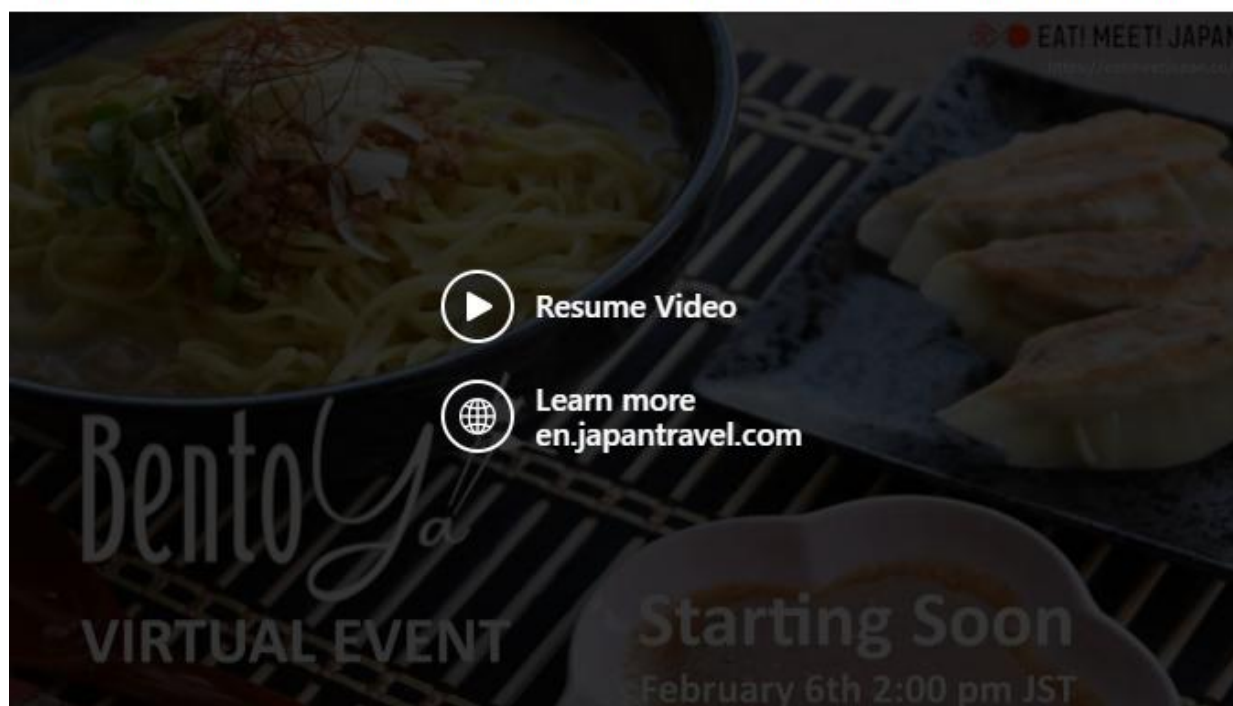


JapanTravel (Default) was live.

Published by Streamlabs · February 6 at 1:57 PM ·



Check out our vegan cooking class, where you can learn to make plant-based ramen and gyoza!



投稿数	1
見た人 (インプレッション)	73,700
レスポンス	78

● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

Instagram



投稿数 (物語)	2
見た人 (インプレッション)	8,962 + 7,530

Twitter

Japan Travel @JapanTravel · Feb 6  
 Our free virtual cooking class starts in 30 minutes, and it's focused on #vegan eats! We'll be learning how to make plant-based versions of ramen and gyoza, two Japanese foodie favorites. Join us if you're available!  
 YouTube live link: [youtube.com/watch?v=jclxJb...](https://youtube.com/watch?v=jclxJb...)



Japan Travel @JapanTravel · Feb 3  
 A reminder about our #vegan cooking class taking place this Sunday, February 6th at 2pm JST. Add some new recipes to your repertoire - we'll be learning how to make vegan-friendly versions of ramen and gyoza! 🍜🥟  
 Details are below, and it's free to tune in.



Japan Travel @JapanTravel · Jan 31  
 We're hosting a free online cooking class with the team at BentoYa this coming Sunday, February 6th at 2pm JST. Come and learn how to make vegan-friendly versions of ramen and gyoza, two crowd-pleasing Japanese favorites. 🍜🥟

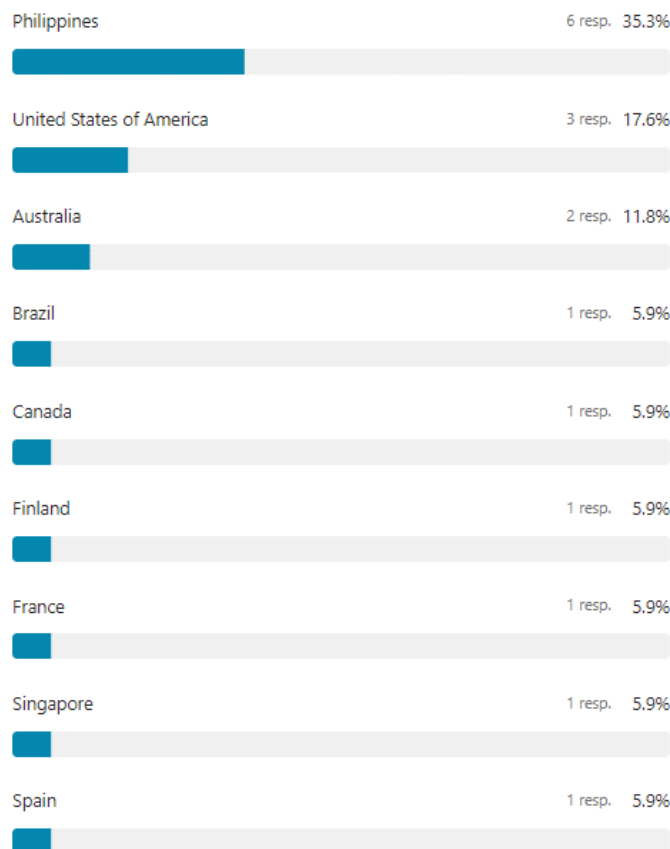
Get the details here: [ow.ly/69OS50HHBAe](https://ow.ly/69OS50HHBAe)



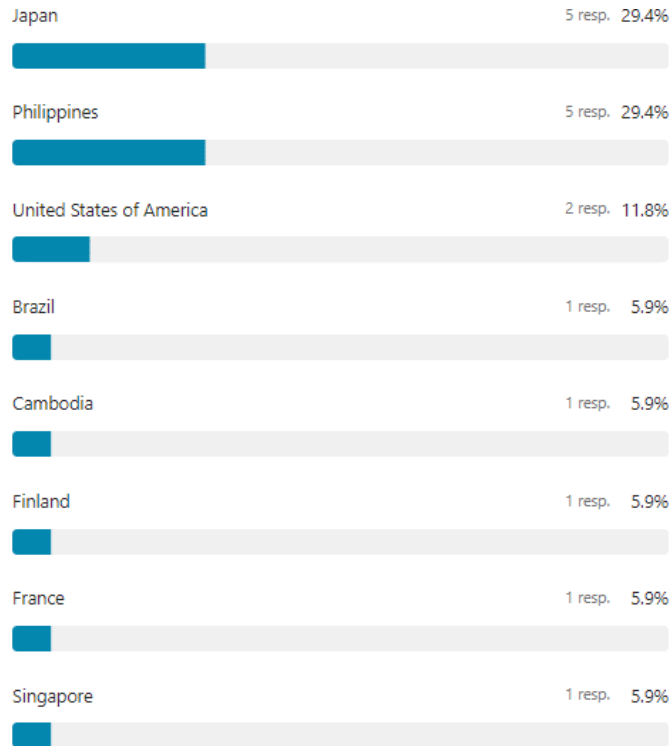
投稿数	3
見た人 (インプレッション)	1,945 + 889 + 929

● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

どこの国の方ですか？

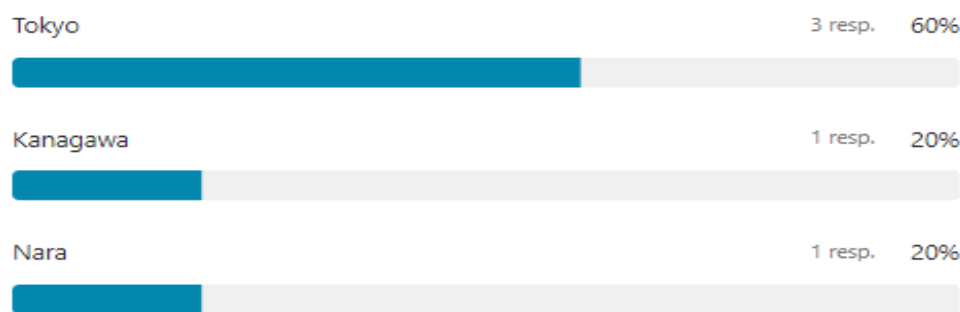


現在どこの国にお住まいですか？

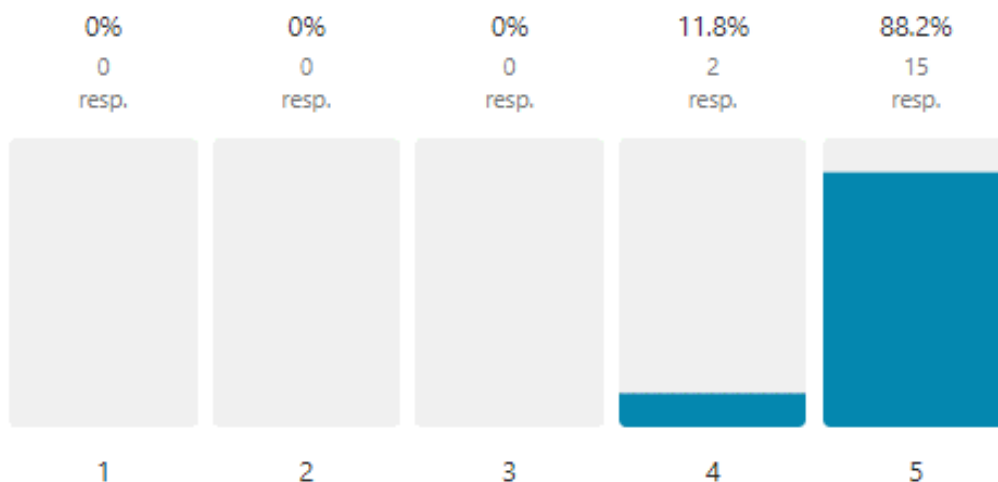


● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

日本のどこにお住まいですか？

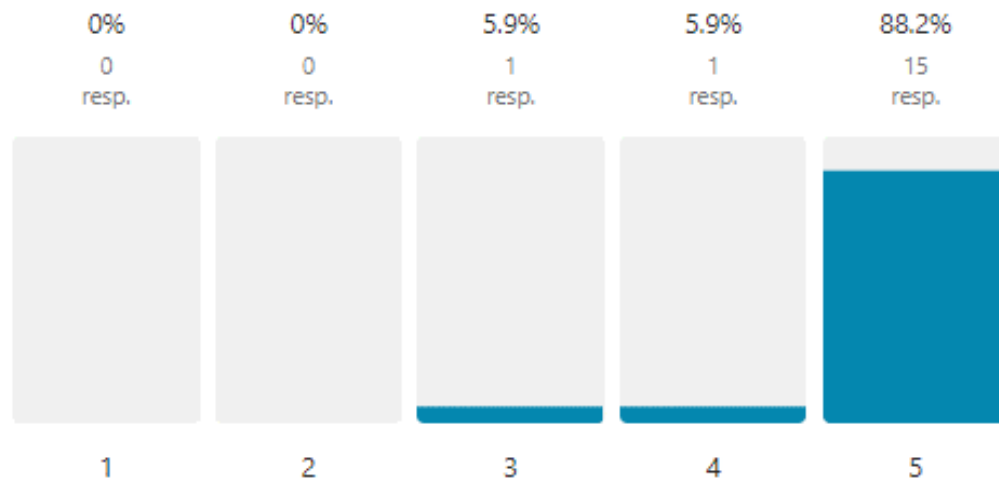


現地のチームはいかがでしたか？

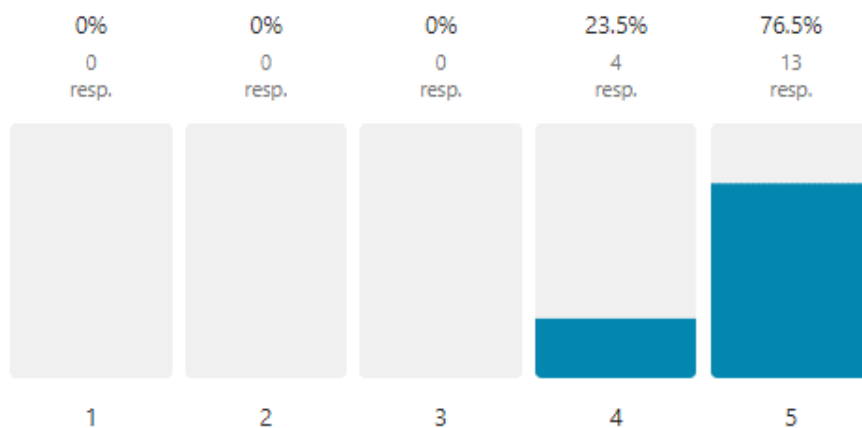


● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

トピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

## このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

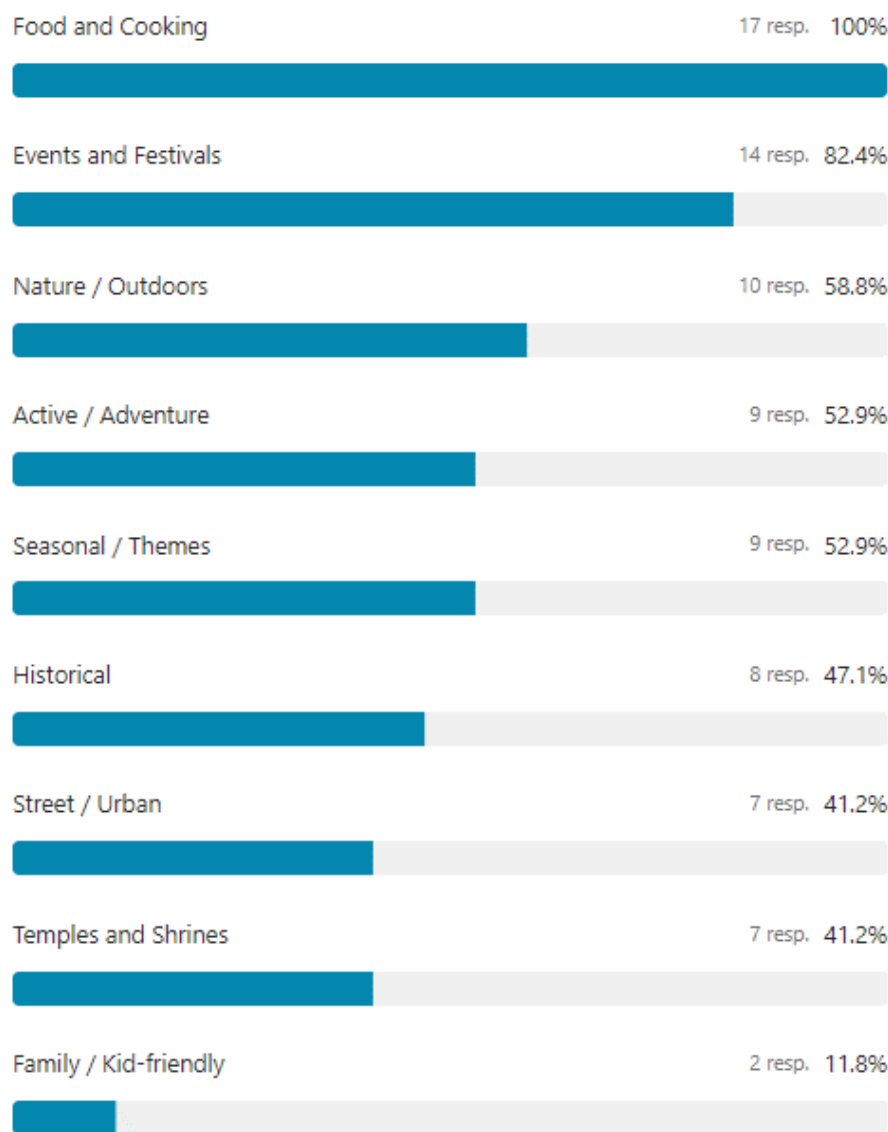
- 日本の郷土料理
- フレンドリーで知識豊富なシェフと魅力的な料理のオプション
- 日本でのヴィーガニズムについて学べた事
- あきこさんが料理のコツをたくさん教えてくれたのがよかったです。
- 内容もプレゼンテーションも素晴らしかったです。
- 地元の食材の紹介、料理のコツなど。
- 料理の実際のデモンストレーションと説明がとてもわかりやすかったです。
- 私の質問に答えてくれたので、参加した気分になりました。シェフの説明がわかりやすかった。
- 新しいこと、好きな料理の作り方を学ぶのが好きです。まだヴィーガンではありませんが、徐々に近づいています。
- 料理を調整する際のコツやポイント
- 新しい料理の技を学び、1時間以内に夕食が作れることを知れたのが良かったです。
- あきこさんは、すべての質問にしっかり答え、プロセスをしっかりと説明してくれました。また、海外では手に入らない食材の場合は、代替りの食材を提案してくれました。
- 人：シェフ、アシスタント、司会者
- チャットでの質問にライブで答えてくれたことが良かったです。
- 何をしているのかがわかりやすかったです。

## このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- できれば視聴者とのインタラクションがあると良いと思います。
- もう少しアクティブでダイナミックな方良いと思います。
- アメリカ人の方がもっと技術や知識があれば（せめて箸の使い方が上手であれば）よかったです。
- 今回は音声の問題があったので仕方がないとは思いますが、最後に視聴者の質問に答える時間をもっと設けて欲しかったです。質疑応答のためなら、時間が少しすぎてしまっても問題ないと思います。
- フィードバックはありません！ただ、いつもこのようなバーチャルツアーを考え、行って下さることに感謝しています！
- 調理方法をもっと詳しく
- ラップを巻くところなどはズームして見やすくすると良いと思います。
- 皆さん、頑張っていますね。その調子で頑張ってください。
- 音や映像が少し気になることがありました。
- もっとバーチャルツアーを行って欲しいです。
- ホストの音声の不具合
- 音声の修正
- 料理教室の場合、事前に材料リストを提供すると良いと思います。（同時に料理に挑戦して、その結果・問題点を踏まえて質問する人もいるかもしれません）

## ● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



## ● BentoYaCooking (2022.2/6) 実施結果

## フリーコメント

- 今後、地元の面白い手作り品などについてのツアーを実施すると良いと思います。
- 更に改善してってください。回を重ねるごとにスムーズになっていると思います。
- 今回のライブ配信は720pだったかと思います。Prismなどの他のストリーミングアプリを使用して、1080 pにすることは可能ですか？私はイベントを楽しみました。これからもよろしくお願いします。
- 以前、酒蔵を案内して日本酒の作り方を紹介していたかと思います。次回はお茶の作り方を紹介していただけると嬉しいです。日本は抹茶やその他のお茶で知られています。きっと多くの方が抹茶の作り方に興味を持っていると思います。ありがとうございました。次回のバーチャルツアーを楽しみにしています！
- E-CERTIFICATE (参加した証拠となる賞状など)をお願いできますか？料理教室の先生として仕事をするのにとっても役立ちます。ありがとうございました。
- 米麺とラーメンとうどんなどの麺の種類や、どのような料理に使うかを説明するセッションがあったら良いと思います。
- とても楽しい授業でした。
- 日本についてもっと知ることができ、感謝しています。私はサイパンに住んでいて、飛行機で3時間の距離にあります。早く日本に旅行できるようになり、食事や文化、環境についてもっと学びたいと思っています。
- この度は、素晴らしい、食欲をそそる料理教室をありがとうございました。
- シェフが代用できる食材を提案してくれたのがよかったです。

## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果



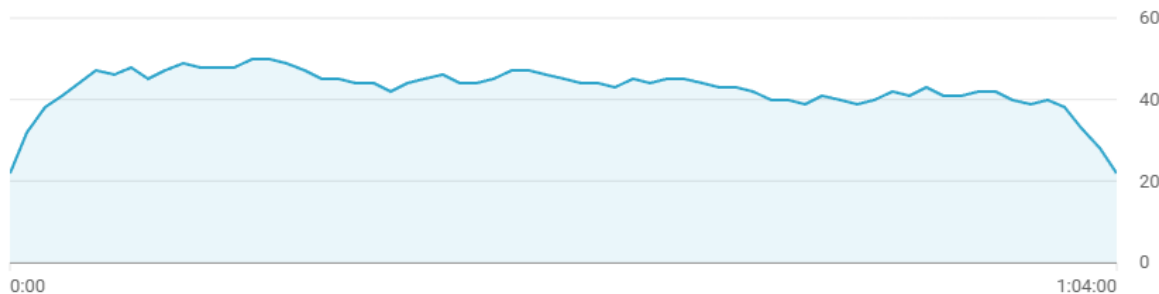
リーチ (インプレッション)	14,900
ビデオビュー (合計)	2,617
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	364

## Concurrent viewers

While live streamed

50

Peak concurrents



## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## 性別



## 年齢



## 国

インドネシア	1668	63.74%
インド	269	10.28%
フィリピン	193	7.37%
ベトナム	40	1.53%
日本	37	1.41%
フランス	16	0.61%
アメリカ	16	0.61%
メキシコ	14	0.53%
バングラデッシュ	11	0.42%

## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## トラフィックソース

YouTube advertising	2,166	82.8%
External	168	6.4%
Direct or unknown	110	4.2%
Suggested videos	60	2.3%
Browse features	55	2.1%
Channel pages	17	0.7%
Notifications	16	0.6%
Other YouTube features	12	0.5%
YouTube search	9	0.3%

## 外部トラフィック

Facebook	128	76.2%
Chrome app	9	5.4%
WhatsApp	4	2.4%
Facebook Messenger	3	1.8%
linkedin.com	3	1.8%
Inkd.in	3	1.8%
linkedin.android	2	1.2%
Twitter	2	1.2%
Google	1	0.6%
com.azka.browser.anti.blokir	1	0.6%
com.duckduckgo.mobile.android	1	0.6%
instagram.com	1	0.6%
pinterest.jp	1	0.6%

## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## Virtual Event Invite: Sustainable Japanese Cooking Class

Delicious soybean recipes that are big in flavor and heart

Featured Feb 1, 2022 - 2 min read

When: Tuesday - Feb 8th 2022 Past event

**R**edefine your preconceived notions of soybeans, and learn how to make recipes that promote a sustainable lifestyle with a virtual class hosted by Kamakura Bento Cooking. The founders of this organization promote Japanese food culture by sharing modern recipes that respect both traditional customs and the environment for a harmonious future.



## Information

Tuesday - February 8th 2022

Time: 14:00 - 15:00

## Event Calendar

FEBRUARY 2022						
S	M	T	W	T	F	S
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

## 数値報告

PV数 (ページビュー)	98
UU数 (ユニークユーザー)	77
平均ページ滞在時間	2分 10秒

**タイトル** : Virtual Event invite: Sustainable Japanese Cooking Class

**サブタイトル** : Delicious soybeans recipes that are big in flavor and heart

**URL** : <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-invite-sustainable-japanese-cooking-class/68541>

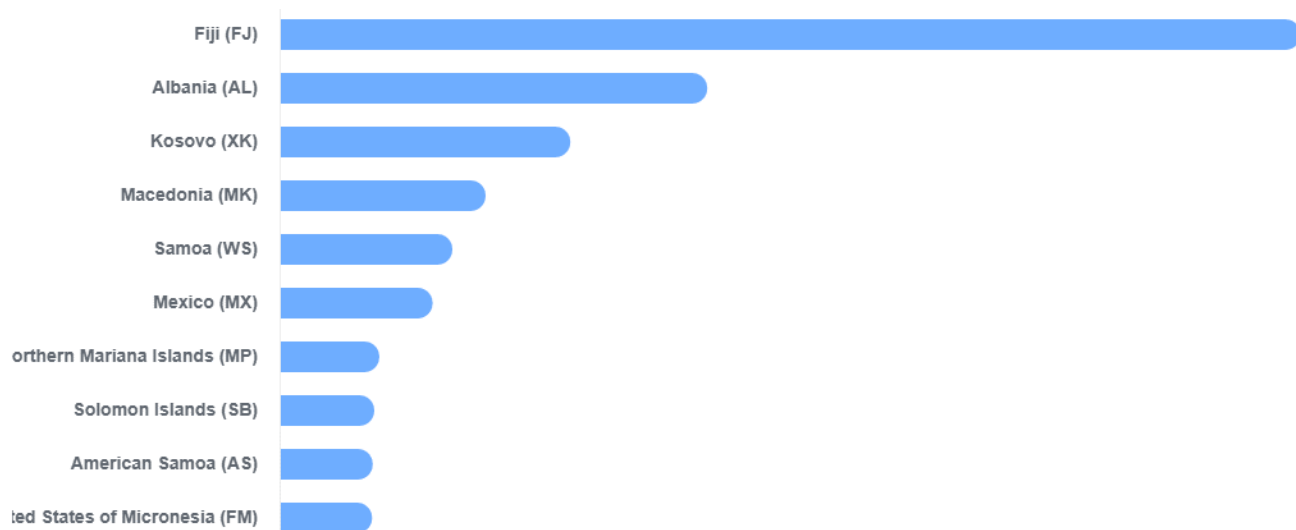
## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果



リーチ (インプレッション)	42,200
ビデオビュー (合計)	24,900
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	817
エンゲージ	155

● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

国



エンゲージ

Engagement	155						
Shares	22	70	0	17	0	1	0
Comments	45						
Reactions	88						

## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## Facebook



見た人 (インプレッション)	238,154
参加する	362
興味あり	1,786

## LinkedIn

見た人 (インプレッション)	503
エンゲージ率	7.2%

● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

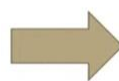
Facebook Posts



Traditional



New way  
of  
enjoying  
OKARA!



Contemporary



豆乳を作るときに残った食材を使って、グラノーラを作る方法を紹介する様子。

投稿数	2
見た人 (インプレッション)	6,340 + 113,000
リスポンス	42 + 66

● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

Instagram




投稿数 (物語)	2
見た人 (インプレッション)	7,636 + 8,331

Twitter

 Japan Travel @JapanTravel · Feb 8  
 Our free sustainable cooking class starts in 30 minutes on YouTube! We'd love you to join us if you're available – we'll be learning to make granola from okara, the pulp that's leftover when making soy milk!  
 Join us here: [youtube.com/watch?v=WqCfjL...](https://youtube.com/watch?v=WqCfjL...)



🗨️ 1 ❤️ 6 📌 📺

 Japan Travel @JapanTravel · Feb 7  
 We're hosting another free online cooking class tomorrow (Tues Feb 8th) at 2pm JST. This one focuses on #sustainability, & we'll be learning how to make granola from okara – it's the pulp leftover after making soy milk. Join us if you can!  
 More info: [ow.ly/Uow250HNGII](https://ow.ly/Uow250HNGII)

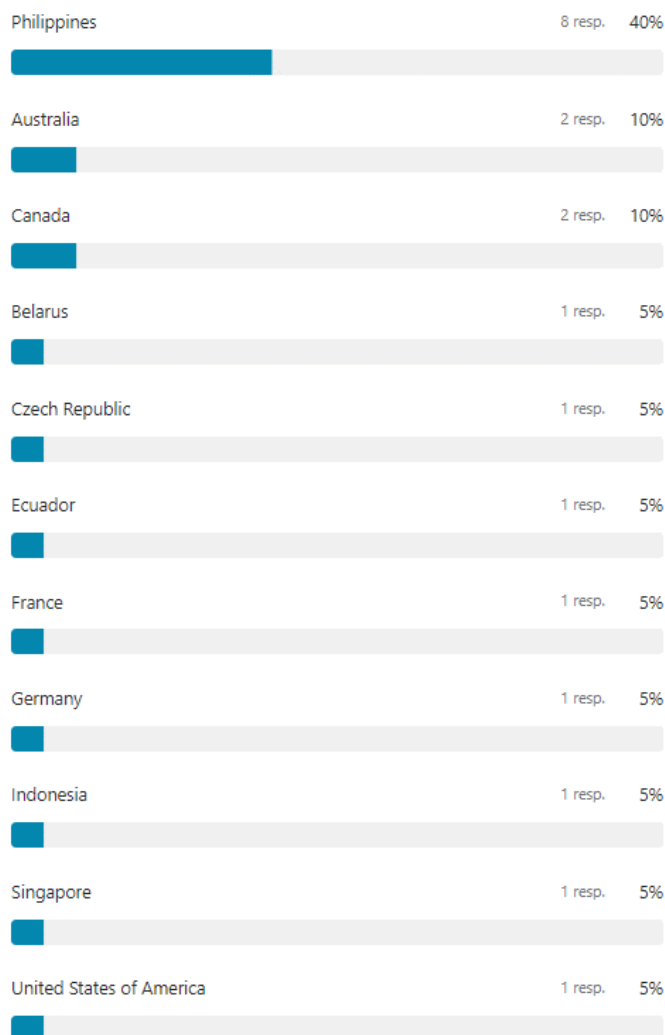


🗨️ 1 ❤️ 5 📌 📺

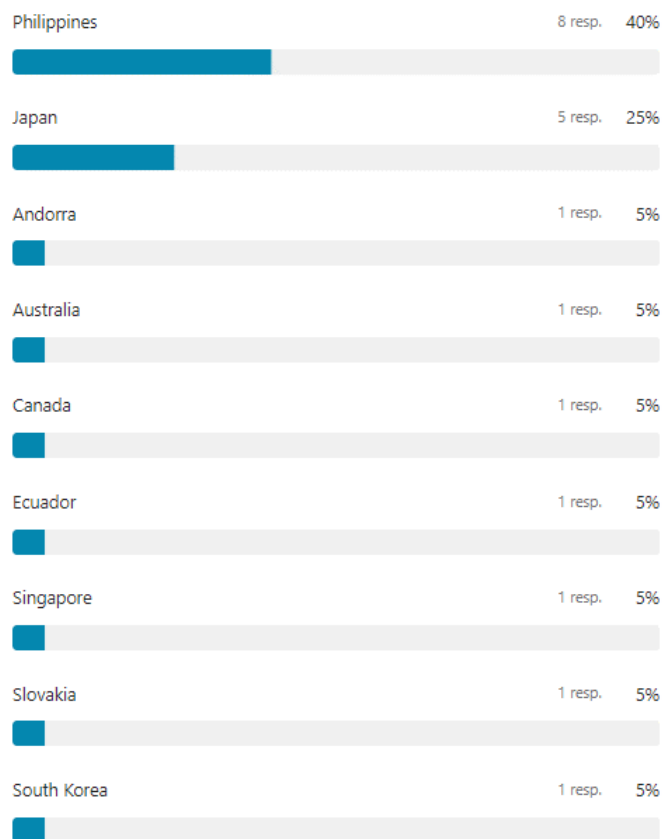
投稿数	2
見た人 (インプレッション)	618 + 565

● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

どこの国の方ですか？

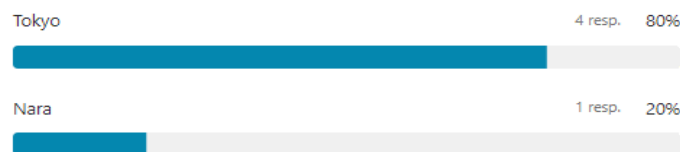


現在どこの国にお住まいですか？

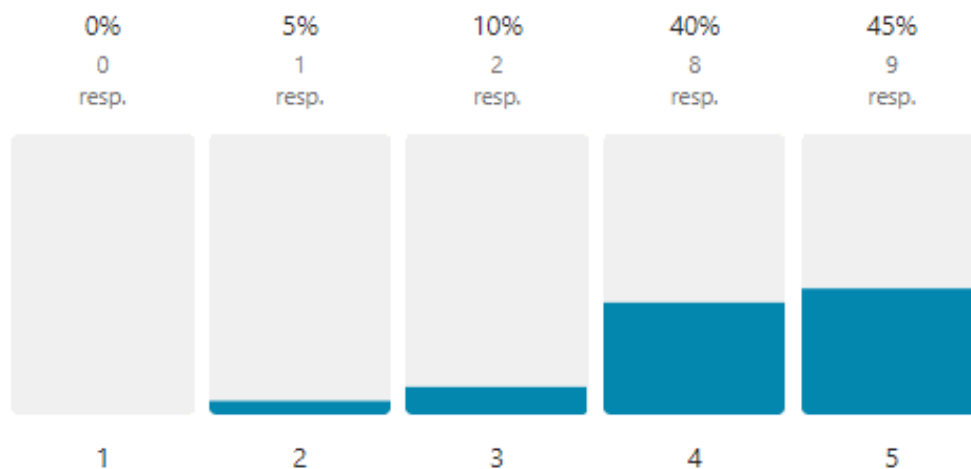


● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

日本のどこにお住まいですか？

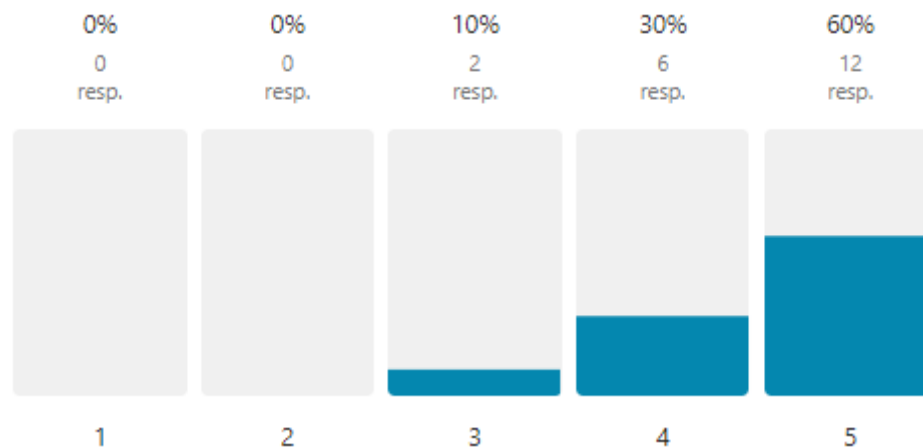


現地のチームはいかがでしたか？

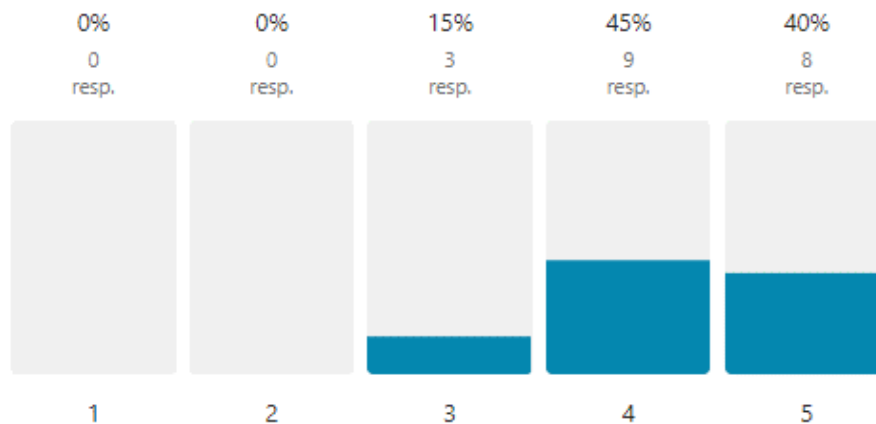


● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

トピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

- ヴィーガンフレンドリーでサステナブルな調理方法について学べたのは興味深かったです。これらは未来への道だと思いますし、日本で受け入れられているのは良いことだと思います。
- ヴィーガンについてのトピック、共感できるホスト
- すべてが良かったです。
- ヴィーガン料理の調理体験を見ることができたこと。
- トピックとプレゼンテーション
- 全てが少し混沌としていたので、ルカさんが点と点を繋ぎ、情報を共有し、また最後にまとめてくれたのが嬉しかったです。プレゼンを入れたいというのはいいのですが、なぜ大豆が鎌倉を救うのか、正直言ってよくわかりませんでした。この後、ルカさんからの情報で、もう少し明確になりましたが、このようなトピックにもう少し焦点を当てた方が良いかと思います。
- 植物性食品の新しい食べ方を紹介するなど、とてもクリエイティブなところが良かったです。
- ライブチャットとデモンストレーションが良かったです。
- テンポが良かったです。
- 調理デモンストレーション
- 料理
- 新しいことを学ぶ
- サステイナブルだ点という点。
- 実際のレシピと、司会者や先生の態度が良かったです。
- 非常にわかりやすい説明
- 先生方の情報はとても興味深かったです。
- 健康的で持続可能であるように見えました。

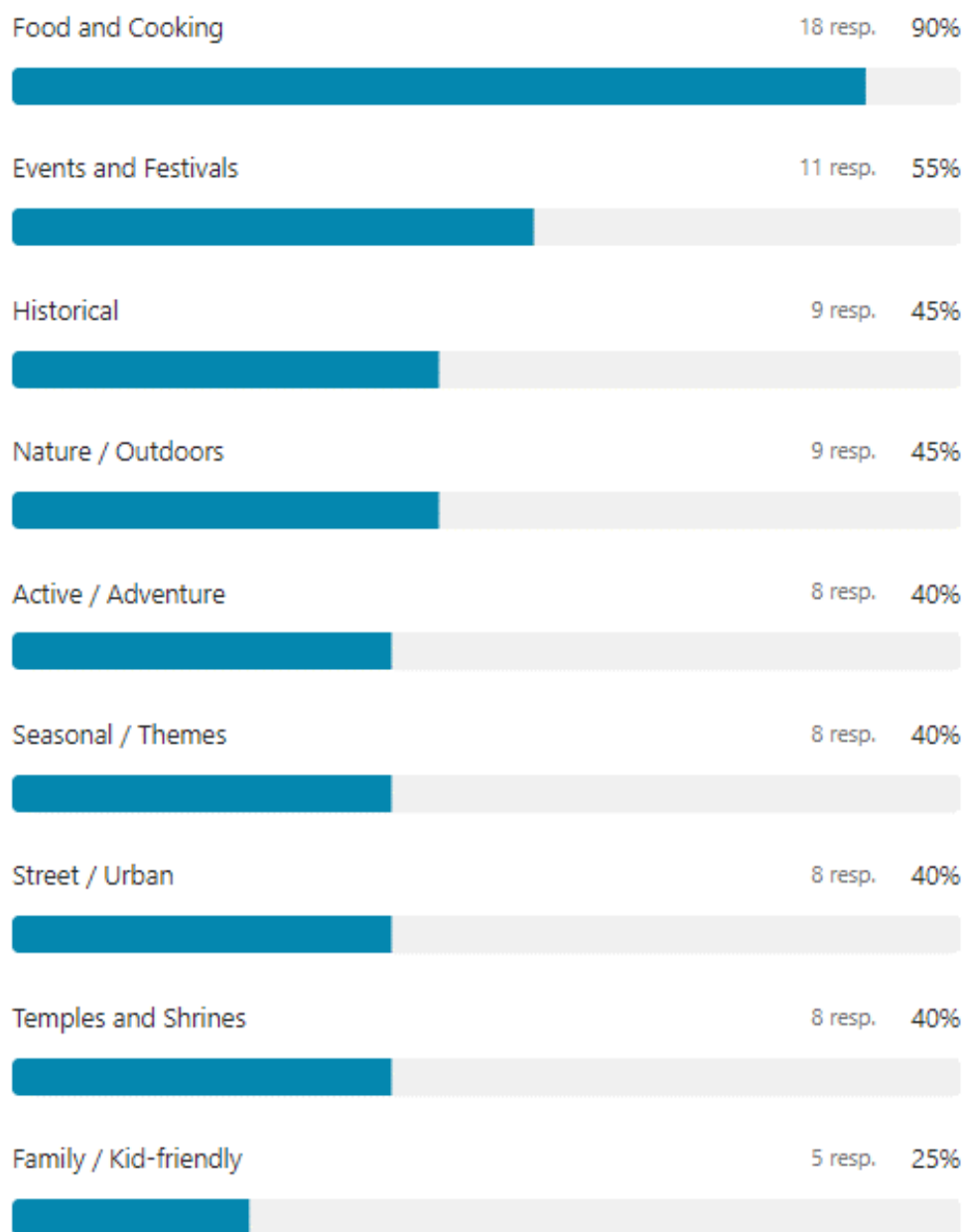
## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- 音声の問題がいくつかあったので、それを改善すると良いと思います。
- 授業の最後にレシピへのリンクがあると良いと思います。
- なし
- 司会者のコメントが重なることが多く、話が途切れてしまったり、2-3人が同時に話しているのが聞き取りにくかったりしました。
- ほとんどソフィーさんの声しか聞こえず、料理の先生の声が聞こえなかったので、ついていけない時があったのが残念でした。また、タイトルにあるサステナビリティの部分について、もっと情報を共有したほうが良いと思います。
- 音声を改善し、視聴者がレシピを再現できるように、材料の分量についてもっと詳しく教えてくれると良いと思います。
- 音声に問題があり、ストリーミングの速度も良くなかったと思います。
- 音声を改善する必要があると思います。
- もっと行って欲しいです。すごく面白いと思います。
- ベジタリアンスナックの紹介をお願いします。
- 音声の改善をお願いします。ソフィーさんの声しか聞こえず、笑い声ばかりでした。工程や食材の説明をしてほしかったです。
- 字幕
- すべてのスピーカーをチェックすること、または、現地リーダー（またはリモートホスト）が重要なポイントをすべてまとめると良いと思います。
- 今後、より良い音声と映像のバーチャルツアーに参加したいです。本番前に簡単なチェックをすることは可能でしょうか。YouTubeアプリ以外にPrismアプリなどを使って1080pにできませんか。
- もっと料理教室をして欲しいです。
- A/V品質の向上

## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？

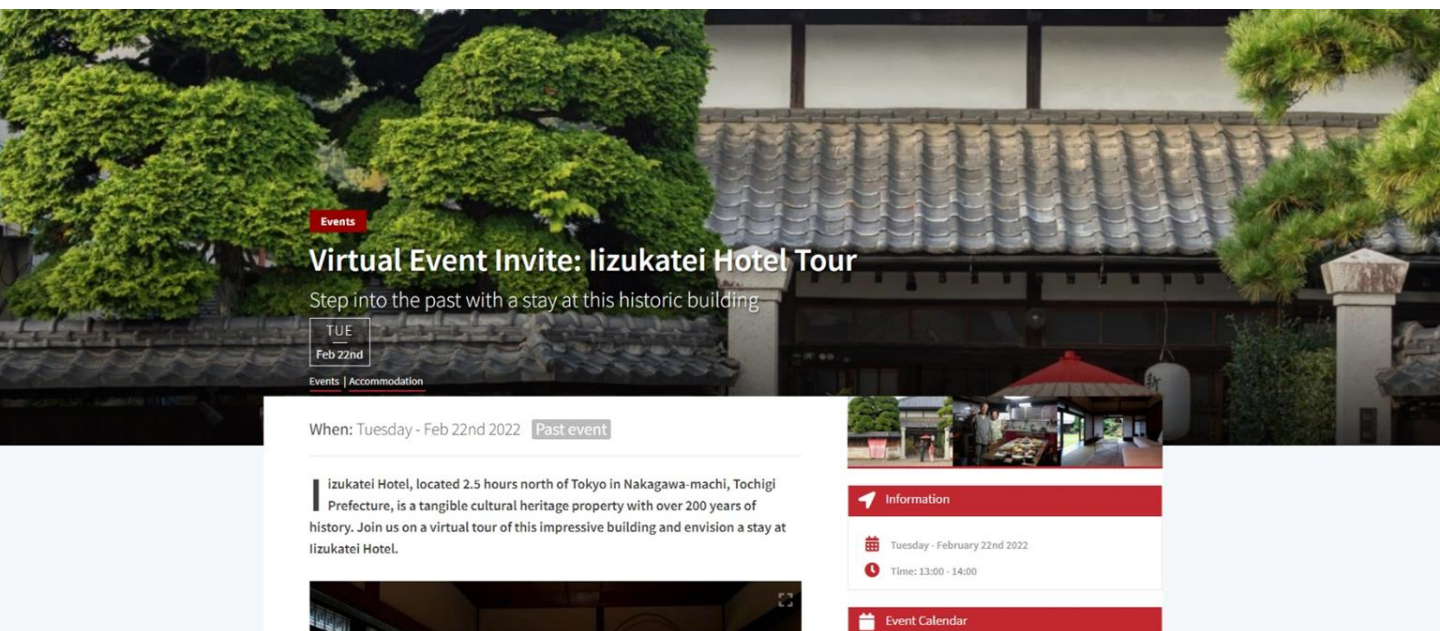


## ● 鎌倉BENTO COOKING (2022.2/8) 実施結果

## フリーコメント

- 料理コンテンツを充実させる
- 例えば、「アメリカから来たジョンさんから質問があります」というように、名前と出身地を加えて「ジョンさん、ご質問ありがとうございました」と締めくくれば、より視聴者との交流ができ、良いかと思います。視聴者をもっと巻き込むことで、再度バーチャルツアーに参加する人が増えると思います。アンケートの質問は素晴らしいと思います。
- お祭りに関するツアーも、現在の状況が落ち着き次第、ぜひ見てみたいです。
- 日本のあまり知られていない場所をこれからも取り上げてほしいです。日本の他の地域を見るのが好きです。
- ありがとうございました。
- レシピの共有、ありがとうございました。
- この動画を見ると、対面式のレッスンも面白そうですね 🍌 音声の問題がなければオンラインでも良いと思います。
- このようなイベントを開催していただき、ありがとうございます。特に料理のイベントの際、できれば材料の分量や焼くときの温度など、詳しく教えていただけないでしょうか。
- これからも料理について学ぶことを楽しみにしています。受講証明書などの発行をお願いします。
- 司会者が素晴らしかったです。
- 司会者と現地の方が素晴らしかったです。エネルギーで良かったです。

●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果



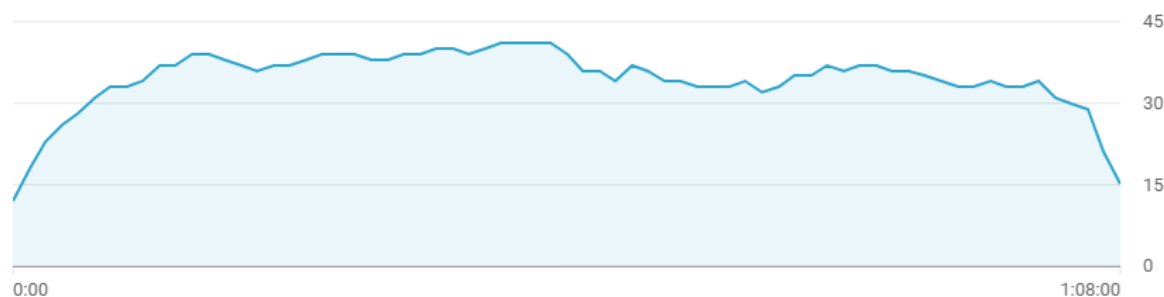
リーチ (インプレッション)	63,078
ビデオビュー (合計)	5,266
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	283

Concurrent viewers

While live streamed

41

Peak concurrents



## ●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

## 性別



## 年齢



## 国

インドネシア	2116	40.18%
インド	1698	32.24%
ベトナム	193	3.67%
イタリア	174	3.30%
フランス	123	2.34%
香港	117	2.22%
スペイン	106	2.01%
アルゼンチン	63	1.20%
ポルトガル	53	1.01%

日本	51	0.97%
フィリピン	45	0.85%
台湾	33	0.63%
アイルランド	20	0.38%
ルクセンブルク	18	0.34%
イギリス	15	0.28%
オーストリア	14	0.27%
ロシア	11	0.21%
シンガポール	10	0.19%

## ●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

## トラフィックソース

YouTube advertising	4,695	89.2%
External	204	3.9%
Browse features	129	2.5%
Direct or unknown	122	2.3%
Other YouTube features	40	0.8%
Channel pages	31	0.6%
YouTube search	17	0.3%
Notifications	16	0.3%
Suggested videos	10	0.2%
Playlist page	2	0.0%

## 外部トラフィック

Facebook	77	37.8%
instagram.com	65	31.9%
Chrome app	10	4.9%
linkedin.com	8	3.9%
com.sec.android.app.sbrowser.lite	6	2.9%
googleapis.com	4	2.0%
Google Search	3	1.5%
pinterest.com	2	1.0%
Twitter	2	1.0%
Android Browser	1	0.5%
Facebook Messenger Lite	1	0.5%
Google	1	0.5%
Viber	1	0.5%
com.Slack	1	0.5%
com.google.android.ext.services	1	0.5%
japantravel.com	1	0.5%
org.mozilla.firefox	1	0.5%
viber.com	1	0.5%

●有形文化財ホテル 飯塚邸 (2022.2/22) 実施結果

The screenshot shows a virtual event page for 'Izukatei Hotel Tour'. The main heading is 'Virtual Event Invite: Izukatei Hotel Tour' with the subtitle 'Step into the past with a stay at this historic building'. The event date is 'TUE Feb 22nd'. Below the heading, there is a 'When: Tuesday - Feb 22nd 2022' label and a 'Past event' tag. The main text describes the hotel as a tangible cultural heritage property with over 200 years of history. A large image shows the interior of a traditional Japanese room with a tatami floor, a low table, and a view through sliding doors to a garden. To the right, there is an 'Information' section with a calendar icon showing 'Tuesday - February 22nd 2022' and a clock icon showing 'Time: 13:00 - 14:00'. Below that is an 'Event Calendar' for 'MARCH 2022' with a grid of dates. At the bottom right, there is a link for 'Questions about this Event?'.

数値報告

PV数 (ページビュー)	250
UU数 (ユニークユーザー)	212
平均ページ滞在時間	4分 50秒

タイトル : Virtual Event Invite: Iizukatei Hotel Tour

サブタイトル : Step into the past with a stay at this historic building

URL : <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-invite-iizukatei-hotel-tour/68607>

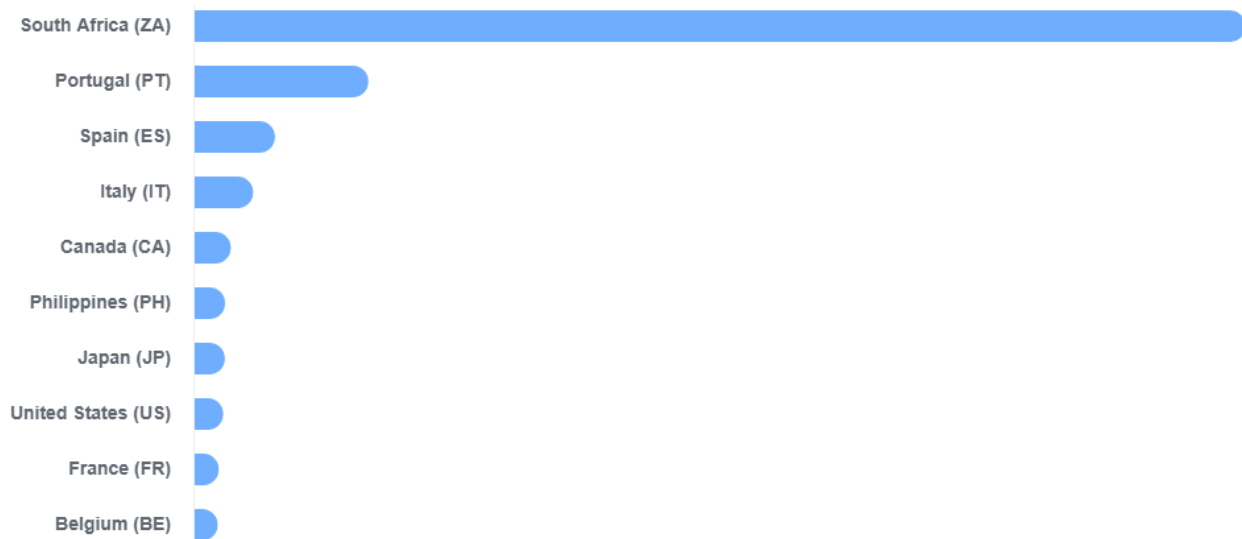
●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果



リーチ (インプレッション)	29,831
ビデオビュー (合計)	13,300
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	323
エンゲージ	130

●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

**国**

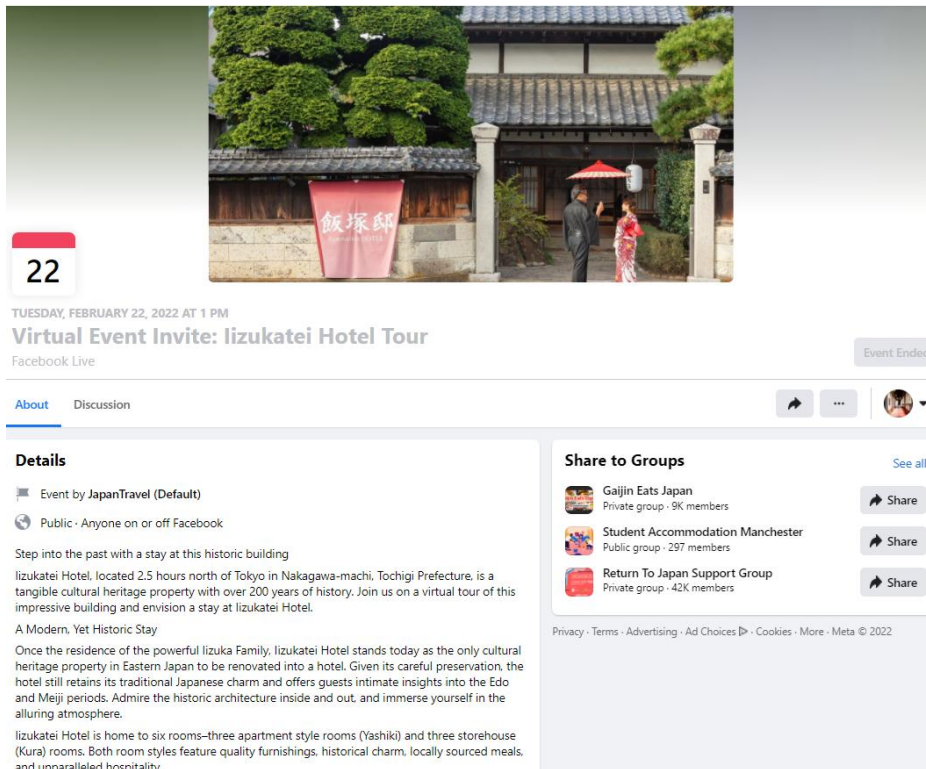


**エンゲージ**

項目	総数	👍	😂	❤️	😱	😭	😡
Engagement	130						
Shares	5	63	0	23	2	1	0
Comments	37						
Reactions	88						

●有形文化財ホテル 飯塚邸 (2022.2/22) 実施結果

Facebook



見た人 (インプレッション)	136,650
参加する	157
興味あり	1,109

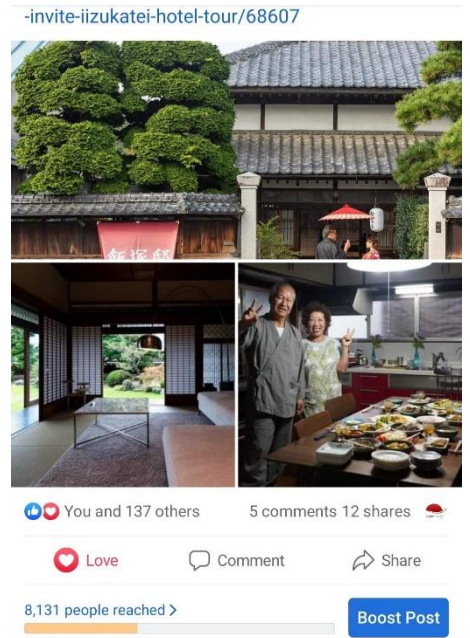
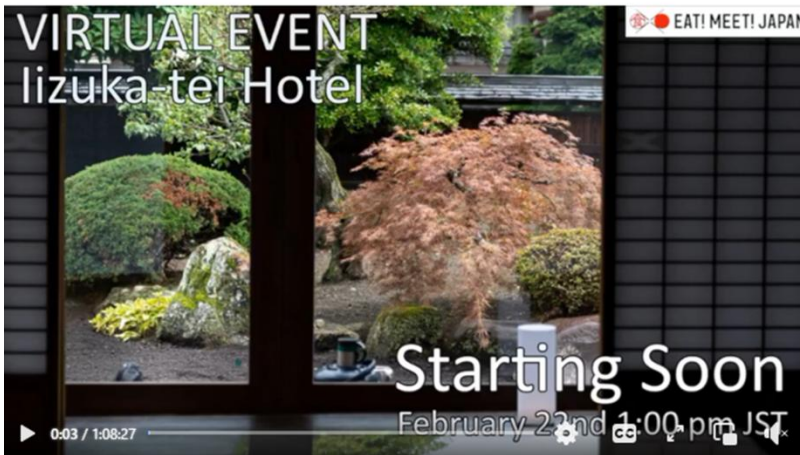
LinkedIn

見た人 (インプレッション)	465
エンゲージ率	7.5%

●有形文化財ホテル 飯塚邸 (2022.2/22) 実施結果

Facebook Posts

lizukatei Hotel, located 2.5 hours north of Tokyo in Nakagawa-machi, Tochigi Prefecture, is a tangible cultural heritage property with over 200 years of history. Join us on a virtual tour of this impressive building and envision a stay at lizukatei Hotel.



投稿数	2
見た人 (インプレッション)	19,640 + 8,131
リ spons ンス	620 + 155

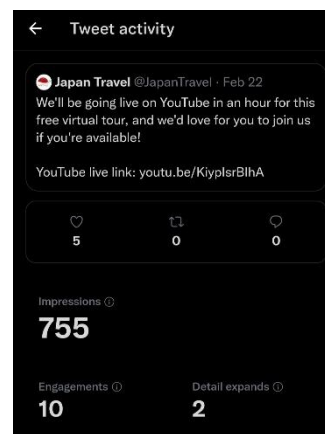
●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

## Instagram



投稿数 (物語)	2
見た人 (インプレッション)	10,600 + 9,286

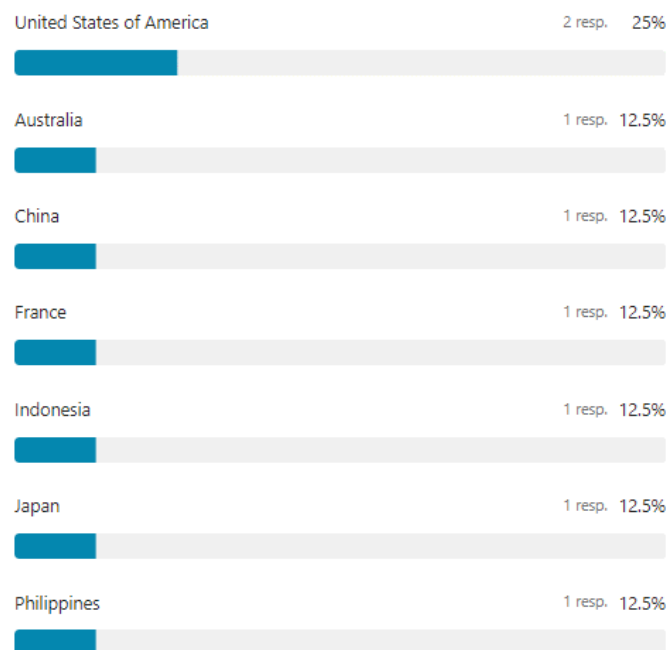
## Twitter



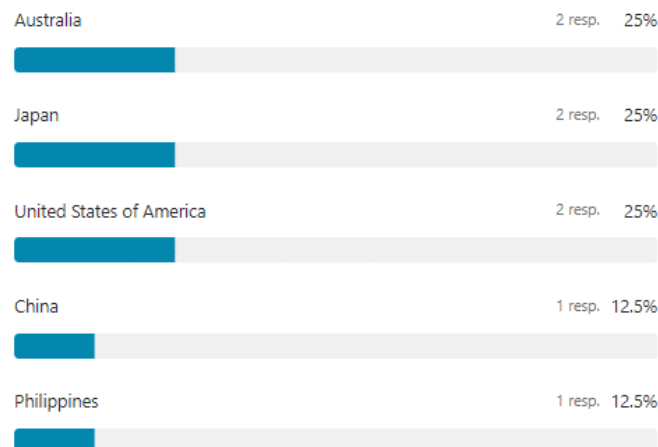
投稿数	2
見た人 (インプレッション)	1,928 + 755

## ●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

## どこの国の方ですか？



## 現在どこの国にお住まいですか？

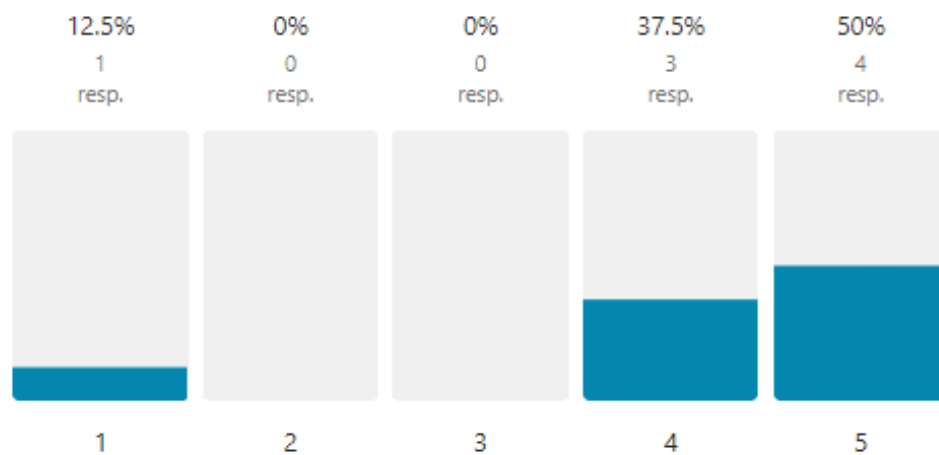


●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

日本のどこにお住まいですか？

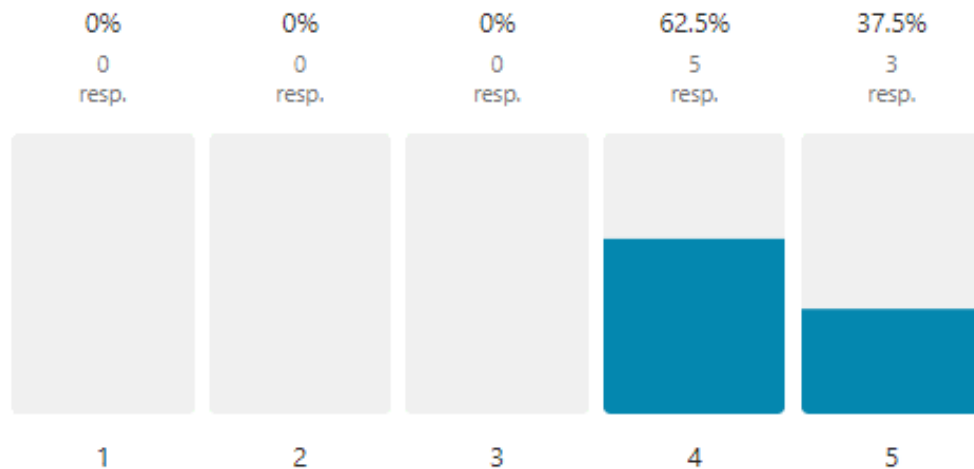


現地のチームはいかがでしたか？

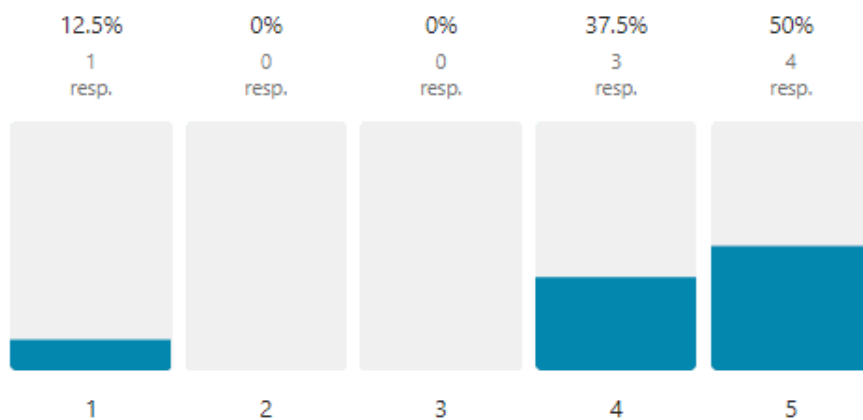


●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

トピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

## このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

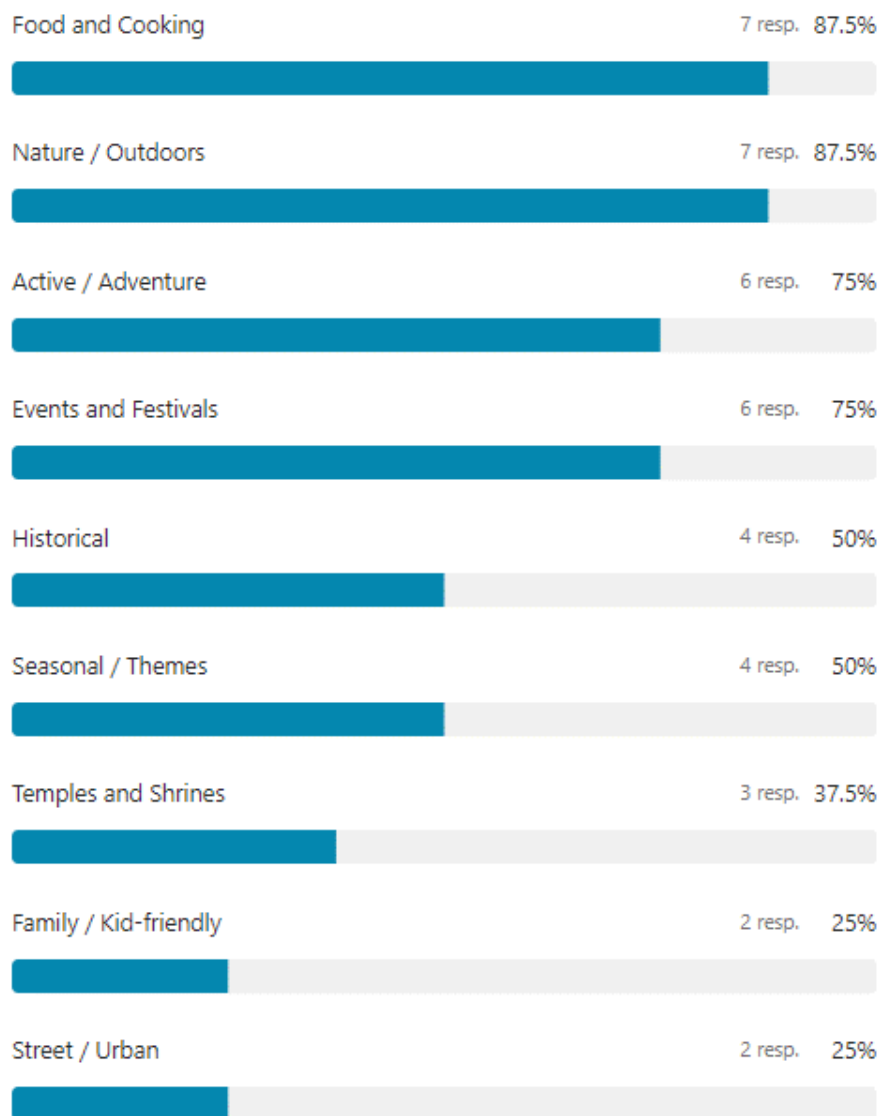
- コロナの状況の中、旅ができたような気がして良かったです。
- その地域の歴史を学べたこと。
- その場所の始まりや裏話、訪問した場所の人々の生活などの説明が良かったです。
- 素晴らしいロケーションと知識豊富なガイド
- 現地ガイド（ナタリー）が素晴らしかったです。
- このツアーは参加型であるため、ツアー中に質問することができて良かったです。
- 学べる内容だったこと
- ナタリーがその場で答えてくれるのはありがたいです 🙌

## このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- ガイドの無理な笑いが良くないと思います。
- より多くの場所を訪れ、儀式や伝統の体験や見学をするのが良いと思います。
- アクティビティやイベントを増やすと良いと思います。
- このようなツアーをもっと増やしてほしいです。良く知られていない場所をもっと知りたいです。
- マイクは1人1つが良いと思います。ナタリーの声はよく聞こえましたが、もう一人の女性の声がよく聞こえなかったです。

## ●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



## ●有形文化財ホテル 飯塚邸（2022.2/22）実施結果

## フリーコメント

- ガイドには、ツアー中の無理な笑いはしないようお願いしたいです。とても不愉快で、そのせいでツアーを退席してしまいました。
- このようなバーチャルイベントを開催し、知識豊富な方から国家遺産などについてのお話が聞けたことに感謝しています。
- これからもよろしくお願いします。
- 良かったです。素晴らしいツアーでした。
- ツアーを企画してくださりありがとうございました。次回の日本への旅行の際に、ぜひ飯塚亭に行きたいと思います。皆さん、ご自愛ください。
- 地元の人たちが「五感」を意識してくれるとうれしいです。私たちは見たり聞いたりしていますが、におい、温度などについてのコメントをもらえると嬉しいです。

● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

# Virtual Event: Tenza Hotel and Sky Spa in Sapporo

Sustainable cooking turning unused food into delicious treats

Featured Feb 22, 2022 - 2 min read



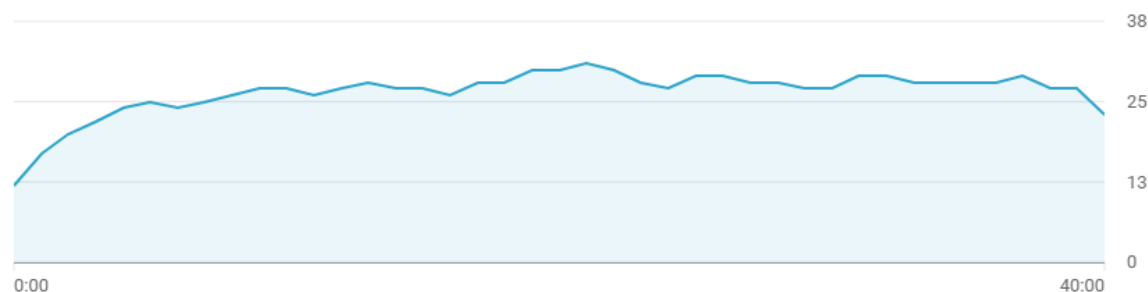
リーチ (インプレッション)	17,243
ビデオビュー (合計)	2,049
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	342

### Concurrent viewers

While live streamed

31

Peak concurrents



## ● テンザホテル&amp;スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

## 性別



## 年齢



## 国

インドネシア	732	35.72%
インド	399	19.47%
香港	178	8.69%
ベトナム	61	2.98%
台湾	53	2.59%
イタリア	44	2.15%
メキシコ	41	2.00%
フランス	38	1.85%
フィリピン	36	1.76%

カナダ	34	1.66%
シンガポール	34	1.66%
アルゼンチン	31	1.51%
日本	29	1.42%
スペイン	22	1.07%
ポルトガル	14	0.68%
バングラデッシュ	11	0.54%
バングラデッシュ	11	0.54%

## ● テンザホテル&amp;スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

## トラフィックソース

YouTube advertising	1,830	89.3%
External	76	3.7%
Direct or unknown	61	3.0%
Browse features	42	2.1%
YouTube search	12	0.6%
Notifications	10	0.5%
Channel pages	8	0.4%
Other YouTube features	7	0.3%
Suggested videos	3	0.2%

## 外部トラフィック

Facebook	32	42.1%
instagram.com	15	19.7%
googleapis.com	7	9.2%
linkedin.com	6	7.9%
Chrome app	3	4.0%
Google Search	2	2.6%
Instagram	2	2.6%
japantravel.com	2	2.6%
Naver	1	1.3%
com.google.android.ext.services	1	1.3%
com.sec.android.app.sbrowser.lite	1	1.3%
Twitter	1	1.3%

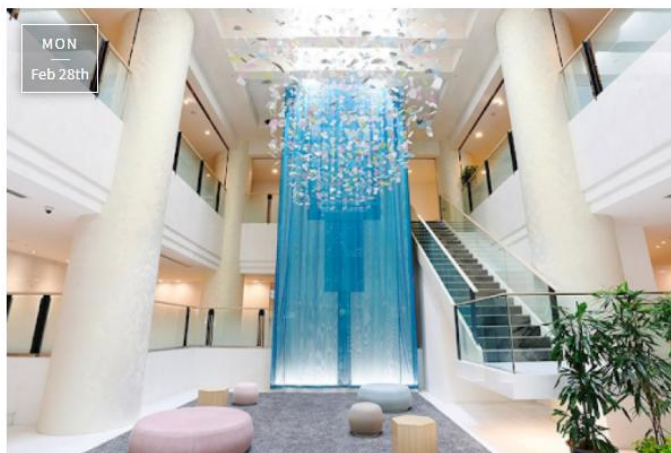
● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

Events

Virtual Event: Tenza Hotel and Sky Spa in Sapporo

Sustainable cooking turning unused food into delicious treats

Featured Feb 22, 2022 - 2 min read



When: Monday - Feb 28th 2022 Past event

Join us as we visit the Tenza Hotel & Sky Spa, located in Hokkaido, the northernmost prefecture of Japan. This beautiful Central Sapporo hotel was recently completely renovated and follows a design theme of the four seasons of Hokkaido and is famous for its beautiful baths and delicious food selections that focus on sustainable food practices.



**Information**

Monday - February 28th 2022

Time: 10:30 - 11:30

**Event Calendar**

MARCH 2022						
S	M	T	W	T	F	S
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19

数値報告

PV数 (ページビュー)	105
UU数 (ユニークユーザー)	82
平均ページ滞在時間	5分 46秒

タイトル : Virtual Event Invite: Tenza Hotel and Sky Spa Sapporo

サブタイトル : Sustainable cooking turning unused food into delicious treats

URL : <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-tenza-hotel-and-sky-spa/68640>

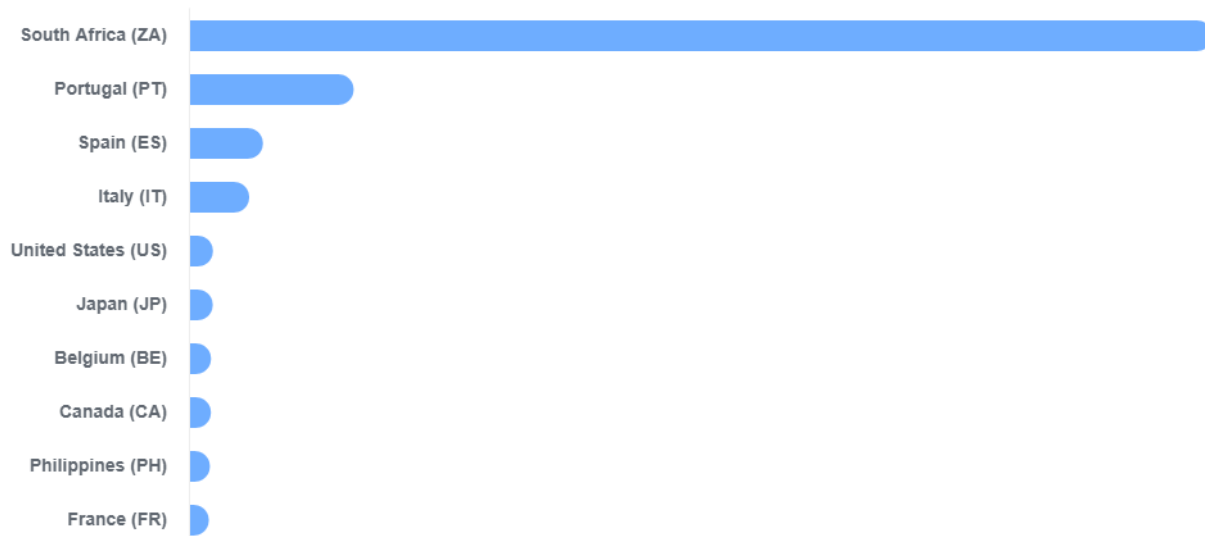
## ● テンザホテル&amp;スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果



リーチ (インプレッション)	19,300
ビデオビュー (合計)	14,500
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	411
エンゲージ	153

● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル (2022.2/28) 実施結果

**国**

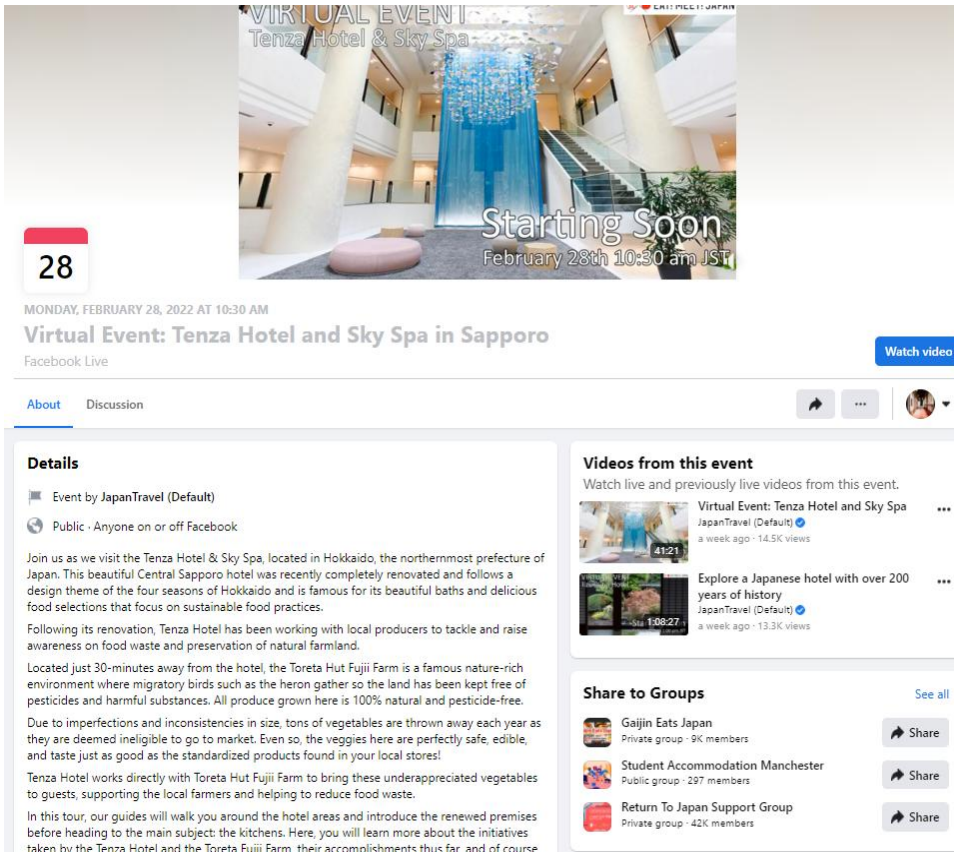


**エンゲージ**

項目	数	👍	😂	❤️	😱	😭	😡
Engagement	153						
Shares	5	89	0	72	3	0	0
Comments	27						
Reactions	121						

● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

Facebook



見た人 (インプレッション)	195,216
参加する	87
興味あり	647

LinkedIn

見た人 (インプレッション)	351
エンゲージ率	5.1%

● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

Facebook Posts

on Monday for a free virtual tour event! We're visiting the Tenza Hotel & Sky Spa in S... See more



You, Geoff Day and 26 others 1 comment 2 shares

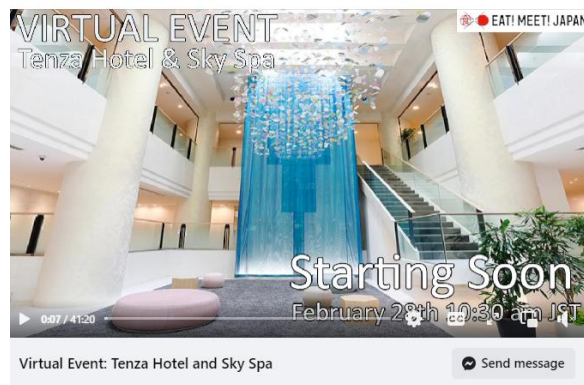
Love Comment Share

3,319 people reached >

Boost Post

Join us as we visit the Tenza Hotel & Sky Spa, located in Hokkaido, the northernmost prefecture of Japan. This beautiful Central Sapporo hotel was recently completely renovated and follows a design theme of the four seasons of Hokkaido and is famous for its beautiful baths and delicious food selections that focus on sustainable food practices.

Following its renovation, Tenza Hotel has been working with local producers to tackle and raise awareness on food waste and preservat... See more



投稿数	2
見た人 (インプレッション)	3,319 + 19,338
リ spons ンス	31 + 487

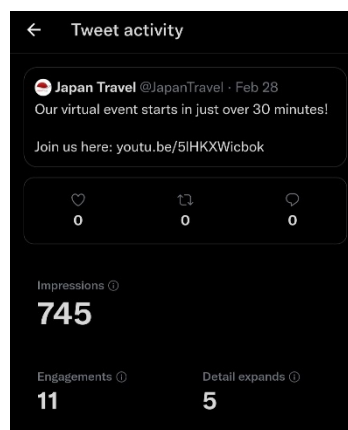
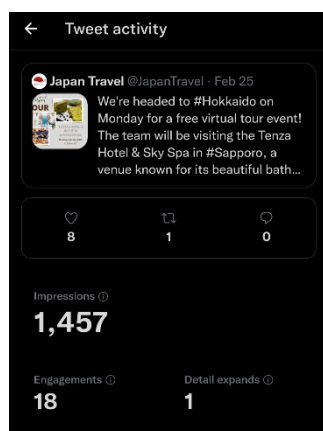
● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

## Instagram



投稿数 (物語)	2
見た人 (インプレッション)	8,297 + 8,851

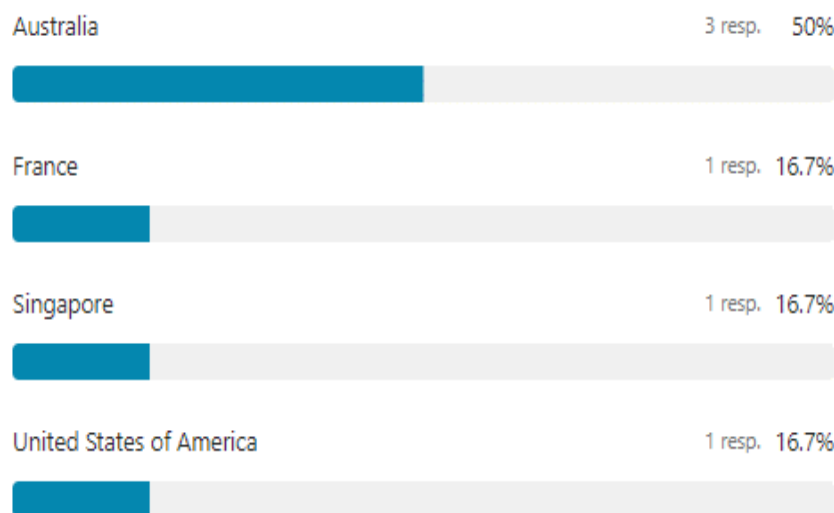
## Twitter



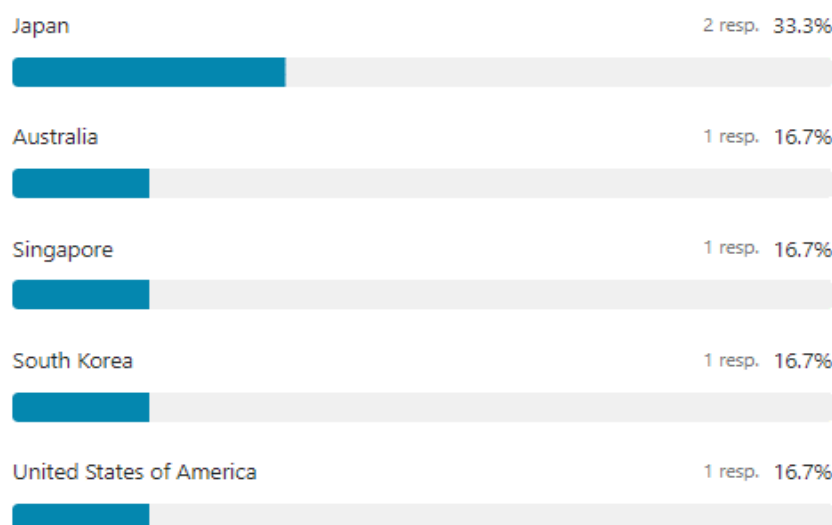
投稿数	2
見た人 (インプレッション)	1,457 + 745

## ● テンザホテル&amp;スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

## どこの国の方ですか？



## 現在どこの国にお住まいですか？

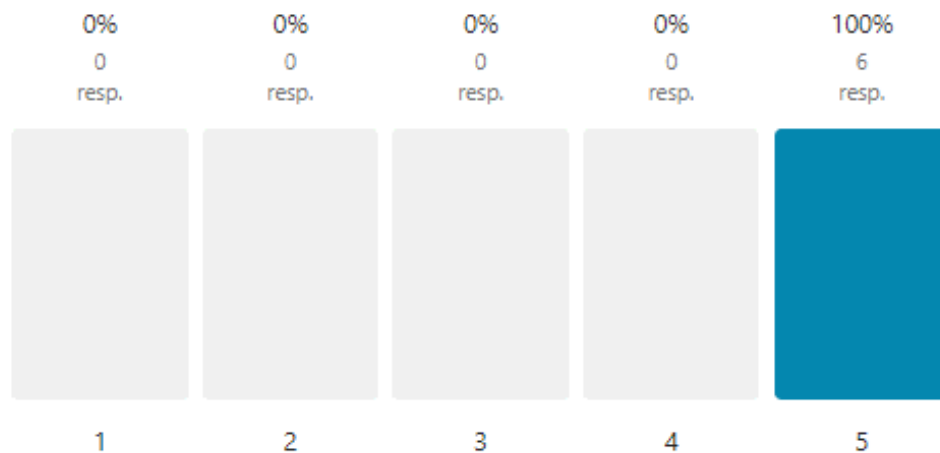


● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

日本のどこにお住まいですか？

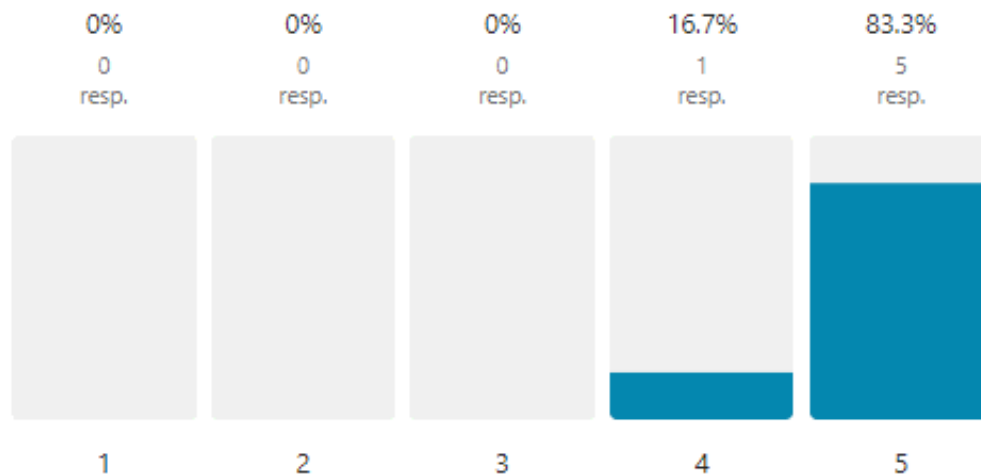


現地のチームはいかがでしたか？

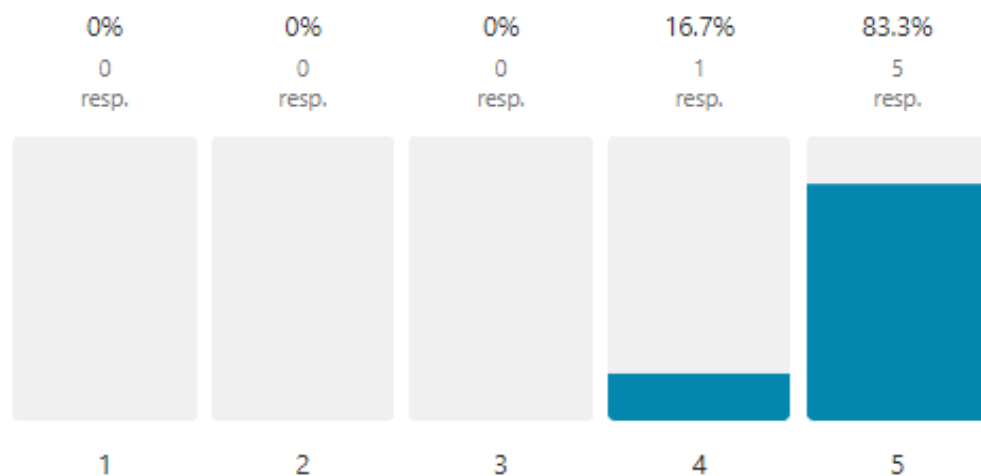


● テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

トピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● テンザホテル&amp;スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

**このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？**

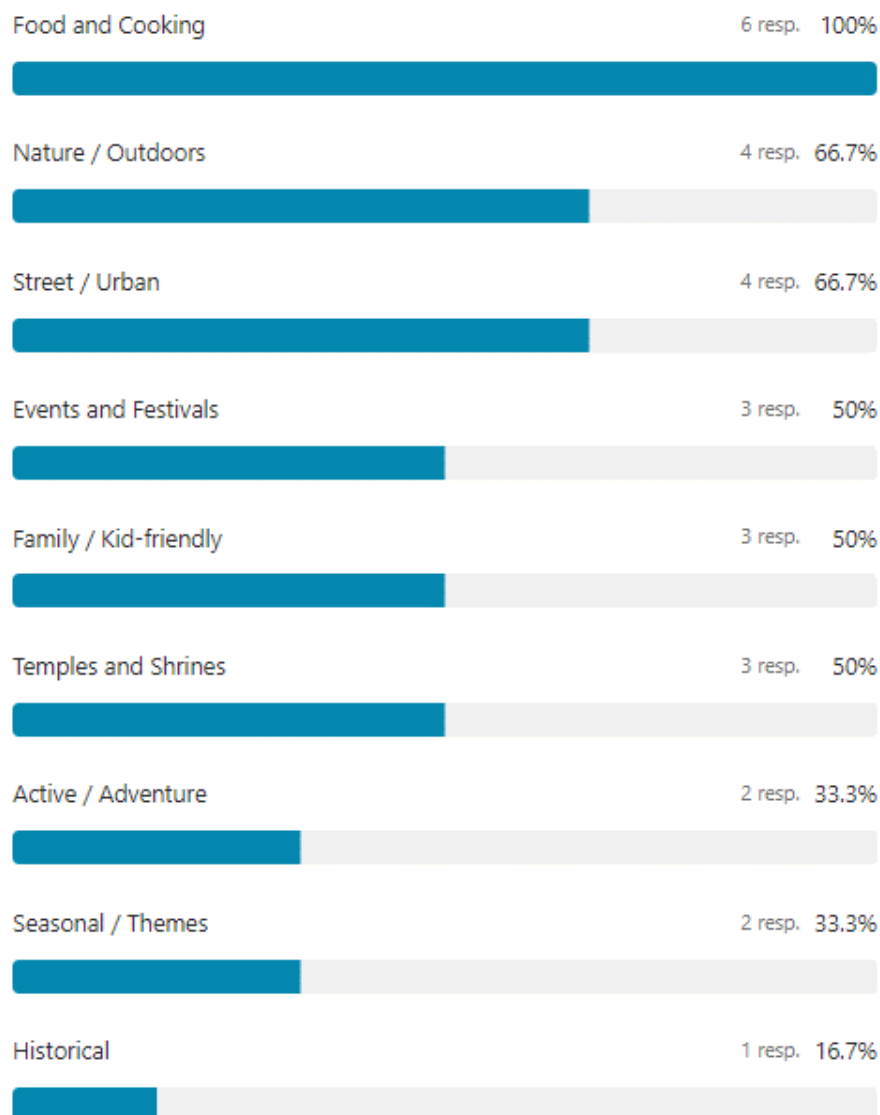
- サステナブルな食材調達を始めたきっかけ、お話。
- このホテルはサステナビリティに重点を置いており、廃棄物を削減するために率先して行動していることがわかり、とても好感が持てました。また、ホテルはとてもモダンで美しく、将来札幌を訪れる際にはぜひここに泊まりたいと思いました。
- サステナビリティに関するトピックと質疑応答。
- ホテル内のツアーなど
- サステナブルな食の実践と季節のテーマに沿ったお部屋が良かったです。
- 司会者が素晴らしかったです！

**このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？**

- シェフが調理している様子と、その背景を紹介すると良いと思います。
- 月曜日の午前10時半ごろは、日本やオーストラリアにいる人の多くが働いている時間なので、避けた方がいいかもしれません。ヨーロッパは真夜中です。（アメリカやカナダの人にとっては良いかもしれません）
- 周辺の観光スポットをもっと紹介すると良いと思います。

## ● テンザホテル&amp;スカイSPA・札幌セントラル（2022.2/28）実施結果

## どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



## フリーコメント

- Japan Travelにこちらのホテルとレストランについての記事を載せると良いと思います。
- 次回のバーチャルツアーも頑張ってください😊
- 地元のお土産などのプレゼント企画もあると良いと思います。
- ありがとうございました！ちょうど良い長さで楽しかったです！

● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果



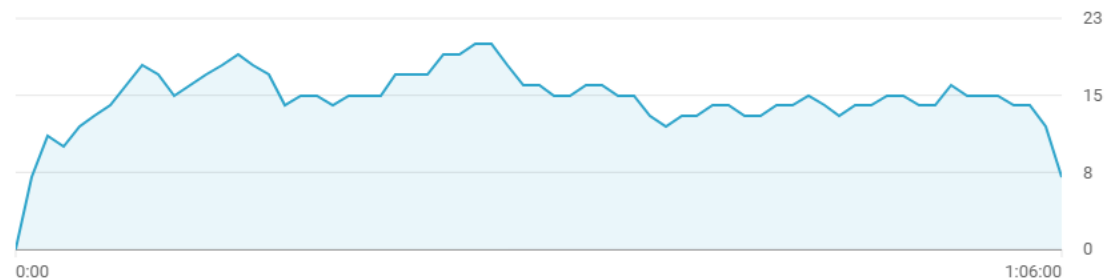
リーチ (インプレッション)	6984
ビデオビュー (合計)	1648
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	142

Concurrent viewers

While live streamed

20

Peak concurrents



● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果



When: Saturday - Mar 5th 2022 Past event

Japan is often revered for its rich culture and longstanding traditions, many of which are still in practice today. Join us for a special virtual tour where we will take part in two hands-on cultural activities – udon making and traditional Japanese calligraphy – thanks to Wakalture and Eat! Meet! Japan.

Wakalture is a portmanteau of Wakana (the instructor's first name) and the word culture, and Wakana-san prides herself on sharing Japanese culture in fun ways with visitors from all around the world. She puts a strong emphasis on the authenticity of what she teaches, and holds a degree in Nutrition from Kagawa Nutrition University and a professional license in calligraphy, with over 26 years of experience.

Wakana-san communicates in English throughout her lessons to make sure nothing is



**Information**

📅 Saturday - March 5th 2022

🕒 Time: 13:00 - 14:00

**Event Calendar**

< MARCH 2022 >

S	M	T	W	T	F	S
27	28	1	2	3	4	5

数値報告

PV数 (ページビュー)	97
UU数 (ユニークユーザー)	91
平均ページ滞在時間	5分 32秒

**タイトル :** Virtual Even: Food, Culture and Calligraphy Experience in Tokyo  
**サブタイトル :** Enjoy the Wakalture Experience

**URL :** <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-wakalture-experience-in-tokyo/68667>

● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果



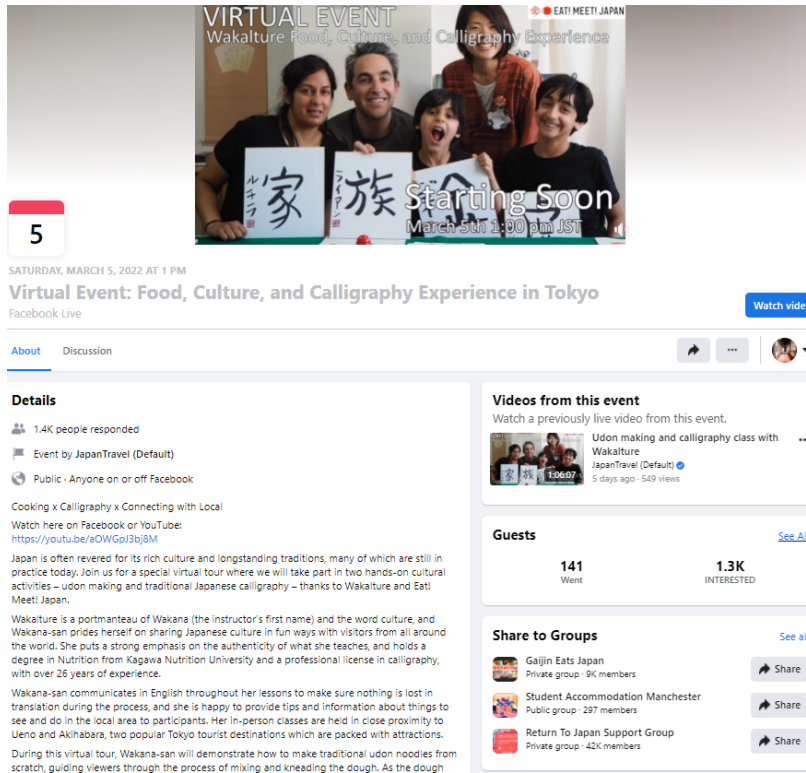
リーチ (インプレッション)	2,200
ビデオビュー (合計)	571
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	258
エンゲージ	99

Audience Engagement

Engagement	99							
Shares	8	44	0	20	1	0	1	
Comments	26							
Reactions	65							

● Wakature Experience (2022.3/5) 実施結果

Facebook



見た人 (インプレッション)	201,689
参加する	141
興味あり	1,438

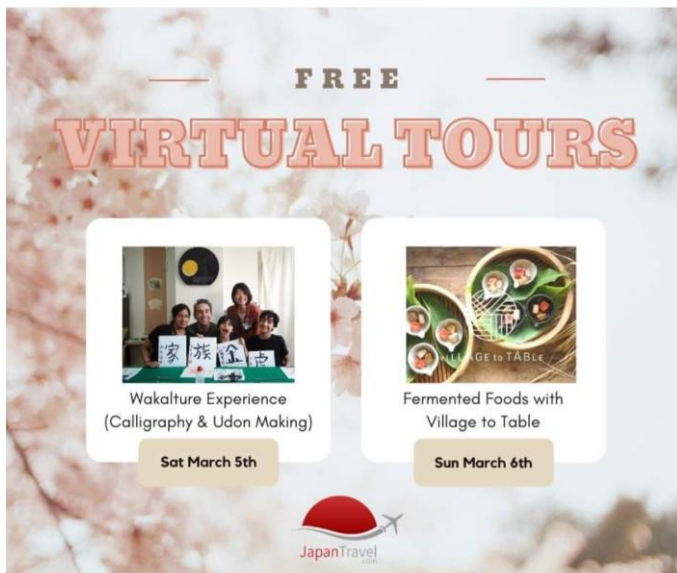
LinkedIn

見た人 (インプレッション)	451
エンゲージ率	9.3%

● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果

Facebook Posts

Looking for something to do this weekend? We've got two free virtual events happening – one on Saturday and one on Sunday. Both star... See more



👍❤️ You, Geoff Day and 33 others      3 shares

---

❤️ Love      💬 Comment      ➦ Share

---

4,157 people reached >      Boost Post

**JapanTravel (Default)** ✓  
 ★ Favorites • 5d • 🌐

A quick reminder about our free virtual tour taking place at 1pm JST today! Wakana-san from Wakalture Experience will be guiding u... See more



👍❤️ You, Geoff Day and 19 others      4 shares

---

❤️ Love      💬 Comment      ➦ Share

---

4,025 people reached >      Boost Post

投稿数	2
見た人 (インプレッション)	4,157 + 4,025
レスポンス	38 + 25

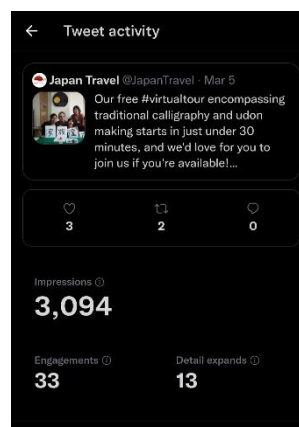
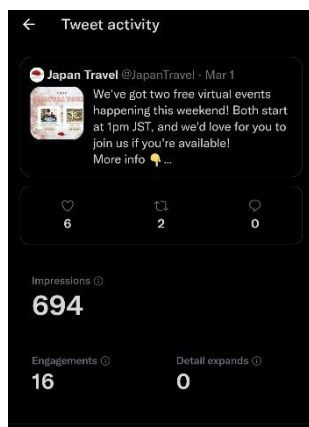
● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果

## Instagram



投稿数 (物語)	2
見た人 (インプレッション)	7,73 + 10,300

## Twitter



投稿数	2
見た人 (インプレッション)	694 + 3,094

## ● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果

## どこの国の方ですか？

Australia 1 resp. 50%



France 1 resp. 50%



## 現在どこの国にお住まいですか？

Japan 2 resp. 100%



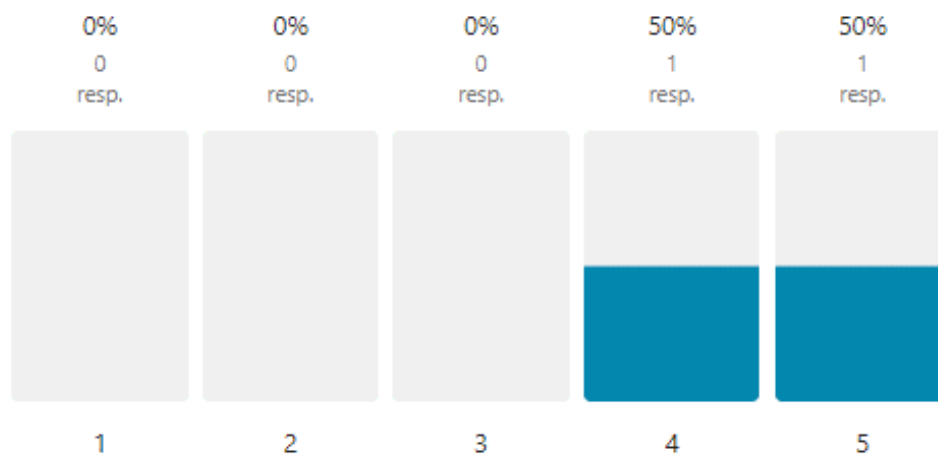
## 日本のどこにお住まいですか？

Tokyo 2 resp. 100%

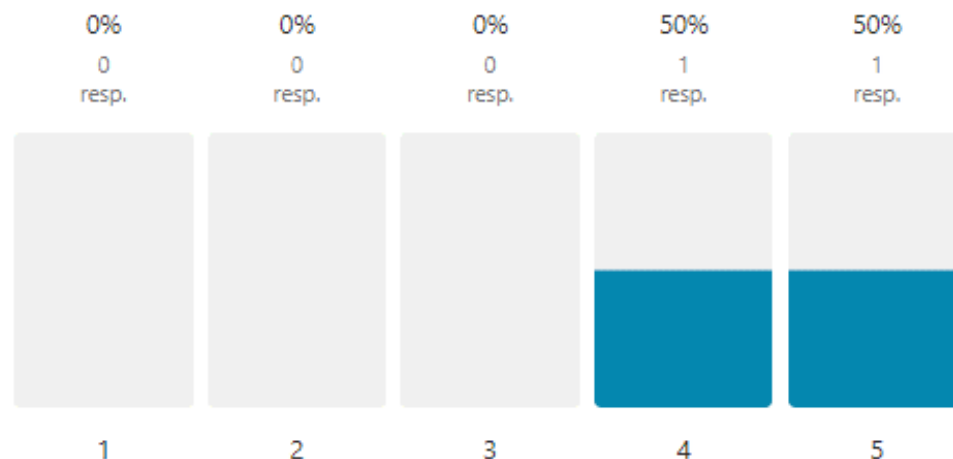


● Wakature Experience (2022.3/5) 実施結果

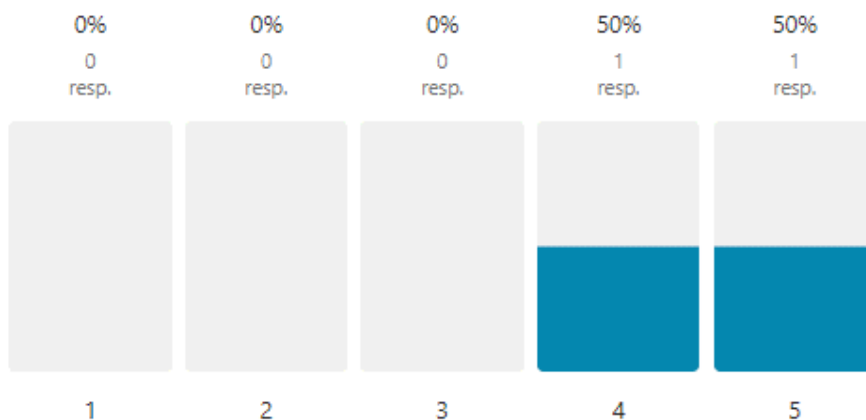
現地のチームはいかがでしたか？



トピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● Wakalture Experience (2022.3/5) 実施結果

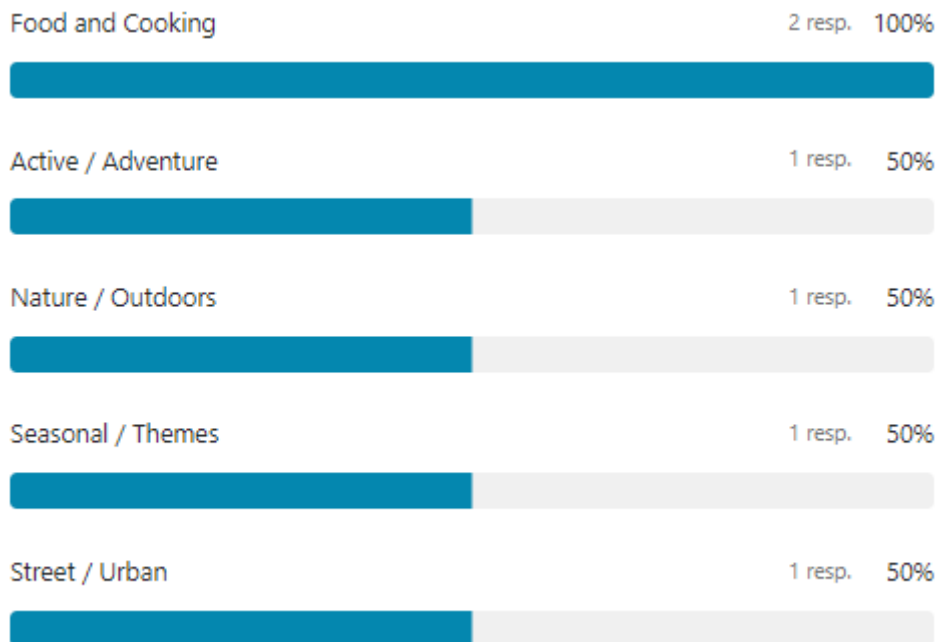
### このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

- 旅行者にとってアクセスしやすい場所での実施

このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- 音声などの技術的な問題であれば、リスナーは修復されるのを待つことができますが、確認せずに進行すると準備不足に見えます。

### どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



### フリーコメント

- ホストの顔が半分明るく、半分影になっていたため、リングライトの使用をおすすめする。とても小さな改善点だが。

● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果



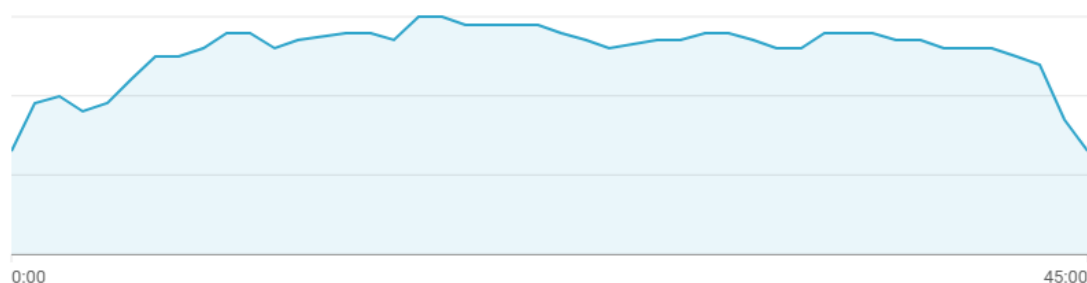
リーチ (インプレッション)	2,500
ビデオビュー (合計)	2,259
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	183

Concurrent viewers

While live streamed

30

Peak concurrents



## ● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

## Virtual Event: Fermented Food Cooking Experience and Tasting in Nara

Village to Table: Food x Fermentation / An introduction to the 3-Day Fermentation Stay Program

Featured Feb 28, 2022 - 2 min read

When: Sunday - Mar 6th 2022 Past event

Japan has a long history with fermented foods, with estimates of their origins dating back to the Nara Period (729-749). It's likely that you have already used a number of them when cooking at home, such as miso, soy sauce, and mirin (sweet rice wine). Join us as we delve into all things fermented in conjunction with Eat! Meet! Japan and the team at Village to Table.

Village to Table is an organization made up of passionate food specialists, food coordinators, chefs, and food producers, and their goal is to help visitors to Japan discover more about the people and places behind the foods they enjoy. Part of this mission involves using the SLOW concept during their tours:



## Information

Sunday - March 6th 2022

Time: 13:00 - 14:00

## Event Calendar

MARCH 2022						
S	M	T	W	T	F	S
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

## Questions about this Event?

[Ask our community](#)

## 数値報告

PV数 (ページビュー)	110
UU数 (ユニークユーザー)	86
平均ページ滞在時間	6分 26秒

**タイトル** : Virtual Even: Fermented Food Cooking Experience and Tasting in Nara

**サブタイトル** : Village to Table: Food x Fermentation / An introduction to the 3-Day Fermentation Stay Program






**URL** : <https://en.japantravel.com/event/virtual-event-village-to-table-in-nara/68668>

● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果



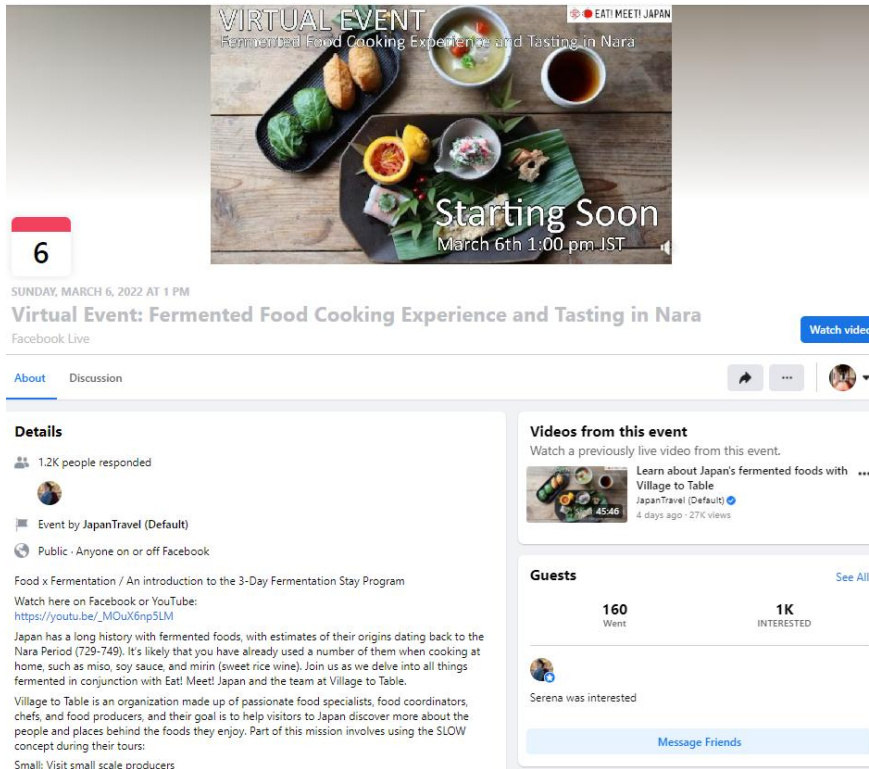
リーチ (インプレッション)	68,380
ビデオビュー (合計)	43,400
ライブビュー (ライブにて視聴した人数)	218
エンゲージ	156

Audience Engagement

Engagement	156							
Shares	11	71	0	17	0	0	0	
Comments	57							
Reactions	88							

● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

Facebook



見た人 (インプレッション)	175,483
参加する	160
興味あり	1,164

LinkedIn

見た人 (インプレッション)	451
エンゲージ率	9.3%

● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

Facebook Posts


Looking for something to do this weekend? We've got two free virtual events happening – one on Saturday and one on Sunday. Both star... See more



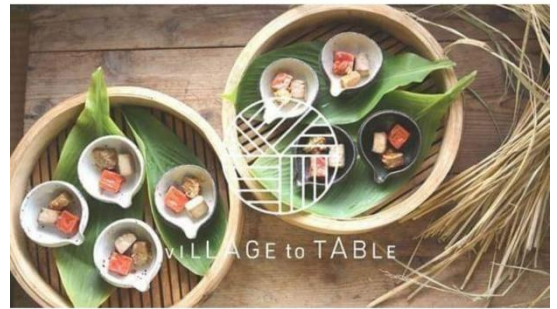
👍❤️👤 You, Geoff Day and 33 others    3 shares

❤️ Love    💬 Comment    ➦ Share

4,157 people reached >    Boost Post


**JapanTravel (Default)**
★ Favorites · 4d · 🌐

A reminder that our free virtual tour starts in 30 minutes! Today's event will focus on fermented foods with Village to Table.... See more



👍❤️👤 You, Sleiman Azizi and 27 others    2 shares

👍 Like    💬 Comment    ➦ Share

9,934 people reached >    Boost Post

投稿数	2
見た人 (インプレッション)	4,157 + 9,934
レスポンス	38 + 31

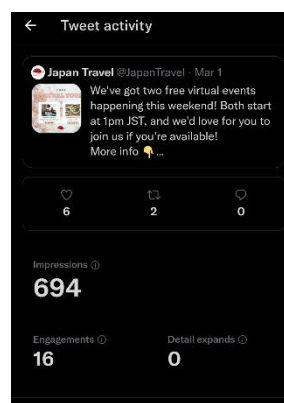
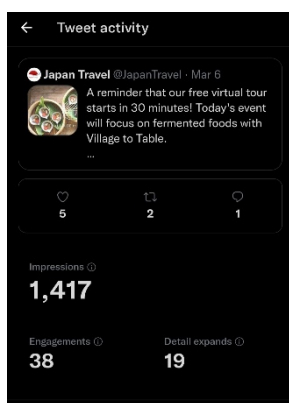
● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

## Instagram



投稿数 (物語)	3
見た人 (インプレッション)	7,473 + 6,812 + 5,383

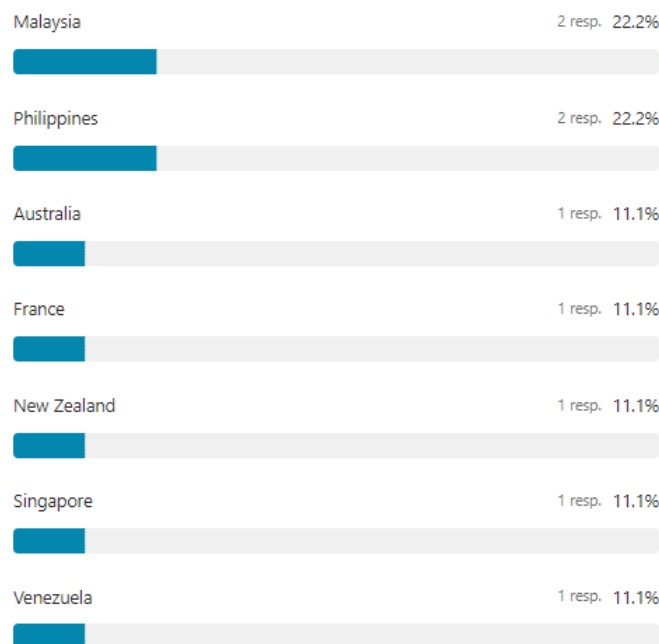
## Twitter



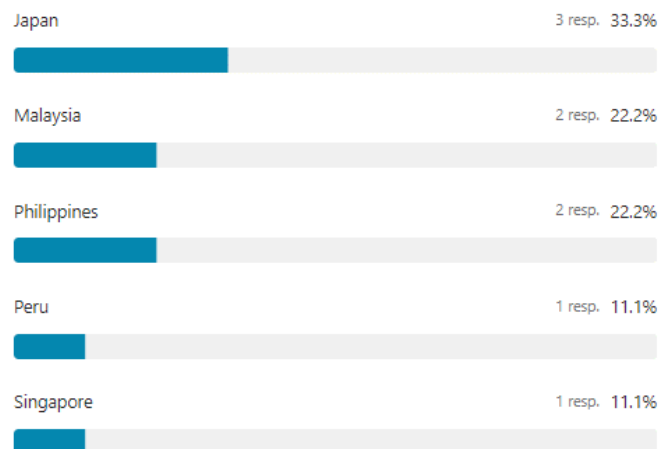
投稿数	2
見た人 (インプレッション)	694 + 1,417

● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

どこの国の方ですか？



現在どこの国にお住まいですか？

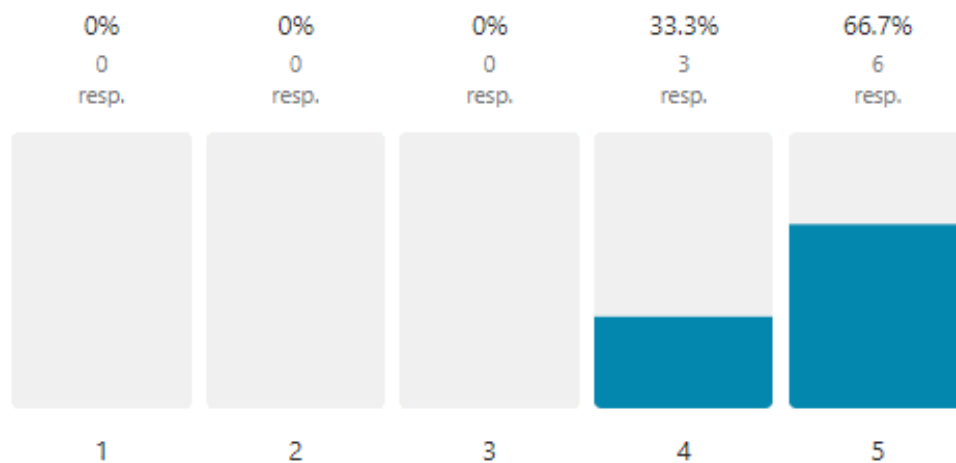


● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

日本のどこにお住まいですか？

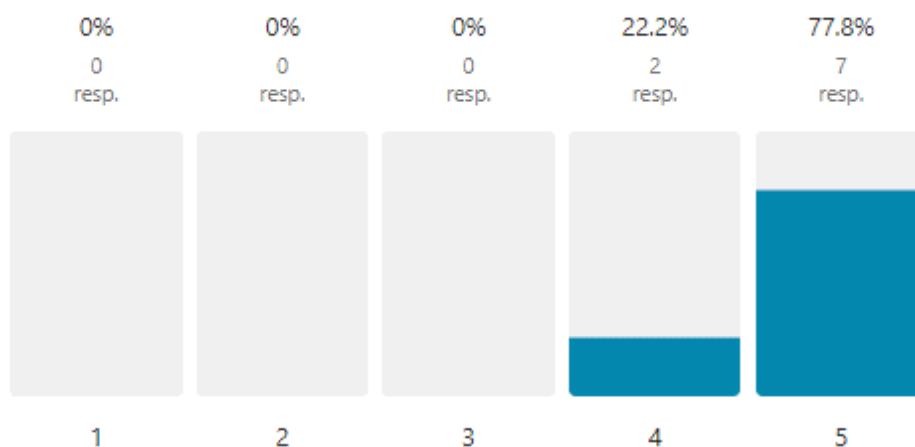


現地のチームはいかがでしたか？

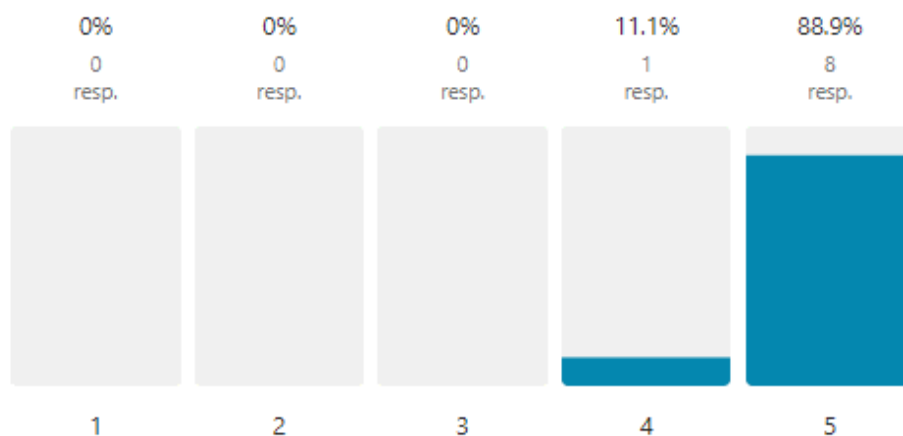


● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

トピックはいかがでしたか？



全体的にいかがでしたか？



## ● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

## このバーチャルツアーの何が一番好きでしたか？

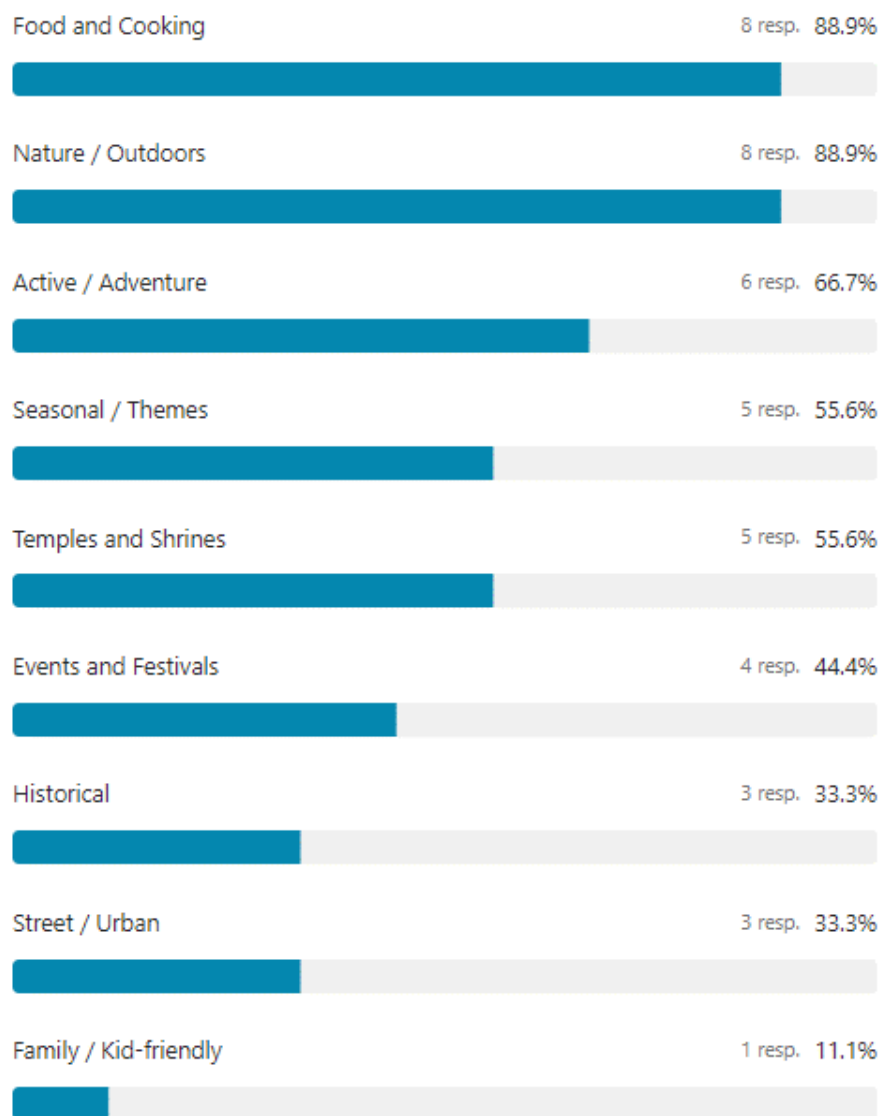
- 重要なキーポイントを押さえており、良いあらすじ
- イベントのトピックがとても興味深く、また知識的
- 食事！
- 資料のビジュアルがとてもよかった！併せて場所の雰囲気もとてもよかった（例；キッチンがとても可愛かった）
- 早く日本に行きたくなった。
- 情報が豊富でとてもよかった
- 見て、また参加できる体験であるところ

## このバーチャルツアーの内容についてフィードバックはありますか？

- ガストロノミー体験
- 紹介された場所・商品のリンクや連絡先をpdfでドライブ経由で共有すると良いかも？
- ガイドとプレゼンターのコミュニケーションに加え、映像に「何を」「どれくらい」やっているのか、といった言葉やナレーションを入れるのはどうか。そうすれば、観客はよりよく内容を理解することができると思う。
- ホスト間の映像の遅れを管理するために、少しゆっくりめのペースで行うと良いと思った
- 気温や時間などを表示するなど。(録画されたビデオにオーバーレイで表示する)
- プレゼンに合わせたレシピ

## ● Village to table Tours (2022.3/6) 実施結果

## どのような種類のバーチャルツアーやイベントに興味がありますか？



## フリーコメント

- 日本の主食を紹介し、そのプロセスを説明、家庭で利用できるようにすることは、素晴らしいことだと思う。素晴らしいイベントでした。
- Domo arigato gozaimasu.
- 事前収録とライブストリーミングをうまく組み合わせ、ライブでのQ&Aも頻繁に行われていた

## バーチャルトリップ 総評

本年度 8 受賞者にてバーチャルトリップを実施した。選定において、昨年度新型コロナウイルスの影響により実施ができなかった 2 団体を加え、残り 6 団体は、全受賞者へヒアリングを実施しの上、バーチャルトリップに対しての意欲、時期・タイミング、内容の実現性、Eコマースの有無、英語対応者の有無、コンテンツや地域のバランスなどを総合的に考慮し決定した。

プロモーションや魅力の拡散において様々な手法があるが、バーチャルトリップはオンラインによるライブ配信形式にて、視聴者に地域の「食」・「体験」・「歴史」などを疑似体験していただけること、またチャット参加によりインタラクティブなコミュニケーションにも参加ができ、with/ afterコロナ時代を踏まえた新たな手法として取り組んだ。大きなマス市場向けへのプロモーション手法ではないが、視聴者のアンケート結果はおおむね好評で、特に以下の点において特徴が発揮できた。



## ① 何気ない部分が映る面白さ：

「舞台裏が垣間見える」「家や蔵、何気ない木の樹齢や川のことまで、直接ツアーに関わらなくても取り上げて少し説明してくれるのはとても楽しかった。」など、他の宣伝物や編集映像作品などでは見る事ができない部分が映り知ることができることで、その地への興味を持たせることが期待できる。



## ② 出演者の人柄に触れられる：

「司会者と現地の方が素晴らしかったです。エネルギーで良かったです」「現地ガイド（ナタリー）が素晴らしかったです」など、特に欧米圏からは“地方ではどんな人が住んでいるのか知りたい”“人を取り上げて欲しい”というニーズは高く、バーチャルにより人柄を知れる事で、会ってみたいと興味を持たせる効果が期待できる



## ③ 没入感の高さ：

「コロナの状況の中、旅ができたような気がして良かったです。」「まるで実際にそこにいるかのような感覚に陥った」など、疑似体験性が高く入り込めることで、より質の高い体験と理解をもたらす効果があった。

以上の特徴から視聴者への影響は大きく、視聴後に次の旅行先として自身のリストに加えた方や、テンザホテルへ実際に予約を入れた、という感想も届いた。視聴者に対しての影響力、行動を起こさせるプロモーション手法として、今後越境ECへの購買に繋げていく上で、あらためて取り組みを続けていくべきだと考える。



内容・テーマについては、ライブ視聴数を分析した時、「サステナブル」がキーワードであったBentoYaCooking、鎌倉BENTO COOKING、テンザホテル & スカイスパ・札幌セントラルがいずれもライブ視聴数が高く、世界的にテーマへの興味関心の高さがうかがえる結果となった。

ただし、KurabitoStayはテーマとして「酒作りの行程、酒蔵体験」というなじみの薄いテーマのためかライブ視聴数は多くはなかったが、チャットへの投稿やアンケート回答より、テーマへの興味関心がとても高い方々が参加したと考えられるため、しっかりとターゲットに届く内容を実施できたと考えられる。



一方でテクニカルな部分であるが、画質や音質の問題については改善をもとめる声が多く、今後の課題である。ライブ配信ということで電波を使用している映像配信であるため、どうしても場所によっては電波が弱かったり、実施中に安定がしないこともある。

今回「発酵ツアー（Village to Table Tour）」においては、編集映像と組み合わせたハイブリッド型で実施をしたが、映像/音声ともに高い質で実施ができ好評であった。どうしても予算や作業工数が多くなるため要検討ではあるが、アーカイブされる映像であり長く使用することを考えた時、今後前向きに検討する価値はあると考える。

# 海外商談会 展開

## Japanese food Premium Trade Fair in 台湾

## EAT ! MEET ! JAPAN

### 海外個別商談会における海外発信プロモーション

開催名称：Japanese Foods “Premium” Trade Fair in Taiwan 2021-2022  
 主催：株式会社 J T B （運営事務局:JTB霞が関事業部内）  
 後援：農林水産省 / 日本貿易振興機構（JETRO）  
 開催場所：格萊天漾大飯店Great Skyview ※バイヤー集散会場  
 開催日程：2021年10月19日(火) ～ 2021年10月20日(水) 2日間

#### ◆調査の背景・目的

農林水産省が主催する、EAT!MEET!JAPANプロジェクト。

その中で商品化された体験応募事例について、海外からのお客様に参加頂く為にオタフクソース株式会社様（昨年度、「食かける大賞」受賞者）にご協力頂き、Trade Fair in Taiwanのブースにてプロモーション活動を実施。オタフクソース株式会社の商品購入の可能性や、EAT!MEET!JAPANのブースについておこなったアンケート結果をまとめ、今後役に立てることを目的とする。



※ブース内の様子

#### ■調査対象

来場する商社、小売、飲食店を対象とする。



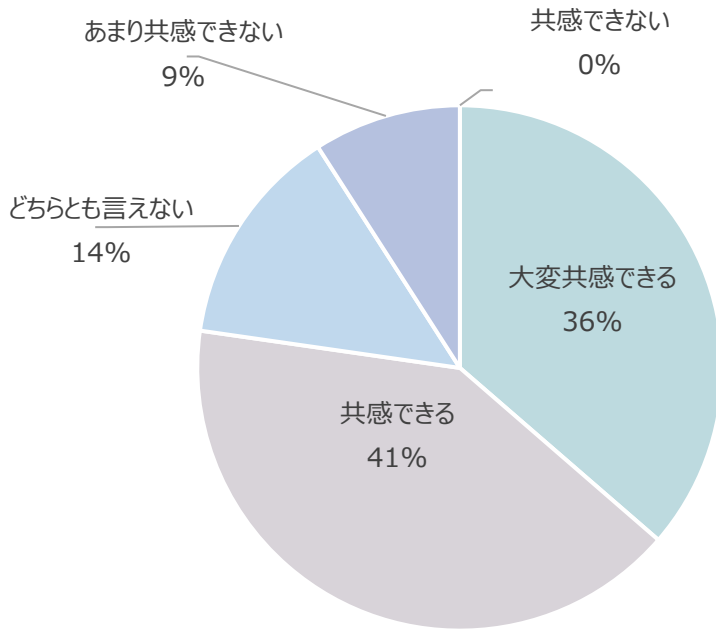
※バイヤーが来場する様子

Japanese food Premium Trade Fair in 台湾

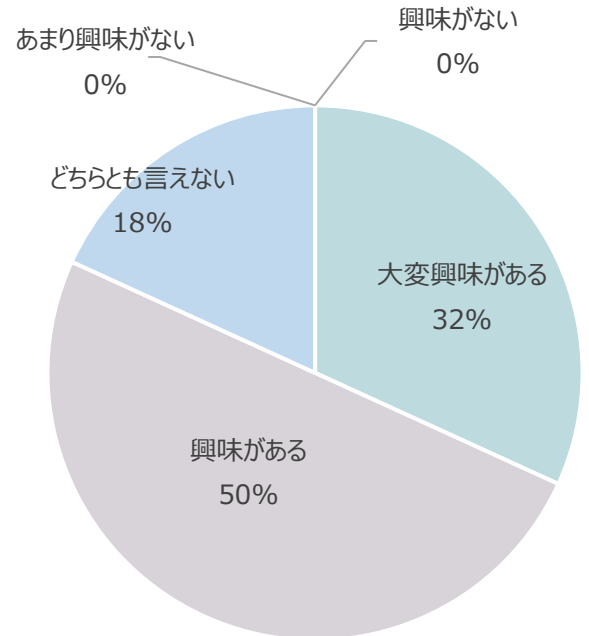
EAT!MEET!JAPANのブースのアンケート結果

※回答数：28件

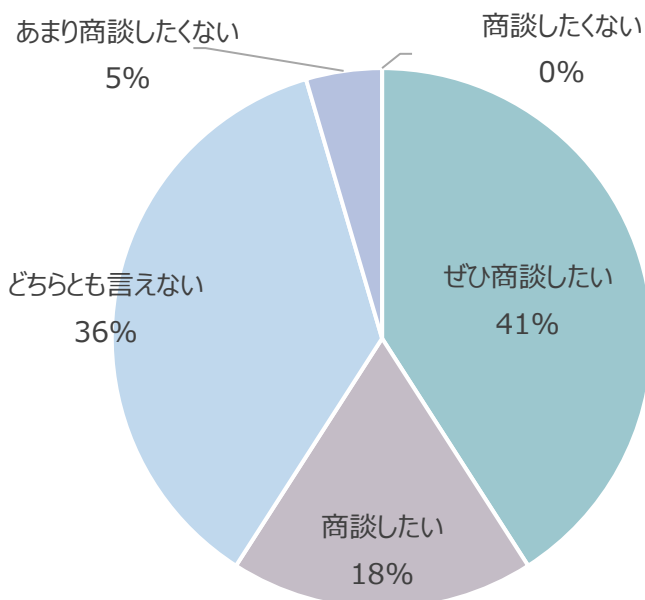
① Eat!Meet!Japanのパフレット、動画をご覧になって、食の観点から、この事業の取り組みはどのように感じますか？



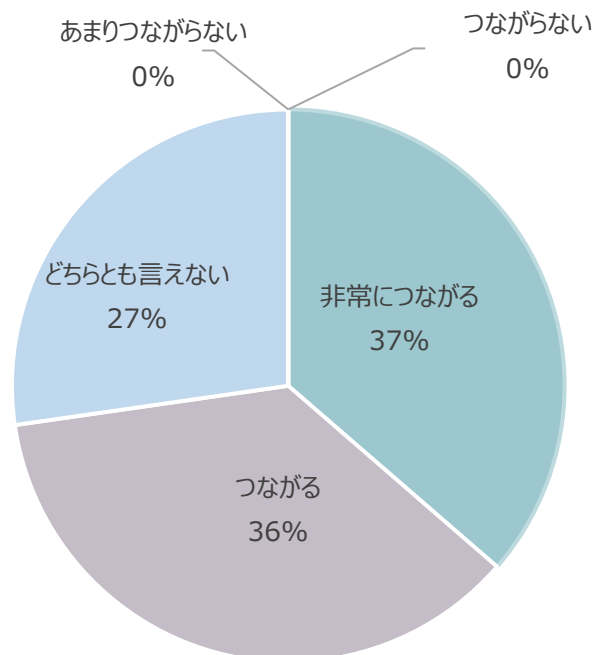
② バイヤー目線から見て食体験を通じた日本産品に興味がありますか？



③ Eat!Meet!Japanの受賞者との商談機会を持ちたいですか？



④ 食体験は食品の付加価値につながりますか？



# Japanese food Premium Trade Fair in 台湾

## オタフクソース株式会社の商品購入の可能性調査結果

### アンケート調査結果



サプライヤー基本情報/供應商基本資料				回答欄					
No	商品類別	地點	商品名稱	產品圖片	購入希望	商談希望	見積希望	商品購入の鍵	要望事項 (フリー記入)
	製品カテゴリー	所在地	商品名	製品画像					
1	Sauce	広島県	(小売り向け) お好みソース	 <small>※可達供業務用包装/業務用サイズもございます</small>	15名 購入したい □ 購入したくない	6名 希望する □ 希望しない	7名 希望する □ 希望しない	6名 価格 5名 賞味期限 4名 品質 1名 内容量 1名 商品ストーリー	
2	Sauce	広島県	(小売り向け) 焼きそばソース	 <small>※可達供業務用包装/業務用サイズもございます</small>	13名 購入したい □ 購入したくない	6名 希望する □ 希望しない	6名 希望する □ 希望しない	4名 価格 4名 賞味期限 3名 品質 1名 内容量 1名 商品ストーリー	
3	Flour	広島県	(小売り向け) お好み焼こだわりセット		14名 購入したい 2名 購入したくない 6名 わからない	6名 希望する □ 希望しない 2名 わからない	4名 希望する □ 希望しない 3名 わからない	9名 価格 6名 賞味期限 6名 品質 1名 内容量 □ 商品ストーリー	
4	Sauce	広島県	(業務用向け) 汁なし担々麺のたれ		9名 購入したい 3名 購入したくない 7名 わからない	4名 希望する 1名 希望しない 1名 希望しない 1名 希望しない 1名 希望しない 2名 わからない	4名 希望する □ 希望しない 1名 希望しない 2名 わからない	4名 価格 3名 賞味期限 2名 品質 1名 内容量 □ 商品ストーリー	
5	Sauce	広島県	(業務用向け) 九州ゆず胡椒だれ		10名 購入したい 3名 購入したくない 6名 わからない	4名 希望する 1名 希望しない 1名 希望しない 1名 希望しない 1名 希望しない 2名 わからない	5名 希望する □ 希望しない 1名 希望しない 2名 わからない	4名 価格 2名 賞味期限 3名 品質 1名 内容量 □ 商品ストーリー	

## Japanese food Premium Trade Fair in 香港

### EAT! MEET! JAPAN 海外個別商談会における海外発信プロモーション

開催名称：Japanese Foods “Premium” Trade Fair in Hong Kong 2021-2022  
 主催：株式会社 J T B （運営事務局:JTB霞が関事業部内）  
 後援：農林水産省 / 日本貿易振興機構（JETRO）  
 開催場所：バイヤーオフィスからの参加  
 開催日程：2022年2月24日(木) ～ 2022年2月25日(金) 2日間

#### ◆調査の背景・目的

農林水産省が主催する、EAT!MEET!JAPANプロジェクト。

その中で、受賞者や受賞者からご紹介頂いた近隣事業者の方に商談会にご参加頂き、販路開拓支援を行った。  
 また、参加バイヤーに対して、EAT!MEET!JAPANに関するオンラインアンケートを実施。

※新型コロナウイルスの影響により、オンラインでの実施

#### ▶EAT!MEET!JAPANからの参加者

結の舟（山川醸造）	十水仕込溜醤油長良、ふりかける醤油
海女小屋はちまなかまど （有限会社兵吉屋）	伊勢エビ、アワビ、サザエ、桧扇貝、大アサリ、アジの干物、伊勢海エビの味噌汁、ヒジキの煮物（冷蔵/冷凍）
千房ホールディングス	食かけるプライズ2020大賞受賞「OKOSTA」の商品を用いた商材



※配布用サンプル品仕分け



※事務局の様子

# Japanese food Premium Trade Fair in 香港

## ◆商談の様子（※オンラインにて実施）

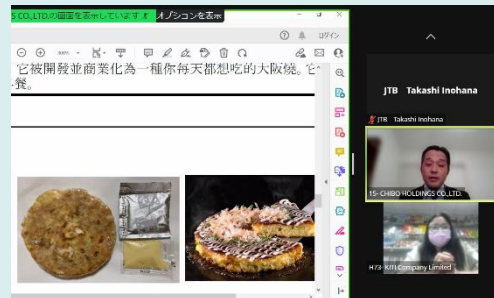
### ▶海女小屋はちまんかまど



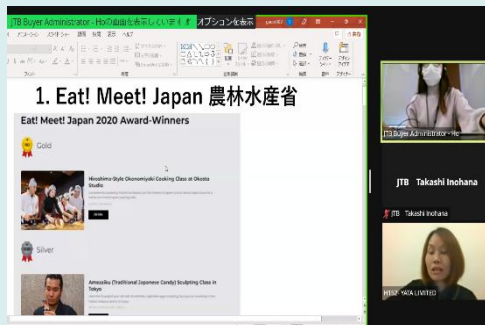
### ▶結の舟（山川醸造）



### ▶千房HD（食かけるプライズ2020大賞の「OKOSTA」製品を、商品に使用）



### ▶Eat!Meet!Japanの紹介



Japanese food Premium Trade Fair in 香港

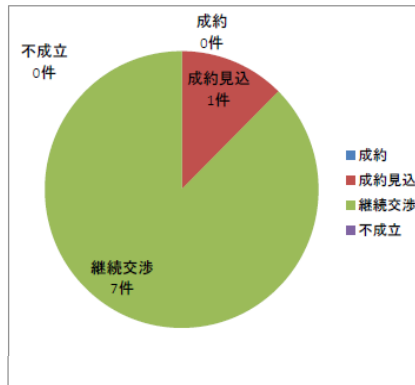
◆商談評価分析シート -結の舟（山川醸造株式会社）-

商談評価分析シート

山川醸造株式会社 御中

<商談バイヤー評価表>

成約	成約見込	継続交渉	不成立
0件	1件	7件	0件



<商談バイヤー名>

JAL Satellite Shop (operated by JAL Satellite Trav
株式会社GROUP81/NEXT81
FANCOOK PRODUCTION LIMITED
AJI-NO-CHINMI-CO.(HK)LTD.
Ching Lam Food Trading Limited
Connecting Point Limited
Peri-infinite Limited
LEEDS INTERNATIONAL(HOLDINGS)/LTD.

<評価件数>

8 件

価格帯	商品サイズ	原材料	供給量	味	品質管理	物流経費	包装デザイン パッケージ	商品説明資料 プレゼンテーショ ン
4	0	0	0	0	0	1	0	0

<バイヤー商談評価での気付き事項>

LEEDS INTERNATIONAL(HOLDINGS)LTD.様から成約見込みの評価をいただいております。大変良い商談結果です。正式に発注いただけるよう、是非とも積極的にコンタクトを取っていきましょう。

その他のバイヤーからは継続交渉の評価をいただいております。FANCOOK PRODUCTION LIMITED 様から「改善点は特にはないです。商品の背景や品質に感心しました。」とコメントがございます。

また、バイヤーから改善要望が出ており、特に価格帯のご指摘が多くありますので課題を検討し、改善できることから取り組んでいきましょう。

Japanese food Premium Trade Fair in 香港

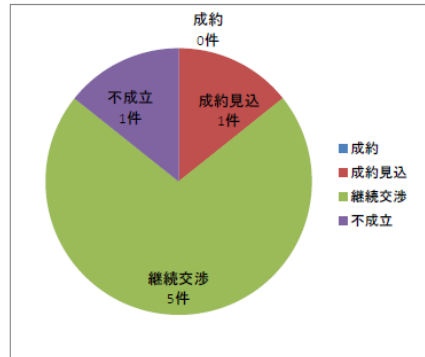
◆商談評価分析シート -海女小屋はちまんかまど(有限会社兵吉屋)

商談評価分析シート

有限会社兵吉屋 御中

<商談バイヤー評価表>

成約	成約見込	継続交渉	不成立
0件	1件	5件	1件



<商談バイヤー名>

JAL Satellite Shop (operated by JAL Satellite Trav
Arakaki Tsusho Ltd.
FANCOOK PRODUCTION LIMITED
MARK GLORY INDUSTRIAL LTD
Ching Lam Food Trading Limited
株式会社GROUP81/NEXT81
LEEDS INTERNATIONAL(HOLDINGS)LTD.

<評価件数>

7 件

価格帯	商品サイズ	原材料	供給量	味	品質管理	物流経費	包装デザイン パッケージ	商品説明資料 プレゼンテーショ ン
2	0	0	0	0	0	0	1	0

<バイヤー商談評価での気付き事項>

LEEDS INTERNATIONAL(HOLDINGS)LTD.様から成約見込みの評価をいただき、大変良い商談結果です。正式に発注いただけるよう、積極的にコンタクトを取っていきましょう。その他、JAL Satellite Shop (operated by JAL Satellite Travel Co., Ltd.)様を覗いて、商談を行ったバイヤーからは継続交渉の評価をいただいています。FANCOOK PRODUCTION LIMITED 様から「届け便はいいと思いますが、味噌汁はなくてもいいです。」とコメントがごきます。不成立評価のJAL Satellite Shop (operated by JAL Satellite Travel Co., Ltd.)様は「弊社はまだ冷凍水産物に関するライセンスを取得していない。」と不成立の理由についてコメントがごきます。

また、バイヤーから改善要望が出ていますので課題を検討し、改善できることから取り組んでいきましょう。

Japanese food Premium Trade Fair in 香港

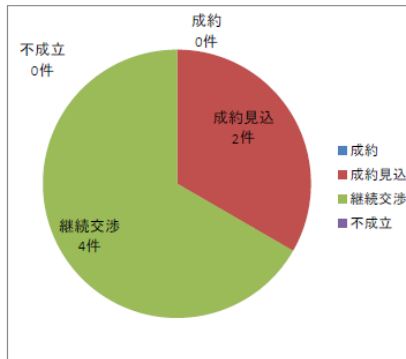
◆ 商談評価分析シート -千房ホールディングス株式会社-

商談評価分析シート

千房ホールディングス株式会社 御中

<商談バイヤー評価表>

成約	成約見込	継続交渉	不成立
0件	2件	4件	0件



<商談バイヤー名>

Miumi Japan Food Co., Ltd.
LEEDS INTERNATIONAL(HOLDINGS)LTD.
KITI COMPANY LIMITED
株式会社GROUP81/NEXT81
YATA LIMITED
Zen Foods Co., Ltd.

<評価件数>

6 件

価格帯	商品サイズ	原材料	供給量	味	品質管理	物流経費	包装デザイン パッケージ	商品説明資料 プレゼンテーショ ン
1	0	0	0	0	0	0	1	1

<バイヤー商談評価での気付き事項>

LEEDS INTERNATIONAL(HOLDINGS)LTD.様、Miumi Japan Food Co., Ltd. 様から成約見込みの評価をいただいております、大変良い商談結果です。正式に発注いただけるよう、是非とも積極的にコンタクトを取っていきましょう。  
その他のバイヤーからは継続交渉の評価をいただいております。KITI COMPANY LIMITED様から「素晴らしいサプライヤーです」とコメントがございます。

また、バイヤーから改善要望が出ていますので課題を検討し改善できるところから取り組んでいきましょう。

# Japanese food Premium Trade Fair in 香港

## ◆オンラインアンケート結果

29 件の回答 + ⋮

回答を受付中 ●

概要
質問
個別

---

① Company Name (和訳：企業名をお教えてください) 📄 コピー

28 件の回答

Company Name	Number of Responses	Percentage
AJI-NO-CHINIMI CO	3	10.7%
CHING LAM FOODS T...	1	3.6%
FANCOOK PRODUCTI...	1	3.6%
JAL Satellite Shop	1	3.6%
Kyoto Japanese Food (...)	1	3.6%
PERI-INFINITE LIMITED	1	3.6%
Shin Tai Ho ( Hong Kon...	1	3.6%
Zen Foods Co.,LTD	1	3.6%
株式会社工...	1	3.6%

② Do you know "Eat!Meet!Japan"? Commissioned by the MAFF, this project aims to promote consumption in tourists' home country and tourism in Japan through their experiences on Japanese food and culture. (和訳：Eat！Meet！Japanをご存知ですか？農林水産省の委託事業で、観光客が日本の食や文化を体験することで、自国での消費と日本への観光を促進することを目的としたプロジェクトです。) 📄 コピー

28 件の回答

Response	Percentage
I know about it very well (よく知っている)	3.6%
I know about it (知っている)	53.6%
I don't know (知らない)	42.9%

③ Do you think the Eat!Meet!Japan website (https://www.eatmeetjapan.co/) is effective for promoting further export of Japanese food? (和訳：EAT！MEET！Japanのサイト「https://www.eatmeetjapan.co/」をご覧いただき、今後の日本食の輸出につながるPRになるサイトと評価できますか?) 📄 コピー

28 件の回答

Response	Percentage
It is very effective (大変評価できる)	21.4%
It is effective (評価できる)	50%
Can't say (どちらとも言えない)	21.4%
Not so effective (あまり評価できない)	7.1%
Not effective (評価できない)	7.1%

## Japanese food Premium Trade Fair in 香港

### ◆オンラインアンケート結果

④ How do you think the content (videos, pictures etc.) in Eat!Meet!Japan website can help promote the sales of your Japanese food products? (和訳:「Eat!Meet!Japan」サイトのコンテンツ(動画、写真など)は、貴社の日本食商品の販売促進にどのように役立つとお考えですか?)

※Comments (自由記述)

28 件の回答

深く理解できました。

インバウンド目的の内容という認識です。

Should have supplier list

Enable more different language(s)

May be we can sharing it to customer for reference.

日本食品の魅力の認知向上

I can help customer understand more about process of making Japanese food, especially good for those customer who are not familiar with Japanese culture.

食べ物のチョイスは外国人に人気がある、日本の文化を代表できるので、例えば、和牛、すし、そこから弊社が販売したい商品につながってます。

The layout of website is attractive and full of detail.

looks nice

正直なところとても見辛いと感じた。体験ツアー的な物は弊社の得意分野ではない。

INTERESTING, MORE NEW INFORMATION

The website design seems to focus on introducing different kinds of dining experiences for travellers instead of targeting on the export of food products to overseas.

マカオで同様のイベントを企画する際の参考になると思います

I think if any of the production process can be shared to the viewers then might attract reviewers to try the products.

it's good

more Language.

nil

商品のイメージを向上させる

Not sure, because the video too concentrate on site seeing not too many on food product.

videos, pictures

サイトの動画や静止画コンテンツを無料で解放し、加工して宣伝に使用できるようにしてほしい

Nicely video taped. But moving too quickly, can't see properly. Don't quite understand what's going on.

新アイテムの発掘

日本販売促進オススメ広告あるほど、Remind及びブランドイメージ効果になる

NO

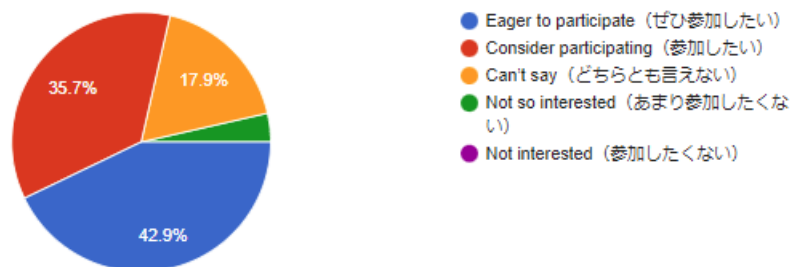
CAN

## Japanese food Premium Trade Fair in 香港

### ◆オンラインアンケート結果

⑤ If you have a chance to have a business meeting with any of the suppliers on the Eat!Meet!Japan website, do you wish to participate? (和訳: EAT! MEET! Japanで紹介されている事業者が取り扱っている日本食品の商談の機会があれば参加したいですか?)

28 件の回答



Thank you for your cooperation. (ご協力いただき、ありがとうございました)

## 事後アンケート

## オンラインアンケート調査概要



answer the survey  
about  
- Japanese Food -

食かけるプロジェクト2021  
8ヶ国オンラインアンケート調査に関する報告書

サンプル数：2,643

回収期間：2022/1/28-2/13

アメリカ	555	中国	205
タイ	197	台湾	309
豪州	257	香港	300
フランス	587	シンガポール	233

0

調査対象

JTB協力会社のWebサイト会員  
Facebookのフォロワー

調査時期

2022.1/28～2/13の期間

調査方法

オンラインアンケート調査

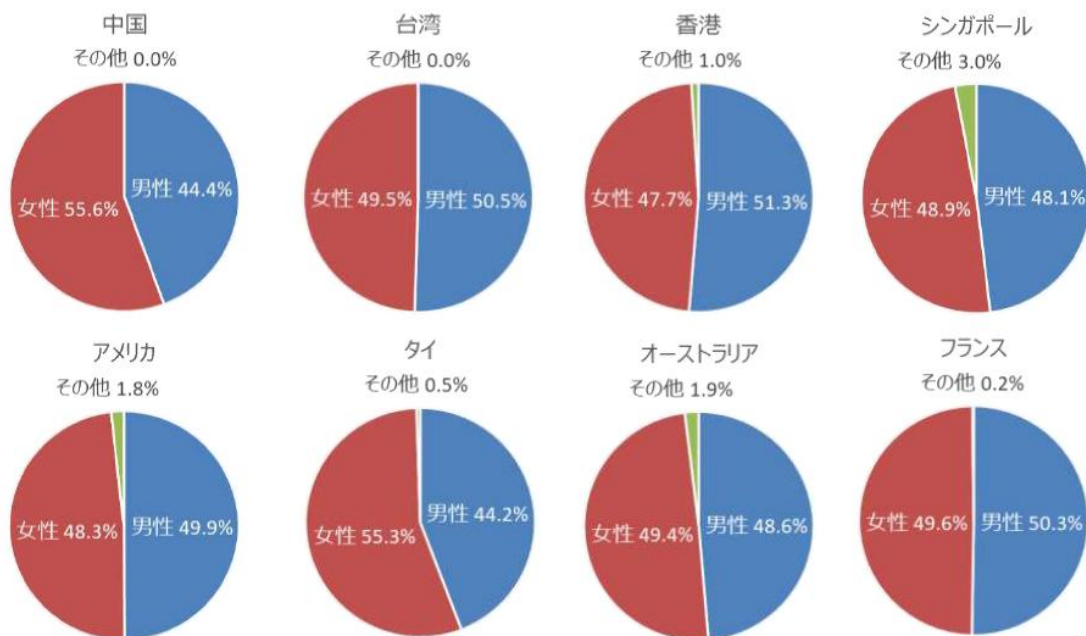
回収  
サンプル数

<各国合計：2,643サンプル>  
 アメリカ：555 / タイ：197 豪州：257 / フランス：587 / 中国：  
 205 / 台湾：309 / 香港：300 / シンガポール：233

## 回答者属性

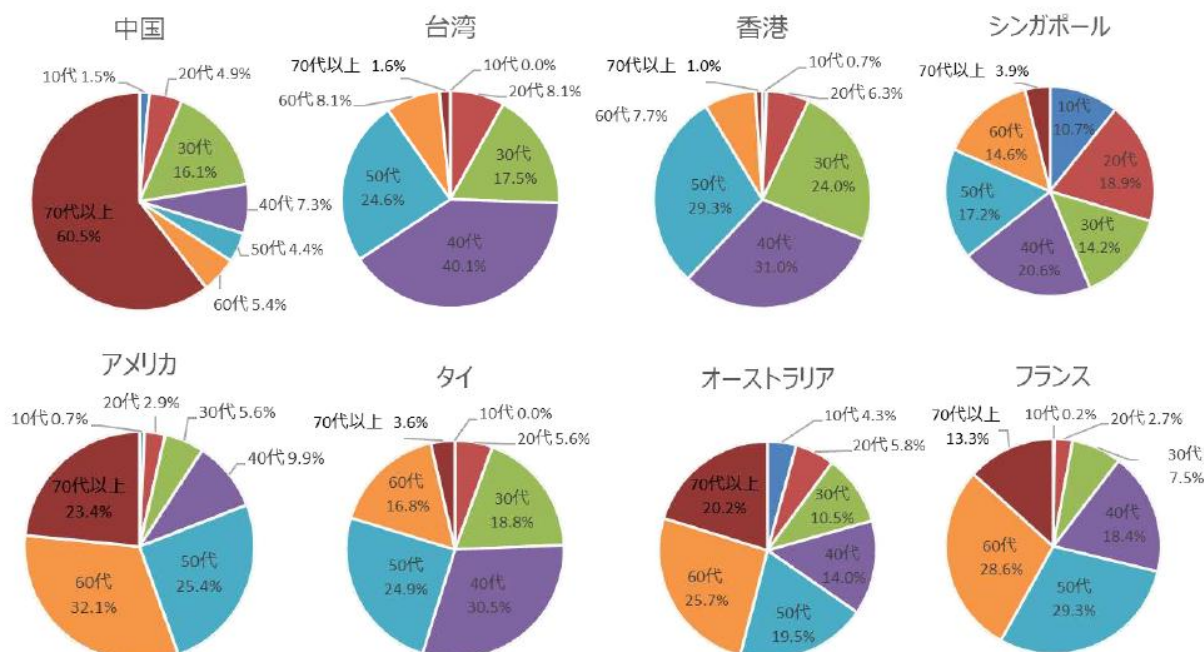
### 調査結果

Q1.あなたの性別について教えてください。



### 調査結果

Q2.あなたの年代について教えてください。



## 調査結果

## Q3.訪日経験の回数について教えてください。

	全体	中国	台湾	香港	シンガポール	アメリカ	タイ	オーストラリア	フランス
0回	38.1%	21.5%	2.6%	3.7%	25.3%	68.8%	10.2%	42.0%	63.9%
1回	12.4%	9.8%	6.5%	5.7%	14.6%	12.1%	13.7%	22.2%	14.5%
2回	7.6%	15.6%	4.2%	3.7%	9.9%	5.9%	13.7%	9.7%	6.1%
3回	6.3%	10.7%	8.7%	5.7%	10.3%	3.6%	9.6%	5.8%	3.9%
4回	5.2%	12.2%	7.4%	5.3%	8.6%	2.0%	9.1%	4.3%	2.2%
5回	5.5%	6.3%	10.0%	10.7%	8.2%	1.4%	12.7%	1.6%	2.4%
6回	3.4%	5.9%	9.4%	7.0%	1.3%	1.3%	4.6%	2.7%	0.2%
7回	2.3%	4.9%	5.2%	3.3%	0.9%	0.7%	5.6%	1.6%	0.7%
8回	2.1%	4.4%	4.9%	4.0%	2.6%	0.4%	3.0%	0.4%	0.9%
9回	1.3%	1.0%	3.9%	4.3%	0.4%	0.0%	2.5%	0.0%	0.2%
10回以上	15.9%	7.8%	37.2%	46.7%	18.0%	3.8%	15.2%	9.7%	5.1%

台湾、香港、タイでは、訪日経験が10回以上のユーザーが最も多く、逆に中国、シンガポール、アメリカ、オーストラリア、フランスは訪日経験が無いユーザーが最も多かった。

## 調査結果

## Q4.直近の帰国後の日本食・日本食材の購入頻度を教えてください。

※訪日経験のあるユーザーのみ回答

	全体	中国	台湾	香港	シンガポール	アメリカ	タイ	オーストラリア	フランス
月に2~3回	32.0%	26.6%	21.1%	35.4%	39.4%	38.4%	25.6%	35.6%	40.6%
月に1回程	23.4%	22.2%	22.1%	20.8%	19.4%	25.8%	33.5%	23.0%	22.5%
週1回以上	19.8%	21.5%	8.8%	27.1%	29.4%	18.9%	17.6%	20.0%	18.7%
年に2~3回	14.6%	19.0%	24.1%	10.1%	5.6%	13.2%	15.9%	12.6%	11.8%
年に1回以下	7.8%	3.2%	22.8%	3.5%	5.0%	3.8%	5.7%	5.9%	3.7%
毎日	2.4%	7.6%	1.0%	3.1%	1.3%	0.0%	1.7%	3.0%	2.7%

全体では、上位の順に「月に2~3回」「月に1回程」「週1回以上」が挙がった。なお、台湾は月単位、年単位で購入頻度が両極端にわかれた。

## 調査結果

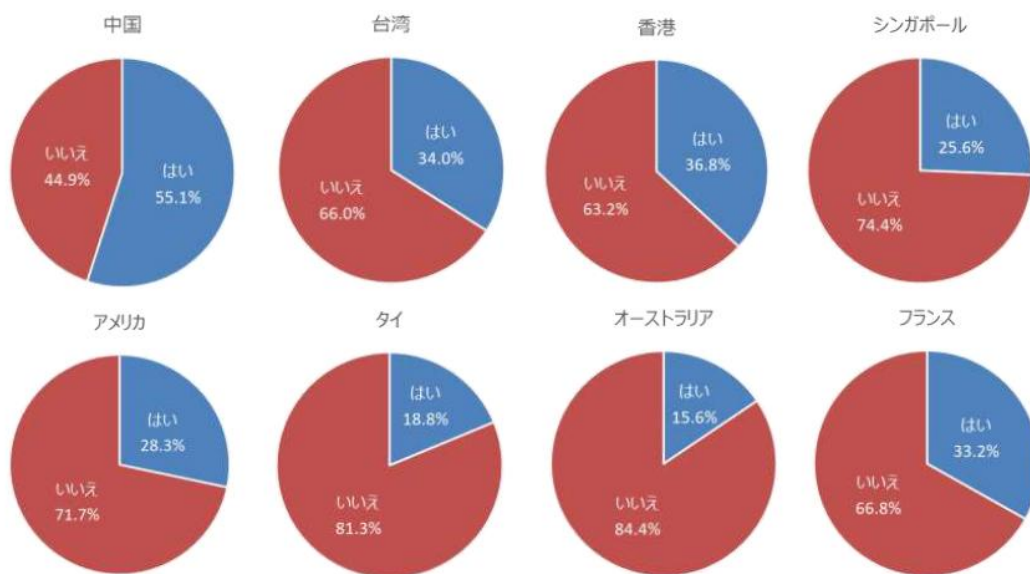
**Q5.直近の帰国後の日本食レストランの利用頻度を教えてください。**  
 ※訪日経験のあるユーザーのみ回答

	全体	中国	台湾	香港	シンガポール	アメリカ	タイ	オーストラリア	フランス
月に1回程度	32.3%	24.7%	31.0%	35.4%	31.3%	31.4%	42.6%	26.7%	32.1%
月に2~3回	28.3%	34.8%	26.5%	34.4%	36.3%	26.4%	26.1%	23.7%	16.6%
年に2~3回	21.7%	20.3%	27.2%	11.1%	18.1%	28.3%	13.1%	32.6%	28.3%
年に1回以下	8.7%	3.8%	9.9%	6.3%	2.5%	12.6%	1.7%	13.3%	19.8%
週1回以上	8.1%	12.0%	5.1%	12.8%	10.6%	1.3%	15.9%	3.7%	1.6%
毎日	0.9%	4.4%	0.3%	0.0%	1.3%	0.0%	0.6%	0.0%	1.6%

全体では、上位の順に「月に1回程度」「月に2~3回」「年に2~3回」が挙がった。

## 調査結果

**Q6.越境ECで日本食或いは日本の食材などを購入したことがありますか？**



購入したことがある各国では、中国が5割以上で最も高い傾向にある。

## 調査結果

## Q7. 越境ECでの日本食・日本食材の購入頻度を教えてください。

	全体	中国	台湾	香港	シンガポール	アメリカ	タイ	オーストラリア	フランス
年に2～3回	40.7%	21.8%	54.5%	41.7%	36.8%	48.8%	30.3%	22.2%	51.7%
月に1回程度	20.8%	26.4%	19.2%	24.3%	26.3%	11.6%	6.1%	22.2%	20.0%
年に1回以下	16.2%	1.1%	16.2%	11.7%	15.8%	25.6%	45.5%	44.4%	15.0%
月に2～3回	15.6%	31.0%	6.1%	18.4%	10.5%	14.0%	12.1%	11.1%	11.7%
週1回以上	5.4%	17.2%	3.0%	3.9%	7.9%	0.0%	3.0%	0.0%	0.0%
毎日	1.2%	2.3%	1.0%	0.0%	2.6%	0.0%	3.0%	0.0%	1.7%

全体では、上位の順に「年に2～3回」「月に1回程度」「年に1回以下」が挙がった。

## 調査結果

## Q8. 越境ECでの日本食・日本食材の購入頻度を教えてください。※複数回答

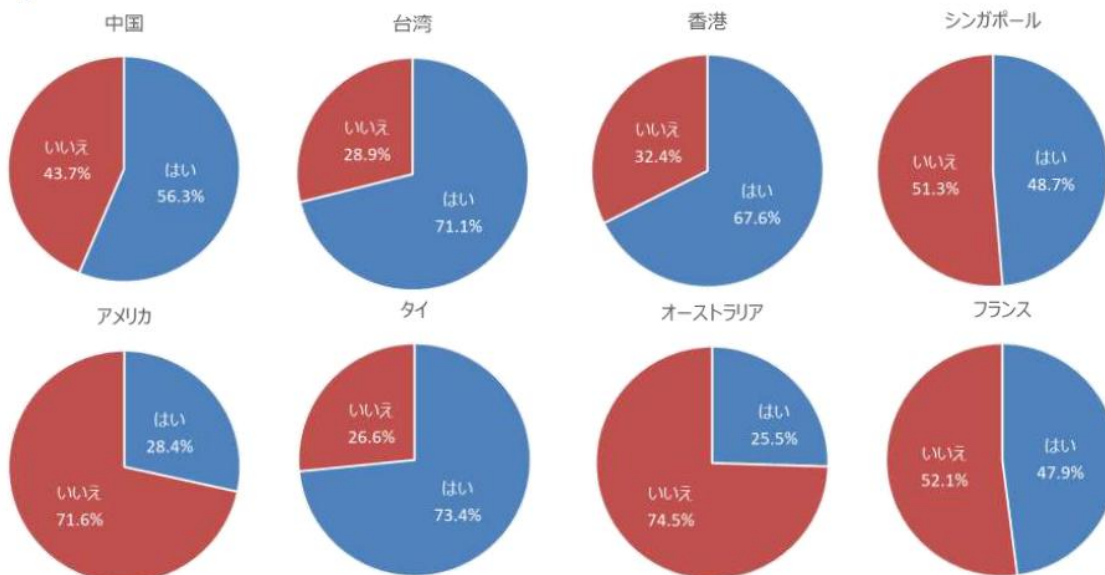
	全体	中国	台湾	香港	シンガポール	アメリカ	タイ	オーストラリア	フランス
お菓子	14.6%	6.9%	25.7%	23.9%	11.5%	11.3%	16.5%	9.3%	4.6%
調味料	12.2%	7.9%	14.0%	7.9%	12.2%	21.4%	12.8%	14.7%	18.1%
日本茶	11.1%	8.3%	12.8%	11.0%	14.1%	11.9%	13.8%	9.3%	10.9%
麺類	8.8%	5.2%	8.5%	7.3%	9.0%	16.4%	7.3%	10.7%	13.9%
日本酒	7.0%	8.9%	5.8%	7.3%	5.8%	6.9%	3.7%	6.7%	6.3%
お米、パックご飯、米粉	5.6%	5.4%	3.2%	4.7%	5.1%	7.5%	4.6%	5.3%	10.5%
海産物	5.0%	9.8%	4.1%	3.4%	3.2%	3.1%	5.5%	5.3%	1.7%
レトルト食品	5.0%	3.7%	8.5%	6.6%	6.4%	1.9%	3.7%	2.7%	2.9%
清涼飲料水	4.6%	6.0%	3.8%	4.5%	3.8%	1.9%	1.8%	6.7%	5.9%
冷凍食品	4.6%	5.8%	2.6%	4.5%	7.1%	1.3%	4.6%	9.3%	4.2%
その他	4.1%	1.5%	2.3%	1.6%	6.4%	8.2%	5.5%	5.3%	10.5%
果物	3.6%	5.0%	2.3%	6.0%	2.6%	0.6%	6.4%	1.3%	0.4%
牛乳・乳製品	3.5%	8.1%	2.0%	3.1%	3.2%	1.3%	0.9%	1.3%	0.4%
肉	3.5%	8.1%	1.2%	3.1%	3.2%	1.3%	2.8%	2.7%	0.0%
焼酎、泡盛	2.5%	4.0%	1.7%	0.5%	1.9%	2.5%	4.6%	1.3%	3.8%
ウイスキー	2.3%	2.3%	0.9%	2.1%	1.9%	1.3%	3.7%	5.3%	4.2%
野菜	2.1%	3.1%	0.6%	2.4%	2.6%	1.3%	1.8%	2.7%	1.7%

購入頻度のTOP3では、「お菓子」「調味料」「日本茶」が挙がった。中国では、購入項目の選好が分散傾向にあると伺える。

## 調査結果

### Q9.今後、越境ECを利用して日本食・日本食材を購入したいと思いますか？

※Q6で「いいえ」と回答したユーザー



中国・台湾・香港・タイでは、5割以上が越境ECを利用して日本食・日本食材の購入を検討しているユーザーが多く、興味や関心を持っている。

## 調査結果

### Q10.越境ECを利用したくない理由を教えてください。※複数回答

※Q6で「いいえ」と回答したユーザー

	全体	中国	台湾	香港	シンガポール	アメリカ	タイ	オーストラリア	フランス
送料が高いため	17.7%	11.2%	25.7%	18.0%	18.7%	14.5%	14.6%	18.1%	14.0%
サイトの運営者が信頼できるか分からないため	13.5%	12.4%	8.4%	16.1%	19.4%	17.6%	9.4%	8.6%	12.9%
商品が届くまでに時間がかかるため	13.1%	12.4%	19.2%	14.1%	12.3%	8.4%	14.6%	14.7%	5.4%
商品の品質に不安があるため	12.6%	14.6%	9.0%	12.2%	12.3%	9.9%	13.5%	8.6%	26.9%
アフターサービス（返品、交換等）に不安があるため	12.1%	18.0%	15.6%	15.1%	14.2%	6.1%	14.6%	5.2%	4.3%
その他	10.6%	3.4%	1.2%	0.5%	5.8%	22.1%	10.4%	28.4%	26.9%
個人情報の取扱いに不安があるため	7.0%	7.9%	4.2%	5.9%	8.4%	11.5%	8.3%	6.0%	5.4%
利用の仕方が分からない	6.7%	9.0%	6.0%	12.2%	3.2%	3.8%	5.2%	8.6%	3.2%
問い合わせやクレームを行う際に日本語が必要となる可能性があるのが心配	6.6%	11.2%	10.8%	5.9%	5.8%	6.1%	9.4%	1.7%	1.1%

越境ECを利用したくない理由では、全体の上位の順に「送料が高い」「サイトの運営者が信頼できるか分からないため」が最も多く挙がった。「商品が届くまでに時間がかかるため」が挙がった。

## 調査結果-まとめ

### 中国

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材の購入頻度及び日本食レストランの利用頻度では月に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
55.1%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は月に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
海産物 (9.8%) 日本酒 (8.9%) 日本茶 (8.3%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
アフターサービスに不安があるため (18.0%) 等

### 香港

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材購入頻度は月に2~3回、日本食レストランの利用頻度は月に1回程が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
36.8%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
お菓子 (23.9%) 日本茶 (11.0%) 調味料 (7.9%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
配送料が高いため (18.0%) 等

### 台湾

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材購入頻度は年2~3回、日本食レストランの利用頻度は月に1回程が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
34.0%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
お菓子 (25.7%) 調味料 (14.0%) 日本茶 (12.8%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
配送料が高いため (25.7%) 等

### シンガポール

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材の購入頻度及び日本食レストランの利用頻度では月に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
25.6%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
日本茶 (14.1%) 調味料 (12.2%) お菓子 (11.5%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
サイト運営者が信頼できるか分からない (19.4%) 等

## 調査結果-まとめ

### アメリカ

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材購入頻度は月2~3回、日本食レストランの利用頻度は月に1回程が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
28.3%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
調味料 (21.4%) 麺類 (16.4%) 日本茶 (11.9%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
その他 (22.1%) サイト運営者の信頼関係 (17.6%) 等

### オーストラリア

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材購入頻度は月に2~3回、日本食レストランの利用頻度は年に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
15.6%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に1回以下が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
調味料 (14.7%) 麺類 (10.7%) お菓子・日本茶・冷凍食品 (9.3%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
その他 (28.4%) 配送料が高いため (18.1%) 等

### タイ

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材購入頻度は月に1回程、日本食レストランの利用頻度は月に1回程が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
18.8%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に1回以下が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
お菓子 (16.5%) 日本茶 (13.8%) 調味料 (12.8%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
配送料が高い・商品が届くまでの時間問題 (14.6%) 等

### フランス

- ▶ 訪日経験のあるユーザー属性  
日本食・日本食材購入頻度は月2~3回、日本食レストランの利用頻度は月に1回程が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入したことあるユーザー属性  
33.2%が日本食或いは日本の食材などを購入した経験がある。購入頻度は年に2~3回が最も多い。
- ▶ 越境ECで購入した日本食・日本食材のTOP3  
調味料 (18.1%) 麺類 (13.9%) 日本茶 (10.9%)
- ▶ 越境ECを利用したくない理由  
商品の品質に不安があるため・その他 (26.9%) 等

## 総評・来年度の取り組みについて

## 2022年度の取り組みについて（案）

訪日外国人への日本食・食文化の効果的な普及の取組と連携した輸出促進について（案）

## 1、趣旨

- (1) 2025年までに2兆円、2030年までに5兆円という農林水産物・食品の輸出目標の達成に向けた施策として、令和2年12月に「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」が決定されたところである。
- (2) 本実行戦略の中では、「インバウンドの促進と連携した訪日外国人への日本の食や食文化の理解・普及を図ることにより、日本の農林水産物・食品の市場を拡大する取組を支援する」ことが記載されている。
- (3) これを踏まえ、本事業においては、引き続き、輸出につながり、かつ、訪日外国人が関心を持つような、日本の食と異分野が組み合わせられた魅力的な食体験を募集・選定し、磨き上げ・プロモーションを行うとともに、帰国後の再体験の提供に向けた取組への支援を行うこととする。

## 2、来年度の取組方針

- (1) これまで3ヶ年にわたる「食かけるプライズ」の実施により、各年200件前後の応募を確保し、魅力的でバリエーションに富んだ食体験の選定を行ってきたことは一定の成果。
- (2) 一方、選定された食体験の中から輸出につながる案件の形成が一部に留まっていることから、今後さらに輸出に向けた支援のあり方を検討していく必要があり、審査委員の方々のご意見を伺ってまいります。  
(例えば、食体験（食文化）を輸出につなげる商品のイメージや商品開発に向けた必要な支援等についてご意見をいただきたい。)

食かけるプロジェクト 2022年概略スケジュール（案）

		推進委員会	プライズ	磨き上げ	バーチャルトリップ	輸出	情報発信	販売	効果検証	
2022年	4月		●応募準備 4月上旬～				●SNS情報発信			
	5月	●委員会書面案内	●応募要項作成/HP作成							
	6月		〔5月上旬～6月下旬〕 ●応募期間							
	7月		●1次審査 〔7月上旬～7月下旬〕							
	8月	●委員会 （最終審査会）	●最終審査 〔8月中旬〕							
	9月		●結果発表プレスリリース 〔9月中旬〕	●磨き上げ ●動画制作						
	10月	●授賞式・交流会				●輸出に対する専門家の派遣	●WEBサイト作成 準備 ●実制作			
	11月							●予約販売開始 予約販売システム調整・予約販売開始	●受賞者との調整	
	12月				●バーチャルトリップの実施		●海外情報発信			
	2023年	1月					●輸出商談など支援			●効果検証開始
		2月	●委員会							
		3月								

3月17日 事業終了

**【委託実施事業者】****会社名 : 株式会社JTB****【委託実施事業担当者】****会社名 : 株式会社JTB 霞が関事業部****住 所 : 〒100-6051 東京都千代田区霞が関3-2-5  
霞が関ビルディング23階****電 話 : 03-6737-9263****F A X : 03-6737-9264****担当者 : 猪鼻 高志**