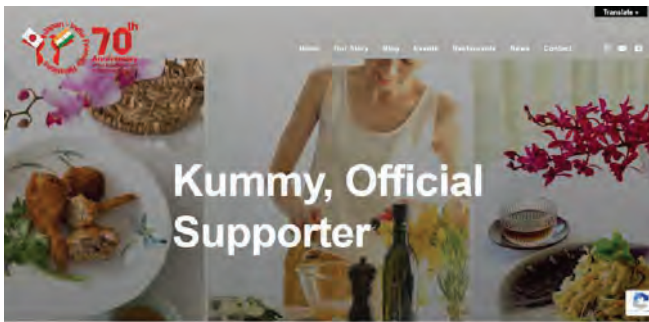


オーディエンスのニーズをより幅広く理解するために、オウンド（キャンペーン自体）コンテンツにおけるさまざまな切り口のコンテンツ生成を実施するために、「公式サポーター」の募集を開始し、オンライン料理教室「Kummy's Global Kitchen」を主宰するワールドフードアーティストの**Kummy**さん及びインド系ユーチューバー（15万7千人フォロワー）の**マヨ**さんを、本プロモーション事業の「公式サポーター」に任命。特設ページを通じ、日本産食材を使用して、インド料理の要素も取り込んだオリジナルレシピを配信した他、プレスリリースでも紹介し、話題喚起につなげた。



Learn about our official supporter, Kummy.

Kummy is a World Food Artist, born in Japan, raised in the UK, China, and Taiwan (she is the founder of Kummy's Global Kitchen, an online cooking class, where she teaches "Easy, Surprising, AND Delicious" cuisines from Japan and the world with a modern twist that will wow your guests).

We're intentional on offering and a leading teacher as her recipe, she appreciates the joy of recipes from different countries right from when she was very young.

Now, she's on a mission to spread the wonderful food and culture of her home country, Japan. Not only does she offer traditional Japanese Japanese cooking classes, but also unique classes with intriguing twists of modern and high-tech vegetable dishes, such as vegetable sushi for special occasions.

If you're born to a Japanese restaurant and wished you could recreate those same authentic meals at home, check out her Instagram where she posts uplifting and fun (and video) on how to make easy Japanese content foods.



Hi, everyone! I'm a World Food Artist, born in Japan, raised in the UK, China, and Taiwan.

My childhood memories are filled with favorite wacky cuisines, Chinese food from Christmas in London where I lived as a child, curry from an Indian restaurant, English culture food served at a birthday party. These memories, which are still alive in my mind, are the inspirations of my life.

With an international upbringing and a leading teacher as a recipe, I appreciate the joy of recipes from different countries right from when I was very young.

My cooking class, "Kummy's Global Kitchen" is completely accessible and fun and easy to follow to make Japanese cuisines with a modern twist.

How often have you eaten out at a Japanese restaurant and wished you could recreate those same authentic meals at home? I will teach you just that - how to create great Japanese meals with a modern twist that's unique, easy to follow, and delicious, healthy and fun!

Kummy and the Campaign's collaborative recipes are now available on the Campaign's official Instagram! From the basics of Japanese cuisine to Indo-Japanese fusions, we hope you enjoy them in English!

https://www.instagram.com/enjoyourdifferences_injp

Kummy's Portfolio



Kummy

日本生まれ、イギリス、中国、台湾育ちのワールドフードアーティスト。オンライン料理教室「Kummy's Global Kitchen」を主宰し、日本や世界の料理を現代風にアレンジした「簡単、びっくり、おいしい」料理を教えている。料理の先生を母に持ち、国際的な環境で育った彼女は、小さい頃から様々な国のレシピの楽しさを体験。現在、彼女は母国である日本の素晴らしい食と文化を広めることを使命としている。伝統的な手作りの日本料理教室だけでなく、モダン、アンチエイジング、ヴィーガン料理、特別な日のためのベジタリアン寿司など、興味深いアレンジを加えたユニークなクラスも開催。

https://www.instagram.com/kummy_nagish/?hl=ja

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

<https://kummysglobalkitchen.com/>



インド系ユーチューバーのマヨさんには、在インド日本ブランド工場への訪問、サポーター店とのコラボレーション、日本食レシピ紹介、インド人との対談等を通じて、日本食ができるまでのプロセスを紹介し、日本食に馴染みのないインド人へ安心感を提供することを目的とするコンテンツを生成した。



Learn about our official supporter, Mayo.

Great to meet you, I'm Mayo from Japan!

I am a 28 year old Japanese girl and I'm a YouTuber that connects Japan and India. I also teach Hindi language to Japanese people.

Among many languages, I chose Hindi because India is a very diverse country with rich cultures and also India and Japan has great relationships and connection.

My mission is to introduce Japanese culture to India and Indian culture to Japan. I believe Indian and Japanese cultures are very different but have things in common. With the Indo-Japan food campaign, I would like to introduce various delicious Japanese food to India in fun way! So please stay tuned for upcoming contents!

Mayo and the Campaign's collaborative content in Hindi is going to be released soon on the Campaign's official Instagram!

https://www.instagram.com/anjayourdfriendness_ig/



Mayo's Portfolio

Japanese Veg Bitesh (DOSA) kuma India fan? (DOSA) kuma India fan?

Watch on [YouTube](#)

Odouki balls? Japan! Kani? Takoyaki! kuma India fan? (DOSA) kuma India fan?

Watch on [YouTube](#)

Japped kitchen | Making Japanese Rice Cake with a bottle lid

Watch on [YouTube](#)

More about Mayo

Instagram
<https://www.instagram.com/mayojapan/>

Facebook
<https://www.youtube.com/channel/UC8jnKx4t5EH7gKq2BswAQ>

Mayo

ヒマラヤ登山家であった父の勧めもあり、大阪大学外国語学部でヒンディー語を専攻。大学3年生の後期から大学を休学し、インドに留学。大学卒業後、外資系大手コンサル会社プライス・ウォーターハウス・クーパーズに就職するも1年あまりで退職し、仮想通貨のスタートアップ企業に転職。その後、インドとの接点を作っていくために、インド関係のブログを書くうちに注目されるようになり、インド系YouTuberとしての活動も開始する。現在は、チャンネルの登録者数40万人超、フォロワー数15万7千人の人気ブロガー、ユーチューバーとして、日本とインドの交流を推進するさまざまな活動を行っている。

自身のブログ「インドに恋して」

<http://indiamylover.com/>



https://www.instagram.com/p/Cc2OpUXphf2/?utm_source=ig_web_copy_link

【応募資格】

- キャンペーンコンセプト「Enjoy our Differences」とご自身の活動との親和性が高い方（例：日本とインドを通じた食の交流、日本食、インド食、食文化、など）。
- キャンペーンコンセプトに共感し、率先して行動する方（例：アイデアを出し合うなど）。
- 日本やインドの文化を理解している（または理解しようとする）方。
- 英語またはインドの現地語でコミュニケーションができる方。
- クリエイティブな作品（映像、記事、写真、グラフィックなど）を自力で制作できる方。

【オフィシャルサポーターの条件】

- オフィシャルサポーターとして、キャンペーンランディングページに情報を掲載させていただきます。
サンプル：<https://indo-japan-foodculture-exchange.jp/mayo-official-supporter/>
- クリエイティブの元データをご提供ください。クリエイティブにキャンペーン公式ロゴを挿入し、公式SNS、公式サイトにて使用させていただきます。
- キャンペーン公式アカウントと提供元アカウントのみでの使用となります。
- アンバサダー就任から1ヶ月ごとに一定条件のコンテンツを提供すること。
期間：キャンペーン終了の2022年12月まで。

About Official Supporters

Application Form

Our Official Supporter

We are looking for official supporters to help bring the campaign to life with us!

Entry Requirements

- Those who have a strong affinity between the campaign concept "Enjoy our Differences" and their own activities (e.g., food exchange through Japan and India, Japanese food, Indian food, food culture, etc.)
- Those who share the campaign concept and are willing to take the initiative (e.g., to collaborate on ideas, etc.)
- Those who understand (or try to understand) Japanese and Indian cultures
- Those who can communicate in English or the Indian local language
- Those who can create creative works (photos, articles, videos, graphics, etc.) on their own

Conditions for Official Supporters

- As an official supporter, we will post your information on the campaign landing page. Sample: <https://indo-japan-foodculture-exchange.jp/mayo-official-supporter/>
- Provide us with the original date of the creation. We will insert the official campaign sign in the creator's use it on the official SNS and website.
- The campaign will be used only on the official campaign account and the provider's account.
- Provide (create) contents of contents every month from the appointment of the ambassador.
- Period: Until December 2022, when the campaign ends.

Application Form

Please note that you will receive a reply within one week of submitting your application.

<https://indo-japan-foodculture-exchange.jp/official-supporter/>

3. 日本食・食文化の受容を促進する啓発的なコンテンツの制作及び配信

情報発信プラットフォームとしてLP (<https://indo-japan-foodculture-exchange.jp/>) を開設。プロジェクトの紹介のほか、日本食普及の親善大使の紹介、ブログ記事、プロジェクト関連イベントの周知、日本産食材サポーター店の紹介、日本食・食文化に関する情報の紹介（レシピ、トリビア等）、協力者（公式サポーター等）からの寄稿の掲載などを行った。HP上には翻訳プラグインを実装し、ヒンディー語と英語に対応できるようにした。

※事業実施期間終了後は、在インド日本国大使館で運用・管理される予定。

【ヒンディー語表示】

【英語表示】

Translate »
ボタンひとつで翻訳可能。

日印交流70周年を祝うにふさわしいテーマカラーとして、日本とインドの国旗を象徴する赤、サフラン、緑、黄色を基調に、長い海岸線を共有する両国の豊かなつながりを表す青を加えてキービジュアルを制作。日本とインドの異なる文化の多様性を象徴するとともに、それらの色彩をバランスよくデザインすることで、両国の発展的な調和を表現した。

(キャンペーンガイド)

https://docs.google.com/presentation/d/1VloiK9SIcnaZeh_cCOngpg6YuqeGEJeRDGKJOBWM9ug/edit#slide=id.g1154a33a52d_0_37

【キービジュアル】



【カラーパレット】



・日印の国旗を象徴する、赤・サフラン・緑・黄色を取り入れた配色に加え、藍色は、長い海岸線を持つ国で共通する日印が海によって繋がっていることを意味し、藍色を日印のつながり、共通を想起させるイメージカラーとした。

・また、日本料理は、調理や盛り付けに赤、黄、青（緑）、白、黒の五色を使い、美しさや栄養バランスをとることを踏まえ、異なる色合い（違い）がダイバースを象徴するインド、異なる文化を持つ日印を象徴すると捉え、パレット上の調和を表現した。

【使用フォント】

Font

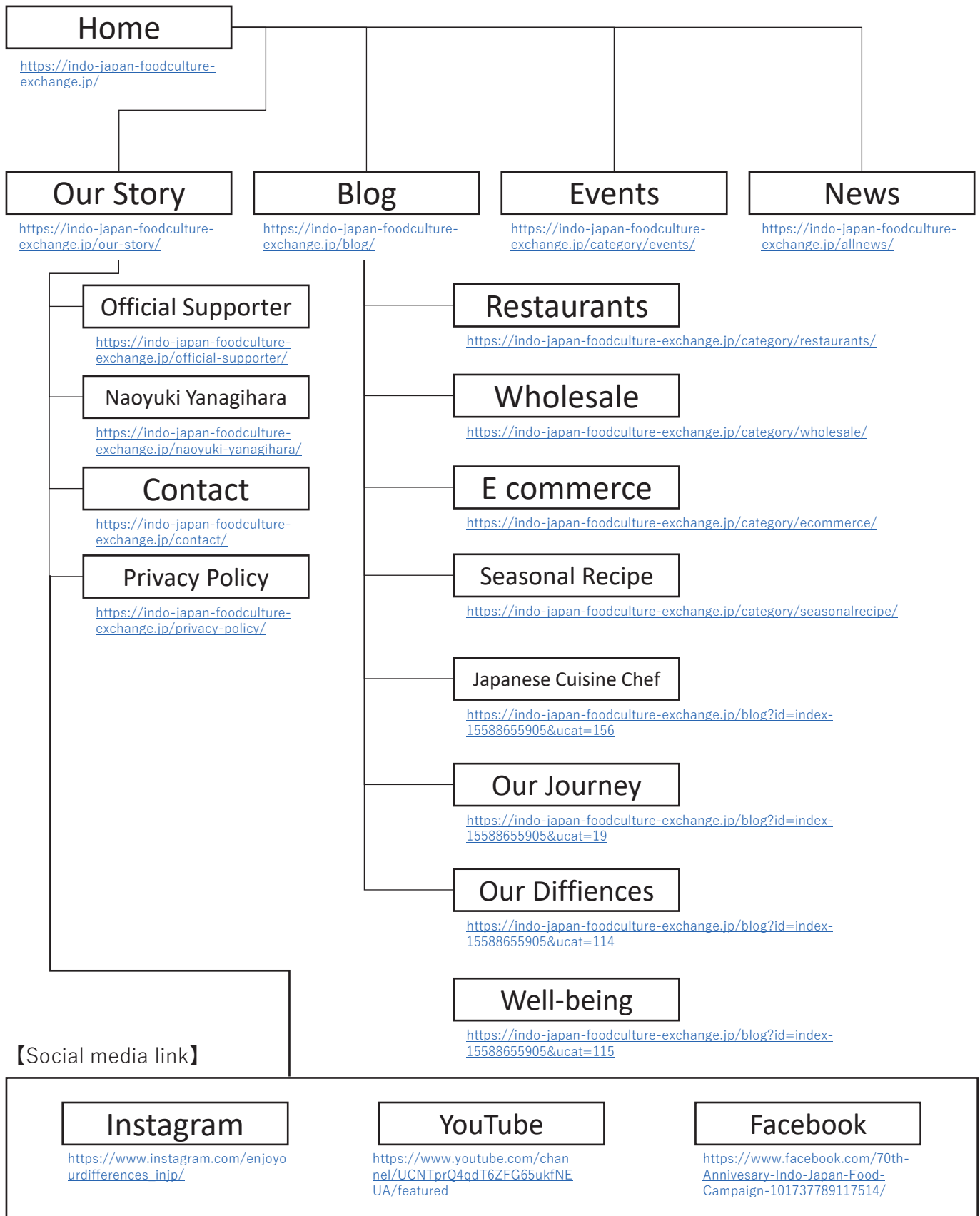
タイトルテキスト：
Helvetica Bold

本文テキスト：
Helvetica Regular

SAMPLE COPY

This is Sample Copy. This is Sample Copy.
This is Sample Copy. This is Sample Copy.
This is Sample Copy. This is Sample Copy.





簡素で落ち着いた書体でありながら説得力に富む力強さを持ち、用途を選ばない幅広い汎用性があるHelveticaを使用。わかりやすく、すべての人に対して読みやすく、シンプルな美しさを兼ね備えており、デザイン自体に癖もなく何にでも合わせることができる。



LPにおいて、キャンペーン期間におけるユーザー訪問が多かったカテゴリーに、下記が上げられる。

- 日本食レストラン（日本産食材サポーター店）情報
- 日本食関連イベント情報
- 公式サポーターページ

【レストラン情報】 <https://indo-japan-foodculture-exchange.jp/category/restaurants/>

| | |
|--|---|
|  <p>RESTAURANTS</p> |  <p>RESTAURANTS</p> |
| <p>04/11/2022</p> <p>From Japanese Emperor Cup Winner Estate, Now SHIZURU is Winning People's Heart</p> | <p>04/07/2022</p> <p>Like Spring Revives the Nature, Izumi Revives the Hunger</p> |
|  <p>RESTAURANTS</p> |  <p>RESTAURANTS</p> |
| <p>03/31/2022</p> <p>Kofuku Spreads Happiness through its Delicious Food</p> | <p>03/31/2022</p> <p>Oyama is an Authentic, Fine-dining, Japanese Restaurant in Chennai</p> |