

《インフルエンサーやメディアのプロファイル》

Instagram

Search



luxeat

Follow

Message

1,628 posts

93K followers

2,882 following

Aiste Miseviciute
Journalist
www.luxeat.com

Luxeat

<https://www.luxeat.com>

リトアニア出身の元スーパーモデルでもあり、世界の食品大使でもある。スーパーモデルというバックグラウンドを持ちながら、食通でも有名。“誰がモデルは食べないと言った？”という内容の、彼女の初のブログ記事は大きな話題となった。日本を含む、世界のトップシェフとの繋がり、彼女自信の信頼性にもリンクしている。Luxeat にて、世界中の最高のレストランで食事体験や食文化を常に見出し、評価することに加え、ヨーロッパ全土でさまざまな食のイベントも実施している。

今回のキャンペーンにおいて、彼女の協力を得ることができたことは、大きな強みとなった。彼女の知識とネットワーキング、そして影響力の大きさは今までの類似した事業においても、全く例を見ないレベルの成功へと導くことが可能となった。

今回、レストランキャンペーンでは全体の監修を兼ね、全ての店舗へ足を運び、キャンペーンの写真撮影や、ブログへの投稿記事に必要な情報収集なども積極的に行い、各事業者との連携を図った。

素晴らしい人間性と、一途な食へ対する理解が、世界中の有名シェフからも一目置かれる存在であると実感。今事業のマーケティングの大きな歯車として、尽力された。

Instagram

Search



the.japan.set_naoko

Follow

Message

576 posts

2,294 followers

2,263 following

Naoko Jeffries / Japanese food
FOOD JOURNALIST
Ex-Editor of Japanese Food Magazine
For Collab DM or link ↓
ジェフリーズ清水直子
在英フードジャーナリスト
日本の食、文化、人(英語&日本語)
日本料理アカデミー英語版
記事・プロモーションの依頼↓
thejapanset.com/category/about/

Naoko Jeffries

<https://thejapanset.com/category/about/>

フードジャーナリスト

THE JAPAN SET 創設者

長年に渡り、関西の日本食雑誌の編集者として勤務。その後、ロンドンを拠点にフリーランスフードジャーナリストとして活動。現在は日本食文化を英語で世界に発信することに努めている。

今回のキャンペーンでは、2件のレポートをInstagramにて拡散いただいた。



londoneater

Follow

Message

6,086 posts

48K followers

2,549 following

kang.

Kitchen/Cooking

essential consumption only. in london mostly.

londoneater.com

Londoneater

<http://londoneater.com>

2008年よりレストランについてのブログを開設。

現在までに、3300万回以上のページアクセス数を記録。Kang氏がこのブログを開設したのは何を食べたかの忘備録というのが起点。現在では、英国で最も有名なインフルエンサーの一人。

今回のキャンペーンでは、2件のレポートをInstagramにて拡散いただいた。



brucepalling

Follow

6,038 posts

4,357 followers

2,889 following

Bruce Palling

Food Wine Travel Arts

www.gastroenophile.co.uk

Bruce Palling

<https://www.gastroenophile.co.uk>

ファイナンシャルタイムズやアメリカのDeparturesなどにも食事のレポートを投稿。自身のブログ、Gastroenophileにもさまざまなレストランのレポートを投稿。50年以上の実績と信頼があるフードライター。今回のキャンペーンでは、1件のレポートをInstagramにて拡散。



londongastroboy

Follow

Message

777 posts

81K followers

813 following

LONDON GASTRO BOY

Digital creator

FOOD | DESIGN | TRAVEL

📷 Content | Photography | Styling | Partnerships

📍 London + Beyond

DM | londongastroboy@gmail.comlinktr.ee/londongastroboy

Londongastroboy

<https://linktr.ee/londongastroboy>

“今最も注目のトップ10フードインスタグラマー”の一人としてさまざまなプラットフォームで選ばれたこともある、有名なインフルエンサー。美的にかなりこだわる美しい写真を使用し、家庭用のクッキングBOXから、高級レストランまでさまざまな食のレポートを手がける。

今回のキャンペーンでは、2件のレポートをInstagramにて拡散いただいた。



richardbagnold [Follow](#) [Message](#)

485 posts 13K followers 347 following

Major Foodie | Food Writer
Consulting agency
Independent #FoodWriter | Dined in & reviewed every #Michelin starred restaurant and venue in the UK |
Twitter: @richardbagnold
linkr.bio/rich.bagnold

Richard Bagnold

<https://linkr.bio/rich.bagnold>

ロンドンで仕事をする事になり、このロンドン生活中、ミシュランの保湿器のレストランを検索、食事をしたことがきっかけで、レストラン紹介のブログを開設。その後、レストラン探求の趣味が高じて今度はロンドンだけでなく、英国全ての星付きレストランを訪れ、それぞれの紹介をする様になった。2019年のミシュランガイドにも彼の投稿があり、今回のキャンペーンでは1件のレストランで食レポ。



wyahaw [Follow](#)

2,932 posts 16K followers 1,229 following

Andy Hayler
Restaurant critic for Elite Traveler magazine. Author. In mid 2018 had visited every 3 star Michelin restaurant in the world (127 in total).
www.andyhayler.com

Andy Hayler

<https://www.andyhayler.com>

The London Transport Restaurant Guide の著者でもあり、さまざまな出版物のフリーランスのフードライターを務める。BBC の有名料理コンテストショー Masterchef: The Professionals では、ゲスト批評家をも努めた。週に 3-6 回はレストランで食事をし、2004 年には当時、世界の 3 ミシュランスターレストラン全てを制覇。この彼のニュースは台湾、オーストラリア、フランスでも報道されたほどで著者も 3 冊に及ぶ。今回のキャンペーンでは、1 件のレポートをインスタグラムと自身のウェブサイトにて拡散いただいた。彼の投稿を見たレストラン関係者数名よりこの事業に関わりたいという連絡が相次いだ。



yukalondon [Follow](#) [Message](#)

277 posts 559 followers 1,024 following

Yuka Hasegawa
Journalist
Freelance journalist specialising in Food & Drink and Lifestyle / Feature editor, living in London
ロンドン在住のフリーランスライター 🇯🇵 🇬🇧 🇬🇪 🇮🇹 🇪🇸 🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇫🇷

Yuka Hasegawa

ロンドン在住のフルタイムフード＆ライフジャーナリスト。編集者。

1990年代に渡英以来、女性誌、食関係の雑誌やメディアに向けて、人物インタビュー、飲食、ライフスタイル、最近はサステナビリティをテーマに寄稿している。

2007年に、SSI 唎酒師を、2014年に WSET Level2 in Wines を取得。ロンドン・英国の飲食関係の情報に精通し、食のトレンドに関する記事を日本の各誌に連載中

英国内のレストランへも数多く足を運び、取材する機会も多いため、さまざまなシェフともつながりがある。今回は、1件のレストランにて食事してもらい、今回のお米事業を近々発売予定の月刊 専門料理に掲載予定。

《レストランキャンペーンにおける、インフルエンサーやメディアのエンゲージ》

Luxeat Aiste Mlseviclute

<https://www.luxeat.com/blog/the-allure-and-versatility-of-japanese-rice/>

<https://www.luxeat.com/blog/shokupan-with-rice-flour-by-the-happy-sky-bakerys-motoko-hida-mcnutty/>

<https://www.andyhayler.com/restaurant/dysart-arms>

Naoko Jeffries

<https://www.instagram.com/reel/CopHCosoZyp/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

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

Londoneater

<https://www.instagram.com/p/CpFOoluNCSc/?hl=en>

Bruce Palling

https://www.instagram.com/p/Co9TKKslJyw/?utm_source=ig_web_copy_link

Gastroboy

<https://www.instagram.com/p/CoxOtn1IXet/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

https://www.instagram.com/p/CpXONC7odko/?utm_source=ig_web_copy_link

Richard Bagnold

<https://www.instagram.com/p/CoxJ4dHIRWo/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

Andy Hayler

<https://www.andyhayler.com/restaurant/dysart-arms>

Yuka Hasegawa

月刊 専門料理（寄稿・出版待ち）

<https://www.fujisan.co.jp/product/757/>

《レストランキャンペーン全体報告》

どの事業者においても、こちらの依頼に大変興味を持っていただき、大変協力的でした。キャンペーン対象を日系としなかったことが幸いしたのか、柔軟な発想でメニューの発案に取り組んでいただき、さらにインフルエンサーのアイステ氏からのアプローチも大きな追い風となり、この事業に取り組むことを大変光栄に受け止めてくれていたと見受けられました。

キャンペーン用に準備されたメニューも大変人気で、日本食でないレストラン側にとっても日本米を使用したことで、今後また日本米を使用してもらう大変良いきっかけになったことは、今後の需要の伸び、日本からの輸出につながると考えられるため幸いでした。

インフルエンサーの中には超有名なジャーナリスト、アンディ氏もいたことから、彼らの投稿を見た飲食店関係者からこの事業に関わりたいとの申し出があったほどで、メディアへの露出頻度と規模、インフルエンサーの効果も大きかったといえます。今後も、このような日本食材を日本食店以外の飲食店で拡散できるのが望ましいと考えます。さまざまな分野で活躍する人物に協力を得られ、現地レストランに精通するネットワークも活用した“魅力的なキャンペーン”とインフルエンサー達からも賞賛されたのは、良い方向性に導くことができた結果です。

ロンドンにおけるこれまでの類似した事業は、日本食材を日本食店のみ（外資含む）でPRすることが多く、なかなか“日本食”の枠から出る事ができていないのでは？と判断し、パリでの実績を横展開すべく、現地のミシュランスターシェフ、新星のシェフ達へお声がけをしたところ、和やお米の縛りやこだわりに捉われすぎない想像豊かなアイディアに恩恵を受けることができました。レストランとの良い相互連携を取り、影響力のある人物をマーケティングに起用したことにより、インフルエンサー同士の繋がり、インフルエンサー対レストラン、レストラン対農水省との信頼関係を構築できることになったキャンペーンとなりました。

《JAL機内食での米粉麺キャンペーン全体報告》

林大介シェフの監修されているJALロンドン・東京便の特別機内食で米粉麺を使用した海鮮あんかけそばが2023年2月中に提供されました。林シェフのご尽力はもちろんのこと、農水省様ならびに全米輸様のご協力を得て、岐阜県の米粉麺メーカーからロンドンまで迅速に出荷いただいたことで実現しました。

<https://press.jal.co.jp/ja/release/202301/007187.html>

MAFF



JAL JAPAN AIRLINES

令和 5 年 1 月 31 日

農 林 水 産 省

(一社) 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

日本航空株式会社

2023年2月1日～28日までの間、JALのロンドン発羽田行のファーストクラスおよびビジネスクラスにおいて、日本製米粉麺を使ったメニュー「海鮮あんかけ米粉そば」を提供します。

これは、米粉製品の輸出拡大に向け、農林水産省と認定農林水産物・食品輸出促進団体の（一社）全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会が連携し、JALの欧州発日本着ファーストクラス・ビジネスクラス機内食監修シェフであり、英国で活躍される日本食料理人 林大介氏（日本食普及の親善大使）のご協力の下、米粉麺PRイベントの一環として実現しました。

当メニューを監修した林大介氏によると「米粉麺は、コメの風味も感じられ、小麦粉の麺とは違った美味しさがある。米粉麺特有のモチモチの触感があり、他の料理への応用も色々と考えられそう」とのこと。

日本産米100%使用の日本製米粉麺を使ったグルテンフリーメニューとなっており、多くの方に米粉麺の魅力を伝え、米粉の一層の需要拡大、輸出拡大につながることを期待しています。



(林大介氏)



おすすめの一品

海鮮あんかけ米粉そば

～林シェフ監修メニュー～

厳選した日本産米100%使用の日本産米粉麺で、グルテンフリーの方にもお楽しみ頂ける一品です。

以下、多くのメディアでも取り上げられて、反響の大きさがうかがえます。

<https://www.jiji.com/sp/article?k=000000783.000030684&g=prt>
https://www.nikkei.com/article/DGXZRSP648502_R30C23A1000000/
<https://www.jacom.or.jp/nousei/news/2023/02/230202-64430.php>
<https://www.aviationwire.jp/archives/269762>
<https://travel.watch.impress.co.jp/docs/news/1475772.html>
<https://travelspot.jp/577757/>
<https://news.yahoo.co.jp/articles/e0402112ceb8b60fe11c235b70aef42b68b66ea0>
<https://www.oricon.co.jp/pressrelease/1432483/>
https://www.kk-bestsellers.com/articles/-/press_release/1819025/
<https://news.jorudan.co.jp/docs/news/detail.cgi?newsid=PT000783A000030684>
<https://www.jwing.net/news/61646>
<https://news.nissyoku.co.jp/news/honmiya20230201023032418>
<https://b2b-ch.infomart.co.jp/news/detail.page?IMNEWS4=3780982>
<https://newspicks.com/news/8061492/>

《全体まとめ》

英国における日本の米・米粉の市場は、まだまだ広がっていくと考えられます。

ひとつは、スシに代表される和食の人気、それに伴う日本食店の出店拡大、ランチなどでの定番化が見られているためです。また日本国産米、そして米粉も米粉麺も、和食だけでなく幅広い料理でアレンジが可能であることが今回のフェアでいろいろな異ジャンルのレストランの方にもご実感いただけたに違いありません。料理人同士の交流なども通じ、和食の文化・テクニックが広がり、フュージョン料理として、新たな息吹となることが期待できます。

食の都パリでは、寿司職人不足をカバーすべく、MAKIというロール寿司が流行っています。

こちらでは、日本産の高級なお米・海苔を使用し、食材の品質の高さで勝負しています。

米系の食品や調味料も、フレンチをはじめとする異ジャンルレストランのトップシェフたちが定番として組み込んでいることからまだまだヘルシーでおいしい日本食ブームは続きます。

パリでは様々なフェア実施実績がありますが、ロンドンではまず小さく生んでこれから大きく育てていく、成功事例を横展開して広げていく手法を活用できれば、まだまだ販路開拓と輸出拡大につながっていくに違いありません。

以上