

コメ・コメ加工品輸出特別支援事業
における日本産米及び日本酒新規販路拡大事業

実施報告書

令和4年3月28日



一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

1.全体企画概要

1-1.事業概要

- ✓ 新型コロナウイルス感染症の各種規制が緩和された豪州へ赴き、試食会及び商談会を実施した。同イベントへは日系飲食店だけでなく、現地系ホテルや現地系飲食店等を招請し、日系以外の現地系マーケット（アジア系含む）への需要拡大を目指した
- ✓ 現地飲食店において日本産米メニューフェアを実施し、会員企業の日本産米のメニューの導入と定着を図った

事業名： 令和4年度 豪州におけるコメ・コメ関連食品の流通開拓事業
事業主催： 一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
実施国： オーストラリア
実施都市： シドニー
実施目的： オーストラリア市場における日本産米及び日本酒の新規販路拡大
品目： 日本産米、日本酒

実施企画 1

現地における試食会&商談会

実施日：令和4年10月10日(月)
実施会場：Abode Bistro and Bar
招待者：現地のインポーター、ディストリビューター、レストランやリテールの購買担当者等
＜実施内容＞

1. 参加企業の日本産米&日本酒を使用し、新たな現地食材との組み合わせから新しい日本産米の楽しみ方及び、日本酒とのペアリングメニューを提案する試食会の実施
2. 現地招待者向け日本産米及び日本酒セミナー
3. 参加会員企業と現地招待者との意見交換・ビジネスマッチング

実施企画 2

現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

実施日：令和4年12月21日(水)～1か月間
参加店舗：シドニーの飲食店（10店舗）

＜実施内容＞

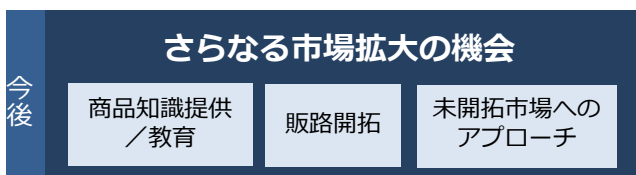
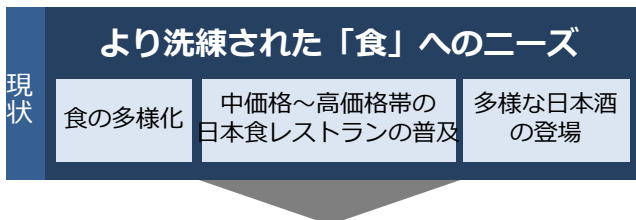
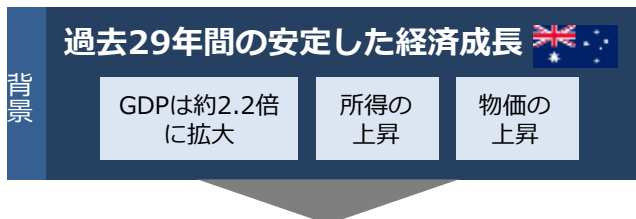
試食会&商談会に参加した企業のレストラン等を中心に、会員企業の日本産米や日本酒を活用した、豪州での一般消費者向けにメニューフェアを実施した。
オンラインPRを併用して日本産米や日本酒を活用したメニュー等を発信し、会員企業の日本産米のメニューの定着を図った

1.全体企画概要

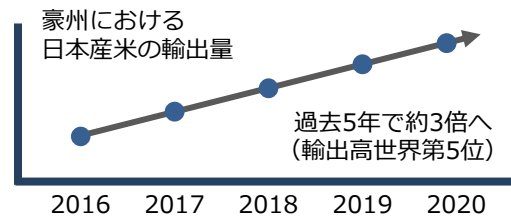
1-2.オーストラリアにおける日本産米&日本酒の認知と現地状況について

- ✓ 豪州への米の輸出量は過去5年で約3倍に増加しており、急成長著しい市場である。ただし現地の日系飲食店や日系小売店が主なバイヤーであり、現地豪州人経営の飲食店等では取り扱いがほとんどないため、豪州産米や台湾、ベトナム等からの輸入米との差別化が喫緊の課題である
- ✓ 豪州への日本酒の輸出金額は過去12年間で7.6倍に増加し世界第7位の輸出先であることから、日系飲食店のみならず現地豪州人経営の飲食店や酒販店での日本酒の取り扱いが徐々に増え始めているが、多様な日本酒の楽しみ方や管理方法など日本酒に対する知識が十分とは言えず、一般消費者向けおよび日本酒提供者への教育機会の創出が求められている
- ✓ 豪州における過去30年以上の日本食の普及および過去10年の訪日豪州人旅行者の増加により、日本食はより身近な存在になると共に、より質の良い日本食材が求められている
- ✓ 富裕層やミレニウム世代では「高くてもより良いもの」に対するニーズがあることから、日系飲食店だけでなく現地豪州人経営による高価格帯飲食店向けに日本産米や日本酒を美食できる試食会の開催や、メニュー開発や調理指導をすることによって、現地豪州人経営店舗への新規販路開拓を図ることができる


対象市場の状況と取扱い拡大の機会



日本産コメ・コメ関連食品の課題



現地のバイヤー

 日系の食料品店や一部飲食店が主

参入障壁／課題

- ① 豪州国産米「Sushi Rice」「こしひかり」の普及
- ② 台湾、ベトナム、北米からの輸入米の普及
- ③ 日本産米は他国のコメに比べ価格が高い
- ④ そもそもコメの質の違いを知らない

 豪州人経営企業への開拓ができていない

1.全体企画概要

1-3.参加会員企業情報

✓ 日本産米の会員企業が3社、日本酒の会員企業が1社参加した

参加会員企業

出品商品

株式会社神明



富山県産こしひかり、新潟県産こしひかり、北海道産ゆめぴりか、山形県産つや姫、神明のもち米



全農 インターナショナル 株式会社



新潟県産コシヒカリ、茨城県産コシヒカリ、農協ごはん(パックライス)



木徳神糧 株式会社



岩手県産ひとめぼれ(無洗米)、新潟県産コシヒカリ(無洗米)、北海道産ななつぼし(無洗米)



白鶴酒造 株式会社



白鶴特選純米吟醸、白鶴オーガニック純米、さゆり純米濁り酒、にこりゆず酒



日本産米

日本酒

1.全体企画概要

1-4.事業スケジュール

✓ 試食会&商談会からメニューフェアまで連続性のある企画運営を実施した

ヒアリング

- 7月中旬：参加会員企業へのヒアリング
- 8月上旬：事業計画アップデート

商品選定

- 8月中旬：試食用サンプル発送手続き
- 8月下旬：マッチング先の企業調査開始

商品輸送

- 9月上旬：出品商品の発送手続き開始
- 9月中旬：試食メニュー開発開始
- 9月中旬：招待事業者への調整

試食会 商談会

- 10/10：シドニーにて試食会&商談会実施
- 商談後のフォローアップ支援

メニュー フェア

- 11月上旬：メニューフェア参加店舗調整
- 12月上旬：ツール制作
- 12月21日～1月21日 メニューフェア実施

報告

- 1月：成約状況・出荷量等の確認
- 2月：報告書作成

2. 現地における試食会&商談会

2-1. 概要

- ✓ シドニーのレストランに現地のインポーター、ディストリビューター、レストランやリテールの購買担当者等を招待し、参加会員企業の日本産米と日本酒を使用したメニューの試食会と、日本産米及び日本酒セミナーを開催した
- ✓ 試食会とセミナー後、参加会員企業と現地招待者との商談会（意見交換・ビジネスマッチング）を実施した

日時

令和4年10月10日（月）10時30分～15時00分

会場

Abode Bistro Bar <https://abodebistro.com/>

フュージョン系の高級レストランとしてお洒落なダーリングハーバー地区でも人気のダイニングレストラン&バー。
今回は、日本産米&日本酒の新しいイメージ醸成を演出できるよう、フォーマルなイメージの商談会ではなく、カジュアルな雰囲気での商談できるようゾーニングを行った

住所：150 Day St, Sydney NSW 2000, Australia



次第

10:30-11:00	受付開始/ウェルカムドリンク
11:00	開会
11:02	理事長 木村による挨拶
11:07-11:15	MCによる参加会員企業紹介
11:15-11:45	日本酒&日本産米セミナー
11:45-12:30	試食会 & 試飲会
12:30-15:00	商談会
15:00	閉会

2. 現地における試食会&商談会

2-2. 現地参加者

✓ 18の事業者が試食会&商談会に参加した

	企業名	業種	企業概要
1	BOB & PETE'S	現地系ホールセーラー 飲食店	NSW州内のカフェ、レストラン、ケータリング、小売業者への主要サプライヤー。カフェも経営。
2	NAKED FOODS / THE AZABU HOSPITALITY GROUP	現地系リテーラー ホールセーラー	サステイナブルでオーガニックな食材を提供。ホールセーラーとリテーラーの両方の機能を持つ。
3	SORAMAME	現地系リテーラー	発酵食品などを販売。また、マクロビオティックをベースにしたクッキングクラスも開催。
4	GOLD CLASS DARUMA	高級和食レストラン	伝統的な日本料理を提供する高級レストラン。オーストラリアで注目を集めている「OMAKASE」が人気。
5	HONDA SAKE BAR & DINING	現地系飲食店	シドニー北部に位置する日本酒&ワインバー。日本から輸入した50種類以上のユニークな日本酒を取り揃える。酒屋も経営。
6	HYATT REGENCY HOTEL	ホテル飲食店	シドニーCBDの中心に位置するオーストラリア最大の高級ホテル。
7	MASUYA GROUP	現地系飲食店	シドニーを中心に数々の大繁盛の日本食レストランを展開するグループ会社。
8	MITSUKOSHI PTY LTD (SUSHI KAIDO)	現地系飲食店	シドニー北部に位置する日本人寿司職人による回転寿司店。常に地元民でにぎわう人気店。
9	TOKYO SUSHI/ HASEGAWA & YE INTERNATIONAL PTY LTD	現地系飲食店	NSW州に寿司ロール店を複数店経営。
10	TABERO FOOD GROUP	現地系飲食店	シドニー北部の人気焼肉店「CHOJI YAKINIKU」を経営し、今後も別店舗を開業するなど勢いがある飲食グループ会社。
11	O'UCHI GREENIQUE	現地系飲食店	厳選された有機野菜や調味料を使用した日本食レストラン&日本酒バー。
12	SOKYO/THE STAR SYDNEY	現地系飲食店	オーストラリア産の最高級食材と、チェイス・コジマ率いるシェフ陣の名高い技が融合したお店。伝統的な日本料理はもちろんのこと、モダンな日本料理も堪能できる。
13	SAKE BAR EN/ J CULTURE SYDNEY	現地系飲食店	近日、シドニー北部に日本食飲食店をオープン予定。
14	KOBE INTERNATIONAL CLUB/ SUMITOMO AUSTRALIA PTY LTD	住友系団体	神戸好きのオーストラリア人に向けた事業プラットフォーム/住友商事オーストラリアが関与している
15	BESUTO OMAKASE	日系飲食店	日系の高級寿司店を経営している
16	SUSHI FACTORY GROUP	日系ホールセーラー	卸・小売・飲食店を経営する日系グループ企業
17	Sushi Train Maroubra	日系飲食店	オーストラリア在住の日本人建築家がデザインしたモダンな地域に根付いた回転寿司店。
18	THE SAM PRINCE HOSPITALITY GROUP	現地系飲食店	シドニー、メルボルンの都市部を中心に高級/カジュアルダイニングを5店舗展開しているレストラングループ

2. 現地における試食会&商談会

2-3. 商談会（意見交換・ビジネスマッチング）のゾーニング

- ✓ 参加会員企業のブースを独立させ、カジュアルながらも自社の商談に集中できる環境を整えた

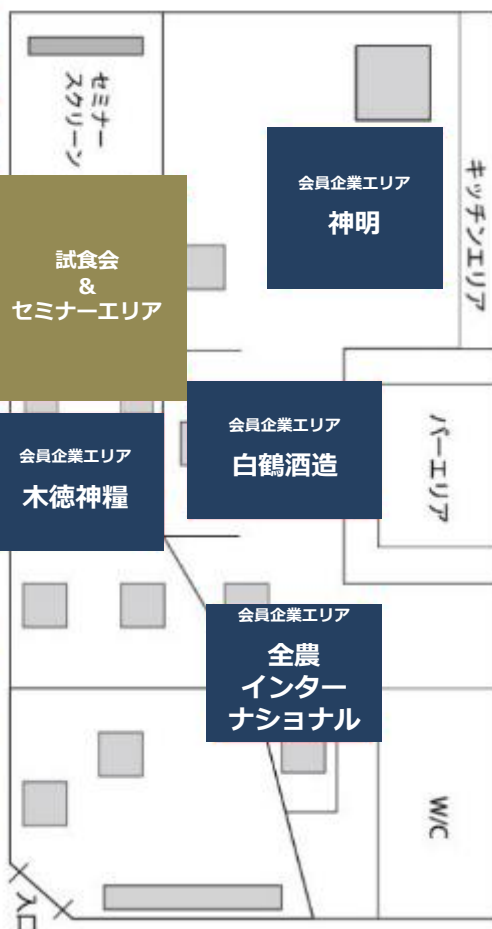
神明スペース



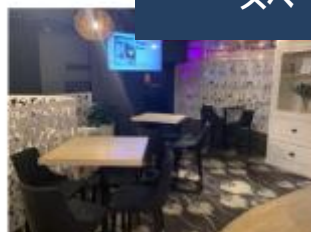
白鶴スペース



木徳神糧スペース



全農
インターナショナル
スペース



2. 現地における試食会&商談会

2-4. 理事長 木村の挨拶

✓ 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会理事長の木村が主催者として挨拶を実施した

<挨拶文>

本日は、全米輸主催の日本産コメ・コメ関連食品の試食会・商談会イベントにお越しいただきありがとうございます。

全米輸会員から要望の強いオーストラリア事業は、コロナ禍によりオンラインイベントが続いていました。今年は、こちらに来て開催ができ、大変嬉しく思います。

オーストラリアでの日本食文化は、寿司やおにぎりを始め、既に大きく広がっており、今後もさらに広がっていく可能性があり、コメ・日本酒と言った全米輸会員が扱う商品にも関心が高まっていると感じています。また、オーストラリアの人々は品質に対するこだわりも強く、高品質な日本産のコメ・コメ関連食品が受け入れて頂けると確信しています。

今回の試食会・商談会を通して、両国の利益となるコメ・コメ関連食品の取引が、更に確定していくことを強く望んでいます。

本日は、当地シェフにご考案いただいた日本産のコメ・コメ関連食品を使ったメニューをお試しいたきます。

日本の自然豊かな土壌で育ったコメは、しっとりもちもちとした食感で、冷めても美味しいです。

また伝統的な手法を用いて作り上げた日本酒は、コメの良さを引き出した芳醇な味わいを持ち、日本食はもちろん、オーストラリアのメニューにも合わせていただけたと思います。

どちらも自信をもってお薦めできると考えており、皆さまにも気に入っていただければ幸いです。

主催者である全米輸の理事長として、本日のイベントをお楽しみ頂き、試食会と商談会をより一層盛り上げて頂きたく、私のご挨拶とさせていただきます。



▲理事長木村の挨拶の様子

2. 現地における試食会&商談会

2-5. 日本産米及び日本酒セミナー

- ✓ 現地の利き酒師を講師として、日本酒セミナーを実施した
- ✓ 入場時のウェルカムドリンク及び試食・試飲会のドリンクとして、白鶴酒造の日本酒を使用した2種のオリジナルカクテルを作成した

日本酒セミナー

講師
Daniel Zar
(利き酒師)



大学卒業後、豪州大手酒販店にて店頭セールスタッフとして勤務。その後、世界中の蒸留酒等を販売する老舗の酒販店へ転職。日本酒利酒師の資格を取得し、同店での日本酒販売を開始。蒸留酒やワイン好きのオーストラリア人向けに日本酒セミナーやテイस्टングイベントを多数開催。オーストラリア初の日本酒コンクールの審査員リーダーを務め、日本酒関連記事の執筆なども行う。

■ オーストラリアでの日本酒について(抜粋)

「オーストラリア国内において日本酒は様々なシーンで楽しまれています。ワインとも違い、日本酒は種類も多く、飲み方や楽しみ方も様々であり、日本食に限らず幅広い食事と合わせることができます。日本酒が持つ4つの味、甘味、苦味、酸味、そして旨味を感じて楽しんでください」

試飲会メニュー

The Heirloom Pantry

レシピ：純米吟醸 60ml、グレープフルーツジュース 30ml、シロップ 15mlを使用

特徴：爽やかな酸味で甘酸っぱい味わい

特にマッチする食事例：新鮮なトマトのカナッペ、茹でたエビやカニ



▲白鶴純米吟醸を使用したカクテル

The Gimlet

レシピ：さゆり 45ml、ウォッカ 15ml、レモンジュース 15ml、シロップ 15mlを使用

特徴：レモンの酸味を感じる爽快なのだ越し

特にマッチする食事例：スモークサーモンのベーグルサンド



▲さゆりを使用したオリジナルカクテル

2. 現地における試食会&商談会

2-5. 日本産米及び日本酒セミナー

✓ 現地で長年活躍する和食シェフによる、日本産米セミナーを実施した

日本産米セミナー

講師
松谷 朋之
(和食シェフ)



シェフ歴27年の松谷シェフは、オーストラリアで最も和食シェフ歴の長い日本人として、シドニーでの和食文化をけん引する第一人者の一人として活躍する。

日本人にはごく当たり前の炊飯工程を、現地の方々にも分かりやすく説明し、また現地产米や他国产米との仕上がりの違いを詳しく説明できる。

「美味しいご飯の炊き方、日本産米ビジネス展開」としてセミナーを実施した。

■日本産米ビジネス展開について(抜粋)

「世界各国でも栽培されているジャポニカ米だが、味にこだわるのであればやはり日本産米を強くお勧めします。検疫の厳しさによる日本からオーストラリアへの輸入の際の劣化を差し引いても、日本産米を使用する価値は大いにあり、レストランなどでは、大々的に日本産米を使用している事をアピールすべきで、ハイエンドな食材同様に扱って良いと言えるでしょう」



▲試食会当日：土鍋や釜による炊飯の様子

2. 現地における試食会&商談会

2-5. 日本産米及び日本酒セミナー

- ✓ 現地食材と参加会員企業ごとの日本産米をマリアージュさせた新メニューの試食を実施した
- ✓ 会場レストランのエグゼクティブシェフであるJoshua Askew（ジョシュア）によるモダン・オーストラリア料理と、松谷シェフによる和食の2つのコースを展開

試食会メニュー

神明 富山産コシヒカリ使用

- ① パルーカンガルーの腰肉
ネイティブスパイス
- ② サーモンちらし寿司 赤酢
白醤油 山葵（羽釜炊き）



全農インターナショナル 新潟産コシヒカリ使用

- ③ リゾットスジアラのバター焼き燻製タラのクリーム
- ④ 鶏めし もも肉 塩麹（ア
ナオリ・カクガマ炊き）



木徳神糧 岩手産ひとめぼれ使用

- ⑤ ライスプディング ハチミツ
ココナッツ チェリー
- ⑥ 和牛メシ 最高級和牛 玉
ねぎ みりん（土鍋炊き）



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-1. メニューフェア参加店舗

- ✓ 商談会参加企業等を中心に10店舗の飲食店が、会員企業の日本産米&日本酒を活用した豪州での一般消費者向けに認知向上と販売アップを目標にしたフェアに参加した
- ✓ メニューは参加店の既存メニューを活かしながら、日本産米の特徴を生かすという観点で決められた
- ✓ 神明だけが既に現地でのディストリビューション可能だったため、米を使った8店舗全てが神明のお米を使用することとなった

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-2. メニューフェア参加店舗（商品写真）

① Gold Class Daruma



定食の付け合わせライス



白鶴オーガニック純米酒

② Miso Green Square



春節向け特別御膳の付け合わせライス



とんかつ定食の付け合わせライス

③ LuMi Dining



コース料理に組み込まれている「イタリアン軍艦巻き」



④ Sokyo



朝食メニューのおにぎり

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-2. メニューフェア参加店舗（商品写真）

⑤ Senpai Ramen Chatswood



コース料理に組まれている「A5鹿児島和牛にぎり」

⑥ Oborozuki



手毬寿司



コース料理に組まれている「ご飯」

⑦ Kagoshima Master Ultimo



フォアグラ和牛丼ウニ添え



和牛たたき丼



和牛焼肉丼

⑧ Aria Restaurant



「コシヒカリのキャベツ巻き、トマトとパインナッツとワックスフラワー添え」

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-2. メニューフェア参加店舗（商品写真）

⑨ Kobe Wagyu BBQ Restaurant



白鶴錦

⑩ Tanomi Restaurant



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-3. メニューフェア参加店舗（メニュー写真）

① Gold Class Daruma



② Miso Green Square



③ LuMi Dining



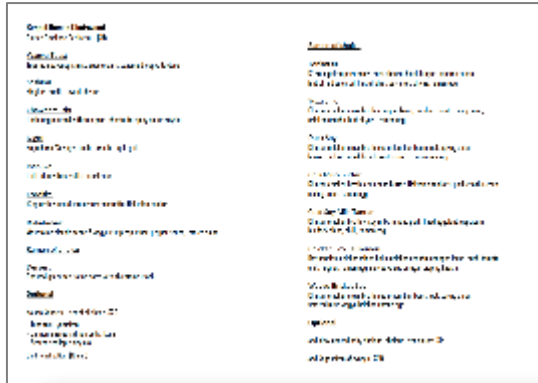
④ Sokyo



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-3. メニューフェア参加店舗（メニュー写真）

⑤ Senpai Ramen Chatswood



⑥ Oborozuki



⑦ Kagoshima Master Ultimo



⑧ Aria Restaurant



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-3. メニューフェア参加店舗（メニュー写真）

⑨ Kobe Wagyu BBQ Restaurant



⑩ Tanomi Restaurant



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-4. メニューフェアオンラインPR

- ✓ キャンペーン特集ページを作成し現地WEBメディア「G'Day Japan!」に掲載
- ✓ メニューフェアキャンペーンを通して、日本産米や日本酒を活用したメニュー等を発信した

制作物	キャンペーン特集ページ
公開日	2021年12月21日
掲載先媒体	G'Day Japan!
URL	https://www.gdayjapan.com.au/interests/event/rice-campaign/
ページ掲載内容	ヘッダー画像 企画概要 アンケート懸賞キャンペーン フェア参加店舗紹介 ・Sokyo ・Senpai Ramen ・Gold Class Daruma ・Miso Green Square ・LuMi Dining ・Oborozuki ・Kagoshima Master Ultimo ・Aria Restaurant ・Kobe Wagyu BBQ Restaurant ・Tanomi Restaurant 店舗マップ 使用商品紹介 アンケート質問

デスクトップ版トップイメージ



スマートフォン版トップイメージ



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-4. メニューフェアオンラインPR

制作ウェブページ



トップページ・バナーリンク



※右画像へ続く

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-4. メニューフェアオンラインPR

店舗紹介① Sokyō

SOKYO

「Sokyō」は「Sōkyō」として知られる日本料理の伝統的なスタイルを現代風にアレンジした、和食の新しいスタイルを提供するレストランです。和食の伝統的なスタイルを現代風にアレンジした、和食の新しいスタイルを提供するレストランです。



Address: 1-1-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0001
Tel: 03-XXXX-XXXX
Fax: 03-XXXX-XXXX

Website: www.sokyorestaurant.com

Send link

店舗紹介② Senpai Ramen

SENPAI RAMEN CHATSWOOD

Senpai Ramen is a traditional Japanese ramen restaurant located in Chatswood, NSW. We offer a variety of ramen dishes, including tonkotsu, shoyu, and miso. Our ramen is made with fresh ingredients and served with traditional Japanese accompaniments.



Address: 1/1-1, Chatswood, NSW 1587
Tel: 02-9412-1234
Fax: 02-9412-1234

Website: www.senpairamen.com.au

Send link

店舗紹介③ Gold Class Daruma

GOLD CLASS DARUMA

Gold Class Daruma is a Japanese restaurant located in the heart of the city. We offer a variety of Japanese dishes, including sushi, sashimi, and teppanyaki. Our restaurant is known for its high-quality ingredients and exceptional service.



Address: 1-1-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0001
Tel: 03-XXXX-XXXX
Fax: 03-XXXX-XXXX

Website: www.goldclassdaruma.com

Send link

店舗紹介④ Miso Green Square

MISO GREEN SQUARE

Miso Green Square is a Japanese restaurant located in the heart of the city. We offer a variety of Japanese dishes, including sushi, sashimi, and teppanyaki. Our restaurant is known for its high-quality ingredients and exceptional service.



Address: 1-1-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0001
Tel: 03-XXXX-XXXX
Fax: 03-XXXX-XXXX

Website: www.misogreensquare.com

Send link

店舗紹介⑤ LuMi Dining

LU MI DINING

LuMi Dining is a Japanese restaurant located in the heart of the city. We offer a variety of Japanese dishes, including sushi, sashimi, and teppanyaki. Our restaurant is known for its high-quality ingredients and exceptional service.



Address: 1-1-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0001
Tel: 03-XXXX-XXXX
Fax: 03-XXXX-XXXX


Website: www.lumidining.com

Send link

店舗紹介⑥ Oborozuki

OBOROZUKI

Oborozuki is a Japanese restaurant located in the heart of the city. We offer a variety of Japanese dishes, including sushi, sashimi, and teppanyaki. Our restaurant is known for its high-quality ingredients and exceptional service.



Address: 1-1-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0001
Tel: 03-XXXX-XXXX
Fax: 03-XXXX-XXXX

Website: www.oborozuki.com

Send link

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-4. メニューフェアオンラインPR

店舗紹介⑦ Kagoshima Master

KAGOSHIMA MASTER ONLINE

カゴシママスターは、鹿児島県産の新鮮な食材を使用した、本格和食の提供をコンセプトとしたレストランです。伝統的な調理法を守りつつ、現代的な演出を加えた、洗練された和食を堪能いただけます。



〒890-0001 鹿児島県鹿児島市中央1-1-1
TEL: 099-233-1111
営業時間: 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
定休日: 日曜日、祭日

予約: 099-233-1111
お問い合わせ: 099-233-1111
Web: www.kagoshimamaster.com

© 2023 Kagoshima Master. All rights reserved.

店舗紹介⑧ Aria Restaurant

ARIA RESTAURANT

ARIA RESTAURANTは、イタリアの伝統的な料理と最新のトレンドを融合させた、洗練されたイタリアンレストランです。厳選された食材と、熟練のシェフによる繊細な調理が、お客様に最高の食体験を提供いたします。



〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-1234-5678
営業時間: 12:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
定休日: 日曜日、祭日

予約: 03-1234-5678
お問い合わせ: 03-1234-5678
Web: www.aria-restaurant.com

© 2023 Aria Restaurant. All rights reserved.

店舗紹介⑨ Kobe Wagyu BBQ

KOBE WAGYU BBQ RESTAURANT

神戸和牛BBQレストランは、神戸産の最高級和牛を使用した、本格焼肉の提供をコンセプトとしたレストランです。新鮮な肉と、こだわりの調味料が、お客様に最高の食体験を提供いたします。



〒650-0001 兵庫県神戸市中央区1-1-1
TEL: 078-1234-5678
営業時間: 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
定休日: 日曜日、祭日

予約: 078-1234-5678
お問い合わせ: 078-1234-5678
Web: www.kobe-wagyu-bbq.com

© 2023 Kobe Wagyu BBQ Restaurant. All rights reserved.

店舗紹介⑩ Tanomi Restaurant

TANOMI RESTAURANT

TANOMI RESTAURANTは、日本全国の厳選された食材を使用した、本格和食の提供をコンセプトとしたレストランです。伝統的な調理法を守りつつ、現代的な演出を加えた、洗練された和食を堪能いただけます。



〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-1234-5678
営業時間: 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
定休日: 日曜日、祭日

予約: 03-1234-5678
お問い合わせ: 03-1234-5678
Web: www.tanomi-restaurant.com

© 2023 Tanomi Restaurant. All rights reserved.

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-4. メニューフェアオンラインPR

- ✓ 特集ページにアンケートフォームを埋め込み、日本産米および酒一般向けフェア参加者消費動向アンケートを取得した
- ✓ 76件の有効回答を得た

アンケート名称	日本産米および酒一般向けフェア参加者消費動向アンケート
実施方法	特集ページのアンケートフォームへの回答を促した
設問数	5問
実施期間	2022年12月21日～2023年1月21日
有効回答総数	76件
アンケート設問内容	<ul style="list-style-type: none">・ 参加店舗で日本食を食べた、または日本酒を飲みましたか？・ 商品の感想はいかがでしたか？・ 今後、日本のお米や日本酒を購入したいと思いますか？・ 抽選に参加される方は、Eメールアドレスをご記入ください。・ 当社のプライバシーポリシーに同意しますか？

<掲載アンケート>

COMPLETE THE FORM BELOW TO ENTER!

Period: 21st December, 2022 – 21st February, 2023

The competition is only open to residents of Australia aged 18 years and over.

* Have you eaten Japanese rice or had sake served at one of the participating restaurants?

Yes No

* What did you think of the product?

Very good Good Neutral Poor Very poor

* Would you like to purchase Japanese rice or sake in the future?

Yes No

* If you would like to be entered into the drawing, please provide your e-mail address.

* Do you agree to our [privacy policy](#)?

Yes No

Submit

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

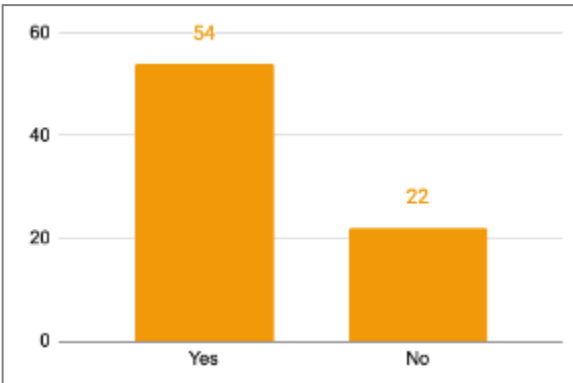
3-4. メニューフェアオンラインPR

- ✓ 実際にキャンペーン参加店舗にて喫食しアンケートに回答する割合が高かった
- ✓ 多数からキャンペーン提供商品への好評を得るとともに、今後も日本産米や日本酒を購入したいという意向が得られた

アンケート質問①

参加店舗で日本食を食べた、または日本酒を飲みましたか？

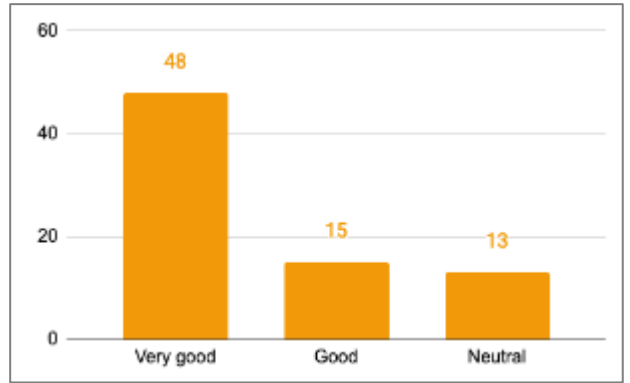
はい 54人
いいえ 22人



アンケート質問②

商品の感想はいかがでしたか？

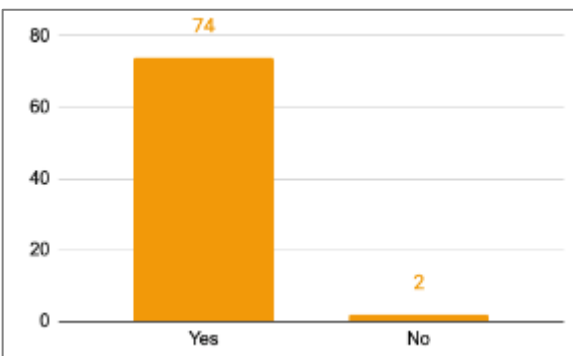
とても良い 48人
良い 15人
普通 13人



アンケート質問③

今後、日本のお米や日本酒を購入したいと思いますか？

はい 74人
いいえ 2人



3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-4. メニューフェアオンラインPR

- ✓ 実際にキャンペーン参加店舗にて喫食しアンケートに回答する割合が高かった
- ✓ 多数からキャンペーン提供商品への好評を得るとともに、今後も日本産米や日本酒を購入したいという意向が得られた
- ✓ 本事業終了後もキャンペーン及びキャンペーンページを継続する方向で媒体社及び各店舗から内諾を得ている

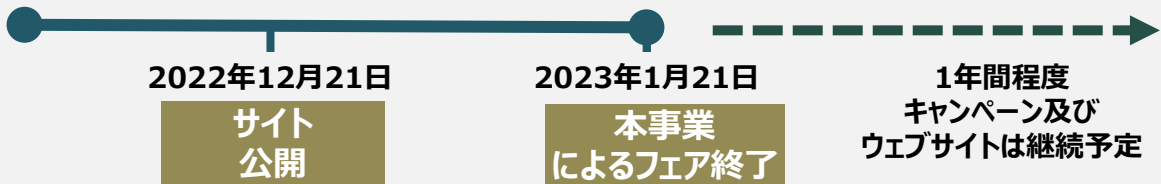
ウェブサイト実績サマリ

実績取得期間：2022年12月21日～2023年1月21日
Google アナリティクスを使用して取得

ページビュー数

7,684

掲載スケジュール



<ユーザーの地域>

地域名	ユーザー数	比率
New South Wales	6,433	83.72%
Victoria	1,073	13.97%
Queensland	103	1.35%
ACT	26	0.35%
South Australia	23	0.31%
Western Australia	16	0.21%
Tasmania	6	0.08%
Northern Territory	1	0.01%

<ユーザーの使用デバイス>

地域名	ユーザー数	比率
モバイル	6,787	88.33%
デスクトップ	485	6.31%
タブレット	412	5.36%

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-5. メニューフェアオンラインPR

- ✓ シドニー地域の20歳以上の男女で、日本料理、日本酒、日本、外食産業、お酒、寿司、焼肉等への興味・関心を持つ層にセグメントし、Facebook広告の配信を行った

Facebook広告実績サマリ

実績取得期間：

2022年12月21日～2023年1月21日
Facebook広告マネージャを使用して取得

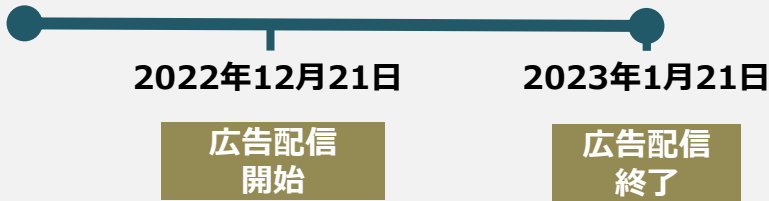
インプレッション数

232,713

クリック数

4,095

広告配信スケジュール



【広告配信開始日】 2022年12月21日

【広告配信終了日】 2023年12月21日

【配信ターゲット】

年齢：20歳以上

性別：男女

地域：オーストラリア・シドニー

興味・関心：日本料理、日本酒、日本、外食産業、お酒、寿司、焼肉

【広告配信タイプ】

クリックタイプ（遷移先：G'Day Japan!の特集ページ）

【広告配信先プラットフォーム】

Facebook および Instagram にて配信

3. 現地におけるオンラインを活用したメニューフェアキャンペーン

3-5. メニューフェアオンラインPR

Facebook広告クリエイティブ Facebook フィード広告



Instagram フィード広告



Facebook ストーリーズ広告



Instagram ストーリーズ広告

