

日本産米を中国の食卓に ～炊き方と食べ方の新改革～

“炊食新改革，日本産大米！”

事業完了報告書

2018年3月30日

ABC Cooking Studio Worldwide Limited

【事業概要】

<事業名>

日系料理教室を活用した中国での日本産米プロモーション

<期間>

2018年1～3月

<目的>

中国で36,000人の会員を擁するABC Cooking Studioにて日本産米の特性を生かした調理方法の普及を通じ、家庭内での継続的な使用を促すことによる中国国内での日本産米の消費拡大

<対象・内容>

クッキングスタジオでの日本産米特別料理体験イベントの実施
クッキングスタジオの受講者に対する日本産米を使用したレッスンの実施
レッスンと連携して日本産米をABC Cooking Studioの推奨商品として奨励
オピニオンリーダーおよびメディア向けPR

<対象者>

中国国内のABC Cooking Studio会員及びメディア

【具体的な取り組み】

ABCクッキングスタジオの通常料理コースと体験レッスンで使用する米を**日本産米に切り替え(全13スタジオで実施)**

通常料理コース レシピカード



体験レッスン レシピカード



ABCの通常料理コースと体験レッスンのレシピに日本産米を導入

秋鮭の炊き込みおこわとふわとろオムライス

※日本産米を使用していることを講師からABC会員に対して自然に訴求。

【日本産米PRイベント実施概要】

日本産米特別料理体験イベント (手毬寿司とおにぎり)

【全体の流れ】

イベント直前に日本産米を炊いて準備

↓↓

産地紹介、日本産米の特徴を紹介、
研ぎ方、炊き方をレクチャー

↓↓

おにぎりと手毬寿司の調理体験

↓↓

料理教室でSNS発信

↓↓

「いいね！」が一定数集まり次第結果発表

↓↓

日本産米や粗品を贈呈

※レシピの選定理由

おにぎりというシンプルだが、日本産米のおいしさがしっかりわかるレシピと手毬寿司というSNS映えるレシピを組み合わせることにより拡散を促した。



生徒が写真を撮りSNSにアップしている様子

【東京和食 総料理長 本多淳一氏について】

任命状
日本食普及の親善大使
本多 淳一 殿
Mr. Junichi Honda

井上 正 司

General Manager & Executive Chef
兼 行总料理长兼总料理长
Junichi Honda
本多 淳一

民以「食」为天

「食」是人类生存不可缺少的东西。饮食文化是人类文明的重要组成部分。日本料理也是世界饮食文化的重要组成部分。

SUN with AQUA「SUN with AQUA」以各种各样的日本料理向日本以外的地区推广。在东京的推动下，走过了10年的岁月。今天为了让更多的人了解日本饮食文化，我们组织了「亲善大使」项目，本多 淳一 担任。

今天由我担任日本食亲善大使，我们将向世界推广日本饮食文化。我们将努力让日本饮食文化走向世界。我们将努力让日本饮食文化走向世界。

Food is the indispensable thing for people to exist. Among them, the Japanese cuisine attaches importance to the kind of spiritual culture, inherited to us.

The evolution of the world today is very fast, and Japan's culture has also followed the pace of the time to achieve a variety of changes. [SUN with AQUA / 日本和食] is a series of steps of speaking to show the Japanese food culture.

With the support of everyone, it has been 10 years. We will continue to enjoy the Japanese food culture to the future. We will take the time for the theme, constantly study and improve.

東京和食SUN with AQUA ゼネラルマネージャー 兼 総料理長 本多 淳一 氏

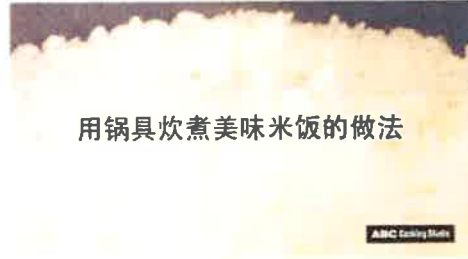
福岡県出身。21歳で上京し、銀座の会席料理店で経験を積む。シンガポールでの和食店勤務を経て2012年に上海へ。地元客との交流を大事にしながら和食の普及に尽力している。2017年2月農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命。

＜ABC Cooking Studioとのコラボ＞

日本産米PRの為、特別料理体験イベントを実施したスタジオ（杭州・重慶除く）において、日本産米の特徴やお米に関する知識全般をレクチャーし、寿司とおにぎりのデモンストレーションを実施。日本産米と日本食のPRにおいて多大なご協力をいただく。

【日本産米PR動画】

研ぎ方、炊き方をわかりやすく動画で説明。
期間中はスタジオのビジョンで放映。



【日本産米PR動画】

日本の魅力、日本産米の魅力にPR



【各種制作物】

ABC Cooking Studio推薦使用商品として全スタジオにてチラシを配布。
イベント実施スタジオでは店頭にてポスター及び商品QRコード付き卓上POPを設置。



1月初旬より配布開始



PRイベント時に各スタジオに設置

【実施店舗と受講人数結果】

＜料理コース受講内訳＞

スタジオ	2018.01	2018.02	2018.03
环球金融中心店	371	166	138
北京INDIGO店	280	137	127
成都太古里店	218	118	121
上海来福士店	595	339	230
重庆国金中心ifs店	61	28	36
深圳万象天地店	211	139	122
成都in99店	187	79	88
广州天环广场店	307	194	174
伊藤洋华堂双楠店	221	99	89
重庆北城天街店	166	83	85
三里屯太古里店	309	198	169
杭州大厦店	387	159	146
杭州in77店	161	86	47
合計	3474	1825	1572

＜体験レッスン受講内訳＞

スタジオ	2018.01	2018.02	2018.03
环球金融中心店	0	2	6
北京INDIGO店	13	4	8
成都太古里店	19	18	14
上海来福士店	29	12	13
重庆国金中心ifs店	4	0	5
深圳万象天地店	30	19	11
成都in99店	12	6	5
广州天环广场店	42	21	22
伊藤洋华堂双楠店	28	6	2
重庆北城天街店	20	12	14
三里屯太古里店	14	7	2
杭州大厦店	19	21	29
杭州in77店	34	25	12
合計	264	153	143

料理コース受講人数(2018.3.25時点) : 6,871人
体験レッスン受講人数(2018.3.25時点) : 560人

【日本産米の購入】

ABCクッキングスタジオがレッスン用に購入した日本産米の種類と量



北海道産ななつぼし	200袋 (2kg/袋)
秋田県産ちほみのり	398袋 (2kg/袋)
滋賀県産にこまる	180袋 (2kg/袋)



合計1,556kg

【日本産米PR事業の成果】

- ・家で料理をする層に日本産米のアピールができた。
- ・レッスンへの導入により自然なPRができ消費拡大につながった。
- ・正しいお米の研ぎ方、炊き方を伝えることができた。
- ・日本産米の正しい知識を伝えることができた。
- ・日本産米の購入できるサイトを多くの人に認知してもらえた。
- ・お米を通して日本食そのものに興味をもってもらえた。
- ・レッスン内容を家で復習する際、同じものを使用する傾向があるため直接的な売り上げにつながった。

【今後の課題】

- ・多くの会員が美味しいとは答えた反面、米の炊き方・研ぎ方を初めて知ったという会員も多くいたので、まずは基礎的なことの普及が不可欠
- ・正しい日本産米の食べ方を広めるには地道で継続的なプロモーションが必要不可欠
- ・現状、卸価格も小売価格も中国産米に比べると約5倍コストがかかるため継続してレッスンに導入するには高額

【日本産米販売の伸び】

板橋貿易での販売数

2017年1月⇒7,215袋  2018年1月⇒13,030袋
80%UP

2017年2月⇒2,405袋  2018年2月⇒2,890袋
20%UP

2017年3月⇒375袋  2018年3月⇒7,842袋
1991%UP

2017年1-3月対比

2017年1-3月⇒9,975袋  2018年1-3月⇒23,762袋
138%UP

14

【日本産米特別料理体験参加者の声】

- ・日本産米の知識が深まった
- ・家で実践するときに日本産米を使いたい
- ・レッスンが終わったら買いに行きます
- ・こういうイベントをもっとたくさんやってほしい
- ・日本の情報をもっと欲しい
- ・もう少し安くしてほしい
- ・日本産米おいしい
- ・日本食がさらに好きになりました
- ・（東京和食の）本多先生の技術がすごい
- ・日本食をもっと習いたい



45