



令和2年度 日本産農林水産物・食品海外販路開拓緊急支援事業の 新興国 SNS 活用広告 宣伝事業

事業実施報告書



日本青果物輸出促進協議会
Japan brandを海外へ

2020年12月28日
株式会社エービーシースタイル
本事業事務局：田丸 玲奈、彭琳



目次

I. 事業概要	P.3
II. 実施内容・詳細	P.4
III. 台湾事業実施の詳細	P.5～47
1. 事業実施のスケジュール詳細	P.5
2. SNS配信・WEB特集（9-10月）	P.6～16
3. ライブレッスン実施詳細	P.17～19
4. ライブレッスンインフルエンサー投稿	P.20～21
5. SNS配信・WEB特集（11月）	P.22～26
6. 試食会実施詳細	P.27～32
7. 試食会インフルエンサー投稿	P.33～37
8. 試食会メディア投稿、WEB特集	P.38～39
9. アンケート調査	P.40～47
IV. シンガポール 事業実施の詳細	P.48～88
1. 事業実施のスケジュール詳細	P.48
2. SNS配信・WEB特集（9-10月）	P.49～59
3. ライブレッスン実施詳細	P.69～62
4. ライブレッスンインフルエンサー投稿	P.63
5. SNS配信・WEB特集（11月）	P.64～68
6. 試食会実施詳細	P.69～73
7. 試食会インフルエンサー投稿	P.74～76
8. 試食会メディアWEB特集	P.77～78
9. アンケート調査	P.79～87
V. 事業総評 振り返り・今後に向けて	P.88～P.89



I. 事業概要

<事業名>

令和2年度日本産農林水産物・食品海外販路開拓緊急支援事業の新興国 SNS 活用広告宣伝事業

<事業目的>

デジタルメディアの活用により海外において日本産青果物PR を実施し輸出促進を図る

<事業内容>

(1) 日本産青果物のデジタルメディア活用の広告宣伝事業

台湾及びシンガポールから青果物の輸出時期に合わせて両国において消費者向けのSNS広告を行う
デジタルメディア活用の投稿は9月～11月にかけて毎週1～2回実施し、毎月1～2回特集記事掲載を実施した

対応国は、台湾・シンガポール

対象青果物は、桃、りんご、みかん、梨、ぶどう、柿、ミニトマト、南瓜、長芋、メロン、さつまいも、トウモロコシ

(2) 事業報告書

(1) に関する事業報告書を作成する。

<履行期限>

契約日から2021年2月28日

<対象国>

台湾・シンガポール





Ⅱ. 実施内容・詳細

日本青果物「より美味しく、より食べやすく、より付加価値の高い」果実の供給を拡大することを目的とし、海外台湾・シンガポールを実施対象地域として、現地の日本好きの消費者に楽しく情報発信・SNS広告を以下の内容で実施させていただきます：

1. レシピ開発・動画制作・SNS広告
2. ライブレッスン・SNS広告
(講師・生徒・インフルエンサー・メディア活用)
3. 試食会・SNS広告
(講師・生徒・インフルエンサー・メディア活用)
4. SNS配信・広告
Facebook、Instagram
5. ABCホームページ掲載SNS広告





SNS配信・広告

11月末時点

投稿日付	テーマ	リーチ数	
2020年9月10日 (木)	もも	5,429	1,369
2020年9月17日 (木)	りんご	5,578	1,137
2020年9月24日 (木)	みかん	4,471	1,089
2020年9月30日 (水)	梨	4,644	1,053
2020年10月8日 (木)	ぶどう	3,710	1,211
2020年10月15日 (木)	柿	4,293	1,177
2020年10月22日 (木)	ミニトマト	4,303	1,131
2020年10月29日 (木)	南瓜	6,609	1,148
2020年11月5日 (木)	長芋	5,603	1,411
2020年11月12日 (木)	メロン	4,016	1,532
2020年11月19日 (木)	さつまいも	5,477	1,287
2020年11月26日 (木)	みかん	2,154	869
2020年10月30日 (金)	ライブレッスン	11,524	997
	インフルエンサー		13,216
2020年11月28日 (土)	試食会	7,754	2,849
	インフルエンサー	1,091	4,835
合計		76,656	36,338

ABCホームページ情報発信

11月末時点

投稿日付	リーチ数
2020年9月28日 (月)	12,655
2020年10月28日 (水)	15,532
2020年11月25日 (水)	8,192
合計	36,379

メディア投稿

12月末時点

投稿日付	リーチ数
《料理・台湾》 2020年12月1日 (火)	15,831
《料理・台湾》 2020年12月23 (水)	23,200

投稿のコメントから見ると、台湾の消費者は日本産の青果物はクオリティーが高い・安心安全でおいしいと評価されてます。今回のSNS広告事業を通して、台湾の祝日特に中秋節期間中、家族や親戚に合わせてギフト需要を訴求。

合計 188,404



9月10日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第1回目



- リーチ 5,305件
- いいね！ 121件
- シェア 3人



- リーチ 1,275件
- いいね！ 94件

ABC Cooking Studio Taiwan
2020年9月10日

日本の水蜜桃 🍑 香氣濃郁且鮮甜多汁
每年6~9月是日本水蜜桃的產季
不同品種和產地 品嚐的時候有不相同
但 都超級好吃 香甜多汁

小編這次來推薦大家
日本水蜜桃的新吃法~
快來動手做做看

🍑 水蜜桃卡布里沙拉 🍷 食譜

材料:
水蜜桃 200g (1顆)
新鮮乳瑞拉起士 100g
生火腿 適量(5g)
羅勒葉 適量(3片)
塩 適量
黑胡椒 適量
橄欖油 適量

步驟:
①水蜜桃以切半的方式切開後去皮, 切成扇形。
②將乳瑞拉起士切成7mm片狀, 若有較大片的則再切半。
③在盤中將水蜜桃和乳瑞拉起士交錯擺成圈狀, 將生火腿捲成玫瑰花狀放在中央, 擺上羅勒葉後撒上鹽與黑胡椒, 最後淋上橄欖油。

#日本青果物
#美味しい
#JapaneseFruits
#eatJPFruits
#jfec_abccooking

翻訳を見る



日本語訳:

日本のもも🍑芳醇な香りで甘くてジューシー。
毎年、6月から9月がももの旬で品種や産地によって、試せるタイミングはそれぞれ違うけどどれもとっても美味しくて、甘くてジューシー。

今回のおすすめは、
日本のももの新しい食べ方。
みんなもぜひやってみてね！

Instagram



abc cooking studio, inc. フォロワー

abc cooking studio, inc. 日本のお菓子の
基本講座動画配信中!

毎年6~9月日本水蜜桃の産季
不同品種和產地
品嚐的時候有不相同
但都超級好吃 香甜多汁

小編這次來推薦大家
日本水蜜桃的新吃法~
快來動手做做看

水蜜桃卡布里沙拉 🍷 食譜

材料:
水蜜桃 200g (1顆)
新鮮乳瑞拉起士 100g
生火腿 適量(5g)
羅勒葉 適量(3片)

步驟:
①水蜜桃以切半的方式切開後去皮, 切成扇形。
②將乳瑞拉起士切成7mm片狀, 若有較大片的則再切半。
③在盤中將水蜜桃和乳瑞拉起士交錯擺成圈狀, 將生火腿捲成玫瑰花狀放在中央, 擺上羅勒葉後撒上鹽與黑胡椒, 最後淋上橄欖油。

#日本青果物
#美味しい
#JapaneseFruits
#eatJPFruits
#jfec_abccooking

翻訳を見る



abc cooking studio, inc. フォロワー

abc cooking studio, inc. 日本のお菓子の
基本講座動画配信中!

毎年6~9月日本水蜜桃の産季
不同品種和產地
品嚐的時候有不相同
但都超級好吃 香甜多汁

小編這次來推薦大家
日本水蜜桃的新吃法~
快來動手做做看

水蜜桃卡布里沙拉 🍷 食譜

材料:
水蜜桃 200g (1顆)
新鮮乳瑞拉起士 100g
生火腿 適量(5g)
羅勒葉 適量(3片)

步驟:
①水蜜桃以切半的方式切開後去皮, 切成扇形。
②將乳瑞拉起士切成7mm片狀, 若有較大片的則再切半。
③在盤中將水蜜桃和乳瑞拉起士交錯擺成圈狀, 將生火腿捲成玫瑰花狀放在中央, 擺上羅勒葉後撒上鹽與黑胡椒, 最後淋上橄欖油。

#日本青果物
#美味しい
#JapaneseFruits
#eatJPFruits
#jfec_abccooking

翻訳を見る



9月17日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第2回目



■ リーチ 5,488件
 ■ いいね! 89件
 ■ シェア 1人

■ リーチ 1,085件
 ■ いいね! 50件
 ■ コメント 2人

ABC Cooking Studio Taiwan
9月17日

■ 日本産果 ■ 蘋果特輯

日本好吃的水果非常多，蘋果是大家最熟知的水果之一。

在日本能品嚐到多種品種的蘋果，例如「富士」、「紅玉」、「王林」、「世界一」、「金星」、「土岐」等，每款的甜酸度、香氣、口感、外觀顏色都大不相同，各有其的特色，卻都非常好吃。

在日本最知名的蘋果產地，就是最適合蘋果生長體態的東北地區，氣候四季分明的溫帶，在充沛日照及特殊的地理環境，培育出香甜的蘋果，除了我們熟知的青森縣為最大產量外，山形縣、秋田縣、岩手縣、長野縣，甚至關東地區的群馬縣都有栽培蘋果。不同產地品種的蘋果，口感風味也不同，大家可依不同地區品種的產期來享受這天然美味。

蘋果除了直接品嚐外，也常常運用在料理或甜點中。今天我們就來推薦用蘋果做成一款非常簡單又美味的食譜，焦糖蘋果搭配清爽滑順的馬斯卡彭芝士，不論是當前菜或是甜點都超適合。

■ 焦糖蘋果布切塔 ■

● 食材:
 紅玉蘋果150g (1顆)
 有菌奶油20g
 細砂糖 20g
 馬斯卡彭芝士 60g (1片使用10g)
 全蛋液(雞蛋20g)(約6片)
 開心果碎粒 (裝飾用) 3g

● 事前準備
 ✓ 將全蛋液打發至起泡(1片1.5cm厚)，塗上馬斯卡彭芝士。
 ✓ 蘋果去皮切成16等分，將芯去掉後泡鹽水防止變色，再乾備用。

● 製作
 ① 平底鍋中放入奶油加熱至融化，將蘋果圈放入並灑上一半的細砂糖(中火2分左右)。
 ② 上色後翻面，煎上剩下的細砂糖，煎至另一面也上色後取出。
 ③ 將煎好的蘋果圈在已塗上馬斯卡彭芝士的麵包上。
 ④ 將三明治裝入盤中，灑上開心果碎粒裝飾。

● 【調理小提議】
 ● 推薦使用甜味比較明顯且口感偏硬的紅玉蘋果。
 ● 搭配厚片蘋果推薦使用帶有甜味的法式鄉村麵包，此法同樣包更適合。
 ● 泡過鹽水，能讓煎出來的蘋果顏色更漂亮。
 ● 想更換成奶油乳酪也可以，但小確更推薦清爽滑順的馬斯卡彭芝士。
 ● 快來品嚐日本水果 享受高豐富的美味。
 ● 據理實：全省City Super、JASONS Market Place、Breeze Super微風超市、家樂福、好市多
 ● 日本水果線上購物: <http://jeur.cc/Gnebkp>

#日本產果物
 #美味しい
 #JapaneseFruits
 #eatJPFruits
 #jfac_abccooking

動画をみる

日本語訳：

JP日本青果物🍏りんご特集
 日本では美味しい果物が沢山！りんごはよく知られている果物の一つ。
 日本ではりんごの品種がたくさんあって、「富士」、「紅玉」、「王林」、「世界一」、「金星」、「土岐」など、それぞれ甘み、香り、食感、見た目も違っていて、個性があって、どれも美味しい。

日本で有名なりんご産地といえは東北地方。四季がはっきりしている気候で、十分な日射や特殊な地理環境で、甘いりんごが育てられる。青森県以外でよく知られている県は、山形県、秋田県、岩手県、長野県。さらに関東区の群馬県でもりんご栽培をしている。りんごによって食感や風味も違うので、それぞれの旬の美味しさを食べ比べてください。

りんごはそのまま食べる以外、料理やスイーツでもよく使われている。今日りんごを使った簡単で美味しいレシピをご紹介します。キャラメルりんごと爽やかなマスカルポーネチーズの組み合わせ、アペタイザーやデザートとしても最適。

Instagram

Instagram post showing the recipe and the final dish. The post includes a photo of the finished焦糖蘋果布切塔 and a video showing the preparation steps. The caption is in Japanese and matches the text provided in the document.



9月24日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第3回目



■リーチ 4,365件
 ■いいね! 94件
 ■シェア 4人
 ■コメント 4人



日本語訳：

JP日本青果物🍊みかん特集
 みなさんは日本で最も有名なみかんの産地はどこか知ってる？
 🍊♂はーい！そう、日本四国の愛媛県！
 愛媛は「みかん天国」とも呼ばれている🍊
 みかんは小さいからと甘く見ないで！豊富な栄養価が含まれている。
 🍊みかんのビタミンが風邪予防や美白の効果などがある。
 🍊皮や筋などには「ヘスペリジン」が含まれていて、動脈硬化や高血圧の予防ができる。
 🍊色素に含まれる「β-クリプトキサンチン」は最近の研究では癌のリスクの低下や予防作用がある。
 🍊1日2個食べるだけで1日に必要なビタミンCを吸収できる。
 💡今回はみかんをみかんの花サンドイッチに変身、フルーツで鮮やかな花を咲かせました、自分で食べても手土産としてもおすすめです！

■リーチ 1,024件
 ■いいね! 63件
 ■コメント 2人

Instagram





-  ■リーチ 4,569件
- いいね! 66件
- シェア 8人
- コメント 1人

-  ■リーチ 1,016件
- いいね! 36件
- コメント 1人



日本語訳:

JP日本青果物 ✨ 梨特集 ✨

日本で梨の主な産地が鳥取県、千葉県、茨城県や栃木県。それぞれの産地で風味や香り、食感も違って、どれも爽やかでジューシーで魅力的。

日本でフルーツ狩りといえば梨を思い出す。日本人なら体験した事がある人が多いかもしれない。

今回は皆に体に良い梨スープのレシピを紹介。梨特有なシャキシャキ感も残しつつ、栄養価もあり、とっても体に良いスープ。デザートほど豪華な見た目じゃないけど、簡単な作り方で梨の風味を引き出せる。

レシピは画像にあります、中秋節で家族と一緒に食べよう🍷

🍷毎年9月から2月まで日本産のジューシーな梨が日本で買えるよ。

中秋節の贈り物がまだなら、日本フルーツの詰め合わせが本当におすすめ!

Instagram





10月8日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第5回目



- リーチ 3,630件
- いいね! 70件
- シェア 8人
- コメント 2人

- リーチ 1,150件
- いいね! 60件
- コメント 1人



日本語訳：

JP日本青果物 🍇ぶどう特集 🍇
ぶどうは日本の夏秋で、最も人気のあるフルーツの一つ。
夏から秋の時期がまさにぶどうの旬。
ぶどうの種類は色々あって、今回は巨峰を紹介。
皆も巨峰を食べたことがあると思うけど、日本の品種だということをご存知ですか？台湾のぶどうに比べ、糖度は同じくらいだけど、日本の巨峰は香りも、食感もより濃くて歯ごたえがある。口で残る香りや大きい粒は一口で食べてしまいたいと思うけど、ゆっくり日本の巨峰味わってほしい。
名産地は山梨県、長野県や岡山県の巨峰が有名。
自然の甘さに、薄い皮とぷるぷるの果肉が、ジューシーで美味しい。巨峰ゼリーに変化させたら、食べるたびにたくさんさんのぶどうを味わえるから幸せ！

Instagram





10月15日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第6回目



■リーチ 4,165件
 ■いいね! 86件
 ■シェア 6人
 ■コメント 36人

■リーチ 1,119件
 ■いいね! 51件
 ■コメント 7人



日本語訳：

JP日本青果物 ✨ 下記特集 ✨
 色鮮やかなオレンジ色の柿がスーパー、
 果物の屋台に並べられたら秋が来た証。
 柿は日本ではよく食べられる果物で、
 ビタミンCやタンニン酸などの栄養が豊富で、
 特にビタミンCは普通の果物の1~2倍以上。
 血気が良くなり、血圧を下げ、便秘防止作用がある。
 柿は暖かい気候を好みます。適した環境で甘く育てられる。
 そのため、日本の和歌山、奈良や福岡等が有名な産地。
 日本の甘柿は上品なオレンジ色で、香りが甘く。
 食感は繊細でそのまま食べても、加工して「干し柿」にしても、
 どれでもとっても美味しい。
 今日紹介する柿のブルスケッタは白ワインにも合うよ！

Instagram





10月22日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第7回目



■リーチ 4,211件
 ■いいね! 91件
 ■シェア 1人

■リーチ 1,080件
 ■いいね! 39件
 ■コメント 12人



日本語訳：

JP日本青果物 ☆ミニトマト特集 ☆
 トマト🍅はとっても栄養価が高い青果物。豊富なリコピンが心血管疾患の改善に効果的で、抗酸化作用も強い！体内に溜まるラジカルを除き、アンチエイジングの効果も。健康で美味しい青果物だ。
 今回は皆に美味しいトマトのミニキッシュをご紹介します。ミニトマトは焼いたらより味が濃くなり、ほうれん草、卵やクリームと一緒に焼くと、更に風味豊かになって、爽やかな味わいで美味しい。今の時期にぴったりな一品。
 早く台湾で日本のミニトマトを食べられるようになってほしい🍅

Instagram





10月29日SNS（Facebook・Instagram）投稿実績 第8回目



■リーチ 6,515件
 ■いいね！ 87件
 ■シェア 7人

■リーチ 1,096件
 ■いいね！ 51件
 ■コメント 1人



日本語訳：

JP日本青果物 🍂 栗かぼちゃ特集 🍂

栗かぼちゃの皮は深い緑色で、果肉は黄色い。食感は栗のようにしっとりで、食べたらずんわり栗の香りもすることから、「栗かぼちゃ」と呼ばれている。

かぼちゃは栄養価が高い野菜で、豊富なビタミンE、β-カロテンや大量の食繊維が含まれている。ビタミンEは血液循環の促進や肌を整理する効果があり、野菜の中では一番の含有量。β-カロテンは癌の予防以外に、アンチエイジング、抵抗力を高める作用もある。人間に必要な栄養が含まれている。

また、かぼちゃは保存しやすい野菜で、日陰で約10度くらいの風通しの良い場所で数ヶ月も保存できる。切ったかぼちゃは種を全部除けば、冷蔵や冷凍保存もできる。

日本で生産量が一番多いのが北海道、毎年の7月から12月に収穫する。栗かぼちゃは日本で「かぼちゃの王様」とも呼ばれ、料理によく使われる。

今週は皆にそんな、ふわあまのかぼちゃでかぼちゃモンブランを紹介したい。目や口をつけるとハロウィンにぴったりなかわいいデザートになる。

Instagram





タイトル	「ライブレッスンを見ながら、抽選で日本青果物をゲット！ 2020.10.30 南瓜のジャック・オー・ランタンモンブラン」
実施日時	2020年10月30日（金） 19時～20時
実施レシピ	南瓜のジャック・オー・ランタンモンブラン
参加対象	台湾ABC講師、インフルエンサー、台湾ABC生徒・一般消費者・FBフォロワー
実施方法	ABC Cooking Studio Taiwan Live Lesson@Facebook オンライン視聴
URL	https://www.facebook.com/268307590016516/videos/2400879710220955
再生回数	5,229回



10月30日 ライブレッスン・SNS広告 (ABC投稿)



■リーチ 4,127件
 ■いいね! 59件
 ■シェア 4人

■リーチ 951件
 ■いいね! 45件
 ■コメント 1人



日本語訳：

ABC🎃ハロウィン中継特集🎃予告
 私たちのライブ中継がそろそろ始まるよ🎃
 まだハロウィンにどんなデザートを作るのか決めてない？
 ハロウィンの前にABCのライブを見ながら、一緒に作りましょう。

⚠️忘れなく⚠️明日10/30日の特集で日本の青果物の抽選もあるよ🎁🎁

Instagram





<https://www.facebook.com/268307590016516/videos/2400879710220955>



- 再生回数
5,229回
- いいね！
145件
- シェア
41人
- コメント
1,919次

インフルエンサー
2名

ting.jy
IGフォロワー：3.7万

b_pastry
IGフォロワー：4万

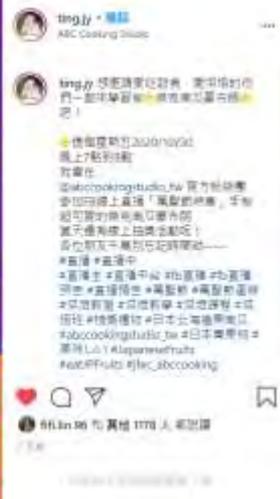


10月30日 ライブレッスン・SNS広告 (インフルエンサー投稿)



@ting_jy (33,800フォロワー)

- リーチ 2,910件
- いいね! 1,178件
- コメント 8人



日本語訳：

スイーツが好きな人、ベーキングが好きな人は一緒にかぼちゃモンブランを習おう！

今週の金曜日2020/10/30

夜7時から8時

@abccookingstudio_twのFBファンページで「ハローウィン特集」に参加し、ライブでとってもかわいいかぼちゃを作る。

当日はオンライン抽選会もあるよ！

時間を是非メモしておいてくださいね～～

@ting_jy (33,800千フォロワー)

- リーチ 2,850件
- いいね! 91件
- コメント 6人



<https://www.instagram.com/p/CHILJ6fHLoc>



日本語訳：

写真が出たよ！

このハローウィンは日本青果物のライブレッスンイベントを誘ってくれてありがとう！私のデザート作る道に新突破！。

@b_pastryと会ったのは去年のクリスマスぶり？！

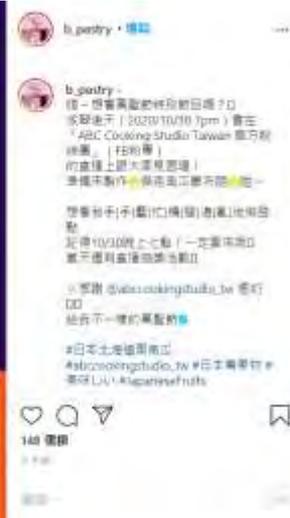
え？

またすぐ会えるように！



@b_pastry (40,400フォロワー)

- リーチ 6,010件
- いいね! 154件
- コメント 9人



https://www.instagram.com/p/CG4uV_MnZ2K

日本語訳：

Hi~ハロウィンの特番を見たくない？

Pastryはあさって(2020/10/30 夜7時)に「ABC Cooking Studio TaiwanのFBファンページ」のライブイベントで皆と会うよ~

一緒にジャックオーランタンモンブランを作る準備をしよう！

私のテ(バ)キ(タ)パ(バ)キ(タ)の腕でデザート作りを見たいなら、10月30日、夜7時！絶対来にきてね！

ライブで抽選イベントもあるよ~

@abccookingstudio_twの誘いありがとう！ひと味違うハロウィンになりそうだ





11月5日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第9回目



- リーチ 5,525件
- いいね! 75件
- シェア 3人



- リーチ 1,339件
- いいね! 70件
- コメント 2人



日本語訳：

JP日本青果物🍠山芋特集🍠
 山芋は皆もよく知っている食材で、生で調理しても大丈夫。日本産山芋は食感が良いので、生で食べるのをおすすめです。日本料理ではよくおろしにして食べている。粘りがあって、薄く切ったらサラダにして、シャキシャキ感を楽しめる。山芋には、多糖体やムコ蛋白質が含まれていて、その粘りがまさに食繊維で、腸内の善玉菌の餌となる。腸内環境を整えて、免疫力を高め、美容にも効果的🍠🍠
 山芋の旬は、毎年10月から3月。日本で有名な生産地が青森県と北海道。
 おもてなしでおかずとして簡単にできるレシピをご紹介します。山芋は電子レンジで加熱してから焼くだけ、作り方はこちらです。
 今月の北海道One dayレッスンでも北海道産の山芋でポテトフライを作るので、日本の山芋を使ってみたい方は申込みを早めに。

Instagram





11月12日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第10回目



- リーチ 3,954件
- いいね! 61件
- シェア 1人



- リーチ 1,448件
- いいね! 84件



日本語訳：

JP日本青果物 🍉メロン特集 🍉
 メロンは多くの人が大好きな夏のフルーツ。甘くてジューシー、口に入れた瞬間にとろけます。美味しいだけでなく、栄養価も高く、含まれたカリウムは冠状動脈硬化の予防や造血機能の促進効果がある。ビタミンAは肌をきれいに維持し、視力の改善も期待できる。またカロリーや脂肪も低く、とても優れたフルーツだ🍉
 毎年4月から9月が旬で、温室で栽培されたものは一年中食べられる。日本で有名な生産地は、主に静岡県、熊本県、茨城県や北海道など。日本のメロンは最上級なフルーツの一つで、1回食べたら癖になる魅力もある、食べたくなった🍉
 みんなはどうやってメロンを選ぶか分かる？
 メロンの網目が緻密しているものほど食感や甘さがいいとのこと。選ぶときは網目が平均に分布しているものいいね。そしてヘタが食べるタイミングを教えてください。乾燥しているともう完熟状態の意味だ。

Instagram





11月19日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第11回目



f ■リーチ 5,405件
 ■いいね! 69件
 ■シェア 2人
 ■コメント 1人

ig ■リーチ 1,236件
 ■いいね! 51件



日本語訳：

JP日本青果物 ☆さつまいも特集

体にいい食材と言えば、スーパーフードである「さつまいも」があげられる。栄養価が高く、心臓の健康、善玉菌の成長、食繊維が多く、ダイエットに有効的。血糖の安定や目の保護などにも効果的。

台湾では美味しいさつまいもがたくさんあるけど、より美味しいのは、日本のさつまいもがおすすめ。糖度が高く、蒸す、焼く、揚げる様々な調理方法で食べられる。日本では約40種類のさつまいもが栽培され、品種によってしっとりしているものや、ふんわりしているものがある。旬は毎年10月から1月となります。今回、日本の伝統的おやつの大学芋をスティックにした、ヘルシーで簡単な手作りおやつ。ぜひ家で試してみてください～

Instagram





https://twabccooking.neocities.org/

閲覧数:8,192

ABC Cooking Studio

ABC Cooking Studio

PART3

日本蔬果特輯

美味的日本食材

日本青果物輸出促進協議会

日本の産品は海外各地

日本産新鮮な産品は、豊かな自然環境と気候、安全な農産物、最新の農業技術と設備により、世界中の消費者に提供されています。日本産の新鮮な産品は、品質が高く、味も絶妙です。

日本産新鮮な産品は、豊かな自然環境と気候、安全な農産物、最新の農業技術と設備により、世界中の消費者に提供されています。日本産の新鮮な産品は、品質が高く、味も絶妙です。

ABC

Japanese Fruits

JAPANESE FRUITS

ABC Cooking Studio

地瓜



秋の味覚の代表「地瓜」。糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

地瓜は、秋の味覚の代表「地瓜」。糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

Let's cook 地瓜薯條

2人前 (約40分)

材料

- 地瓜 2個
- 油 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量
- オリーブオイル 適量

作法

1. 地瓜を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った地瓜を、塩とオリーブオイルで揉み、油で揚げます。
3. 揚げた地瓜を、醤油とオリーブオイルで絡めます。

材料

- 地瓜 2個
- 油 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量
- オリーブオイル 適量

作法

1. 地瓜を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った地瓜を、塩とオリーブオイルで揉み、油で揚げます。
3. 揚げた地瓜を、醤油とオリーブオイルで絡めます。

注意

- 1. 地瓜は、洗った後に、よく水気を拭き取ります。
- 2. 油は、揚げるときは、170℃程度に熱めます。

簡単簡単！国産産品特製小籠包

国産産品特製小籠包は、国産産品を使用した、美味しい小籠包です。国産産品を使用した、美味しい小籠包です。

玉米



健康野菜の王！糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

健康野菜の王！糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

Let's cook 糖質玉米薯條

1人前 (約10分)

材料

- 玉米 1本
- 油 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量
- オリーブオイル 適量

作法

1. 玉米を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った玉米を、塩とオリーブオイルで揉み、油で揚げます。
3. 揚げた玉米を、醤油とオリーブオイルで絡めます。

材料

- 玉米 1本
- 油 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量
- オリーブオイル 適量

作法

1. 玉米を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った玉米を、塩とオリーブオイルで揉み、油で揚げます。
3. 揚げた玉米を、醤油とオリーブオイルで絡めます。

注意

- 1. 玉米は、洗った後に、よく水気を拭き取ります。
- 2. 油は、揚げるときは、170℃程度に熱めます。

簡単簡単！国産産品特製小籠包

国産産品特製小籠包は、国産産品を使用した、美味しい小籠包です。国産産品を使用した、美味しい小籠包です。

哈密瓜



夏の味覚の代表「哈密瓜」。糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

夏の味覚の代表「哈密瓜」。糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

Let's cook 哈密瓜沙拉

2人前 (約10分)

材料

- 哈密瓜 1個
- レタス 1個
- トマト 1個
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量

作法

1. 哈密瓜を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った哈密瓜を、レタスとトマトと一緒に、オリーブオイル、塩、醤油で絡めます。

材料

- 哈密瓜 1個
- レタス 1個
- トマト 1個
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量

作法

1. 哈密瓜を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った哈密瓜を、レタスとトマトと一緒に、オリーブオイル、塩、醤油で絡めます。

注意

- 1. 哈密瓜は、洗った後に、よく水気を拭き取ります。
- 2. 油は、揚げるときは、170℃程度に熱めます。

簡単簡単！国産産品特製小籠包

国産産品特製小籠包は、国産産品を使用した、美味しい小籠包です。国産産品を使用した、美味しい小籠包です。

蜜柑



冬の味覚の代表「蜜柑」。糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

冬の味覚の代表「蜜柑」。糖質が豊富で、ビタミンCが豊富で、血糖値を下げ、腸を健康にする効果があります。

Let's cook 蜜柑デザート

2人前 (約10分)

材料

- 蜜柑 2個
- ヨーグルト 100g
- 砂糖 適量
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量

作法

1. 蜜柑を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った蜜柑を、ヨーグルトと砂糖と一緒に、オリーブオイル、塩、醤油で絡めます。

材料

- 蜜柑 2個
- ヨーグルト 100g
- 砂糖 適量
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 醤油 適量

作法

1. 蜜柑を洗って、皮を剥いて、縦半分に切ります。
2. 切った蜜柑を、ヨーグルトと砂糖と一緒に、オリーブオイル、塩、醤油で絡めます。

注意

- 1. 蜜柑は、洗った後に、よく水気を拭き取ります。
- 2. 油は、揚げるときは、170℃程度に熱めます。

簡単簡単！国産産品特製小籠包

国産産品特製小籠包は、国産産品を使用した、美味しい小籠包です。国産産品を使用した、美味しい小籠包です。



f

- リーチ 2,124件
- いいね! 28件
- シェア 2人

ig

- リーチ 840件
- いいね! 27件

Instagram



日本語訳：

JP日本青果物 みかん特集
 日本福岡県山川は有名なみかんの産地 みかんに適した環境で、毎年高品質なみかんを収穫できる。山川みかんの中では最高級な品種が「MILD130」、平均糖度が11度以上で、驚く糖度。
 みかん にはビタミンC、カロテノイド、食物繊維などの栄養素が含まれていて、ビタミンCは風邪や肌荒れを防ぎ、食物繊維は便秘の改善、カロテノイドは目や消化に良い。

今は、みかんの旬で、福岡県フェも以下でやってるよ！

- ・青果物名：山川みかん『マイルド130』
- ・販促実施時期：2020年11月27日(金)～12月2日(水) 5日間
- ・場所：SOGO台北忠孝店、city'super復興店、板橋店、三越台北駅前店、微風広場

ABC Cooking Studio Taiwan
 11月26日 22:00

日本青果物 蜜柑特報!!

日本福岡県山川著名蜜柑産地。有最適合環境の生長環境。毎年都產出了高品質的蜜柑。而山川蜜柑中最高級的品種為『MILD130』，平均糖度可達11度以上。常有令人驚的甜度。

蜜柑含有高維他命C、類胡蘿蔔素、膳食纖維及其它營養成份，維他命C可預防皮膚粗糙老化及感冒，膳食纖維具有改善便秘的作用，類胡蘿蔔素對保護視力及消化系統效果。

現在正是開始品嚐日本蜜柑的好時機，這段期間在台北都可以找到好吃蜜柑囉!!

品名: 山川蜜柑『MILD130』
 販促期: 2020年11月27日(五)~12月2日(三), 共5天
 販賣地點: SOGO百貨台北忠孝館, City Super SOGO復興店, City Super 板橋大遠百貨, 新光三越台北站前店, 微風廣場。

喜歡吃日本水果的朋友們請注意!!
 為了讓大家都可以嚐到香甜的日本水果, 我們即將在本周六11/28 12點在ABC Cooking Studio台北101教室舉辦新水果試吃會, 數量100份, 歡迎大家一起來!!

#日本青果物
 #美味しい
 #JapaneseFruits
 #eatJPfruits
 #jfecabccooking
 #日本蜜柑 #山川蜜柑

翻訳を見る





11月28日 台湾試食会の実施概要

タイトル	「日本青果物試食会 Fruits!」
実施日時	2020年11月28日（土） 12時～
実施場所	ABC Cooking Studio台北101教室 台北市信義區信義路五段7號 5樓
試食品	奈良の淡雪いちご、高知メロン、佐賀県みかん、長野マスカットの試食
参加人数	100人目標に対して、131名実績（アンケート回収ペース）
参加対象	台湾ABC生徒・一般消費者・親子消費者、マスコミ、インフルエンサー
実施方法	スタジオにて試食会の実施
おみやげ	香川県産 キウイの大っきいたまご（1個） 



11月27日SNS試食会の告知投稿

- リーチ 3,630件
- いいね！ 52件
- コメント 5人

ABC Cooking Studio Taiwan
11月27日 16:00

🍎 日本水果試吃會 📄 問券募集中 📄 📄 📄

喜歡日本食材的人，絕對不要錯過本次日本水果試吃會~🍎

這次有機會吃到日本稀少品種的奈良淡雪草莓、香甜的高知哈密瓜、多汁的佐賀蜜柑 和 Q彈長野的麝香葡萄。

當天大家除了試吃水果外，協助填寫問卷後，還有美味的小小伴手禮可以帶回家喔! 🍎

當天會到101教室上課的人、在信義區走跳的人，記得盡早前來試吃，錯過以免向隅! 🍎

🍎 試吃會活動內容:

- 📍 試吃地點: ABC Cooking Studio台北101教室
- 🕒 試吃時間: 2020.11.28 (周六), 12:00開始
- 🍎 數量: 100份, 1人1份, 試吃量有限, 吃完為止。

🍎 試吃品項依現場實際提供為主。
ABC Cooking Studio保留更改活動內容之權利。

#日本青果物
#jfec_abccooking
#日本青果輸出促進協議會XABCCookingStudio



日本果物試食会！アンケート募集中

日本食材が好きな人、今回の試食会を絶対逃さないように～
今回は日本でも珍しい奈良の淡雪いちご、甘い高知メロン、ジューシーな佐賀みかんと歯ごたえのあるシャインマスカット。
フルーツの試食以外、アンケート協力していただけると、お土産もあります！
今日101教室で授業する人、信義区にいる人、チャンスを逃さないように早く来てね！

J-FEC
Japan Fruit and Vegetable Export Promotion Council

ABC Cooking Studio

日本水果試吃會
Fruits!

試吃地點：ABC Cooking Studio台北101教室
試吃時間：2020年11月28日(周六)，12:00開始
數量：100份，試吃量有限，吃完為止。

喜歡日本食材的人，絕對不要錯過本次日本水果試吃會～
當天大家除了試吃水果外，
協助填寫問卷後還有美味的小小伴手禮可以帶回家喔！
當天會到101教室上課的人，在信義區走跳的人，記得盡早前來試吃，錯過以免向隅！

日本青果輸出促進協議會 × ABC Cooking Studio



11月28日試食會當日のインスタストーリーの告知投稿



■リーチ 1,457件



■リーチ 1,392件





11月28日試食会の実施風景と事後報告のSNS投稿



- リーチ 3,948件
- いいね！ 117件
- シェア 2人



日本語訳：

皆様、今日は来てくれてありがとうございます。
日本の青果物試食会は大成功！
やっぱり奈良の淡雪いちごは皆の目に止まり、すぐブースまで来てくれた。
佐賀みかんも人気があった！
甘くてジューシー、食べるだけで笑顔いっぱい。
今はみかんの旬だから、食べられなかった人でも大丈夫！
各輸入スーパーでも買える！
みんなが楽しく食べているのを見て！
特別プレゼントも気に入ってもらえると嬉しい！





11月28日 試食会実施風景①





11月28日 試食会実施風景②





試食会のSNS広告 (インフルエンサー投稿)

@kaoruchenn (2,748フォロワー)

- リーチ数 1,677件
- いいね! 116件
- コメント 7人



<https://www.instagram.com/p/CIM0GDKnkJBw2427h46eU7NPRmvw0M1Ags66hA0/>

日本語訳：日本には行けないけど、ずっと食べたかった日本の果物が台湾で食べれて本当に幸せすぎ！今日はフルーツガール、試食会では日本奈良の淡雪いちご、高知のメロン、佐賀の色鮮やかなみかん、それと日本香川の大きいキウイ。台湾の果物も美味しいけど、日本のは高級感があって、甘い匂いが好き！価格は甘くないけど、食感は絶対虜にさせる。幸せ感満載です！

試食だけじゃ足りない、すぐデパートやスーパーへ日本の果物を買って、家族と幸せな時間を過ごそう！微風スーパー、Jason'sで買えるよ~



試食会のSNS広告 (インフルエンサー投稿)

@ting.jy (33,800フォロワー)

- リーチ数 2,550件
- いいね! 93件
- コメント 8人



https://www.instagram.com/p/CIHwm_xHrRQ/



ting.jy • 关注
ABC Cooking Studio 台北101樓禮教室

ting.jy ABC Cooking Studio #日本水果
試吃 以下水果台灣都吃得到!

- 🍓 日本淡雪草莓
- 🍈 靜岡哈密瓜
- 🍊 佐賀蜜柑
- 🍇 長野麩香葡萄

今日登場的還是日本非常稀少的#淡雪草莓! 迷人的淡粉色, 香氣逼人還水嫩就令人口水直流, 草莓大顆吃起來水份飽滿味道香甜
哈密瓜是我最愛的水果之一, 日本#靜岡哈密瓜 採细心的監查栽培難怪味道如此甜美可口, 讓人意猶未盡~ 佐賀出產#無籽溫室蜜柑 在出貨前都會經過專業的糖酸檢測, 確保每顆都高水份、高養份、高甜度, 吃完後感覺果肉很細緻很爽口👍

abccookingstudio_tw 和其他 93 位用戶
讚了

11月28日



日本語訳: ABC Cooking Studioの #日本フルーツ試食会で、以下の果物は台湾でも食べられますよ!

● 日本淡雪いちご ● 静岡メロン ● 佐賀みかん ● 長野シャインマスカット 今日登場したのは日本でも希少な#淡雪いちご! 食欲を誘う淡いピンク色と香り、食べてなくてもよだれが出てきそう! いちごが大きくてみずみずしいから美味しさが倍増! メロンは一番好きな果物の一つ! 日本の#静岡メロンは温室に丁寧に栽培されたら、こんなに甘くても美味しいのね、もっと食べたい~ 佐賀の#種無し温室みかんは出荷される前に糖酸の検査をして、一つ一つの含水量、栄養素、糖度も保証されます! 果肉がつまっているから歯ごたえがいい。#シャインマスカットは前もシェアしたけど、私は一人で一パックを食べてしまったけど何か? どこで日本の果物を買える? 微風超市、新光三越、遠東SOGO、Jason'sへいきましよう!



試食会のSNS広告 (インフルエンサー投稿)

@alicec53 (182フォロワー)

- リーチ数 125件
- いいね! 46件



 <https://www.instagram.com/p/CII2ZCpjIXBIXOT4zCyizd2SL36mGF4LyrZszc0/>

日本語訳：
今日はずっと恋しかった日本の果物を食べられて嬉しい！長野県農業大賞のシャインマスカット、奈良県の淡雪いちご、メロンやみかんは見た目でも、香りでも、味も完璧！一番好きなのはシャインマスカット！淡い輝く色がキラキラしていて、歯ごたえがあってシャキっとした食感、噛むと独特な香りな口に広がり、美味しい！



試食会のSNS広告 (インフルエンサー投稿)

It's about Emily (2,627フォロワー)

- リーチ数 1,070件
- いいね! 21件



@its.about.emily (2,748フォロワー)

- いいね! 72件
- コメント 1件



<https://www.facebook.com/itsaboutemily/posts/1818527784968890>

https://www.instagram.com/p/CIH2_dXhrdA

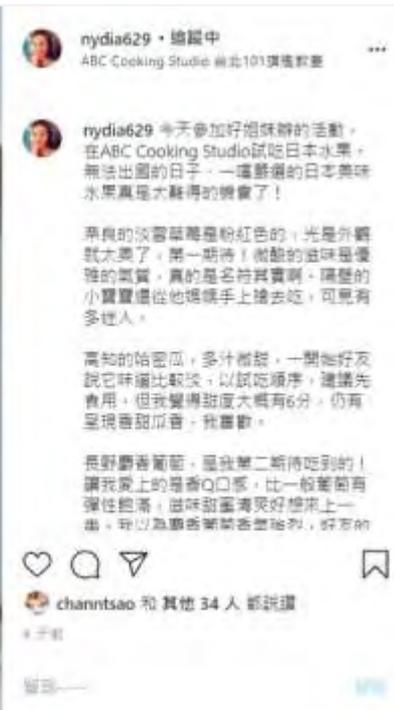
日本語訳：今年はまだ日本に行けていないのにもうすぐ12月…でも！@abocookingstudio_twの日本フルーツ試食でご当地の新鮮なメロン、愛媛のみかん、奈良の淡雪いちご、それとシャインマスカット。一口一口が上品なデザートを食べているみたい！自分が果物を食べているなんて信じられない！甘いだけではなく、それぞれの香りがある、噛む度口で広がり、果汁たっぷりで溢れ出そう！文字で伝わらないかもしれないけど、布ちゃん@babybradley2020が勢よく食べる顔を見れば、何を言いたいのかわかるだろう！



試食会のSNS広告 (インフルエンサー投稿)

@nydia629 (161フォロワー)

- リーチ数 105件
- いいね! 35件



<https://www.instagram.com/p/CIH7YSNnLLK1ytetRDycUcAoFJT49iQXGEUps40/>

日本語訳：

今日ABC Cooking Studioで日本の果物試食会へ！旅行行けない日に日本の果物を食べられて本当に最高！奈良の淡雪いちごはピンク色で、見た目が美しい、一番楽しみにしてた！ほんわり酸味で上品の味、名前通りだ。隣の赤ちゃんがママのいちごを奪って食べたことから、どれだけ魅力的なのか分かる。高知のメロン、ジュースでほんのり甘い。甘さは6点あると思う、甘いメロンの匂いするので好きだ。シャインマスカットは2番目に楽しめたフルーツ！歯ごたえある食感がたまらない、一般的なぶどうより大きくて弾力があって、その美味しさに一房全部食べてしまいたい！



「料理・台湾」雑誌Ryori.Taiwan

<https://www.facebook.com/222148641217335/posts/3389826071116227/?d=n>

- リーチ数：15,831件
- いいね！ 27件
- シェア 5人

「料理・台湾」雑誌Ryori.Taiwan
5 小皿 - 5

在日本「哈密瓜」可說是高貴禮物的代名詞。除了在家享用外，更常被人們拿來當作贈禮使用的高級水果。為了大家都能感受哈密瓜的魅力，這次想分享的食譜同時使用了2種不同品種的日本哈密瓜，紅肉(橘色)的是「青龍哈密瓜」；綠肉(綠色)的則是「皇冠哈密瓜」。哈密瓜大多可以從果肉的顏色和外皮的花樣看出品種呢！

使用整顆的哈密瓜，並將皮當作容器來使用，非常適合在聚會時端出！在挖出果肉的哈密瓜中，放入哈密瓜果肉、乳酪鮮奶油，再將蜜糖與水果糖層層堆疊，再用挖成圓球形的果肉裝飾出可愛的外觀。這次使用紅肉與綠肉2種顏色的哈密瓜，做出吸睛的多彩外觀，最後以切成愛心形狀及扇形狀的哈密瓜皮作裝飾。

「哈密瓜蜜糖」食譜

材料

- 哈密瓜(皇冠哈密瓜) 1顆
 - 哈密瓜(青龍哈密瓜) 1顆
 - 水蜜桃(罐頭) 120g
 - 鮮奶油 200cc
 - 奶油乳酪 100g
 - 細砂糖 50g
 - 糖霜蜜糖 230g(直徑15cm)
- ※哈密瓜果凍
- 哈密瓜果汁 50cc
 - 水 100cc
 - 細砂糖 10g
 - 檸檬汁 5g
 - 吉利丁粉 5g
 - 水 15cc

事前準備

- 將吉利丁粉(5g)倒入水(15cc)中拌勻靜置備用。
- 水蜜桃切成5mm的片狀。

作法

- ① 將哈密瓜橫剖成兩半，挖好適量的果汁。
- ② 用果凍挖球器盡可能地挖出圓球形果肉備用。最後用匙將果肉挖乾淨，切成1.5cm的小丁狀。
- ③ 哈密瓜果凍：將哈密瓜果汁、水、細砂糖和檸檬汁放入鍋中加熱，沸騰後關火倒入攪拌好的吉利丁拌勻，使其融化，倒入容器中，降溫後放入冰箱冷藏凝固，再用叉子刮碎。
- ④ 乳酪鮮奶油：攪拌盆中倒入鮮奶油和細砂糖打發至8分發，將放回室溫的奶油乳酪分次加入拌勻，裝入擠花袋中。
- ⑤ 將切1.5cm小丁的哈密瓜裝入哈密瓜皮中，擠入一層乳酪鮮奶油，蓋上一片蜜桃圓片，輕輕壓緊，再擠上一層乳酪鮮奶油，將冰圓餅片均勻擠上，再次放上蜜桃圓餅片及乳酪鮮奶油，擠上整顆哈密瓜，用挖出適型的哈密瓜皮裝飾。

注意

● 吉利丁若碰到太高的溫度就會不容易凝固，所以果凍液不可以沸騰。哈密瓜中含有著分解吉利丁的酵素，會影響到凝固的效果，所以一定要先快速加熱過後再降溫凝固。

甜味與爽感的對比是重點(取得平衡是很重要的)！香甜多汁的哈密瓜與清爽的奶油乳酪非常搭，若有剩了的果汁和果凍，也可以拿來打成果汁，一口不剩地盡情享用吧！

(食譜由「日本雜誌雜誌」(原宿雜誌)ABC Cooking Studio 料理教室提供)



日本語訳：日本で「メロン」贈答品の代名詞でも言える。家で楽しむ以外に、よくお土産として送られる高級品でもある。皆にメロンの魅力を知ってもらうために、今回はこの2種類の日本産メロンを使ったレシピをご紹介します。赤肉は「らいでんメロン」、青肉は「ク라운メロン」。メロンはだいたい果肉の色やマスクの模様で品種が分かるよ。丸ごとメロンを使って、皮を容器として使ったため、パーティーにピッタリ！果肉をくり抜いて、中にメロン、ヨーグルト、生クリーム、スポンジケーキと桃を交替に入れて、ボール状にくり抜いたメロンで飾って可愛い見た目。今回は2種類のメロンで目立つ見た目に、ハートやリボンにカットした皮で飾ろう。



12月23日試食会メディアWEB特集～「料理・台湾」

https://ryoritaiwan.fcfdc.org.tw/article.aspx?id=6418&websn=12

料理.台灣

網站首頁 | 訂戶服務 | 訂閱電子報 | 會員登入/註冊

- 首頁
- 資訊雜誌
- 各類專欄
- 廣告合作
- 熱門排行

目前位置: 首頁 > 廣告消息

日本水果試吃會 吃盡日本時令水果

文章 回覆 文章瀏覽次數: 321

提到日本水果，就會令人想到令人讚不絕口的外觀與香甜的滋味，像是大大顆的草莓、多汁的蜜瓜或是頂級麒麟葡萄等。小橋日前出席人氣料理教室ABC Cooking Studio×日本青果輸出促進協議會舉行的「日本水果試吃會 Fruits!」，品嚐了各種日本直送的水果！台灣人也特別喜歡日本的水果，2019年的日本蔬菜、水果對台灣的輸出金額為155億日元。



這次試吃會與日本青果輸出促進協議會合作，目的為推廣讓介紹更多各種多樣的日本青果給台灣的朋友們。這次我們品嚐了大大顆的高果糖蜜淡雪草莓、香甜的高知縣蜜甜瓜、多汁的佐賀縣蜜柑和 Q彈果野縣的麒麟葡萄。淡雪草莓是近年流行的品種，就像在白草莓上覆有一層薄薄淡粉嫩花色，酸度很低放入口中帶有一股甜甜的味道。來自高知的紅肉蜜甜瓜外觀有著精緻均勻的網紋，洋蔥等薄薄透人的味道與香甜多汁的果肉。麒麟葡萄也軟綿肉質，含有超強營養與維他命C可抗氧化。佐賀縣出產的蜜柑反饋多汁，無渣無籽，果肉細緻，是日本國內首屈一指的好吃蜜柑。這次試吃的是高知縣特級品種，小小一個感覺一不小心就會吃完一個盒，最後就是這幾年大家非常喜愛的麒麟葡萄，麒麟葡萄不但大粒口感Q彈，味道自帶一種淡淡花香，甜而不膩就是它的魅力。



日本產的蔬菜水果被認為有極佳的品質，安全且讓人放心，海外的需求目前也逐漸增加，日本青果輸出促進協議會於2015年成立，透過收集外銷出口情況及市場調查等，積極提供給產商蔬菜及其加工品廠商，以促進產商蔬菜的外銷量。此外也對協議會員提供推廣宣傳協助，從而提高蔬菜外銷速度，讓世界各地的朋友也品嚐日本的高品質蔬菜。現在在該會的大會員公司跟超市也能輕鬆買到日本直送的蔬菜果！



認識日本青果輸出促進協議會



<https://www.youtube.com/watch?v=dPH5vjKjMWA&feature=youtu.be>

ABC Cooking Studio也研發了多款利用日本蔬果製作的食譜，不妨在新年假期親自動手弄！

- 查看食譜更多日本蔬果資訊: <https://twabccooking.neocities.org/index-3.html>
- ABC Cooking Studio粉絲頁: <https://www.facebook.com/ABCCookingStudio.tw/>
- 日本青果輸出促進協議會官方網站: <http://jpfuit-export.jp/english.html>

日本語訳:

レシピや日本の青果物の紹介：
<https://twabccooking.neocities.org/index-3.html>
 ABC Cooking Studio Facebookはこちら：
<https://www.facebook.com/ABCCookingStudio.tw/>
 日本青果輸出協議会サイトはこちら：
<http://jpfuit-export.jp/english.html>

日本フルーツ試食会 日本の旬の果物を食べ尽くし

日本の果物を話すと、いつも絶賛される見た目や甘い美味しさが目に浮かぶ。大粒ないちご、ジューシーなメロン、高級なシャインマスカットなどなど。先日、人気料理教室ABC Cooking Studio × 日本青果輸出促進協議会の「日本果物試食会 Fruits!」に出席させていただいて、いろいろな日本直送のフルーツを楽しんだ！台湾人も大の日本果物好きで、野菜・果実は2019年155億円の輸出金額でした。

今回の試食会は日本青果輸出促進協議会とのコラボ企画で、目的はより多くの様々な青果物を台湾の皆さんにご紹介したい！今回我々は奈良産の大粒の淡雪いちご、甘い高知県産のメロン、ジューシーな佐賀産のみかんとぶるぶるの長野県産のシャインマスカットを試食。

淡雪いちごは近年でも流行りの品種で、白いいちごが桜色に染まったような見た目、酸味が少ないのでほんわり甘さが口の中で広がる。高知県産の赤肉メロンは均一で細かい網目の皮を持ち、中は食欲がそそる果汁が溢れる果肉。実は赤肉メロンの栄養価は青肉メロンよりも高く、カロテンやビタミンCも豊富で抗酸化作用がある。佐賀県産のみかんは皮が薄くてジューシー、種も筋もなく、果肉がギュッと締めていて、日本国内でも有名なみかんブランド。今回試したのは温室栽培のもので、小ぶりサイズであつという間に一箱を食べちゃいそう。最後はこの数年間、皆が大好きなシャインマスカット！長野県産のシャインマスカットは甘くて弾力があるだけではなく、食べるとやんわりした花の自然な香がする。甘ったるくないちようどいい甘さが魅力。

日本の青果物を世界各地へ

「日本青果輸出促進協議会」について

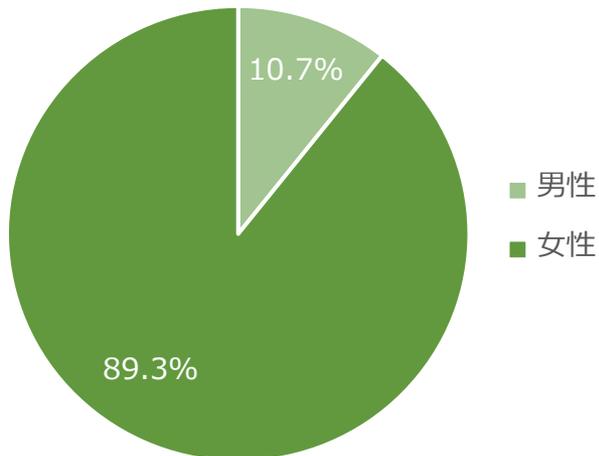
日本産の青果物は極めて高い品質や安全安心であることが評価され、海外でも徐々に需要を拡大してきている。日本青果輸出促進協議会2015年に成立し、国産の青果物やその加工品の輸出に必要な事業や、輸出に関する情報を収集し、情報を共有することで国産の青果物の輸出量を拡大させている。それ以外も会員様にプロモーションのサポートも行い、国産青果物の輸出スピードを高める。世界の人々にも日本の高品質な青果物が届けている。今は台湾のデパートやスーパーでも手軽に日本直送の青果物を買える。

日本青果輸出促進協議会動画はこちら：リンク
 ABC Cooking Studioは日本の成果物を使ったレシピを開発したので、新年休みで作ってみてはいかがでしょうか。

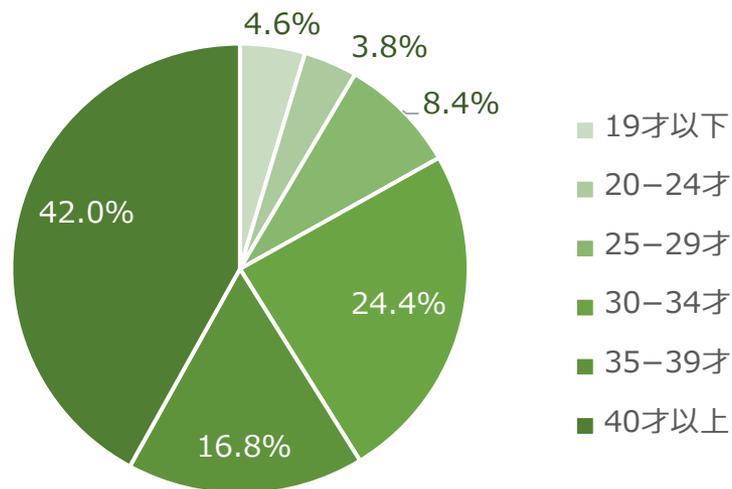


I. あなたについて教えてください

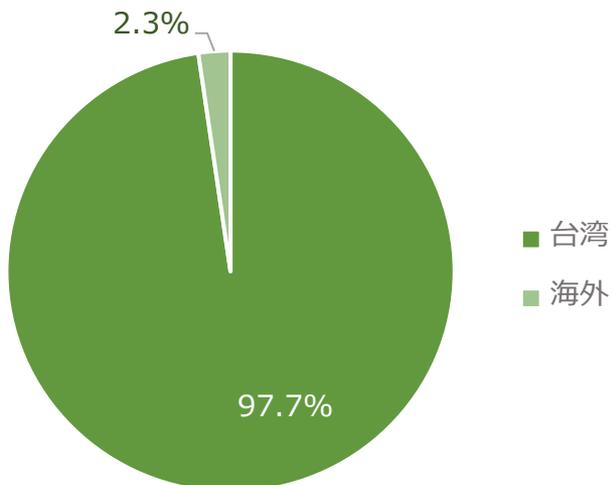
性別



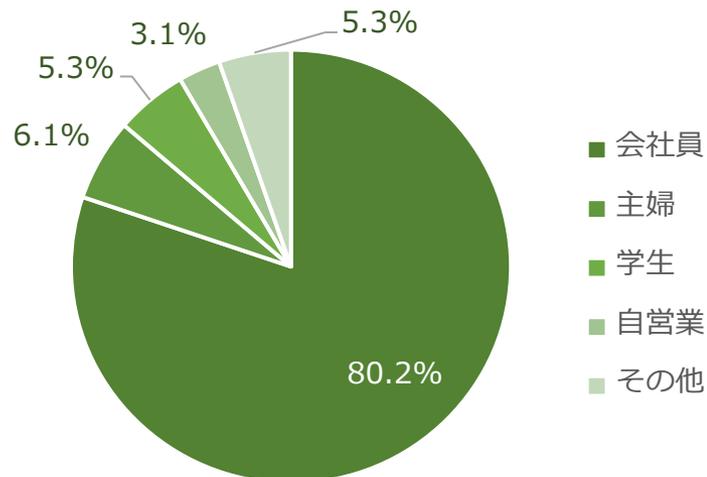
年齢



国籍



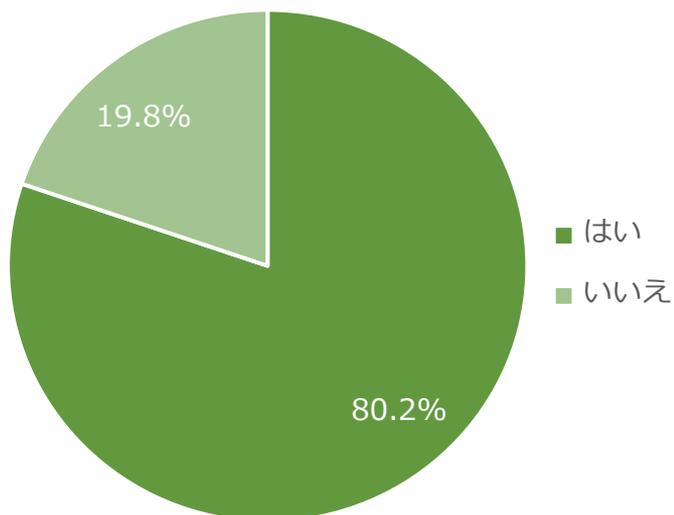
職業



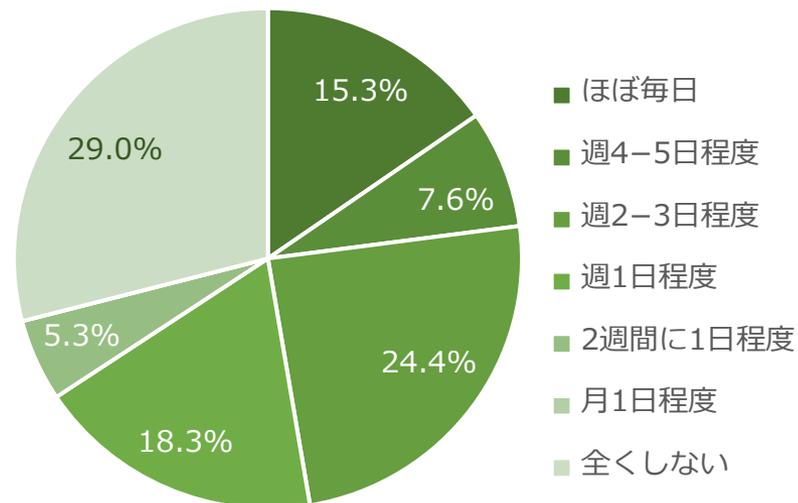


I. あなたについて教えてください

日本の青果物（フルーツ&野菜）を購入したことがあるか



自宅で料理はどれくらいの頻度するか

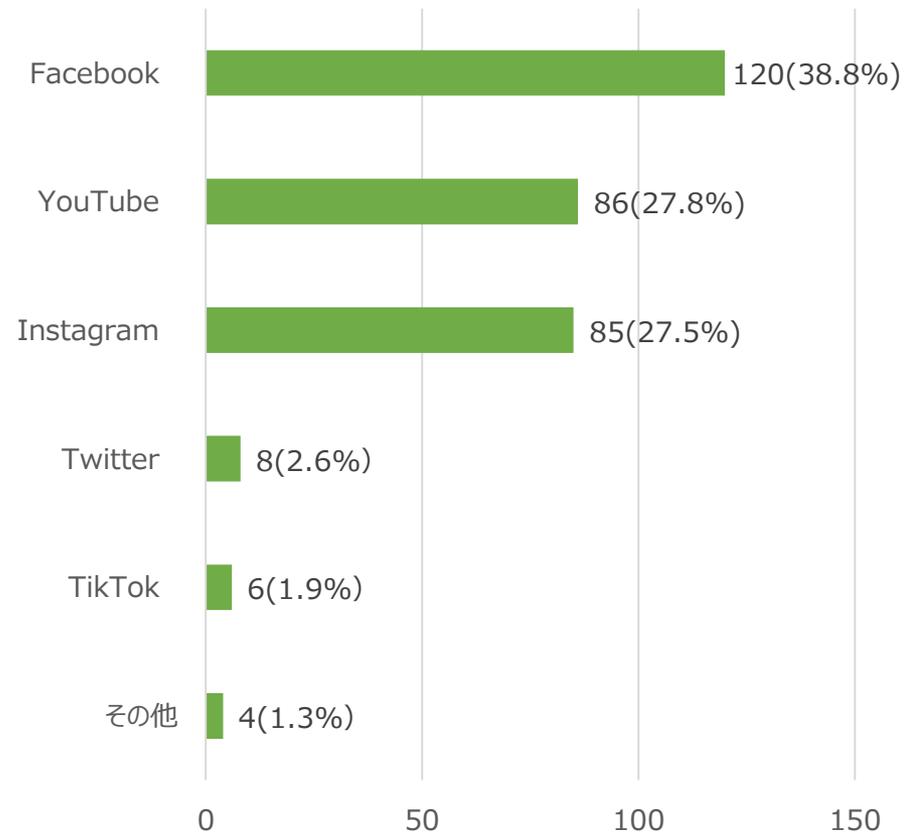
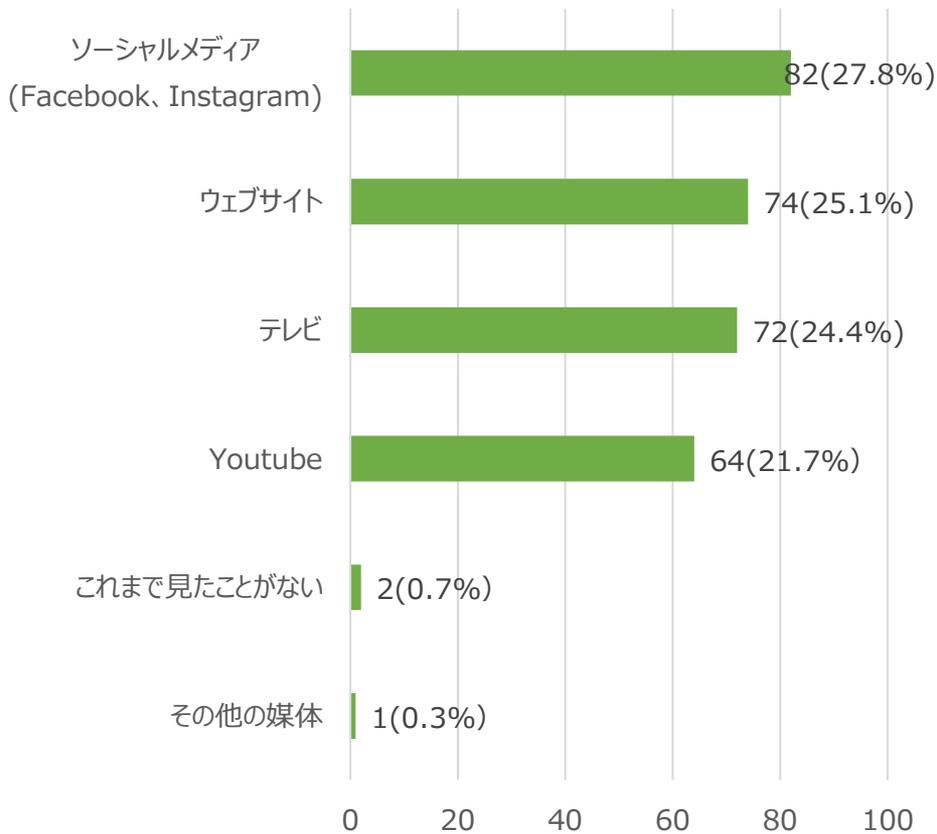




I. あなたについて教えてください

日本の文化・コンテンツ等について視聴したり、
情報収集する媒体はどれか（複数選択可）

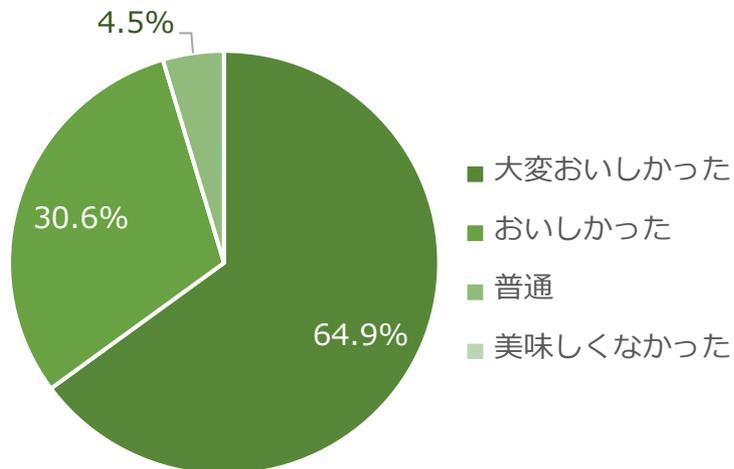
通常の情報発信を使うSNSアカウントはなにか
（複数選択可）



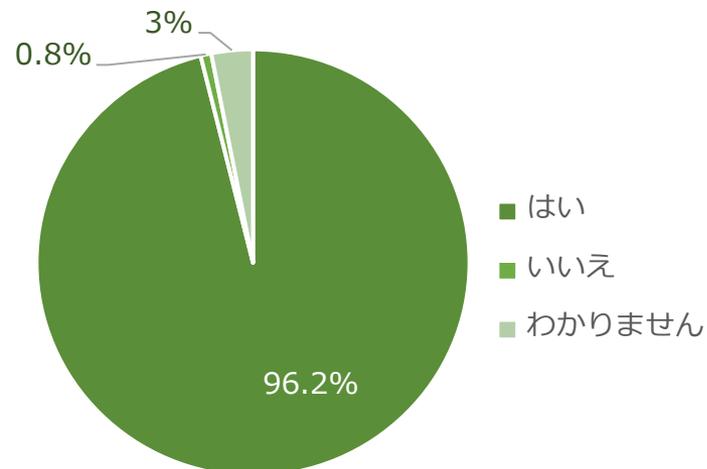


Ⅱ. 今回のイベントについて教えてください

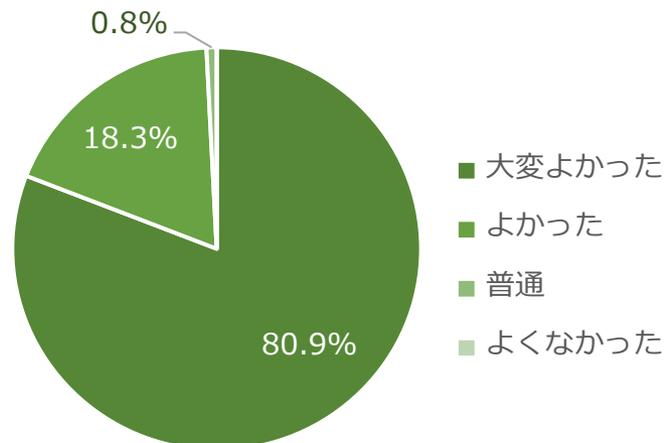
今回のイベントで食べた日本青果物は美味しかったか



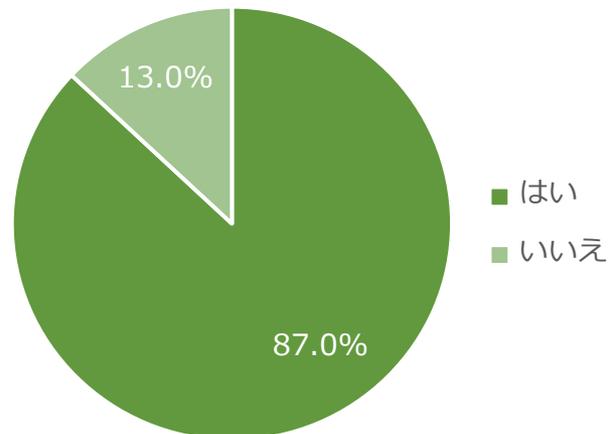
日本の青果物を紹介するイベントがあったらまた参加するか



今回のイベントに参加してよかったか



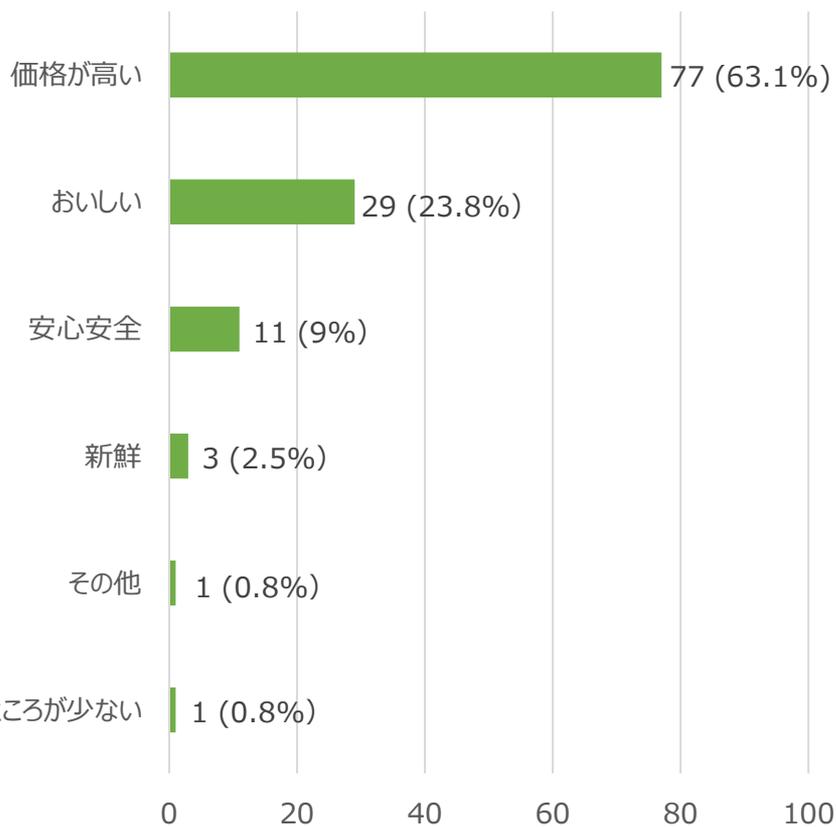
本日のイベントで、日本産青果物について理解が深まったか



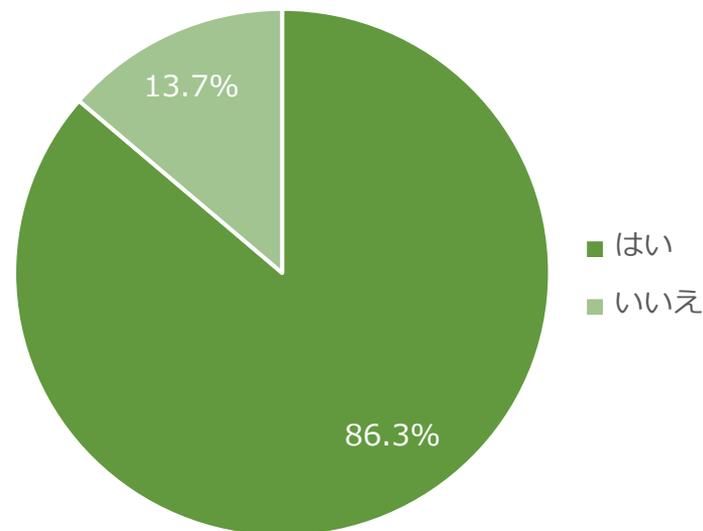


III. 青果物について教えてください

日本産青果物のイメージを教えてください



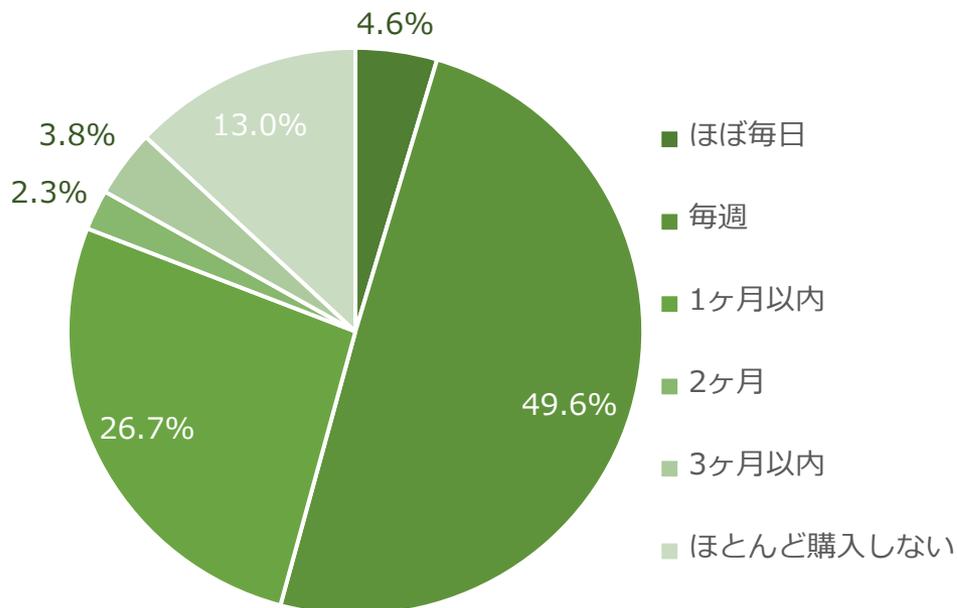
普段青果物を購入するか ※産地関係なく



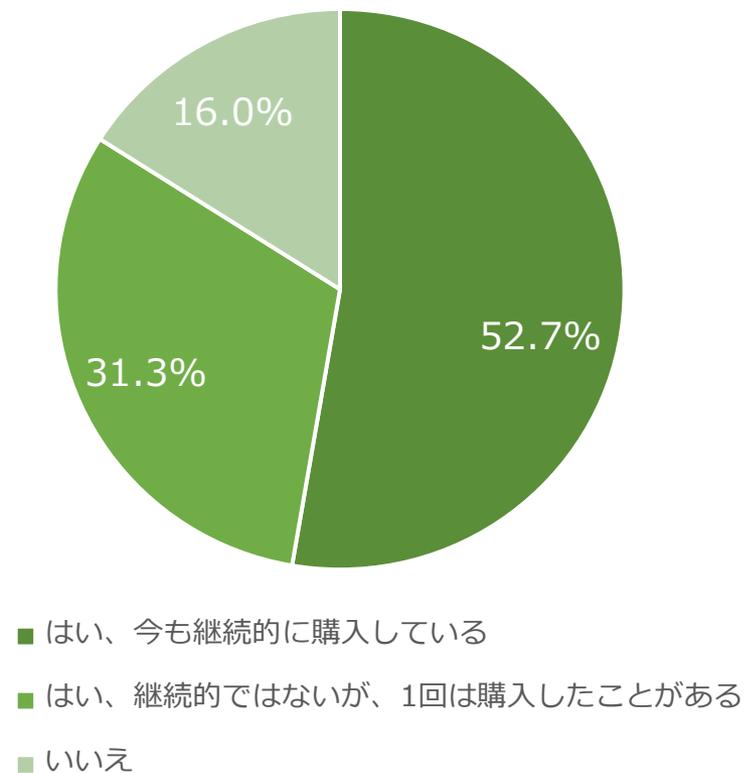


III. 青果物について教えてください

【購入したことがある方にお聞きます】
どれくらいの頻度で購入するか



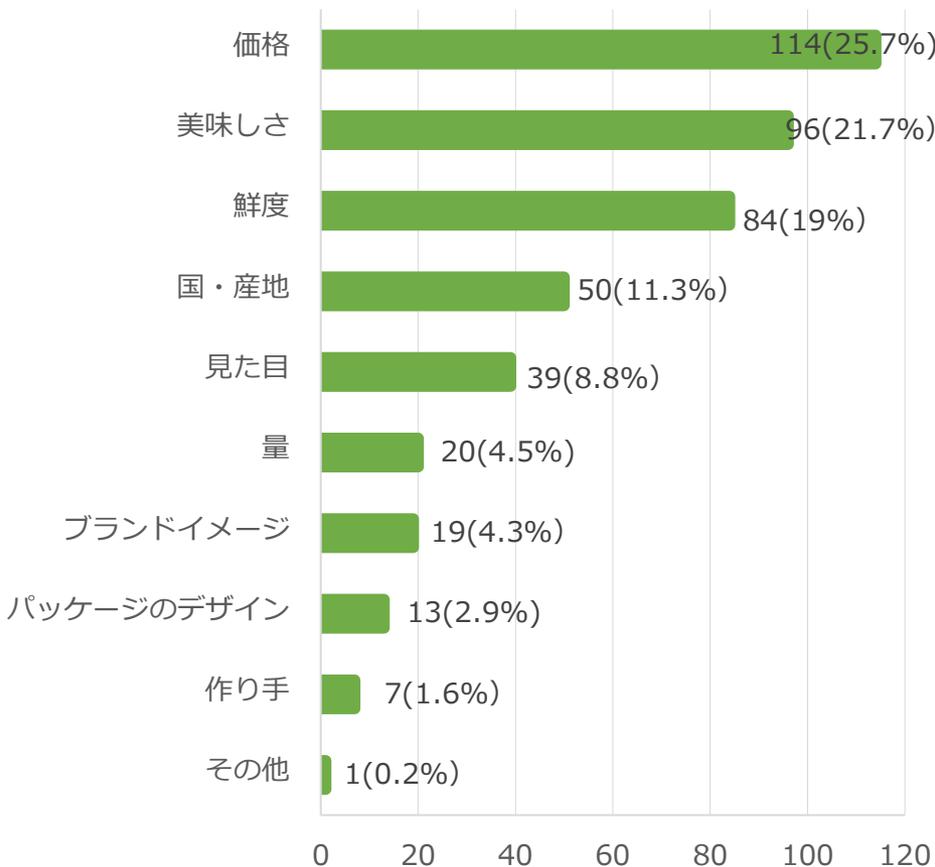
【購入したことがある方にお聞きます】
日本産青果物を購入したことがあるか



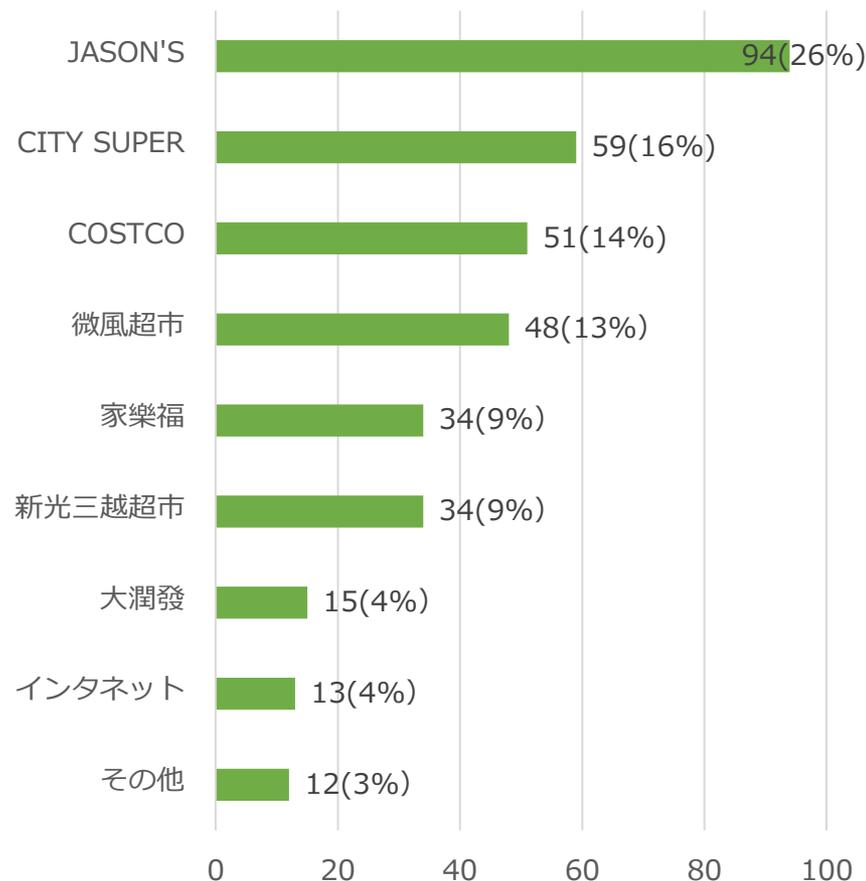


III. 青果物について教えてください

青果物を購入する決め手は何か教えてください
(複数選択可)



台湾で日本産品を買うならどこのスーパー・百貨店なのか
(複数回答可)





試食会の参加者からのコメント（一部抜粋）

（ ）内の数字は同様の回答者数

- ありがとうございます。台湾で日本のフルーツが食べれて幸せを感じ、買いたいと思った（13）
- ホワイト苺「淡雪」は初めて食べました、いい香りで甘くてとても美味しかった（12）
- シャインマスカットとても美味しかった（9）
- とってもいい体験だった（4）
- とても美味しくて、買いやすくできるようもっとたくさん台湾に輸入してほしい（3）
- 説明してくれたABC講師が丁寧。フルーツも美味しかった（2）
- 価格が少し安ければもっと魅力的、買う頻度が上がると思います（2）
- 今回はたくさんの品目の日本青果物を食べられた、幸せ！（2）
- 試食とはいえ、少なくとも2倍の量が食べたかった。本当に美味しかった！ありがとう！
- 台湾でも新鮮な日本青果物を食べられるなんて、美味しくて感動
- すごくいい試食会イベントだ！もっと同じような日本青果物の試食会イベントをやってほしい！



IV. シンガポール 事業実施のスケジュール詳細

9月							10月							11月						
9月							10月							11月						
2020 令和2年							2020 令和2年							2020 令和2年						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5					1	2	3					SNS投稿9		
				SNS投稿1							SNS投稿5			1	2	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
				SNS投稿2							SNS投稿6							SNS投稿10		
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
				SNS投稿3							SNS投稿7							SNS投稿11		
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
	敬老の日	秋分の日	SNS投稿4								WEB特集			22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30			WEB特集		
				WEB特集						SNS投稿8	ライブレッスン									

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| ① レシピ開発・レシピ動画 | レシピ動画9月1本SNS配信、10月1本SNS配信、11月1本SNS配信 |
| ② ライブレッスン（インフルエンサー参加） | 10月 |
| ③ 試食会（ABC生徒・インフルエンサー・メディア参加） | 11月 |
| ④ SNS投稿 | 9月～11月 一週間一回 |
| ⑤ Web特集 | 1か月/回 3ヶ月間 |



シンガポール 実施データご報告

SNS配信・広告

11月末時点

投稿日付	テーマ	リーチ数	
2020年9月10日 (木)	桃	7,890	5,548
2020年9月17日 (木)	梨	9,103	6,548
2020年9月24日 (木)	ぶどう	6,685	7,696
2020年9月30日 (水)	りんご	3,707	3,404
2020年10月8日 (木)	ミニトマト	6,497	6,606
2020年10月15日 (木)	長芋	6,318	6,710
2020年10月22日 (木)	柿	4,232	3,297
2020年10月30日 (金)	南瓜	4,243	5,912
2020年11月5日 (木)	メロン	9,009	6,065
2020年11月12日 (木)	さつまいも	5,468	5,663
2020年11月19日 (木)	とうもろこし	2,895	4,603
2020年11月26日 (木)	みかん	3,728	5,261
2020年10月30日 (金)	ライブレッスン	3,206	
	インフルエンサー	3,222	6,988
2020年11月21日 (土)	試食会	4,680	5,472
	インフルエンサー		11,698
合計		80,883	91,471

ABCホームページ情報発信

11月末時点

投稿日付	リーチ数
2020年9月28日 (月)	15,710
2020年10月28日 (水)	15,728
2020年11月25日 (水)	10,845
合計	42,283

メディア投稿

12月15日時点

投稿日付	リーチ数
NANI 2020年11月25日 (水)	12,470
Lifestyle Asia 2020年12月2日 (水)	14,459

投稿コメントの中多いのは、日本の青果物はやや価格が高いですが、美味しいので、シンガポールの日系スーパーではよく買ってますとコメントが多いです。

合計 241,566



9月10日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第1回



- リーチ 7,799件
- いいね! 88件
- シェア 3人



- リーチ 5,366件
- いいね! 182件

ABC Cooking Studio Singapore
2020年9月10日 · 🌐

We are proud to be featuring Japanese fresh produce from Japanese Vegetable and Fruits Export Promotion Council (J-FEC)!
Having the feels for a weekend break already? Make yourself a Peach Caprese by replacing tomato with peach slices. The sweet and savoury combination will be a perfect dish to pair with white wine. Let's cheer to the weekend!
Tip: Fancy up the dish with crystallized salt (e.g. Guérande Salt)
[#abccookingstudio](#) [#abccookingstudiosg](#) [#日本青果物](#) [#美味しい](#)
[#JapaneseFruits](#) [#eatJPFruits](#) [#JFEC_abccooking](#)

Ingredients

Peach	200g
Fresh Mozzarella	100g
Prosciutto Ham	as needed
Basil	as needed
Salt	as needed
Black Pepper	as needed
Olive Oil	as needed

Method

1. Remove the seeds of peach and cut the peach into half, and then cut into wedges.
2. Slice mozzarella into 7mm or to desired size.
3. Alternate the peach and the mozzarella into a round shape, leaving a space in the middle.
4. Shape the prosciutto into a rose and place it at the center of the dish with basil leaves. Finish the dish with some salt, black pepper and olive oil.

How to slice a peach?

+2件

Peach Caprese Recipe

日本語訳：

今回はJ-FECと日本の青果物が
フィーチャリングできて嬉しい。
もう週末の休みを待ちきれない？
トマトの代わりに、もものカプレーゼ
を作たらどう？甘くて美味しいコ
ンビネーションで白ワインとの相性
も抜群。週末を楽しもう！
Tip:お皿に少し塩を振っても美
味しいよ！

Instagram

ABC Cooking Studio

Peach Caprese Recipe

Ingredients

Peach	200g
Fresh Mozzarella	100g
Prosciutto Ham	as needed
Basil	as needed
Salt	as needed
Black Pepper	as needed
Olive Oil	as needed

Method

1. Remove the seeds of peach and cut the peach into half, and then cut into wedges.
2. Slice mozzarella into 7mm or to desired size.
3. Alternate the peach and the mozzarella into a round shape, leaving a space in the middle.
4. Shape the prosciutto into a rose and place it at the center of the dish with basil leaves. Finish the dish with some salt, black pepper and olive oil.

How to slice a peach?

How to slice a peach?



- リーチ 8,918件
- いいね！ 141件
- シェア 43人
- コメント 1人



- リーチ 6,218件
- いいね！ 327件
- コメント 3人



日本語訳：

今回は家族に体にいいデザートを作ろう！
美や健康を高めたいなら、きっとこの梨の薬膳を気に入ってくれる！梨とシロキクラゲの組み合わせは漢方で肌や肺を潤す効果があると言われる。八角を入れると、独特な香りや旨味を与えられる。この梨のスープをぜひ楽しんで下さい。
Tip:水梨は日本で有名な梨の一つです、試してみない？豊水梨以外にも、幸水や二十世紀梨など様々な人気の梨がある。旬が終わるまでに生でも料理してもぜひ試して下さい。

来週はぶどうのレシピもあるよ！

Instagram





9月24日SNS（Facebook・Instagram）投稿実績 第3回



■リーチ 6,578件
 ■いいね！ 81件
 ■シェア 21人
 ■コメント 5人

■リーチ 7,360件
 ■いいね！ 336件

ABC Cooking Studio Singapore
2020年9月24日

Achieve grapeness 🍇 with Kyoho grape jelly!

This recipe is a great Omotenashi dessert for your guests as it uses the Kyoho grape flesh to enhance the sweetness and juiciness of the dessert! Try it with a pound cake mold and you can make a stylish fruit terrine with any fruit of your choice.

Psst...anticipate our recipe for next week as we are going to feature 🍷!

#abccookingstudio #abccookingstudiosg #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking

Kyoho Grape Jelly Recipe

Ingredients for 4-6 pax

Kyoho Grape	470g
Water	300cc
Caster Sugar	60g
Lemon Juice	15g
(A) Gelatin Powder	10g
(A) Water	30cc

Method

1. Add gelatin powder in cold water (A), give it a stir and leave it to bloom.
2. Remove the skin of the grapes.
3. Add water and caster sugar in a pot and heat them. After the caster sugar has dissolved, add in lemon juice and turn off the heat. Add the bloomed gelatin in the pot and melt it. Pour the mixture into a bowl and cool it down in an ice bath.
4. Using a round cake mold, line the interior of the mold with cling wrap. Place the grapes and pour (3) into the mold.
5. Chill the mixture to set. Before consumption, unmold it and slice the jelly into bite-sized pieces.

Tip: To let the mixture set nicely, do not boil the gelatin mixture.

日本語訳：

ぶどう尽くし🍇巨峰ゼリー
このレシピは来客の時おもてな
したいときにピッタリ！巨峰の
果肉たっぷりデザートで甘さ
やジューシー感が増す。パウン
ドケーキ型で作ると、他のフル
ーツとも組み合わせると、おしゃ
れなフルーツテリーヌが出来上
がる。

来週はりんご特集だよ！

Instagram

Kyoho Grape Jelly Recipe

Ingredients for 4-6 pax

Kyoho Grape	470g
Water	300cc
Caster Sugar	60g
Lemon Juice	15g
(A) Gelatin Powder	10g
(A) Water	30cc

Method

1. Add gelatin powder in cold water (A), give it a stir and leave it to bloom.
2. Remove the skin of the grapes.
3. Add water and caster sugar in a pot and heat them. After the caster sugar has dissolved, add in lemon juice and turn off the heat. Add the bloomed gelatin in the pot and melt it. Pour the mixture into a bowl and cool it down in an ice bath.
4. Using a round cake mold, line the interior of the mold with cling wrap. Place the grapes and pour (3) into the mold.
5. Chill the mixture to set. Before consumption, unmold it and slice the jelly into bite-sized pieces.

Tip: To let the mixture set nicely, do not boil the gelatin mixture.

Kyoho Creaso

Available in Aug & Sep.
Kyoho grapes are in full
bloom at this time with
pleasant and fragrant
flavor!

Kyoho Creaso

Enjoy! Personalized
Serving table of these
jelly!



- リーチ 3,693件
- いいね! 11件
- シェア 3人

ABC Cooking Studio Singapore
9月30日

We may be familiar with Fuji apples, but do you know about Kougyoku apples?

Sour in taste and dense texture, Kougyoku apples are especially suitable for tarts, pies, sherbet and preserves. Let's try this baked apple open sandwich this week with the harmonious combination of caramelised apple and mascarpone cheese! Top it off with pistachios and enjoy this as an appetizer or a dessert.

To learn more about the 4 Japanese fruits mentioned this month, check out our article at <https://abc-cooking.com.sg/about/partners/?p=jfec>. We are already anticipating for more posts next week!

#abccookingstudio #abccookingstudiosg #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking



日本語訳：

ふじりんごはよく聞くと思うけど、
紅玉りんごはご存知？
ちょっと酸味があって、ぎゅっと
とした果肉で、紅玉は特
にタルト、パイ、シャーベットに
適している。今週末はカaramel
りんごやマスカルポーネの
最高コンビで焼きリンゴの
オープンサンドイッチを作ろ
う！ピスタチオなどを振ると前
菜やデザートにも適している。

今月紹介した4つのレシピ
を知りたいなら、サイトに訪ね
てください。
来月また会おう！



- リーチ 3,325件
- いいね! 79件

Instagram





10月8日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第5回



■リーチ 6,411件
 ■いいね! 71件
 ■シェア 15人



■リーチ 6,458件
 ■いいね! 148件



日本語訳：

キッシュはチーズ、クリーム、卵などをたくさん使うから、カロリー高いイメージがあるよね？
 今回はミニトマトで肉なしのカロリーカットキッシュを作ろう。ミニトマトの酸味とディルのフレッシュさがランチや夕食の後のおやつとしても罪悪感はない。
 Tip1: 玉ねぎはみじん切りにすると癖が減るよ。
 Tip2: パイ生地にはフォークで穴を開けておいて。焼いたときに膨らまないよ。

Instagram





10月15日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第6回



■リーチ 6,236件
 ■いいね! 70件
 ■シェア 12人



■リーチ 6,458件
 ■いいね! 252件

ABC Cooking Studio Singapore
 2020年10月15日

Known as the unagi (eel) from the mountains, Japanese yam are slimy yet nutritious. Since exams are over (or almost over for the rest), why not try making Japanese yam cheese balls for your kids as a healthy snack at home? Not only are they soft and chewy, they are also easy to make without the need for deep frying!

Tip #1: It is easier to handle the Japanese yam after you have heat them up in the microwave.
 Tip #2: By cutting the pizza cheese and adding them in the balls, it prevents the Chinese yam cheese balls from denting.

Tag us @abccookingstudio_sg if you have recreated this recipe!
 #abccookingstudio #abccookingstudiosg #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking

JAPANESE YAM CHEESE BALL

INGREDIENTS FOR 4 PAX

JAPANESE YAM	100g
PIZZA CHEESE	10g
PIZZA SAUCE	10g
PIZZA CRUST	10g
VEGETABLE OIL	10g

STEPS

- CUT THE PIZZA CHEESE INTO SMALLER SIZE.
- CUT THE PIZZA SAUCE INTO SMALLER SIZE. MAKE SURE TO HAVE SAUCE ON THE INSIDE OF THE CRUST AND ADD SAUCE WITH CHEESE.
- HEAT THE YAM IN THE MICROWAVE AT 500W FOR 5 MIN.
- CUT THE HEATED YAM INTO A SQUARE SHAPE. ADD THE PIZZA SAUCE AND CHEESE ON THE INSIDE OF THE YAM. ROLL THE YAM INTO SMALL BALLS.
- HEAT THE VEGETABLE OIL AND PLACE THE YAM CHEESE BALLS IN THE OIL.

+2件

日本語訳：

山芋は山のうなぎと言われるほど、栄養価が高いです。学校の試験シーズンや、家でお子さんに健康的なおやつを作りたい時、山芋チーズボールを作るのはいかがですか？柔らかくてもちもちで、揚げない簡単レシピです。

Tip1:山芋は電子レンジで温めると扱いが簡単になります。

Tip2:ピザチーズを刻んでから混ぜると、ボールが凹むのを防げる。

Instagram

JAPANESE YAM CHEESE BALL

INGREDIENTS FOR 4 PAX

JAPANESE YAM	100g
PIZZA CHEESE	10g
PIZZA SAUCE	10g
PIZZA CRUST	10g
VEGETABLE OIL	10g

STEPS

- CUT THE PIZZA CHEESE INTO SMALLER SIZE.
- CUT THE PIZZA SAUCE INTO SMALLER SIZE. MAKE SURE TO HAVE SAUCE ON THE INSIDE OF THE CRUST AND ADD SAUCE WITH CHEESE.
- HEAT THE YAM IN THE MICROWAVE AT 500W FOR 5 MIN.
- CUT THE HEATED YAM INTO A SQUARE SHAPE. ADD THE PIZZA SAUCE AND CHEESE ON THE INSIDE OF THE YAM. ROLL THE YAM INTO SMALL BALLS.
- HEAT THE VEGETABLE OIL AND PLACE THE YAM CHEESE BALLS IN THE OIL.

Author: @abccookingstudio_sg



10月22日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第7回



■リーチ 4,180件
 ■いいね！ 42件
 ■シェア 10人

■リーチ 3,216件
 ■いいね！ 81件



日本語訳：

10月26日は日本で「柿の日」だと知っている？この日が作られたのは、この日に柿についての有名な俳句が詠まれたから。

日本の柿は10月から11月が旬だから、今が食べごろ！私たちのスタジオ講師のように、愛する人と日本の柿を楽しもう。

柿をそのまま食べる以外に、柿のブルスケッタもおすすめ。あまり知られていないけど、クリームチーズとの相性が抜群で皆が好む味になっている。

Tip1:もし柿がまだ固い場合は、電子レンジで600Wで1分間温めると、甘くなる。

Tip2:バゲットをトーストしておく、サクサクな食感も楽しめる。

この創作レシピを作ったらタグもつけて教えてね！

10月30日には日本の青果物を使ってハロウィンのライブレッスンをするよ！

Instagram





https://jfec.sg.abc-cooking.studio/nov#n_221

閲覧数: 15,728

ABC Cooking Studio

JAPAN FRUIT AND VEGETABLES EXPORT PROMOTION COUNCIL

Enjoy the autumn days with 4 Japanese Fruits and Vegetables:
—Tasting Cherry Tomatoes, Japanese Yam, Persimmons and Dashi-Kani!

10月28日開催 | Japanese Fruits

1. Cherry Tomatoes (Essential Ingredients of Bento)

Cherry tomatoes are a seasonal ingredient for bento-making. They are small and easy to eat, and their bright red color adds a pop of color to any dish. They are also a great source of antioxidants and are low in calories.

2. Japanese Yam (Dashi-Kani and Eggly)

Japanese yam is a root vegetable that is often used in bento. It is a good source of fiber and antioxidants, and it has a sweet, nutty flavor. It is often used in bento as a side dish or as a filling for bento.

3. Persimmons (Dashi-Kani and Eggly)

Persimmons are a seasonal fruit that is often used in bento. They are a good source of antioxidants and are low in calories. They are often used in bento as a side dish or as a filling for bento.

4. Dashi-Kani (Essential Ingredients of Bento)

Dashi-kani is a traditional Japanese bento ingredient. It is a combination of dashi (a traditional Japanese soup stock) and kani (dried salmon). It is often used in bento as a side dish or as a filling for bento.

Enjoy the autumn days with 4 Japanese Fruits and Vegetables!

Cherry Tomatoes
Essential ingredients for bento.

Cherry tomatoes are a seasonal ingredient for bento-making. They are small and easy to eat, and their bright red color adds a pop of color to any dish. They are also a great source of antioxidants and are low in calories.

Japanese Yam
Dashi-Kani and Eggly side dish.

Japanese yam is a root vegetable that is often used in bento. It is a good source of fiber and antioxidants, and it has a sweet, nutty flavor. It is often used in bento as a side dish or as a filling for bento.

Persimmons
Dashi-Kani and Eggly side dish.

Persimmons are a seasonal fruit that is often used in bento. They are a good source of antioxidants and are low in calories. They are often used in bento as a side dish or as a filling for bento.

Pumpkin
Essential ingredients for bento.

Pumpkin is a seasonal vegetable that is often used in bento. It is a good source of fiber and antioxidants, and it has a sweet, nutty flavor. It is often used in bento as a side dish or as a filling for bento.



10月30日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第8回



- リーチ 4,196件
- いいね! 39件
- シェア 7人
- コメント 1件

- リーチ 5,746件
- いいね! 165件
- コメント 1件



日本語訳：

今日のFacebookライブレッスン (<https://www.facebook.com/watch/?v=289499312149061>)を見てくれてありがとう！これでよりかぼちゃのことを知ってもらえると嬉しい。特にローカル産のかぼちゃと日本産のかぼちゃの違い。日本では、かぼちゃはkabochaと読みます。ローカル産のかぼちゃとの違いは、日本産のほうが皮が深い緑色で鮮やかなオレンジ果肉が詰まっている。両方のかぼちゃを食べ比べると、日本のはより甘くてデザートなどにも向いている。例えばかぼちゃモンブランとか。かぼちゃをジャック・オー・ランタン風にして、明日のハロウィンにぴったりなデザートに！かぼちゃモンブランを作ったらタグ付けて、私たちにも教えてね。

Tip:加熱したかぼちゃはちゃんと裏ごしたら、クリームが簡単に絞れるよ。

21日と22日は試食会があるから、お見逃しなく！

Instagram





タイトル	日本青果物のライブレッスン
実施日時	2020年10月30日（金） 13時半～14時半
実施レシピ	かぼちゃのジャック・オー・ランタンモンブラン
参加対象	シンガポールABC講師、インフルエンサー、シンガポールABC生徒・一般消費者・FBフォロワー
実施方法	ABC Cooking Studio Singapore Live Lesson@Facebook オンライン視聴
URL	https://www.facebook.com/784760224948570/videos/289499312149061
再生回数	3,096回



- 再生回数 3,096件
- いいね! 64件
- シェア 9人
- コメント 37件

ABC Cooking Studio Singaporeさんがライブ配信をしました。 2020年10月30日

It's Halloween! Get ready to learn making Kabocha (pumpkin) Halloween Mont Blanc with Instructor Chui Mun and 2 special guests. Make sure to stay tuned till the end!

*This live session is in collaboration with Japanese Fruits & Vegetable Export Promotion Council (J-FEC.)

Menu:
Kabocha Mont Blanc

0:13 / 38:56

64

コメント37件 シェア8件



KOL(インフルエンサ) 2名
 charlotte.kiew IGフォロワー : 2.1万
 Jacelyn Phang IGフォロワー : 1.1万



10月30日 ライブレッスン実施風景





@charlotte.kiew (21,400フォロワー)

- リーチ数 6,800件
- いいね! 187件
- コメント 1人



<https://www.instagram.com/p/CHAhDuQjRHd/>

日本語訳：
 ハッピーハロウィン！
 今回は@abccookingstudio_sgと一緒にライブベーキングをやった。とても楽しかった！FBライブの時、初心者だから、うまくできると緊張していた。かぼちゃモンブランを作ったけど、意外と簡単に作れた。日本北海道産の南瓜使いました最高に出来上がりました@chuimun.ally_abccookingsgのご指導ありがとう！右にスワイプするとレシピが見れるよ。

ほかの日本のフルーツのレシピもぜひ見てみてね！😊

@Jacelyn Phang (110,000フォロワー)

- リーチ数 3,147件
- いいね! 74件
- コメント 1人



<https://www.facebook.com/jacelyn.phang/posts/10158128416872585>

日本語訳：大成功！かぼちゃモンブランを作ったよ！ABC Cooking Studio Singaporeで習った！自分を褒めたい！レシピとFBライブここへ⇒日本の南瓜、食感が滑らかで甘い！デザートが超ーおいしかったよ！おすすめ😊



11月5日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第9回



■リーチ 8,924件
 ■いいね! 67件
 ■シェア 16人
 ■コメント 2件

■リーチ 5,887件
 ■いいね! 177件
 ■コメント 1件

ABC Cooking Studio Singapore
 11月5日

Let's scoop the melon flesh like Instructor Crystal did and prepare a presentable cake with the lovely colours from the melon! Serve the cake to your guests and they will enjoy the process of cutting the cake with the layers of melon, cheese cream and sponge cake being shown!

With the help of greenhouse cultivation, we can now savour the sweet taste from these great quality Japanese melons today instead of anticipating its harvest season (May - July).

Tip #1: Get the maximum amount of juice from the melon by straining from the melon seed cavity and from the leftover of the melon flesh inside the skin.
 Tip #2: Melon contains a specific enzyme that decomposes the gelatine, so make sure to heat the mixture quickly and chill it so that the gelee can be hardened.

[#abccookingstudio](#) [#abccookingstudiocg](#) [#日本産果物](#) [#美味しい](#)
[#japanesefruits](#) [#esLIPFruits](#) [#JFEC_abccooking](#) [#melon](#)
[#meloncake](#)

日本語訳：

講師のCrystalみたいにメロンをスクップして、青肉メロンと赤肉メロンを組み合わせた見栄えのいいケーキを作ろう！これを来客に出すと、メロン、クリームチーズ、スポンジケーキのレイヤーを楽しむことになるだろう！温室栽培のおかげで、私たちは旬の時期以外でも甘くても高品質な日本メロンを食べられる。

Tip1: 余った果肉やメロンの種を濾すと果汁がいっぱい取れる。
 Tip2: メロンに含む酵素がゼラチンを溶かすので、ジュレは早めに加熱して冷凍してください。



Instagram





11月12日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第10回



■リーチ 5,412件
 ■いいね! 40件
 ■シェア 16人



日本語訳：

おやつ時間だよ！鳴門金時で簡単に大学芋を作ろう。
 鳴門金時は日本で人気なさつまいもで、主な生産地は徳島県。徳島県は消費量や購入量とも、最高。
 鳴門金時の特徴はきれいな赤い皮と調理すると黄金色に輝く果肉。鳴門金時は他のさつまいもより食感は軽くてふわふわ、マイルドな甘さでどんな料理にも合う。今がさつまいもを食べる旬だ！

■リーチ 5,544件
 ■いいね! 116件
 ■コメント 3件

Instagram





11月19日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第11回



- リーチ 2,863件
- いいね! 26件
- シェア 6人



- リーチ 4,514件
- いいね! 88件
- コメント 1件



日本語訳：

コーンはサラダ、スープ、メインディッシュ、デザートなど様々なレシピに使われている。コーンのでんぷん質によって、簡単に牛乳でも冷製スープが作れてしまう。他のスープのようにクリームや小麦粉などが必要ない。

Tip:バターや醤油をちょっと入れると風味が増やす。

スープ以外に、茹でたり、蒸したり、醤油かけて焼いたり、コーンの自然な甘みを楽しめる。北海道のコーンを試してみない？北海道が最大の生産地で、総生産量の40%を超えている、続いては千葉県や茨城県。ピュアホワイト、恵味ゴールド、ゴールドラッシュなども北海道とうもろこしのブランドがある、食べた感想を教えてね！

試食会は今週末、スタジオで会おう！

Instagram





11月26日SNS (Facebook・Instagram) 投稿実績 第12回



f ■リーチ 3,702件
 ■いいね! 22件
 ■シェア 4人

ig ■リーチ 5,140件
 ■いいね! 118件
 ■コメント 3件



日本語訳：

過去の2ヶ月で、日本の青果物をフィーチャリングしたレシピを10種類以上紹介してきた。最後を飾るのは、みかんフラワーサンドイッチ！

Tip1:クリームは角が立つまで混ぜたら、サンドイッチの形が保てる。

みかんは薄い皮でジューシーな果肉、日本でとても人気ある。横に切ると、きれいな果肉の断面が見える。

みかんは栽培時期がよって区別されることを知っている？温州みかんでも30を超えるブランドがある。

愛媛県は有名なみかん生産地で、温室栽培もある。和歌山県がみかんの生産量が最多で、続いて愛媛県、静岡県、熊本県。日本では冬のビタミンC補充するため、みかんを好まれている。このかわいい色の美味しいみかんを試してみませんか？

Instagram





<https://jfec.sg.abc-cooking.studio/dec>

閲覧数: 10,845

ABC Cooking Studio

JAPAN FRUIT AND VEGETABLES EXPORT PROMOTION COUNCIL

Enjoy the autumn dish with 4 Japanese Fruits and Vegetables!
Featuring Cherry Tomatoes, Sugarbeet, Fava Beans, and 400g Pumpkin!

日本産果菜 / Japanese Fruits

Let's Fall outland by the attractiveness of Japanese products!
Fruits and vegetables that are rich in vitamins, fiber, and antioxidants.

1. Miso
2. Pumpkin
3. Sugarbeet
4. Cherry Tomatoes
5. Fava Beans

ABC Style logo

Copyright 2020 ABC Style

Let's Fall outland by the attractiveness of Japanese products!

JAPANESE FRUITS

Melon
Appetizing at breakfast & all
They make a light dinner!

Sweet Potato
Great to eat at night!
Sweet potato is one of the most nutritious vegetables in the world. It is rich in fiber, vitamins, and antioxidants. It is also a good source of potassium and calcium.

Sweet Corn
They are good for your health!

Mikan
Enjoy the autumn dish with 4 Japanese Fruits and Vegetables!

ABC Style logo



11月21日～22日 シンガポール試食会の実施概要

タイトル	「Japanese Fruits Tasting Event・日本果物試食会」
実施日時	2020年11月21日（土）、22日（日） 11時～16時
実施場所	ABC Cooking Studio Funan Studio 住所:107 North Bridge Road #02-29, Funan, Singapore 179105
試食品	日本の柿を使ったブルスケッタ 日本のりんごとリンゴジュースを使ったフルーツティー
参加人数	100人目標に対して、106名実績(アンケート回収)
参加対象	シンガポールABC生徒・一般消費者・夫婦同伴消費者、マスコミ、インフルエンサー
実施方法	スタジオにて試食会の実施
おみやげ	さつまいもチップス (1人1パック) 



11月17日SNS試食会の告知投稿



■リーチ 4,645件
 ■いいね! 32件
 ■シェア 3件



■リーチ 5,349件
 ■いいね! 108件
 ■シェア 15人

ABC Cooking Studio Singapore
 11月17日 12:59

Tasting Event with Japanese Produce
 Let's have a date with us and taste the goodness from the Japanese produce!

Be our first 50 guests per day to taste the **Persimmon Bruschetta & Fruit Tea** using Japanese produce from Japanese Fruits & Vegetable Export Promotion Council (J-FEC.) on 21st and 22nd November 2020 at Funan Studio. Complete a quick survey, and you can receive a mystery gift from us! Your presence is much appreciated!

*No registration is needed
 *Walk-in are welcome
 *Social distancing rule applies for this event

#abccookingstudio #abccookingstudiosg #日本青果物 #美味しい!
 #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking

ABC MEMBERS EXCLUSIVE

JAPANESE FRUITS × **ABC Cooking Studio**

TASTING EVENT
with Japanese produce

Persimmon Bruschetta & Fruit Tea to be served

100 MYSTERY GIFTS WILL BE GIVEN OUT BASED ON FIRST COME FIRST SERVE BASIS

21 - 22 NOV 2020
 11 AM - 3 PM | **FUNAN STUDIO**
 NO REGISTRATION IS NEEDED. SOCIAL DISTANCING RULE WILL STILL APPLY**

ABC MEMBERS EXCLUSIVE

JAPANESE FRUITS × **ABC Cooking Studio**

TASTING EVENT
with Japanese produce

Persimmon Bruschetta & Fruit Tea to be served

100 MYSTERY GIFTS WILL BE GIVEN OUT BASED ON FIRST COME FIRST SERVE BASIS

21 - 22 NOV 2020
 11 AM - 3 PM | **FUNAN STUDIO**
 NO REGISTRATION IS NEEDED. SOCIAL DISTANCING RULE WILL STILL APPLY**

abcabccookingstudio_sg · 已关注

abccookingstudio_sg Tasting Event with Japanese Produce
 Let's have a date with us and taste the goodness from the Japanese produce!

Be our first 50 guests per day to taste the **Persimmon Bruschetta & Fruit Tea** using Japanese produce from Japanese Fruits & Vegetable Export Promotion Council (J-FEC.) on 21st and 22nd November 2020 at Funan Studio. Complete a quick survey, and you can receive a mystery gift from us! Your presence is much appreciated!

*No registration is needed
 *Walk-in are welcome
 *Social distancing rule applies for this event

ramblingtummy 紅 其 他 91 位 用 戶 贊 了
 11月17日



11月21日～22日 試食会実施風景①





11月21日～22日 試食会実施風景②

■ フォトブースコーナー



■ お土産のやきいもチップス





11月21日～22日 試食会実施風景③





11月24日 試食会(インフルエンサー投稿)

@yummymich (9,059フォロワー)

- リーチ数 4,097件
- いいね！ 286件
- コメント 14人



<https://www.instagram.com/p/CIA-8TiHpUa/>



日本語訳：

日本青果物輸出促進協議会(J-FEC)と @abccookingstudio_sg主催の楽しい日本産青果物試食会へ行きました。

- ・ 日本産のりんごやリンゴジュースを使ったフルーツティーと日本の柿のブルスケッタを楽しめた。この柿はとても甘くて新鮮だ！とても気に入った。リンゴジュースもとてもさっぱりしていて、自然の甘みを感じる。

- ・ 柿は日本の代表的な秋の果物で、柔らかくて甘い！ビタミンCとタンニンも豊富だ。二日酔いを防ぐのに役立つよ。

- ・ 日本産のりんごはジューシで、甘さとシャキシャキ感のバランスが絶妙！

- ・ 試食会でほかの日本産青果物の知識も色々勉強できた！充実なイベントだった😊

- ・ @abccookingstudio_sg と J-FEC のご招待ありがとうございました。🙏😊



11月24日 試食会(インフルエンサー投稿)

@jacelynphang(1.1万フォロワー)

- リーチ数 3,147件
- いいね! 165件
- コメント 13人



<https://www.instagram.com/p/CIB0I6MH9KK/>

日本語訳：

私は食べるために生きている、あなたは？ #振り返り
先週末、ABCフナスタジオにて、日本青果物輸出促進協議会(J-FEC)の日本産物試食会に参加した！ 🌟

品質の高い日本成果物で簡単に作れるレシピのコツを学んだ😊
日本の柿はコクもあって、酸っぱさもあるけど甘い!ブルスケッタ(クリームチーズとちみつ)と一緒に食べると、美味しい朝食の選択肢になるね。🍷日本のりんご🍷はジュースにしたので、さっぱりしている。

他にも梨、メロン、ぶどうと桃など、日本の果物も沢山あります。ほかのヘルシーな日本青果物を使ったレシピを試すの楽しみ！



11月24日 試食会(インフルエンサー投稿)

@serenetomato (1.1万フォロワー)

- リーチ数 3,595件
- いいね! 452件
- コメント 29人



<https://www.instagram.com/p/CH9ALKdHkCQ/>



Liked by abccookingstudio_sg and 451 others
serenetomato 🎵 Darling, you look PERFect tonight~ 🎵

Enjoyed these Japanese PERSimmon Bruschetta! 😊 Laid generously atop crunchy baguette 🥖, the sweet persimmons complemented the savory & milky cream



日本語訳：

🍷ダーリン、今日は完璧だね🍷

日本の柿のブルスケッタを楽しんだ! サクサクなバゲットの上に甘柿をたっぷりのせて、コクあるミルキーのクリームチーズと相性抜群! 秋を代表する熟した柿は超柔らかくて甘い!

また、日本産りんごで作ったアップルフルーツティーと日本のりんご。日本のりんごは色とりどりで、ジューシーで、シャキシャキした食感と甘さが絶妙なバランス。

私は昔から日本の良質な農産物のファンで、@ABCCookingStudio_sgで日本青果物輸出促進協議会主催の試食会イベントを通じて、色々勉強できて嬉しい! 🍷

その他の日本の代表的なものは、梨、メロン、ぶどう、桃などもある。私もドンドンキーのサツマイモの大ファン! この中で何を試したか?



11月24日 試食会(メディア記事)

■ Lifestyle Asia

<https://www.lifestyleasia.com/sg/sponsored/abc-cooking-studio/>

リーチ数 : 12,470



ABC Cooking StudioとJ-FEC（日本青果物輸出促進協議会）が季節の日本産物を紹介

シンガポール人にパンデミック後に行きたい場所、日本もランクイン。

これは予想内の答えで、Expediaによるとシンガポール人が選んだ2018年と2019年の年末観光地としてトップ3に入っている。2020年は行けないかもしれないけど、幸い今は遠く行かなくて、シンガポールでも新鮮な日本産物を楽しめる。

ABC Cooking Studioが日本青果物輸出促進協議会とコラボし、旬の日本産物の試食会を行った。すぐそばに日本を感じられる。

日本産の青果物はいつも高品質と安心と評価されている。J-FECは日本の農林水産省が2015年に日本の青果物輸出について任された。

新鮮な果物の扱いについてはあまり大きな差はなく、いつものように家で洗って、切って出す。J-FECは日本産果物を普及するため、家庭でも手軽に秋の味を再現できる試食会を開催した。フナンモールにあるABCクッキングスタジオで開かれた試食会では、甘い柿のブルスケッタと爽やかなりんごフルーツティーを試した。

ABC Cooking StudioのSNSでほかの日本青果物を使った簡単レシピが見れる。今日試した柿のブルスケッタやりんごフルーツティー以外に、ほかの5STEPレシピ、例えば冷製コーンスープ、日本の山芋チーズボールなどもインスタグラムで見れる。

試食会の時は、ABC Cooking Studioによるプレゼンもあって、メロン、さつまいもなどの日本の青果物についての知識、簡単なレシピや作るコツなどを勉強できた。

J-FECや日本産成果物について⇒[リンク](#)

ABC Cooking Studioのレシピ⇒[リンク](#)



Thank you for trying seasonal Japanese produce with J-FEC! ABC Cooking Studio. Presented by ABC Cooking Studio.



11月24日 試食会(メディア記事)

■ NANI

<https://www.nani.sg/food-drink/persimmon-bruschetta>

リーチ数 : 14,459

A Recipe To Bust Hangovers? Try Japanese Persimmon Bruschetta!



二日酔い解消レシピ？日本柿のブルスケッタを食べてみたい！

グルメや食材といえば、日本の食べ物や日本産物は間違えない！みんなが大好きな日本産果物、その味、甘さ、高品質はほかの農産物と比べにならないほど一線を画している。今回はABC Cooking Studioから、J-FECとコラボした日本産物を紹介する試食会に招待されてワクワクしている！

秋の味、柿のいいところ！

秋が訪れたので、今回の試食会の焦点は日本で味を代表する果物、柿！嘘ではなく、実はこの試食の前、一度も日本の柿を食べたことがない！日本の柿が本当に柔らかくて甘いのを分かって驚いた！しかもビタミンやタニスが豊富で、二日酔い予防にも役立つ！私にぴったりな果物だ。このオレンジ色の柿ちゃんたちの旬は9月から12月。新鮮な柿を楽しんだ後、この試食会の目玉でもある、手軽なおやつ「柿ブルスケッタ」が紹介された。

ABC Cooking Studio×J-FEC

今回コラボしたJ-FECには日本青果物を広める使命を持っていて、ABC Cooking Studioは9月からいろいろな日本青果物を使ったレシピをシェアした。

J-FECについて

日本青果物輸出促進協議会では、日本青果物や加工食品の輸出を中心に活動している。また、輸出に関する情報の収集、配布、会員への支援、日本での輸出拡大に向けた取組も行っている。日本青果物輸出促進協議会のロゴは「日本産果実」のラベルを使っている。それは農林水産省が発行したブランドラベルで、日本産青果物の輸出に関する業務に幅広く利用されている。ハイライト：同協議会は2015年10月19日に同省からラベルの使用認可を受けた。

レビュー

爽やかで軽いブルスケッタがとても美味しかった！もちろん、りんごのフルーツティーも…とってもいい！クリームチーズが甘い柿の風味を引き立て、相性がよかった。しかもこれはお金がかからない！もう自分が家で何回も何回も作る姿が目に見えかぶ。

朝ごはん、おやつレシピー柿のブルスケッタ

本当に作り方が簡単で5分かからない。下に詳しいレシピを載せている！ほかに柿のファンじゃない人は、日本のりんごを作っても大丈夫！

シンガポールのどこで日本の柿を買える？ご存知の通り、メロン、桃やシャインマスカットの日本の高級フルーツの価格は100ドルまで行くこともある。でも、この甘い柿は本当に手頃な値段（6ドル以下）で、日系スーパーのDON DON DONKIや明治屋などで簡単に買える！

早速旬の柿を買って、この美味しいおやつを楽しもう！

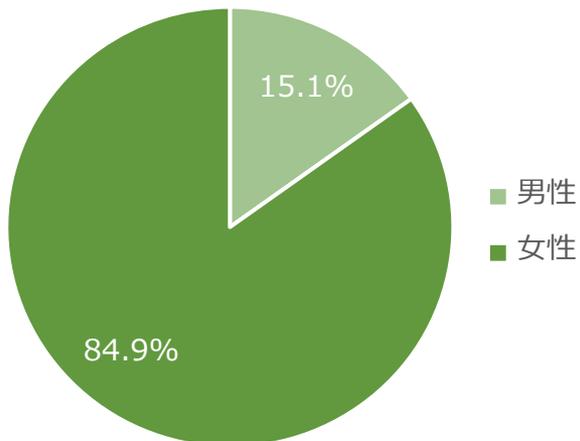
作ったら私たちにタグ、そしてハッシュタグの #nanisg #JFEC_abcccokingをつけてね！みんなの投稿待ってる。

もっと日本の青果物を使った簡単レシピを知りたい？ABC Cooking Studio Singaporeのインスタグラムを今すぐチェック！

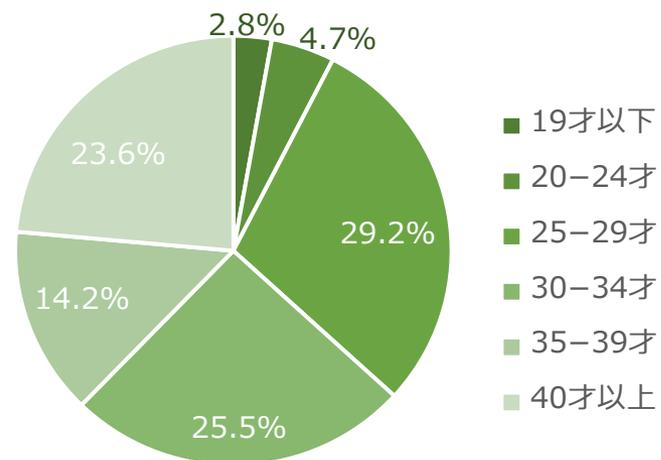


I. あなたについて教えてください

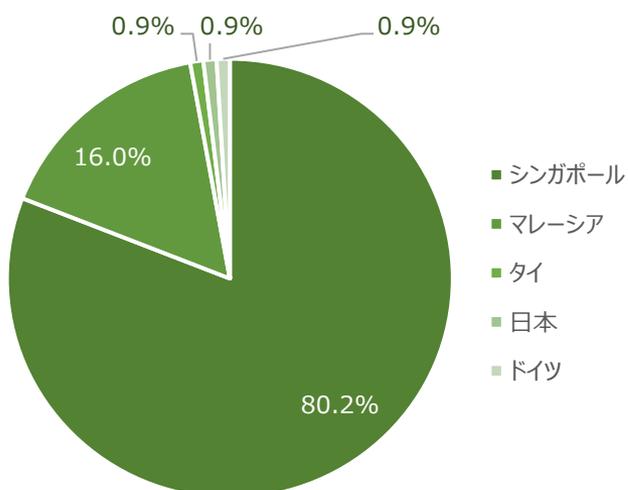
性別



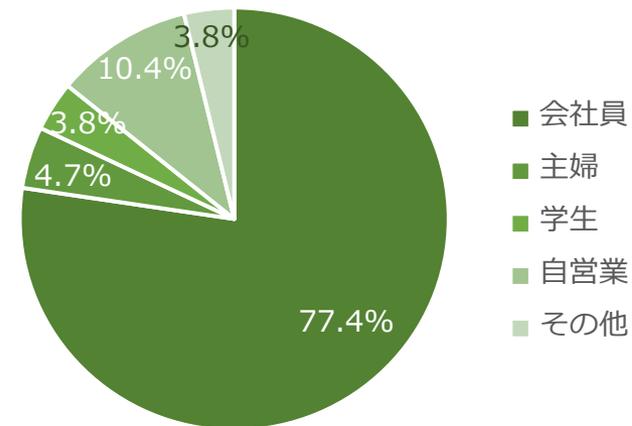
年齢



国籍



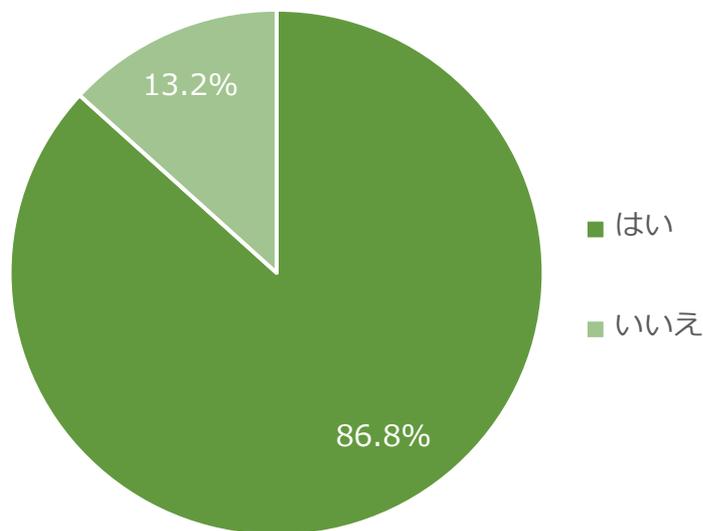
職業



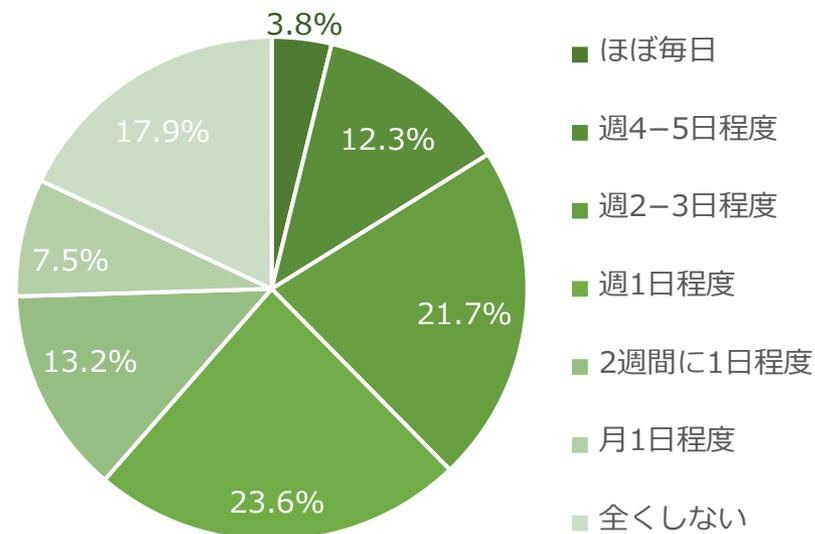


I. あなたについて教えてください

日本の青果物（フルーツ&野菜）を購入したことがあるか



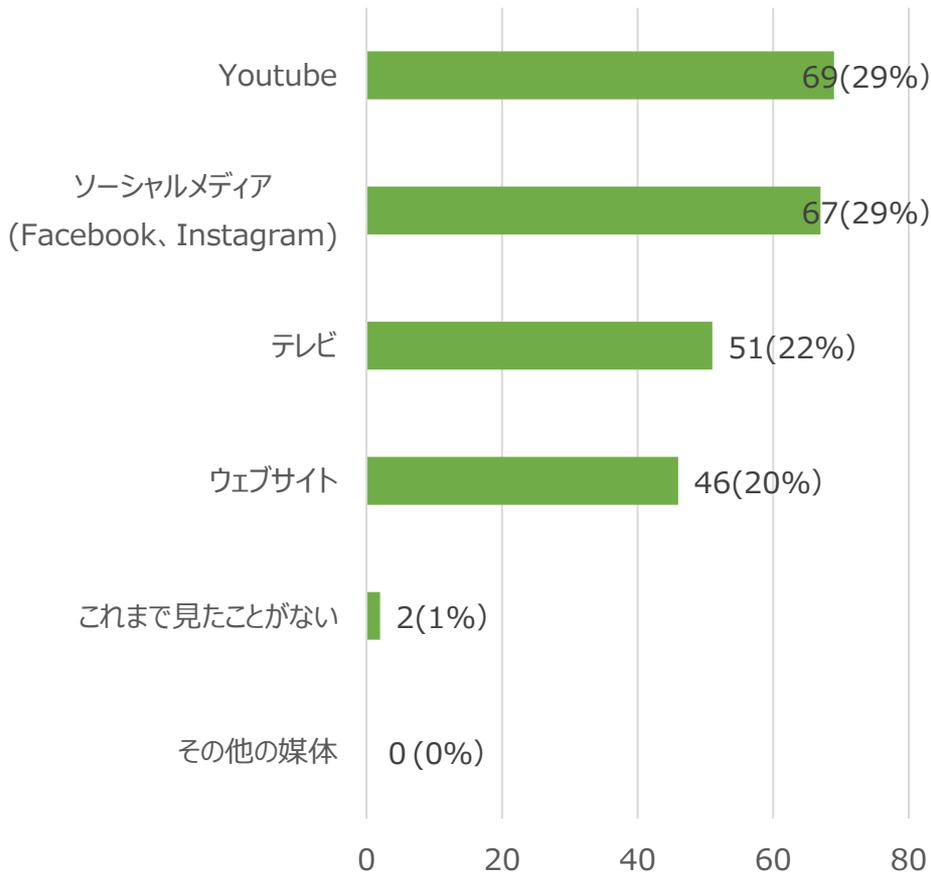
自宅で料理はどれくらいの頻度するか



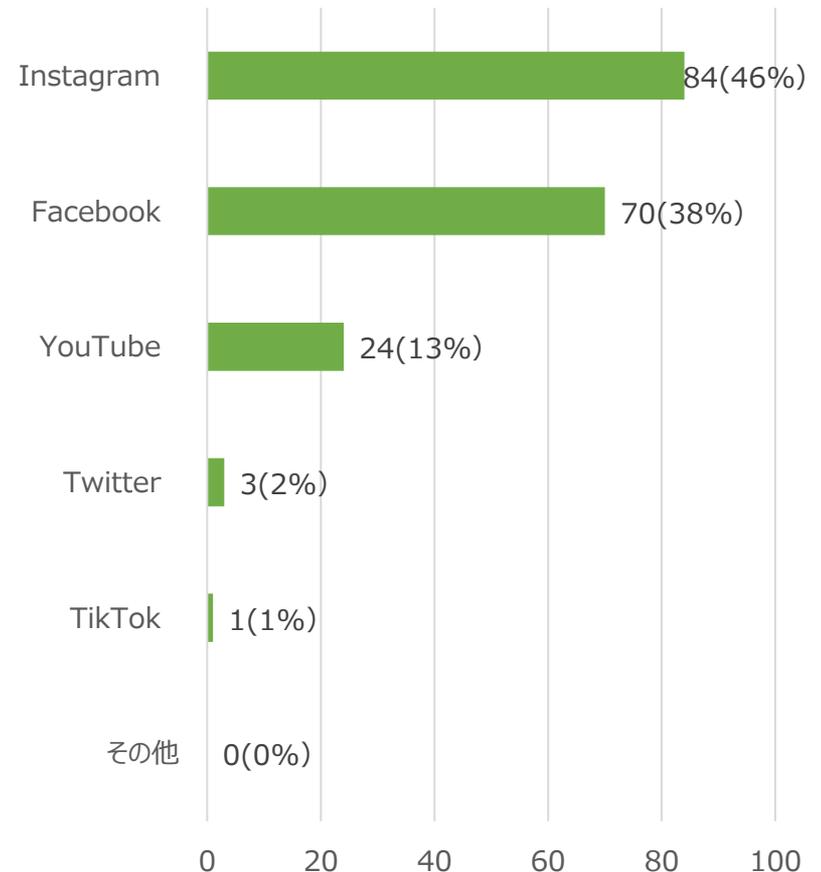


I. あなたについて教えてください

日本の文化・コンテンツ等について視聴したり、情報収集する媒体はどれか（複数選択可）



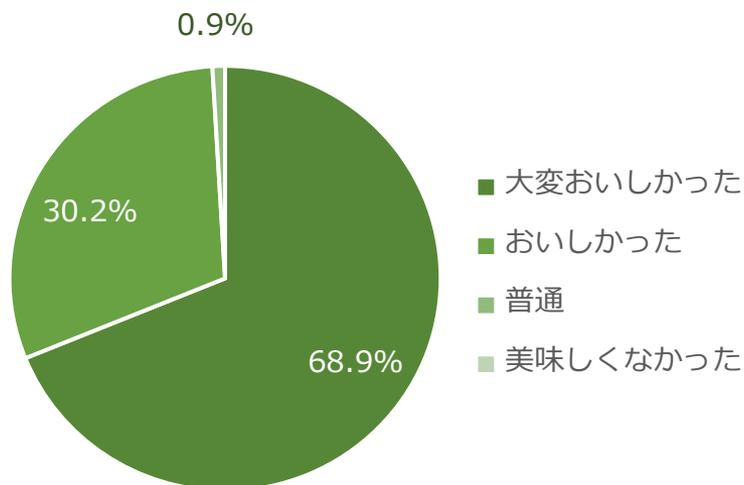
通常の情報発信を使うSNSアカウントは何か（複数選択可）



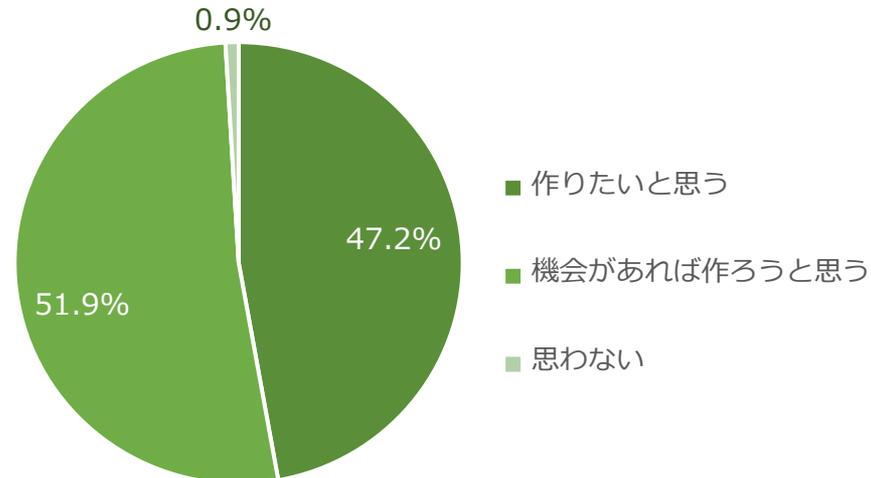


Ⅱ. 今回のイベントについて教えてください

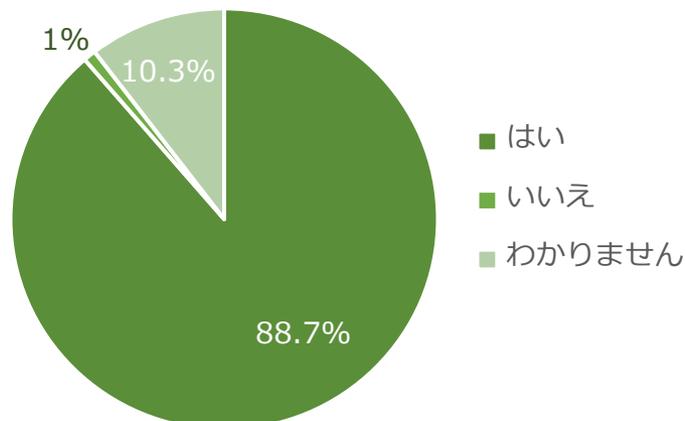
今回のイベントで食べた日本青果物は美味しかったか



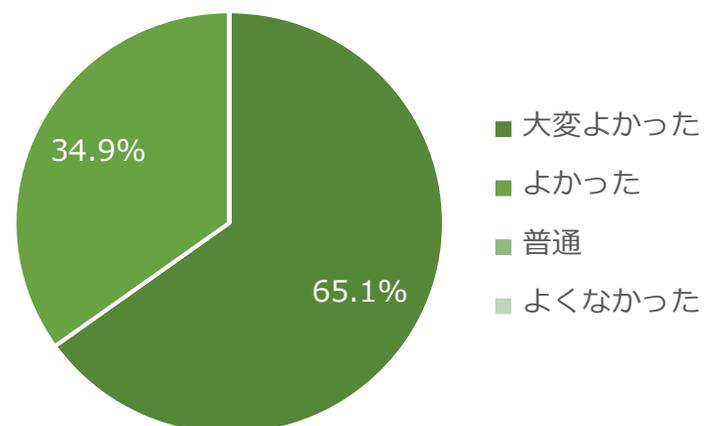
今回のイベントで作った日本青果物の料理は自宅でも作りたいか



日本の青果物を紹介するイベントがあったらまた参加しますか



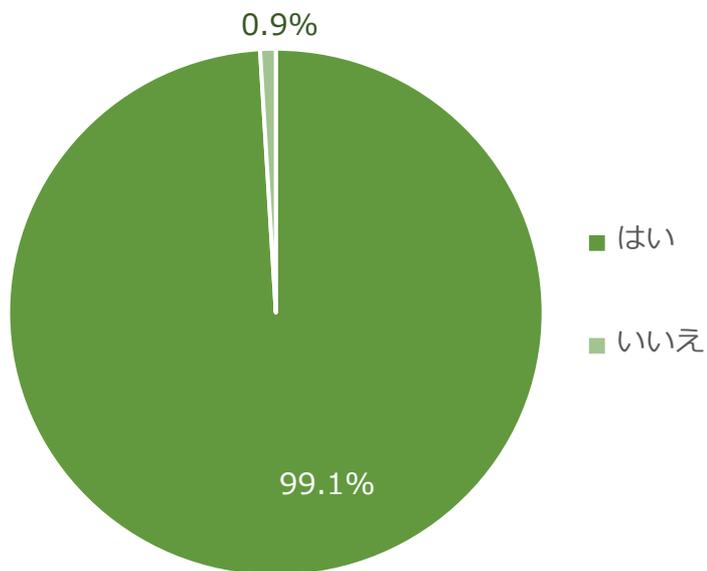
今回のイベントに参加してよかったか



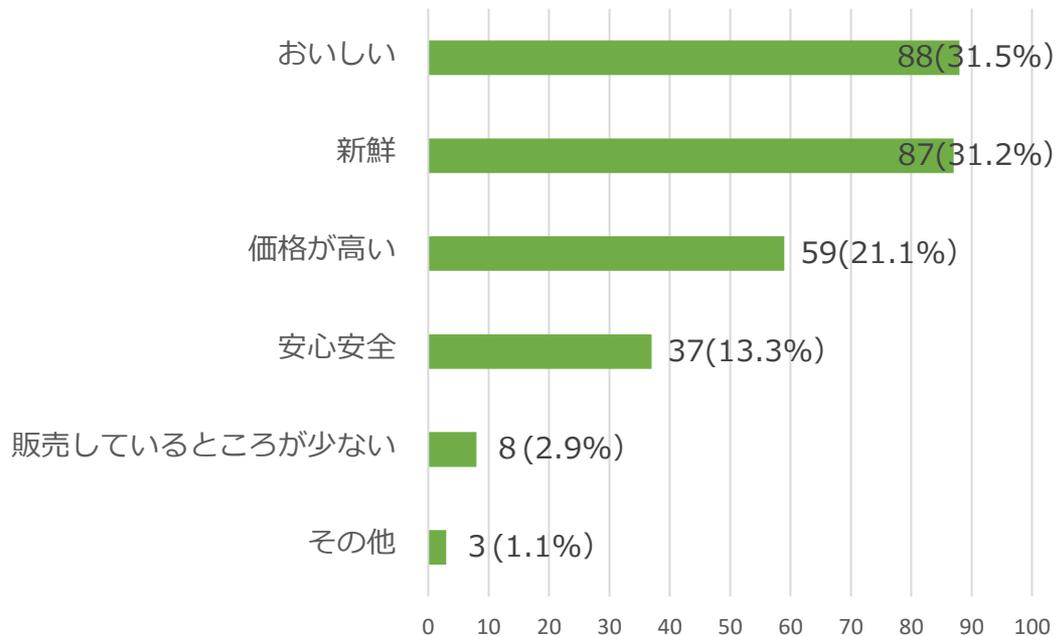


Ⅱ. 今回のイベントについて教えてください

本日のイベントで、日本産青果物について理解が深まったか



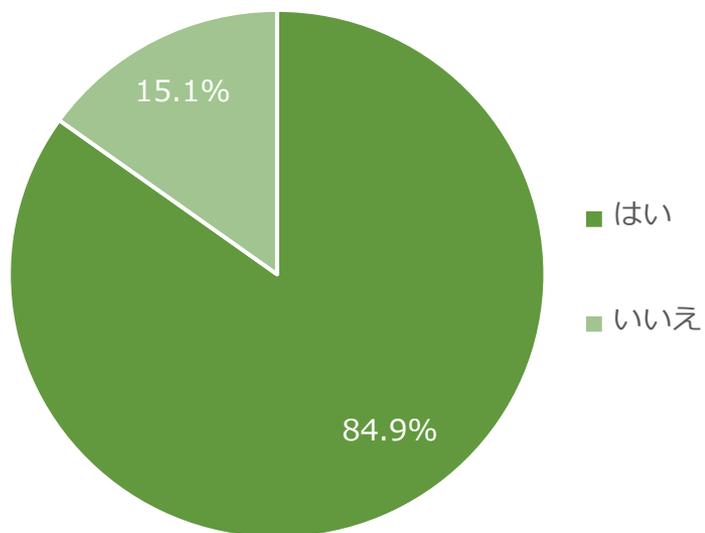
日本産青果物のイメージを教えてください
(複数選択可)



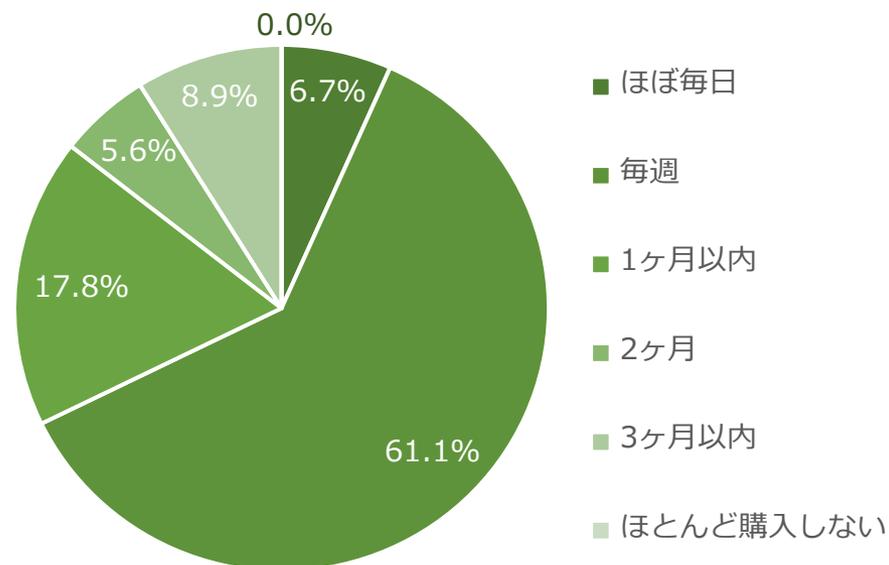


III. 青果物について教えてください

普段青果物を購入するか※産地関係なく



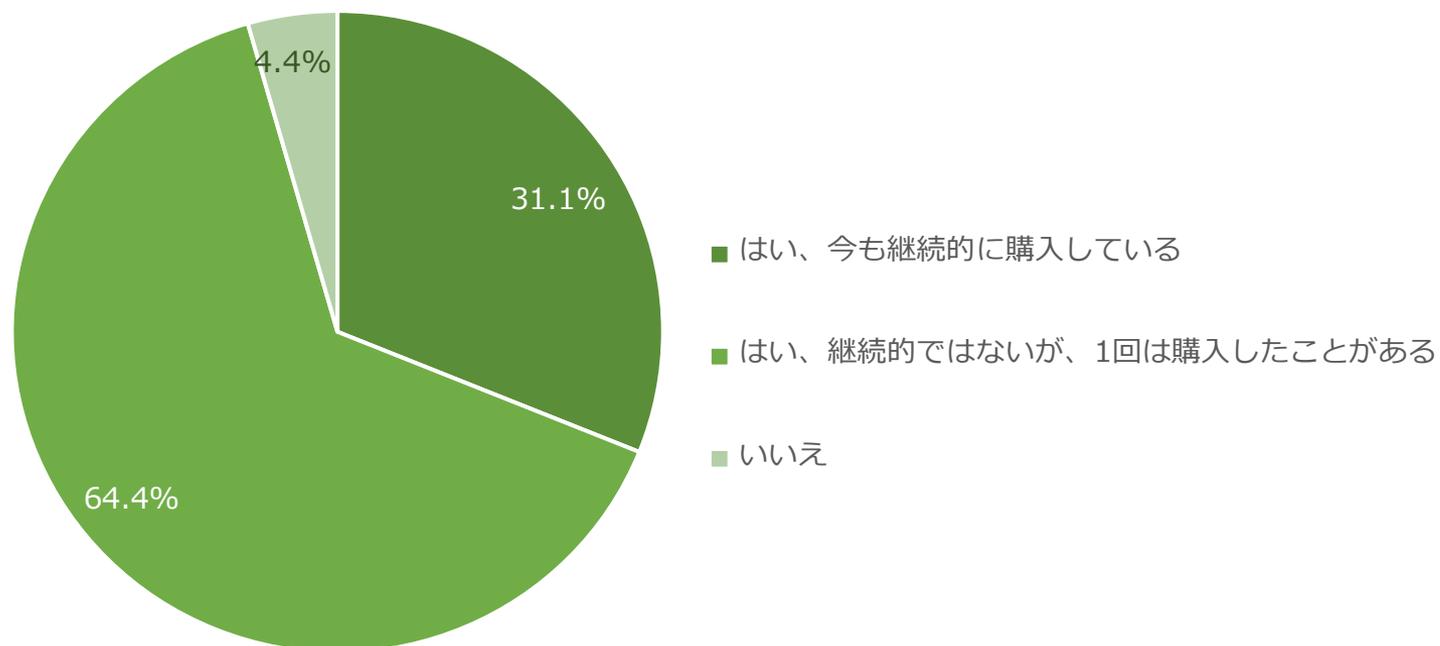
【購入したことがある方にお聞きます】
どれくらいの頻度で購入するか





III. 青果物について教えてください

【購入したことがある方にお聞きします】日本産青果物を購入したことがあるか

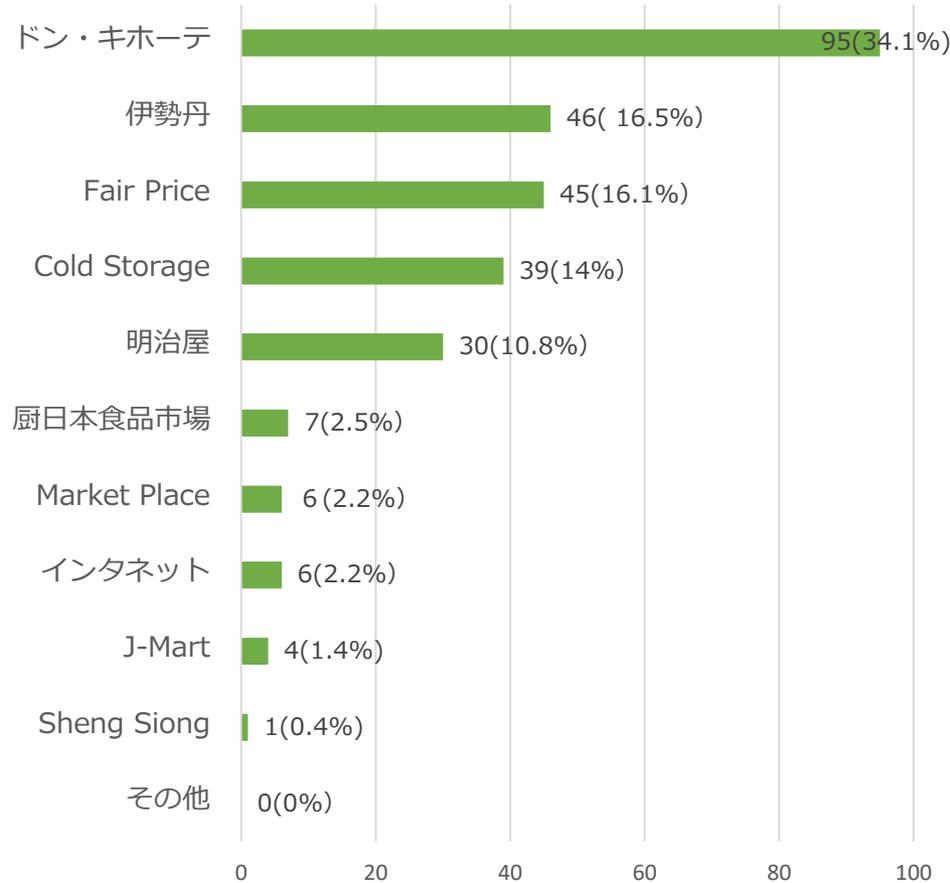
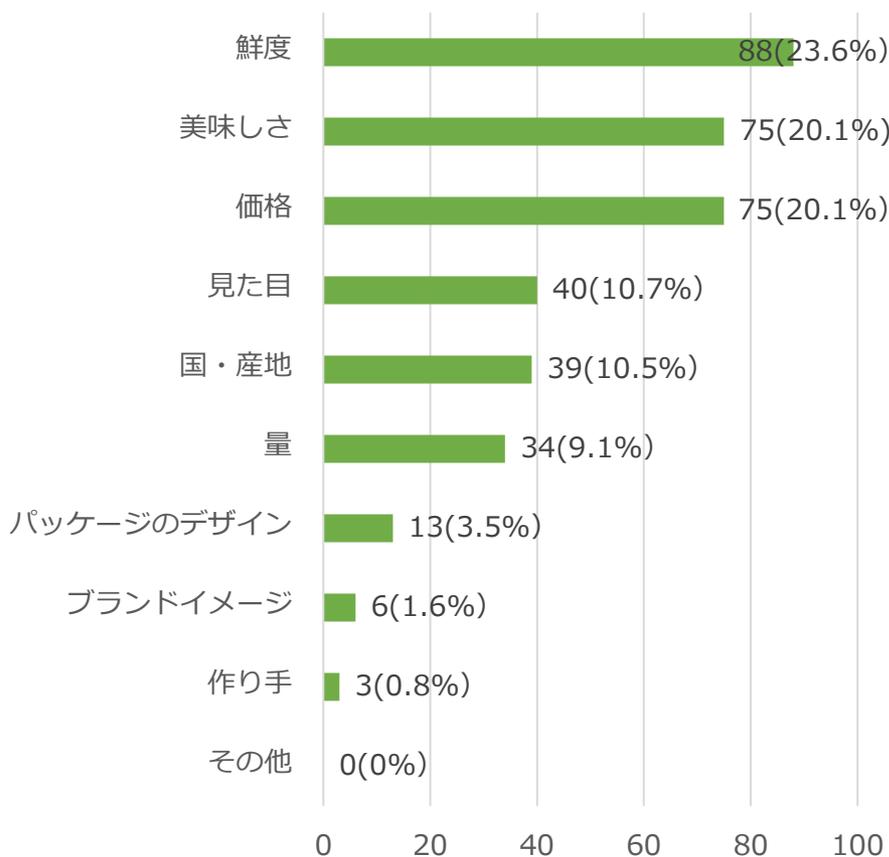




III. 青果物について教えてください

青果物を購入する決め手は何か教えてください
(複数選択可)

シンガポールで日本産品を買うならどこのスーパー・百貨店なのか
(複数回答可)





参加者からのコメント（一部抜粋）

（ ）内の数字は同様の回答数

■ レシピについて

- ・ 新しいレシピを知ることができた（ブルスケッタがデザートになるというのは新発見だった）（6）
- ・ 柿のブルスケッタもりんごを使ったフルーツティーも美味しかった
- ・ レシピも簡単そうだったので、実践してみたいと思う
- ・ 試食品はとても美味しかった、レシピも良かったと思う

■ 全体について

- ・ 日本の青果物についての情報を得ることができて良かった（12）
- ・ 日本の青果物に関するテーマの試食会を今後もぜひたくさんやってほしい！（8）
- ・ ABC講師は簡潔に要点がまとめられていて良かった
- ・ 日本の食材が大好きなので、日本の青果物について学ぶことができて楽しかった
- ・ 試食品の甘さもちょうど良く、好きな味だった
- ・ 試食品のディスプレイもとてもかわいかった
- ・ 旬の青果物について知ることができて良かった
- ・ 試食会の後に、日本青果物を購入できると嬉しい
- ・ 日本の青果物はやや価格が高いというイメージがある
- ・ 今回の試食会のイベントは、気軽に参加ができるスタイルだった点が良かったと思う
- ・ このようなイベントにぜひまた参加したい、日本青果物もっと知りたい、食べたい



V. 事業総評・振り返り

- レシピについて、「家で作ってみたい！美味しいそう、可愛い」などのコメントがたくさんあった。
- 現地スーパーで愛媛県・徳島県・福岡県(日本青果物輸出促進協議会の団体会員)3県を紹介することができ、連動することもでき、県の方からも評価を頂けた。
- 台湾は、ミニトマトはまだ輸出が少ない現状ですが、SNS投稿のコメントの中では、今後輸出を増やしてほしいという声があった。
- ライブレッスンは見ながら、日本の青果物を抽選との企画ができ、SNS上視聴者数が多かった、そしてコメントもどこで買えますかのコメントがあり、購買訴求に繋がったと思う。
- 台湾ABC生徒は、日本産品をよく購入するスーパーはJASON'sやCITYSUPER。理由はスタジオに近い、「美味しさ・鮮度・産地・見た目」も重視するため。
- シンガポールABC生徒は、日本産品をよく買うスーパーはドン・キホーテや伊勢丹。理由はドンキや伊勢丹は日本から鮮度の良いものが届いている、またドンキは店舗が多いので、いろんなところに住んでいる人に対応できる、明治屋は今までロケーションが悪くて、行きにくかったコメントがあり、明治屋は最近新店舗をオープンしたのでロケーションが改善されると思う。
- セグメントされている可処分所得の高いABC生徒に日本の青果物を美味しい体験を通じて、好きになってもらう、持続継続性のあるファン作ることができた。自発的にSNSで発信、ABC生徒が日本青果物のファンとなり、広告塔になってもらった。
- 日本青果物にひと手間を加えたレシピやレシピ動画で、付加価値を加え伝えることができた。
- 台湾のABC生徒の意見の中には、価格面の懸念があり、もう少し手頃な価格だと、更に手が出しやすいというコメントがあった。
- 試食会のイベントで試食した日本青果物をその場で購入したい要望もあり、美味しい体験をしてもらうことが購買意欲につながることをわかった。
- 日本青果物を使ったレシピの投稿は台湾・シンガポールが好評でした。料理に関心があるABC生徒に対して、日本青果物を使ってかわいい見た目のレシピをたくさん紹介することができたのでより深く理解してもらうことができたと思う。
- 写真映えするレシピにより、インフルエンサー、ABC生徒にライブレッスンや試食会にたくさんの方が参加し、SNS投稿をあげてもらえた。また、ライブレッスンや試食会のABC講師は丁寧で、日本青果物の良さを理解しているので、良かった。
- 今回の企画を通してたくさんの方々から日本青果物を知っていただき、日本青果物への認知・体験するきっかけ作りを行った。
- 試食会の美味しさに感動したコメントが多く、シャインマスカットの評価が高く、購買したいという声が多く上がった。
- シンガポールでも試食会は大変好評だった。現地の方も自分で食べて美味しい体験できる機会があると、購入の可能性に繋がると思うので、ぜひ次回も試食会を含めると良いと思う。
- 今後も今回行ったような現地スーパーでの現地フェアとの連動など、スーパーでの販売促進の貢献が出来たらと考えている。
- 今後もABC Cooking Studioや他の場所(スーパーでのデモンストレーション)での美味しい試食体験を開催したら良いのではと思う。



V.事業総評・今後に向けて

全体：実施時期が9月～11月と限られたため、春節時期にも実施できればより良い成果が得られた。

【台湾】

- SNS投稿は見た目だけでなく、果実の摂取による機能性成分や高栄養価の利点の工夫で、健康意識の購入訴求をできたが、試食会アンケート結果やSNSのコメントから、台湾の購入の決め手は「価格」となることがわかった。台湾では一般的に日本の青果物の価格の印象は高いという結果に。その背景として、現地で生産される果物を安く購入できる環境がある。一方で、台湾の消費者は日本産の青果物はクオリティーが高い、安心安全でおいしいと評価されているので、「価格」の検討と「価格」以外での訴求、及び販売機（贈答用など）などを行うことより効果的だと思う。同時に手頃な青果物の検討も今後必要となってくることが考えられる。

⇒台湾においては、日本の青果物は二つPR方法が必要。1つ目は、日本青果物のターゲット一致したABC生徒や富裕層に贈答品や高級品としての訴求を強化したSNSでの販促活動を継続し、よりプレミアム感を出したブランディングを行い、かつ取扱店舗も高級スーパーを中心に連携を図れる取り組みを実施。ABC生徒が日本産品を購入する上位のJason'sの品揃えは約8割が輸入品で、CITYSUPERや微風超市も同様輸入品が中心で地元スーパーよりも高品質で、美味しく、鮮度の良い日本青果物が売っている。そういった高級スーパーを中心に展開することが良いと考えられる。2つ目は、一般消費者向けに地元スーパーと提携し、廉価版の日本青果物のプロモーションをし、購買を訴求。

【シンガポール】

- シンガポールには、きちんとした品質の商品にはある程度購入意欲のある消費者が存在すると思うので、品質面や調理やアレンジ方法を伝えることが大事だと思う。ABC生徒は日本青果物のターゲットと一致したので、反応が良かったと思う。アンケートの結果から購入の決め手は「美味しさ」「価格」もあるが、「鮮度」という意見が一番多くみられた。その背景として、食料調達は全般にわたって、輸入に頼っているため、比較的他の国からの輸入品が多い。消費力が高いため、多少の価格差はあるものの、輸送の間で品質劣化などもあり、鮮度を気にする方が多い傾向がある。輸送面などを考慮することがポイントとなる。また、他国との比較において、日本産のブランドとして、おいしさ・安心安全・見た目なども訴求していく必要がある。

⇒シンガポールにおいては、より品質の良さやおいしさを訴求するため、スタジオでの試食会を強化し、同時にドン・キホーテや伊勢丹の店頭との連動できるような企画を実施していきたい。