



令和2年度補正分野・テーマ別の海外販路開拓等への支援強化事業の 「SNS活用広告宣伝事業」

事業実施報告書

2021年3月9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	P3
II. 事業実施内容・スケジュール	P4～5
III. 香港事業実施の詳細	P6
1. SNS配信 (Facebook・Instagram)	P7～21
2. WEB特集	P22
3. ライブレッスン実施詳細	P23～29
4. ライブレッスンインフルエンサー投稿	P30～33
5. 日本青果物ソムリエ育成プロジェクト (マネキン講習会)	P34～48
6. 試食調査会実施詳細	P49～54
7. 試食調査会メディア・インフルエンサー・その他投稿	P55～60
8. アンケート調査	P61～66
IV. タイ事業実施の詳細	P67
1. SNS配信 (Facebook・Instagram)	P68～82
2. WEB特集	P83
3. ライブレッスン実施詳細	P84～88
4. ライブレッスンインフルエンサー投稿	P89～92
5. 日本青果物ソムリエ育成プロジェクト (マネキン講習会)	P93～100
6. 試食調査会実施詳細	P101～104
7. 試食調査会メディア・インフルエンサー・その他投稿	P105～110
8. アンケート調査	P110～115
V. 事業総評・振り返り	P116



I. 事業概要

<事業名>

令和2年度補正分野・テーマ別の海外販路開拓等への支援強化事業の「SNS活用広告宣伝事業」

<事業目的>

デジタルメディアを活用して、海外において日本産青果物のPRを実施することにより輸出促進を図る。

<事業内容>

1. 日本産青果物のSNS活用広告宣伝事業

香港及びタイへの日本産青果物の輸出時期（7月から翌年2月）に合わせて両国において消費者向けの日本産青果物のSNS広告を行う。

(1) 期間中に14回（月2回）

青果物の種類：もも、ぶどう、梨、柿、りんご、いちご等の輸出時期に合わせて記事を配信。

（例：インフルエンサー活用のスイーツ作成等）

青果物の機能性成分についても触れる。補足的に解説する程度（効果についてはマスコミが専門家から取材した記事など）

（例：りんごに含まれる成分で近年注目されているのが、抗酸化物質の代表格とも言える「ポリフェノール」。

抗酸化物質はカラダの免疫機能低下を引き起こす活性酸素の発生やその働きを抑制したり、活性酸素そのものを取り除いてくれます。

りんごポリフェノールは様々なポリフェノール類で構成されていますが、全体の半分以上を占めるのが「プロシアニジン」です）。

<https://www.aomori-ringo.or.jp/woman/procyanidins/>

(2) 期間中に4回（2ヶ月に1回）

青果物の種類：同じ青果物の複数の品種の試食及びスイーツ作成等、例：桃(大久保、白鳳等)、梨(幸水、二十世紀等)

参加者：消費者、親子、バイヤー、マスコミ等のように参加者の幅を広げる。

調査：アンケートを実施し嗜好を探る（マーケットリサーチ）

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2022年2月28日

<対象地域>

香港・タイ





Ⅱ. 事業実施内容



「より美味しく、より食べやすく、より付加価値の高い」日本産青果物の供給を拡大することを目的とし、香港・タイ現地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：

実施内容	回数		ポイント
	香港	タイ	
1. レシピ開発・動画制作	各14回		日本青果物そのものに、1手間加えて更に魅力的なものに変身。また、香港・タイの食文化や祝日に合わせたレシピ開発・動画制作します。12回レシピ開発、2回レシピ動画制作。
2. SNS配信・広告 (ABC Cooking Studio・インフルエンサー)	14回	14回	香港・タイの現地が独自に運営しているABC公式SNSアカウント (Facebook・Instagram) を利用し、日本青果物の機能性成分・高栄養価の利点や食べ方提案を発信します。
3. ライブレッスン・SNS広告 (講師・生徒・インフルエンサー)	1回	1回	香港・タイのエンターテイナーなABC講師から日本青果物を使用したレシピを実演、「簡単に美味しいものができる」というコンテンツのライブレッスンを開催します。更に視聴者たちに質疑応答の抽選キャンペーンも実施します。
4. 日本青果物ソムリエ育成プロジェクト (マネキン講習会) (日本青果物生産者、マネキン)	1回	1回	香港・タイのマネキン経験者等を現ABC Cooking Studioに招待し、講習会を行います。
5. WEB特集・SNS広告 (ABC Cooking Studio・メディア)	4回	4回	ABC Cooking Studio香港・タイ及び現地メディアのホームページ上に旬の日本青果物の宣伝を掲載し、情報発信します。ABC4回、メディア特集2回。
6. 試食調査会・SNS広告 (講師・生徒・インフルエンサー・メディア)	1回	1回	スタジオ来店者に試食体験の場を創出し、日本青果物の説明を聞きながら、試食いただきます。合わせてアンケート調査も実施します。日本の青果物の魅力・価値を理解してもらうことができます。



Ⅱ．事業実施スケジュール



香港・タイの実施スケジュールは以下とします。

香港の祝日：<https://www.gov.hk/en/about/abouthk/holiday/2021.htm>

タイの祝日：<https://alphabet-home.com/bangkok-times/life-public-holiday-2021/>

7月							8月							9月							10月											
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土					
				1	2	3	1	2	3	4	⑤	6	7				1	2	③	4							1	2				
				SNS投稿1							SNS投稿3								SNS投稿5							SNS投稿7						
4	5	6	7	⑧	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	⑦	8	9					
				SNS投稿2							SNS投稿4								⑬							10	11	12	13	14	15	16
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	⑱	20	21	12	13	14	15	16	⑰	18	17	18	19	20	21	22	23					
				⑳	21	22					26	⑳	28						ライプレッスン							SNS投稿8						
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	⑳	28	19	20	21	22	23	24	25	24	⑳	26	27	28	⑳	30					
											Web特集						SNS投稿6										Web特集					
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31					26	27	⑳	29	30			31											

11月							12月							1月							2月								
日	月	火	水	木	金	土	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	6				1	2	3	4							1				①	2	3	4	5
				SNS投稿9				Web特集			SNS投稿11						5	6	7	8			春節						
7	8	9	10	⑪	12	13	5	⑥	7	8	⑨	10	11	2	3	4		SNS投稿13			6	7	8	9	10	11	12		
				SNS投稿10										9	10	11	12	⑬	14	15	13	14	15	16	17	18	19		
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26		
				⑳	21	22					⑳	21	22					SNS投稿14											
21	22	23	⑳	25	⑳	27	19	20	21	22	23	⑳	25	23	24	25	26	⑳	⑳	29	27	⑳							
				マネキン講習会							SNS投稿12								Web特集										
28	29	30					26	27	28	⑳	30	31		30	31							⑳							
																						実施報告書							

※2021年9月21日 中秋節、2022年2月1日春節



Ⅲ. 香港実施SNSデータご報告(2月末時点)

SNS配信・広告

投稿日付	テーマ	リーチ数	
2021年7月8日(木)	メロン	19,624	259
2021年7月22(木)	メロン動画	10,698	1,482
2021年8月5日(木)	桃	13,402	98
2021年8月19日(木)	白桃動画	15,452	101
2021年9月3日(金)	ぶどう	15,083	84
2021年9月28日(火)	シャインマスカット	13,837	40
2021年10月7日(木)	梨	13,343	38
2021年10月25日(月)	柿	13,657	51
2021年11月11日(木)	さつま芋	18,125	128
2021年11月24日(木)	りんご	16,596	166
2021年12月9日(木)	長芋	9,489	40
2021年12月24日(金)	いちご	5,264	97
2022年1月13日(木)	干し柿	10,628	72
2022年1月27日(木)	リンゴジュース	11,637	112
2021年9月17日(金)	ライブレッスン	25,837	113
	インフルエンサー	105,385	398
2022年1月13日(木)	試食会	20,046	592
	メディア	48,569	3,506
	インフルエンサー	36,923	31,952
合計		423,595	39,329

ABCホームページ情報発信

投稿日付	PV数
2021年8月27日(金)	5,867
2021年10月29日(金)	4,847
2021年12月6日(月)	4,633
2022年1月28日(金)	3,399
合計	18,746

ABC講師投稿

投稿日付	いいね数
2021年7月28日(木)	102
2021年9月13日(月)	221
2021年9月13日(月)	38
2021年11月19日(金)	90
2021年11月26日(金)	118
合計	569

合計 482,239

1. SNS配信:7月8日第1回Facebook・Instagram



f リーチ 19,471件
いいね! 117件
シェア 22件
コメント 14件

日本語訳:
【🍌日本青果物シリーズ:メロンミルクレープ🍰】

最近暑い日が続きますね! 暑さをしのぐ一番の方法は、ジューシーでおいしい青果物をたくさん食べることです🍌! ABCクッキングスタジオはJ-Fec(日本青果物輸出促進協議会様)とコラボして、この数ヶ月で日本のさまざまな青果物を紹介していきます。

今回は、日本のメロンからご紹介いたします🍌! 暑い日に喉を潤したいとき、まず思い浮かぶのは、スイカではないでしょうか? でも、メロンも忘れないで🍌! メロンは果肉が滑らかでジューシー、口に入れた瞬間に溶けて、とても甘いのです🍌! 夏は冷蔵庫で冷やしてから食べると、スイカに負けないくらい夏バテを解消できますよ*。

日本のメロンは北海道、熊本県、茨城県で主に栽培されており、この3か所だけでも日本のメロンの生産量の半分を占めています🍌! 普段からよくテレビや雑誌で紹介された「夕張」は、北海道の赤肉メロンの産地として有名です。富士山▲に隣接する静岡県は、温室栽培のメロンの生産量が全国一位です。日本のメロンはの旬は5月から7月ですが、温室栽培のメロンは季節を問わず1年中手に入るので、いつでも食べることができます🍌。

日本にはメロンの品種がたくさんありますが、果肉の色によって、大きく🍌オレンジ色(または赤肉)と🍌緑色(または青肉)の2つに分けられます。その中比較的に有名なものは、先ほどご紹介した夕張キングメロン(赤肉)や静岡クラウンメロン(青肉)などがあります。色違いのメロンも同じように美味しく、血圧を下げたり、筋肉を増やすカリウム🍌など、栄養素が豊富に含まれているので、楽しく健康的に食べることができますよ。

今回は「メロンミルクレープ」のレシピをご紹介します。生地を何層にも重ねて、その間にメロンの果肉を入れるだけで、濃厚なメロンミルクレープが完成します🍌! このケーキの作り方をもっと知りたいですか? 次の写真でレシピをチェックしましょう🍌

ig いいね! 256件
コメント 3件



#abccookingstudio #abccookingstudiohk #JapaneseFruits #eatJPFruits #jfec_abccooking #蜜瓜 #哈密瓜 #夕張蜜瓜 #静岡皇冠蜜瓜 #蜜瓜千層蛋糕 #蜜瓜蛋糕 #千層蛋糕 #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CRD-OM4hq5O/>

ABC Cooking Studio Hong Kong
2022年7月8日

【🍌J-Fec加盟之日本青果物シリーズ:蜜瓜千層蛋糕🍰】
梅雨季は去矣、暑い日が続きますね! 暑さをしのぐ一番の方法は、ジューシーでおいしい青果物をたくさん食べることです🍌! ABC Cooking Studio(ABCクッキングスタジオ)はJ-Fec(日本青果物輸出促進協議会)とコラボして、この数ヶ月で日本のさまざまな青果物を紹介していきます。

今回は、日本のメロンからご紹介いたします🍌! 暑い日に喉を潤したいとき、まず思い浮かぶのは、スイカではないでしょうか? でも、メロンも忘れないで🍌! メロンは果肉が滑らかでジューシー、口に入れた瞬間に溶けて、とても甘いのです🍌! 夏は冷蔵庫で冷やしてから食べると、スイカに負けないくらい夏バテを解消できますよ*。

日本のメロンは北海道、熊本県、茨城県で主に栽培されており、この3か所だけでも日本のメロンの生産量の半分を占めています🍌! 普段からよくテレビや雑誌で紹介された「夕張」は、北海道の赤肉メロンの産地として有名です。富士山▲に隣接する静岡県は、温室栽培のメロンの生産量が全国一位です。日本のメロンはの旬は5月から7月ですが、温室栽培のメロンは季節を問わず1年中手に入るので、いつでも食べることができます🍌。

日本にはメロンの品種がたくさんありますが、果肉の色によって、大きく🍌オレンジ色(または赤肉)と🍌緑色(または青肉)の2つに分けられます。その中比較的に有名なものは、先ほどご紹介した夕張キングメロン(赤肉)や静岡クラウンメロン(青肉)などがあります。色違いのメロンも同じように美味しく、血圧を下げたり、筋肉を増やすカリウム🍌など、栄養素が豊富に含まれているので、楽しく健康的に食べることができますよ。

今回は「メロンミルクレープ」のレシピをご紹介します。生地を何層にも重ねて、その間にメロンの果肉を入れるだけで、濃厚なメロンミルクレープが完成します🍌! このケーキの作り方をもっと知りたいですか? 次の写真でレシピをチェックしましょう🍌

蜜瓜千層蛋糕
メロンミルクレープ

材料量	1人分
生地	200g
メロン	1個
糖	50g
蜂蜜	50g
メロン汁	20g
蜂蜜	10g
蜂蜜(飾り)	500g

+5件

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1740423542815926>

1. SNS配信:7月22日第2回Facebook・Instagram



f リーチ 7,960件
 いいね! 40件
 シェア 10件
 コメント 2件
 再生 2,686回



日本語訳:

【🇯🇵日本産青果物レシピシリーズ: メロンミルクレープ🍰】

前回、メロンミルクレープのレシピをご紹介しましたが、今回はそのレシピのショート動画を作りました📺！メロンミルクレープに必要な材料はそれほど多くなく、日本産のメロンであれば何でもOKです。作り方も簡単で、家でも具材たっぷりのケーキを作ることができます😊！

お友達とレシピ動画を見ながらメロンミルクレープを作って、アフタヌーンティーを楽しみましょう🇯🇵！

レシピはこちらからです、ぜひ作ってみてね！

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/174042354281592>

📷 再生 1,482回



#abccookingstudio #abccookingstudiohk
 #JapaneseFruits #eatJPFruits
 #jfec_abccooking #蜜瓜 #哈密瓜 #夕張蜜瓜
 #静岡皇冠蜜瓜 #蜜瓜千層蛋糕 #蜜瓜蛋糕
 #千層蛋糕 #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CRoBTyBgr0E/>

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1750797421778538>

1. SNS配信:8月5日第3回Facebook・Instagram

f リーチ 13,360件
いいね! 36件
シェア 6件



日本語訳:

♡甘くてジューシーな日本和歌山桃、香港上陸!♡
日本の和歌山県について、どのような印象をお持ちですか? 和歌山県の紀ノ川は、清流で養分が豊富であり、温暖な気候に恵まれた場所にあります。県内には、みかん、柿、梅などの果物がたくさん栽培しており、国内最大のみかん、柿、梅生産地として誇ります。まさに日本の「フルーツ県」です!🍑!

その上、和歌山は300年以上前から桃を栽培しており、西日本では最も生産量が多く、全国でも4位の生産量を誇っています🍑 (2017年データ)。また、和歌山の桃は関東の桃よりも早く熟するため、毎年真っ先にみんなの手元にお届けしています🍑!

和歌山の桃は、ジューシーで美味しいだけでなく、腸内環境を改善するペクチン、老化防止のビタミンE、慢性病を予防するカテキン酸などの栄養素が豊富に含まれているので、楽しく健康的に食べることができますよ!🍑🍑!

まだ日本へ行けないけど、甘くてジューシーな和歌山の桃を食べてみたい🍑? 今から8月中旬(予定)まで、YATAの各店舗で和歌山の桃が販売されていますので、早めにお買い求めください🍑。また、今年のフードエキスポでも和歌山の桃が販売されますよ。詳細は以下の通りです:

開催期間: 2021年8月12日(木)~8月16日(月)
会場: HKTDC Food Expo 2021 Public Hall
ブース番号: 1BD02 味珍味(香港)有限公司(香港灣仔博覽道1号香港コンベンション&エキシビション・センター)

和歌山桃の詳細については、以下のサイトをご覧ください。
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/FruitsPR/momo/index.html>

ig いいね! 98件



#ABCCookingStudio
#ABCCookingstudioHK #JapaneseFruits
#eatJPFruits #jfec_abccooking #和歌山
#桃 #蜜桃 #水蜜桃 #wakayama
#peach #momo #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CSMEgZqp7K-/>



1. SNS配信:8月19日第4回Facebook・Instagram

f リーチ 6,595件
 いいね！ 51件
 シェア 2件
 コメント 1件
 再生 2,208回



日本語訳：

【🍑雪のように白くなめらかな岡山白桃に、マスカットと足守メロンに合わせて、岡山の魅力が詰まったパフェの出来上がり🍷】

岡山の名産品って何だろう🤔？ 桃太郎の故郷であると同時に、桃の主な産地でもあります🍑。今日は、岡山の魅力が詰まった、様々な岡山の果物を使ったパフェの作り方をみんなに紹介します🍷。

日本各地の果物にはそれぞれ特徴があり、岡山白桃の最大の特徴と言えば「特に白い」です🍑。岡山の白桃はなぜあんなに白いのか？🤔 その秘密は桃がピンポン玉のように大きになったら🍑、農家が一つ一つ手作業で袋をかけていくことです。果実を虫から守るだけでなく、日光の直射からも守ってくれるので🌞、透き通るような白さになります。

岡山白桃は皮が白くてつるつるの他に、果肉は繊細な食感で、口に入れるとすぐとろけます🍷。今回のパフェはこのおいしい岡山白桃を使って、マスカットと足守メロンと組み合わせ、さらに炭酸ゼリー、パンナコッタ、プリンクリームを重ねました。これで甘さ、なめらかさ、美味しさのトリオが揃えました🍷🍷🍷！

このおいしさを自宅で再現したい方は、こちらのレシピを参考にしてみてくださいね🍷！

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1771097686415178>

📷 いいね！ 101件



#ABCCookingStudio #ABCCookingstudioHK
 #JapaneseFruits #eatJPFruits
 #jfec_abccooking #白桃 #岡山白桃 #麝香葡萄
 #足守 #足守蜜瓜 #芭菲 #peach
 #ShineMuscat #melon #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CSwHj8yMEg9/>



1. SNS配信:9月3日第5回Facebook・Instagram



f リーチ 15,036件
いいね! 41件
シェア 6件



日本語訳:
【🍇長野県産のナガノパープルを使った美味しいぶどうヨーグルトパーク🍇】

おいしい日本産ぶどうは「巨峰」だけではありません🍷!
長野県には、種がないだけでなく、皮ごと食べられるぶどうがあるのをご存知ですか😊? それ「ナガノパープル」です🍇!

「ナガノパープル」は、「巨峰」と中央アジア産の「リザマート」の交配により、1990年に誕生した、長野県でしか栽培されていないオリジナル品種です。「ナガノパープル」は香りもしっかり色もきれいで、果肉は甘くて柔らかく、皮は薄くて、種なしなので皮ごと食べられます😊!皮にはアントシアニンやポリフェノールなどの抗酸化作用のある栄養素が豊富に含まれています🍷なので、食べると体にいいですよ🍷!

今回ABCクッキングスタジオは、作り方が簡単、ダイエット中でも安心して食べられる😊ヘルシーで爽やかな「ナガノパープル」ぶどうヨーグルトパークのレシピをお届けします!作り方を知りたい方は次の画像で詳しい手順をチェックしましょう🍷!



📷 いいね! 82件
コメント 2件



#ABCCookingStudio #ABCCookingstudioHK
#JapaneseFruits #eatJPFruits
#jfec_abccooking #長野 #ぶどう #葡萄 #提子
#長野之紫 #ナガノパープル #nagano
#naganopurple #日本青果物 #美味しい

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1782351611956452>

<https://www.instagram.com/p/CTWvf3BkRo/>

1. SNS配信:9月28日第6回Facebook・Instagram

f リーチ 13,805件
いいね! 28件
シェア 4件



日本語訳：
【🍇シンプルで華やか、2色のシャインマスカット・巨峰サラダ🍷】
「香印提子」、またの名は「麝香葡萄」(*どちらもシャインマスカットの名前)、岡山県、長野県、山梨県を中心に生産されており、果肉にさわやかな甘みとほのかな花の香りがあり、種無しで皮を剥かずに食べることができるため、まさにぶどうの貴族🍷と言っても過言ではありません！シャインマスカットの旬は毎年6月から10月で、ちょうど今が旬の真っ只中、2〜3房買って家で楽しむタイミングですよ😊～

今回ABCクッキングスタジオは、シャインマスカットを使った「2種のぶどうサラダ」の作り方をご紹介します。10分🕒だけで作れるおいしくて見た目もきれいなサラダ🍷です。作り方は簡単ですし、甘くてジューシーな日本産ぶどう2種、サラダ、アーモンド、生ハム、低脂肪でヘルシーなカッテージチーズなどを使用しています。見た目はカラフルで魅力的、友人や家族とのホームパーティでも、オフィスに持ち帰ってランチを楽しんだりすることもできます！

作り方を知りたい方は、次の画像で詳しい手順をチェックしてください🍷!



📷 いいね! 40件



#ABCCookingStudio #JapaneseFruits
#ABCCookingstudioHK #eatJPFruits
#fec_abccooking #ぶどう #シャインマスカット
#葡萄 #提子 #香印提子 #巨峰提子 #貓眼提子
#沙拉 #サラダ #salad #shinemuscat
#日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CUXHbCXNgC9/>

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1796413143883632>

1. SNS配信:10月7日第7回Facebook・Instagram



f リーチ 13,316件
いいね! 23件
シェア 4件



日本語訳：
【🍏ジューシーで栄養抜群な日本産梨・シナモン香る梨の甘酒スムージー🍏】

梨の見た目は素朴で控えめだけど、シャキシャキしていて、さわやかな甘みが喉の渴きを癒してくれます😊。しかも咬止めの効果もあります😊😊。そのため長年人気がありますね！日本の梨は大きく2つに分かれていて、それが赤梨と青梨。赤梨は果皮が茶色で、よく知られているのが豊水梨や幸水梨、主な産地は関東圏の千葉県、茨城県や栃木県。青梨は果皮が緑色で、みんなが知っている鳥取県の二十世紀梨はそうですね。日本梨は秋の初め頃から旬を迎えているので、今がまさに梨の食べごろですよ🍏！

今回ABCクッキングスタジオは皆様に「シナモン香る梨の甘酒スムージー」を伝授します！作り方はとても簡単で、5分🕒で作れちゃいます！甘酒と爽やかな梨にほんわりシナモンの香り、甘い後味だけでなく、脂肪燃焼効果や美肌効果もありますよ😊！まだ暑いので氷🧊を入れると暑さ対策にもなります！

詳しい作り方は、次の写真にスワイプして見て下さいね📷！



📷 いいね! 38件



#ABCCookingStudio
#ABCCookingstudioHK
#JapaneseFruits #eatJPFruits
#jfec_abccooking #梨 #なし #甘酒 #シナモン #スムージー #香梨汁 #cinnamon #pears #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CUuSg bXDuIW/>

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1805548942970052>

1. SNS配信:10月25日第8回Facebook・Instagram



f リーチ 13,615件
いいね！ 39件
シェア 3件

ABC Cooking Studio Hong Kong
2022年10月25日

【和歌山の和歌山柿と紅豆餅】

之前地所大衆介紹和歌山柿，唔知大家知唔知「水果大王」和歌山仲有一樣全年度第一嘅水果？冇錯，答案就係和歌山柿！和歌山陽光充足，日照時間長，再配上日本本土高純度純天然、甜而微酸、糖質豐富等元素，實在係秋冬養生果之選！

今次ABC Cooking Studio就教大家用和歌山柿做一啖「紅豆柿湯」！用和歌山柿搗碎然後好似糖漿嘅日式「赤豆汁」，再將和歌山柿的果泥加入，唔好以為係好容易嘅化學反應，事前一定要焗好，食後更加好消化，或者少少水，就係和歌山柿餅！

至於清甜和歌山生果，當然亦少得佢！和歌山家連續十七年全年度第一，外皮光澤細緻，果肉甜度特高，係日本最受歡迎生果之一！還可以得到最靚嘅，最新鮮好味嘅和歌山柿同蜜柑！

11月1日~7日：YATA百貨店 沙田店、太浦店、YATA 觀塘店
11月8日~14日：YATA 將軍澳店、元朗店、北角店

想睇到最新鮮最好食和歌山生果，就快啲嚟呀！詳情請去YATA查詢！

#ABCCookingStudio #ABCCookingstudioHK #JapaneseFruits #eatJPFruits #jfec #abccooking #柿 #かき #和歌山柿 #みかん #和歌山みかん #和歌山蜜柑 #紅豆柿湯 #kaki #mikan #persimmon #wakayama #日本青果物 #美味しい

日本語訳：

【和歌山の甘い柿と小豆のスープを作る】先ほど和歌山柿を紹介しましたが、「果物の県」和歌山のもう一つ、国内生産量トップの果物を知っていますか？そうです、答えは柿です！和歌山は陽光あふれています、昼と夜の温度差が大きく、育った柿は色明るくて甘い、ビタミンC、カロチン、食物繊維などの栄養素が豊富です、秋と冬にぴったりな果物です！

今回ABCクッキングスタジオは和歌山柿を使った「柿と小豆のスープ」の作る方法をご紹介します！この柿と小豆の汁は一見普通の「お汁粉」のように見えますが、柿肉の濃厚なペクチンは牛乳のカルシウムと接触すると化学反応を起こし、食感が粘くなります、まるでプリンやスムージーのように！やわらかい味味の柿と甘い小豆が相まって、そして白玉団子と加えて、完璧な組み合わせができ上がり、食べたくなります！作り方を知りたい方は、詳しい作り方は、次の写真にスワイプして見て下さいね！

もちろん和歌山の果物と言えば、みかんがなくちゃいけません！和歌山のみかんは、産出量で17年連続で国内一です、皮は色明るく、人目を引く、果肉は糖分が非常に多く、日本で最も人気のある果物の一つです！一番新鮮で美味しい和歌山柿とみかんを購入できるとは？ぜひYATA百貨店で開催される「和歌山柿とみかんまつり」にご注目ください！詳細は以下のとおりです。11月1日~7日：YATA百貨店沙田店、太浦店、YATA 観塘店 11月8日~14日：YATA將軍澳店、元朗店、北角店 新鮮で最高の和歌山の果物を購入したい方は、上記の時間にYATAに行つて購入してください！



ig いいね！ 51件

abccookingstudio_hk · フォロワー ...

abccookingstudio_hk 【和歌山の和歌山柿と紅豆餅】

之前地所大衆介紹和歌山柿，唔知大家知唔知「水果大王」和歌山仲有一樣全年度第一嘅水果？冇錯，答案就係和歌山柿！和歌山陽光充足，日照時間長，再配上日本本土高純度純天然、甜而微酸、糖質豐富等元素，實在係秋冬養生果之選！

今次ABC Cooking Studio就教大家用和歌山柿做一啖「紅豆柿湯」！用和歌山柿搗碎然後好似糖漿嘅日式「赤豆汁」，再將和歌山柿的果泥加入，唔好以為係好容易嘅化學反應，事前一定要焗好，食後更加好消化，或者少少水，就係和歌山柿餅！

至於清甜和歌山生果，當然亦少得佢！和歌山家連續十七年全年度第一，外皮光澤細緻，果肉甜度特高，係日本最受歡迎生果之一！還可以得到最靚嘅，最新鮮好味嘅和歌山柿同蜜柑！

11月1日~7日：YATA百貨店 沙田店、太浦店、YATA 觀塘店
11月8日~14日：YATA 將軍澳店、元朗店、北角店

想睇到最新鮮最好食和歌山生果，就快啲嚟呀！詳情請去YATA查詢！

#ABCCookingStudio #ABCCookingstudioHK #JapaneseFruits #eatJPFruits #jfec #abccooking #柿 #かき #和歌山柿 #みかん #和歌山みかん #和歌山蜜柑 #紅豆柿湯 #kaki #mikan #persimmon #wakayama #日本青果物 #美味しい

#ABCCookingStudio
#ABCCookingstudioHK
#JapaneseFruits #eatJPFruits
#jfec_abccooking #柿 #かき #和歌山柿
#みかん #和歌山みかん #和歌山蜜柑 #紅豆柿湯 #kaki #mikan #persimmon
#wakayama #日本青果物 #美味しい

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1817344385123841>

<https://www.instagram.com/p/CVcoz18PqAj/>

1. SNS配信:11月11日第9回Facebook・Instagram

f リーチ 18,042件
 いいね! 73件
 シェア 9件
 コメント 1件

日本語訳:
 【🍠 甘いさつまいでバゲットスイーツを作ろう🍴】

📷 いいね! 127件
 コメント 1件



さつまいもの日本の名前を知っていますか? そうです、「薩摩芋」です👉! 鹿児島は古くは「薩摩」と呼ばれ、さつまいもは鹿児島を通じて日本に流入されたことから「さつまい」と呼ばれています。今になっても、鹿児島は日本でさつまいもの生産量が最も多い県であり、国の生産量の3分の1以上を占めています👉! 鹿児島以外にも鳥取県のべにはるかがあり、徳島県のなると金時が有名です! さつまいもは、腸の蠕動運動を促進する食物繊維、免疫力を高めるムチン、抗酸化カロチン、さまざまなビタミンなどの栄養素も豊富で、健康を追求する人々に非常に人気があります👉!

今回ABCクッキングスタジオは日本のさつまいもを使って、秋の味わいに満ちたおいしいバゲットスイーツを作る方法を教えてます👉! サクサクのバゲットの上に甘くてやわらかいさつまいもをのせて、一度に2倍の味わいが楽しめます! 作り方を知りたい方は、次の写真にスワイプして見て下さいね👉!



#ABCCookingStudio
 #ABCCookingstudioHK #JapaneseFruits
 #eatJPFruits #jfec_abccooking #番薯 #サツマイモ #法包 #甜薯焗法包 #satsumaimo
 #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CW12jVXvksB/>

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1830197923838487>

1. SNS配信: 11月24日第10回Facebook・Instagram



f リーチ 16,500件
 いいね! 76件
 シェア 19件
 コメント 1件



日本語訳:
 【🍏赤くてシャキシャキの日本リンゴで作ったアップルローズカップケーキ】

日本にはリンゴの品種がたくさんあります🍏、主な産地は青森県、長野県、山形県で、秋はそれらの旬です😊！あなたや私が個性に溢れているように、日本のリンゴもそれぞれ色、香り、食感、味が異なります🍏。日本のリンゴは、その色、形、味が高く評価されており、高品質によって素晴らしい贈り物になります。日本リンゴの魅力は、まず大きなサイズと美しい外観、そしてその甘さとまろやかな香りにあります。リンゴの産地の気温は約10℃で、昼と夜の温度差が大きく、フルーツを育てるには最適です。

保存に関しては、リンゴはエチレンを多く放出するため、他の果物とは別に保管する必要があります。水分の蒸発や乾燥を防ぐために、新聞紙に一枚一枚包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫や換気の良い涼しい場所に保管してください。

リンゴは果物としてそのまま食べるだけでなく、様々な料理に使用することもできます🍏。調理後のりんごは柔らかくて美味しいだけでなく、甘さも増します！

今回ABCクッキングスタジオはアップルジンジャーローズケーキの作り方を教えてくださいます。このケーキの作り方は複雑ではなく、ケーキ4つを作るのに30分しかかからず、完成品はバラのようにとっても繊細です😊！詳しい作り方は、次の写真にスワイプして見てくださいね🍏！



ig いいね! 166件



#ABCCookingStudio
 #ABCCookingstudioHK #JapaneseFruits
 #eatJPFruits #jfec_abccooking #りんご
 #林檎 #蘋果 #日本蘋果 #玫瑰蛋糕 #バラケーキ #rosecake #apple
 #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CWp4wZxPzf2/>

1. SNS配信:12月9日第11回Facebook・Instagram



リーチ 9,445件
 いいね! 40件
 シェア 4件



日本語訳：
 【日本の長芋を使って地中海のおつまみを作る🍷】

日本人は淮山を「長芋」と呼んでいます。長芋は、脾臓、肺、腎臓に有益な栄養のある漢方薬と長い間言われてきました。現代医学では、長芋がムチンとドーパミンに富んでおり、血管の健康を効果的に改善し、関節炎の予防ができることも証明されています。🍷
 長芋の栄養価を知っている人は皆、すりおろしてペースト状にして（日本語では「とろろ」と呼びます）、ご飯やそばと一緒に食べるのが好きです。とても美味しいです。😊
 今回ABCクッキングスタジオは、日本の長芋を使って、地中海風長芋オリーブオイルにんにくタコの作る方法を教えます🍷！
 日本産長芋、唐辛子、パセリ、オリーブオイルを加えてスペイン風のおつまみを簡単に作ることができます。赤ワインと一緒に食べるのがさらに良いです🍷！詳しい作り方は、次の写真にスワイプして見て下さいね🍷！



いいね! 40件



#ABCCookingStudio #JapaneseFruits #ABCCookingstudioHK #eatJPFruits #jfec_abccooking #柿 #かき #和歌山柿 #みかん #和歌山みかん #和歌山蜜柑 #紅豆柿湯 #kaki #mikan #美味しい #persimmon#wakayama#日本青果物

<https://www.instagram.com/p/CXdyMyBj1o9/>

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1851655278359418>

1. SNS配信:1月13日第13回Facebook・Instagram



f リーチ 10,592件
いいね! 32件
シェア 4件



日本語訳:
【日本と西洋の味わいの干し柿チョコレートデザート🍫】
ドライフルーツといえば、最初に思いつのがレーズン、マンゴー、イチジクだと思いますが、日本にはもう一つドライフルーツが有名です🍷～答えは干し柿🍑！日本の長野県、富山県、山梨県はすべて干し柿を生産しており、長野県で生産された志田柿は国内で最も有名なものの1つであり、多くの日本人はそれらを高級デザートと見なしています🍷、干し柿は贈り物に最適です🍷。
市田柿は、長野県内市田地区で600年以上栽培され、乾燥してドライフルーツになった渋柿です。外皮には白い粉の層があり、果肉は明るいオレンジ色で甘くて柔らかいです。市田柿は、日本の伝統的な高品質な和菓子と見なされており、食物繊維、抗酸化物質、ミネラル、ビタミンAとCが豊富であるため、日本人に非常に人気があります。😊。
今回ABCクッキングスタジオは、干し柿を使ったシンプルで繊細なデザートのお作り方をお教えます🍷♀️。和風デザート干し柿と洋風クリームチーズとチョコレート🍫を合わせて、甘酸っぱい、酸っぱい後また甘さを感じる、和と洋の味わいが融合してるデザートです😊！作り方も簡単、時短で作れるので、作り方を知りたい方は、次の写真にスワイプして見てくださいね🍷♀️！



📷 いいね! 72件



#ABCCookingStudio
#ABCCookingstudioHK
#JapaneseFruits #eatJPFruits
#jfec_abccooking #市田柿 #干し柿
#柿乾 #kaki #persimmon #chocolate
#干し柿シヨコラ #柿乾朱古力
#日本青果物 #美味しい

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1874552222736390>

<https://www.instagram.com/p/CYqoex2gnJd/>

1. SNS配信:1月27日第14回Facebook・Instagram

リーチ 11,597件
 いいね! 38件
 シェア 2件



日本語訳:
 📣【一見ビールに見えるリンゴのゼリー】📣
 普段スーパーに行くときに、「希望の雫」というリンゴジュースを見たことがありますか👀？実際、このブランドのリンゴジュースはとて有名です😊！濃縮されていない100%のオリジナルジュースだけでなく、甘い王林リンゴ、酸っぱいジョナゴールドリンゴと適度に甘くて酸っぱい富士リンゴのおいしさをもっています。生産工場も非常に衛生的で、ベルギーの「モンドセレクション」ゴールドアワードを受賞しました。加えて7年連続🏆国際的な味覚審査機関「ExcellentTasteAward」の3つ星認証🌟され、常に国内外で売れている有名なブランドのリンゴジュースです😊！

今回ABCCookingスタジオは、「希望の雫」で面白いデザート作り方を教えます。滑らかな泡で覆われたビールに見えるですが📣、実際には香りのよいリンゴゼリーカップです📣！まろやかなリンゴとゼリーは、ほんのり甘くてなめらかなクリームでいっぱい、とても甘くておいしいです！作り方も簡単、時短で作れるので、作り方を知りたい方は、次の写真にスワイプして見てくださいね📣！



いいね! 112件



#ABCCookingStudio #JapaneseFruits
 #ABCCookingstudioHK #eatJPFruits
 #jfec_abccooking #希望の雫 #希望の雫
 #蘋果汁 #りんご #apple #applejuice
 #りんごゼリー #蘋果啱囉
 #日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CZOr4H7snHF/>



1. SNS配信:ABC香港講師によるSNS発信

@heyeatsmilo(4,846フォロワー)
いいね! 221件



<https://www.instagram.com/p/CTwjCU-BtMs/>

@christinachan_abc(1,412フォロワー)
いいね! 90件



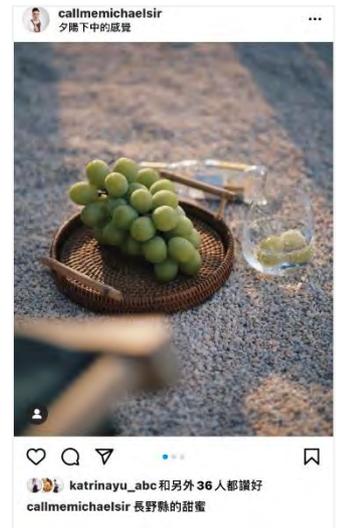
https://www.instagram.com/p/CWcr_7APAXq/

@lifeinabc(1,533フォロワー)
いいね! 102件



<https://www.instagram.com/p/CR3bB6Yj5ek/>

@callmemichaelsir(319フォロワー)
いいね! 36件
コメント 2件



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

@katrinayu_abc (1,510フォロワー)
いいね! 111件
コメント 7件



<https://www.instagram.com/p/CZLTuKBP7vR/>



2. WEB特集:香港4回 8月号、10月号、12月号、1月号

<https://abc-cooking.com.hk/news/jfec-healthy-fruit-2108>
<https://abc-cooking.com.hk/news/2021-10>

<https://abc-cooking.com.hk/news/2021-12>
<https://abc-cooking.com.hk/news/2022-01>

ABC Cooking Studio website showing a list of recipes. The page features a header with the ABC logo and navigation links. Below the header, there are several recipe cards, each with a small image and a title. The recipes include items like 'SANTAL FRUITS', '紅毛', '【紅薯】', '【菓子】', and '【菓子】'. At the bottom of the page, there is a footer with contact information and a logo.

ABC Cooking Studio website showing a detailed recipe for 'SANTAL FRUITS'. The page features a large image of the fruit and a QR code. Below the image, there is a title and a list of ingredients. The recipe is presented in a clean, professional layout with a QR code for more information. At the bottom, there is a footer with the ABC logo and contact information.

ABC Cooking Studio website showing a detailed recipe for 'SANTAL FRUITS'. The page features a large image of the fruit and a QR code. Below the image, there is a title and a list of ingredients. The recipe is presented in a clean, professional layout with a QR code for more information. At the bottom, there is a footer with the ABC logo and contact information.

ABC Cooking Studio website showing a detailed recipe for 'SANTAL FRUITS'. The page features a large image of the fruit and a QR code. Below the image, there is a title and a list of ingredients. The recipe is presented in a clean, professional layout with a QR code for more information. At the bottom, there is a footer with the ABC logo and contact information.



3. ライブレッスン実施詳細 香港



タイトル	日本産青果物のライブレッスン
実施日時	2021年9月17日（金） 19:30～20:30（約1時間程）
実施方法	ABC Cooking Studio Hong Kong Live Lesson@Facebook オンライン視聴（70,103フォロワー）
撮影場所	ABC Cooking Studio Hong Kong PMQ Studio
参加対象	香港ABC講師、インフルエンサー、香港ABC生徒・一般消費者・FBフォロワー
ABC講師	Orenji Instagram : orenji_abc.studio （332フォロワー）
インフルエンサー	Carrie Instagram : carrie1030 （53,447フォロワー） Facebook : carrieLKY （7,964フォロワー） Peggy Instagram : peggysensei （3,975フォロワー） Facebook : peggysensei （48,654フォロワー）
実施レシピ	バゲットスイートポテト、シナモン香る梨の甘酒スムージー
クイズのギフト	岡山県のシャイマスカット、鳥取県の二十世紀梨
ライブURL	https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/videos/1479628245743261
再生回数	4,481回

時間	行程	出演者
5分	挨拶	Orenji先生
5分	参加者の自己紹介、クイズの告知	Carrie & Peggy
20分	バゲットスイートポテトPart 1（成形まで）	Orenji先生 + Carrie & Peggy
10分	梨スムージーの作り方	Orenji先生が教える Carrie & Peggyが試飲
5分	クイズ①	Carrie
5分	スイートポテト焼き上がり	全員
5分	中秋節に合った日本産の果物の紹介	Orenji
5分	クイズ②	Peggy
2分	バゲットスイートポテトとスイートポテトの試食	全員で試食
2分	偽造防止シールの紹介	Carrie
1分	ライブ終了	全員



ABC講師 Orenji



インフルエンサー Carrie



インフルエンサー Peggy

f @abccookingstudiohk
(70,103フォロワー)

投稿日：2021年9月14日（火）
内容：事前告知
リーチ：9,476件
いいね！：26件
コメント：2件
シェア：4件



日本語訳：

日本青果物輸出促進協議会×ABCクッキングスタジオ：

日本産青果物の料理教室LIVE

ABCクッキングスタジオは金曜日にFacebookライブを行い、人気講師のオレンジ先生から日本の野菜や果物を紹介し、「バゲットスイートポテト」や「シナモン香る梨の甘酒スムージー」の作り方を公開します。今回、ABC会員のCarrieさんとPeggyさんもご参加いただけます！

Liveのクイズに参加すると、日本産青果物をGetするチャンスがあるよ。
お見逃しなく！



日本産青果物の料理教室LIVEの詳細
日程：2021年9月17日（金）
時間：19時30分以降
プラットフォーム：ABC Cooking Studio
Hong Kong公式Facebook

ig @abccookingstudio_hk
(15,984フォロワー)

投稿日：2021年9月14日(火)
内容：事前告知
いいね!：59件
内容：Facebook 投稿と同様



#ABCCookingStudio #ABCCookingstudioHK
#JapaneseFruits #eatJPFruits
#jfec_abccooking #HappyCooking
#Cookingsmiles #日本梨 #日本番薯
#日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CTzEPo3FObh/>

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1789290054595941>

@abccookingstudiohk
(70,103フォロワー)

ABC Cooking Studio Hong Kong was live.
17 September at 19:25 · 🌐
日本蔬果料理教室Live



投稿日：2021年9月17日（金）

内容：ライブ

リーチ：8,162件

いいね！：79件

コメント：95件

シェア：28件

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/videos/1479628245743261>

日本フリークの2名のインフルエンサーが、日本で果樹狩りをした際の楽しい経験談を披露し、ライブレッスンを盛り上げました。また、日本青果物輸出促進協議会様の販促用ポスター、法被、ミニのぼりを活用し、ライブレッスンに日本らしい演出を添えました。



f @abccookingstudiohk
(70,103フォロワー)

投稿日：2021年9月21日(火)
内容：イベント後の投稿
リーチ：7,944件
リアクション：21件



<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1794459304079016>

日本語訳：

日本青果物輸出促進協議会×ABC
クッキングスタジオ：日本産青果物の料理教室LIVE

先週金曜日の夜、「日本青果物輸出促進協議会：日本産青果物の料理教室LIVE」をご覧いただき、ありがとうございました😊！
今日は中秋節を迎えました。中秋節が終わっても、ライブ映像を再生して、秋冬に似合そうなデザートを作りましょう。

ABCクッキングスタジオでは、今後も様々な食材を紹介していきますので、楽しみにしてください😊！最後になりましたが、皆さんよい中秋節を。

ig @abccookingstudio_hk
(15,984フォロワー)

投稿日：2021年9月21日(火)
内容：イベント後の投稿
いいね：54件
内容：Facebook 投稿と同様



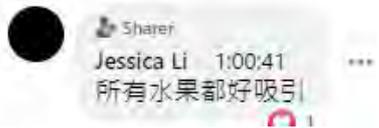
#ABCCookingStudio #JapaneseFruits
#ABCCookingstudioHK #eatJPFruits
#jfec_abccooking #HappyCooking
#Cookingsmiles #日本梨 #日本番薯
#日本青果物 #美味しい

<https://www.instagram.com/p/CUFF3GcLN4N/>



f @abccookingstudiohk
(70,103フォロワー)

ピークコメント数：92件



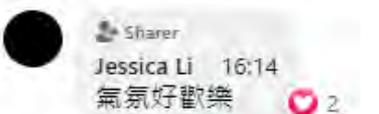
全ての青果物が美味しそう。



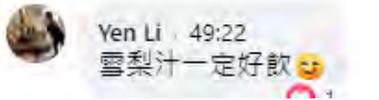
美味しそう。



「バゲットスイートポテト」のレシピ欲しいです。



ライブ凄く楽しそう。



シナモン香る梨の甘酒スムージーはきっとおいしいね



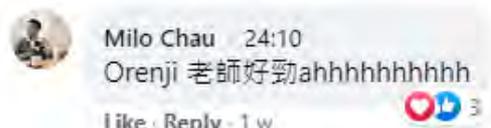
甘酒いいですね。



甘酒美味しいそう



甘酒は肌にいい。

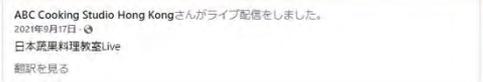
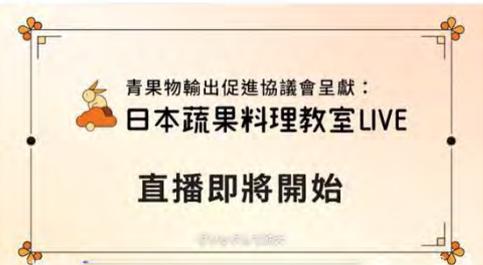


オレンジ先生凄い。



@carrieLKY(7,964フォロワー)

投稿日：2021年9月17日（金）
いいね！：26件
ストーリー投稿：2件



<https://www.facebook.com/carrieLKY/posts/4538570479539462>

日本語訳：
日本青果物輸出促進協議会×ABCクッキングスタジオ：日本産青果物の料理教室LIVE

ABCクッキングスタジオは金曜日にFacebookライブを行い、人気講師のオレンジ先生から日本の野菜や果物を紹介し、「バゲットスイートポテト」や「シナモン香る梨の甘酒スムージー」の作り方を教えてくれる。今回、私と日本語先生Peggyさんも一緒にゲストとして料理を作るよ！

Liveのクイズに参加すると、日本の果物を持って帰れるチャンスがあるよ。お見逃しなく。

日本青果物輸出促進協議会×ABCクッキングスタジオ：日本産青果物の料理教室LIVEの詳細

日程：2021年9月17日（金）

時間：19時30分以降

プラットフォーム：ABC Cooking Studio Hong Kong公式Facebook

@carrie1030(56,433フォロワー)

投稿日：2021年9月15日（水）
内容：事前告知
いいね！：239件
コメント：2件
ストーリー投稿：5件



<https://www.instagram.com/p/CT1rJhyF2i3/>

@peggysensei(48,654フォロワー)

投稿日：2021年9月14日（火）

内容：事前告知

いいね！：38件

コメント：2件



<https://www.facebook.com/peggysensei/posts/10159686241856613>

日本語訳：

【先生がライブするよ】日本青果物輸出促進協議会×ABCクッキングスタジオ：日本産青果物の料理教室LIVE

皆さん、今週の金曜日の夜は空いていませんか。先生と美人Carrie LaiさんとOrenji先生と一緒に秋に似合う旬の日本食材を使った料理を作ります！今回は「バゲットスイートポテトとや「シナモン香る梨の甘酒スムージー」を作ります。Liveのクイズを参加すると、日本の果物を持って帰れるチャンスがあるよ。

中秋節は日本の果物を食べて、月見を楽しみましょう。金曜日の夜にお会いしましょう！🍷

日本青果物輸出促進協議会×ABCクッキングスタジオ：日本産青果物の料理教室LIVEの詳細

日程：2021年9月17日（金）

時間：19時30分以降

プラットフォーム：ABC Cooking Studio Hong Kong公式Facebook

@peggysensei (3,974フォロワー)

投稿日：2021年9月14日(火)

内容：事前告知

いいね！：43件

コメント：1件

内容：Facebook 投稿と同様



<https://www.instagram.com/p/CTzIgnlP0ij/>

@peggysensei(48,654フォロワー)

投稿日：2021年9月20日（月）
 内容：イベント後の投稿
 リアクション：41件
 コメント：4件



PEGGY先生の日本語教室.
 @peggysensei - School

PEGGY先生の日本語教室. is with Karman Tseung.
 20 September at 18:55

🎉 預祝各位同學 #中秋節快樂！ 🎉
 每年秋天，日本大街少爺會親來 #SweetPotato (焗薯蓉) 煉奶牛油
 加埋噲薯蓉香味，多謝你地，今年又去啲到日本嘅薯蓉，又可以享
 受到日本秋季嘅滋味，有你地一齊整 #スイートポテトトースト，即係
 #薯蓉焗法包，仲要響 ABC Cooking Studio Hong Kong 第一次開LIVE，
 真係好sweet，👩 有美少女 Carrie Lai 穎嘉賢 嘉麗 伴住社務，仲有
 好耐冇見依然依然搞笑嘅 #Orenjiせんせい，至緊要係有 Karma 同埋攝製
 隊超用心安排，淨係個畫面已經係完美！少一分專注次啲啲到成件事咁
 perfect，係叻叻豬嘅。👉 嚟緊 #青果物輸出促進協議會 會一路引進
 多日本蔬果進港，仲落埋 #防偽QRCode 話你知係日本進口，食得安
 心。👉
 未睇LIVE嘅同學，推介大家click入嚟，趁中秋整俾自己同朋友仔食又
 得，放上IG #インスタ映え 又靚，邊陣片邊整，1個鐘唔駛完成～
 青果物輸... See more



日本語訳：
 🍷 皆さん、よい中秋節を！ 🍷

毎年秋になると、「#さつまいも」の香りが日本の街に漂い、今年はありがたく、
 日本に行けない先生にも日本の秋の味覚を再び楽しんでいただけるようにな
 りました。皆さんと一緒に#スイートポテトトースト、そしてABCクッキングスタ
 ジオ香港での初LIVE、とても素敵です。美少女キャリーと久しぶりのオレンジ
 先生ともに、熱心に仕事をしているのカーマンと撮影チームがいるので、もう完
 璧な絵が出来上がっている。これから#青果物輸出促進協議會はもっと日本
 の果物や野菜を香港に導入されるようになるし、#偽造防止シールを通して
 「日本から輸入されたものだ」とわかるから安心して食べられる。🍷

まだライブをご覧になっていない方には、ぜひクリックしていただき、中秋節で自
 分や友人のために料理をしましょう。インスタ映えになるし、ライブをみながら、1
 時間以内で完成できるよ。

日本青果物輸出促進協議会×ABCクッキングスタジオ：日本のフルーツと
 野菜の料理教室LIVE：<https://fb.watch/85ITAdUs9u/>



@peggysensei(3,974フォロワー)

投稿日：2021年9月20日(月)
 内容：イベント後の投稿
 いいね：105件
 コメント：3件
 内容：Facebook投稿と同様



<https://www.facebook.com/peggysensei/posts/10159696907441613>

<https://www.instagram.com/p/CUCUEK8Pt79/>

4. ライブレッスン有償クイズ

クイズ①

質問：バゲットスイートポテトで使用したスイートポテトの産地と品種は何ですか。

条件：バゲットスイートポテトを冷める前に回答。
最も速い方にプレゼントする。
ライブをシェアし、いいねをする。

ギフト：鳥取県の二十世紀梨2個（3セット）



クイズ②

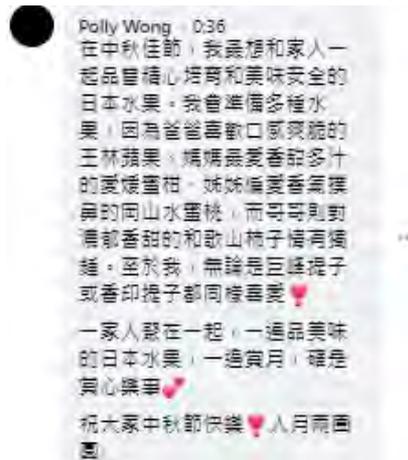
質問：みんなはどの果物を買い、中秋節を過ごしますか。

条件：ライブ当日23:59前に回答。
最もいい答えた方にプレゼントする。
ライブをシェアし、いいねをする。

ギフト：岡山県のシャインマスカット（2セット）



日本語訳：
中秋節に近いたくさん日本果物を買うよ。桃や梨や巨峰やシャインマスカット。中秋節前から果物を食べて、桃と梨は大きいので、家のみんなで分けて食べるのが一番ですね😊。2種類の葡萄は香りも食感も違いますよね😊私はどちらも大好きです！



日本語訳：
中秋節には家族と一緒に大切に育てられた安全な日本の果物を味わいたい。パパはシャキッとした王林りんごが好きで、ママは甘くてジューシーな愛媛みかんが好きで、姉ちゃんは香り高い岡山の桃、兄ちゃんは甘い和歌山の柿が大好きなので、いろいろなフルーツを用意します。私は巨峰とシャインマスカットも大好きです♥。家族を集めて、日本の美味しい果物を食べながら、月見することが楽しい♡。

皆さんよい中秋節を♥



5. 日本青果物マネキン講習会 実施概要

タイトル	日本産青果物マネキン講習会
実施日時	2021年11月26日（金） 11:00 - 13:00
実施場所	ABC Cooking Studio Hong Kong PMQ Studio
参加対象	香港における日本産青果物を販売される小売のマネキン
ABC講師	Chloe Wang、Kitty Chan（2人）
司会者	Karman
出席者	10名
対象青果物	長芋、柿、りんご、りんごジュース
実施レシピ	長芋とたこのアヒージョ
お土産	ABCスタイル開発のレシピ6点のレシピ 「長芋とたこのアヒージョ」 「アップルジンジャーローズケーキ」 「柿のお汁粉風」 「ビール風りんごのゼリー」 「バゲットスイートポテト」 「シナモン香る梨の甘酒スムージー」





5. 日本青果物マネキン講習会 実施流れ

時間	プログラム	担当
3 mins	挨拶	Karman、Chloe講師、Kitty講師
10 mins	参加者自己紹介	参加者
3 mins	JAアオレンご挨拶	奈良様
25 mins	青果物学習時間	Karman
15 mins	休憩時間	全員
30 mins	調理加工、スイーツ作成体験	Chloe講師、Kitty講師、参加者
15 mins	試食時間	参加者
4 mins	店頭販促	Karman
3 mins	偽造防止シールについて	Karman
3 mins	「国際果実野菜年2021」の普及	Karman
5 mins	アンケート	参加者
4 mins	記念撮影	全員



5. 日本青果物マネキン講習会



講師：Chloe Wang

講師：Kitty Chan



5. 日本青果物マネキン講習会 参加者

番号	カテゴリー	会社	氏名
1	ディストリビュータ	金久	Emily
2	ディストリビュータ	金久	Yoobe
3	ディストリビュータ	OISIX	正久様
4	ディストリビュータ	新大和	永野様
5	ディストリビュータ	新大和	Sander
6	ディストリビュータ	新大和	Grace
7	ディストリビュータ	新大和	Vicky
8	百貨店	DON DON DONKI	Swan
9	百貨店	DON DON DONKI	Vivian
10	百貨店	DON DON DONKI	Kassy

参加人数：10名



5. 日本青果物マネキン講習会 参加者自己紹介 & 資料配布



十勝川西長いも



和歌山県の柿



青森リンゴJA



JAアオレン りんごジュース

登壇者：
青森県農村工業農業協同組合連合会
(JAアオレン)
奈良 様





5. 日本青果物マネキン講習会 調理体験 & 青果物の切り方

レシピ：長芋とたこのアヒージョ（長芋）



青果物の切り方の練習（りんご、柿）





5. 日本青果物マネキン講習会 試食試飲 & 偽造防止シール

試飲品目 (りんごジュース)



偽造防止シール説明



5. 日本青果物マネキン講習会 国際果実野菜年 & アンケート

国際果実野菜年資料

国際果実野菜年2021(International Year of Fruits and Vegetables 2021)

INTERNATIONAL YEAR OF FRUITS AND VEGETABLES 2021

Fruits and vegetables, your dietary essentials.

2021年は、果実と野菜を摂ることによってもたらされる栄養上・健康上の利点について世界的に認識を深めることを目的に国連が定めた**国際果実野菜年 (International Year of Fruits and Vegetables : IYFV2021)**です。

国際果実野菜年2021とは
2021年を「**国際果実野菜年**」とすることが2019年12月に開催された第74回国連総会にて採択されました。果実と野菜が人間の栄養、食料安全保障、健康、そして持続可能な開発目標 (SDGs) に果たす重要な役割について、意識啓発を行うための貴重な機会としています。

ABC Style

Food and Agriculture Organization of the United Nations

INTERNATIONAL YEAR OF FRUITS AND VEGETABLES 2021

アンケート

2021 香港青果物輸出促進協議会講習会問卷

1. 基本情報

性別 男性 女性
 年齢 20-29 30-39 40-49 50-59 60-64 70以上
 職種 専業主婦 専業主夫 会社員 自営/フリーランス 学生 その他(職業名) _____
 職業 主婦/主夫 会社員 自営/フリーランス その他(職業名) _____

2. 您認為以下日本青果物食品的健康如何?

	非常好	好	普通	差	非常差	不知道/不清楚
• 有機之類 (青豆類)	5	4	3	2	1	N/A
• 蔬菜 (黃豆類)	5	4	3	2	1	N/A
• 柿 (梨類/蘋果類)	5	4	3	2	1	N/A
• 昆布 (海藻類)	5	4	3	2	1	N/A

3. 您對各種類的水果和蔬菜的認識程度?

	非常熟悉	熟悉	普通	不熟悉	非常不熟悉	不知道/不清楚
• 日本青果物介紹	5	4	3	2	1	N/A
• 菜式、加工及調味	5	4	3	2	1	N/A
• 食物種類	5	4	3	2	1	N/A
• 食物營養	5	4	3	2	1	N/A
• 防止食品變質	5	4	3	2	1	N/A
• 國際果實年2021 的標記	5	4	3	2	1	N/A
• 相關新聞	5	4	3	2	1	N/A

4. 整體來說, 您認為這次活動如何?

	5	4	3	2	1	N/A
5. 如下次也有介紹日本青果物的活動, 您會參加嗎?	<input type="checkbox"/> 會	<input type="checkbox"/> 不會	<input type="checkbox"/> 不知道			
6. 經過這次活動後, 您對日本青果物的認識有增加嗎?	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不知道			
7. 您現在對日本青果物有甚麼印象? (可多選)	<input type="checkbox"/> 價格昂貴 <input type="checkbox"/> 營養豐富 <input type="checkbox"/> 好食 <input type="checkbox"/> 新鮮 <input type="checkbox"/> 品質優良 <input type="checkbox"/> 其他 _____					
8. 您對推廣日本青果物時會考慮甚麼因素? (可多選)	<input type="checkbox"/> 價格 <input type="checkbox"/> 質(次) <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 新鮮 <input type="checkbox"/> 味道 <input type="checkbox"/> 外觀 <input type="checkbox"/> 其他 _____					
9. 您對這次活動有甚麼感想或建議嗎? (可填)	_____					

您已完成本次問卷, 謝謝您的熱心協助。

国際果実野菜年学習

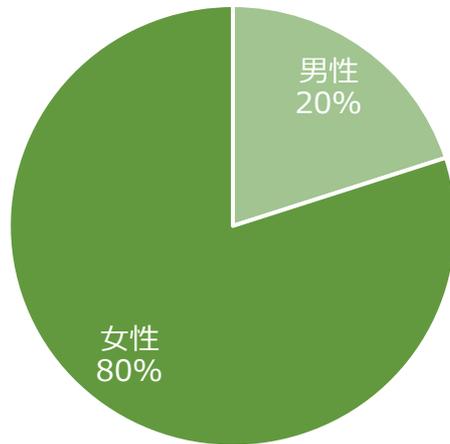
アンケート記入



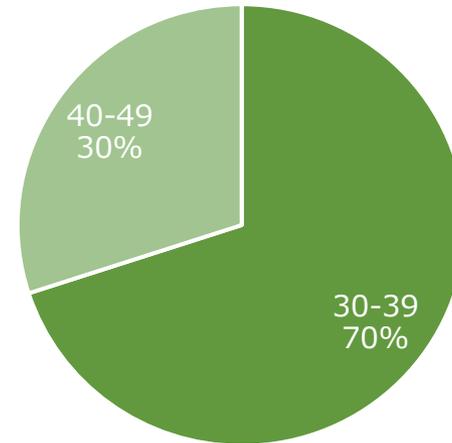


5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

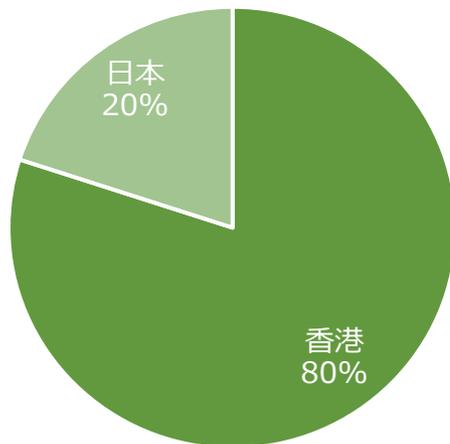
性別
10件の回答



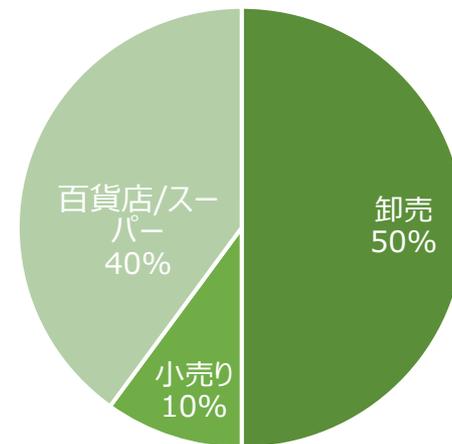
年齢
10件の回答



国籍
10件の回答



職業
10件の回答

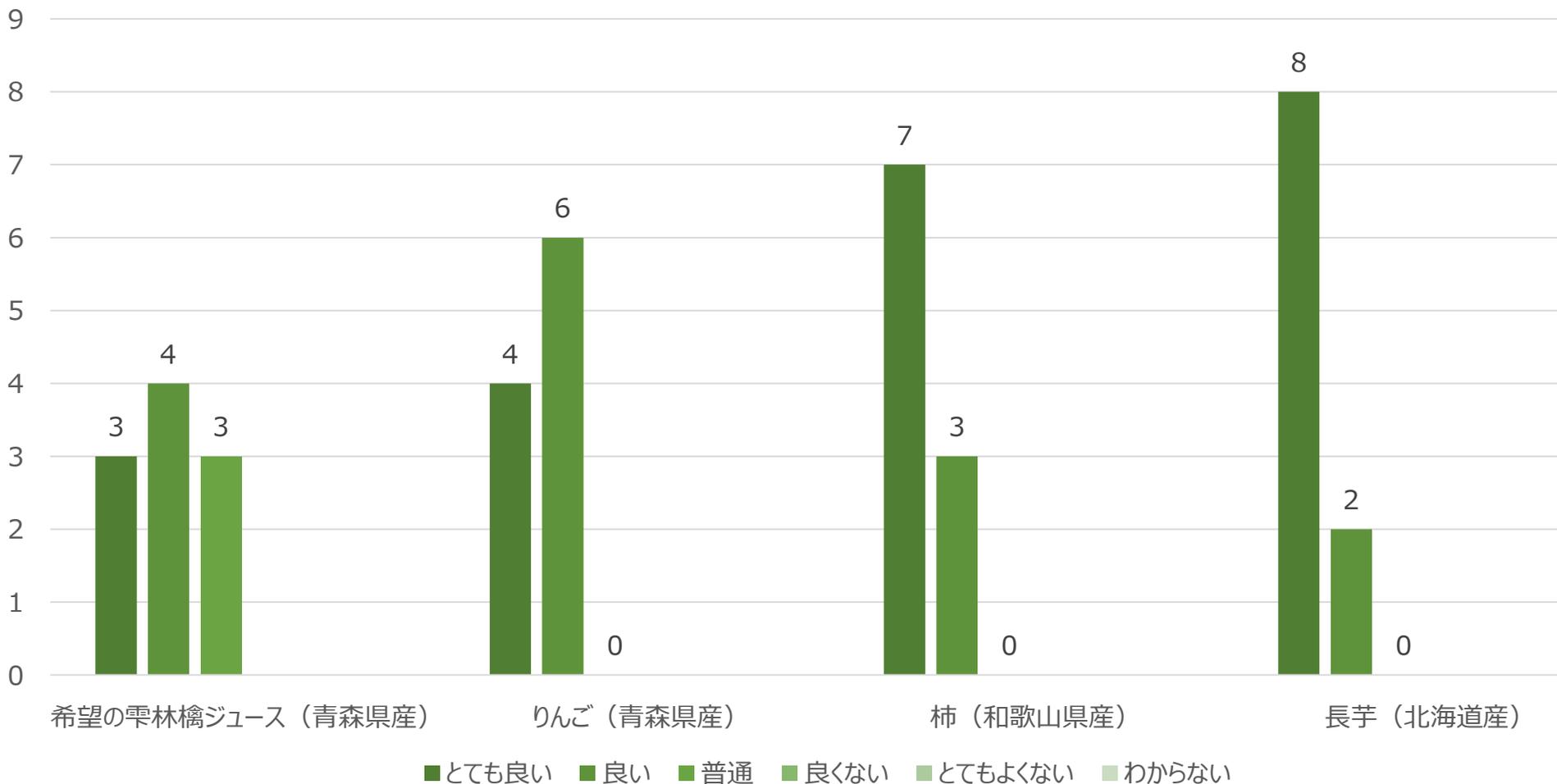




5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

本日のイベントで紹介された日本青果物についてどう思いますか？

10件の回答

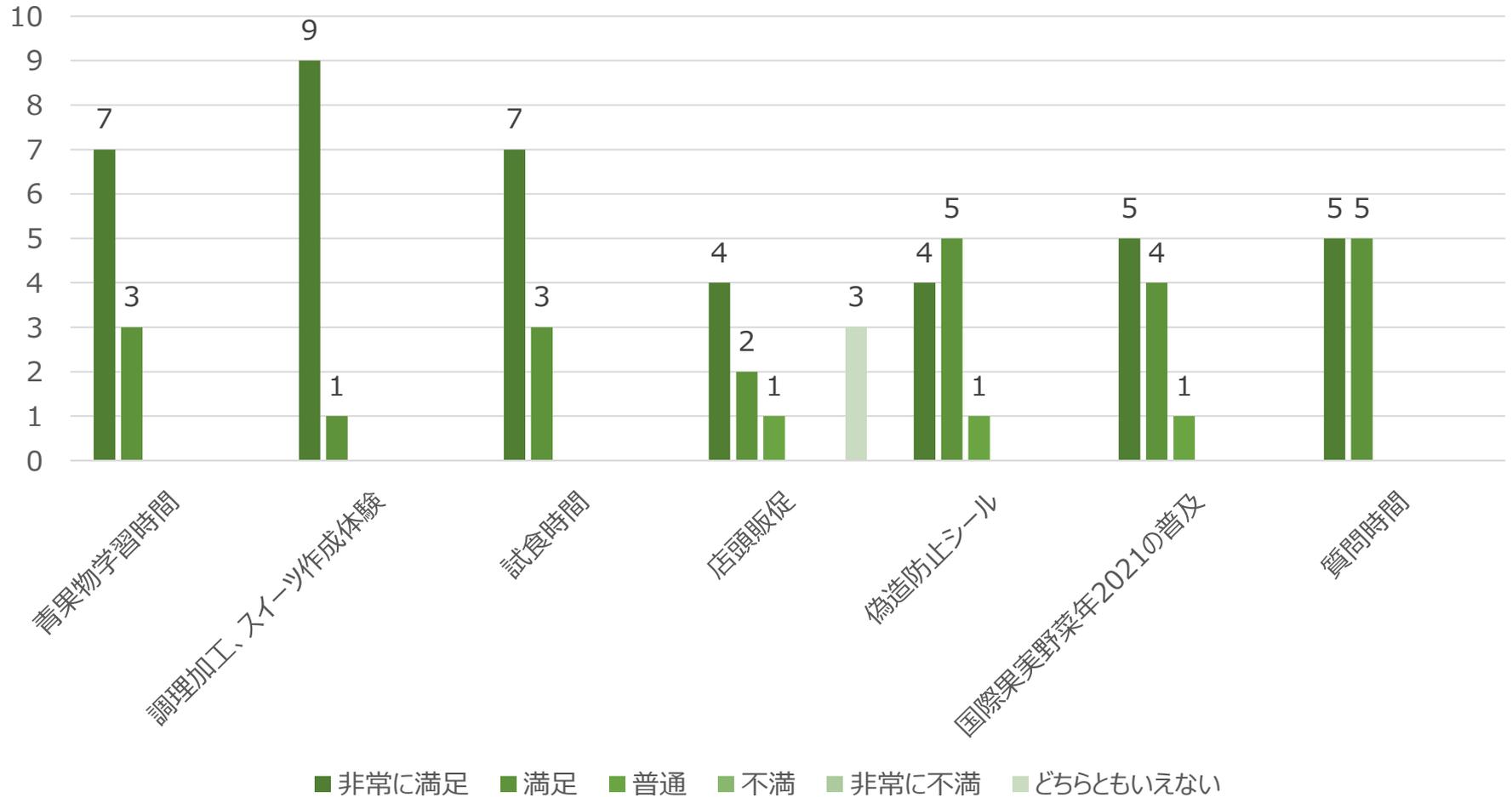




5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

本日のイベントの実施内容について満足していますか？

10件の回答

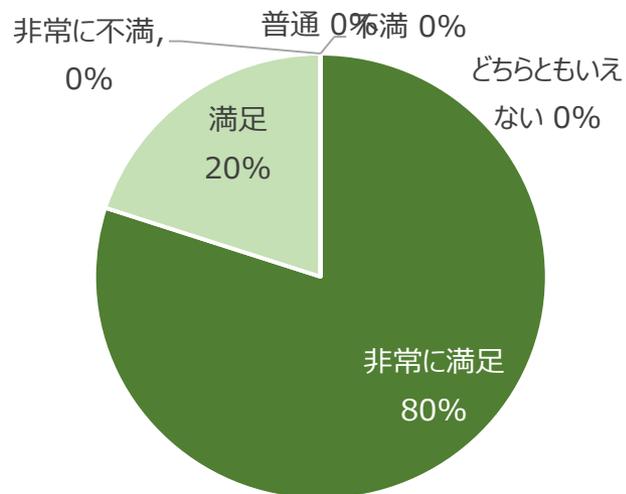




5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

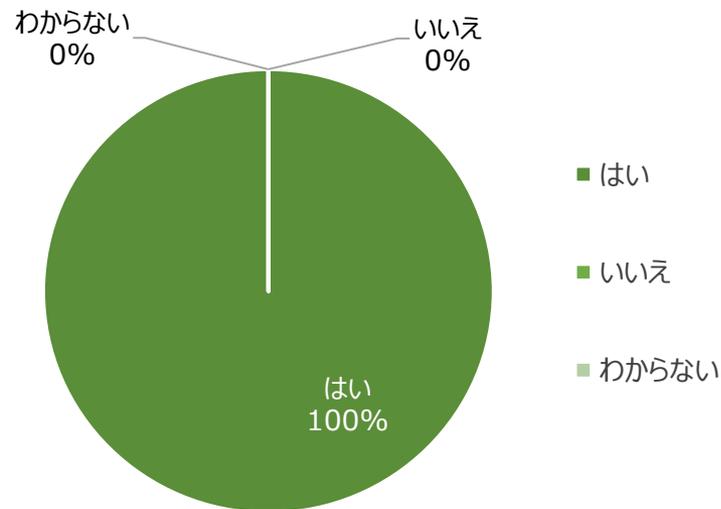
本日のイベントについて全体的に満足していますか？

10件の回答



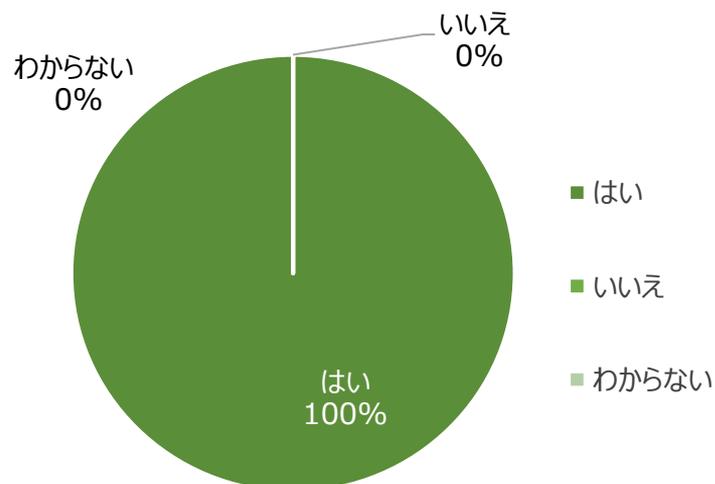
日本の青果物を紹介するイベントがあったらまた参加しますか？

10件の回答



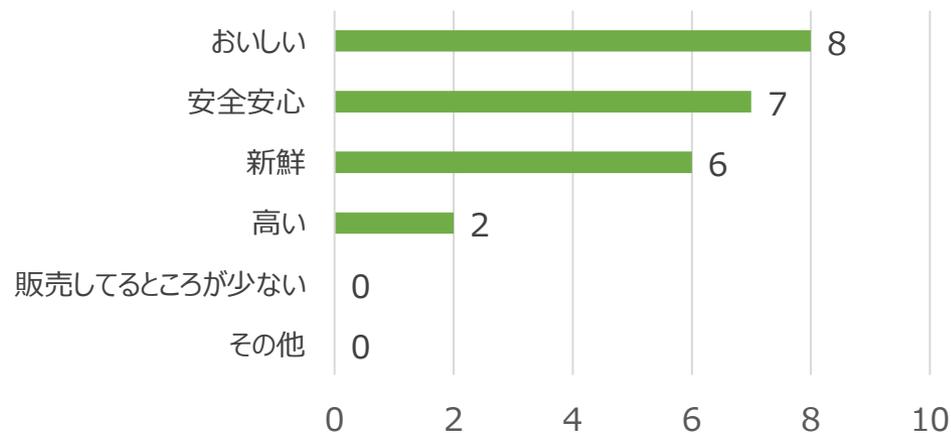
本日のイベントで、日本産青果物について理解が深まりましたか？

10件の回答



日本産青果物のイメージを教えてください(複数選択可)

10件の回答

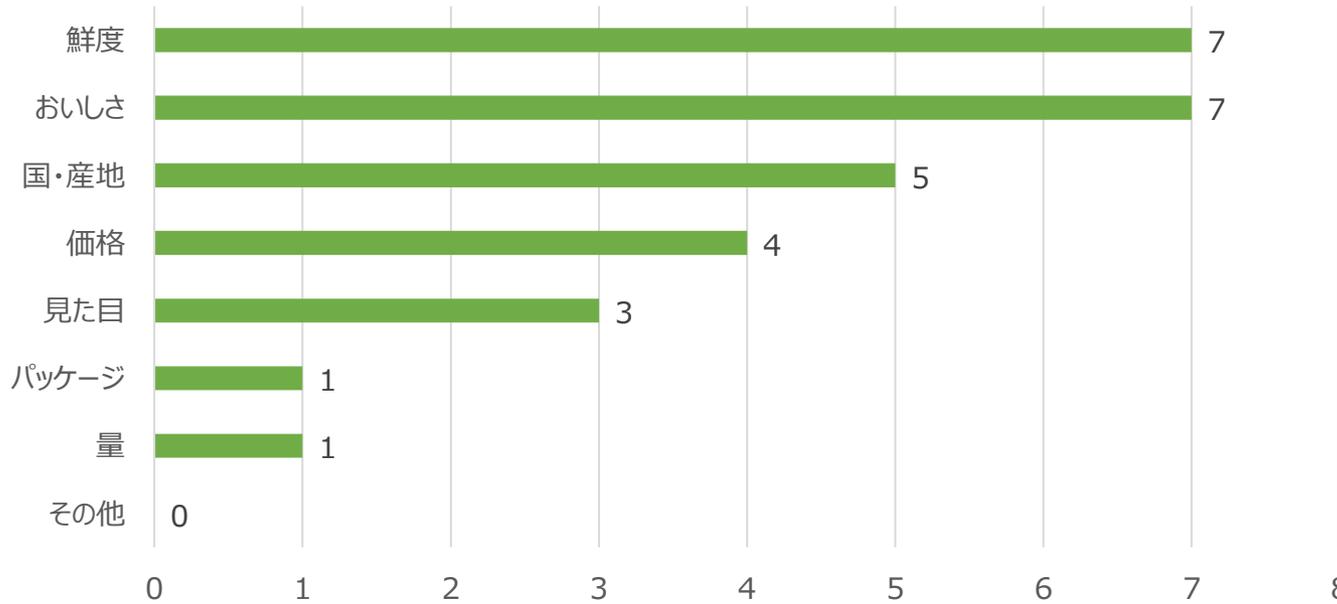




5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果&記念写真

青果物を購入する決め手は何以下教えてください（複数選択可）

10件の回答



9. その他ご意見があればお願いします。

4件の回答

ありがとうございます。

長芋のレポートリーが増えました。楽しく勉強させていただきました。ありがとうございます。

面白いし、おいしかった。楽しかった、

大変有意義でした。ありがとうございます。



5. 日本青果物マネキン講習会 お土産(青果物6点レシピ配布)

長芋とたこのアヒージョ

長芋とたこのアヒージョ

食糧説明：山芋は熱湯で茹で、八爪魚の塩分は薄味で、魚は白身魚が美味しく取り扱った所有食材の健康的なレシピ。お楽しみください。

所要時間：約15分
材料：2人分量 (15cm鍋用標準)

材料名	分量 (g/cc)	分量 (個/枚)
特選山芋	150g	約7cm長
八爪魚(塩)	80g	
植物油	100cc	
醤油	1g	
塩	1/2茶匙	
鷹豆	1粒	
鷹豆油	適量	
鷹豆油	適量	

事前準備

- 山芋は皮を剥き、約1cm厚に切る。
- 鷹豆は10分ほど煮る。
- 鷹豆油を熱し、油を冷ます。

作り方

- ①長芋を茹で、茹で終わったら熱湯から取り出し、冷水で冷まし、水気を拭き取る。
- ②鷹豆を茹で、茹で終わったら熱湯から取り出し、冷水で冷まし、水気を拭き取る。
- ③鷹豆油を熱し、油を冷ます。

盛り付け

山芋をフライパンで焼く。山芋は焦げないように、油を冷ます。

八爪魚の塩味は薄味で。

鷹豆油を熱し、油を冷ます。

アップルローズケーキ

アップルローズケーキ

食糧説明：アップルとローズを組み合わせ、甘いデザート。アップルは新鮮なアップルを使用し、ローズはローズ水を使用し、甘いデザート。アップルは新鮮なアップルを使用し、ローズはローズ水を使用し、甘いデザート。

所要時間：25分 (準備時間約10分)
材料：4人分量 (直径15cm型4枚)

材料名	分量 (g/cc)	分量 (個/枚)
卵黄	約180g	3個
砂糖	180g	
小麦粉	400g	
牛乳	70g	
牛乳	50g	
卵白(10個)	50g	
砂糖	20g	
卵白	60g	
アップル	30g	
アップル	1/2茶匙	
アップル	1茶匙	
アップル	400g	

事前準備

- 卵黄を室温にしておく。
- 卵白を室温にしておく。
- 砂糖を室温にしておく。
- 小麦粉を室温にしておく。
- アップルを室温にしておく。
- アップルを室温にしておく。
- アップルを室温にしておく。

作り方

- ①卵黄を室温にしておく。
- ②卵白を室温にしておく。
- ③砂糖を室温にしておく。
- ④小麦粉を室温にしておく。
- ⑤アップルを室温にしておく。
- ⑥アップルを室温にしておく。
- ⑦アップルを室温にしておく。

柿のお汁粉風

柿のお汁粉風

食糧説明：「柿のお汁粉風」は、お汁粉の風味と、柿の風味を合わせたデザート。お汁粉の風味と、柿の風味を合わせたデザート。お汁粉の風味と、柿の風味を合わせたデザート。

所要時間：約15分
材料：2人分量

材料名	分量 (g/cc)	分量 (個/枚)
柿	2個	
お汁粉	100g	
砂糖	50g	
水	100cc	
お汁粉	100g	
砂糖	50g	
水	100cc	
お汁粉	100g	
砂糖	50g	
水	100cc	

事前準備

- 柿を室温にしておく。
- お汁粉を室温にしておく。
- 砂糖を室温にしておく。
- 水を室温にしておく。

作り方

- ①柿を室温にしておく。
- ②お汁粉を室温にしておく。
- ③砂糖を室温にしておく。
- ④水を室温にしておく。

ビール風りんごのゼリー

ビール風りんごのゼリー

食糧説明：「りんごのゼリー」は、りんごの風味と、ビールの風味を合わせたデザート。りんごの風味と、ビールの風味を合わせたデザート。りんごの風味と、ビールの風味を合わせたデザート。

所要時間：約25分 (冷卻時間不算在内)
材料：2杯

材料名	分量
りんごジュース	200cc
水	50ml
ゼラチン	5g
砂糖	1茶匙
りんごジュース	100ml
砂糖	5g

事前準備

- りんごジュース、砂糖を室温にしておく。

作り方

- ①りんごジュース、砂糖を室温にしておく。
- ②りんごジュース、砂糖を室温にしておく。
- ③りんごジュース、砂糖を室温にしておく。

バゲットスイートポテト

バゲットスイートポテト

食糧説明：「バゲットスイートポテト」は、バゲットの風味と、スイートポテトの風味を合わせたデザート。バゲットの風味と、スイートポテトの風味を合わせたデザート。バゲットの風味と、スイートポテトの風味を合わせたデザート。

所要時間：約20分 (冷卻時間不算在内)
材料：6個分量

材料名	分量
卵黄	約220g
砂糖	220g
小麦粉	50g
牛乳	2茶匙
卵白	1個(10個)
砂糖	30g-50g
アップル	6片
アップル	30g
アップル	適量

事前準備

- 卵黄を室温にしておく。
- 砂糖を室温にしておく。
- 小麦粉を室温にしておく。
- 牛乳を室温にしておく。
- 卵白を室温にしておく。
- 砂糖を室温にしておく。
- アップルを室温にしておく。

作り方

- ①卵黄を室温にしておく。
- ②砂糖を室温にしておく。
- ③小麦粉を室温にしておく。
- ④牛乳を室温にしておく。
- ⑤卵白を室温にしておく。
- ⑥砂糖を室温にしておく。
- ⑦アップルを室温にしておく。

シナモン香る梨の甘酒スムージー

シナモン香る梨の甘酒スムージー

食糧説明：「シナモン香る梨の甘酒スムージー」は、シナモンの風味と、梨の風味を合わせたデザート。シナモンの風味と、梨の風味を合わせたデザート。シナモンの風味と、梨の風味を合わせたデザート。

所要時間：約15分
材料：2杯分量

材料名	分量 (g/cc)	分量 (個/枚)
梨	約270g	1個
甘酒	250cc	
シナモン	適量	

事前準備

- 梨を室温にしておく。
- 甘酒を室温にしておく。
- シナモンを室温にしておく。

作り方

- ①梨を室温にしておく。
- ②甘酒を室温にしておく。
- ③シナモンを室温にしておく。



6. 試食会実施詳細

タイトル	日本産青果物の試食調査会
実施日時	2022年1月13日（木） 10:00- 18:00
実施場所	ABC Cooking Studio Hong Kong K11 Studio Shop 108-109, 1/F, K11 Art Mall, 18 Hanoi Road, Tsim Sha Tsui, Hong Kong
参加対象	香港ABC講師、インフルエンサー、メディア、香港ABC生徒・一般消費者
ABC講師	Kitty Chan（1人）
対象青果物	佐賀県産いちご
レシピ	いちごのタルト
参加対象	メディア、インフルエンサー ABC Cooking Studio 会員様、スタッフ 合計：104名（当初の目標人数は100名、アンケート回収ベース104名）
実施方法	いちご、お土産、レシピ、偽造防止シールなどの展示→案内及び説明→アンケート実施→お土産配布
お土産	いちごのタルト（偽造防止シール付き）のお持ち帰り



6. 試食会実施詳細 事前SNS告知

@abccookingstudiohk(70,103フォロワー)

投稿日：2022年1月11日（火）

内容：事前告知

リーチ：11,501件

いいね! 40件

日本青果物輸出促進協議会：今回、ABCクッキングスタジオは、日本青果物輸出促進協議会と共同で、日本産青果物に関する調査を実施します。食べた後、また行きたくなったらレシピに追加してもOKです😊!2018年に発売された新品种です！形はふつら、色は赤、味はジューシーで、適度な酸味と甘みがあり、デザートに最適です◎！

イベント詳細

開催日：2022年1月13日（木）

配布時間：10:00～18:00（在庫がなくなり次第終了）

会場：ABCクッキングスタジオ K11支店 ダイニングエリア

対象：当日K11スタジオのいずれかのクラスを受講しているABC会員、体験クラスを受講している非会員

ご利用条件- マスクの着用が義務付けられており、参加者が持ち帰ることのできるフードボックスが用意される予定です。

- 新型コロナウイルスの流行の進展に鑑み、最新の政府対策によりイベント内容を変更する可能性がありますので、ご了承ください。

- 参加者は、イベントに参加することにより、ABCクッキングスタジオがイベントの写真・映像を広報・宣伝のために使用することに同意するものとします。

- 万が一、紛争が生じた場合、ABC Cooking Studioが最終的な判断を下す権利を有します。

・ストロベリーチーズタルトのレシピ：

<https://www.instagram.com/p/CX3Im4HgGH4/>

#ABCCookingStudio #ABCCookingstudioHK

#JapaneseFruits #eatJPFruits #jfec_abccooking

#strawberries #ichigo #いちご #strawberry tart

#strawberry cheese tart #Japanese green fruit#yummy



@abccookingstudiohk(15,984フォロワー)

投稿日：2022年1月11日（火）

内容：事前告知

いいね! 46件



#ABCCookingStudio

#ABCCookingstudioHK #JapaneseFruits

#eatJPFruits #jfec_abccooking #士多啤梨

#草莓 #ichigo #strawberry #いちご #草莓撻

#草莓芝士撻

#日本青果物 #美味しい

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

<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1871201209738158>

6. 試食会実施詳細 会場設置

いちごタルト、いちごの展示、青果物のポスター、ミニのぼり、QRコードのパネル、iPad(偽造防止シールの案内)

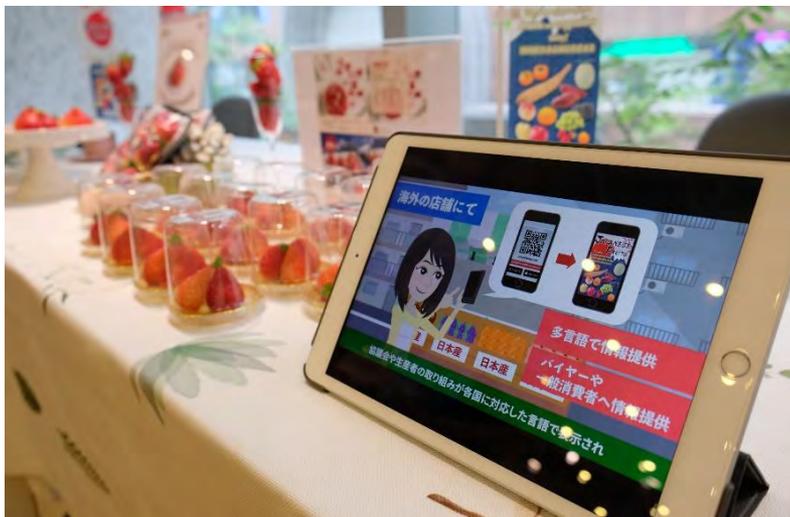


A1サイズの案内板、いちごタルトのレシピ、お持ち帰りのいちごタルト (偽造防止シール付き)





6. 試食会実施詳細 偽造防止シールの案内



iPadでYouTubeを放映



シールの配布（お土産の上に貼付）



アプリやスキャン画面の展示



口頭で説明



6. 試食会実施詳細 実施風景

香港メディア・インフルエンサー向け



香港ABC生徒・一般消費者



香港ABC講師向け





6. 試食會實施詳細 事後SNS報告

f @abccookingstudiohk(70,103フォロワー)

投稿日：2022年1月17日（月）
内容：事後報告
リーチ：8,480件
いいね! 23件
シェア：2件



ig @abccookingstudiohk(15,984フォロワー)

投稿日：2022年1月13日（木）
内容：イベント実施中
ストーリー投稿：1回

投稿日：2022年1月17日（月）
内容：事後報告
いいね! 113件



<https://www.facebook.com/abccookingstudiohk/posts/1876543929203886>

<https://www.instagram.com/p/CY07qFkJVbF/>

Travelbag



ID: @Travelbag.hk
 フォロワー数: 8,508件
 投稿日: 2022年1月17日 (月)
 内容: イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ: 20,94件
 いいね!: 53件
 リンククリック: 151件
 シェア: 8件

<https://www.facebook.com/Travelbag.hk/posts/4693277707425967>



f Go! Japan ID: @gojptime(289,578フォロワー)

投稿日：2022年1月17日
 内容：イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ：45,824件
 いいね！：417件
 コメント：2件
 シェア：20件



<https://www.facebook.com/gojptime/posts/4693468650736223>

ig ID: @gojapanmagazine(12,309フォロワー)

投稿日：2022年1月17日
 内容：イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ：3,439件
 いいね！：65件
 シェア：2件



<https://www.instagram.com/p/CY0csRgv3A-/>

@debbytsang(37,094フォロワー)

投稿日：2022年1月18日（火）
 内容：イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ：9,263件
 いいね!：1177件
 コメント：7件



@algieng(34,493フォロワー)

投稿日：2022年1月18日（火）
 内容：イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ：3,197件
 いいね!：707件
 コメント：14件
 シェア：8件



<https://www.instagram.com/p/CY3pe5NFPBN/>

<https://www.instagram.com/p/CY2-MbKvXwy/>

7. 試食会実施詳細 インフルエンサーSNS配信



@josephinejim(19,944フォロワー)

投稿日：2022年1月15日（土）
 内容：イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ：2,127件
 いいね!：225件
 コメント：5件
 シェア：4件



https://www.instagram.com/p/CYvnV_vvqXz/
 ストーリー投稿：1回

@cassieblog

フォロワー数：40,240件
 投稿日：2022年1月15日（土）
 内容：イベント、偽造防止シールの紹介
 リーチ：6,820件
 いいね：577件
 コメント：59件



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



7. 試食会実施詳細 ABC講師SNS配信



ID: @k11_abccooking
 フォロワー数: 1,507
 投稿日: 2022年1月13日
 内容: イベント実施中
 ストーリー投稿: 1回



ID: @lifeinabc
 フォロワー数: 1,544
 投稿日: 2022年1月13日
 内容: イベント実施中
 ストーリー投稿: 1回



ID: @k11_abccooking
 フォロワー数: 1,507
 投稿日: 2022年1月13日
 内容: イベント実施中
 ストーリー投稿: 1回



ID: @lifeinabc
 フォロワー数: 1,544
 投稿日: 2022年1月13日
 内容: イベント実施中
 ストーリー投稿: 1回



7. 試食会実施詳細 その他SNS配信(ABC会員・非会員)

@sami2travel

沙米旅日手帖

フォロワー数：30,200件

投稿日：2022年1月17日（日）

内容：イベント、偽造防止シールの紹介

いいね！：27件



<https://www.facebook.com/sami2travel/posts/492340418925402>

@coinsb (ABC 會員)

フォロワー数：20,543件

投稿日：2022年1月14日（金）

内容：イベント、偽造防止シールの紹介



<https://www.instagram.com/p/CYsHdeave4z/>
ストーリー投稿：1回

@hey2travel

阿希

フォロワー数：6,660件

投稿日：2022年1月18日（月）

内容：イベント、偽造防止シールの紹介

いいね！：30件

シェア：3件



<https://www.facebook.com/hey2travel/posts/331570328978426>

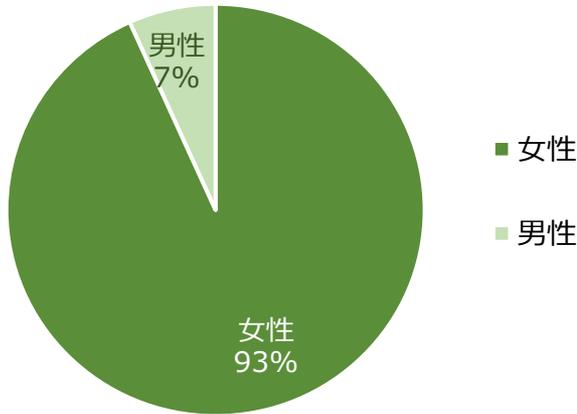


8. 試食会実施詳細 アンケート

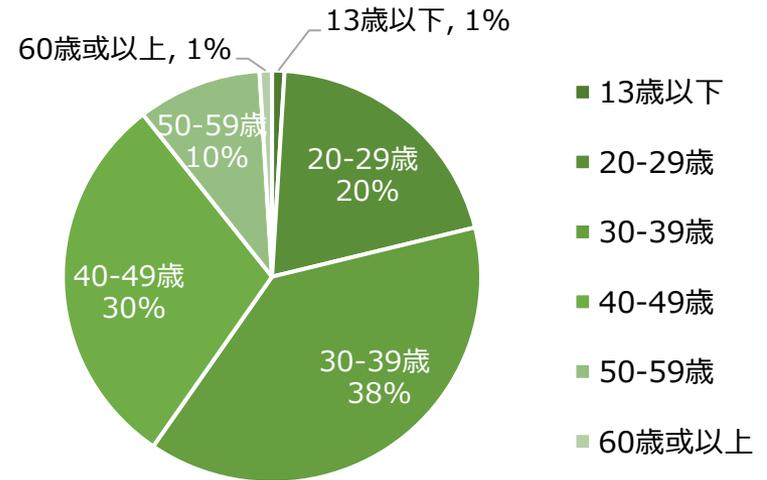
実施方法：Googleフォーム

<https://docs.google.com/forms/u/1/d/1YNrQXwD2yaIypzSQXDvelaw2l2uZgDapIzWHA3VMC7U/prefill>

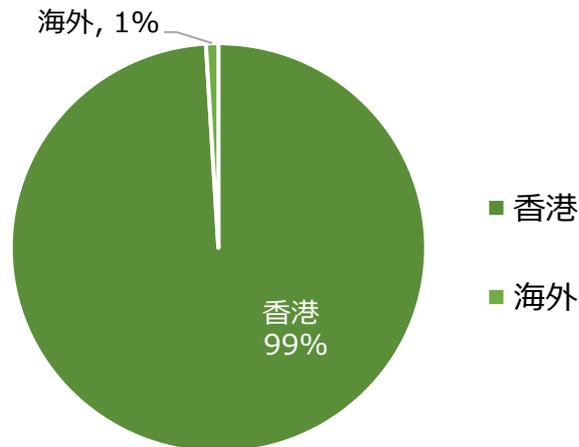
1. 性別



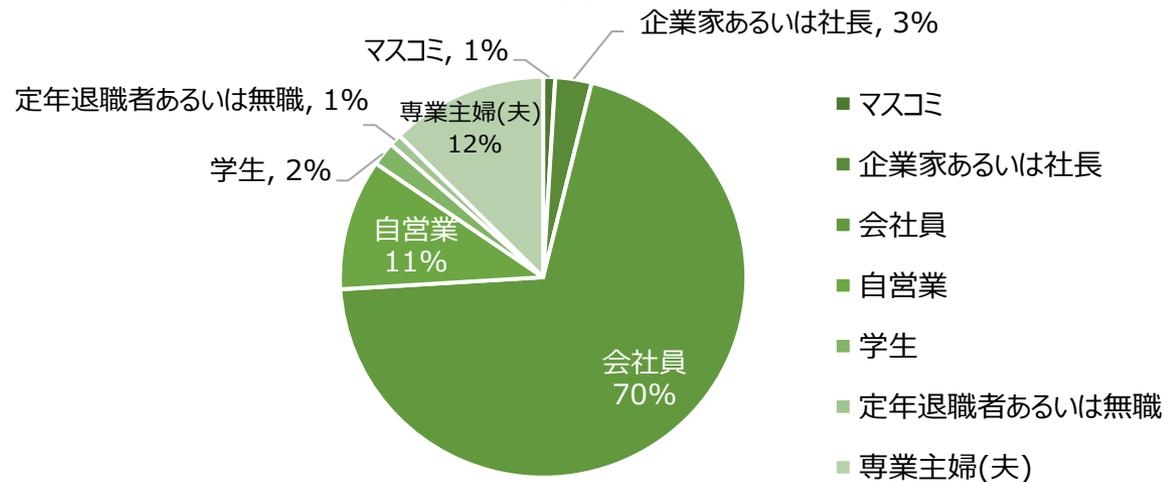
2. 年齢



3. 国籍



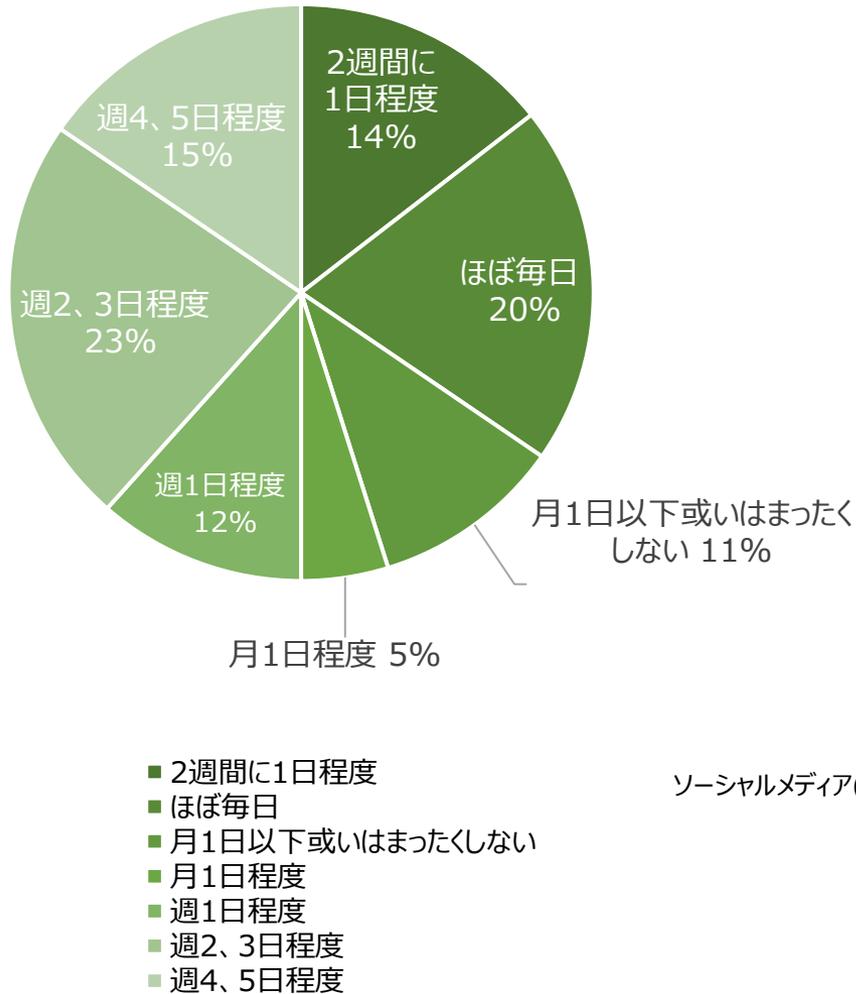
4. 職業



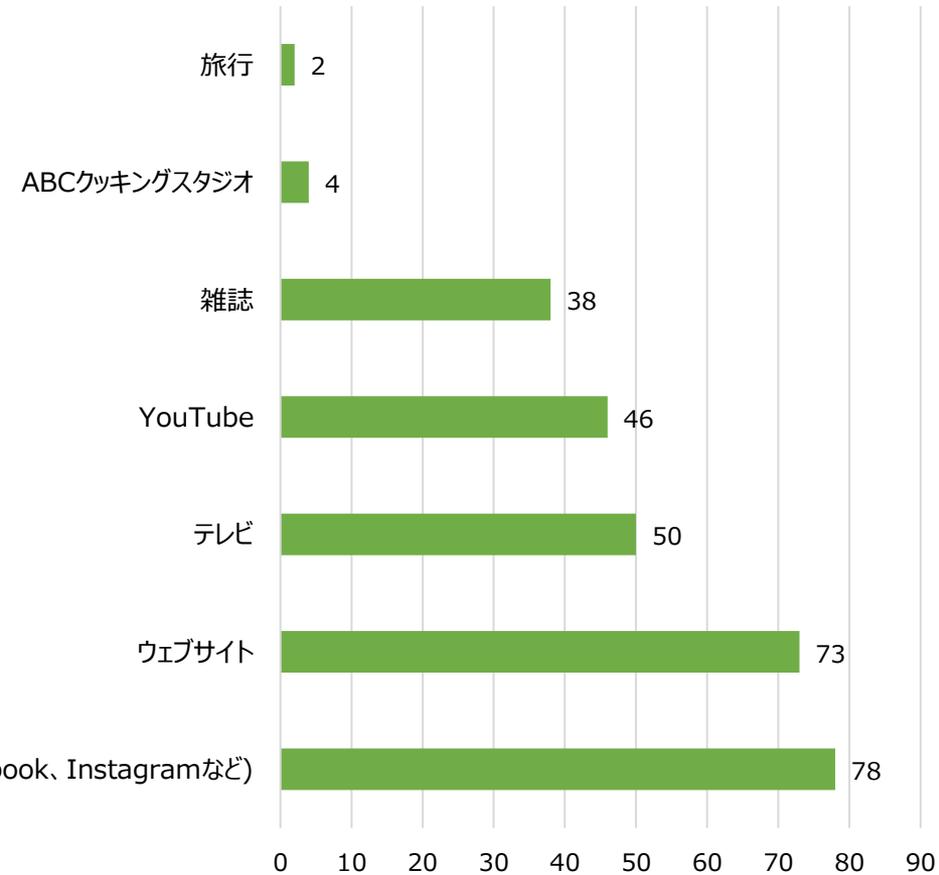


8. 試食会実施詳細 アンケート

5. 自宅でどれくらいの頻度で料理を作りますか



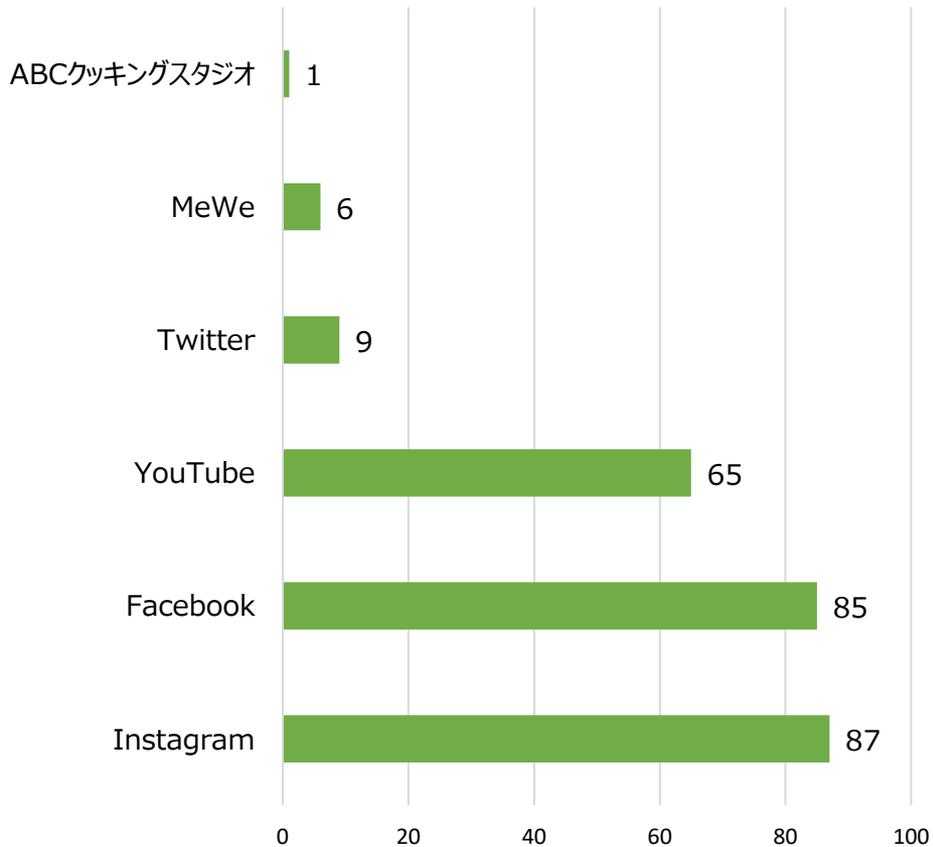
6. 日本の文化・コンテンツ等について視聴する、情報収集する媒体はどれですか



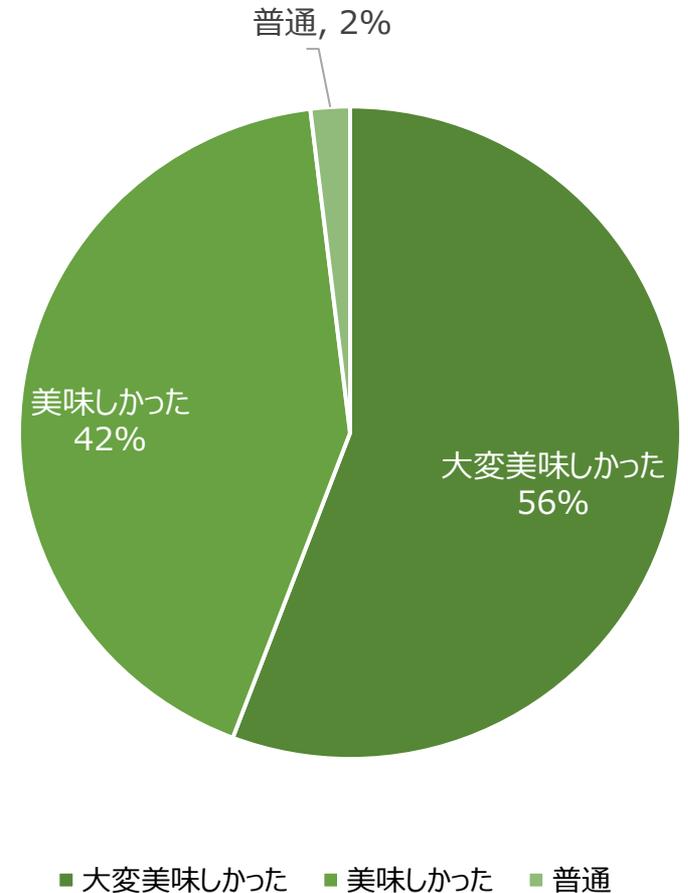


8. 試食会実施詳細 アンケート

7. 通常の情報発信を使うSNSアカウントは何ですか



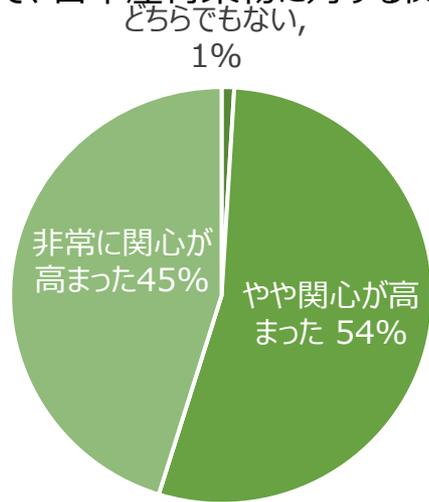
8. 今回のイベントで食べた日本青果物は美味しかったか





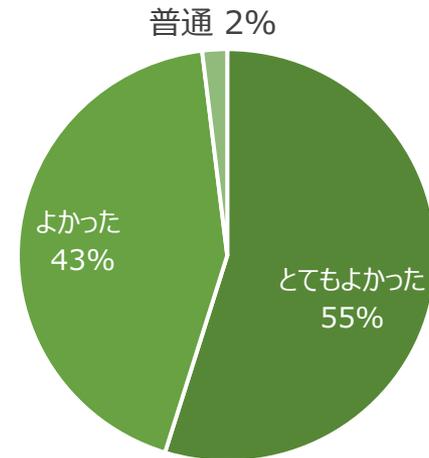
8. 試食会実施詳細 アンケート

9. 体験前と比べて、日本産青果物に対する関心は高まりましたか



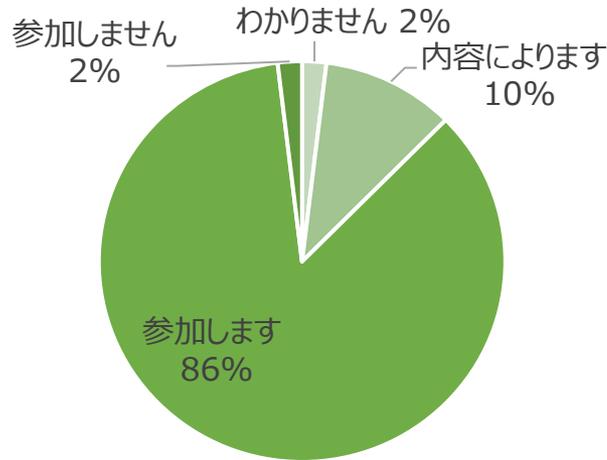
■ どちらでもない ■ やや関心が高まった ■ 非常に関心が高まった

10. 今回のイベントに参加してよかったか



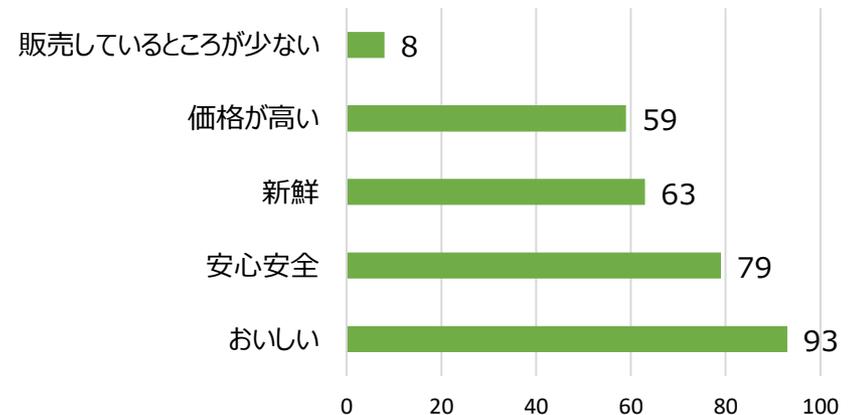
■ とてもよかった ■ よかった ■ 普通

11. 将来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



■ わかりません ■ 内容によります ■ 参加します ■ 参加しません

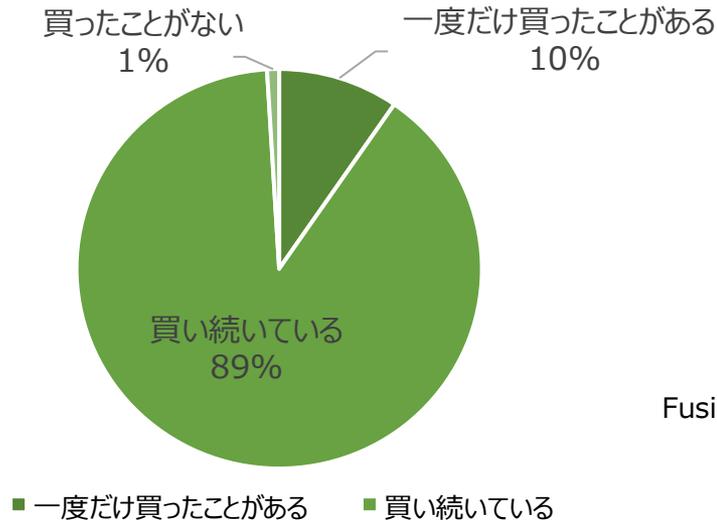
12. 日本産の果物にどのような印象をお持ちですか



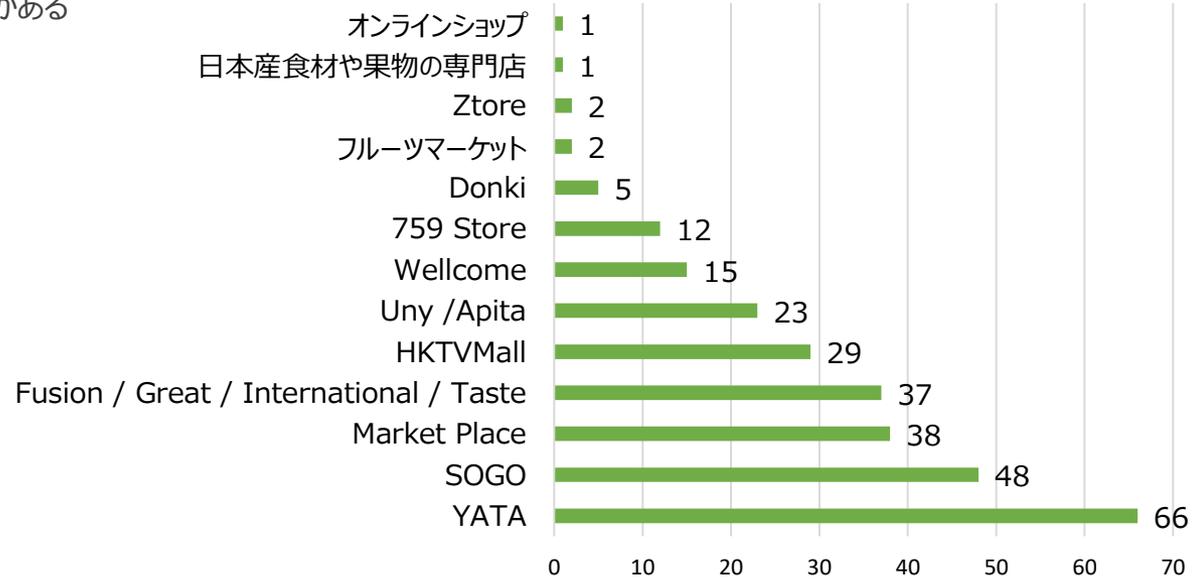


8. 試食会実施詳細 アンケート

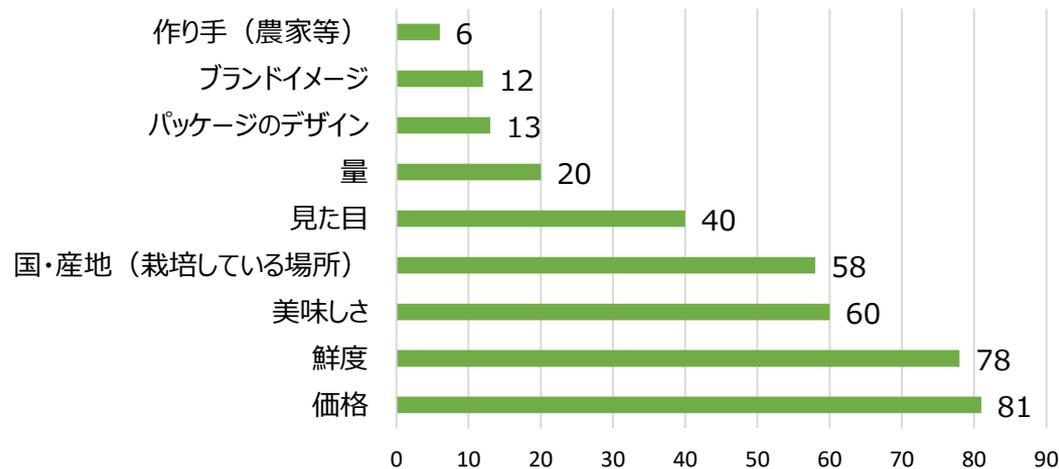
13. 日本産青果物を購入したことがありますか



15. 香港で日本産品を買うならどこのスーパー・百貨店ですか



14. 青果物を購入する決め手は何か教えてください





8. 試食会実施詳細 その他コメント

試食会について

- コロナ対策のアレンジが細かくてやさしい！スタッフたちの説明もわかりやすい。
- 試食会で割引でいちごを買えたら良い。
- 試食会に参加後、日本産の果物に対して勉強になった。

偽造防止シールについて

- 偽造防止シールに対応するアプリを紹介してほしい。
- 香港でいろいろなところでも日本産の果物を買えるが、本物であるか心配。偽造防止シールの導入を楽しみにしている。

日本産の青果物について

- いつも食べているのは福岡県産の「あまおう」、熊本県産のいちごなど、いくつかの品種が挙げられた。
- 佐賀県産の「いちごさん」は知らなかったが、買ってみたい。
- 日本産の青果物が好きだが、香港で展開される選択肢が多すぎて、どれがおいしいか、コスパがよいか、迷っている。もっとこれに関する情報を欲しい。
- 輻射に心配。

SNS発信について

- ABC開発のレシピは簡単に作れそうで、すぐ家で作ってみたい。
- ABC香港Facebookによる青果物の紹介を見ている。役に立つ情報がある。



IV. タイ実施SNSデータご報告(2月末時点)

SNS配信・広告

投稿日付	テーマ	リーチ数	
2021年7月8日(木)	メロン	6,403	2,527
2021年7月22日(木)	桃	2,695	811
2021年8月5日(木)	ぶどう	3,404	1,180
2021年8月19日(木)	シャイマスカット	3,117	834
2021年9月3日(金)	りんご	12,187	2,945
2021年9月28日(火)	梨	1,816	682
2021年10月7日(木)	さつまいも	5,936	1,556
2021年10月23日(土)	アライドコーポレーション	2,938	1,494
2021年11月11日(木)	柿	3,388	1,428
2021年11月24日(木)	長芋	3,413	1,442
2021年12月9日(木)	いちご	8,102	2,924
2021年12月24日(金)	いちご(動画)	1,957	346
2022年1月13日(木)	りんごジュース	4,654	1,500
2022年1月27日(木)	干し柿	1,951	1,070
2021年9月17日(金)	ライブレッスン	14,199	2,617
	インフルエンサー	4,824	1,400
2022年1月13日(木)	試食会	3,843	1,592
	メディア	52,934	32,327
	インフルエンサー	2,115	1,472
合計		139,876	60,147

ABCホームページ情報発信

投稿日付	PV数
2021年8月27日(金)	4,987
2021年10月29日(金)	4,166
2021年12月6日(月)	3,793
2022年1月28日(金)	3,369
合計	16,315

ABC講師投稿

投稿日付	いいね数
2022年2月3日(木)	18
2月4日(金)	17
2月4日(金)	181
2月5日(土)	34
合計	250

合計 216,588

1. SNS配信:7月8日第1回Facebook・Instagram



f リーチ 6,314件
 いいね! 45件
 コメント 4件
 シェア 40件



日本語訳:

♪ **It's Melon Time!** ♪ 🍉
 日本の茨城県からのタカミメロンを知りましょう！
 タカミメロンの特徴は青肉でさわやかな味わいです。さらに、
 日本ではメロンの人気の品種がたくさんあります。例えば、
 静岡県の品種、北海道の品種、熊本県の品種などです。

みなさんは日本でメロンを食べるごろを知りたいですよ
 ね。
 メロンの食べごろは6月～7月です。(日本の夏) この
 季節にメロンが一番美味しいです。

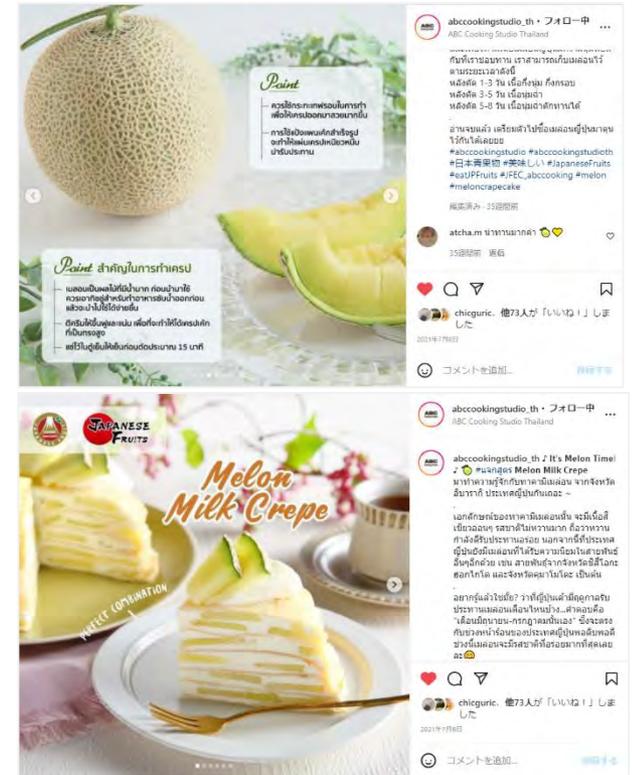
メロンの利点がたくさんあります。
 酸化防止剤、ビタミンc、ビタミンa、ベータカロチン、カル
 シウム、鉄分が豊富です。

また、メロンに含まれてるエンザイムであるsuperoxide
 dismutase はストレスを減らすことができます。
 柔らかくて美味しく食べられるメロンの保存法を紹介します。

- 切ってから1～3日 少し柔らかい
- 切ってから3～5日 水分が多いメロン
- 切ってから5～8日 完熟

読み終わってからメロンを買いに行きましょう！

ig リーチ 2,441件
 いいね! 73件
 コメント 1件
 シェア 12件



#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本
 青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits
 #JFEC_abccooking #melon #meloncrapecake

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1599984753523841>

<https://www.instagram.com/p/CRDOMI-As1/>

1. SNS配信:7月22日第2回Facebook・Instagram

リーチ 2,670件
 いいね! 20件
 シェア 5件

Caprese Peach Salad
 1 peach you so much
 2 รับประทานได้ทุกวัน
 3 รับประทานได้ทุกวัน
 4 รับประทานได้ทุกวัน
 5 รับประทานได้ทุกวัน

① 抗酸化物質が豊富
 ② 消化を助けます 高血圧やコレステロールなどの心臓病の危険因子を減らします。
 ③ 免疫力を高めるビタミンCが含まれています風邪や細菌に対して壊血病を予防する
 ④ 化学ビタミンは骨を強化するのに役立ちます。ノンストップの出血を防ぎます壊血病を予防する
 ⑤ ビタミンAが含まれていますさまざまな眼病を予防する
 桃はそのまま食べてもおいしいですが、メイン料理にもよく使われています。
 例えば、パスタ サラダ スイーツなどです。旬の短い桃だからこそ、是非様々な食べ方で楽しんでいただきたい。

日本語訳：

日本の桃を知りましょう🍑❤️
 日本の桃は2種類がありましてピンクの皮で白い果肉の「白桃」と、皮と黄色色の果肉が両方「黄色の桃」です。日本では有名なピンクの桃は和歌山県産の桃です。味はとても甘くてジューシーです。日本の桃の生産は品種によって異なり、6月から9月にかけて収穫される。特に7月から8月は、多くの品種が出荷される最盛期。桃の旬は他の果物に比べると非常に短いです。山梨産の桃は全国一位の名高いと美味しい桃です。山梨県の桃は品種がたくさんあります。例えば、日川白鳳、浅間白桃、川中島白桃などです。見た目は同じように見える桃も、食べる時期によって品種が異なる為、食味も変わってくる。

- 桃のメリット
- ① 抗酸化物質が豊富
 - ② 消化を助けます 高血圧やコレステロールなどの心臓病の危険因子を減らします。
 - ③ 免疫力を高めるビタミンCが含まれています風邪や細菌に対して壊血病を予防する
 - ④ 化学ビタミンは骨を強化するのに役立ちます。ノンストップの出血を防ぎます壊血病を予防する
 - ⑤ ビタミンAが含まれていますさまざまな眼病を予防する
- 桃はそのまま食べてもおいしいですが、メイン料理にもよく使われています。
 例えば、パスタ サラダ スイーツなどです。旬の短い桃だからこそ、是非様々な食べ方で楽しんでいただきたい。

リーチ 792件
 いいね! 18件
 シェア 1件

เคล็ดลิ้นจี่: Point ในจุก
 1 peach you so much
 2 รับประทานได้ทุกวัน
 3 รับประทานได้ทุกวัน
 4 รับประทานได้ทุกวัน
 5 รับประทานได้ทุกวัน

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

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1612096658979317>

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

1. SNS配信:8月5日第3回Facebook・Instagram



f リーチ 3,360件
いいね! 35件
シェア 9件



日本語訳：

日本のぶどうを知りましょう！🍇

日本のぶどうは甘味と酸味のバランスに優れ、生のまま美味しく食べられるものです。口に広がる甘味、爽やかな香り、みずみずしい果実からはジューシーな果汁があふれ出す。

日本にはぶどうを栽培しているところがたくさんあります。国内一のブドウ生産者は山梨県です。2番目は長野県です。日本のぶどうは6月頃から収穫ははじめ、8月から10月にかけて食べ頃の旬を迎える。

ぶどうの品種はとても多く、世界には1000種類以上のぶどうが存在すると言われています。そのうち日本では、100種類以上の品種があり、果皮の色によって分けられ、赤系、黒系、緑系の3つに大別される。赤は「甲斐路」や「安芸クイン」など、黒は「巨峰」や「ピオーネ」「藤稔」などが有名。緑は「シャインマスカット」「ロザリオ・ビアンコ」などがある。

巨峰の種は他の品種に比べると結構大きいです。巨峰は香り豊かで濃厚な甘味ときめ細かな風味の特徴を持つ。果肉は甘さの中にコクとやさしい酸味。長く日本で栽培されているぶどうの王道ともいえる品種。新しい品種がどんどん誕生する中でも長きにわたって根強い人気を誇るのだ。

巨峰は生食のほか、ジャムに加工したり、皮ごとスムージーにしたり、冷凍してシャーベットのよう食べるのもおすすめです。また粒が大きいのでケーキやタルト、パフェなどのトッピングにしても見栄えします。

右側に続く→

ig リーチ 1,129件
いいね! 44件
シェア 7件



ぶどうのメリット

巨峰はとっても甘いですが、カロリーは1粒あたり約7〜10kcalと、それほど高くありません。多く含まれている栄養は、疲労回復、栄養補給に効果的なブドウ糖やビタミンB1。塩分の排出を促してくれるカリウムをはじめとしたミネラルも豊富に含まれており、高血圧の人には特におすすめ！少量で満足しやすく、ダイエット中だからこそ食べるという果物かもしれませんね。

保存方法

巨峰は、長期の常温 & 冷蔵保存には向いていません。できるだけ早く食べるのが基本ですが、乾燥しないように湿度に気を付けて冷蔵保存した方が、常温保存よりも新鮮さが長続きます。一度に食べきれなかった分は、冷凍保存がおすすめです！冷凍した巨峰は皮をむくのが簡単になり、しかもシャーベットのようなシャリシャリ感が楽しめます。

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1622811254574524>

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

1. SNS配信:8月19日第4回Facebook・Instagram



f リーチ 3,072件
いいね! 35件
シェア 10件

日本語訳:
シャインマスカットは長野県の有名な果物です 🍇

「安芸津21号」と「白南」をかけ合わせて育成された黄緑色のブドウ品種です。2006年に品種登録されたシャインマスカットは年々支持を集めている。皮が薄いにも関わらず割れにくく、日持ちの良いことから生産者の間でも人気となり、栽培面積を増やしている。

シャインマスカットの魅力とは？

- ◎おいしくて食べやすい
上品なマスカット香を持ち、大きい粒は硬くしまりのある肉質で歯切れがよいシャインマスカット。他のブドウ品種よりも甘く、酸味が少ない。
- ◎皮ごと食べられる
シャインマスカットは一般的なぶどうとは違い、皮ごと食べてもおいしいという特徴があります。皮を剥く必要がないので手軽に食べることができ、お子様やご年配の方でも食べやすいです。皮ごと食べるほうがプチプチの食感をより楽しむことができます。
- ◎栄養豊富
シャインマスカットの皮には栄養が豊富に含まれています。特にポリフェノールは抗酸化作用があるといわれており、美容に気をつけたい女性や健康を気にする方にもおすすめの成分です。
シャインマスカットの一般的な旬は7～10月頃だが、地域によって収穫時期は異なっている。8月から10月にかけて食べ頃の旬を迎える。

シャインマスカットのおいしい食べ方

そのまま食べてもおいしいシャインマスカットですが、料理にするとまた違った楽しみ方ができます。今日はシャインマスカットサラダのメニューを紹介します。自宅で簡単に作ることができます。
シャインマスカットの優しい甘さが野菜の味を引き立てます。一緒に食べると、サラダの風味が増します。シャインマスカットのカロリーは、1粒8～10gあたり約5～6kcalと比較的低カロリーですなので、ダイエットにおすすめ。

ig リーチ 814件
いいね! 19件
シェア 1件



タネがなく皮ごと食べられる手軽さと上品な甘さと香りが魅力のシャインマスカットは、料理やデザートとしてはもちろん、疲れた脳や体のエネルギー補給に最適の果物です。新鮮なシャインマスカットでおいしくエネルギー補給していきましょう。



<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1632756200246696>

<https://www.instagram.com/p/CSwAtTDsp29/>

1. SNS配信:9月2日第5回Facebook・Instagram



f リーチ 11,968件
 いいね! 133件
 シェア 86件



日本語訳：
 みなさん、つやつやなりんごは「ワックスが塗られているのでは？」と思ったことはありませんか？

実はりんご自身が内側から作り出す天然のもの。りんごが成熟すると増える「リノール酸」や「オレイン酸」などの脂質（不飽和脂肪酸）が皮の表面に出てくる現象です。リンゴの皮の光沢は、リンゴの鮮度を維持するのに役立ち、リンゴがもう食べられることを示しています。

青森県では、津軽地方に世界でも有数の生産団地が形成されており、現在、全国のりんご生産量の約60%を占める日本一のりんご王国となっています。青森県ので品種がたくさんあります。

例えば、紅玉、サンふじ、ジョナゴールドなど。今日は青森県の紅玉りんごをご紹介します。果肉は緻密でしめりがあり、煮込んでも煮崩れにくい肉質をしています。甘味は十分にありますが、それ以上に酸味がしっかりといて香りも生き活きとしています。タルトとアップルケーキ作りにおすすめです。りんごには、高血圧など生活習慣病の予防に効果がある「食物繊維」や「カリウム」が多く含まれています。他の多くの利点があります。よく排泄するのに役立ちます。体重をコントロールするのに役立ちます。1日1個のりんごを食べることをお勧めしますが、新鮮なりんごを食べるのに飽きてメニューが思いつかない人は、アップルケーキをお勧めします。作りやすく美味しいです 😊

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1644347425754240>

ig リーチ 2,827件
 いいね! 110件
 シェア 8件

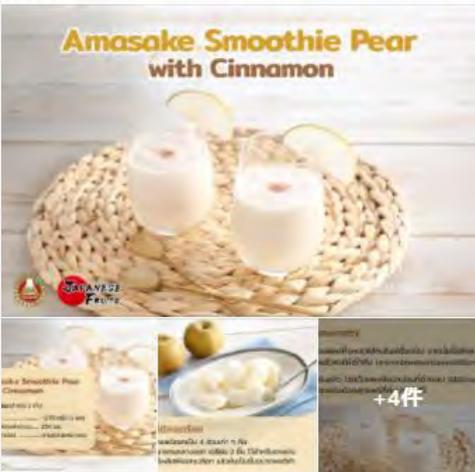


#abccookingstudio #abccookingstudioth
 #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits
 #eatJPFruits #JFEC_abccooking
 #japaneseapple #apple #りんご #りんごケーキ

<https://www.instagram.com/p/CTUD5XJLx5J/>



f リーチ 1,796件
いいね! 16件
シェア 4件



日本語訳：
日本産の梨のように喉の湯きを癒す果物を知りましょう。梨は甘くてシャリシャリ食感の秋の果物です🍐

二十世紀などの皮が黄緑色の青梨と、幸水（こうすい）・豊水（ほうすい）などの皮が褐色の赤梨の2種類に分けることができます。梨の旬は8月～10月頃になります。

今日、鮮度の良いおいしい梨の見分け方と保存方法を紹介합니다。皮に傷がなく、ずっしりと重みがあるもの、果皮に色むらが無いものがおすすめです。梨を輪切りにした時、中心部が褐変していることがあります。豊水などの蜜がたまりやすい品種で見られます。この蜜の部分は褐変しやすいですが、取り除けば問題なく食べることができます。

簡単な保存方法を紹介합니다👍🍷

- ①梨を丸ごと保存したいとき、乾燥に弱いいため、ラップや新聞紙に包み、チャック付きの袋に入れるなどして密閉して必ず冷蔵庫で保存しましょう。常温の梨より冷えたもののほうがおいしいと感じたことはありませんか？実は梨は冷やすことで糖分がアップするんです！日持ちもして甘くなるなんて、冷蔵庫で保存した方がいいです。
- ②切った梨を保存したいとき、砂糖水や塩水、レモン水につけてからラップで包み、チャック付きの袋やタッパーなど密閉できる容器にうつして冷蔵庫へ入れてください。この保存方法で3～4日保存が可能です。

ジューシーで爽やかな甘味が特徴の梨は、果糖やリンゴ酸、クエン酸を豊富に含み、疲労回復効果が期待できる。そして美味しいだけでなく、民間薬としての使い方もできる果物だ。咳を和らげる効果、喉の炎症に効果があります。のど飴にも使われるが、乾いた喉を潤してくれるのだ。梨を煮詰めて作る梨飴は、喉の痛みをおさえる効果が期待できる。

ig リーチ 664件
いいね! 18件



合わせて梨の皮まで使うと、皮のポリフェノールや解熱作用のあるアスパラギン酸が含まれているので、より効果が高いという。

梨は喉の痛みの他、シャリとした食感の元でもある食物繊維を多く含んでいる。腸を刺激し、便秘予防効果も期待できる。簡単な梨スムージーのレシピを参考してみてください！

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1664483873740595>

<https://www.instagram.com/p/CUXHdFgp9cp/>

1. SNS配信:10月7日第7回Facebook・Instagram

f リーチ 5,841件
いいね! 48件
シェア 47件



日本語訳：

日本ではサツマイモといえば、一番に思い浮かぶのが焼き芋ではないでしょうか？特に秋頃～冬の時期にスーパーやコンビニでもよく見かけるようになりますよね。紅はるかは、ねっとり系のさつまいもで比較的新しい品種なのですが、そのクリーミーさなどが人気で、今や紅はるかを元にしたオリジナルブランドが各地で出てきているほどだとか。おすすめの食べ方などを紹介します。ぜひ一度味わってみたい極上の甘さです♪

紅はるかは、お通じを良くして便秘解消にも役立ち、芋自体に含まれている食物繊維と共に非常に高い効果が期待できるさつまいもでもあるんです。甘い上に、美容と健康にもいいなんて…まさに至極の一品と言えますね！ さつまいもの食べ方を紹介します。

1. 焼きさつまいも：外せないのはやはり焼きさつまいもです。紅はるかはほくほくとした食感が魅力のさつまいも。焼き芋は食感のよさを一番感じられる食べ方です。何もつけることなく、紅はるかそのものの甘さを堪能してください。

2. ふかしさつまいも：ほくほく系食感の紅はるかは、ふかし芋にするのもおすすめ。

ものすごく甘くて、ふかすのでしっとり。焼きさつまいもとはちよっと違った印象です。

美味しいサツマイモの選び方を紹介します。見た目・切り口などのポイントを参考に、美味しい紅はるかを選ぶようにしましょう。

皮：鮮やかでツヤ感があり、色味にムラがないもの

見た目：ふっくらとしているもの一方で、表面にキズや斑点などがあるものは傷んでいたりと、鮮度が落ちていたりする可能性がある。鮮度が落ちたものは、新鮮なものに比べて甘みが弱くて、苦味を感じることもある。美味しいサツマイモを選ぶようにしましょう。

ig リーチ 1,497件
いいね! 55件
シェア 4件



今日はさつまいもを使ったバゲットさつまいものレシピをご紹介します。作りやすく美味しいで、作ってくださいね！

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1670805786441737>

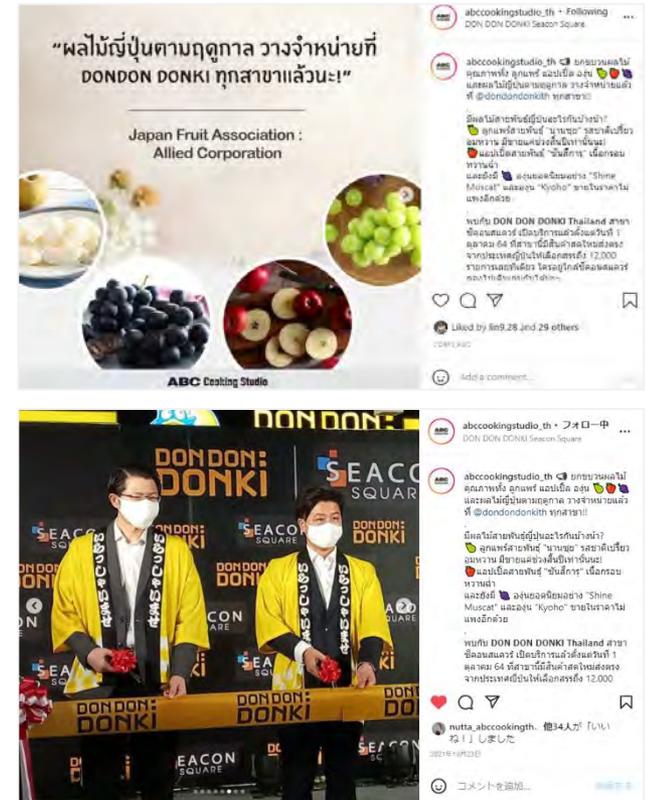
<https://www.instagram.com/p/CUUsmbdFrz6/>

1. SNS配信:10月23日第8回Facebook・Instagram

f リーチ 2,921件
いいね! 12件
シェア 5件



📷 リーチ 1,460件
いいね! 34件



日本語訳：

タイのDONDON DONKI全店において、旬を迎えている日本産の梨やりんご、ぶどうを販売中！

【梨】今の時期にしか楽しめない！酸味が穏やかで甘みの強い「南水」等を販売

【りんご】しゃきしゃきとした歯ごたえで甘くジューシーな「サンツがる」等を販売

【ぶどう】人気の「シャインマスカット」や日本のぶどうの代表品種「巨峰」等もお求めやすい価格でラインナップ

これまでのトンロー店、ザ・マーケット店に加えて、2021年10月1日、タイの3号店となる「DON DON DONKI Seacon Square店」がバンコク郊外のショッピングセンター「Seacon Square（シーコンスクエア）内にオープン。

日本産の生鮮品を始め約12,000点の商品を取り揃えており、お客さまの日常に寄り添ったお店作りを目指してまいります。近隣にお住まいの方は、ぜひ足をお運びください。

* 売り切れとなる可能性があります。ご了承ください。

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1682945321894450>

<https://www.instagram.com/p/CVW87ICsWQb/>

1. SNS配信:11月11日第9回Facebook・Instagram



f リーチ 3,355件
いいね! 25件
シェア 8件

ig リーチ 1,396件
いいね! 32件

日本語訳:

日本の柿は10月から11月が旬だから、今が食べごろ！柿はビタミンCやカロテン、食物繊維が豊富です。風邪や貧血の予防などの効果が期待できます。カロチノイド系色素の一種であるクリプトサンチンとリコピンには、抗がん作用がある果物です。

ビタミンCは、ミカンやイヨカンなどのかんきつ類の約2倍も含まれています。今日は日本の柿を使ったレシピをご紹介します。柿をそのまま食べる以外に、柿のお汁粉風もおすすめ。見た目はお汁粉ですが、プリンや食べるスムージーのような感覚も楽しめるお汁粉風スイーツです。まろやかな味わいの柿と小豆、白玉の絶妙なハーモニーもたまりません！作りやすく美味しいです。作ってみてくださいね！

Tips 1: 牛乳の代わりに豆乳を使うとさらりとしたお汁粉になります。

Tips 2: 白玉団子は、中央を指で軽く押さえることで、茹で上がりが良くなります。

Tip 3: 柿の選び方はヘタの形がきれいで、果実にはりついているものを選びましょう。

果皮はツヤがあり、色が均一で赤みがあり、大きく重みのあるものがよいです。



#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #柿 #eatJPFruits #JFEC_abccooking #persimmon



<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1692130964309219>

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



f リーチ 3,397件
いいね! 11件
シェア 5件

ABC Cooking Studio Thailand
2021年11月24日

🔍 **Octopus ahijo with nagaimo**
🔍 長芋とたこのアヒージョ

วันนี้มีผลตอบรับมาบอกว่า "มันยากดีไม่พอไม่อร่อย" 🥲 พอดีในเคสที่ส่งมาให้โดนผู้รับทราบแล้วแจ้งเราคืนละ

มันยากดีไม่พอไม่อร่อย 65 กิโลแคลอรี ต่อ 100 กรัม มีไขมันต่ำมากจึงทำให้ผู้ที่มีไขมันเป็นปกติรับประทานได้ โดยเฉพาะสำหรับคนลดน้ำหนัก สามารถรับประทานได้หลายเมนู เช่น แซลมอน หรือจะทานมาหากินอร่อยเพราะมันดีต่อใจเลย มันยากดีไม่พอไม่อร่อยเป็นอาหารโปรดของใครหลายคน

วันนี้มีเมนู Octopus ahijo with nagaimo มาฝากกัน ความอร่อยของปลาหมึกมีรสเผ็ดร้อนอ่อนโยนมันยากดีไม่พอไม่อร่อยรสแซ่บๆได้เป็นอย่างดี เมนูนี้ใช้เวลาทำไม่นาน ขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ลองทำตามกันดูได้ไหมละ

Tips 1 : ตอนต้มปลาหมึกควรใส่เกลือเล็กน้อยจนน้ำเดือดก่อนใส่ปลาหมึกและผักตามลำดับ
Tips 2 : มันยากดีไม่พอไม่อร่อยใส่พริกขี้หนูสดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆโรยลงไปตอนต้มจะได้มันอร่อย

#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味い #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking #nagaimo #長芋

🔍 **Octopus Ahijo with Nagaimo**

+4件

日本語訳 :

「長芋」のスーパーフードとは日本人が健康的な生活の一つの秘密をご紹介します。

長芋のカロリーは100グラム当たり65キロカロリーしかなく、栄養価が高いのにダイエットにも効果的なスーパーフードなのです。長芋は、生ですりおろして食べても美味しいですが、千切りにしたり、焼いて食べても、サクサクとした食感があり、調理のパターンはさまざまです。今日は長芋とたこのアヒージョを紹介いたします。長芋とタコ一緒に食べるとのタコの塩気がすごく合います。このメニューは作り時間がそんなにからないし、作り方も簡単だし、レシピの通りにぜひ作ってみましょう！

Tips 1 : 煮込んでいる時にタコから少しアクが出ます。こまめに取りながら煮てください。

Tips 2 : 長芋は乾燥に弱いため、貯蔵は、新聞紙にくるんで、冷蔵庫で行います。

📷 リーチ 1,410件
いいね! 32件

🔍 **Octopus Ahijo with Nagaimo**

🔍 **Healthy & Delicious!**

#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味い #JapaneseFruits #長芋 #eatJPFruits #JFEC_abccooking #nagaimo

#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味い #JapaneseFruits #長芋 #eatJPFruits #JFEC_abccooking #nagaimo

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1707354272786888>

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

1. SNS配信:12月9日第11回Facebook・Instagram



f リーチ 7,924件
 いいね! 101件
 シェア 77件

ABC Cooking Studio Thailand
 Strawberry Tart
 100 กรัม มีพลังงาน 34 กิโลแคลอรี และวิตามินซี 62 มิลลิกรัม
 ① 種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。
 ② このスペースが広いのがおいしいです。
 Tips 1 : クリームチーズにはちみつを混ぜ合わせると少しゆるくなるので、冷蔵庫で冷やしてからお召し上がりください。
 Tips 2 : はちみつを合わせたクリームチーズがいちごの爽やかで甘酸っぱい味を引き立てます。

日本語訳 :
 冬はあまり果物が育たないように思っていっちゃう方もいるでしょうが意外とたくさんの果物がおいしい旬の季節を迎えます。冬の果物には欠かせない赤いちごです。大人も子供も大好きなフルーツ 🍓🍓🍓

イチゴ100gのエネルギーは34kcalと低カロリーで、ビタミンCは62mg 5、6粒ほど食べれば、成人が1日に必要とされるビタミンCを摂取できる計算となります。日本ではショートケーキなどにもイチゴを生のまま載せて、主役的存在感を発揮します。

今回は人気の日本産の「あまおういちご」を紹介いたします。福岡県のブランドです。特徴は大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さは同程度か、やや高め。酸味は強く、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。

美味しい「あまおう」の選び方のポイント
 ①種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。
 ②このスペースが広いのがおいしいです。
 いちごはそのまま食べても、とっても美味しいですが、上品な甘さのあるいちごを活かして、見た目がかわいいいちごのタルト風を挑戦してみませんか？

Tips 1 : クリームチーズにはちみつを混ぜ合わせると少しゆるくなるので、冷蔵庫で冷やしてからお召し上がりください。
 Tips 2 : はちみつを合わせたクリームチーズがいちごの爽やかで甘酸っぱい味を引き立てます。

ig リーチ 2,823件
 いいね! 101件

Strawberry Tart
 Healthy & Delicious!
 ①種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。
 ②このスペースが広いのがおいしいです。
 Tips 1 : クリームチーズにはちみつを混ぜ合わせると少しゆるくなるので、冷蔵庫で冷やしてからお召し上がりください。
 Tips 2 : はちみつを合わせたクリームチーズがいちごの爽やかで甘酸っぱい味を引き立てます。

メニューのポイント①簡単、手軽、おいしい、目でも舌でも楽しめるフィンガーフードです。②はちみつを合わせたクリームチーズがいちごの爽やかで甘酸っぱい味を引き立てます。いちごそのものの味が楽しめる簡単、時短、おいしいの3拍子揃ったおすすめスイーツです。

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1720428101479505>

<https://www.instagram.com/p/CXQZ0zWL57o/>



リーチ 1,912件
 いいね! 24件
 シェア 21件

ABC Cooking Studio Thailand
 2021年12月24日

#แจกสูตร 'Strawberry shortcake' 🍓🍰 ในฤดูกาลของสตอร์รี่ญี่ปุ่นปลายปีนี้
 จุดเด่นของสตอร์รี่เบอร์รี่ญี่ปุ่น นั่นก็คือ ลูกใหญ่สีแดงสด มีรสหวานอมเปรี้ยว ในเจ้าสตอร์รี่เบอร์รี่นั้นมีวิตามินซีมาก ซึ่งช่วยทำให้ผิวสวยได้ด้วยนะ!
 มาดู Tips & Tricks ในการทำกัน
 🍓 Tips 1 เวลาตีวิปครีมแนะนำให้ตีในน้ำเย็น
 🍓 Tips 2 พยายามให้สตอร์รี่เบอร์รี่สะเด็ดน้ำให้มากที่สุด
 🍓 Tips 3 พยายามเคาะแรงให้เข้าไปแช่เย็นไว้แข็งตัวแล้วค่อยนำมาตกแต่งหน้าเค้ก
 ถ้าพร้อมแล้วไปดูส่วนผสม และวิธีทำในวิดีโอกันเลย!!!
 #abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eat!PFruits #JFEC_abccooking #strawberryshortcake #strawberry #莓 #シヨットケーキ #あまおう莓
 翻訳を見る



日本語訳:

年末には日本産のいちごの季節です🍓 今日はいちごショートケーキのレシピを紹介いたします。日本産のいちごの特徴は、真っ赤な色、大きなサイズ、甘酸っぱい味です。ビタミンCが豊富に含まれていますので、お肌を美しくするの効果があります。

Tips 1生クリームを泡立てる時に、必要であれば氷水にあてながら泡立ててください。

Tips 2フルーツの水気はしっかり拭き取ってください。

Tips 3スポンジは冷めてからデコレーションしてください。

リーチ 327件
 いいね! 19件

abccookingstudio_th #แจกสูตร 'Strawberry shortcake' 🍓🍰 ในฤดูกาลของสตอร์รี่เบอร์รี่ญี่ปุ่นปลายปีนี้
 จุดเด่นของสตอร์รี่เบอร์รี่ญี่ปุ่น นั่นก็คือ ลูกใหญ่สีแดงสด มีรสหวานอมเปรี้ยว ในเจ้าสตอร์รี่เบอร์รี่นั้นมีวิตามินซีมาก ซึ่งช่วยทำให้ผิวสวยได้ด้วยนะ!
 มาดู Tips & Tricks ในการทำกัน
 🍓 Tips 1 เวลาตีวิปครีมแนะนำให้ตีในน้ำเย็น
 🍓 Tips 2 พยายามให้สตอร์รี่เบอร์รี่สะเด็ดน้ำให้มากที่สุด
 🍓 Tips 3 พยายามเคาะแรงให้เข้าไปแช่เย็นไว้แข็งตัวแล้วค่อยนำมาตกแต่งหน้าเค้ก
 ถ้าพร้อมแล้วไปดูส่วนผสม และวิธีทำในวิดีโอกันเลย!!!
 #abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eat!PFruits #JFEC_abccooking #strawberryshortcake #strawberry #莓 #シヨットケーキ #あまおう莓/バター



<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1729348383920810>

<https://www.instagram.com/p/CX3MCoqL2R8/>

1. SNS配信:1月13日第13回Facebook・Instagram



f リーチ 4,569件
いいね! 48件
シェア 37件



日本語訳:

りんごと言えば、大人から子供まで人気の果物。日本一のリんごの生産量を誇るのは青森県で全国のリんごの生産量が一番多いです。

フレッシュのリんごは香りや風味があり、最高に美味しいが、りんごだけで作られた、まるでりんごを丸かじりしたようなフレッシュ感が楽しめるストレートジュースも定評がある。

搾った果汁だけで美味しければ、無加糖、無加水、無香料が可能になるのだ。採れたてのリんごの美味しさをジュースに閉じ込めるこだわりの製法が「密閉搾り」。

これこそが、美味しいりんごジュースを作る秘密。酸化防止剤を使用せず、りんごそのものの味をジュースに閉じ込める製法なのだ。誰かがリンゴジュースを飲むの飽きましたら、りんごジュースを使ったゼリーのメニューをご紹介します。レシピを見てみましょう。Tips グラスに生クリームを盛り付け、最後にツノを立てるとおしゃれに仕上がります。



ig リーチ 1,452件
いいね! 48件



#abccookingstudio #abccookingstudioth
#日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits
#eatJPFruits #JFEC_abccooking #apple
#applejuice #りんごジュース #青森りんご
#青森りんごジュース

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1743446315844350>

<https://www.instagram.com/p/CYqog38MpnX/>

1. SNS配信:1月27日第14回Facebook・Instagram



f リーチ 1,935件
いいね! 14件
シェア 2件



日本語訳：タイの人にはなじみのない果物「干し柿」… 干し柿を作るのに使われる柿は、渋味のある柿です。乾燥させると渋みがなくなり、砂糖の約1.5倍の甘みがありますが、有用な果実です。健康に良い 通常のおやつよりカロリーが低いです。子供たちは食べることができます。

- 干し柿のメリット
- ✓抗酸化物質であるベータカロチンが含まれていまず免疫力を高めます
 - ✓浮腫を減らすのに役立つカリウムが含まれています 体から老廃物を追い出すのを助けます
 - ✓血液循環を助けるタンニンが含まれています 新陳代謝を刺激します アンチエイジングを助けます 毛穴を締める。

本日、ABCクッキングスタジオでは、作りやすく美味しい「干し柿とチョコレートドリップ」のレシピをプレゼントします。
Tips：クリームチーズを干し柿の真ん中に置きます。その後、冷蔵して美しい形に仕上げます。



ig リーチ 1,041件
いいね! 29件



#abccookingstudio #abccookingstudioth
#日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits
#eatJPFruits #JFEC_abccooking
#driedpersimmon #干し柿

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1754890611366587>

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



1. SNS配信:ABCタイ講師によるSNS発信

@aueng_abccookingth (147フォロワー) いいね! 18件



<https://www.instagram.com/p/CZjaiuUJQL5/>

@orn_abccookingth (204フォロワー) いいね! 17件



<https://www.instagram.com/p/CZkSz4GhfUT/>

@nutta_abccookingth (1,065フォロワー) いいね! 181件



https://www.instagram.com/jay_abccookingth/

@jay_abccookingth (240フォロワー) いいね! 34件





2. WEB特集:タイ4回 8月号、10月号、12月号、2月号

<https://abc-cooking.co.th/news-page-jfec-healthy-fruit/>
<https://abc-cooking.co.th/news-page-autumn-fruits-jfec/>



<https://abc-cooking.co.th/news-page-healthy-fruit-day/>
<https://abc-cooking.co.th/news-page-healthy-fruit-day/>





3. ライブレッスン実施詳細 タイ



タイトル	日本産青果物のライブレッスン
実施日時	2021年9月17日（金） 13:30～14:30（約1時間程）
実施方法	ABC Cooking Studio Thailand Live Lesson@Facebook オンライン視聴（41,705フォロワー）
実施場所	ABC Cooking Studio Thailand Central world Studio
参加対象	タイABC講師、インフルエンサー、タイABC生徒・一般消費者・FBフォロワー
ABC講師	<u>Nutta</u> Instagram : nutta_abccookingth (733フォロワー)
インフルエンサー	<u>Reiko</u> Instagram : @Reiko (84,350フォロワー) Facebook : @Reiko (310,000フォロワー)
実施レシピ	<u>googig</u> Instagram : @googig (120,000フォロワー)
クイズのギフト	長野県産シャイマスカット、長野県産りんご 茨城県産紅はるか、熊本県産梨
ライブURL	https://fb.watch/87GnWjZyo9/
再生回数	4,157回

f @abccookingstudioth
(47,883フォロワー)

投稿日：2021年9月15日(水)
内容：事前告知
リーチ：1,404件
いいね！：23件
シェア：4件



日本語訳：

簡単おいしいレシピ

Nutta先生は バゲットスイートポテト🥔とシナモン香る梨の甘酒スムージー🍷の作り方を教えます。日本産の野菜や果物など使ったおいしくてヘルシーなメニュー。自宅で簡単にフォローできます。

スペシャルゲストのABCメンバーGigさんとインフルエンサーのReikoさんは一緒にライブしてこのメニューを作ります!!
※ライブには特別賞品がありますので、是非ご覧ください。

📅2021年9月17日金曜日
開始時間：13:30時から
プラットフォーム：ABCクッキングスタジオタイ

📷 @abccookingstudio_th
(10,656フォロワー)

投稿日：2021年9月15日(水)
内容：事前告知
リーチ：786件
いいね！：27件
シェア：2件



#abccookingstudio #abccookingstudioth
#日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits
#eatJPFruits #JFEC_abccooking
#japanesepear #smoothie #梨
#梨ジュース #sweetpotato #baguette
#スイートポテト #さつまいも #さつまいもスイーツ

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1654226598099656>

<https://www.instagram.com/p/CT1pCofARme/>

@abccookingstudioth
(47,883フォロワー)

投稿日：2021年9月17日（金）

内容：ライブ

リーチ 4,165件

いいね！ 53件

シェア 25人

コメント 76件



https://fb.watch/87K_oH98-O/

ポスター、法被、ミニのぼりを活用し、ライブレッスンを盛り上げました。



@abccookingstudioh
(47,883フォロワー)

James Seehabutr · 30:04
มันหวานอบอย่างไรให้อร่อยครับ?
Like · Reply · Message · 2d

さつまいもはどうやって焼いたら美味しく食べますか？

Patriot Kraiwuttianant · 40:20
มันหวานญี่ปุ่นซื้อมาแล้วเก็บไว้ได้นานมั๊ยครับ
Like · Reply · Message · 2d

日本産のさつまいもは長く保存でいますか？

Jojoe Mae · 34:00
มันหวานสายพันธุ์ญี่ปุ่นซื้อได้ที่ไหนคะ อยากลองทานคะ
Like · Reply · Message · 2d

日本産のさつまいもはどこで買えますか？
食べてみたいです。

Patriot Kraiwuttianant · 43:51
ถ้าเปลี่ยนจากบะเกตต์เป็นขนมปังแข็งแทนได้มั๊ยครับ
Like · Reply · Message · 2d

こちらのメニュー（バケットスイートポテト）はバケットの代わりにパンを使っていますか？

Jojoe Mae · 24:43
ช่วงนี้ทำเมนูสมูทต์มันหวานคะเพราะกำลังไดเอทอยู่ ดื่มทุกเช้า บางวันก็ดื่มแทนมื้อเย็นอืมเหมือนกินข้าวเลยคะ ส่วนผสมมี มันหวาน มะนาว นมสด กล้วยพีช
Like · Reply · Message · 2d

最近はダイエット中なのでさつまいもスムージーを作っています。
朝ごはん、夕食の代わりに飲んでます。
ご飯を食べるようにいっぱいです。
材料には、サツマイモ、レモン、牛乳、穀類。

Chutima Ying · 48:56
หิวเลยคะ น่ากินมาก
Like · Reply · Message · 2d

美味しそうです。お腹すいた。

James Seehabutr · 29:26
แกงกะหรี่มันหวาน ก็น่าสนใจครับ
Like · Reply · Message · 2d

スイートポテトのカレーにおすすめです。

Atcha Deetipprasert · 56:36
อยากรู้วิธีเลือกลูกแพร์คะ
Like · Reply · Message · 2d

梨の選び方を教えてください。

Nutthanun Srirattanachamras · 27:40
นามะมันหวานก็นำทำนชคะ
Like · Reply · Message · 2d

生チョコみたいなさつまいもで作ってみたいです。

f @abccookingstudioth
(47,883フォロワー)

投稿日：2021年9月17日(金)
内容：イベント後の投稿
リーチ 8,228件
いいね！ 213件
シェア 2人
コメント 6件



<https://www.facebook.com/abccooking.th/videos/1486254248404639/>

日本語訳：

今日のLIVEはとても楽しかったです！一緒に参加してくれたReikoさん、Gigさんに感謝します。誰がライブを見逃したのですか？戻ってそれを見ることができます。

<https://www.facebook.com/abccooking.th/videos/1486254248404639>

♪ [JapaneseFruits x ABCookingStudio INSTRUCTOR GO LIVE] 🎵

バゲットスイートポテト🍠とシナモン香る梨の甘酒スムージー🍷を作ってください。日本産の野菜や果物を使ったおいしくてヘルシーなメニュー。

次のライブも見逃さないようにフォローを押すのを忘れないでください～

ig @abccookingstudio_th
(10,656フォロワー)

投稿日：2021年9月17日(金)
内容：イベント後の投稿
リーチ 1,725件
いいね！ 75件
シェア 2人



#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking #japanesepear #smoothie #梨 #梨ジュース #sweetpotato #baguette #スイートポテト #さつまいも #さつまいもスイーツ

<https://www.instagram.com/p/CT63sejjRpS/>

4. ライブレッスンインフルエンサー投稿



📷 @googig (120,000人フォロワー)

いいね！ 82件
コメント 27件

リーチ 219件
いいね！ 112件
コメント 18件



日本語訳: 今週の金曜日にgoogig x @ abccookingstudio_thのライブに参加します。

バゲットスイートポテト🍠とシナモン香る梨の甘酒スムージー🍷の作り方をシェアします。わかりやすく美味しいメニューです。👁️👁️是非見てください。右にスワイプして👉、学校のチャンネルをフォローしてください。@abccookingstudio_th 先生からライブには特別賞品があると言いました。是非見てください。

詳しい情報はInstagram storyの通りです👁️



日本語訳: @abccookingstudio_thによるライブクッキングイベントは終了しました。日本産の野菜と果物で2つのメニューを作りました:

🍷「バゲットスイートポテト」と🍷「シナモン香る梨の甘酒スムージー」ライブを見た人なら誰でも簡単に作れるでしょう？👁️👁️作ったメニューはきれいな見た目だけでなく、とても美味しいです👁️👁️作ってみてくださいね👁️👁️

👁️👁️先生@nutta_abccookingth教えてくれてありがとうございます。ABC Cooking Studio Thailand Facebookよりレシピとライブ配信の終了後を見ることができます。料理とデザートレシピをたくさん載せてますので、ぜひフォローしてくださいね！👁️👁️

<https://www.instagram.com/p/CT821VAIByG/>



4. ライブレッスンインフルエンサー投稿



f @Reiko(310,000フォロワー)
 いいね！ 740件
 コメント 13件
 シェア 14件

ig @Reiko
 いいね！ 219件
 コメント 48件

Reiko.wsさんはABC Cooking Studio Thailandにいます。
 2021年9月18日 タイ・バンコク

#ライブレッスン #ผลไม้สดใหม่จากญี่ปุ่น มีขายในเมืองไทยแล้ว!! มาลองทำขนมอร่อยๆกันละ
 เมื่อวานมีโอกาสได้เข้าร่วมกิจกรรม Live cooking demo กับทาง ABC Cooking Studio Thailand ได้ลองทำ
 เมนูจากผลไม้ญี่ปุ่นซึ่งขายในประเทศไทยด้วยถึง 2 เมนู ได้แก่...

🍌 Baguette sweet potato ใช้ส่วนผสม จากญี่ปุ่น
 🍏 Amasake smoothie pear with cinnamon ใช้ส่วนผสม จากจังหวัดโอซากะ

ขั้นตอนการทำในภาพจริงคือ จะทำขนมจากการทำขนมแล้ว ถึงจะลงรายการด้วย มีขั้นตอน
 สูตรในไทยที่คล้าย เดียวกันจ้า

วัตถุดิบการทำขนมสวยๆ แบบอร่อยๆ @nutta_abccookingth ที่ช่วยสอนขั้นตอนการทำทั้ง 2 เมนู
 นะคะ วัตถุดิบพวกผลไม้และวิธีการทำ มีสอนให้ดูจาก
<https://m.facebook.com/abccooking.th/videos/1486254248404639>
 เลยจ้า

#reikowsabccookingstudio #reikowsvent
 #abccookingstudio #abccookingstudioth #日本(果物) #美味しい #JapaneseFruits #eat!FFruits
 #JFC abccooking #japanesepar #smoothie #梨 #梨ジュース #sweetpotato #baguette #スイ
 ートポテト #さつまいも #さつまいもスイーツ

順次左見る



日本語訳#日本に行きたい🍷今、日本産
 の新鮮な果物と野菜タイで販売中!!

昨日、ABC Cooking Studio Thailand
 でライブレッスンに参加いたしました、日本産
 の野菜と果物の2つのメニューを一緒に作っ
 てみました!

🍌 Baguette sweet potato 茨城県のさ
 つまいもです。

🍏 Amasake smoothie pear with
 cinnamon 熊本県の梨です。

作り方は意外と簡単です。美味しそうに見
 ただけでなく、できたものはとても美味しい
 です。ライブにはすでにレシピがあります。
 @nutta_abccookingth先生、ありがとうござい
 ます。それでは、日本産の青果物買って、
 食べて、作ってみて、楽しんでみましょう!



reiko.ws • フォロー中
 ABC Cooking Studio Thailand

reiko.ws • คลังญี่ปุ่น 🍷 ตอนนี้ที่ไทยไม่มี
 สดจากญี่ปุ่น มีขายในเมืองไทยแล้ว!! เอา
 มาลองทำขนมอร่อยๆกันละ

เมื่อวานมีโอกาสได้เข้าร่วมกิจกรรม Live
 cooking demo กับทาง
 @abccookingstudio_th ได้ลองทำเมนูจาก
 ผลไม้ญี่ปุ่นซึ่งขายในประเทศไทยด้วยถึง 2
 เมนู ได้แก่...

🍌 Baguette sweet potato ใช้ส่วนผสม
 จากญี่ปุ่น 🍏 Amasake smoothie pear
 with cinnamon ใช้ส่วนผสม จากจังหวัดโอซากะ

ขั้นตอนการทำในภาพจริงคือ จะทำขนมจาก
 การทำขนมแล้ว ถึงจะลงรายการด้วย มีขั้นตอน
 สูตรในไทยที่คล้าย เดียวกันจ้า

❤️ 🔍 🗒

👤 ifoodo_fruits_th. その他「いい
 ね!」しました

2021年9月18日

🗨️ コメントを追加... 🗑️ 削除する



<https://www.instagram.com/p/CT9clqQIMtd/>

<https://www.facebook.com/100044326784785/posts/402721187882104/?d=n>



4. ライブレッスン有償クイズ

質問： さつまいもで作った料理をコメントしてもらってレシピを詳しく説明してもらおう方や面白いメニューなどシェアしてもらった方にプレゼントします。
(1セット：さつまいも1本と梨1玉)

INSTRUCTORS G LIVE

ประกาศรายชื่อผู้โชคดี

- Atcha Deetipprasert
- Gop Piamvimon
- ทวีตา มาชูดะ (Jk)
- Sani Yuktanandana

ABC Cooking Studio

Atcha Deetipprasert · 1:00:39
 นักทดลองทำมันหวาน : บดมันหวานที่ทิ้งแล้วให้ละเอียด ผสม
 ออกไปใส่เกลือ กระเทียม พริกไทย ขึ้นให้เข็งขึ้นอีกแค่
 เอาไปทอดในหม้อทอดไร้น้ำมัน 175 องศา ประมาณ 20
 นาที กินคู่กับซอสสพริก อร่อยมากค่ะ
 Like · Reply · Message · 1h

Gop Piamvimon · 24:50
 นำพริกมันหวานเค็ม
 เอามาที่ทิ้งแล้ว มาทำแล้วไปตำในครกบดบดจนเข้าไฟพริกปรุงรส
 ตามชอบใจ
 ส่วนตัวชอบบดเปรี้ยวเค็มเลยใส่พริกกับมะนาวเยอะหน่อย ทาน
 กับข้าวร้อนๆไปไข่เจียวอร่อยมากค่ะ
 Like · Reply · Message · 1h

ทวีตา มาชูดะ · 43:06
 ซุปบิสซอก โดนมันหวาน เมนูที่ทำให้อุณหภูมิแล้วถูกชอบมากค่ะ
 เพราะเองไม่เห็นว่ามีส่วนอยู่ในซูปและได้สารอาหารครบถ้วนเลย
 ค่ะ
 วิธีทำ ต้มบิสซอกโด้กับมันหวานให้สุกสักใส่ซิปและไข่เค็มร้อนขึ้น
 มือปั้นให้ละเอียด รสชาติหวานมันอร่อยถูกใจลูกมากค่ะ
 Like · Reply · Message · 1h

Sani Yuktanandana · 12:46
 ซอนี่เสิร์ฟเมนูไซ้ของมันหวานด้วย
 ส่วนผสม: ไซ้ มันหวาน เกลือ พริกไทย
 อุปกรณ์ หม้อทอดไร้น้ำมัน
 วิธีทำ:
 เอามันหวานไปอบในหม้อทอดไร้น้ำมัน 25 นาที 175 องศา
 แช่เย็นมันหวานตรงกลางให้ใสไหลลงไปใส่ โรยเกลือ พริกไทย
 ลงมา 10 นาที 175 องศา
 Like · Reply · Message · 2h

さつまいもから作るタイ風チリペースト

蒸したさつまいも切ってからつぶす。唐辛子、レモン汁を加えて味を調える。ご飯に卵焼きを載せてさつまいもから作るタイ風チリペーストと一緒に食べるととても美味しいです。

さつまいもブロッコリースープ

スープに野菜が入っていて栄養がたっぷり入っていて見た目も野菜に見えないので、私の子供がとても好きです。

作り方：ブロッコリーとサツマイモを煮てボウルに入れ、ハンドブレンダーでブレンドします。味は甘くて美味しいし、赤ちゃんにおすすめです。

焼き卵とさつまいも

材料：卵、さつまいも、塩こしょう

機器：オイルフリーフライヤー

作り方：ノンフライヤーにさつまいもを入れて180度で25分に焼きます。さつまいもを真ん中にスライスして卵を入れます。塩こしょうをふりかけます。200度で10分間焼きます。



5. 日本青果物マネキン講習会 実施概要

タイトル	日本産青果物マネキン講習会
実施日時	2021年11月26日（金） 13:30 - 15:30（約2時間程）
実施場所	ABC Cooking Studio Thailand Central world Studio
参加対象	タイにおける日本産青果物を販売する小売のマネキン
ABC講師	Ex、Iceman（2人）
司会者	Fon
出席者	10名
対象青果物	長芋、柿、りんご、りんごジュース
実施レシピ	長芋とたこのアヒージョ（調理体験） りんごジュース（試飲） 柿とりんご（切り方）
実施内容	青果物についてのレクチャー 調理加工、スイーツ作成と試作体験 スーパー売り場での店頭装飾、個別包装、展示方法 日本青果物マーク（偽造防止シール）のスキャン方法 「国際果実野菜年 2021」の普及





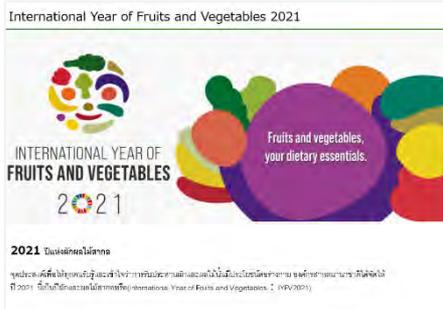
5. 日本青果物マネキン講習会 参加者

番号	カテゴリー		会社	参加状況
1	ディストリビュータ	Distributor	UNION P	confirmed
2	ディストリビュータ	Distributor	UNION P	confirmed
3	ディストリビュータ	Distributor	SUN FRESH	confirmed
4	ディストリビュータ	Distributor	SUN FRESH	confirmed
5	ディストリビュータ	Distributor	SUN FRESH	confirmed
6	ディストリビュータ	Distributor	SUN FRESH	confirmed
7	EC	Online Shop	WA THEATER PREMIUM FRUITS (THAILAND) COMPANY LIMITED	confirmed
8	EC	Online Shop	WA THEATER PREMIUM FRUITS (THAILAND) COMPANY LIMITED	confirmed
9	EC	Online Shop	WA THEATER PREMIUM FRUITS (THAILAND) COMPANY LIMITED	confirmed
10	EC	Online Shop	WA THEATER PREMIUM FRUITS (THAILAND) COMPANY LIMITED	confirmed

参加人数：10名



5. 日本青果物マネキン講習会 資料配布



国際果実野菜年資料



十勝川西長いも



和歌山県の柿



青森りんごJA



JAアオレン りんごジュース



5. 日本青果物マネキン講習会 実施風景

青果物の切り方の練習 (りんご、柿)



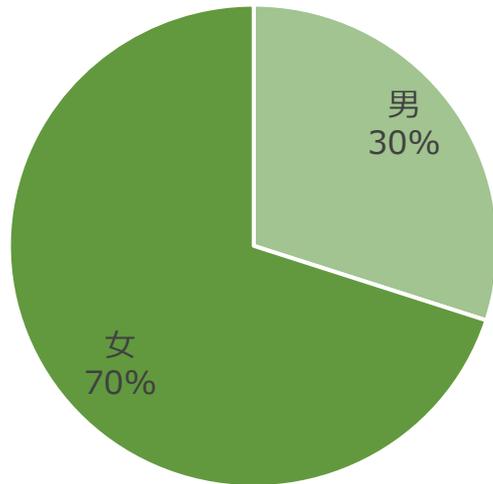
青果物店頭展示等の交流会、偽造防止シール説明



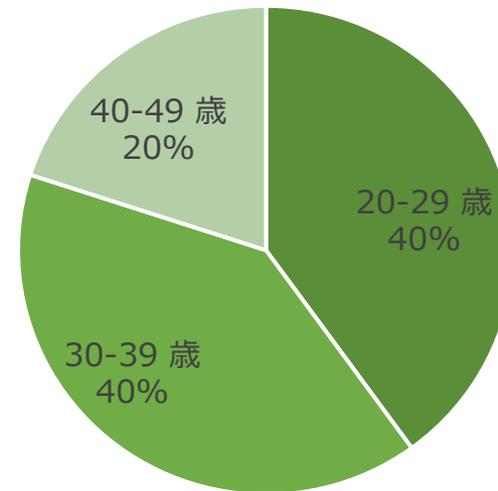


5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

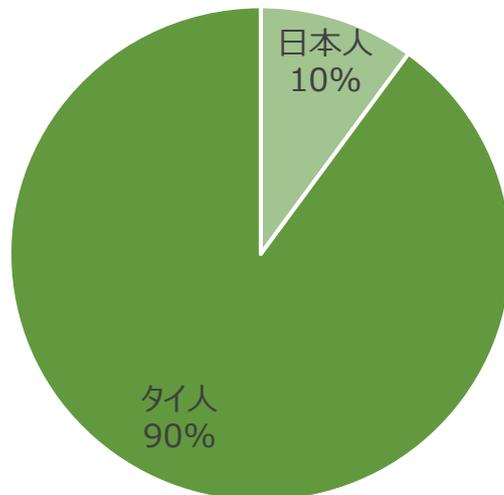
性別



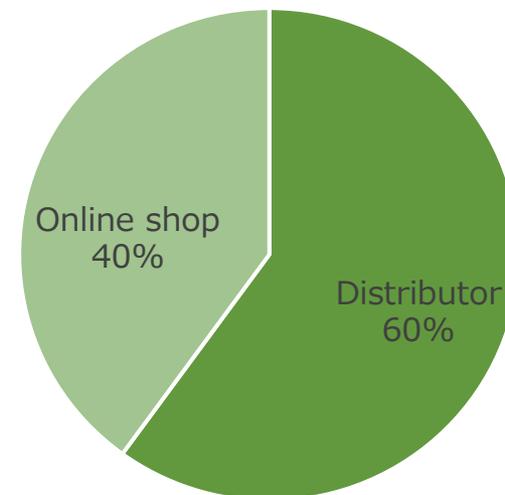
年齢



国籍



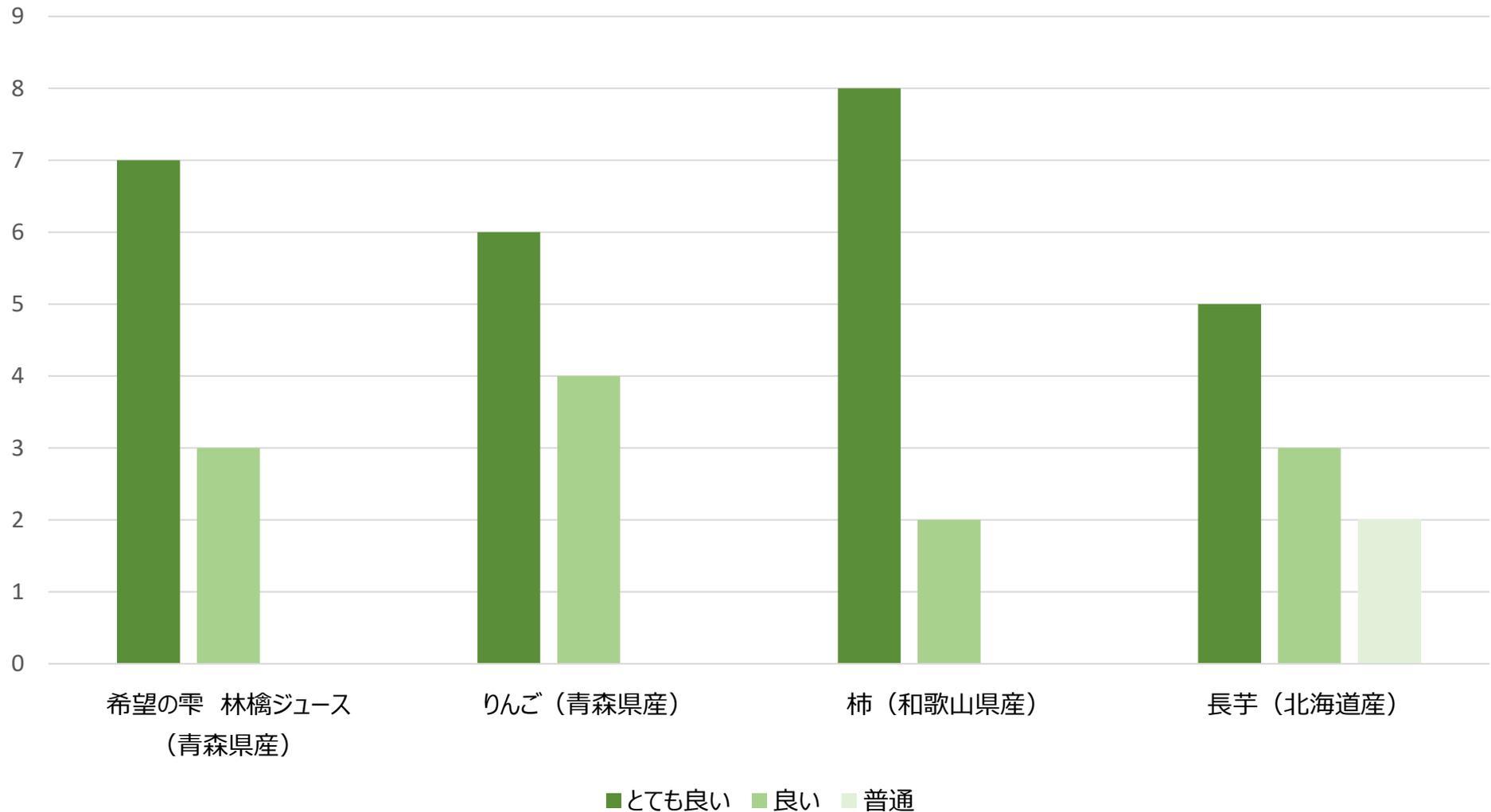
職業





5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

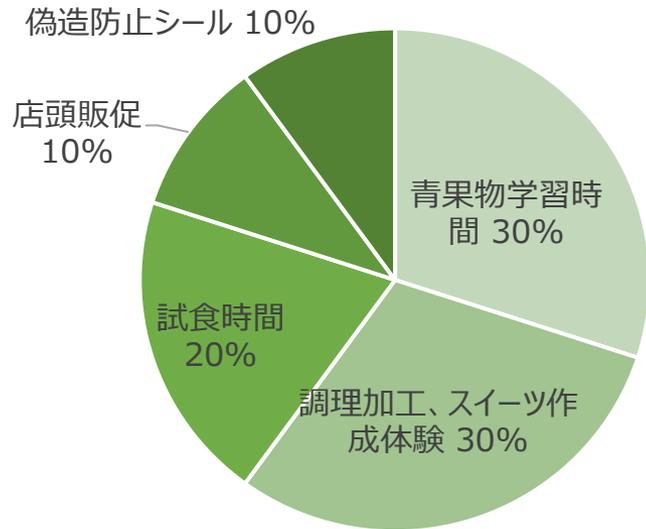
本日のイベントで紹介された日本青果物についてどう思いますか？



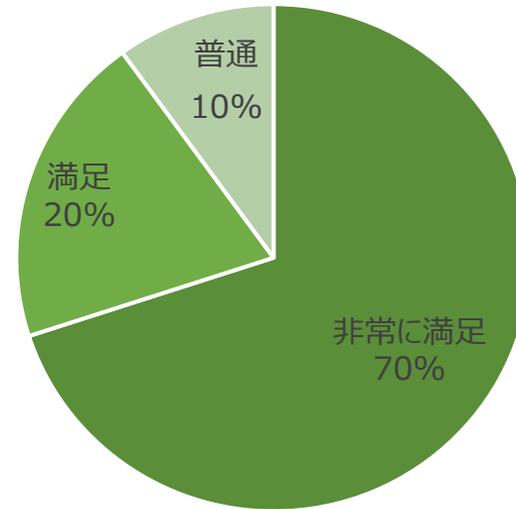


5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

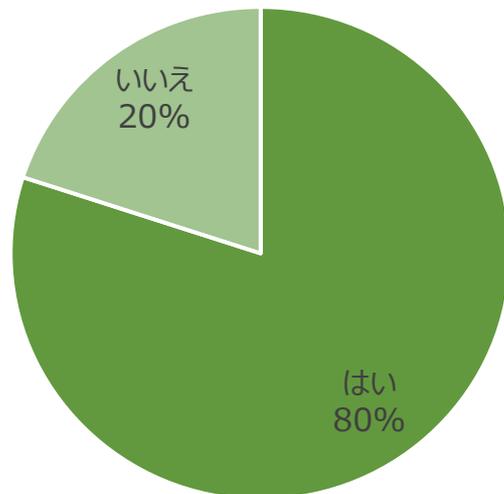
本日のイベントの実施内容について満足していますか？



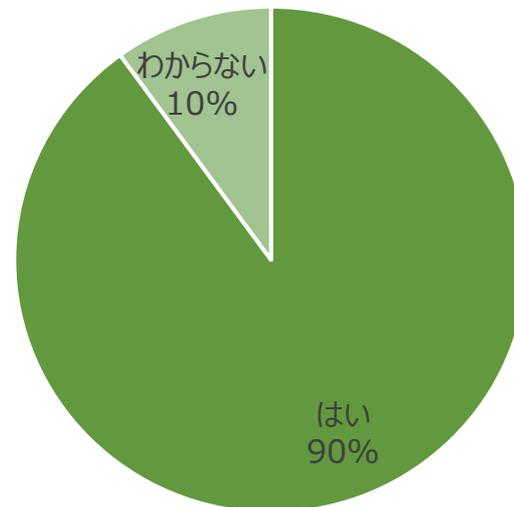
本日のイベントについて全体的に満足していますか？



日本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？



本日のイベントで、日本青果物について理解が深まりましたか？

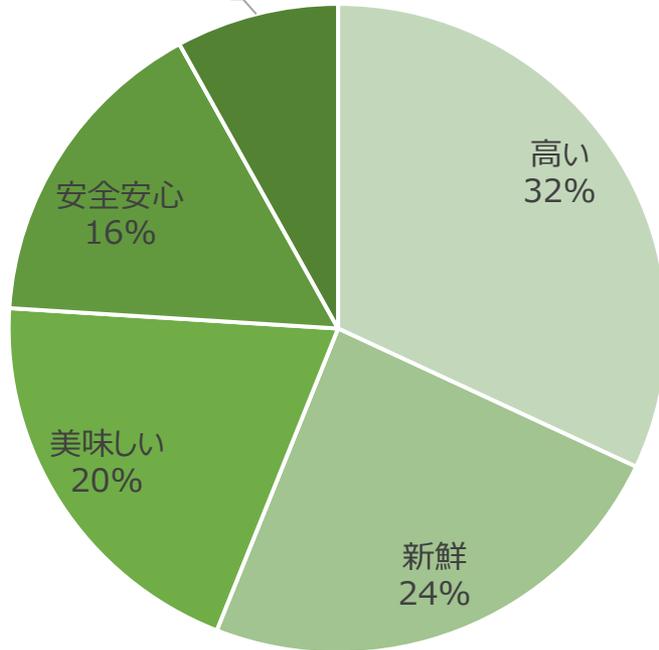




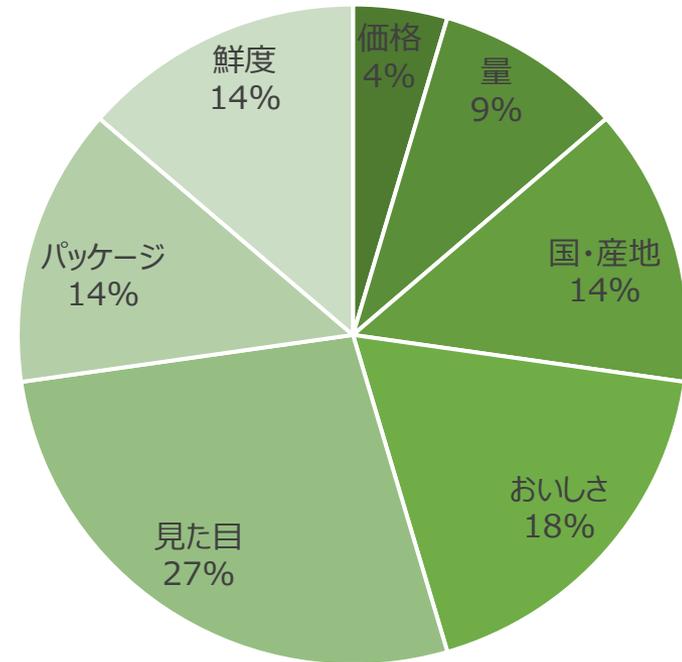
5. 日本青果物マネキン講習会 アンケート結果

日本産青果物のイメージを教えてください
(複数選択可)

販売してるところが少ない
8%



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)



その他ご意見

今後このような勉強会がありましたら、また参加したいです。
資料がすごく良くて、勉強になりましたので、他のスタッフにも配ります。
柿が美味しいです。



6. 試食会実施詳細

タイトル	日本産青果物の試食調査会
実施日時	2021年12月25日（土）10:00時～18:00時
実施場所	ABC Cooking Studio Thailand Central world Studio Room B311, 3rd Floor, Central World Plaza, 4, 4/1-2, 4/4 Ratchadamri Road, Pathumwan, Bangkok
参加対象	タイABC講師、インフルエンサー、メディア、タイABC生徒・一般消費者
ABC講師	Rey、Fon（2名）
参加人数	合計：116名（当初の目標人数は100名、アンケート回収ベース116名）
実施方法	いちご、お土産、レシピ、偽造防止シール等の展示→案内及び説明→アンケート実施→お土産配布
お土産	いちごタルト
対象青果物	<p>福岡県あまおう、青森県産シナノゴールドりんご、和歌山県産オレンジジュース</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>

6. 試食会実施詳細 事前SNS告知

f @abccookingstudioth
(47,778フォロワー)

投稿日：2021年12月24日

内容：事前告知

リーチ 1,855件

いいね! 20件

シェア 2件



<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1729369980585317>

日本語訳：あまおういちごは福岡県の人気な品種です。特徴は大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さは同程度か、やや高め。酸味は強く、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。

「あまおう」の選び方のポイント

- ① 種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。
- ② このスペースが広いのがおいしいです。

青森県産のシナゴールドりんご

特徴は甘酸っぱい味、ジューシーな肉です。収穫後は他のリングより少し酸味がありますが、1日か2日で甘酸っぱい味になります。殻を輝かせるためにワックスを塗っていないので、皮全体で食べられます。この種のりんごは、新鮮でおいしいだけではありません。タルトやデザートメニューに使われますが、酸味が良いので美味しいです。

和歌山県のオレンジジュース

和歌山県は四季折々で、各地で異なる風景があり、豊かな食材の宝庫ともいえる。温暖な気候に恵まれ、内各地にオレンジ、カキ、梅、桃などの果物が植えられており、「フルーツ王国」と呼ばれています。飲むみかんは、まるでみかんを食べているかのような味わいの、濃厚なのに後味すっきりな和歌山県産有田みかん100%ストレートジュースです。皮を剥いて薄皮ごと搾る「チョッパー・パルパー方式」で搾汁した果汁は、トロリとしてるのに後味はさっぱり。皮の油分が入らないので果汁の鮮度が保たれ、繊維質などの栄養分もたっぷり含んだ、まるでみかんを食べているかのような味わいのジュースに仕上がっています。

ig @abccookingstudio_th
(10,656フォロワー)

投稿日：2021年12月24日

内容：事前告知

リーチ：1,000件

いいね! 20件



日本語訳

場所：ABC Cooking Studio Central World 3 FL.

日程：2021年12月25日（土）

時間：10時～18時

イベント：日本青果物の試食会、アンケートをご回答いただいて日本産の果物をプレゼント！

<https://www.instagram.com/p/CX2YeEmITM-/>



6. 試食会実施詳細 実施風景

会場設置（日本青果物輸出促進協議会のポスター、法被、ミニのぼり活用）





6. 試食会実施詳細 実施中SNS配信

@abccookingstudioth
(47,778フォロワー)

投稿日：2021年12月25日(土)

内容：イベント実施中

リーチ 1,946件

いいね！ 19件

シェア 1件



日本語訳：試食会に参加しましょう！日本産の大きな赤いイチゴの美味しさを味わってください。福岡県のあまおう苺、和歌山県の甘酸っぱい100%オレンジジュース🍊🍊🍊 試食会に参加してアンケートを頂いてプレゼントを頂けます。

2021年12月25日土曜日に
CTWスタジオ3階
時間：10:00時-18:00時

@abccookingstudio_th
(10,656フォロワー)

リーチ 382件
いいね！ 20件

IG story
リーチ 170件



#stayunitedwithabc
#ABCCookingStudioTH
#ABCCookingStudioThailand
#japanfruits

<https://www.instagram.com/p/CX2YeEmITM-/>

<https://www.facebook.com/abccooking.th/posts/1729369980585317>

7. 試食会実施詳細 メディアSNS配信

f KIJI JAPAN
(170,979フォロワー)

リーチ 52,890件
いいね! 38件
シェア 6件



日本語訳: 日本青果物輸出促進協議会 x ABC Cooking Studio
有名な日本産の果物を紹介いたします。12月25日に行えた試食会では3種類の日本産の果物を紹介して頂きました。福岡県のあまおういち 青森県のシナノゴールド和歌山県産の甘酸っぱいオレンジ。見た目も味もすごく良かったです。

試食会で紹介された日本産の果物に加えて独特の色、見た目、味わいのさまざまな果物や野菜もあります。一部の種は、特定の地域にのみ植えることができます。日本産の果物を試す機会があれば、是非試してみてください!



和歌山県のオレンジジュース
和歌山県は四季折々で、各地で異なる風景があり、豊かな食材の宝庫ともいえる。温暖な気候に恵まれ、内各地にオレンジ、カキ、梅、桃などの果物が植えられており、「フルーツ王国」と呼ばれています。飲むみかんは、まるでみかんを食べているかのような味わいの、濃厚なのに後味すっきりな和歌山県産有田みかん100%ストレートジュースです。皮を剥いて薄皮ごと搾る「チョッパー・パルパー方式」で搾汁した果汁は、トロリとしてののに後味はさっぱり。繊維質などの栄養分もたっぷり含んだ、まるでみかんを食べているかのような味わいのジュースに仕上がっています。



青森県産のシナノゴールドりんご特徴は甘酸っぱい味、ジューシーな肉です。収穫後は他のりんごより少し酸味がありますが、1日か2日で甘酸っぱい味になります。殻を輝かせるためにワックスを塗っていないので、皮全体で食べられます。この種のリんごは、新鮮でおいしいだけではなくありません。タルトやデザートメニューに使われますが、酸味が良いので美味しいです。



あまおういちごは福岡県の人気な品種です。特徴は大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さは同程度か、やや高め。酸味は強く、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。「あまおう」の選び方のポイント種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。このスペースが広いのがおいしいです。

7. 試食会実施詳細 インフルエンサーSNS配信

f @Reiko(310,000フォロワー)
 いいね！ 943件
 コメント 7件
 シェア 6件



日本語訳: タイにて日本の美味しい果物から作ったスイーツが食べられるなんてすごく幸せ!!
 ABC Cooking Studio Central world 3FLで開催された(JFEC) ×ABC Cooking Studioの試食会で、日本の輸入果物から作られたおいしいいちごタルトを味わいました。ABCは、フルーツの美味しさを極限まで引き出すデザートメニューを作成しました!そして、私たちがイベントで試した果物は...

あまおういちごは福岡県の人気な品種です。特徴は大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さは同程度か、やや高め。酸味は強く、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。

「あまおう」の選び方のポイント

- ① 種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。
- ② このスペースが広いのがおいしいです。

青森県産のシナゴールドりんご

特徴は甘酸っぱい味、ジューシーな肉です。収穫後は他のリンゴより少し酸味がありますが、1日か2日で甘酸っぱい味になります。殻を輝かせるためにワックスを塗っていないので、皮全体で食べられます。この種のリンゴは、新鮮でおいしいだけではありません。タルトやデザートメニューに使われますが、酸味が良いので美味しいです。

和歌山県のオレンジジュース

和歌山県は四季折々で、各地で異なる風景があり、豊かな食材の宝庫ともいえる。温暖な気候に恵まれ、内各地にオレンジ、カキ、梅、桃などの果物が植えられており、「フルーツ王国」と呼ばれています。飲むみかんは、まるでみかんを食べているかのような味わいの、濃厚なのに後味すっきりな和歌山県産有田みかん100%ストレートジュースです。皮を剥いて薄皮ごと搾る「チョッパー・バルパー方式」で搾汁した果汁は、トロリとしてるのに後味はさっぱり。皮の油分が入らないので果汁の鮮度が保たれ、繊維質などの栄養分もたっぷり含んだ、まるでみかんを食べているかのような味わいのジュースに仕上がっています。

ig @Reiko(84,350フォロワー)
 いいね！ 102件
 コメント 5件



#abccookingstudio
 #abccookingstudioth #日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits #JFEC_abccooking #strawberry #苺 #青森りんご #apple #オレンジジュース #和歌山みかん #reikowsfoods #reikowsevent #reikowsabccooking

<https://www.instagram.com/p/CX6X13jlbVI/>

7. 試食会実施詳細 インフルエンサーSNS配信



@googig (120,000フォロワー)

いいね！ 239件
コメント 10件



#abccookingstudio #abccookingstudioth #日本青果物
#美味しい #JapaneseFruits #eatJPFruits
#JFEC_abccooking #strawberry#莓#青森りんご #apple
#オレンジジュース #和歌山みかん

<https://www.instagram.com/p/CYEFvE8IYyf/>

日本語通訳: ABC Cooking Studio の試食会に参加しました。そこに何かがあるか見てみましょう... あまおういちごは福岡県の人気な品種です。

大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さはやや高め。酸味は強く、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。

「あまおう」の選び方のポイント

種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。

このスペースが広いものがおいしいです。

青森県産のシナノゴールドりんご

特徴は甘酸っぱい味、ジューシーな肉です。

収穫後は他のりんごより少し酸味がありますが、1日か2日で甘酸っぱい味になります。殻を輝かせるためにワックスを塗っていないので、皮ごと食べられます。この種のリんごは、新鮮でおいしいだけではありません。タルトやデザートメニューに使われますが、酸味がほど良いので美味しいです。

和歌山県のオレンジジュース 和歌山県は四季折々で、各地で異なる風景があり、豊かな食材の宝庫ともいえます。

温暖な気候に恵まれ、県内各地にオレンジ、カキ、梅、桃などの果物が植えられており、「フルーツ王国」と呼ばれています。

飲むみかんは、まるでみかんを食べているかのような味わいの、濃厚なのに後味すっきりな和歌山県産有田みかん100%ストレートジュースです。

皮を剥いて薄皮ごと搾る「チョッパー・パルパー方式」で搾汁した果汁は、トロリとするのに後味はさっぱり。皮の油分が入らないので果汁の鮮度が保たれ、繊維質などの栄養分もたっぷり含んでいます。

7. 試食会実施詳細 インフルエンサーSNS配信

f @sweetlists
(212,442フォロワー)

いいね！ 139件
コメント 3件
シェア 5件



日本語訳: 先日、CTW支店のABCクッキングスタジオの前で日本の果物を味わう機会がありました🍓🍓🍓。彼は日本果物と野菜のJFECに参加して、小さいながらもとてもおいしい(笑)の果物試食会を開催しました。

あまおういちごは福岡県の人気な品種です。特徴は大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さは同程度か、やや高め。酸味は強く、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。「あまおう」の選び方のポイント種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。このスペースが広いのがおいしいです。

青森県産のシナノゴールドりんご
特徴は甘酸っぱい味、ジューシーな果肉です。収穫後は他のりんごより少し酸味がありますが、1日か2日で甘酸っぱい味になります。殻を輝かせるためにワックスを塗っていないので、皮全体で食べられます。この種のリんごは、新鮮でおいしいだけではなく、タルトやデザートメニューに使われますが、酸味が良いので美味しいです。

和歌山県のオレンジジュース
和歌山県は四季折々で、各地で異なる風景があり、豊かな食材の宝庫ともいえる。温暖な気候に恵まれ、内各地にオレンジ、カキ、梅、桃などの果物が植えられており、「フルーツ王国」と呼ばれています。飲むみかんは、まるでみかんを食べているかのような味わいの、濃厚なのに後味すっきりな和歌山県産有田みかん100%ストレートジュースです。皮を剥いて薄皮ごと搾る「チョッパー・パルパー方式」で搾汁した果汁は、トロリとしてるのに後味はさっぱり。皮の油分が入らないので果汁の鮮度が保たれ、繊維質などの栄養分もたっぷり含んだ、まるでみかんを食べているかのような味わいのジュースに仕上がっています。

ig @sweetlists(225,000フォロワー)

いいね！ : 245件



#abccookingstudio #abccookingstudioth
#日本青果物 #美味しい #JapaneseFruits
#eatJPFruits #JFEC_abccooking
#strawberry#莓#青森りんご #apple
#オレンジジュース #和歌山みかん

<https://www.instagram.com/p/CYBjv36FAGf/>

<https://www.facebook.com/750371905011291/posts/4704610912920684/?d=n>

7. 試食会実施詳細 インフルエンサーSNS配信



f Beamsensei
(351,493フォロワー)

いいね! 1,000件
コメント 14件
シェア 7件



<https://www.facebook.com/477219915649770/posts/4782869351751450/?d=n>

@beamsensei(34,000フォロワー)

いいね! 862件
コメント 9件



<https://www.instagram.com/p/CX56jGepzDU/>

121 Following 1.1M Followers 26.5M Likes
มีมคช JPTH คุณครูสอนภาษาญี่ปุ่นไทยหัวใจอินเมช
ig / facebook : BeamSensei

いいね! 6,710件
コメント 45件
シェア 21件

<https://onl.la/QUjTynN>



日本語訳: 本日はCTWのABC Cooking Studioにて、日本産青果物の試食会に参加しました。ABC会員様以外でも無料で参加できます。こちらには、日本の有名な果物がたくさんあります。

本日は、日本産の果物を紹介いたします。

・あまおういちごは福岡県の人気品種です。大きく形の良い果実、濃赤色でツヤのある果皮、食味に優れるという特徴があります。糖度の高さはやや高め。酸味は少なく、高い香りと濃厚な味わいが楽しめます。「あまおう」の選び方のポイント種の無いスペースが、ヘタの付け根に広がっています。このスペースが広いもののがおいしいです。

・青森県産のシナノゴールドりんご特徴は甘酸っぱい味、ジューシーな果肉です。収穫後は他のりんごより少し酸味がありますが、1日か2日で甘酸っぱい味になります。殻を輝かせるためにワックスを塗っていないので、皮を含めた全体が食べられます。この種のりんごは、新鮮でおいしいだけではありません。タルトやデザートメニューに使われますが、程よい酸味で美味しいです。

・和歌山県のオレンジジュース和歌山県は四季折々で、各地で異なる風景があり、豊かな食材の宝庫ともいえます。温暖な気候に恵まれ、県内各地にオレンジ、柿、梅、桃などの果物が植えられており、「フルーツ王国」と呼ばれています。飲むみかんは、まるでみかんを食べているかのような味わいの、濃厚なのに後味すっきりな和歌山県産有田みかん100%ストレートジュースです。皮を剥いて薄皮ごと搾る「チョッパー・パルパー方式」で搾汁した果汁は、トロリとしてるのに後味はさっぱり。皮の油分が入らないので果汁の鮮度が保たれ、繊維質などの栄養分もたっぷり含んでいます。

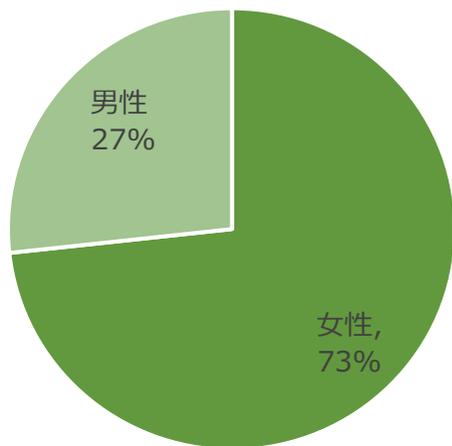


8. 試食会実施詳細 アンケート

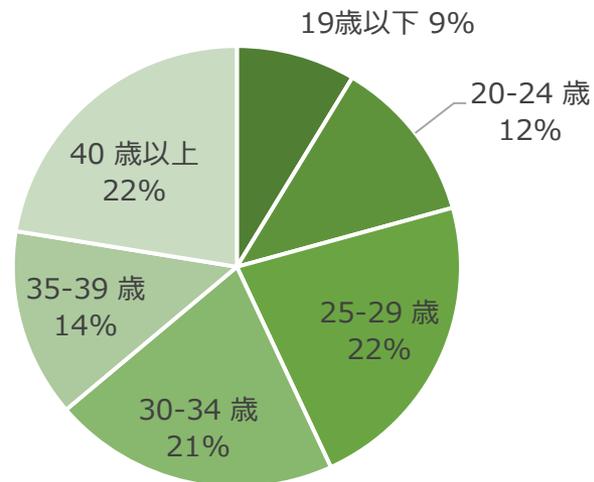
実施方法：Googleフォーム

<https://forms.gle/oeK3PRwGKN4Uo7ht5>

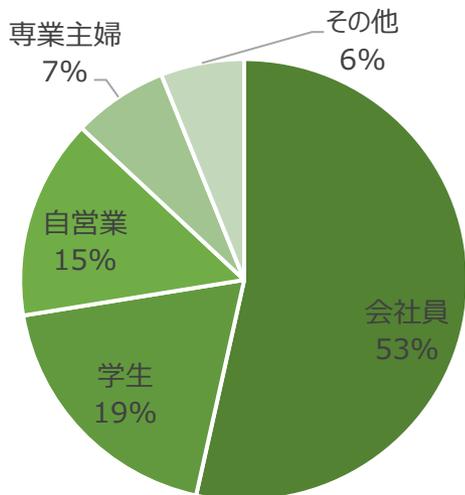
性別
116件の回答



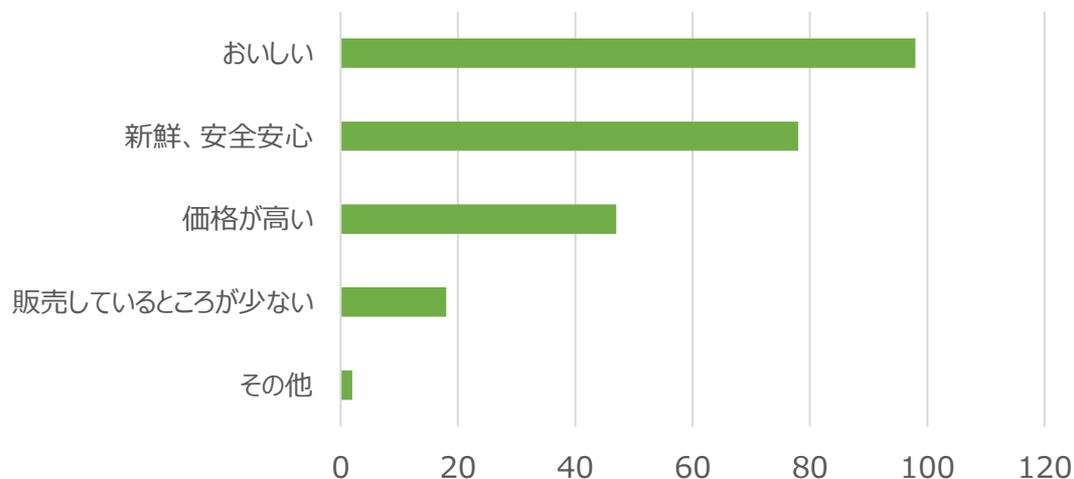
年齢
116件の回答



職業
116件の回答



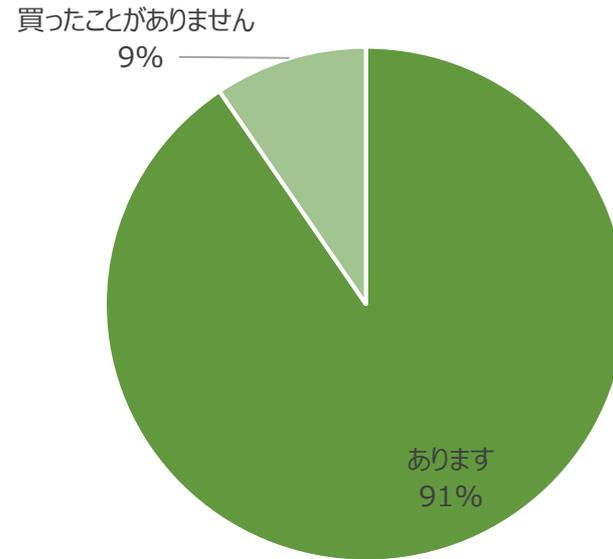
日本産青果物のイメージを教えてください（複数選択）
116件の回答



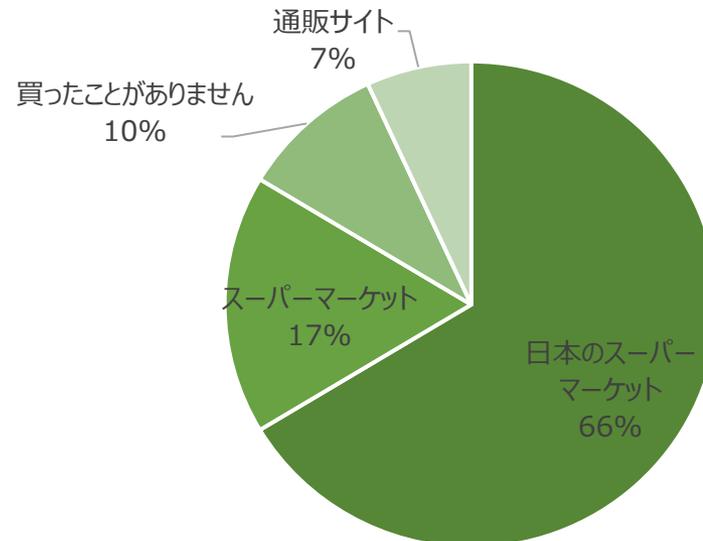


8. 試食会実施詳細 アンケート

日本産青果物を買ったことがありますか？
116件の回答



買ったことある場合、どこで購入しましたか？
116件の回答

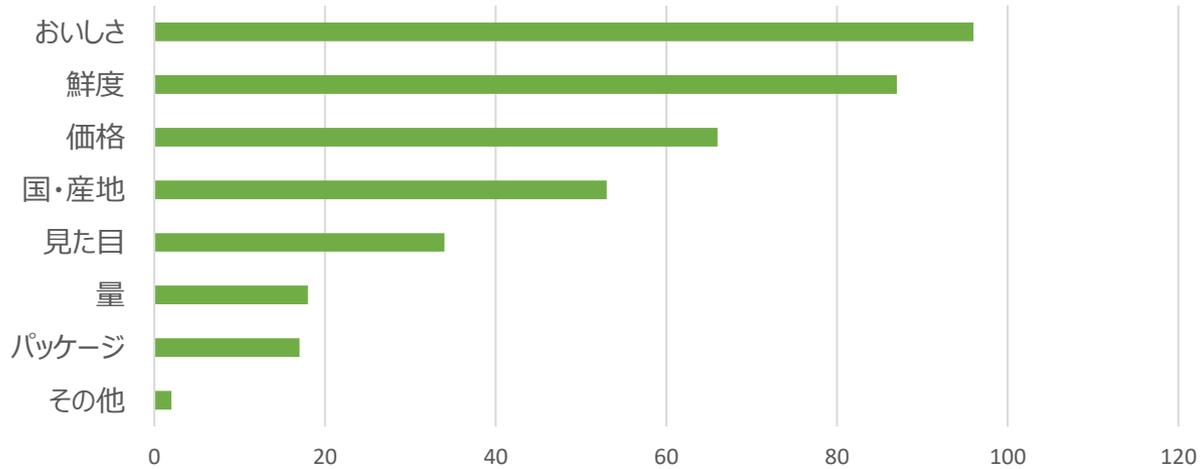




8. 試食会実施詳細 アンケート

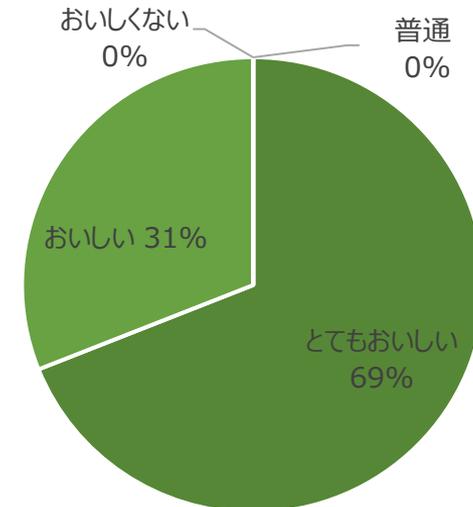
青果物を購入する決めては何か教えてください。(複数選択可)

116件の回答



本日のイベントで試食していただいた日本青果物についてどう思いますか？

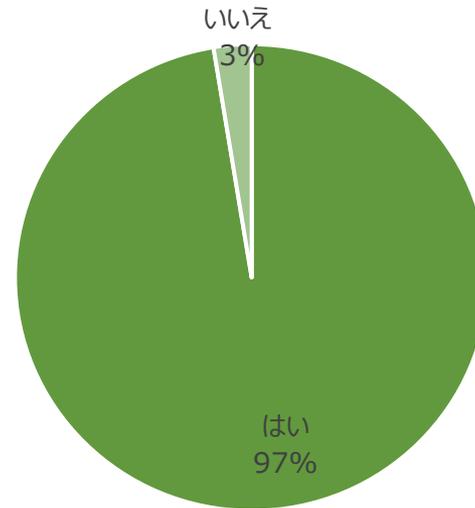
116件の回答



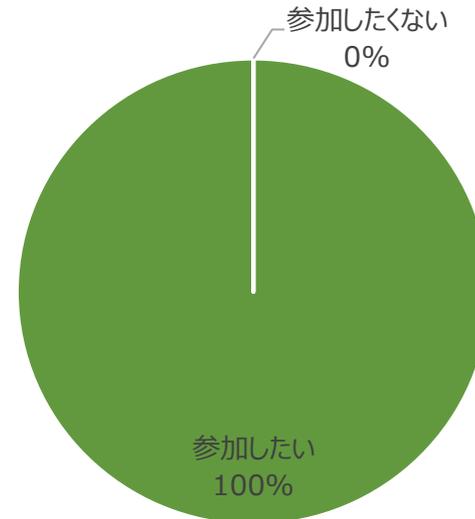


8. 試食会実施詳細 アンケート

本日のイベントで、日本産青果物について理解が深まりましたか？
116件の回答



本日のような試食会があったらまた参加しますか？
116件の回答





8. 試食会実施詳細 アンケート

本日の試食会についてコメント・アドバイス 31 件の回答

อร่อยค่ะ

ขนมอร่อยมากครับ

จัดบ่อยๆนะ

ทานอร่อยมาก น้ำส้มก็อร่อย

อร่อยมากกกก

ขนมอร่อยมาก อชากมาเรียน

ผลไม้อร่อยมาก

นำรับประทานอร่อย

น้ำส้มอร่อยชอบมาก

อยากให้ให้มีอีกบ่อยๆ

สตอเบอรี่อร่อยมาก

บุขน่ารักมากค่ะ

อยากให้จัดอีกบ่อยๆ ให้ขนมกลับบ้านเยอะมากๆ ชอบ

พี่ๆให้ความรู้เกี่ยวกับผลไม้ดีมากค่ะ ประทับใจ

เป็นกิจกรรมที่ดีมากครับ

กิจกรรมดีค่ะ

อร่อย

เป็นกิจกรรมที่น่าสนใจ ได้รับความรู้เพิ่ม

อยากให้จัดอีกบ่อยๆ

อยากให้จัดอีกเรื่อยๆ

สนุกสนานมากได้ความรู้

ขอบคุณสำหรับแจกน้ำผลไม้ค่ะ

ชอบมากเลยค่า อยากให้ให้มีอีกบ่อยๆ

สด สะอาด รูปลักษณ์ชวนทาน อร่อย หอม

น่าจะบอกว่าผลไม้ได้มาตรฐานอะไรบ้าง

ขอบคุณค่ะ ที่ให้ลองชิม

สินค้ามีคุณภาพดีมาก

เวิร์กดู๊

อร่อยมากค่ะ

ชอบ คิดว่ามีผลต่อการซื้อมากขึ้น

ทานน้ำส้มแล้วไม่หวานมาก

美味しかったです。

いちごタルトが美味しかったです。

試食会またやってほしい。

いちごタルトとみかんジュースが美味しかったです。

美味しかったです。

タルトが美味しくて作ってみたいです。

日本産青果物が美味しかったです。

美味しそう。

またやってほしい。

みかんジュースが美味しくて大好きです。

また参加したい。

いちごが美味しかったです。

飾り方とても可愛い、気になります。

果物をいっぱいもらって大好きでまたやってほしい。

スタッフから日本の果物を説明してもらって楽しかったです。

いいイベントです。

楽しいイベントです。

美味しかったです。

おもしろイベントで勉強になりました。

またやってほしい。

またやってほしい。

楽しくて勉強できました。

みかんジュース美味しくて感動しました。

大好きでまたやってほしい。

果物の見た目美味しそう。

美味しかったです。

試食させてありがとうございます。

味がすごく良かったです。

良かったです。

和歌山県のみかんジュースありがとうございます、初めて飲んでみました。

みかんジュースがそんなに甘くなくて大好きです、どこで買えますか。



V. 事業総評・振り返り

令和2年度補正分野・テーマ別の海外販路開拓等への支援強化事業の「SNS活用広告宣伝事業」香港・タイ

- ・レシピについては、「家で作ってみたい!」「可愛くて、美味しいそう!」などのコメントがたくさんあった。レシピ動画も作り方が分かりやすいと好評。日本青果物にひと手間を加えたレシピやレシピ動画で、付加価値をつけ、伝えることができた。
- ・現地スーパーでは日本青果物輸出促進協議会様の団体会員の和歌山県庁食品流通課・株式会社アライドコーポレーション様のフェア開催情報を紹介することができ、良い評価を頂けた。
- ・14回のSNS配信では、日本産青果物の機能性成分・栄養価の利点や食べ方提案を発信することができ、日本青果物輸出促進協議会様の販促用ポスター・法被・ミニのぼりを活用し、日本産を強調することができた。ハッシュタグも工夫することにより、リーチ数を増やすことができ、香港は合計229,603人、タイは合計142,953人までリーチができた。
- ・ライブレッスンでは、インフルエンサーを起用し、実施前・実施中・実施後の3回投稿することにより、ABC Cooking Studioのフォロワー以外にも日本産青果物の認知を広めることができた。中秋節に合わせてライブレッスンを企画したことにより、視聴者も増えた。香港・タイの人気のABC講師によるライブレッスンとクイズの企画ができ、大変盛り上がり、視聴者からのコメントも多くいただけた。ギフト需要のタイミングで購買訴求に繋がった。香港ライブレッスン視聴者は4,481人、タイライブレッスン視聴者は4,157人が参加できた。
- ・マネキン講習会では、日本産青果物の知識を身につけると共に、綺麗に見せる切り方の講習や調理体験を行い、美味しさも知ってもらった。より深く日本産青果物のことを知ってもらえたので、今後の販売に期待したい。今後もこのような講習会を開催して欲しいというお声もいただいた。青森県農村工業農業協同組合連合会（JAアオレン）様がオンラインにて参加していただき、希望の雫りんごジュースを紹介することができた。
- ・試食調査会では、メディアやインフルエンサーも招待し、試食体験をすることにより、他国産との違いや美味しい食べ方、保存方法を知ってもらう良い機会となった。日本産青果物の魅力・価値を理解してもらうことができた。併せてアンケート調査も実施し、やはり日本産青果物へ評価が高いことが分かった。今後も販売促進に繋がるような試食体験を開催したら良いと思う。香港試食会は104人、タイ試食会は116人が参加できた。
- ・偽造防止シールを紹介することができ、今後安心・安全に日本産青果物を購入できると、期待している方が多かった。
- ・タイでは、メロンの輸入規制が厳しく、現地で購入できない現状ですが、日本産メロンのレシピ投稿により美味しさや価値を伝えることができ、SNSのコメントの中には、日本に旅行に来て食べたい、今後輸出をしてほしいという声があった。
- ・魅力あるレシピや青果物の知識を発信することにより、沢山の方がライブレッスンや試食会へ参加していただき、SNS投稿をあげてもらえた。また、ライブレッスン、マネキン講習会や試食会を担当するABC講師たちも、日本産青果物の良さを理解しているので、情報を伝えやすく良かった。
- ・今回の企画を通して、沢山の方々から日本産青果物を知っていただき、日本産青果物への認知・体験するきっかけ作りを行った。
- ・今後もの日系料理教室や小売店(スーパーでのデモンストレーション等)での美味しい試食体験を開催し、日本産青果物の販売促進へ貢献ができたらと考えている。