

イベントPR:
米国メディア、レストランとのコラボイベント

February 26th, 2024

MomoyaコラボPRイベント企画の全体概要：

- ① Momoya SohoでのInvite Onlyイベント開催
- ② Momoya SohoでのCollaboration Month開催
- ③ Media向けのSampling Campaignを並走



① Momoya SohoでのInvite Onlyイベント開催

- 背景

NYで人気の日本食レストラン、Momoya SohoとIkigai Fruitsのブランドイメージがマッチし、同店のデザートシェフ、Norie Uematsuが芸術的なパフェやデザートを自身のインスタグラムで投稿したことをきっかけに、コラボが決定した

- 概要：

- NY中心の主要メディアやインフルエンサー等を招待し、Ikigai Fruitsを使ったコース料理を提供する1日限りの招待制のイベントを開催（席数の関係上、同日の2回に分けて開催）
- Momoya SohoのDessert Omakase Course にてIkigai Fruitsコラボのデザートを提供

- 日程：2月28日（水）18：00～22：00（18時の部、20時の部、各約2時間制）

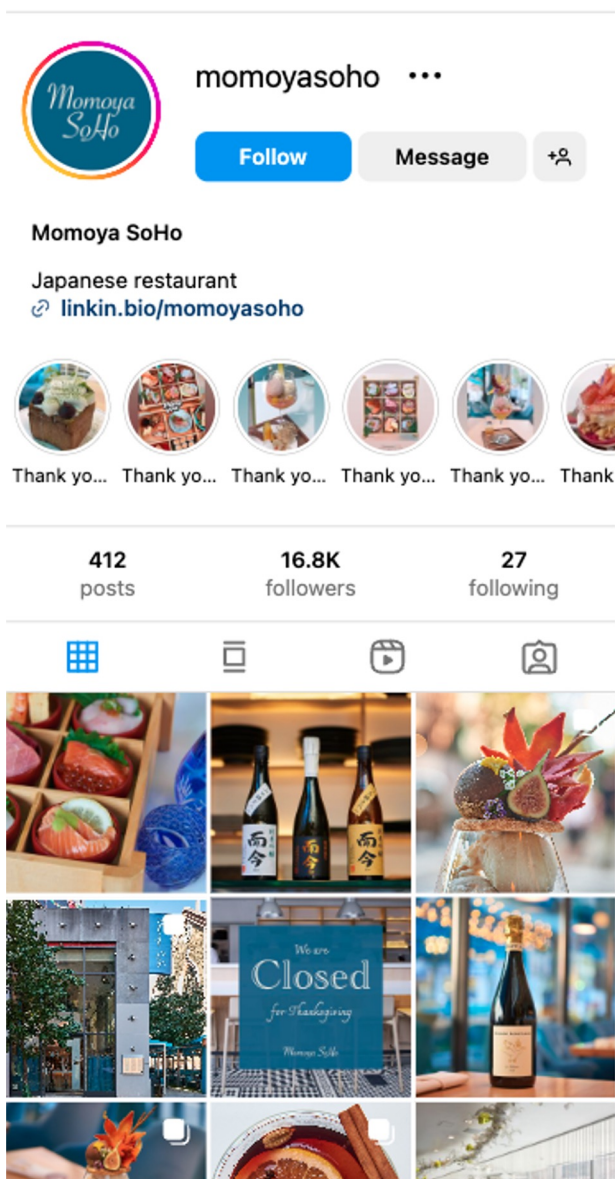
- 会場：Momoya Soho（47 Prince St, New York, NY 10012）

- 招待客の選定：

- NY中心の主要グルメ・ライフスタイル系メディアおよび著名シェフ等

- 参加人数：合計11人（18時：5名、20時：6名）

コラボイベント：有名日本食レストラン “Momoya Soho”



② Momoya SohoでのCollaboration Month開催

- 概要
 - 約1か月、Ikigai Fruitsコラボの限定メニューを提供
 - 1日限定のイベントに参加できなかったMediaや、Influencer、一般の方、などがフルーツを試し、体験した
- 日程：2月11日, 12日, 14日, 18日, 19日, 25日（計6日間）
- 合計約6名のインフルエンサーが来店、インスタグラムにて投稿



Momoya SohoのChef Norie Uematsuが考案されたIkigai Fruitsを使ったパフェ「Pink Swan」

【Valentine's Day Desert】

概要：

- NYにあるMomoya SOHOが、Ikigai Fruitのtricolor strawberriesを使用したバレンタイン限定デザート「Pink Swan」を6日間限定で提供したコラボレーション企画。

目的:

- インフルエンサーや、一般ユーザーにIkigai Fruitsを実際に味わってもらえるオフラインでのタッチポイントを設ける。
- はじめてIkigai Fruitsを味わってみた感想をInstagram上に投稿してもらい、その味覚体験を拡散し、認知向上を図る。

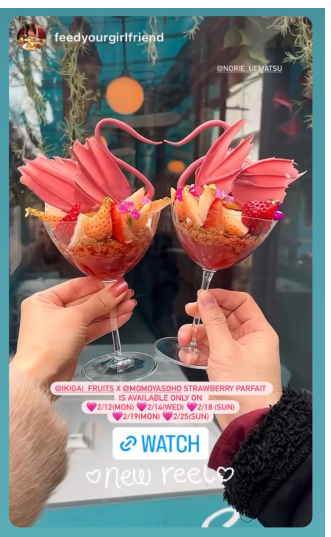
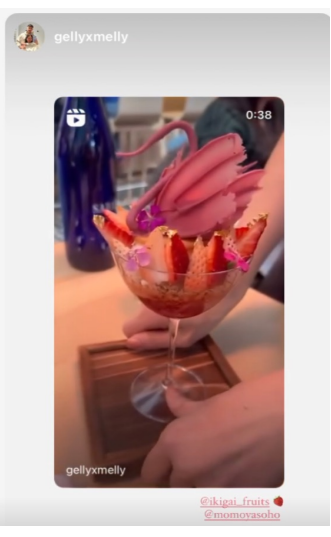
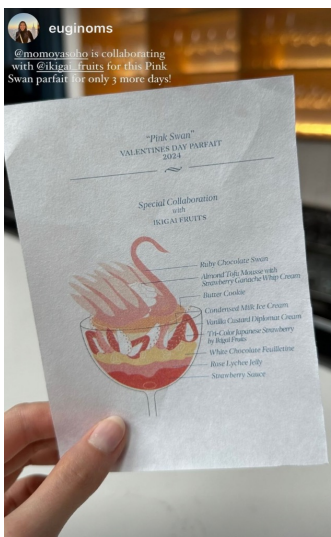
KPI:

- ・ Instagramのフォロワー獲得



Momoya SOHO x Ikigai Fruits Collab. Desert Influencer Post

Momoya SHOにNY在住インフルエンサー合計6人が来店。
当日の様子や限定デザートメニューをSNSにて拡散・投稿。



③ メディア向け サンプルングキャンペーン

- 概要：
 - 9～12月に実施したクラウンメロンのSampling Campaignのように、MediaにもSampling Boxを提供し、実食してもらうことでMediaの露出を図る
 - MomoyaのイベントがNYでの実施ということもあり、参加できないMediaもいるため、カバレッジを図るためにMomoyaに提供予定のフルーツをMediaに実際に試してもらう
 - 2月現在、約20社以上のメディアやインフルエンサーにいちごとメロンを送付済、記事化やソーシャルメディア露出を図るためのフォローアップを進行中

Bloomberg.com

The Anti-Chocolate Valentine's Day Gift Guide

Time to think outside the (heart-shaped) box.



A non-chocolate gift selection includes a bouquet of artisanal cured meat.
Source: Vendors

By [Kat Odell](#)

February 6, 2024 at 5:45 AM PST



Divine white strawberries, imported from Japan. Source: [Ikigai](#)

Ikigai Fruits Pearl White Strawberries

Most consumers in Japan aren't surprised to see a \$10 strawberry on display. Accordingly, many Japanese fruit farmers prune their plants to produce just a couple pieces of fruit, thereby concentrating sugar and flavor into an explosively delicious bite. Now, thanks to new online Japanese fruit shop [Ikigai Fruits](#), American shoppers can buy this level of luxury fruit direct from where they're grown. Among the

Dinner is the Show メルマガ

FOUND

NEW YORK CITY

This is a **free preview** of FOUND. For members-only benefits — including the full, searchable archives of our NYC recommendations and intel — **upgrade your subscription for just \$10 (a low price!)**. Hit the button:

Dinner is the show

Four Twenty Five, Cecily, Super Bowl provisioning, bespoke Japanese fruit, Dimes Deli, NYFW parties, board meeting anxiety, go-to tailors, MORE

FEB 6



[READ IN APP](#)

GOODS & SERVICES • [FOUND Larder](#)

Pearly whites



One trick for fighting February blues: Order blemish-free melons and plump magenta strawberries from [Ikigai Fruits](#), the first online outfit importing the Hermès of luxury fruit from Japan. The primped produce take on concentrated and super-sweet flavors thanks to farmers who care for their plants obsessively, employing unique pruning practices, careful shading techniques, and even the occasional massage.

For now, only a few types of Japanese fruit can legally be imported to the U.S. Choose from options including tutti-frutti-tasting **Pearl White strawberries from Nara Prefecture** (\$128 for 500g, 18-30 strawberries) and an intensely flavored, neon-green-fleshed **Crowl Melon from Shizuoka Prefecture** (\$128 per). —[Kat Odell](#)

→ Shop: [Ikigai Fruits](#)

※記事露出をまとめたレポートは4月に提出予定