

令和3年度 SAVOR JAPAN推進事業オンラインセミナー

～インバウンド需要の回復に向け「日本食」をコト消費に繋げるためには～

目的

アジアのハブであるシンガポールにおいて日本食の輸入に絡め日本食の価値を高める取り組みをしている Vivid Creations Pte Ltd CEO齋藤氏と、日本の家庭料理に高付加価値をつけた体験を提供している Mayuko's Little Kitchen のオーナー岡田氏より、具体的な取り組みを聞き、日本食体験を高単価で販売するための付加価値の付け方や工夫の仕方のヒントを得る

開催日時 / 形態

2021年9月2日（木） 14:30 - 16:00 オンラインウェビナー（Zoom利用）

テーマ

事業性・収益性がある外国人向けの食体験コンテンツとは

参加者

SAVOR JAPAN認定地域協議会・認定地域内関連事業者

● Vivid Creations Pte Ltd CEO

株式会社Vivid Creations取締役

齋藤 真帆



シンガポールよりリアルな声をお届けします

日本で大学卒業後、入社し、大手メーカーへ転職した後、2006年シンガポールへ単身移住。2009年にシンガポールにてマーケティングを行う会社 Vivid Creations を起業し、海外進出を行う企業や行政機関、自治体の海外向けプロモーション、ブランディング、PR、クリエイティブなどのマーケティング全般を行なっている。2014年には日本に Vivid Creations Japan 設立。現在はシンガポール在住。“Make Our Future/世界をもっと、色とりどり”をスローガンに海外とのネットワーク及び精通力、クリエイティビティを活かしながら、「現地生活者との関係作り」「多様性」をヒントに、新たな価値創造を可能にする独創的なコミュニケーションデザインを強みにしている。Vivid Creations ウェブサイト <https://www.vivid-creations.biz/>

● Mayuko's Little Kitchen

オーナー 岡田 真由子



Mayuko's Little Kitchen（マユコズリトルキッチン）主宰。家庭料理を通して日本文化を楽しんでもらいたいという思いで、料理教室を千駄ヶ谷の自宅や千葉県銚子市で開催。費用は1人あたり1万4千円～で欧米からの予約が多い。2021年現在までに30カ国より3,500人以上がサービスを体験。農林水産省主宰EAT! MEET! JAPAN審査員賞受賞。世界最大級旅行サイトトリップアドバイザーにてお客様より全国の料理教室第1位、特に優れたサービスを提供する施設としてエクセレンス認証を5年連続受賞している。

令和3年度 **SAVOR JAPAN**推進事業オンラインセミナー
～インバウンド需要の回復に向け「日本食」をコト消費に繋げるためには～

開催日時：2021年9月2日（木） 14：30 - 16：00

14：15 - 14：30	Zoom入室開始
14：30 - 14：35	農林水産省挨拶
14：35 - 14：45	SAVOR JAPAN推進協議会 インバウンド回復の現状・本日のセミナーの目的
14：45 - 15：15	Vivid Creations Pte Ltd CEO 齋藤真帆氏 講演 シンガポールよりオンライン
15：15 - 15：45	Mayuko's Little Kitchen 岡田真由子氏 講演 オンライン
15：45 - 16：00	質疑応答

Vivid Creations Pte Ltd CEO 齋藤真帆氏 セミナー骨子

●「日本人が気づかないアジアのハブシンガポール市場から見た日本食・食体験の価値」

事業紹介

輸出の観点から見た日本食の価値

アジアのハブであるシンガポールにおけるコロナ禍の今、人気の日本食のトレンド

食の嗜好（ビーガン、ハラール等）のトレンド

日本のローカルな食文化や食体験をどう発信すれば響くのか？

Mayuko's Little Kitchen 岡田真由子氏 セミナー骨子

●「日本の食体験コンテンツを高付加価値化させる為の工夫」

事業紹介

日本食をどのように高付加価値・高単価で体験させ何を伝えているか

国別の嗜好、どういう方がどういうルートで申し込みをされるのか？

ビーガン対応等の需要・対応はどこまで必要か？

日本家庭料理の料理教室の工夫について

外国人が喜ぶのはどういったシーンか？