

(件名) 令和3年度タイにおける道産品等消費喚起事業について

先月の北海道 ASEAN 事務所のレポート掲載の標記事業における2つの取組をご紹介します(事業の概要については、北海道 ASEAN 事務所の2022年1月のレポートをご参照ください)。

1 タイ WEB メディアを活用した北海道関係飲食店等及び道産品輸出用シンボルマークの情報発信

◆実施時期：2022年1~3月

◆実施内容：日本に関心があるタイ人に多く閲覧されているタイ WEB メディア「ANNGLE」において、次の3点を紹介する記事を WEB メディアや SNS 等に掲載し、情報発信します。

- ①：北海道の食文化
- ②：タイで道産食材や道産加工品を取扱っている飲食店・小売店
- ③：道産品輸出用シンボルマーク制度

◆実施状況：2022年1月から3月まで、12回の投稿を実施または予定しています。

No.	掲載日	発信内容	店舗名	発信手法
1	1/24(月)	北海道の名物ご当地グルメ 10 選	—	【掲載元】 ・ ANNGLE (WEB メディア) 【転載先】 ・ LINE TODAY (LINE のニュースサービス) ・ MGR Online (大衆向け WEB メディア) ・ ANNGLE Facebook ・ 北海道 ASEAN 事務所 Facebook
2	1/28(金)	道産品輸出用シンボルマーク紹介	—	
3	2/1(火)	道産原料を使用したプリン	TORORI	
4	2/2(水)	いかめし、どさんこプラザバンコク店のフェア紹介	どさんこプラザバンコク店 (サイアム高島屋)	
5	2/7(月)	旭川ラーメン	梅光軒	
6	2/11(金)	ラーメンサラダ、いわし、ほっけ	EMISHI (和の喰処 笑旨)	
7	2/18(金)	北海道の寿司、寿司ビュッフェ	EZOYA	
8	2/21(月)	ニッカウイスキー、北海道料理	Yoichi Nikka Bar & Restaurant	
9	2/26(土)	豚丼 (ソラチのタレ)	北海道豚丼とかち	
10	3/1(火)	北海道の海産物 (カニ、カキなど)	UMI Hokkaido Fresh Market	
11	3/5(土)	店長イチオシメニューやテイクアウト用北海道弁当の紹介	原始焼きスクンビット Soi26 店	
12	3/10(木)	道産食材、道産加工品	誠屋、寅次郎	

※投稿された記事は次の URL からご覧いただけますが、記事はタイ人向け、全てタイ語で投稿されています。ご覧になれる場合は、ブラウザの翻訳機能等をお使いください。

(<https://th. anngle. org/category/j-journer/hokkaido>)



報告者：副所長 青谷 祐介

2 インフルエンサーを活用した道産食材や道産品輸出用シンボルマークに係るコンテンツ発信

◆発信時期：2022年3月

◆実施内容：動画を制作し、日本に関心があるタイ人に多く閲覧されているタイWEBメディア「ANNGL」や、タイ人インフルエンサーのSNS等を通じて情報発信します。

【テーマ】 北海道食材の選び方講座

【出演者】 Reiko.ws氏（日本と関係の深いタイ人インフルエンサー）

城戸孝夫氏（タイで北海道食材を多く取り扱っている飲食店のシェフ）

【撮影場所】 トンロー日本市場（日本産の食材をタイで販売している小売店）

KAMUI HOKKAIDO DINING（タイで北海道食材を多く取り扱っている飲食店）

【発信内容】 ①北海道食材を扱う小売店・飲食店の紹介

②食材の選び方の紹介

③食材の調理方法の紹介

④道産品輸出用シンボルマークの紹介

（②、③はインフルエンサーが日本人シェフからレクチャーを受けながら紹介する）

◆実施状況：動画の撮影を終え編集後、3月6日（日）から公開する予定です。



北海道食材を扱う小売店の紹介



道産品輸出用シンボルマークの紹介



動画の撮影風景

（トンロー日本市場で食材の選び方を紹介）



動画の撮影風景

（KAMUI HOKKAIDO DININGで調理方法を紹介）