



2024年度タイにおける現地小売・飲食店等と連携した日本産食品のプロモーション業務

## 【JAPAN PREMIUM FOOD】

～本物の日本のおいしさを体験～

キャンペーン期間：2024年10月上旬～2025年2月16日（日）

参加対象：チェーンマイ・コーンケーン及びその周辺の飲食店・小売店（日本産食材サポーター店）

キャンペーンご案内資料  
Proposal

実施：日本貿易振興機構（JETRO）

運営補助：mediator co., ltd.

※本事業は、農林水産省（日本政府）の事業を独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）バンコク事務所が実施するものです。

JETRO

# 2024年度 タイにおける日本産食品の販売活動支援3事業 【JAPAN PREMIUM FOOD】



※1事業者1事業のみのお申し込みとなります。

| 事業ロゴ | 事業名   | 対象者                                       | 対象品目         | 概要  |
|------|---|---|--------------|---|
|      | タイにおける現地小売・飲食店等と連携した日本産食品のプロモーション業務（通称：サポ店）               | 小売店・飲食店（お申し込みには、すでにサポーター店またはサポーター店の登録が必要） | 日本産食品        | チェンマイ・コーンケン両県及びその周辺の県のサポーター店の販売活動を支援する事業。 |
|      | 輸入卸売事業者と連携した日本産食品の新規市場開拓事業（通称：日本産食品(水産物除く)）               | 輸入業者                                      | 日本産食品（水産物除く） | タイにおける日本産食品(水産物除く)を取り扱う事業者の販売活動を支援する事業。   |
|      | 特定国による水産物等の輸入停止措置を受けた輸入卸売事業者と連携した日本産水産物等の新規市場開拓事業（通称：水産物） | 輸入業者                                      | ホタテ等の日本産水産物  | タイにおける日本産水産物を取り扱う事業者の販売活動を支援する事業。         |

# 2024年度タイにおける現地小売・飲食店等と連携した日本産食品のプロモーション業務

## 【JAPAN PREMIUM FOOD】

～本物の日本のおいしさを体験～

チェンマイ・コーンケン両県及び  
その周辺県の飲食店・小売店（日本産食材サポーター店）と共に、  
日本産食材を活用したメニュー・商品を提供し、日本産食材PRを行います！

### キャンペーン実施目的

1. 日本産食材を使用した地方の飲食店や、日本産食材を販売した地方の小売店の売上拡大
2. タイ地方の消費者の間での日本産食材の認知度拡大・消費拡大

タイにおける日本食レストランは増加し続けており、特に地方での出店が加速しています。タイでは地方にも日本食が食文化に浸透しています。この度、地方にいるタイ消費者の皆様にも、日本食だけでなく、日本から輸入された日本産食材を味わい、手に取っていただけるよう、チェンマイ・コーンケン両県及びその周辺の県にある飲食店・小売店と共に【JAPAN PREMIUM FOOD】～タイ北部・東北部版～を開催いたします。

本事業では、日本産食材を取り扱うタイ北部・東北部の飲食店・小売店のPR活動を支援し、プロモーションやイベントを通じて日本産食材の品質や魅力、食品の調理方法や食べ方等をタイ北部・東北部の消費者に紹介することによって、飲食店様・小売店様の売上拡大を目指します。タイ地方での日本産食材の認知拡大・消費拡大によって、日本産食品の輸出拡大・促進につなげます。

キャンペーン

## キャンペーンコンセプト

- ①飲食店・小売店の日本産食材を活用したメニュー・商品の販売、PRを支援
- ②日本産食材を取り扱う輸入業者様、飲食店様・小売店様などの連携促進
- ③タイ北部・東北部の消費者に知られていない日本産食材の魅力発信

上記「3つのコンセプト」で、チェンマイ・コーンケン及びその周辺県の飲食店・小売店（日本産食材サポーター店）とキャンペーンを行います。

## 本キャンペーンロゴ



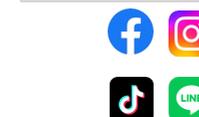
コンセプト①

【飲食店・小売店の日本産食材を活用したメニュー・商品の販売、PRを支援】

日本産食材を活用したメニュー・商品を提供し、日本産食材の魅力をPRする飲食店様・小売店様をサポートします！

参加メリット

- ✓ 運営事務局が日本産食材の選定、メニュー考案、店内/店頭広告、消費者に触接情報発信するための媒体・インフルエンサー向けのレセプションパーティー付き記者会見、販売HPまでサポートいたします。
  - ✓ 日本産食材の仕入・調理方法、食べ方、日本産食材ならではのストーリーなどに関する詳細情報を提供します。
  - ✓ タイ人目線で、メニューの考案、飲食店内の告知、SNSでの発信をサポートします。
- ※ PRの支援額は各企業様のオンライン/オフラインのリーチ数などを考慮して決定します。



コンセプト②

【日本産食材を取り扱う輸入業者様、飲食店様・小売店様の連携促進】

飲食店様・小売店様が日本産食材を活用しやすい体制構築をサポートします。

参加メリット

- ✓ すで取引がある輸入業者から食材を仕入れる場合も本事業の対象になります。
- ※すでに販売/提供しているメニュー/商品でのご応募も可能です。
- ✓ 新たな食材の仕入れにお困りの場合は、仕入れ先のご紹介が可能です。
- ✓ JETROが開催する日本産食材の輸入業者様との商談会のご紹介が可能です。

※画像はイメージです。

コンセプト③

【タイ北部・東北部の消費者に知られていない日本産食材の魅力発信】

タイ人消費者が「食べたい！」と思うような情報収集・発信をサポートします。

参加メリット

- ✓ 事務局が手配するインフルエンサーやキャンペーンメディアで大々的にPRします。

※キャンペーンメディア：①キャンペーンランディングページ (JETRO BANGKOK ウェブサイト)、②レセプションパーティー付きの記者会見、③店舗に取材するためのインフルエンサー招待、④主流マスメディア・現地メディアへのプレスリリース、⑤店頭POPや自社SNSによる告知・PR、の5つです。

- ✓ フォロワー数が多く、人気のグルメ系インフルエンサーに発信してもらい、飲食店のPR・集客につなげます。

インフルエンサー候補例は下記通りです。

- 「Food Fast Fin」 (フォロワー数3.2万) コーンケーンでおススメの飲食店を紹介するページです。
- 「Chiang Mai Foodie」 (フォロワー数1.5万) チェンマイでおススメの飲食店を紹介するページです。

※調整中



※画像はイメージです。

# PR戦略

PR  
media

## PR戦略

グルメ系インフルエンサー、グルメ情報メディア、地方の人気口コミページ、フードブロガーなど、多くのフォロワーを持つインフルエンサーと連携し、タイ北部・東北部の消費者に直接発信します！

### Official Landing Page (JETRO Bangkok Website)

キャンペーンランディングページを作成。  
参加店舗の一覧と情報を付与

### Press Conference & Reception Event

チェンマイ、コーンケー  
ンで記者会見・レセプションを開催

### Press release

主流マスメディア・現地  
メディアへプレスリリースを配信

### Local SNS (FB Page) Influencer

参加店舗、日本食材の食べ方、食材のストーリーや魅力を紹介、発信

### On-Site POP & Store's SNS

飲食店・小売店の店内POP、自社SNSによる告知・PR

PR  
media

## 飲食店・小売店の店頭POP・自社媒体SNSによる告知・PR

### 店頭POPによる告知・PR

事務局が日本側生産者・輸入商社から、日本産食材に関する情報（産地、品種、生産者の声など）や日本産食材の魅力にまつわるストーリーを情報収集します。それら情報を、写真や動画も含め、日本語・タイ語で参加する飲食店様／小売店に提供します。メニュー表や卓上ポップスタンド、ポスター等、店頭での案内に活用して頂きます。

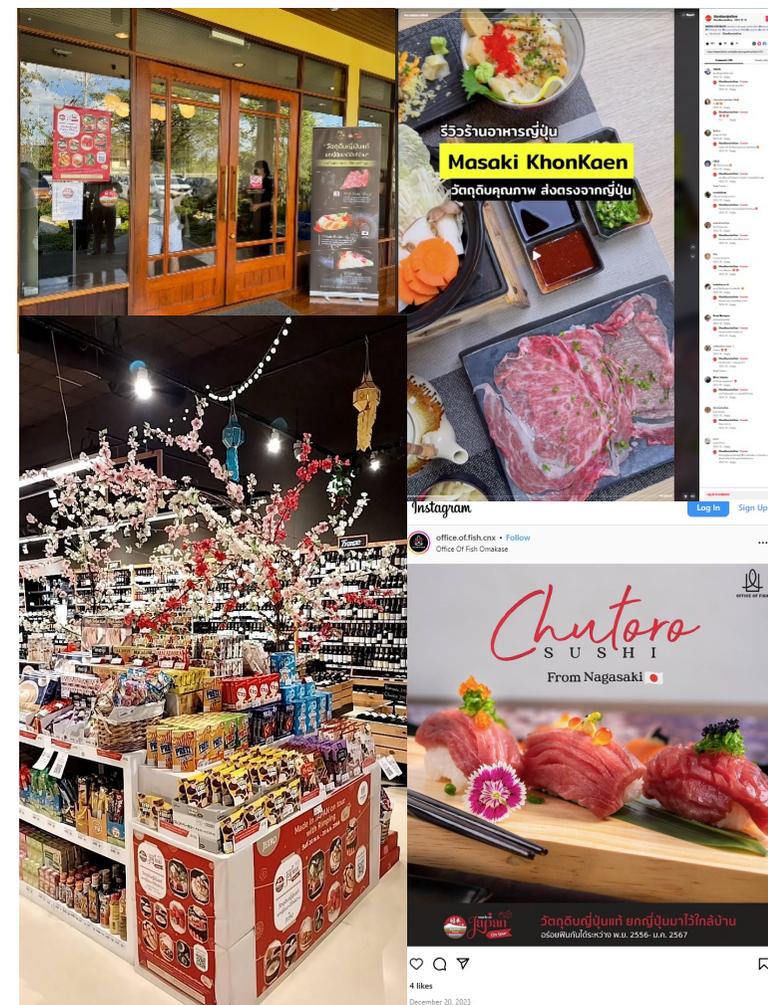
本事業は、ポスターやパンフレット等キャンペーン販促物POPを参加飲食店／小売店に用意いたします。

### 飲食店様／小売店様の自社SNSによる告知・PR

各飲食店様／小売店様のSNSでもご案内頂き、キャンペーンメニューと合わせて、使用する日本産食材を紹介していただきます。

インフルエンサー使用の場合も、事務局から有力なネットワークのグルメ系インフルエンサーを案内することが可能です。

(ご希望のインフルエンサーをご案内できない場合もございます。予めご了承下さい。)



※画像はイメージです。

PR  
media

# キャンペーンメディアのインフルエンサーによる告知・PR

## グルメ系インフルエンサー複数名による店舗／小売店紹介

グルメ系インフルエンサー、北部・東北部の人気グルメ系インフルエンサーを複数名起用し、キャンペーンに参加する全ての店舗を紹介する予定です。飲食店様毎のコンセプトに沿ったインフルエンサーを個別に手配し、キャンペーン参加店舗の魅力を引き出します。

**Chiang Mai Foodie เชียงใหม่ กับจะโด้**  
14 December 2023

มีครบ 4 ร้านอาหาร หรือมีครบ 4 ร้านขนมหวาน ที่ใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่น  
วันดีเมื่อถึงเวลาแนะนำร้านอาหารญี่ปุ่นที่ใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่นแท้ๆ ไม่ไกลจากเมือง เพราะทุกที่ที่แนะนำ  
แนะนำแล้วแต่ใช้วัตถุดิบที่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น

- 1.Kanpai Izakaya Nimman
- 2.Maré Seafood
- 3.MI | ZU Restaurant At Onsen @ Moncham
- 4.OFFICE OF FISH

• • • แคมเปญ Made in Japan on tour วัตถุดิบนำเข้าจากญี่ปุ่น จัดโดยองค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO) ร่วมกับร้านอาหารและร้านค้าที่เป็น Japanese Food Supporter ใน 7 จังหวัด ภาคเหนือและภาคอีสาน เพื่อให้ความรู้ทางอาหารและวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นแก่คนไทย  
แล้วไม่เชื่อ? มาลองดูวัตถุดิบจากญี่ปุ่นแท้ๆ ที่ร้านเหล่านี้  
วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

งานดีเมื่อถึงเวลาแนะนำร้านอาหารญี่ปุ่น ในความดีมีดีความเป็นญี่ปุ่นแท้ๆ และรสชาติ  
สิ่งบอกเล่าที่วัตถุดิบที่แท้ๆ เพื่อมีต้นกำเนิดวัตถุดิบที่แท้ๆ หรือถ้าใครไม่มั่นใจก็ลองดูที่  
ในโพสต์นี้ก็ได้แล้ว

#JapaneseFoodSupporter #MadeinJAPANTour #วัตถุดิบนำเข้าจากญี่ปุ่นแท้ๆ  
#Mizubayonsonatmoncham #MaréSeafood #OfficeofFish #kanpaizakayaniman #ร้านอาหารญี่ปุ่น  
#chiangmaifoodie #chiangmai

**Yasunori Uchi-Kan Kam, Thailand**  
23 October 2023

พบกับวัตถุดิบนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นแท้ๆ ที่ร้านเหล่านี้  
วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

**สาขาเชียงใหม่**  
9 January at 18:00

มีครบ 3 ร้าน อาหาร หรือมีครบ 3 ร้านขนมหวาน ที่ใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่น  
วันดีเมื่อถึงเวลาแนะนำร้านอาหารญี่ปุ่นที่ใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่นแท้ๆ ไม่ไกลจากเมือง เพราะทุกที่ที่แนะนำ  
แนะนำแล้วแต่ใช้วัตถุดิบที่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น

1. Gyusen Premium Yakiniku
2. Saitama Yakiniku
3. Shabu Moto

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

**Food Fast Fin #ชมกันแต่โด้**  
13 December 2023

มีครบ 3 ร้าน อาหาร หรือมีครบ 3 ร้านขนมหวาน ที่ใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่น  
วันดีเมื่อถึงเวลาแนะนำร้านอาหารญี่ปุ่นที่ใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่นแท้ๆ ไม่ไกลจากเมือง เพราะทุกที่ที่แนะนำ  
แนะนำแล้วแต่ใช้วัตถุดิบที่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น

1. BAR GRILL Yakiniku
2. Maehao Premium
3. Yakiniku Kintsugi

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

วัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะวัตถุดิบ "Japanese Food Supporter" หรือ ระบุว่า  
ในร้านค้าที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศของร้านจะไม่ระบุวัตถุดิบ (MAFF) และ  
โรง มีต้นกำเนิดที่รู้จักกันดีของวัตถุดิบจำนวน 4,995 ชนิด ในประเทศไทยใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง  
ถึง 513 ชนิด (ข้อมูล ณ ปลายเดือนตุลาคม 2566)

※画像はイメージです。 10

PR  
media

# キャンペーンランディングページを立ち上げ！

キャンペーン参加店にはランディングページ内に店舗情報を掲載します。

ウェブサイト：https://www.jetro.go.jp/thailand/

JETRO Thailand

- Topics >
- About Us >
- Resources >
- Useful Links >
- Contact Us >
- Inquiry Form

## เจโทร กรุงเทพฯจัดแคมเปญ HOTATE Festival ส่งเสริมการบริโภคหอยเชลล์โฮตาเตะพรีเมียมในประเทศไทย

Dec 12, 2023



องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (เจโทร) กรุงเทพฯ มีหน้าที่ส่งเสริมการส่งออกผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ป่าไม้ การประมง และอาหารจากประเทศญี่ปุ่นมายังประเทศไทย เปิดตัวแคมเปญใหญ่ แห่งปี HOTATE Festival เทศกาลหอยโฮตาเตะส่งตรงจากญี่ปุ่น เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคในประเทศไทยรู้จักหอยเชลล์โฮตาเตะพรีเมียมจากญี่ปุ่นมากยิ่งขึ้น พร้อมกระตุ้นการบริโภคหอยเชลล์โฮตาเตะร่วมกับวัตถุดิบอื่นๆ ในอาหารหลากหลายประเภท และเพลิดเพลินไปกับการบริโภคหอยโฮตาเตะนำเข้าได้โดยไม่ต้องบินไปไกลถึงประเทศญี่ปุ่น โดยมุ่งส่งเสริมกิจกรรมร่วมกับผู้นำเข้านำเข้า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและร้านค้าปลีกในประเทศไทย เพื่อขยายช่องทางจำหน่ายสินค้าอาหารนำเข้าในตลาดกลุ่มใหม่ๆ ในประเทศไทยแบบเต็มสูบ



สำหรับหอยเชลล์โฮตาเตะ (HOTATE) เป็นหอยเชลล์สัญชาติญี่ปุ่นชื่อดังที่มีชื่อเสียงคุณภาพดี มีขนาดใหญ่ และมีรสชาติหวานอร่อย จนได้รับฉายาว่าราชาแห่งหอย ถือเป็นอาหารทะเลที่อุดมไปด้วยสารอาหาร มีโปรตีนสูงและแคลอรีต่ำ พร้อมมีคุณประโยชน์ที่ต่อสุขภาพมากเป็นอันดับต้นๆ โดยหอยเชลล์โฮตาเตะในประเทศไทยจะเป็นการเพาะเลี้ยงตามธรรมชาติที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม ในบริเวณที่มีน้ำสะอาดและอุณหภูมิค่าเท่ากัน รวมถึงใช้วิธีการการแปรรูปและแช่แข็งอย่างรวดเร็วทันทีหลังจับหอยเชลล์โฮตาเตะ เพื่อเก็บกักความสดใหม่สูงสุดจากทะเลสู่ตลาดอย่างเต็มรูปแบบ คงไว้ซึ่งคุณภาพสูงสุดและความอร่อยที่ไม่เปลี่ยนแปลงแม้จะส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยในปัจจุบันมีแหล่งเพาะเลี้ยงที่สำคัญ ได้แก่ ฮอกไกโด (Hokkaido), อาโอโมริ (Aomori), อิวาเตะ (Iwate) และมิยาเกะ (Miyagi) นอกจากนี้ยังมีวิธีการแปรรูปเลือกหอยนำไปทำถนอมขามะตอย วัสดุก่อสร้าง ผงซีเมนต์ และปุ๋ย เป็นต้น เพื่อให้ทราบระบบนิเวศทางธรรมชาติที่น้อยที่สุด และนำทรัพยากรไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย



คลิกเพื่อดูรายชื่อร้านอาหารและร้านค้าปลีกที่เข้าร่วมแคมเปญ <PDF> (300KB)

กิจกรรมที่ 1 ชชายคตลาดจัดจำหน่ายหอยเชลล์โฮตาเตะพรีเมียมจากญี่ปุ่นไปยังพื้นที่นอกเหนือจากกรุงเทพฯ และส่งเสริมการนำไปใช้ในเมนูอาหารอื่นๆ นอกเหนือจากอาหารญี่ปุ่น เช่น อาหารไทย และอาหารอิตาเลียน โดยร่วมมือกับร้านอาหารจำนวน 73 แบรินด์ 391 ร้าน และร้านค้าปลีกในประเทศไทย 6 แบรินด์ 29 ร้าน จัดแคมเปญประชาสัมพันธ์หอยเชลล์โฮตาเตะในร้าน (ข้อมูล ณ วันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2567)

| ชื่อร้านอาหาร                  | Website   | ประเภทอาหาร   | ชื่อสาขา (ถ้ามี)   | จำนวนสาขา : 213 |
|--------------------------------|---|---------------|--|-----------------|
| Akiko Omakase                  | <a href="https://www.facebook.com/akiko.omakase?locale=th_TH">https://www.facebook.com/akiko.omakase?locale=th_TH</a>               | Japanese      |  |                 |
| Asta Nino                      |   |               |  |                 |
| Baanying Original Siam Kitchen | <a href="https://www.facebook.com/BaanyingTH/">https://www.facebook.com/BaanyingTH/</a>   | Thai          | สาขา SIAM CENTER / 2 Fy<br>สาขา CENTRAL WORLD / 3 Fy (Beacon Zone)<br>สาขา SILOM COMPLEX / 2 Fy<br>สาขา CENTRAL PLAZA GRAND KAMA 9 / 7 Fy<br>สาขา TERMINAL 2 / 5 Fy<br>สาขา THE MARKET / 3 Fy  |                 |
| Charoen Rung Ruang             | <a href="https://www.facebook.com/JARICDNBUJFET/">https://www.facebook.com/JARICDNBUJFET/</a>                                       | International | สาขา พระราม 3 (JW Marriott Siam)<br>สาขา พระราม 2 (The Bright Westin 2)  |                 |
| COOK by Food Identity          | <a href="https://www.facebook.com/foodidentity?locale=th_TH">https://www.facebook.com/foodidentity?locale=th_TH</a>                 | Other         |  |                 |
| Dawn to Dusk                   | <a href="https://www.facebook.com/dawn-to-dusk-bkk-100093721536404/">https://www.facebook.com/dawn-to-dusk-bkk-100093721536404/</a> | Other         |  |                 |
| FATIES                         | <a href="https://www.facebook.com/fatiesth/">https://www.facebook.com/fatiesth/</a>   | Other         |  |                 |
| Food Identity                  | <a href="https://www.facebook.com/foodidentity?locale=th_TH">https://www.facebook.com/foodidentity?locale=th_TH</a>                 | Other         |  |                 |
| Fuku Inohara                   | <a href="https://www.facebook.com/fukuinohara/">https://www.facebook.com/fukuinohara/</a>   | Japanese      | Fuku Inohara (Cornerpoint Siam Square)<br>Fuku Inohara (Season Square)<br>Fuku Inohara (HomaPho เพลิดเพลินระดมทรัพย์)  |                 |
| IJUMIDA                        | <a href="https://www.facebook.com/ijumidathai/">https://www.facebook.com/ijumidathai/</a>   | Japanese      | สาขา Siam Park 3 (JW Marriott Siam)<br>สาขา Siam Park 2 (The Bright Westin 2)<br>สาขา Siam Park 1 (The Grand Home Mart รามคำแหง)   |                 |
| Katsuya                        | <a href="https://www.facebook.com/KatsuyaThailand/">https://www.facebook.com/KatsuyaThailand/</a>                                   | Japanese      | สาขา Siam Square One<br>สาขา Central Plaza Bangna<br>สาขา Chamchuri Square<br>สาขา Central Eastside<br>สาขา Central Rama 2<br>สาขา Union Mall<br>สาขา Gateway Ekkamai<br>สาขา Lotus Sukhaphan 3<br>สาขา Central Pinkkoi<br>สาขา Fortune Town<br>สาขา Century Sukhumvit<br>สาขา Central World<br>สาขา Central Rama 3<br>สาขา Fashion Island<br>สาขา Gateway Bangkok<br>สาขา Terminal 21 Asok<br>สาขา Central Ladprao<br>สาขา Robinson Ladkrabang<br>สาขา MBI<br>สาขา Major Ratchayothin<br>สาขา Central Ramindra<br>สาขา Season Square<br>สาขา The Mall Bangkaphi |                 |
| Koko                           |   |               |  |                 |
| Kuwan Sushi Bar                | <a href="https://www.facebook.com/Kuwan.sushi.bar.com/">https://www.facebook.com/Kuwan.sushi.bar.com/</a>                           | Japanese      | สาขา I'm Park<br>สาขา Siam Square One 1  |                 |

※画像はイメージです。

# キャンペーンご参加のお申し込み方法

How to apply for the campaign

FLOW

## キャンペーンご参加の流れ

まずは、キャンペーンへ参加申し込み登録をお願いします！

その後、日本産食材サポーター店に登録。



### Step 1

キャンペーンへのご参加のお申込み  
& 日本産食材サポーター店ご登録

JETROウェブサイト上の参加申込フォームへ  
必要事項をご確認の上、ご登録をお願いいたします。



### Step 2

事業申込結果連絡



### Step 3

キャンペーン終了後  
日本産食材アンケート

日本産食材使用量についてのアン  
ケートにご協力をお願いします。

※日本産食材サポーター店ご登録について必要事項を  
いただきましたら、事務局による代理登録も可能。

## キャンペーンご参加条件

### 1. 日本産食材サポーター店であること、またはサポーター店に登録できること

日本産食材サポーター店は、オンラインで登録が可能です。

※キャンペーン事務局で代理の登録も可能です。お問合せください。

※登録フォーム：（日本語） [https://www.ietro.go.jp/form5/pub/afg/supporter\\_apply](https://www.ietro.go.jp/form5/pub/afg/supporter_apply)

（英語） [https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afg/supporter\\_apply\\_en](https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afg/supporter_apply_en)

※登録フォーム上の「認定を希望する機関」で「J000 JETRO (Japan)」を選択してください。

### 2. 自社Webサイト、SNS（FacebookやInstagram、TikTok、Line Official等）を持っている、または同等のリーチ数を確保できる手段があること

- フォロワー数3000人以上（店舗別で媒体を持っている飲食店は、参画店舗の合計フォロワー数とします）のSNSを運営している、もしくは同等のリーチ数を確保できることが条件です。
- Webサイト、SNS投稿を含め各種制作物、及び販促物には日本産食材に関する情報、調理方法、食べ方を掲載し、公開前に運営事務局、及びジェットロの確認をとって頂きます。

### 3. キャンペーンを事業期間内で1カ月間以上行っていただけること

2024年10月上旬～2025年2月16日（日）の間で少なくとも一か月間以上、PRを実施頂きます。

### 4. デリバリーメニュー販売も可能

新型コロナウイルス感染症の感染状況に伴う外出規制等に柔軟に対応するため

### 5. 業務報告書を提出していただけること

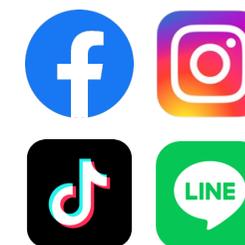
本業務の成果物として、販売・PR活動の写真や詳細データを記入した業務中間報告書・業務完了報告書を2通提出して頂きます。

### 6. 日本産食材の利用に関するアンケートに協力していただけること

キャンペーン参加の前と後で、2023年4月～2025年3月までのおよそ2年間、日本産食材の利用量にどのような変化があったか、アンケート調査を行いキャンペーン終了後に業務完了報告書とヒアリングシートを提出して頂きます。

### 7. 対象地域に所在する店舗であること

対象地域のタイ国内14県に所在する | 14県：Chiang Mai、Chiang Rai、Mae Hong Son、Lamphun、Lampang、Khon Kaen、Nakhon Ratchasima、Udon Thani、Nong Bua Lamphu、Buriram、Kalasin、Chaiyaphum、Maha Sarakham、Loei



## 1. 参加申込フォームへの入力

「参加申込フォーム」内の会社情報や店舗／小売店情報、日本産食材サポーター店へのご登録状況、また、日本産食材の使用状況について回答して下さるようお願い致します。所要時間は約20分です。



## 2. 日本産食材サポーター店ご登録

登録ウェブサイト：

[https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afg/supporter\\_apply\\_en](https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afg/supporter_apply_en)



※ PRの支援額は、各企業様のオンライン/オフラインのリーチ数などを考慮して決定します。

**お申込み内容や方法にご不明な点などございましたら、  
事務局 ([jfs@mediator.co.th](mailto:jfs@mediator.co.th) / 02-392-3288) までご連絡ください。  
対面、電話、TV会議システムなどでサポートいたします。**

# キャンペーンお申込みは こちらからアクセス

[飲食店](#)



[小売店](#)



キャンペーン実施期間：2024年10月上旬～2025年2月16日（日）

※ご参加お申込み〆切：2024年9月16日（月）

（予算に限りがあるため、お申込み者様多数の場合は、日本産食材の利用量が多い飲食店を優先させていただきます）

## 補足情報 (詳しい情報が必要な時にお読みください)

Supplementary information

- 海外における日本産食材サポーター店認定制度とは

## 海外における日本産食材サポーター店認定制度とは

日本国外にある、日本産食材や酒類を使用／販売している、小売店・飲食店を「日本産食材サポーター店」として認定する制度です。本制度は、日本産農林水産物・食品の海外発信を強化するためのもので、農林水産省が定めた「海外における日本産食材サポーター店の認定に関するガイドライン」に基づき運営されています。

2024年6月現在の日本産食材サポーター店は全世界で 5,633 店舗、タイでは 336 店舗（飲食店・小売店）です。

### 認定要件（小売店・飲食店）

以下の要件を満たした小売店や飲食店は「日本産食材サポーター店」として認定され、認定ロゴマークを使い、認定店であることをPRすることができます。

- ✓ 日本産食材・酒類を使用した料理または酒を常に提供していること
- ✓ メニューに食材・酒類が日本産である旨が表示されていること
- ✓ 日本産食材・酒類の魅力や特長をPRしていること

※日本産食材とは、日本国内で生産された農林水産物または製造・加工された加工食品

※日本産酒類とは、日本国内で製造された酒類。



海外における日本産食材サポーター店認定制度 | 農林水産物・食品の輸出支援ポータル - ジェトロ

<https://www.jetro.go.jp/agriportal/supporter/>

## 連絡先

全体運営 mediator co., ltd.  
E-mail jfs@mediator.co.th  
Tel 02-392-3288

## [ Coordinator ]

TH/JP/EN:

Ms. Chanya Luesakulkitpaisan

(Mobile: 083-330-6962)

TH:

Mr. Pakin Oooipok

(Mobile: 093-583-1788)

※本キャンペーンは、農林水産省の「令和6年度：タイにおける現地小売・飲食店や輸入商社等と連携した日本産食材等の販路拡大支援事業」の事業実施主体であるジェトロから事業の委託を受けて、MEDIATOR CO., LTD. (株式会社メディエーター) が事務局として運営補助を行っております。

キャンペーンお申込みは  
こちらからアクセス

飲食店



小売店

