

2014 バンコク伊勢丹中部物産観光展 実施報告書

平成26年12月

一般社団法人中部経済連合会

目次

1. 実施概要	3
2. プロジェクト大日程	5
3. 出展事業者募集	7
プレスリリース：出展者募集開始について	8
中経連ホームページの掲載ページ	9
出展者募集のご案内	10
出展申し込み事業者一覧表	11
4. 広報	13
事前の提供情報「中部の食・観光の紹介」	14
伊勢丹メンバー向け・会場配布のチラシ	21
フリーペーパー向け広告	23
伊勢丹正面外壁バナー	24
5. 会期中の実施事項	25
プレスカンファレンス実施計画	27
プレスカンファレンスでの配布物	28
会場図面	29
6. 実施結果	31
7. 評価・課題	39

資料集

・ 写真集（物産観光展会場の様子）	43
・ 中部広域物産観光展実行委員会設立準備会資料 抜粋（7/24）	51
・ 出展事業者説明会資料 抜粋（8/29）	59
・ Press Kit（プレスカンファレンス配布資料）	63
・ メディア掲載状況	81

1. 実施概要

(1) 名称

「2014 バンコク伊勢丹中部物産観光展」

(2) 開催日および場所

日程：平成 26 年 10 月 3 日(金)～13 日(月) 営業時間：10:00～21:00

場所：バンコク伊勢丹 5 階催事場

(3) 目的

中部 5 県や観光団体等と一体となって以下の目的で実施する。

- 海外において中部の「食」を P R し、農水畜産品・加工食品の輸出促進・販路拡大に繋げる。
- 昇龍道 9 県の優れた特色のある観光資源を併せて P R することで、インバウンド拡大を図る。

※本年度が初回であり、来年度以降も継続的に実施する予定

(4) 主催

一般社団法人中部経済連合会

(5) 協力

長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県

公益社団法人日本観光振興協会中部支部

中部(東海・北陸・信州)広域観光推進協議会、中部国際空港利用促進協議会

昇龍道プロジェクト推進協議会、中部国際空港株式会社

(6) 後援

在タイ日本国大使館、ジェトロ・バンコク事務所

日本政府観光局バンコク事務所、バンコク日本人商工会議所

(7) 主たる参加者

中部 5 県(長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)の農水畜産品・加工食品を取り扱う事業者

3. 出展事業者募集

- 平成26年4月30日にニュースリリースし、中経連ホームページに掲載すると同時に、出展事業者募集を開始した。
- 募集期間は5月23日まで。中部5県から合計19の事業者から応募があった。
- 6月9日（月）に商談会を開催した。参加事業者14社
（ダイショータイランドと事業者の面着で実施）
- 7月10日（木）～11日（金）ダイショータイランド等から推薦のあった事業者を対象に商談会を追加で実施した。参加事業者3社
- 提出書類、商談会で確認した内容を踏まえ、ダイショータイランドおよび伊勢丹の食品責任者にて最終選考を実施。
タイでの輸入許可に必要な書類、原材料の種類、比率、製造工程の情報、および目新しさやタイ人の嗜好への適合等の市場性等により総合的に判断し、最終的に応募総数31社中14社の出展を決定した。
- 8月29日（金）出展事業者に対する説明会を開催。
主催者、協力機関・団体、出展事業者間の顔合わせ、物産観光展の企画準備状況、現地対応における諸連絡・情報提供等を実施した。

名古屋経済記者クラブ加盟社各位

「2014 バンコク伊勢丹中部物産観光展」の出展者募集開始について

（一社）中部経済連合会（以下、中経連）が中部の関係団体・機関とともに設立準備を進めている**中部広域物産観光展実行委員会**（仮称、設立準備中、事務局：（一社）中部経済連合会）は、本日、「バンコク伊勢丹中部物産観光展」を開催するため、出展者の募集を開始しました。

中経連は、中部圏のさらなる発展を目指し、次世代リーディング産業とともに農業の振興に取り組んでいます。「第 10 回中央日本交流・連携サミット」や「東海産業競争力協議会」（主催：中部経済産業局）では、今後、中部圏の農業を振興するためには、関係者が広域で連携して取り組む必要性に加え、各県の「食」を海外でも発信する重要性が確認されました。

そのため、中経連は、中部の農水産物・食品の輸出促進、海外への販路拡大等を目的として、中部の関係団体・機関とともに、「中部広域物産観光展実行委員会（仮称）」を設立することとし、現在、準備を進めています。

「中部広域物産観光展実行委員会（仮称）」は、本年 10 月 3 日（金）から同月 13 日（月）に、バンコクの伊勢丹において物産観光展（「バンコク伊勢丹中部物産観光展」）を開催することとし、本日、出展者の募集を開始しました。〔募集期間：平成 26 年 4 月 30 日（水）～同年 5 月 23 日（金）〕

バンコクは、近年著しい経済成長により富裕層が増加するとともに、日本食に対する関心の高まりに伴い日本食レストランや飲食店の出店数が増加するなど、中部の農水産物や食品を紹介し、販路を拡大するうえで優れた環境にあります。

中部広域物産観光展実行委員会（仮称）は、中部の「食」を積極的に海外に発信し、農水産物・食品の輸出促進・海外への販路拡大を推進することで、中部圏の次代を担う農業の振興を図るとともに、優れた観光資源も併せて P R し、中部圏へのインバウンド促進にも努めてまいります。

○「バンコク伊勢丹中部物産観光展」の開催概要

〈期間〉2014 年 10 月 3 日（金）～13 日（月）（11 日間）

〈場所〉タイ・バンコク伊勢丹 5 階催事場

〈内容〉農水畜産物・加工食品の販売（含む実演）、イーティン（茶屋）、観光 P R

＜添付資料＞ 「2014 バンコク伊勢丹中部物産観光展 ～出展者募集のご案内～」

別紙-1「出展申込書」

別紙-2「商品シート」

以 上

【問い合わせ先】「中部広域物産観光展実行委員会（仮称）」事務局

一般社団法人中部経済連合会 産業振興部 佐々木、水田

TEL：052-962-8091

「2014バンコク伊勢丹中部物産観光展」(10/3～10/13) 出展者募集(対象：農水畜産品・加工食品の取扱事業者、募集期限:5/31) <中部広域物産観光展実行委員会(仮称)> ※募集を締め切りました

バンコクは、近年著しい経済成長により富裕層が増加するとともに、日本食に対する関心の高まりに伴い、日本食レストランや飲食店の出店が増加するなど、中部の農水産物や食品を紹介し、販路を拡大するうえで優れた環境にあります。

このたび「中部広域物産観光展実行委員会(仮称)」〔※下記参照〕では、本年10月3日(金)～13日(月)、バンコクの伊勢丹において物産観光展「バンコク伊勢丹中部物産観光展」を開催するにあたり、農水畜産品・加工食品を取り扱う事業者の方々を対象に、出展者を募集いたしますので、ご案内いたします。

詳細(案内状)は [こちら](#)〔募集締切：5月末日〕※募集を締め切りました(6/2追記)

([出展申込書](#) および [商品シート](#) をご提出ください)

◆「バンコク伊勢丹中部物産観光展」の開催概要

期 間：2014年10月3日(金)～13日(月) (11日間)

場 所：タイ・バンコク伊勢丹 5階催事場

内 容：農水畜産物・加工食品の販売(含む実演)、イートイン(茶屋)、観光PR

※「中部広域物産観光展実行委員会(仮称)」の設立について

中経連では、中部の農水産物・食品の輸出促進、海外への販路拡大等を目的として、関係団体・自治体とともに「中部広域物産観光展実行委員会(仮称)」を設立すべく、準備を進めております。

「中部広域物産観光展実行委員会(仮称)」は、中部の「食」を積極的に海外に発信し、農水産物・食品の輸出促進・海外への販路拡大を推進することで、中部圏の次代を担う農業の振興を図るとともに、優れた観光資源も併せてPRし、中部圏へのインバウンド促進にも努めてまいります。

【問い合わせ先】

「中部広域物産観光展実行委員会(仮称)」事務局

(一社)中部経済連合会 産業振興部 佐々木、水田

TEL：052-962-8091、 E-mail：Chubu.food.visit@chukeiren.or.jp



2014 バンコク伊勢丹中部物産観光展

～ 出展者募集のご案内 ～

中部広域物産観光展実行委員会(仮称、設立準備中、事務局：中経連)では、中部の農水畜産品・食品の輸出促進・海外販路拡大、訪日観光客の誘致のため、首記の物産観光展を開催する運びとなりました。つきましては、下記の要領により参加いただく出展者を募集しますので、ご案内いたします。

事業名	バンコク伊勢丹中部物産観光展
開催期間	2014 年 10 月 3 日(金)～10 月 13 日(月) 営業時間 10:00～21:00
開催場所	バンコク伊勢丹5階催事場
出展要項	① 対象は農水畜産品・加工食品です。 (含む菓子・調味料類 / 生の豚肉・鶏肉、酒類は対象外) ② 商品・販売量に応じてブースを用意します。(出展料は主催者が負担) ③ 現地人の販売スタッフは主催者負担で手配しますが、販売促進・マーケティングのために、期間中は(特に土日)ぜひ会場においでください。 ※出展者に負担いただく費用 ・バンコクへの渡航費・宿泊費、現地滞在中の諸費用 ・出展者独自の販促ツール等の費用 (会場設営費、商品の輸送費、輸出入諸手続費用は主催者が負担)
選考方式	① 書類による1次選考後、選定された出展者に商談会のご案内をいたします。 ② 6月9日(月)に名古屋市内にて商談会を実施し、最終決定します。 (バンコク伊勢丹、現地卸売業者のバイヤーが対応) その際に、サンプル・資料をご提出いただくことになります。 詳細は、追ってご連絡させていただきます。
取引形態	① 国内指定取引業者との国内取引となります。(納入場所は名古屋市内) 決済は納入月の末日締め、翌月支払いとなります。 ② 発注数量は商談会を踏まえて決定しますが、約5%にあたる量を販売時の試食品として無償提供をお願いいたします。
申込方法	別添の出展申込書、商品シートに必要事項を記載の上、メールにてお申し込み下さい。(FAXや郵送はご遠慮ください) 募集期限は、5月23日(金)とさせていただきます。
申し込み 問い合わせ先	中部広域物産観光展実行委員会(仮称) 事務局 一般社団法人中部経済連合会 産業振興部 佐々木、水田 E-mail : Chubu.food.visit@chukeiren.or.jp TEL : 052-962-8091

出展申し込み事業者 一覧表

出展申し込み事業者 一覧表

県名	会社名	所在地(市町村)	商品内容	不採用理由
長野県	有限会社宮城商店	千曲市	つけもの(梅酢漬、大根味噌漬、粕漬)、炊き込みご飯の素、わさびなめ茸	
	株式会社 信栄食品	松本市	餃子(名古屋コーチン、和牛、黒豚、バジル、きのこ)	参加辞退
	美勢商事株式会社	塩尻市	餃子(彩り、ひとくち海老、ホウレンソウ丸)、海老にちまんじゅう	参加辞退
	有限会社いちはら堂	長野市	おやき(野菜、つぶあん、ぶなしめじ、野沢菜、辛みねぎ等)	参加辞退
	株式会社 明治亭	駒ヶ根市	かつ丼ソース	目新しい商品でないため
岐阜県	有限会社麵の清水屋	飛騨市	高山ラーメン、飛騨高山ラーメン、ブラックラーメン	
	株式会社麵舞屋	岐阜市	鮎の甘露煮、ドライフルーツ(みかん)	価格等条件が合わない
	マルコ醸造株式会社	中津川市	ごまドレッシング、生ソース、奥飛騨みそ、たまり風長熟式年醤油	目新しい商品でないため
	有限会社レイク・ルイズ	海津市	ラーメン、ペーめん(米粉(こしひかり))	目新しい商品でないため
	栗きんとん本家 すや	中津川市	栗きんとん羊羹	賞味期限が短い
静岡県	株式会社本目 浅吉商店	静岡市	お茶(緑茶、玄米茶、玉露、抹茶)	
	株式会社田丸屋本店	静岡市	わさび漬、根わさび、わさび茶漬など	
	株式会社ハイスベック もえしよプロジェクト	三島市	ふりかけ、ソース、レトルトカレー、缶詰(魚)、ところてん	価格等条件が合わない
	有限会社斉藤商店	浜松市	しそ巻き、煮豆	FDA関係書類が揃わないため
	有限会社ヤマカ水産	沼津市	干物系(あじ、さば、ほっけ)	FDA関係書類が揃わないため
愛知県	ニューグレース株式会社	小牧市	洋菓子(バームクーヘン、ロールケーキ、プリン等)	
	株式会社リード企画	名古屋市中区	和菓子(太福、だんご、鬼まんじゅう等)	
	サンタトレディング有限公司	名古屋市中区	さしめん、白しゅうゆ、ふりかけ、カップめん等	
	株式会社トヨタエンタプライズ	名古屋市中村区	レトルトカレー(グランパスカレー、トヨタ博物館カレー)	FDA手続きおよび価格帯で調整
	三栄鶏卵株式会社	岡崎市	生食用の卵	目新しい商品でないため
三重県	有限会社 若松屋	伊勢市	ねりもの(はんぺん)	
	株式会社いとめん本店	四日市市	伊勢うどん、亀山みそ焼きうどん	
	株式会社 靴屋	伊勢市	しゅうゆ(たまり、お造り)、こうじ(塩、しょうゆ)	
	松屋製菓株式会社	伊勢市	飴(レモンキャンディ、塩梅、生沖縄黒飴)	
	株式会社ひろ	北牟婁郡紀北町	干物等(赤魚、さば、あじ、いか)、鮮魚(かんぱち、鯛、伊勢エビなど)	
	奥田ゴールドファーム㈱	伊賀市	伊賀牛	
	開花屋(マジェスティックダイニング)	松阪市	台湾ラーメン、のり塩ラーメン、天まき	
	株式会社堀製麺	四日市市	冷凍うどん(伊勢うどん、伊勢茶細うどん、黒米うどん)	価格等条件が合わない
	株式会社I. T. O貿易	一志町	松阪肉	価格等条件が合わない
	ヤマザキ椎茸園	多気郡多気町	干しいたけ	FDA関係書類が揃わないため
	井村屋グループ株式会社	津市	アイス、カステラ、ようかん	目新しい商品でないため

※グレー色は商談会等での検討の結果不採用となった事業者

※FDA:タイ食品医薬品局

○出展事業者数:14社

長野県:1社、岐阜県:1社、静岡県:2社、愛知県:3社、三重県:7社

4. 広報

- 海外において「中部」として物産観光展を実施するのは今回が初めてのため、「中部」という名前の知名度、認知度の低さへの対応が必要であった。
- 伊勢丹としても、いろいろな媒体を使って、かつ早めに「中部」をPRする必要性を当初より感じており、伊勢丹の広報担当に対し中部の食と観光に関する情報提供を実施した。
- 伊勢丹メンバー向けのダイレクトメールでのチラシ、無料タウン誌広告に掲載するコンテンツ作成にあたっては、出展する商品の写真を用いながらも、ベース（地）には「昇龍道」「C h u b u」という文字を大きく配置し、また高山、伊勢神宮、東尋坊、富士山といった観光地の写真も掲載し、興味がわくような作りとした。
- コンテンツ作成にあたり伊勢丹から食品に関するキャラクターの使用希望があり、各キャラクターの著作権者と調整し、利用許諾を得た。
（伊賀忍者、わさび、きしめん、静岡茶）
- 新聞、雑誌、Webサイト等のマスメディア向けにも、出展商品、中部のおいしい食、優れた観光地の写真を多数提供し、また主要な観光地の紹介やアクセス方法などの情報も提供したことが功を奏し、新聞等8社、Webサイト9社が紹介記事として掲載した。
- さらに物産観光展開催後のメディア露出も狙い、現地のマスメディア関係者を招待してのプレスカンファレンス（企画説明・試食会）および記者会見を、10月3日（金：会期初日）に実施することとした。
- プレスカンファレンスに参加するメディア関係者向けの記念品として、観光PRグッズの提供を協力機関・団体にお願いしたところ、多数提供いただいた。

中部の食・観光の紹介



KANDOU・JUKKEI・CHUBU
感動+景
中部

2014-10-3
中部経済連合会

中部の概要

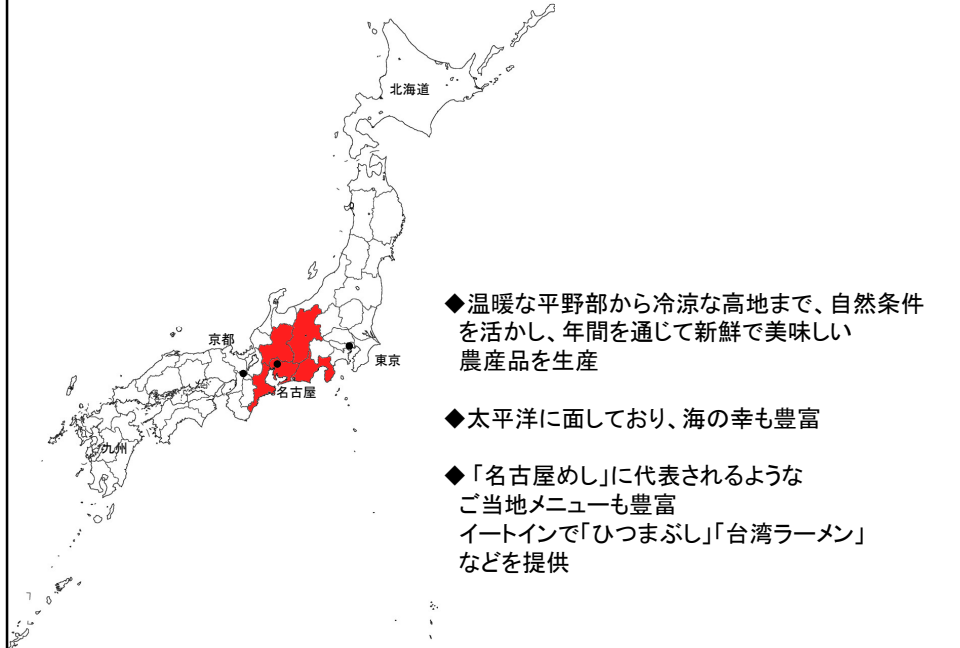
◆日本の中央部
(東京～京都・大阪の間)

長野県・岐阜県・静岡県・
愛知県・三重県



◆日本のものづくり産業の中心地
(自動車、工作機械、航空機など)
タイ国内にも多くの企業が拠点

中部の食



本日の試食品

商品名	業者名	概要・特色
みやび鯛	ひろ	育て方にこだわったブランド鯛。放養密度(イクスに入れる鯛の数)を標準以下にし、ストレスの少ない生育環境で養殖。エサは、飼料メーカーと共同開発したオリジナル飼料、投薬もほとんど行わず安全性な環境で育てている。
伊賀牛	奥田牧場	すべて自家牧場で飼育、直売している伊賀黒毛和牛。昔ながらの飼育方法を五十年間守り続け、自家配合した穀物飼料、厳選した飲み水で飼育。脂身の融点が低く、口溶けもよく旨味が出るのが特徴
わさび漬	田丸屋本店	香りと味と鮮度にこだわり。綺麗な水が豊富に湧き出す山間の渓谷で、湧水の養分だけ、完全無農薬、無肥料で11~18ヶ月かけてじっくり育てたわさびを酒粕に漬けたもの
ひつまぶし		ウナギの蒲焼を細かく刻んでご飯に混ぜて食べる料理。最初は普通に、次は薬味を混ぜ、最後はお茶漬けにして食べる、など独特な食べ方をする
シナノドルチェ		長野県だけで生産されているオリジナル品種。甘味と酸味のバランスがよく、果汁の量も多い
さつまあげ	若松屋	白身魚のすり身を米ぬかから抽出した油で揚げたもの。合成保存料を使わず、ひとつひとつ丁寧に手作り
煎茶	本目浅吉商店	茶葉を蒸して乾燥させた日本独特のお茶。渋みと旨み、まろやかさが調和。仕入・加工・出荷前全ての段階において日本茶インストラクターが官能検査
鬼まんじゅう	松月	愛知県の郷土菓子。ういろうの生地(米粉・砂糖)に大きく角切りにした金時芋を練りこんで作り上げた逸品。ゴツゴツとした姿が鬼の頭に見えることが名前の由来

昇龍道・・・中部・北陸の観光



◆中部5県に北陸3県(富山・石川・福井)
および滋賀を加えた9県が一体となり、
海外からの観光客を誘致する
活動を展開中(2012年より)

◆ネーミングの由来
能登半島を龍の頭、三重県を
尾に見立て、龍の体が9県を
くまなくカバーしながら天に昇っていく
イメージに重ね合わせ

◆タイから昇龍道へのアクセス
現在、バンコクから中部国際空港
(セントレア)にタイ国際航空が
週10便を運航
↓
12月より日本航空が運航再開
(週7便)
2015年1月 タイ国際航空が増便予定
(週14便)
... 合計週21便(倍増！)

昇龍道の観光資源は豊富

	全国	昇龍道	比率
温泉地数	3,114	713	23%
温泉宿泊施設数	15,332	5,057	33%
にっぽんの温泉百選	100	26	26%
日本百名山	100	44	44%
さくら名所百選	100	21	21%
国立公園	29	8	28%
重要文化財	2,269	513	23%
天守閣(国宝)	4	3	75%

(参考: 面積15%、人口17%、製造業出荷額31%)

四季・自然



A. 富士山と茶畑 (静岡)



B. 黒部渓谷 (富山)



C. 上高地 (長野)



D. 東尋坊 (福井)

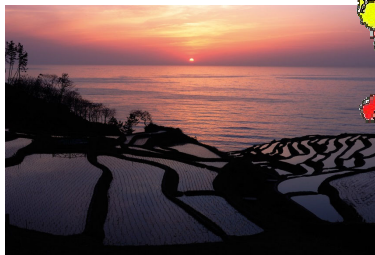
四季・自然



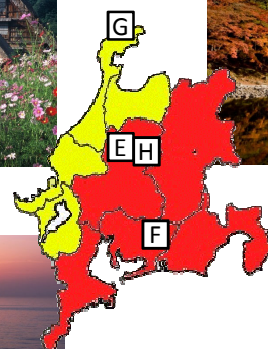
E. 白川郷合掌集落 (岐阜)



F. 香嵐渓 (愛知)



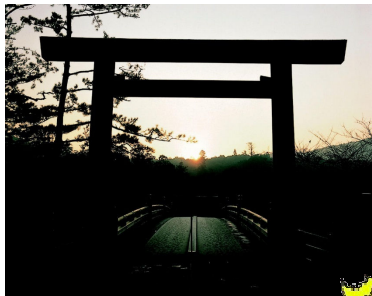
G. 白米千枚田 (石川)
しろよね



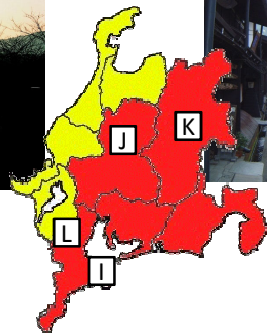
H. 奥飛騨温泉 (岐阜)



歴史・文化



I. 伊勢神宮(三重)



J. 高山の古い町並(岐阜)



K. 松本城
(長野)

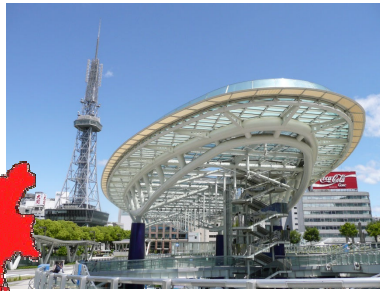
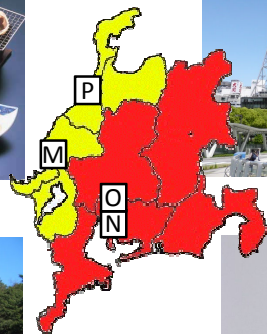
L. 忍者の里
(三重・滋賀)



生活文化・都市観光



M. 越前がに(福井)



N. オアシス21(愛知)



O. 明治村(愛知)



P. 金沢箔(石川)

ありがとうございました



観光地	シーズン	概要、おすすめ内容	場所(県)	アクセス(最寄駅)※名古屋駅より	参考URL
富士山	Summer	登山	Shizuoka	新幹線で熱海駅1.5時間→JRで御殿場駅1時間→バス	http://www.fujisan-net.jp/
Mt.Fuji	Winter	綺麗に見える日が多い			
黒部渓谷	Summer, Autumn	トロツク電車で自然を満喫	Toyama	JR特急で魚津駅4時間→富山地方鉄道で宇奈月温泉駅30分	http://www.kurotetu.co.jp/
Kurobe Gorge					
上高地	Summer, Autumn	山と緑と水の風景が織りなす日本屈指の山岳景勝地	Nagano	JR特急で松本駅2時間→アルピコ交通で新島々駅30分→バス1時間	http://www.kamikochi.or.jp/
Kamikochi					
東尋坊	-	断崖絶壁が1キロにわたって続く奇	Fukui	JR特急で芦原温泉駅2時間→バス45分	http://www.mikuni.org/010_spot/tojinbo/
Tojinbo					
白川郷	-	合掌造りの集落、世界遺産	Gifu	JR特急で高山駅2.5時間→バス50分	http://shirakawa-go.org/kankou/
Shirakawa-go					
香嵐渓	Autumn	紅葉の名所	Aichi	名鉄で豊田市駅60分→バス40分	http://asuke.info/korankei/
Korankei					
白米千枚田	Spring	田植え前の水面に映る夕日が綺麗	Ishikawa	JR特急金沢駅3時間→バス3時間	http://www.senmaida-monogatari.com/
Shiroyone Senmaida					
奥飛騨温泉	-	北アルプスのふもとの温泉地	Gifu	JR特急で高山駅2.5時間→バス60分	http://www.okuhida.or.jp/
Okuhida hot springs					
伊勢神宮	-	天照大神を祀る神社、日本の神社の中心的存在	Mie	近鉄特急で宇治山田駅1.5時間→バス15分	http://www.isejingu.or.jp/english/
Ise Jingu					
高山の古い町並み	-	江戸時代の古い町並み	Gifu	JR特急で高山駅2.5時間→徒歩orバス	http://www.hida.jp/english/
Takayama historical townscape					
松本城	-	天守閣は国宝	Nagano	JR特急で松本駅2時間→徒歩	http://welcome.city.matsumoto.nagano.jp/
Matsumoto Castle					
忍者の里	-	伊賀流忍術発祥の地	Mie	JRで伊賀上野駅2時間→伊賀鉄道上野市駅7分→JRで甲南駅2時間→徒歩	http://www.iganinja.jp/ http://koka.ninpou.jp/
Ninja village	-	甲賀流忍術発祥の地	Shiga		
越前がに	Winter	冬の味覚の王者と呼ばれる福井県の特産品	Fukui	JR特急で福井駅2時間→えちぜん鉄道で三国港1時間	http://kani.fukuishimbun.co.jp/
Echizen crab					
オアシス21	-	名古屋中心部、栄にある都市型公園。水の宇宙船がシンボル	Aichi	地下鉄で栄駅5分→徒歩	http://www.sakaepark.co.jp/en/
Oasis 21					
明治村	-	明治時代の古い建築物を移築・保存している博物館	Aichi	名鉄で犬山駅30分→バス20分	http://www.meijimura.com/english/
Meiji-Mura Museum					
金沢箔	-	金箔を使った伝統工芸	Ishikawa	JR特急で金沢駅3時間→バス・タクシー10分	http://www.goldleaf-sakuda.jp/pages/index_e.html
Kanazawa gold leaf					

Seafood



みやび鯛刺身
ปลาดิบ (ปลาเมียวบิโก) 1 Pack380B.



あじ伊勢醤油干し
ปลาฉีกตากแห้งปรุงรสโชยุของอิเสะ 1 Pack280B.



赤魚みりん干し
ปลาฉีกจุ่มมิรินตากแห้งปรุงรสเหล้ามิริน 1 Pack330B.



あおさのり
สาหร่ายวุ้นอัด: 30 g.380B.

Hitsumabushi



うなぎひつまぶし
ปลาไหล ถัสนับดู 1 Set 1,500B.

Sushi



海鮮ちらし
Donburi หมักรวมอาหารทะเล 1 Set 950B.

寿司セット"TESSHU"
เซตซูชิ "TESSHU" 1 Set 1,000B.

Souzai

< 若松屋 > ร้านวาคาบาสึ



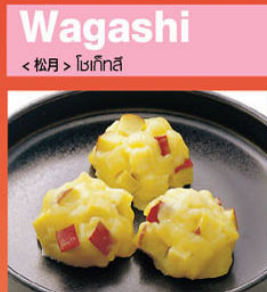
いか棒揚げ
ปลาหมึกทอด 1 Piece120B.



エビマヨ棒揚げ
กุ้งนางทอด 1 Piece120B.

Wagashi

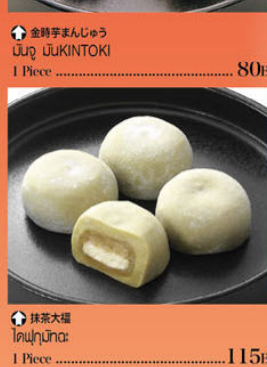
< 松月 > โชเกอิสึ



金時芋まんじゅう
มันจู มันKINTOKI 1 Piece80B.



三色だんご
ดังโงะสามสี 1 Stick65B.



抹茶大福
โดฟุกุชา: 1 Piece115B.



わらび餅
วาระบิโมจิ 200 g.200B.

ร้านอาหาร WAFU <โคคาย> WAFUラーメン【開花屋】



台湾チャーシューメン
ราเม็งชาชูไต้หวัน 1 Bowl 395B.



台湾ラーメン
ราเม็งไต้หวัน 1 Bowl 295B.

天巻き TEN-MAKI
ข้าวปั้นไส้ทูน่า 1 Piece 159B.

Grocery & Confectionery



< ニュグレース >
名古屋コーン卵のバウムクーヘン
BEUMKUCHEN คัสชีไข่โกโก้
เมืองโกเบะ 1 Pack150B.



< 松屋製菓 >
みえックスキャンディ
MIE-X Candy 1 Pack110B.



しろこサンド
บิสกิตไส้ถั่วแดงอบ 1 Pack65B.



① 焼きドーナツ フレーン
โดนัท Plain 1 Pack195B.
② 焼きドーナツ ショコラ
โดนัท Chocco 1 Pack195B.
③ オールドファッション
โดนัท Old Fashion (ดั้งเดิม) 1 Pack195B.



① オリーブ白しょう油
น้ำมันจากอกใส่โชยุและเครื่องเทศ 200 g.920B.
② オリーブ白しょう油レモン
น้ำมันจากอกใส่โชยุและเครื่องเทศ (รสเลมอน) 200 g.920B.
③ オリーブ白しょう油トマト
น้ำมันจากอกใส่โชยุและเครื่องเทศ (รสมะเขือเทศ) 200 g.920B.



< 木の花屋 > 山にほう入胡瓜でっほう漬
แตงกวาสดใส่โชยุน้ำส้ม (ซองน้ำญี่ปุ่น)
ดองโชยุ, บีบี, พริก 80 g.305B.



< 名古屋味噌 >
มิสึเมะของเมืองโกเบะ 500 g.380B.



< Yamamori > 伊勢醤油 吟香仕込み
โชยุของเมืองอิเสะ
คัทตัวชูวริทังของเฮอันสูง 360 ml.355B.



① ぶどうとブルーベリーの酢
น้ำส้มสายชูองุ่นและบลูเบอร์รี่ 360 ml.695B.
② ぶどうとラズベリーの酢
น้ำส้มสายชูองุ่นและราสเบอร์รี่ 360 ml.695B.
③ 飲む黒酢と果実酢
น้ำส้มสายชูดำ (แบบไร้สี)
และน้ำส้มสายชูผลไม้ 360 ml.695B.

Fruit

シナノドルチェ
แอปเปิล



1 pc. 195B.

Maguro Cutting Show

at Supermarket 5F.



4 Oct. 2014
15:00

ISETAN

อิเซตัน

ایشตัน

เซ็นทรัลเวิลด์

5F.

Until 15 Oct. 2014

Extra
Point

x5



日本の旅
昇龍道

3-13 Oct. 2014
at Promotion Space 5F.
(Last day close at 19:00)

Chubu Food & Tourism Fair



SETAN

centralw@rld

5. 会期中の実施事項

(1) プレスカンファレンス

- 会期初日 10 / 3 (金)、伊勢丹 6 F の田丸屋（焼肉レストラン）に於いて、マスメディア関係者および在タイの後援機関・協力団体等を招待してのプレスカンファレンスを開催した。
- 中部経済連合会の小川事務局長、伊勢丹タイランドの阿久根社長の挨拶の後、中部のロケーション、特色、おいしい食、すぐれた観光地についてプレゼンを実施した。
- 並行して、今回の出展商品の中から、「みやび鯛の刺身」「伊賀牛の焼肉」「ひつまぶし」「りんご」「鬼まんじゅう」などを試食していただいた。
- 試食会の後記者会見を実施。物産観光展後の継続取引の可能性、日本や昇龍道エリアを訪問するタイ人観光客に状況について、などの質問があり、伊勢丹タイランドの阿久根社長、中部経済連合会の小川事務局長が対応した。
- プレゼン資料、昇龍道パンフレット、昇龍道マップ、および資料や写真データを記録したCD-ROMをメディアキットとして配布。またカンファレンス終了後には、出展商品から「りんご」「静岡茶ティパック」「しるこサンド」を、また昇龍道各県の観光PRグッズを記念品として配布した。
- 一部の記者は、物産観光展会場（5 F 催事場）で取材、写真撮影を行った。
- 翌日以降の新聞等 17 媒体、Web 10 サイトに、物産観光展紹介記事が掲載された。日本でも 10 月 4 日(土)の中日新聞、時事通信に取り上げられた。

(2) 催事運営

- 毎朝開店前 9 : 50 頃から、伊勢丹の食品責任者と日本から出向いた出展事業者による日本語の朝礼を実施した。内容は諸連絡事項に加え、前日の来場客数、売り上げ金額、目標との差などのデータを共有し、売上増・集客のための対策や、運営面での改善案などを話し合った。
- 主な対策としては、伊勢丹スタッフによる店舗入り口でのビラ配り（土日に実施）、館内放送など。

- 会場がセントラルワールドからの入口やエスカレーターを降りたところから離れているので、買物客の注意を惹く＝とにかく元気に声を出す（日本語でもいいので）ことを全員が心がけた。
- 会期半ばでの商品追加・見直しも実施した（のりしおラーメンの追加、天まきのテイクアウト対応、手羽先の追加、など）
（商品追加は速報性が必要なため、Facebook 上での告知も実施）
- 商品の一部は売れ行きがよく、早いものは最初の週末~中日までに完売したため、随時陳列レイアウトを変更した。

（３）観光ＰＲ

- 会場の一角（会場出口、レジ近く）に観光ＰＲコーナーを設け、昇龍道紹介ＤＶＤの上映、パンフレット配布、記念品配布、問い合わせ対応を実施した。
- 買い物客の多い土日については、日本居住経験があり観光地についても知識のある通訳を配置し、緻密かつスピーディに問い合わせ対応を実施した。
- 店内を買い回ったりイートインで食事をしている時にも、自然に観光地のイメージが目に入るようにするため、会場内の壁面にも各県提供の観光ポスターを掲示した。

（４）来場者アンケート

- 会期中の土日、計４日間、来場者アンケートを実施した。
- アンケートは、来場の動機、日本食に関する日常の習慣や嗜好、訪日経験、訪れたい観光地、などの設問で、タイ語でＡ４両面１枚とコンパクトにまとめた。
- 観光ＰＲコーナーの一角にアンケート記入テーブルを設置したほか、昼食時（混雑する時間帯）にはレジを通過した来場客に直接声をかけてアンケートを依頼するなど、積極的に働きかけたことが功を奏し、合計２０３名の方に回答していただいた。
- アンケートのお礼として記念品（セントレアボールペン、昇龍道ボールペン）を贈呈したことも、アンケート回答者数増に寄与した。

バンコク伊勢丹中部物産観光展 プレスカンファレンス実施計画

◆日時：2014 年 10 月 3 日(金)15:00～15:45

◆場所：伊勢丹バンコク店 6 階 「田丸屋焼肉本店」

◆出席者

【主催者】

一般社団法人中部経済連合会 常務理事事務局長 小川 正樹
一般社団法人中部経済連合会 産業振興部担当部長 佐々木 彰一

【協力団体】

中部国際空港株式会社 営業推進本部航空営業部貨物営業グループリーダー 中 津 拓 也

【後援団体】

在タイ日本国大使館 二等書記官(国土交通担当) 小林 孝 様
ジェトロ・バンコク事務所 所長 保住 正保 様
日本政府観光局バンコク事務所 (ご欠席)
バンコク日本人商工会議所 事務局長 石井 信行 様

【銀行】

愛知銀行 鈴木 宏樹 様
静岡銀行 吉田 拓矢 様
十六銀行 酒井 高英 様
(〃) 淡川 健司 様
八十二銀行 松本 和也 様
百五銀行 梶川 智広 様

【実施者】

伊勢丹タイランド 代表取締役社長 阿久根 巨樹 様
ダイショータイランド 代表取締役社長 加藤 秀樹 様

【プレス関係者】 約 40 名出席

◆進行要領

時間	摘要	備考
15:00	開始 (バイキング方式で随時試食可能)	
15:02	主催者挨拶 中経連 小川事務局長	
15:04	伊勢丹ご挨拶 伊勢丹 阿久根社長	
15:06	「食」・「観光」の紹介 中経連佐々木	
15:20	質疑応答	
15:45	終了	

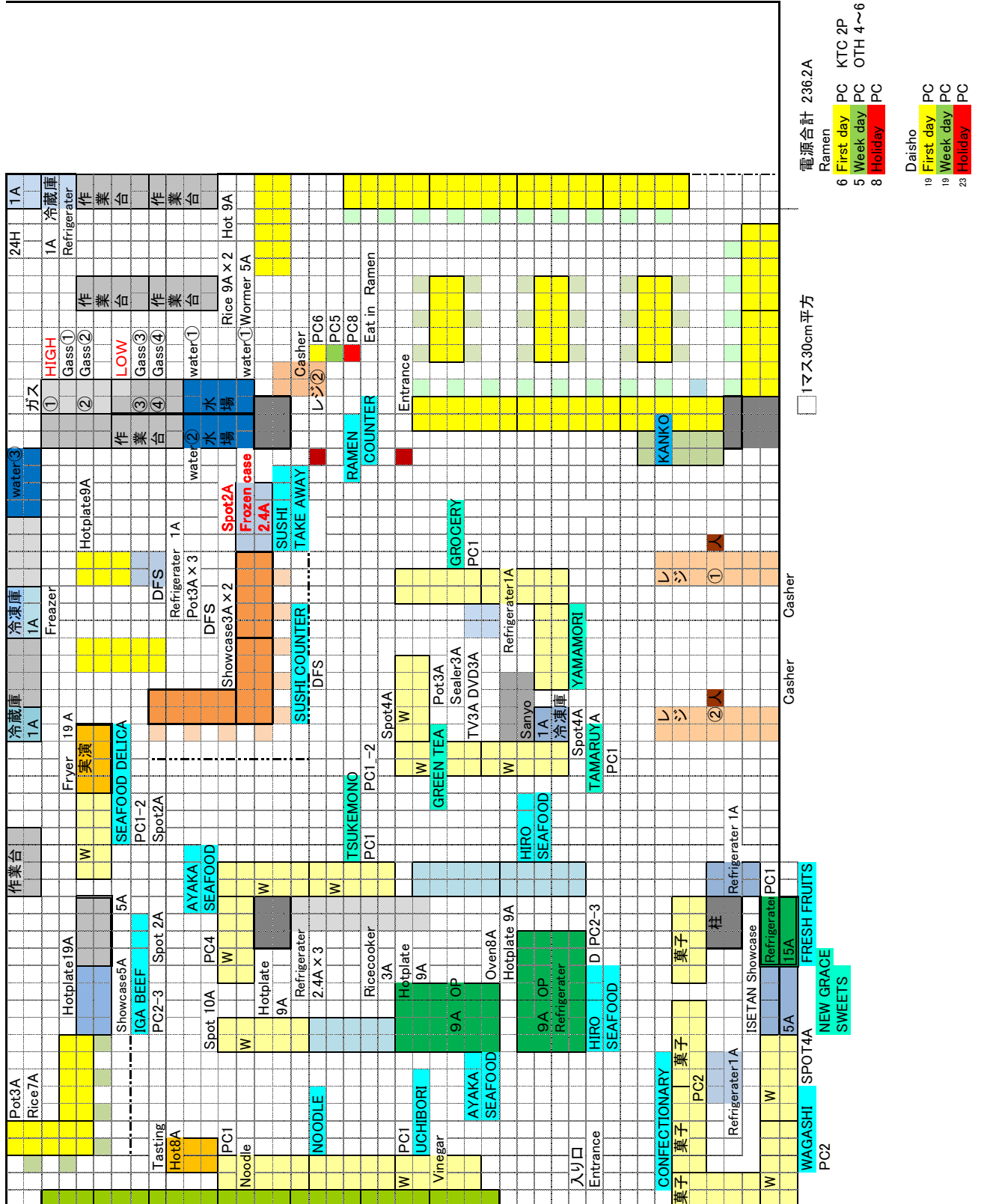
以上

プレスカンファレンスでの配布物

区分	アイテム	提供者
資料	昇龍道百選 簡易版 タイ語	昇龍道プロジェクト
	昇龍道 マップ	昇龍道プロジェクト
	中部エリアアクセスマップ	中部国際空港
お土産	昇龍道ボールペン	昇龍道プロジェクト
	昇龍道クリアファイル	昇龍道プロジェクト
	昇龍道ピンバッジ	昇龍道プロジェクト
	昇龍道ティッシュ	昇龍道プロジェクト
	セントレアボールペン	中部国際空港
	昇龍道 & セントレア紙袋	中部国際空港
	信州りんご(シナノドルチェ)	伊勢丹(JA安曇野)
	日本茶ティバック	伊勢丹(本目浅吉商店)
	しるこサンド	伊勢丹(サン外レーディング)
	おにまんじゅう	伊勢丹(リード企画)
	観光根付	富山県
	ご当地ストラップ(ハローキティ)	石川県
	観光シール(アルクマ)	長野県
	観光パンフレット タイ語	岐阜県
	爪切(関)	岐阜県
	消しゴム(うな重、お茶)	静岡県
	観光ボールペン	滋賀県

会場図面

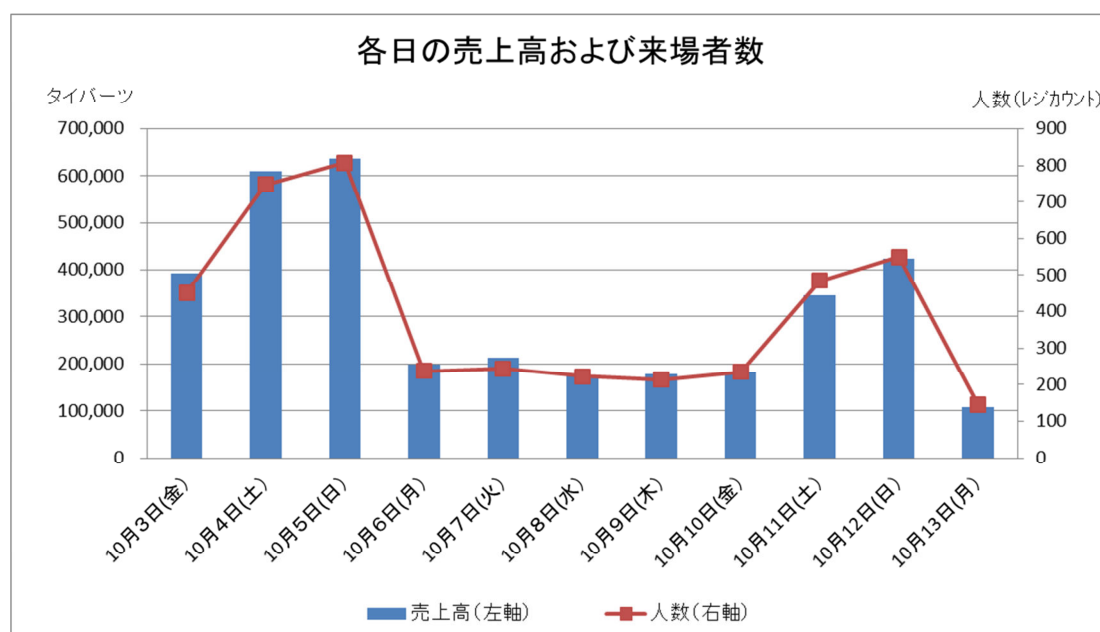
机 5尺	Table 150cm
伊勢丹16 台	16Pcs Isetan
投げ込み	Wagon 150cm
伊勢丹20 台	20Pcs Isetan
	Tasting booth 1SET
椅子	Chair 47Pcs Isetan
伊勢丹47席	
シンク	Scully 3Pcs Isetan
伊勢丹3台	
作業台	Working table 13Pcs
ダイショ-13台 Daisho	
実演台	Sushi booth 3Pcs Daisho
ダイショ-4台	
冷凍ストック	Freezer 3Pcs
ダイショ-3 台 Daisho	
冷蔵庫	Refrigerator 3Pcs 24H
ダイショ-3台	Daisho
冷凍ケース	Refrigerator showcase Daisho5
ダイショ-5台	
ガス	Gas table 4Pcs
ダイショ-4台	Daisho
冷蔵ケース	Refrigerator showcase Daisho 1 Isetan1
	Refrigerator Fruits 1
	OP CASE 1



6. 実施結果

(1) 売上高・来場者数

- 売上総額は約 347 万バーツ、日本円で約 1140 万円であった。売上の目標設定を 500 万バーツと設定しており、結果は約 7 割に止まった。売上は前年に実施した「ALL 関西フェア」の実績を目標としていた。
- 各日の売上高を見てみると、土日と平日の売上高に大きな差が出ている。これは、タイの家庭は共稼ぎが多いため、平日日中の買い物客が少ないことが要因である。また、土日の売上高は、2 回目の土日が 1 回目と比較して少ない。これは会期の前半で売り切れた商品の補充ができなかったため、会期後半の売り上げ低迷の要因となった。
- 来客数はレジを通った人数ベースで約 4,300 人、入場者数で換算すると約 1 万人が会場に足を運んだ。



(2) 商品別の売上高

- 商品別で見ると、会期途中で完売する等、一部に好評な商品が見られた。一方、出展業者による実演や商品説明がない(日本語のみ)商品は、売れ行きが芳しくなかった。

【完売した商品】

- 伊賀牛(部位:サーロイン)、日本茶(ティパック)、しょうゆ(伊勢醤油)、わさび(漬け物、お菓子)、ねりもの(ぱんぺん・さつま揚げ)

【好評だった商品】

- 漬け物、くだもの(マスカット・りんご・もも)、和菓子(だんご・わらびもち等)、ひつまぶし

【低調だった商品】

- 調味料(味噌・ドレッシング・こうじ等)、お菓子(飴・せんべい等)、ふりかけ、等

商品別売上高の目標と実績

単位:タイバツ

	目標	実績
くだもの	100,000	200,830
肉	450,000	290,752
魚	600,000	146,980
インスタントラーメンなど	150,000	46,014
しょうゆ	10,000	41,630
日本茶	100,000	186,150
スナック菓子など	100,000	65,864
洋菓子	180,000	163,336
わさび関係	120,000	92,275
漬け物など	60,000	71,813
ラーメン	400,000	225,711
和菓子	400,000	384,828
寿司・ひつまぶし	530,000	426,131
ねりもの	100,000	118,603

(3) アンケート結果

今回は、食と観光に関するアンケートも実施し、200名以上のお客様にご協力をいただいた。アンケート結果を踏まえて、次年度以降の事業活動の参考にしていきたい。

調査期間：平成26年10月3日(金)～13日(月)

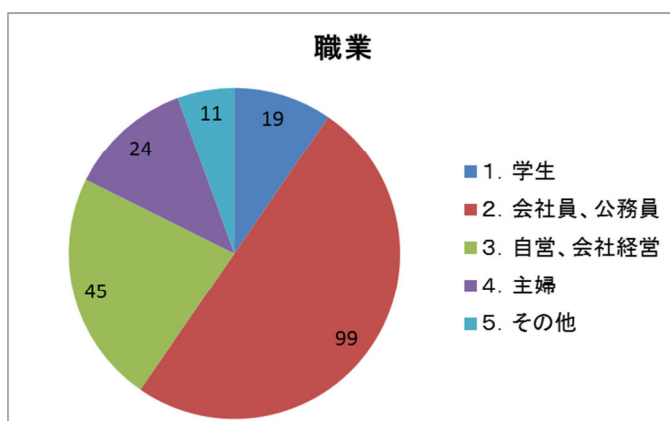
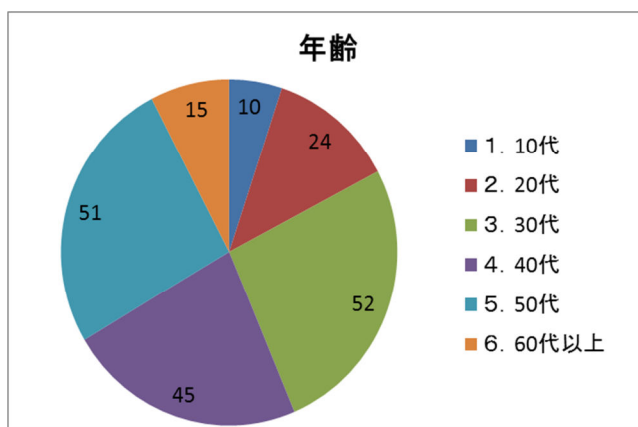
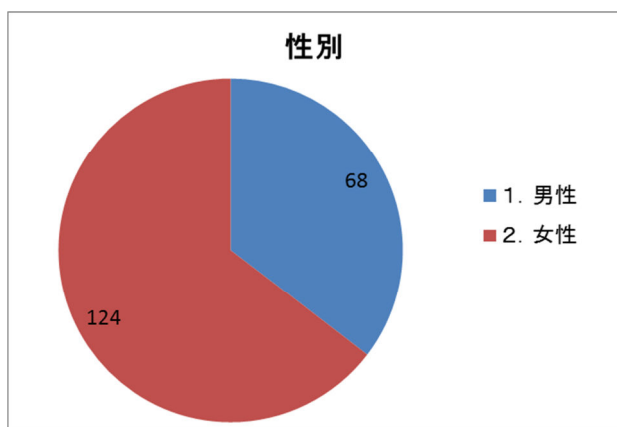
調査対象：催事場で買い物をされたお客様

(タイ語で実施したため、回答者はほぼ全員タイ人と推測)

回答人数：203名

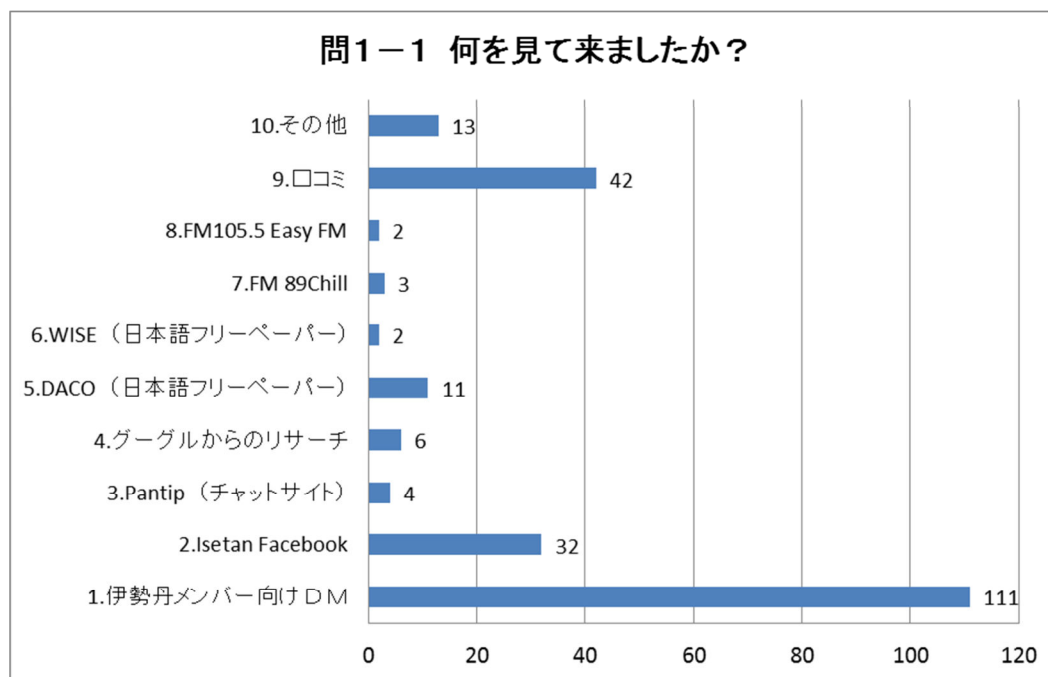
◆回答者属性

タイでは、共働きの家庭が多いため、主婦の来客が少なかった。性別では、女性の方が多く、退社後あるいは休日に訪れている。



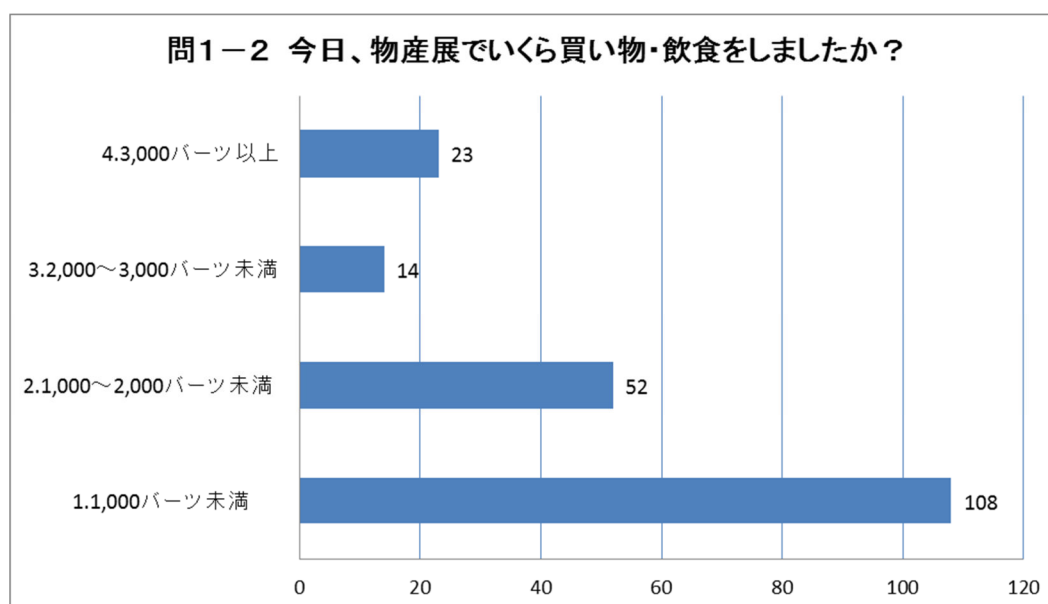
問１－１ 何を見て来ましたか？（複数回答可）

アンケート回答者の５割がバンコク伊勢丹からのダイレクトメールを見て、来店したと回答した（バンコク伊勢丹の会員７万人のうち、９割がタイ人）。Facebookを見て来店したお客様も１４％あり、ウェブも有効なツールとして活用できると考えられる。また、少数ではあるが、日本語フリーペーパーを見て来店したタイ人客も見られた。



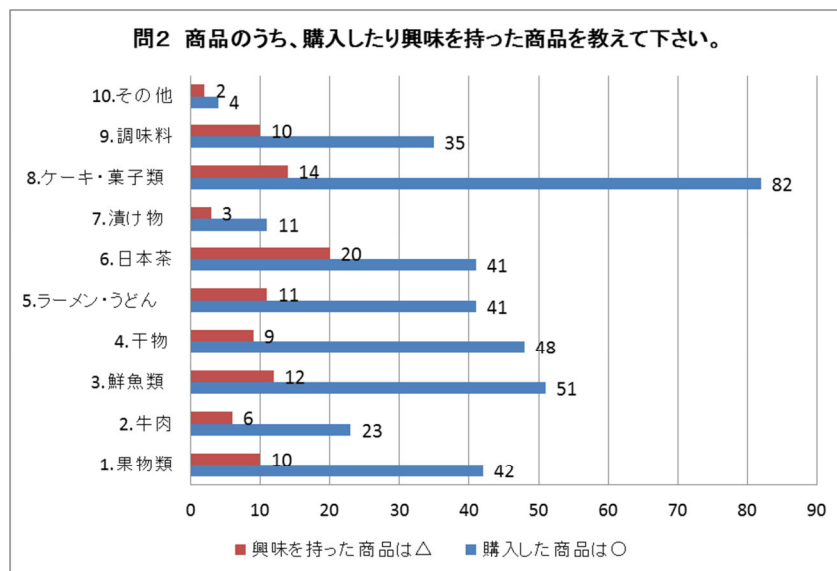
問１－２ 今日、物産展でいくら買物・飲食をしましたか？

アンケート回答者の中で 3000 バーツ以上（１万円以上）の買い物をされたお客様が１割もいる。タイの大卒初任給は、15,000 バーツ（約５万円）といわれており、タイの物価水準を考慮すると、富裕層が来客していることが分かる。



問2 商品のうち、購入したり興味を持った商品を教えてください。

購入した商品のうち、「ケーキ・菓子類」が最も多く、次に「鮮魚類」「干物」などであった。アンケートでは、購入した商品に○を付ける回答者が多く、催事場に訪れたお客様の多くが商品を見るだけで何も買わずに帰るのではなく、何か1つ以上の商品を購入していると思われる。



<買ったものTOP4>

- ① ケーキ・菓子類
- ② 鮮魚類
- ③ 干物
- ④ 果物類、麺類、日本茶

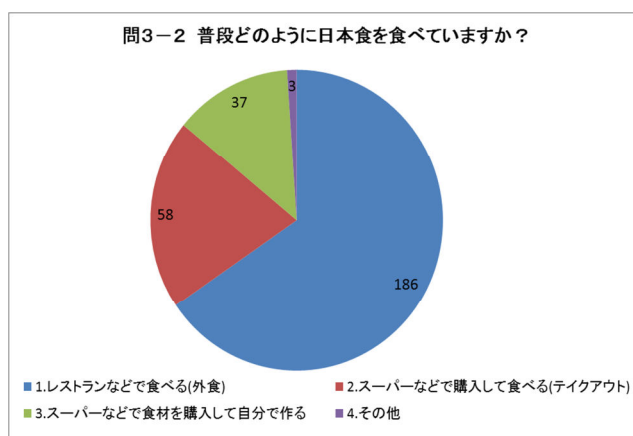
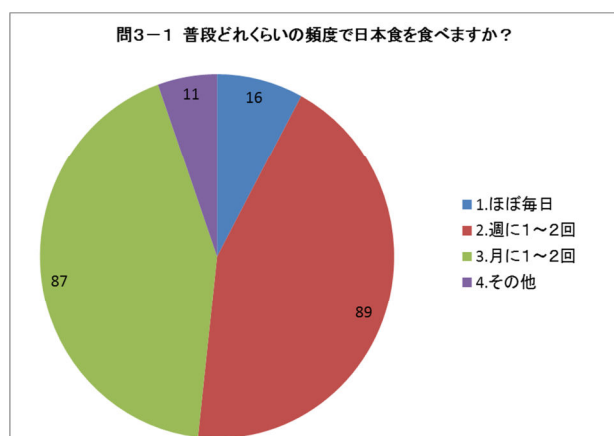
<興味のあるものTOP4>

- ① 日本茶
- ② ケーキ・菓子類
- ③ 鮮魚類
- ④ 果物類、麺類、調味料

問3-1 普段どれくらいの頻度で日本食を食べますか？

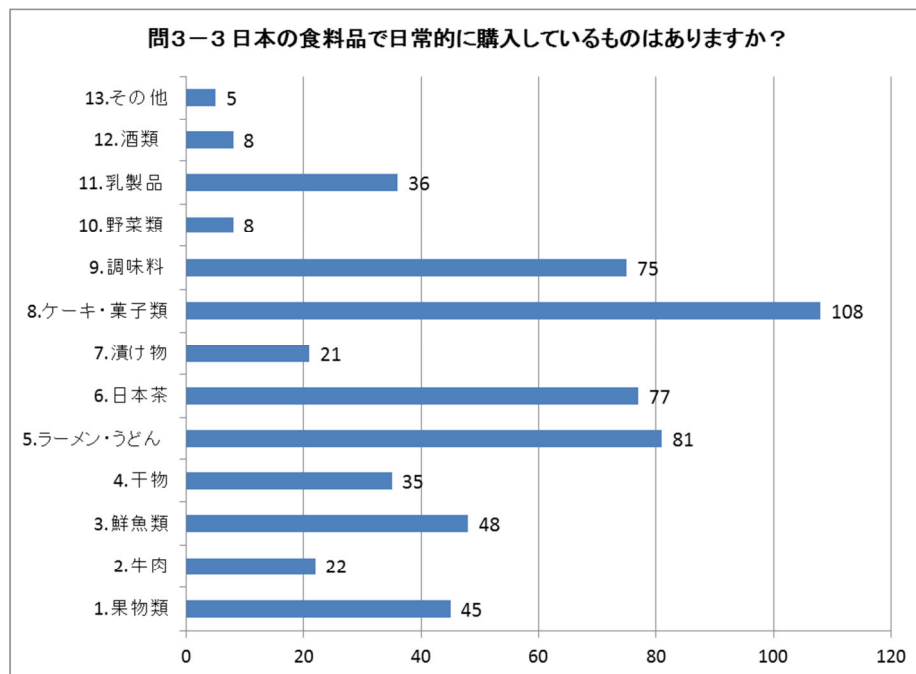
問3-2 普段どのように日本食を食べていますか？

アンケート回答者の8割は、日本食を「週に1～2回」、「月に1～2回」食べると回答した。また、6割以上の回答者が、「日本食をレストランなどで食べる」と回答している。なお、2割近い人が「自分で作って食べる」と回答しており、日本食が家庭の台所に浸透してきていると思われる。



問３－３ 日本の食料品で日常的に購入しているものはありますか？

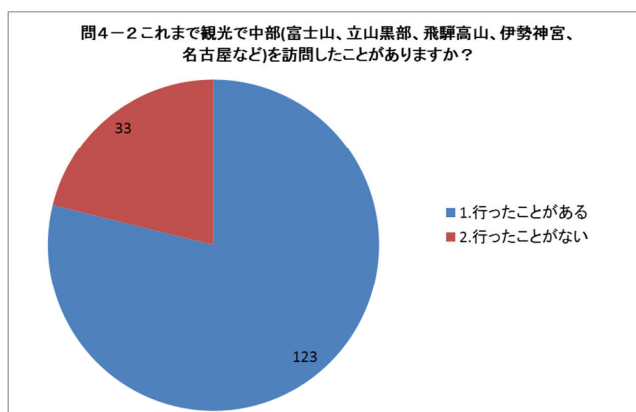
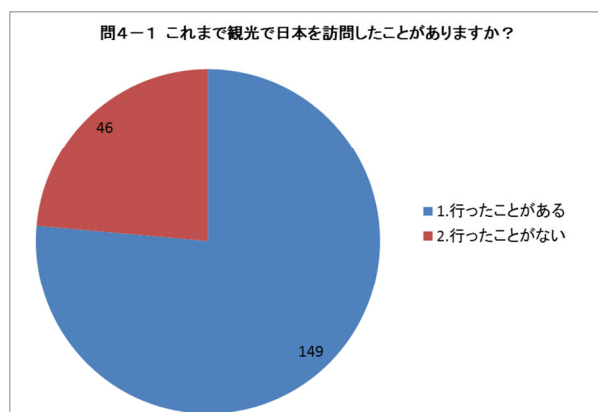
日本の食料品で日常的に購入しているものは、「ケーキ・菓子類」、「ラーメン・うどん」、「日本茶」、「調味料」と回答するお客様が多かった。タイでは、「買ってその場で食べられるもの」や「家に持ち帰ってすぐに食べられるもの」が好まれると思われる。



問４－１ これまで観光で日本を訪問したことがありますか？

問４－２ これまで観光で中部(富士山、立山黒部、飛騨高山、伊勢神宮、名古屋など)を訪問したことがありますか？

アンケート回答者の７割以上が、これまで日本を訪問したことがあり、中部にも訪問したことがあるお客様であった。中部を訪れたことがある回答者の多くは、岐阜県の白川郷、飛騨高山を観光している。伊勢丹に来店したタイ人客は、日本好き・日本びいきの方が非常に多く、中部に対する興味を増す効果があった。

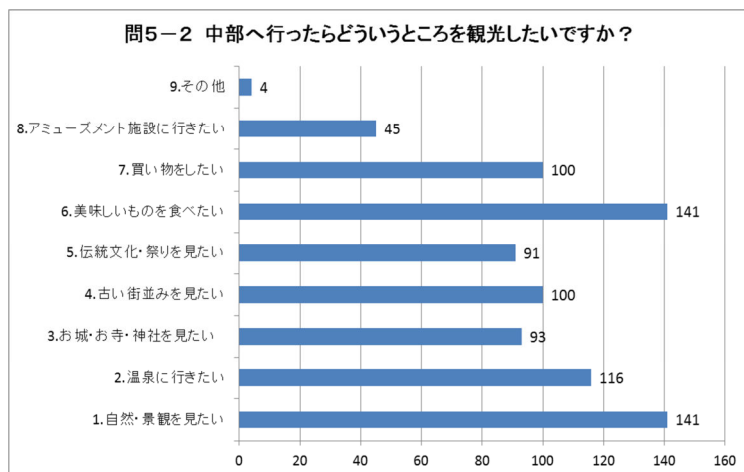
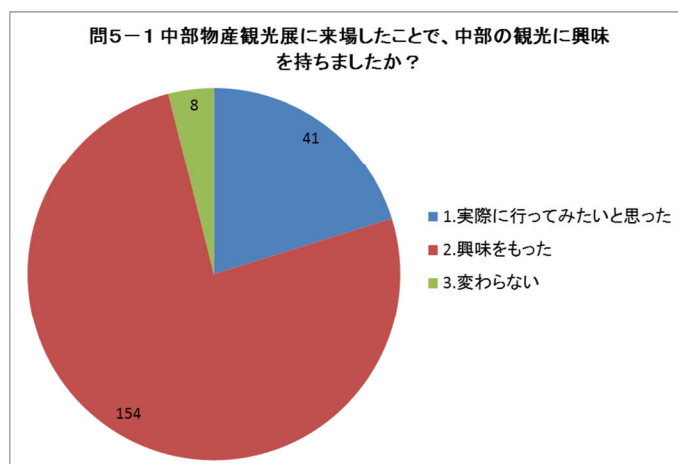


問5-1 中部物産観光展に来場したことで、中部の観光に興味を持ちましたか？

問5-2 中部へ行ったらどういところを観光したいですか？（複数回答可○）

アンケート回答者の多くの方が、本物産観光展に来場したことで、中部の観光に興味を持っていた。特に、「自然・景観を見たい」「美味しいものを食べたい」と回答するお客様が多かった。

また、ブース内でのお客様との会話の中で、岐阜県(白川郷・飛騨高山)に関する質問を多数受けた。他では、三重県(伊勢神宮・長島リゾート)、長野県(立山黒部アルペンルート・地獄谷温泉)、静岡県(富士山)、愛知県(名古屋城)などの質問を相次いで受けた。本物産観光展の開催時期が10月だったこともあり、紅葉のおすすめスポットについての質問も多数受けた。



観光したいところTOP4

- ①自然景観・日本食
- ②温泉
- ③古い町並み・買い物
- ④歴史文化・城寺神社

観光ブースで特に問い合わせの多かった地区・スポット

- ・白川郷
- ・高山
- ・下呂温泉
- ・立山アルペンルート
- ・伊勢神宮
- ・富士山
- ・忍者
- ・越前がに、おいしい刺身、など
- ・紅葉のおすすめスポット
- ・桜の咲く時期、おすすめスポット(4月は休みを取りやすい)

7. 評価・課題

(1) 総括

- 売り上げ的には目標には到達しなかったものの、物産観光展を初回にもかかわらずトラブルなく実施できたということは1つの成果。
- 今回初めて海外での物産展に出展した事業者からは、「タイの人と直接コミュニケーションが出来たのはいい経験」「好みや嗜好の違いがわかった」など好評であった。
- 伊勢丹からは、物産と観光を一緒にやるのは今回が初めての経験だったが、集客面・営業面で効果があるというのがわかったとのこと。次回はもっと観光PRのためのツールを充実させるなど、力を入れたい。
- また今回200人以上の来場客からアンケートを取ったが、過去伊勢丹の物産展において、ここまでの規模のアンケートを実施したことはなかった、とのこと。今後の営業・集客の施策に有効活用出来るとのことだった。
- 物産観光展後の継続取引に繋がった事業者はいまのところなし。ただし中には売れ行き好調でタイ人からの評価が高かった商品も少なからずあったので、随時フォローしていきたい。
- 今回見えてきた課題を踏まえ、次年度においてはよりよい物産観光展が開催できるよう、関係者と連携して進めていきたい。

(2) 段階ごとの評価と課題

【企画段階】

- 急に実施決定したため、中部各県との調整が十分に出来ず足並みをそろえることが出来なかった。「中部の各県、観光関係の機関などが一体となって」という主旨から実行委員会を立ち上げるつもりだったが、最終的には中経連主催という形での実施となった。

次年度は、各関係団体・機関の事業計画や予算案への織り込みを意識し、早めに検討を開始

→ 本年度内に企画案を固め、次年度初には実行委員会を立ち上げたい

【準備段階】

- 売上金額（商品種類別、合計）について、明確に目標設定がされていなかった。
（漠然と、前年の ALL 関西フェア並み・・・というレベルでの目標だった）
したがって売れ残り等のリスク回避の意識が働き、商品の数量は少なめに発注された。

関係者の議論、合意により目標を設定し、その目標達成に向けた商品選定、発注量決定を行う。

- 商談会に伊勢丹の食品責任者が出席できず、ダイショーの目利きのみで選定してしまった。（タイの政情不安による海外出張禁止措置のため）
- 募集要項に掲載した制約条件（タイに輸出できない／輸出が困難な商品やケースの具体例）が不十分なため、参加の意欲があっても検討段階で断わらざるを得ないケースが発生し、応募業者に迷惑をかけてしまった。
- 出展業者選考、商品選考のプロセスが不十分、不明瞭だった。具体的な商談は当事者のみ（出展業者、伊勢丹、ダイショー）で行われ、中経連はその結果を知らされるだけとなってしまった。

商談会～出展決定までのプロセスにすべての関係者が関与できるようしくみをつくる

- 県ごとの出展業者数がアンバランスになってしまった。

出展業者選考プロセスに各県の担当者にも参画してもらい、各県内の意欲ある業者開拓に協力してもらう

【催事運営面】

- 販売スタッフ（特に学生バイト）の中には英語も日本語も全くわからない人もおり、出展事業者との間のコミュニケーション上不都合を感じた。通訳を介して事前に商品知識はインプットしていたものの、とっさの対応が出来ずに困っているシーンがあった。
- 日本から持ち込んだ商品説明のためのチラシやポップが日本語だけのものが多く、言葉で商品説明をせざるを得なかった。また販売スタッフの配置が薄い売場の商品の場合、タイ人はそれがどんな商品なのかがまったく理解できないため、売上に繋がらなかった。

可能な限り現地ローカルの言語、少なくとも英語までは全ての説明資料について事前に準備する。

（３）関係者コメント（主なもの）

【伊勢丹】

- 地域物産展としては後発ではあるが非常に高いポテンシャルがあると感じた。次回は売り上げ目標を達成できるようにしたい。
- 事前の広報やプレスカンファレンスが奏効し、多くのメディアに掲載してもらえたのは大成功。
- 地方色のある商品は充実していたが、名古屋など都市部の商品が薄いと感じた。たとえば名古屋の老舗菓子（坂角、両口屋、青柳など）があるとよい。
- 同様にタイ人に人気が高いフルーツの品ぞろえも薄かった。次回はもっと種類を増やすとともに、「高品質ブランドフルーツ」も充実させたい。
- 商品によってはレシピ付販売や料理教室など、食べ方の提案的な企画があるとよい（例：漬物）
- イートインのラーメンはメニューの少なさが苦戦の要因。集客増のためには豊富なメニュー設定が必要。
- 昇龍道PRを基調とした店内装飾は、統一感とインパクトがありよかった。

【出展業者、協力団体】

- なごやめしを中心に実演販売が充実するともっと盛り上がると思う。
（味噌煮込み・あんかけパスタ、手羽先・味噌カツ・天むすなど）
- 中部をアピールできるようなイベントを週末にやるとよい。
（ゆるきやら・蕎麦打ち体験・縁日体験など）
- 商品説明のためのタイ語のチラシやPOPを準備していなかったため、お客様に商品の良さをうまく伝えられなかった事が苦戦の原因だった。
- 販売スタッフとのコミュニケーションがうまくできなかった。次回は多少高くなってしまっても日本語ができるスタッフがいれば商品のことをよりアピールできると感じた。
- 各県や観光地ごとの個別パンフレットはあまり用意していなかったが、タイ人の関心は非常に高く、最初の土日までにすべてなくなった。昇龍道パンフレットはメインに配布するつもりで大量に持っていったが、人気のものは途中でなくなってしまった。次回は昇龍道パンフレットを増やすのに加え、昇龍道協議会に参加している、自治体・民間企業にもパンフレットを多数提供いただき、持っていくとよいと思う。
- 観光については、エアラインや現地旅行代理店とのコラボで旅行商品のパンフレットも配布してもよいと思う。

写真集

【会場外観】



セントラルワールド 一番奥が伊勢丹



伊勢丹の正面 巨大なバナーがある

【会場準備 (10/2)】



イトインの壁面に観光ポスター掲示



出展業者による商品陳列



観光 PR コーナー

イトインとの仕切りにもポスター掲示

【プレスカンファレンス (10/3)】



伊勢丹、中経連の挨拶



中部の食と観光についてプレゼン（通訳付き）



試食する記者



インタビュー（通訳付き）



参加した記者へのお土産（昇龍道&セントレア袋）



中は出展食品、各県提供の観光 PR グッズなど

【会場の様子】



初日の朝礼 中経連・伊勢丹から挨拶



わさび、伊勢醤油、各種調味料



ラーメン（袋めん、カップ麺）



日本茶、わさび



活伊勢海老とあわびを空輸し水槽で展示



鯛、カンパチ、など



珍味 手前は乾物



わさび 奥は漬物



イートインカウンター（寿司、刺身、ひつまぶし）



まぐろ解体ショー



珍味（乾物）





日本語による朝礼



イートインコーナー（ラーメン）



イートイン（伊賀牛ステーキ）



中日には完売商品も

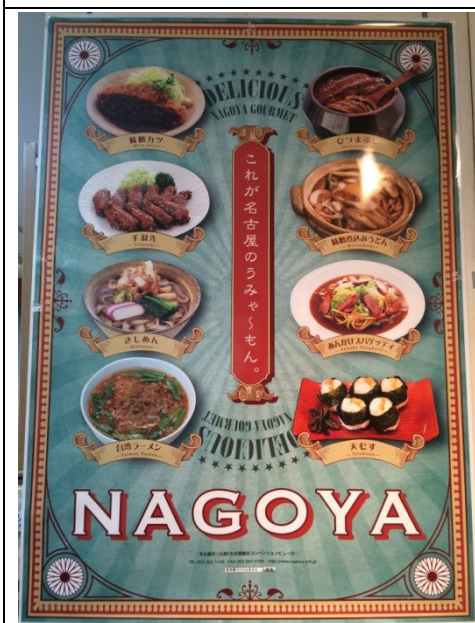




くだもの (ぶどう、もも、りんご)



お菓子



なごやめしのポスター 注目度大



ひつまぶし この値段でも好調な売れ行き



寿司、刺身のメニュー





ラーメンのメニュー

【観光PR】



映像と資料で観光をPR



日本の関心高く、問い合わせ多数あり



レジを出た買い物客にアンケートお願い

平成 26 年 7 月 24 日

中部広域物産観光展実行委員会 設立準備会 次第

1. 日 時 平成 26 年 7 月 24 日(木) 13:30～15:00

2. 場 所 一般社団法人中部経済連合会 大会議室

3. 議 事

(1)開会挨拶

(2)協議事項

①設立趣旨・組織体制・規約(案)について

②平成 26 年度活動計画・収支予算(案)について

(3)報告事項

バンコク伊勢丹中部物産観光展の準備状況について

<資料一覧>

出席者名簿

配席図

資料 1 : 設立趣旨書(案)

資料 2 : 規約(案)

資料 3 : 組織体制図

資料 4 : 活動計画(案)

資料 5 : 収支予算(案)

資料 6 : 中部物産観光展の準備状況

資料 7 : 出展事業者一覧

資料 8 : 準備スケジュール

資料 9 : 催事場レイアウトイメージ／写真

資料 10 : (参考) 関経連会報 2013 年 ALL 関西フェスティバル

以上

中部広域物産観光展実行委員会 設立準備会
出席予定者

日 時：平成 26 年 7 月 24 日(木)13:30～15:00

場 所：一般社団法人中部経済連合会 大会議室

(順不同・敬称略)

長野県 農政部農業政策課農産物マーケティング室企画幹	永 原 龍 一
担当係長	武 田 俊 司
岐阜県 商工労働部地域産業課主査	土 田 隆 志
静岡県 経済産業部振興局マーケティング推進課副班長	加々美 裕
愛知県 農林水産部食育推進課企画・情報グループ主査	佐 光 佳 弘
三重県 雇用経済部三重県営業本部担当課主幹	山 本 由 佳
中部(東海・北陸・信州)広域観光推進協議会副本部長	岩 坪 仁 之
昇龍道プロジェクト推進協議会事務局	
一国土交通省中部運輸局企画観光部国際観光課調査員	鈴 木 將 弘
中部国際空港株式会社営業推進本部航空営業部貨物営業グループリーダー	中 津 拓 也
中部国際空港利用促進協議会事務局	
一名古屋商工会議所企画振興部地域・都市整備グループ主任調査役	阿 部 昌 幸
一一般社団法人中部経済連合会社会基盤部主任	田 中 淳

(事務局)

一般社団法人中部経済連合会常務理事	三 浦 司 之
一般社団法人中部経済連合会産業振興部長	河 野 義 信
一般社団法人中部経済連合会産業振興部担当部長	佐々木 彰一
一般社団法人中部経済連合会産業振興部係長	水 田 晴 久

中部広域物産観光展実行委員会 設立趣旨書（案）

平成 26 年 7 月 24 日

中部広域物産観光展実行委員会事務局

食の国内市場は、少子高齢化や人口減少などにより縮小が見込まれる一方、世界的には人口増加や新興国での経済成長等により、市場拡大が見込まれる。その中でも特に経済成長が著しいアジア地域は、世界人口に占める割合が高く、さらに日本食人気が高まっており、今後の食需要はアジア諸国を中心に拡大が見込まれる。

一方、政府は、農林水産業・食品産業の閉塞感を打破していくため、攻めの姿勢で輸出拡大を図る方針を打ち出し、我が国の農林水産物・食品の輸出額を 2020 年までに 1 兆円を達成し、さらに 2030 年までに 5 兆円規模とする目標を掲げている。したがって、農林水産物・食品の輸出促進・海外への販路拡大を図る好機が到来しているといえる。

中部圏においても、これまでは自治体ごとに農林水産物・食品輸出促進に向けた取り組みが行われていたが、より効果的に海外に売り込むためには、広域連携の視点を持って対応すべきである。中部広域の自治体・観光団体、経済団体等が連携することは、中部の「食」の輸出促進・海外への販路拡大に資するものであり、さらには中部広域の観光推進と更なるインバウンド拡大につながるものとする。

これらを踏まえて、中部の特色ある農水畜産物・食品の輸出促進・海外への販路拡大、および中部の優れた観光資源の P R を、関係の自治体・団体等が一体となり今後中期的・継続的に推進していくために、「中部広域物産観光展実行委員会」を設立する。

【主な事業内容と目的】

- (1) 中部の農水畜産物・食品の輸出促進・販路拡大(継続的な取り引きの実現)
- (2) 中部の観光資源の P R
- (3) 同地域の認知度向上とインバウンド拡大

【構成メンバー】

長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県

中部(東海・北陸・信州)広域観光推進協議会、昇龍道プロジェクト推進協議会、

中部国際空港㈱、中部国際空港利用促進協議会、(一社)中部経済連合会

以上

中部広域物産観光展実行委員会 規約 (案)

(名称)

第 1 条 実行委員会の名称は、「中部広域物産観光展実行委員会」(以下「本実行委員会」という)とする。

(目的)

第 2 条 本実行委員会は、関係の自治体・観光団体・経済団体等が一体となり、中部広域の農水畜産物・食品の輸出促進、海外への販路拡大を実現し、また同地域の観光資源を併せて P R することでインバウンド効果を高めることを目的とする。

(事業)

第 3 条 本実行委員会は、第 2 条の目的を達成するために、次号に掲げる事業を行う。

- (1) 中部の農水畜産物・食品の輸出促進・販路拡大(継続的な取り引きの実現)
- (2) 中部の観光資源の P R
- (3) 同地域の認知度向上とインバウンド拡大
- (4) その他、本会の目的達成に必要な活動

(委員長)

第 4 条 本実行委員会の代表者として委員長を置く。

- 2 委員長は、委員の中から選任する。
- 3 委員長の任期は選任の日から 1 年とし、再任を妨げないものとする。

(顧問)

第 5 条 必要に応じ顧問を置くことができる。

- 2 顧問は、実行委員会に対して必要な助言を行う。

(委員会)

第 6 条 委員会は、委員によって構成され、事業を計画・立案し、活動を行う。

- 2 委員会に事務局長および会計監事を置く。
- 3 事務局長は、委員会の運営に係わる事務を統括する。
- 4 会計監事は、委員会の会計を監査する。
- 5 委員は、委員会の会務を審議する。
- 6 委員会は、必要の都度、委員長が招集する。

(部会)

第7条 本実行委員会には、物産観光展の企画および運営を行うため、部会等を置くことができる。

(経費)

第8条 本実行委員会の経費は、分担金および協賛金等をもって充てる。

(事務局)

第9条 本実行委員会の事務局は、中部（東海・北陸・信州）広域観光推進協議会および（一社）中部経済連合会に置く。

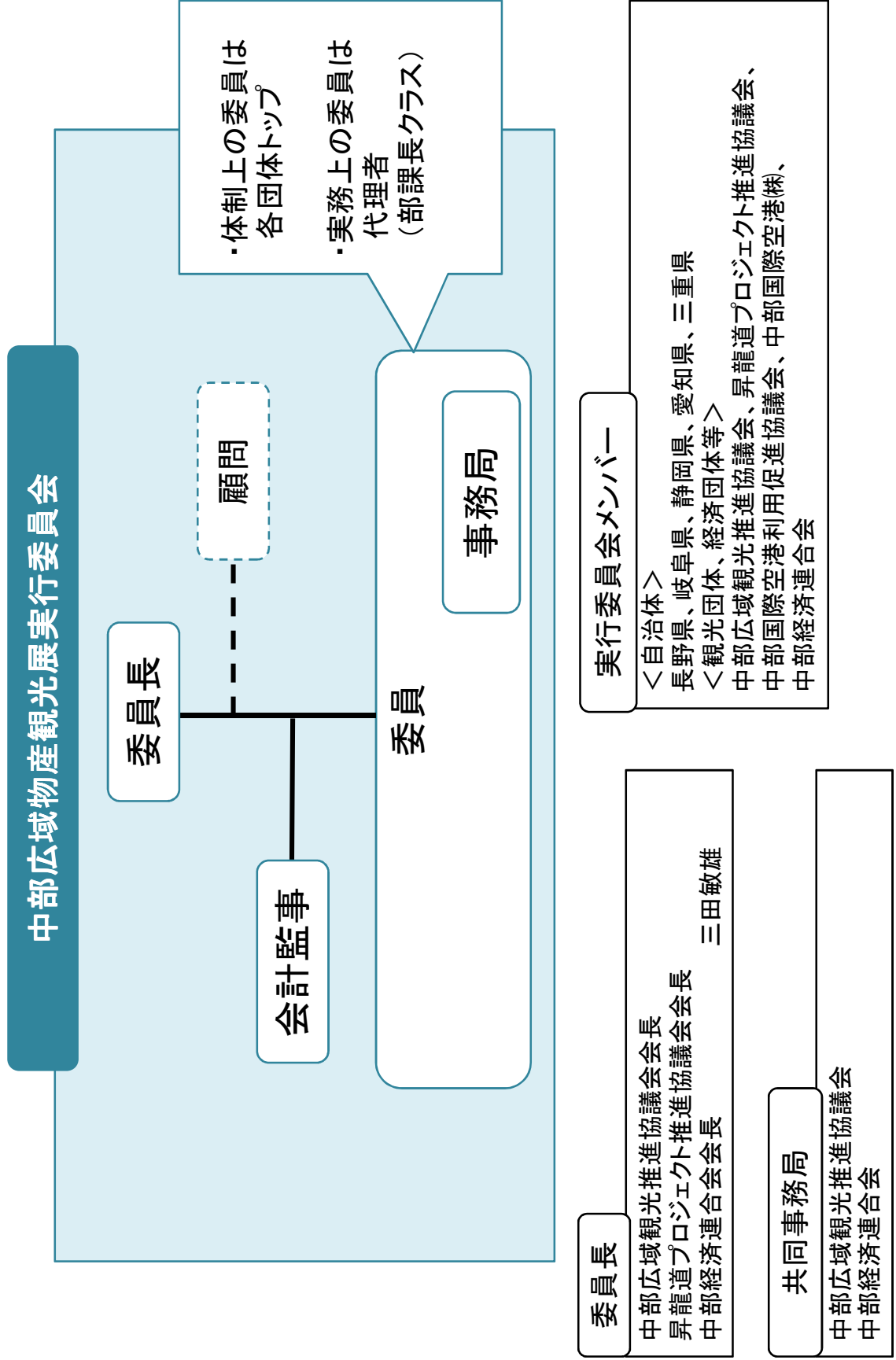
2 事務局は、事業の運営に必要な事務を行う。

(その他)

第10条 本規約に定めのない事項については、本実行委員会において協議のうえ決定する。

附則 本規約は平成26年 月 日より施行する。

中部広域物産観光展実行委員会 組織体制図(案)



平成26年度 活動計画(案)

中部の農水畜産物・食品の輸出促進、海外への販路拡大のために、関係の自治体・観光団体、経済団体等が一体となって取り組む。具体的には同地域の魅力ある「食」を海外でPR・販売するイベントを契機に、農水畜産物・食品の継続的取り引きの増加を狙う。
また、同地域の優れた観光資源を併せてPRすることで、更なるインバウンド拡大効果も狙う。

I. バンコク伊勢丹中部物産観光展の実施

日時:平成26年10月3日(金)～13日(月) 営業時間 10:00～21:00

場所:バンコク伊勢丹 5階催事場

内容

- (1)物販(牛肉・魚等生鮮品、加工食品等)
- (2)イートイン(ラーメン、牛肉)
- (3)観光PR(映像、パンフレット、ノベルティ配布など)

II. 上記物産観光展の評価を踏まえた次年度以降の企画検討 および対象エリアの拡大に向けた取り組み

実行委員会開催スケジュール・・・別途

(ご参考)今後の予定

- ・9月上旬: 出展事業者説明会(決起集会)
- ・12月～1月頃: 実施(完了)報告および次年度実施計画(案)

バンコク伊勢丹中部物産観光展 出展事業者説明会 次第

1. 日 時 平成 26 年 8 月 29 日 (金) 13:30～15:00

2. 場 所 (一社) 中部経済連合会 大会議室

3. 議 事

(1) 自己紹介

(2) 実施概要

(3) ご連絡・お願い事項

(4) その他

<配布資料>

次第、出席者名簿、配席表

資料 1－1 : 「2014 バンコク伊勢丹中部物産観光展」実施概要

1－2 : バンコク伊勢丹 5 階 催事場 レイアウトイメージ

1－3 : バンコク伊勢丹 5 階 催事場 (写真&マップ)

1－4 : 出展事業者 一覧表

資料 2－1 : 出展事業者向け ご連絡・お願い事項

2－2 : 現地渡航連絡書

バンコク伊勢丹中部物産観光展 出展事業者説明会
出席予定者名簿

日 時：平成 26 年 8 月 29 日(金)13:30～15:00

場 所：一般社団法人中部経済連合会 大会議室

(順不同・敬称略)

有限会社宮城商店 専務取締役	宮城 恵美子
有限会社麺の清水屋 営業部	清 水 將 行(ご欠席)
株式会社本目浅吉商店 営業部	本 目 哲 也
株式会社田丸屋本店	望 月 啓 行(ご欠席)
ニューグレース株式会社 代表取締役	小 寺 康 之(ご欠席)
株式会社リード企画 代表取締役	飛 弾 朋 哉
サンタトレーディング有限会社	山 田 英 貴
有限会社若松屋 代表取締役社長	美 濃 松 謙
株式会社いとめん本店 商品企画	瀬 田 尚 毅(ご欠席)
株式会社糰屋 企画室長	井 田 泉
松屋製菓株式会社 営業部営業課長	福 田 友 彦(ご欠席)
株式会社ひろ 取締役部長貿易開発チーム	林 律 子(ご欠席)
奥田ゴールドファーム株式会社	奥 田 哲 也(ご欠席)
株式会社マジェスティックダイニング 専務取締役	池 村 裕 和
株式会社マジェスティックダイニング マネージャー	堂 見 啓 太
株式会社彩香食品 代表取締役	南 明(ご欠席)

(協力団体)

長野県名古屋事務所 担当係長	宮 本 周 司
長野県農政部農業政策課 農産物マーケティング室担当係長	武 田 俊 司
愛知県農林水産部食育推進課 企画・情報グループ主査	佐 光 佳 弘
中部国際空港株式会社 営業推進本部航空営業部貨物営業グループリーダー	中 津 拓 也

(事務局)

一般社団法人中部経済連合会 産業振興部担当部長	佐々木 彰一
一般社団法人中部経済連合会 産業振興部係長	水 田 晴 久

出展事業者様向け ご連絡・お願い事項**<既にご連絡・依頼済み>**

項目	内容	備考
商品納入	常温品は9/8(月)までに指定場所に納入 ※冷凍品は9/8(月)頃まで@千葉に変更	サントレーディングから個別にご連絡済み
商品以外の物品の納入	商品以外の諸物品、9/8(月)までに指定場所へ納入	サントレーディングから個別にご連絡済み
航空券・ホテル手配	①航空券とホテルはご自身で手配をお願いします。 ②推奨ホテル(ダイショーレート設定あり)であれば事務局にて代行予約可能	推奨ホテル予約については、中経連にてリクエストをまとめ、ダイショーに依頼

<お願い事項>

項目	内容	備考
出張予定者の情報提供	物産観光展会期中、バンコクに出張される方の情報を提供ください。会場内で仕事ができるよう、パスを用意します。 (出張者名・入出国予定日、現地対応日、宿泊ホテル、緊急連絡用の携帯番号など) 期限:9/11(木)までに メールにて中経連に提出 帳票:別紙添付	①パスポートのデータ面コピー(スキャンデータ)も提出ください。 ②不明・未決定事項は決定次第速やかにご連絡をお願いします。 ※いただいた個人情報は本物産観光展の運営目的にのみ使用します。

<連絡事項>

項目	内容	備考
タイ人スタッフ	各売り場、および実演・調理補助として、タイ人スタッフを配置します。(人数は別途) また日本語⇄タイ語の通訳を2名用意します。	役割分担については現地で調整ください。 (特に交代で休憩をとる場合のバックアップ方法など)
アンケート	土日を中心に、日本人以外のお客様にアンケートを実施。 ご協力いただいた方にはボールペン(昇龍道、セントレア)ティッシュ(昇龍道)を進呈	アンケート結果は後日提供
10/2(木)前日準備	13:00に伊勢丹5F催事場に直接おいでください。 ①伊勢丹より、パス(入店証)をお渡しします。 ②館内の従業員動線、休憩所等、および諸ルールについてご説明をいただきます。 必要に応じ、それぞれの持ち場(売り場)の準備をしていただきます。	①食材の仕込み等で10/2(木)午前中または10/1(水)以前に入りたい方は、個別にご連絡をお願いします。 ②10/3(金)以降に入る予定の方は、直接会場の中経連または伊勢丹スタッフにお声がけください。

項目	内容	備考
10/3(金) 初日	9:00 入館、準備開始 9:50頃 全員ミーティング (中経連・伊勢丹からの挨拶、連絡事項 他) 10:00 開店 午後(時間未定): プレスへのプレゼン・試食会 (中経連、伊勢丹・ダイショー・後援団体関係者) 21:00 閉店 (～22:00 後始末後退館)	仕込み等の作業がある方は、7:00より入館可 試食会は別会場にて実施
10/4(土) ～10/12(日)	9:00 入館、準備開始 10:00 開店 21:00 閉店 (～22:00 後始末後退館)	仕込み等…7:00入館可 必要に応じ開店前ミーティングを実施
10/13(月) 最終日	9:00 入館、準備開始 10:00 開店 21:00 閉店 …お客様がはけた後、全員ミーティング (～22:00 後始末後退館)	
10/14(火) 撤収	撤収作業のある方は随時入館、作業 終了後は伊勢丹にパスを返却	日本に持ち帰る必要のある物品 については、原則ハンドキャリー をお願いします。 別送品として日本に送る場合は ご自身で手続きをお願いします。

以上



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808



Chubu Food & Tourism Fair 2014

3 – 13 ตุลาคม 2557

ห้างสรรพสินค้าอิเซตัน ชั้น 5



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

กำหนดการ

งานแถลงข่าวแนะนำเทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในชูบุ

(Chubu Food & Tourism Fair 2014)

ณ ภัตตาคาร Tamaruya Yakiniku Honten, Gochiso Street

ชั้น 6 ห้างสรรพสินค้าอิเซตัน ถนนราชดำริ

วันศุกร์ที่ 3 ตุลาคม 2557

.....

- 14.30 น. : ลงทะเบียน
- 15.00 น. : พิธีกรกล่าวต้อนรับเข้าสู่งาน
- : ผู้บริหารแถลงข่าวการจัดงาน ความร่วมมือ และ
ความสำคัญของเทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในชูบุ โดย
- มร. มาซากิ โอภาวะ
กรรมการผู้จัดการ และ เลขาธิการ
พันธมิตรทางเศรษฐกิจแห่งภูมิภาคชูบุ
- มร. ทาคาคิ อะคุเนะ
กรรมการผู้จัดการใหญ่ และ
กรรมการบริหารฝ่ายขายและจัดซื้อ
บริษัท อิเซตัน (ประเทศไทย) จำกัด
- : แนะนำอาหาร สินค้า และสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของชูบุ
- : เชิญชิมอาหารพิเศษของชูบุ
- : ผู้บริหารให้สัมภาษณ์สื่อมวลชน
- 15.45 น. : จบการแถลงข่าว



3 ตุลาคม 2557

มร. ทาคาคิ อะคุเนะ กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท อิเซตัน (ประเทศไทย) จำกัด กล่าวว่
“ห้างสรรพสินค้าอิเซตันเข้ามาดำเนินธุรกิจในประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535
ในระยะหลังนี้ได้ร่วมกับองค์กรหลักของญี่ปุ่นในการจัดเทศกาลอาหารและสินค้าจากเมืองสำคัญต่างๆ ทุกปี
และประสบความสำเร็จโดยมีการตอบรับที่ดีเสมอจากลูกค้าทั้งไทยและญี่ปุ่น
ด้วยความเชื่อมั่นในเรื่องของคุณภาพและความหลากหลายของสินค้า
สำหรับเทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในชุมชนจัดเป็นครั้งแรกในเมืองไทย
ซึ่งคาดว่าจะได้รับความนิยมอย่างมาก เพราะคัดสรรสิ่งพิเศษอย่างครบครัน โดยตั้งเป้าหมายไว้ที่ 10
ล้านบาท โดยได้รับการตอบรับที่ดีอย่างต่อเนื่องจากกลุ่มลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ
จากการที่สินค้าญี่ปุ่นเป็นที่นิยมมากขึ้น และผลิตภัณฑ์ต่างๆ



Isetan (Thailand) Company Limited

4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand

ที่ไอเซตันนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย โทร. 0-2255 0998 โทร. 0-2255 0999 โทร. 0-2255 0998 โทร. 0-2255 0999

สำหรับอาหารและสินค้าแปรรูปก็มีกระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีชั้นนำ

โดยใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบจากธรรมชาติเหมาะสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่ที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพ

นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงพื้นที่ตลอดจนบริการต่างๆ ด้วยเอกลักษณ์ของความเป็นญี่ปุ่น”

ทั้งนี้ ข้อมูลจากสมาคมค้าปลีกไทยระบุว่าในช่วงครึ่งปีแรกที่ผ่านมา ภาพรวมค้าปลีกเติบโตเพียง 4.6% จากปัจจัยลบหลายด้านโดยเฉพาะการชะลอตัวของเศรษฐกิจจากสถานการณ์ที่ไม่แน่นอนในประเทศ ทำให้การจับจ่ายซื้อสินค้าลดลง แต่ในช่วงครึ่งปีหลังปัญหาทางการเมืองคลี่คลาย ส่งผลให้เศรษฐกิจดีขึ้น การขยายตัวของธุรกิจค้าปลีกในครึ่งปี 2557 ยังคงมีการขยายสาขาต่อเนื่อง โดยร้านสะดวกซื้อเติบโตมากที่สุดคือ 7% ในขณะที่ห้างสรรพสินค้าขยายตัว 3% การจัดตั้งรัฐบาลทำให้เกิดความเชื่อมั่นต่อภาคธุรกิจทั้งในและนอกประเทศ ภาพรวมของธุรกิจค้าปลีกในปีนี้อาจจะมีการเติบโต 6-7% ใกล้เคียงกับปีก่อนที่มีการเติบโต 6.3% โดยจะกลับมาคึกคักมากขึ้นในราวเดือนพฤศจิกายน นอกจากนี้ ทางสมาคมฯ ยังได้เสนอให้ลดภาษีนำเข้าสินค้าในกลุ่มแฟชั่นชั้นนำเพื่อกระตุ้นการจับจ่ายของนักท่องเที่ยวและคนไทย และผลักดันให้ไทยเป็น Asian Shopping Destination เป็น 1 ใน 12 มาตรการกระตุ้นอุตสาหกรรมค้าปลีกของไทยด้วย

รายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ : สุขกมล งามสม 08 9484 9894, ชามานันท์ สุจริตกุล 08 1848 1484



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

ชูบุ เป็นภูมิภาคหนึ่งของญี่ปุ่น ตั้งอยู่ตรงส่วนกลางของประเทศ ระหว่างโตเกียวกับเกียวโต, โอซาก้าประกอบด้วย 5 จังหวัดหลัก ได้แก่ นางาโนะ กิฟุ ชิซุโอกะ ไอจิ และมิเอะ (ซึ่ง Chubu Economic Federation – CHEF ดูแล 5 จังหวัดนี้) กับ 3 จังหวัดทางตอนเหนือ คือ โทยามะ อิชิคาวะ ฟุกุอิ และจังหวัดชิงะ ทางฝั่งตะวันตก ชูบุเป็นพื้นที่ที่มีชื่อเสียงด้านอุตสาหกรรมการผลิต โดยเฉพาะอุตสาหกรรมรถยนต์ เช่น โตโยต้า, การผลิตเครื่องจักร, การผลิตเครื่องบิน ฯลฯ หลายบริษัทที่มาเปิดสาขาในไทยก็ตั้งอยู่ในภูมิภาคนี้ด้วยเช่นกัน

จังหวัดต่างๆ ในภูมิภาคชูบุ มีลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศ รวมถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยวที่แตกต่างหลากหลาย ทั้งพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 0 เมตร ไปจนถึงภูเขาสูงที่เกิน 3,000 เมตร

ด้วยความแตกต่างของอุณหภูมิ และฤดูกาลที่มี 4 ฤดู ทำให้สามารถทำการเกษตรได้ตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ชายฝั่งทะเลแปซิฟิก ส่งผลให้อุตสาหกรรมประมงเฟื่องฟู จึงสามารถผลิตสินค้าทางการเกษตรที่สดใหม่ มีรสชาติอร่อยได้มากมายทุกฤดูกาล และอุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารทะเล โดยมีทั้ง จังหวัดทางตอนเหนือ เป็นเทือกเขาและที่ราบชายฝั่งทะเล มีอากาศร้อนชื้นในฤดูร้อน เย็นสบายในฤดูใบไม้ผลิ และหิมะตกหนักในฤดูหนาว พื้นที่ราบในเขตนี้มีขนาดใหญ่ที่สุดในภูมิภาคชูบุ และเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกข้าวที่มีคุณภาพแห่งใหญ่ ส่วนพื้นที่สูงตอนกลาง เป็นดินแดนแห่งเทือกเขาสูงทอดตัวเป็นแนวยาว และเป็นที่ตั้งของ เจแปนแอลป์ หรือที่รู้จักกันดีว่าเป็นหลังคาของญี่ปุ่น มีเมืองตากอากาศบนเขาและแหล่งเล่นสกียอดนิยมแห่งหนึ่ง บนภูเขาอากาศหนาวเย็นตลอดปี ฤดูร้อนบนเขามีแสงแดดอบอุ่น ในขณะที่เชิงเขาอากาศร้อนชื้น สำหรับ พื้นที่ทางตอนล่างบนชายฝั่งด้านมหาสมุทรแปซิฟิก อากาศอบอุ่นสบาย มีชื่อเสียงเลื่องลือในด้านการเป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมการผลิตรถยนต์ที่เมืองนาโงยะ จังหวัดไอจิ ภูเขาไฟฟูจิ ที่สูงที่สุดและเป็นสัญลักษณ์ของประเทศญี่ปุ่นก็อยู่ในเขตชูบุ ที่จังหวัดชิซุโอกะ

อาหารท้องถิ่นก็มีเมนูขึ้นชื่อของจังหวัดต่างๆ ที่เป็นตัวแทนของภูมิภาคชูบุ จัดมานำเสนอในงาน **Chubu Food & Tourism Fair 2014** เพียงแห่งเดียวในมุมอร่อยแบบชูบุแท้ๆ ได้แก่ “Nagoya meshi” อาหารสไตล์นาโงยาที่โด่งดัง, “Hitsumabushi” เป็นอาหารที่สามารถทานได้ง่าย, “Iga Kuroge Wagyu” เนื้อวัวชั้นเลิศ จากการเลี้ยงในฟาร์มด้วยวิธีการแบบดั้งเดิมที่สืบทอดต่อเนื่องมานานกว่า 50 ปี เนื้อนุ่มละเอียด ไชมันต้า ความหวานอร่อยจะละลายในปากทันที, “Taiwan Ramen” ยอดนิยมถึงจะมีชื่อเรียกว่า Taiwan แต่ไม่ได้เป็นอาหารไต้หวัน เพราะนี่คือราเมงที่สามารถหารับประทานได้เฉพาะที่จังหวัดไอจิในภูมิภาคชูบุเท่านั้น ว่ากันว่าเป็นราเมงที่คิดค้นขึ้นโดยพ่อครัวจากร้านอาหารจีนชาวไต้หวัน ที่อาศัยอยู่ในนาโงยาเมื่อ 40 ปีก่อน,



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

“Miyabi dai” ปลาไท้ ที่เลี้ยงด้วยอาหารที่ปราศจากสารเคมี
ในสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยด้วยวิธีเฉพาะเพื่อไม่ให้เกิดความเครียด,
วาซาบิต้องที่โดดเด่นทั้งความหอมและ **“Wasabi tzuke”**

รสชาติ จากการหมักด้วยกากเหล้าสาเกนานถึง 11 - 18 เดือน โดยไม่เติมสารผสมอาหาร,
แต่งสีหรือแต่งกลิ่นใดๆ ความหอมหวานที่ได้มาจากส่วนผสมของน้ำสะอาดที่ไหลมาจากหุบเขาล้วนๆ
“Kintoki Imo Manjuu” ขนมท้องถิ่นของจังหวัดไอจิ
ทำจากมันหวานที่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าชิ้นใหญ่และนำไปนวดกับ Uroi ที่ทำจากข้าวและน้ำตาล

นอกจากนี้ยังมีของหวานและขนมหวานชนิด ผลไม้ต่างๆ ผลิตภัณฑ์คุณภาพ
ทั้งอาหารสดและอาหารแปรรูปส่งตรงจากซูชิ สาธิตการแล่ ปลามากุโระ
โดยสามารถระบุส่วนที่ต้องการซื้อได้, สินค้าเอกลักษณ์ของจังหวัด ชิซุโอกะ
ที่มีการปลูกและดื่มชาามากที่สุดในญี่ปุ่น **ชาชั้นเลิศ** ที่ผ่านการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านชา
ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือก แปรรูป และส่งออกจำหน่าย ทั้งยังเป็นแหล่งปลูกวาซาบิคุณภาพดีที่สุดด้วย

“โซวริวโด” การท่องเที่ยวของซูชิ - เส้นทางมังกร (The Dragon Route)

ความหมายของชื่อ “เส้นทางมังกร”
มาจากการเปรียบเทียบพื้นที่ในซูชิเป็นดังมังกรที่กำลังพวยพุ่งทยานสู่สวรรค์ โดยส่วนบนของซูชิ
จังหวัดโทยามะ, อิชิคาวะ คือส่วนหัวของมังกร จังหวัดมิเอะทางใต้ เปรียบดังหางมังกร
และส่วนกลางคือตัวมังกรที่พวยพุ่งทยานสู่สวรรค์ ควบคู่ไปกับการปกป้องทั้ง 9 จังหวัด

การเดินทางสู่ “โซวริวโด”
ปัจจุบันมีเที่ยวบินตรงของการบินไทยจากสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิถึงสนามบินนานาชาติซูชิ (Centrair
ที่มีสัญลักษณ์เครื่องบินลำใหญ่ในแผนที่ประกอบ) 10 เที่ยวบินต่อสัปดาห์ ในเดือนธันวาคมนี้สายการบิน
JAL ก็จะเปิดเส้นทางบินนี้เพิ่มเป็น 7 เที่ยวบินต่อสัปดาห์ และในเดือนมกราคม 2558
การบินไทยก็จะเพิ่มเที่ยวบินขึ้นเป็น 14 เที่ยวบิน ทำให้มีเที่ยวบินรวมทั้งหมดถึง 21 เที่ยวบินต่อสัปดาห์
(เพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว) ซึ่งช่วยให้การเดินทางสะดวกยิ่งขึ้น

ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีประวัติศาสตร์
ซึ่งนักท่องเที่ยวที่มาเยือนซูชิจะสนุกสนานกับการเที่ยวชมบ้านเมืองแบบโบราณ, ปราสาท, ศาลเจ้า,
วัดที่มีอายุนับร้อยนับพันปี และยังสามารถสัมผัสกับ “นินจา” ตัวจริงที่โด่งดังไปทั่วโลก



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

สามารถเพลิดเพลินกับความงดงามของธรรมชาติที่หลากหลายในแต่ละฤดู
ชมดอกซากุระบานในฤดูใบไม้ผลิ ในช่วงฤดูร้อนก็มีทัศนียภาพของภูเขาที่ยังคงมีหิมะเหลืออยู่
ตระการตาไปกับใบไม้เปลี่ยนสีในช่วงฤดูใบไม้ร่วง และสงบเย็นกับสีขาวโพลนของหิมะในฤดูหนาว

แผนที่โฮริวโด (เส้นทางมังกร)





Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

โซวริโดเป็นพื้นที่ที่เต็มไปด้วยทรัพยากรด้านการท่องเที่ยว อาทิ
โรงแรมที่พักที่มีบ่อน้ำร้อนหรือออนเซ็นมีมากกว่า 5,000 แห่ง หรือกว่า 30% ของทั้งประเทศ และในจำนวน
100 บ่อน้ำร้อนชื่อดังของญี่ปุ่นนั้น มีอยู่ที่โซวริโดถึง 26 แห่ง ภูเขาที่มีชื่อเสียง 100
อันดับแรกของญี่ปุ่นอยู่ที่ภูมิภาคนี้ถึง 40 แห่ง
ปราสาทที่ขึ้นทะเบียนเป็นสมบัติของชาติทั่วประเทศรวมทั้งสิ้น 4 แห่ง โดยมี 3 แห่งตั้งอยู่ที่โซวริโดนี้
ทั้งยังมีแหล่งวัฒนธรรมที่สำคัญกว่า 500 แห่ง
นอกจากนี้ยังมีอุทยานและจุดชมซากุระที่มีชื่อเสียงอีกมากมาย

ตัวอย่างสถานที่ท่องเที่ยวและสิ่งที่น่าสนใจในภูมิภาคชูบุ ได้แก่

A. ภูเขาไฟฟูจิและไร่ชาเขียว จังหวัดชิซุโอกะ เป็นแหล่งปลูกชาเขียวมากเป็นอันดับหนึ่งของญี่ปุ่น
ในช่วงกลางเดือนเมษายนจนถึงต้นเดือนตุลาคมของทุกๆ ปี จะมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากเดินทางมาเยือน
“เนินเขานิฮอนไดระ” (Nihondaira) เนื่องจากเป็นฤดูกาลเก็บชาบนพื้นที่ไร่ชาเขียวกว้างใหญ่
โดยสามารถชมบรรยากาศอันงดงามของภูเขาไฟฟูจิ และทะเลพร้อมๆ กันอีกด้วย

B. Kurobe keikoku จังหวัดโทยามะ หุบเขาคุโรเบะ กับสะพานสีแดง ที่มีขบวนรถไฟ Torokko
ผ่านเส้นทางธรรมชาติที่สวยงาม ขึ้นชมกับฤดูกาลต่างๆ ทั้งความเขียวชอุ่มของฤดูใบไม้ผลิ
สายน้ำอันใสสะอาดของฤดูร้อน และใบไม้เปลี่ยนสีของฤดูใบไม้ร่วง

C. Kamikouchi จังหวัดนางะโนะ ที่ราบสูงคามิโคจิ มีทิวทัศน์สวยงามตั้งอยู่เหนือแม่น้ำอาชิสะกาว่า
ซึ่งได้รับการจดทะเบียนเป็นสมบัติทางวัฒนธรรมของประเทศ
เป็นจุดท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบให้เพลิดเพลินกับธรรมชาติอันยิ่งใหญ่ตระการตา
เป็นสถานที่ที่มีสัตว์และพืชพรรณไม้ต่างๆ หลากหลาย



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

D. Tojinbo จังหวัดฟุกุอิ
หน้าผาโทจินโบเป็นหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมและได้รับการจดทะเบียนให้เป็นสถานที่ทางธรรมชาติที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากเป็นจุดชมวิวที่สวยงามอย่างมาก มีความยาวถึง 1 กิโลเมตร และสูงถึง 25 เมตร เป็นหน้าผาหินลาวาที่ถูกน้ำทะเลและคลื่นลมกัดเซาะโดยธรรมชาติ

E. Shirakawagou Gassho zukuri จังหวัดกิฟุ
หมู่บ้านชิราคาว่าโกะ เป็นหมู่บ้านชาวนาแบบดั้งเดิมสไตล์กัสโซซึคิริ มีเอกลักษณ์คือหลังคาทรงจั่วที่สร้างโดยไม้ไผ่ตะปูมัดแต่ตัวเดียว แต่มีแข็งแรงทนทาน มุงหลังคาด้วยหญ้าที่หนาหลายชั้น ช่วยป้องกันความหนาวเย็นจากหิมะที่ตกหนักในฤดูหนาว ได้รับการประกาศให้เป็นมรดกโลกจากองค์การยูเนสโกในปี พ.ศ. 2538

F. Kourankei จังหวัดไอจิ เป็นสถานที่ที่มีชื่อเสียงสำหรับการชมใบไม้เปลี่ยนสีที่สวยงามที่สุด

G. Shiroyone senmaida จังหวัดอิซึคาวะ เมื่อเลียบไปตามชายฝั่งทะเล จะเห็นทิวทัศน์ของนาข้าวแบบขั้นบันไดลดหลั่นอยู่บนพื้นที่เชิงเขาที่ลาดชัน แฝกด้วยสุดสายตา การทำนาที่นี่เป็นการทำงานด้วยแรงคนทั้งหมดตั้งแต่สมัยโบราณ ภาพท้องทะเลเป็นประกายระยิบระยับ และนาข้าวทอดตัวยาวอยู่ระหว่างภูเขาเขียวขจี ความงดงามเช่นนี้มีที่ชิโรโยเนะเนะเซ็นไม่ตะเพิงแห่งเดียว

H. Okuhida onsenougou จังหวัดกิฟุ เป็นหนึ่งใน 5 จุดที่มีออนเซ็นจากน้ำพุร้อนที่ส่งตรงมาจากเทือกเขาแอลป์ทางตอนเหนือที่ Shinhotaka จะเป็นพื้นที่แวดล้อมด้วยธรรมชาติซึ่งจัดเป็นจุดที่มีบรรยากาศดีที่สุดในจังหวัดที่สวยงามที่สุดแห่งหนึ่ง

I. Ise jingu จังหวัดมิเอะ ศาลเจ้าอิเซะเป็นศาลเจ้าสำคัญที่ได้รับการเคารพสักการะบูชามากที่สุดในญี่ปุ่น เป็นที่สถิตของเทพี Amaterasu (Sun Goddess) ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นต้นกำเนิดของราชวงศ์ญี่ปุ่นและคนญี่ปุ่น โดยส่วนใหญ่ตั้งใจว่าในชีวิตหนึ่งต้องไปสักการะให้ได้ มีการจัดเทศกาลและพิธีกรรมต่างๆ ตลอดปี พิธีที่จัดอย่างยิ่งใหญ่ที่สุดคือ พิธีชิคิเน็น เซ็นกู (Shikinen Sengu) หรือพิธีย้ายองค์เทพเจ้า จะจัดขึ้นทุกปีที่ 20 เนื่องจากเป็นส่วนหนึ่งของศาสนาชินโตในการเริ่มต้นใหม่ที่มั่นคงถาวรของธรรมชาติ จัดขึ้นเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 690 มีบางช่วงที่หยุดชะงักลง แต่ก็มีการจัดอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลาประมาณ 1,300 ปี (พ.ศ. 2556 จัดเป็นครั้งที่ 62)

J. เมืองเก่าในทากายามะ จังหวัดกิฟุ ตั้งอยู่กลางหุบเขา มีธรรมชาติที่สวยงามทั้ง 4 ฤดู เป็นเมืองที่มีบ้านเก่าแก่และถนนสายการค้าแบบโบราณที่คนท้องถิ่นอนุรักษ์ไว้ให้มีสภาพคงเดิม สามารถ



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

มัสได้ถึงบรรยากาศย้อนยุคแบบดั้งเดิมซึ่งชาวบ้านยังใช้เป็นที่อยู่อาศัยสืบมา และประกอบกิจการเล็กๆ
เช่น ร้านขายโชบะ ร้านขายของเก่า ฯลฯ
เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมเก่าแก่เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว

K. Matsumoto Castle จังหวัดนางาโนะ หอปราสาทมัทซึโมโตะ
ที่สร้างในช่วงปลายสมัยอัสซึจิโมโหมามาจนถึงต้นยุคเอโดะนั้น ได้รับการจดทะเบียนเป็นสมบัติของชาติ
ส่วนซากปราสาทได้รับการจดทะเบียนเป็นแหล่งหลักฐานทางประวัติศาสตร์ของประเทศ
นับเป็นหอปราสาทที่เก่าแก่ที่สุดของญี่ปุ่น ทนทานต่อการสีกกร่อนมากกว่า 400 ปี
ได้รับการดูแลรักษาโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงตั้งแต่สมัยสงครามกลางเมือง นับเป็น 1 ใน 4
ปราสาทที่เป็นสมบัติของชาติ เช่นเดียวกับปราสาทฮิเมจิ ปราสาทฮิโกเนะ และปราสาทอินุยาม่า
ตั้งตระหง่านโดดเด่นโดยมีฉากหลังเป็นเทือกเขาแจแปนแอลป์ด้านเหนือ
รายรอบด้วยสวนต้นไม้ขนาดใหญ่ที่มีความงดงามเปลี่ยนไปตามฤดูกาล

L. บ้านนินจา จังหวัดมิเอะ และจังหวัดซิงะ “นินจา” คือบุคคลที่ซ่อนตัวและใช้ความอดทน
โดยเป็นผู้ใช้วิชานินจิซุ ซึ่งไม่ใช่เทคนิคการต่อสู้ แต่เป็นศิลปะการวางแผนกลยุทธ์ในการทำสงคราม
และการรวบรวมข้อมูลลับ หมู่บ้านนินจาที่มีชื่อเสียงอยู่ที่เมืองอิกะ จังหวัดมิเอะ และเมืองโคเงะ จังหวัดซิงะ
มีพิพิธภัณฑ์นินจาของอิกะอยู่ เป็นแหล่งเรียนรู้ทุกอย่างเกี่ยวกับนินจา
และเปิดให้เยี่ยมชมบ้านนินจาที่มีการตั้งกับดักและเครื่องมืออื่นๆ ของนินจา โดยมีคูนอยชิหรือนินจาหญิง
เป็นผู้นำชม นอกจากนี้ยังสามารถเพลิดเพลินกับการแสดงที่ใช้เครื่องมือนินจาแท้ๆ ได้อีกด้วย

M. Echizen kani จังหวัดฟุคุอิ เอจิเซ็น เป็นเมืองชายฝั่งที่ขึ้นชื่อด้านอาหารทะเลนานาชนิด
โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปู ซึ่งเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ

N. Oasis 21 จังหวัดไอจิ อาคารทรงประหลาดรูปวงรีตั้งเด่นอยู่ที่ย่านซากาเอะ (Sakae) ภายในมีร้านค้า
ร้านอาหาร ลานกิจกรรม สวนสนุกในร่ม ห้างสรรพสินค้า
ทั้งยังเป็นต้นทางสถานีรถโดยสารและรถประจำทางหลายสาย รวมทั้งรถ Airport Bus ด้วย
ช่วงกลางวันจะเปิดไฟสว่างไสวทั้งอาคาร สร้างบรรยากาศโรแมนติก บริเวณ ใกล้ๆ
กันมีศูนย์ศิลปะจังหวัดไอจิให้ผู้ชื่นชอบงานศิลปะได้เข้าชม



Isetan (Thailand) Company Limited
4/1-4/2 CentralWorld, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand
Tel. 0-2255-9898-9 Fax. 0-2255-9716, 0-2255-9808

O. หมู่บ้านเมจิ จังหวัดไอจิ หรือพิพิธภัณฑ์เมจิมูระ เป็นพิพิธภัณฑ์แบบนอกอาคาร
แสดงสถาปัตยกรรมในยุคสมัยเมจิ มักใช้เป็นสถานที่ถ่ายทำละครและภาพยนตร์
ผู้ที่มาเยี่ยมชมจะได้สัมผัสกับกลิ่นอายของสมัยเมจิพร้อมกับเดินชมอย่างเพลิดเพลิน
ในช่วงหน้าร้อนมีนักท่องเที่ยวสวมชุดยูคาตะเข้าชมพิพิธภัณฑ์ทำให้ได้กลิ่นอายของอดีตมากยิ่งขึ้น

P. Kanazawa จังหวัดอิซึคาวะ มีศิลปหัตถกรรมที่ขึ้นชื่อคือการลงรักปิดทอง

.....

แนะนำอาหารและการท่องเที่ยวของ ภูมิภาค Chubu



KANDOU・JUKKEI・CHUBU
感動+景
中部

2014-10-3

Chubu Economic Federation

1

รายละเอียดของภูมิภาค Chubu

◆ ภาคกลางของประเทศญี่ปุ่น
(อยู่ระหว่างโตเกียว — เกียวโต, โอซาก้า)

จังหวัดนางาโนะ • จังหวัดกิฟุ • จังหวัดชิซูกะ •
จังหวัดไอจิ • จังหวัดมิเอะ



◆ เป็นพื้นที่ที่เป็นศูนย์รวมของอุตสาหกรรม
Monozukuri ของประเทศญี่ปุ่น
(เป็นฐานการผลิตของธุรกิจมากมายที่มีอยู่ในประเทศไทย
ไม่ว่าจะเป็นรถยนต์, เครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูป, เครื่องบิน
เป็นต้น)

2

อาหารการกินของ Chubu



- ◆ ด้วยเงื่อนไขของธรรมชาติที่ตั้งอยู่ในส่วนที่เป็นพื้นที่เป็นอ่างที่มีความอบอุ่นไป
ยังพื้นที่สูงที่มีอากาศหนาวเย็นทำให้สามารถผลิตสินค้าทางการเกษตรที่สดใหม่
และรสชาติอร่อยได้ตลอดปี
- ◆ อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารทะเลเพราะหันหน้าเข้าสู่ทะเลแปซิฟิก
- ◆ มีอาหารขึ้นชื่อของแต่ละจังหวัด เช่น "อาหารของนาโงย่า" ที่โด่งดัง, ซอ
แนะนำ "Hitsumabushi" "Taiwan Ramen" ที่เป็นอาหารที่สามารถ
ทานได้ง่าย

3

อาหารที่นำมาให้ทดลองชิมกันในวันนี้

ชื่ออาหาร	ผู้ผลิต	รายละเอียด • จุดเด่น
Miyabi Dai	Hiro	ปลาโอที่เลี้ยงด้วยวิธีเฉพาะ การเลี้ยงไว้ในกระชังปิดอย่างอิสระด้วยจำนวนที่ต่ำกว่ามาตรฐาน (จำนวนของปลาโอที่ให้อาหารในถังเลี้ยงปลา) เพื่อไม่ให้ปลาเกิดความเครียด เลี้ยงด้วยอาหารที่ผลิตคิดค้นร่วมกับบริษัทผู้ผลิตอาหาร ไม่ใช่สารเคมีและเลี้ยงภายใต้สภาพแวดล้อมที่ปลอดภัย
Iga Gyu	Okuda Bokujyo	Iga kuroge wagyu ที่เลี้ยงและจำหน่ายเองที่ฟาร์มของเรา เราเลี้ยงด้วยวิธีการเลี้ยงดั้งเดิมต่อเนื่องกันมา 50 ปี ใช้อาหารที่ผสมด้วยฟาร์มของเรา น้ำสำหรับเลี้ยงก็คัดสรรมาเป็นอย่างดี จุดเด่นอยู่ที่จุดหลอมเหลวไขมันดีและความหวานอร่อยจะละลายในปากทันที
Wasabi tzuke	Tamaruya Honten	ความหอม, รสชาติและความสดที่โดดเด่น วาซาบิจริงของเรามีความยากแก่การหาได้มานานถึง 11-18 เดือนโดยไม่เติมสารผสมอาหาร, แต่งสี, แต่งกลิ่นใดๆ ความหอมหวานที่ได้มาจากส่วนผสมของน้ำสะอาดที่ไหลมาจากภูเขาสูงล้วนๆ
Kintoki Imo Manjuu	Shougetsu	ขนมท้องถิ่นของจังหวัดไอจิ ทำจากมันหวานที่ขึ้นเป็นสีเหลืองแก่ขึ้นใหญ่และนำไปนวดกับ Uroi (คือ Sweet rice relly)(ทำจากข้าวและน้ำตาล)

4

ໂຮວຣິວໂດ ■ ■ ■ ການທ່ອງທ່ຽວຂອງ Chubu・Hokuriku



◆ ໃນເຂດ Chubu ມີທັງໝົດ 9 ຈັງຫວັດປະກອບດ້ວຍຂອງ 5 ຈັງຫວັດໃຫຍ່ 3 ຈັງຫວັດທາງດ້ານເໜືອ (Toyama, Ishikawa, Fukui) ແລະ Shiga
ແລະຕອນນີ້ເຂົາໄດ້ມີກິດຈະການເພື່ອສະໜັບສະໜູນການທ່ອງທ່ຽວ ເພື່ອເຊື່ອມຕໍ່ນັກທ່ອງທ່ຽວຈາກຕ່າງປະເທດອີກດ້ວຍ (ຕັ້ງແຕ່ປີ 2012)

◆ ທີ່ມາຂອງຂີ້

ສ່ວນບັນເທົາຂອງເຂດ ຄື ສ່ວນຫົວຂອງມິນກ ຈັງຫວັດມິເອ ເປັນດັ່ງເຂດມິນກ ແລະສ່ວນກາງ ຄື ສ່ວນກາງທີ່ພັກຢູ່ສູ່ ສະຖານະການປົກປ້ອງທັງ 9 ຈັງຫວັດ

◆ ການເດີນທາງຈາກປະເທດໄທ

ປັດຈຸບັນມີເຊີນບິນກົງຂອງສາຍການບິນ TG ຈາກກະຕຸ້ນສູ່ສາມບິນນານາຊາດ Chubu (Centair) 10 ເຊີນຕໍ່ສັບດາງ

JAL ຈະເລີ່ມເປີດໃຫ້ບໍລິການເຊີນບິນນີ້ອີກຄັ້ງໂດຍເລີ່ມເດີນ ຄັ້ງທຳອິດ (7 ເຊີນຕໍ່ສັບດາງ)

ແລະທາງ TG ມີແຜນທີ່ຈະເພີ່ມເຊີນບິນໃນເດືອນມັງກອນ

2015 (14 ເຊີນຕໍ່ສັບດາງ) ... ຮ່ວມແລ້ວ 21

5 ເຊີນບິນຕໍ່ສັບດາງ (ເພີ່ມເປັນເທົ່າດ້ວຍ !)

ທຳນິຍາຍທຳມະຊາດທີ່ມີຄວາມສຳຄັນສຳລັບການທ່ອງທ່ຽວຂອງໂຮວຣິວໂດ

	ທັງປະເທດ	ໂຮວຣິວໂດ	ອັດຕາສ່ວນ
ຈຳນວນພື້ນທີ່ທີ່ມີບ່ອນນ້ຳຮ້ອນ	3,114	713	23%
ຈຳນວນໂຮງແຮມທີ່ມີພື້ນທີ່ນ້ຳຮ້ອນ	15,332	5,057	33%
100 ບ່ອນນ້ຳຮ້ອນທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງຝູ່ປຸ່ນ	100	26	26%
100 ກູເຂາທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງຝູ່ປຸ່ນ	100	44	44%
100 ຈຸດສະໝຸດຊາກຸຣະທີ່ມີຊື່ສຽງ	100	21	21%
ອຸທິຍານແຫ່ງຊາດ	29	8	28%
ແຫຼ່ງວັດທະນະທຳທີ່ສຳຄັນ	2,269	513	23%
ປະສາທ (ສະບັບຂອງຊາດ)	4	3	75%

(ຂ້າງເທິງ : ພື້ນທີ່ 15%, ປະຊາກອນ 17%, ອາຍຸໄດ້ຈາກການສົ່ງຂອງສິນຄ້າອຸດສາຫະກຳ 31%)

ฤดูกาลทั้ง 4 ▪ ธรรมชาติ



A.ภูเขาไฟฟูจิและไร่ชา (ชิซุโอกะ)



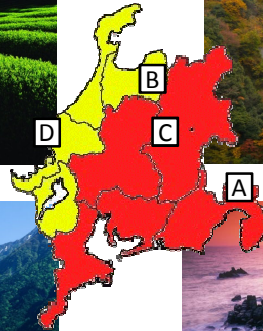
B.Kurobe Keikoku (โทยามะ)



C.Kamikouchi (นางะโนะ)



D.Tojinbo (ฟุกุอิ)



Z

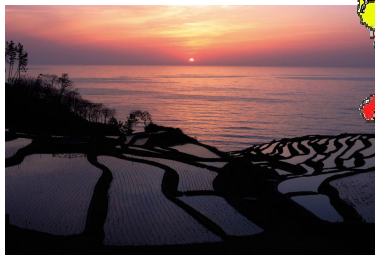
ฤดูกาลทั้ง 4 ▪ ธรรมชาติ



E.Shirakawagou Gassho Zukuri (กิฟุ)

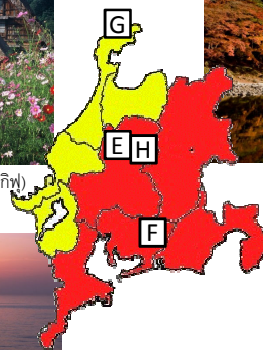


F.Kourankei (ไอจิ)



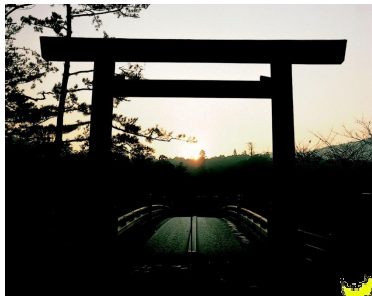
G.Shirayone Senmida (ฮิโรชิมา)

H.Okuhida Onsengou
Okuhida Onsengou(กิฟุ)

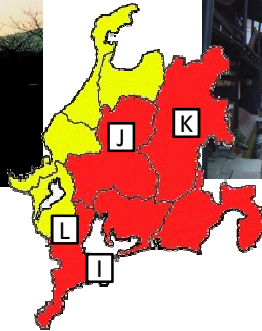


8

ประวัติศาสตร์ ▪ วัฒนธรรม



I.Ise Jingu (มิเอะ)



J.เมืองเก่าในทากายามะ (กิฟุ)



K.Matsumoto Castle
(นางาโนะ)

L.บ้านนินจา
(มิเอะ ▪ ซิงะ)

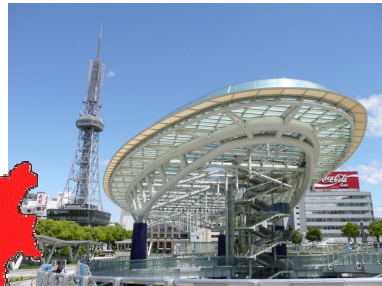


9

การใช้ชีวิตประจำวัน ▪ การท่องเที่ยวในเมือง



M.Eichizen Kani (ฟุคุอิ)



N.Oasis 21 (โอซากะ)



O.หมู่บ้านเมจิ (โอซากะ)



P.Hazuka (ฮิโรชิมา)

10

ขอบคุณมากครับ



メディア掲載状況

2014/10/4 中日新聞朝刊

中部の食をPR バンコク

【バンコク＝大橋洋一郎】中部地方の「食」の魅力をタイでPRする中部経済連合会主催の観光物産展が3日、バンコクの伊勢丹バンコク店で始まった。食材や加工食品の販路を拡大し、中部の観光ルート「昇龍道」への観光客誘致にも役立てる。

愛知、岐阜、三重、長野、静岡の各県が協力し、伊賀牛や鬼まんじゅう、ワサビなど地域色豊かな約100種の

人気の和菓子売り場＝3日、バンコクで（大橋洋一郎撮影）



食品を13日まで販売する。台湾ラーメンやひつまぶしの食堂もあり、初日から大勢の地元客が訪れた。

店内の日本食レストランではタイメディア向け試食会も開かれ、地元通信社の記者ウィトゥーさん(40)は「ウナギは食べたことがあるが、今日のひつまぶしは最高」と話していた。

中経連によると、昨年のタイからの訪日客は45万4000人で前年比74%増。外国人の宿泊客数は東京、大阪、北海道が上位を占めている。中経連産業振興部の佐々木彰一担当部長は「中部独特の魅力をアピールし、観光客を呼び込みたい」と語った。

2014/10/6 時事速報

06 October 2014

BANGKOK 1st

Jiji News Bulletin

時事速報

産業

バンコクで物産・観光フェア＝伊賀牛、わさびなど展示即売－中経連

【バンコク時事】中部経済連合会は3～13日の日程で、バンコク伊勢丹の5階で「中部物産&観光フェア2014」を開催する。タイの人々に中部地方の名産品を知ってもらおうと、愛知、三重、静岡、岐阜、長野5県から名物の伊賀牛（三重県）やわさび（静岡県）などの販売店が出店。また、中部地域の観光エリア「昇龍道」の紹介ブースも設けられた。

中経連の小川正樹常務理事によると、昨年7月から始まったタイ国民へのビザ免除により、年初からこれまでに観光で中部地方を訪れたタイ人は約25万4000人と、前年の同じ時期に比べ6割強増加したという。同常務理事は今回のフェアで、「一人でも多くのタイの方に中部のことを知ってもらい、タイと日本の関係がさらに深まるよう望んでいる」と語った。

バンコクのスワンナプーム国際空港と中部国際空港（セントレア）を結ぶ直行便は現在、タイ航空が週に10便運航。12月には日本航空が週7便の運航を開始するほか、来年1月にはタイ航空が14便に増便することで、直行便は現在の2倍以上になり、タイ・中部間の移動がさらに容易になる。

伊勢丹（タイランド）の阿久根巨樹社長によると、同社は毎年日本の関係機関と協力して各地の物産・観光展を開催しており、中部日本の物産・観光展は今回が初めてという。フェア開催中に約1000万パーツの売り上げを目指す。



中部地方の名産品を展示・即売（3日、タイのバンコク伊勢丹で）

The Daily NNA タイ版

アジア経済情報紙

http://www.nna.jp/

NNA (THAILAND) CO., LTD.

240/14 Ayodhya Tower 12B Fl., Ratchadapisek Rd., Huay Kwang, Bangkok, 10310 Thailand
Tel : 02-274-0346 Fax : 02-274-0351 E-mail : sales@nna.co.th

MCI(P)046/04/2014

中部物産観光展、伊勢丹で開幕 緑茶やワサビなどで魅力をPR

タイで中部5県の食の魅力などを紹介する「中部物産観光展」が3日、バンコク伊勢丹で開幕した。中部経済連合会（名古屋市東区）の主催で、同連合会が海外で物産展を開催するのは初めて。14社・団体が参加し、緑茶やワサビ、牛肉などの名産品をPRした。13日まで開催。



中部5県の地元特産品を販売する中部物産観光展の様子＝3日、バンコク（NNA撮影）

静岡茶の老舗、本目浅吉商店（静岡市葵区）は煎茶や玄米茶などを紹介した。タイでの出展は初めてで、本目哲也営業担当取締役は「タイ人は甘いお茶が好きというイメージがあるが、予想以上に好評だ。煎茶を特にPR

していきたい」と話した。会場を訪れた38歳のタイ人女性は「日本料理が好きなので、買い物が増えてちょっと寄ってみた。玄米茶が特に気に入りました」と話した。

わさび漬けなどを取り扱う田丸屋本店（静岡市駿河区）は、「静岡本わさび」や「醤油わさびドレッシング」、「わさび揚げ」などのワサビを使用したさまざまな商品を紹介した。望月啓行社長は、「ワサビはタイでかなりポピュラーな食品になりつつあるが、ドレッシングやお菓子としての用途はまだあまり知られていない。ワサビの幅広い用途を伝えたい」と抱負を語った。

会場ではこのほか、三重県の伊賀牛や伊勢うどん、岐阜県の高山ラーメンなどが販売されている。

展示会場を提供する伊勢丹（タイランド）の阿久根巨樹社長によると、今回の展示会では1,000万バーツ（約3,400万円）の売り上げを見込む。状況に応じて、同様の展示会を今後も開催する方針としている。

観光客誘致も期待



お茶を販売する本目営業担当取締役＝3日、バンコク（NNA撮影）

会場では、中部の地図や観光名所などを紹介したタイ語のパンフレットを配布。タイ人向けに中部に関するさまざまな観光情報を提供している。中部経済連合会の小川正樹事務局長は、

「海外での観光物産展の開催は今回が初めて。2年前から『中部昇龍道』と銘打ったインバウンドキャンペーンを行っており、海外で中部地方の知名度を向上させる目的で、親日国であり、査証（ビザ）規制の緩和を受けて訪日客が急増しているタイで最初に開催することにした」と説明。北海道や東北などと比較すると中部の知名度はあまり高くはないとの認識を示した上で、「食文化を通じて、中部の知名度向上を図る」と話した。



中部フード&観光フェアオープニング（左から阿久根社長、小川事務局長、ジェトロバンコク事務所の保住所長）



タイでは馴染みのうすい三重ブランド伊賀牛

この機に乗じて、同地方の食と観光スポットをタイ人に紹介するイベントを開催すること

中部・北陸が
合同キャンペーン
日本有数の観光資源を有する中部北陸9県

伊勢丹タイランドは10月3日から13日まで第1回「中部フード&観光フェア2014」を観光フェア2014を開催している。長野、岐阜、静岡、愛知、三重から自慢の生鮮食品、加工食品、農業生産物、農産品、販売するほか、観光スポットをタイ人に紹介する。期間中、1000万バツの売上を見込む。今年4月に日本貿易振興機構（ジェトロ）バンコク事務所内に愛知県事務所がオープン。JALグループは

今年12月20日から中部・バンコク路線の新設を決定するなど、中部地方とタイは結びつきを深めている。一般社団法人・中部経済連合会の小川正樹常務理事事務局長によれば、

伊勢丹5階の会場では複数の県が自慢の味を出品。みやび鯛の刺身、伊賀牛などこれまでにあまりタイに馴染みのなかった美味が堪能できる。

伊勢丹タイランド 「中部フード&観光フェア」開催 タイ人観光客誘致を後押し



養殖業者が全力投入で育てたみやび鯛の刺身

にしたという。また、伊勢丹タイランドの阿久根巨樹社長は、「中部を冠する観光・物産展は今回が初めて。短期滞在査証（ビザ）緩和によるタイ人の日本旅行増を今回の物産展で後押ししたい」と意気込む。

TOYDAY

'Happy End' A melodrama with songs and a touch of comedy by the Music Theatre Department of Mahidol University's College of Music, at Alliance Francaise, Witthayu Road, at 7pm. Tickets cost 300 baht.
www.facebook.com/musictheatre-trent or call 095-960-7235.

Iccons: A charity gala dinner concert performed by Kamala Sukosol and her talented family, at The Sukosol, Si Ayutthaya Road, at 8pm. Tickets cost 40,000 and 45,000 baht per table of 10. Call 2-247-0123.

The 8th Shopping Paradise & Beauty Parade: At Queen Sirikit National Convention Center, Ratchadaphisek Road. Until Oct 5.
[Visit www.mac-exhibition.com](http://www.mac-exhibition.com).

Thailand Mobile Expo 2014 Show-case: At Queen Sirikit National Convention Center, Ratchadaphisek Road. Until Oct 5.
[Visit www.thailandmobileexpo.com](http://www.thailandmobileexpo.com).

Asiatique Shop Hitz Weekend Fair: Featuring fashion items, foods and snacks from 70 leading shops and restaurants. Until Oct 5.
[Visit www.asiatiquethailand.com](http://www.asiatiquethailand.com) or call 02-106-4488.

Lod Talu Pikat Expo: Featuring up to 60% off travel packages, electric appliances, kitchenware, IT gadgets and more, at Impact Exhibition Hall 5-8, Muang Thong Thani. Until Oct 5. Contact The Mall on 02-310-1846.

* 101-5, Bang Na-Trat Road, from 10am to 10pm. Until Oct 12.
* Call 02-103-3333.

New Talad Kad Muea: Salak Yom Aueang Lagoon Fair: Featuring Lanna dishes, art, cultural shows and sales of handicrafts amid the atmosphere of a Salak Yom ceremony, at Seacon Square, Srinakarin Road. Until Oct 12.
* Call 02-721-8888 ext 453-6.

Big Brand Sale 2014: Featuring up to 80% discounts on top brands under CMG including clothing, shoes, accessories and bags, at Bitec's Hall 105, Bang Na-Trat Road, from 10am to 10pm. Until Oct 12.
* Call 02-229-7255.

Read Book in Wonderland Fair: Featuring various kinds of books for children, at Future Park shopping centre, Phahon Yothin Road. Until Oct 12.
* Call 02-958-0011.

Chubu Food & Tourism Fair 2014: Featuring outstanding products and authentic dishes from Japan's Chubu region, at Isezan department store, Ratchadamri Road. Until Oct 13.
Call 089-848-9894 or 081-848-1484.

Nature & Society: An exhibition of work created by five multidisciplinary Thai designers linked with four fashion brands (Tawn C, Saprang, Sarran and Kamullim Fine Art & Decor), at Sofitel So Bangkok, Sathon Road. Until Oct 31.
* Call 02-624-0000.

WEEKEND WATCH

Best of Chubu
Isetan department store, Ratchadamri Road
10am-9pm, until Oct 13

The "Chubu Food & Tourism Fair 2014" gathers a variety of outstanding products from five prefectures of Chubu region — Nagano, Gifu, Shizuoka, Aichi and Mie; as well as introducing the famous tourist attraction called "Dragon Route". This is a chance to browse through agricultural products, fresh fruits and vegetables, seafood and authentic dishes from the prefectures.

● Call 089-484-9894 or 081-848-1484.

QUICK NEWS

Isetan Japanese food and tourism fair in Bangkok

Isetan Department Store has collaborated with various Japanese organisations to hold the "Chubu Food & Tourism Fair 2014", which runs until October 13 on the fifth floor of its Bangkok store.

The aim of the fair is to introduce fresh food products, processed food products and agricultural products from five prefectures in the central region of Japan – Nagano, Gifu, Shizuoka, Aichi and Mie – as well as to promote a tourist attraction called "The Dragon Route."

[illegible]

อย่เข้าร่วมกับองค์กรญี่ปุ่น จัดเทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวใน 3 - 13 ต.ค. นี้ เป็นครั้งแรก
 ทางสราวลค้ำเค๋เซตั้น ร่วมกับ องค์กรต่างๆ
 ของประเทศญี่ปุ่น จะจัด เทศกาลอาหาร
 และการท่องเที่ยวในญี่ปุ่น (Chubu Food &
 Tourism Fair 2014) เป็นครั้งแรก ระหว่าง
 วันที่ 3 - 13 ตุลาคม คณนี้ ที่จังหวัดฉะฉาน
 5 ทางรรมลค้ำเค๋เซตั้น กุญพทา ระหว่าง
 เวลา 10:00 - 21:00 น. เพื่อแนะนำ
 ผลิตภัณฑ์อาหารสด
 อาหารแปรรูป และสินค้า
 หัตถกรรม 5 จังหวัด
 ภาคกลาง ได้แก่ นากา
 โตะ, ฟูจิ, ชิโอะกะ, โอ
 จี และเฮบะ พร้อมทั้ง
 ประชาสัมพันธ์สถานที่ท่อง
 เที่ยวที่โดดเด่นเป็นพิเศษ
 เช่นกัน อาทิ "เส้นทางมังกร" (Dragon Route)
 อาหารขึ้นชื่อและจังหวัดที่ติด
 นามาสวยเปี่ยมไปด้วยเสน่ห์เพื่อเชิญให้

เกิดความคึกคัก ประชาชนต่างพากันเข้าร่วม
 ที่ด้วยมือที่เย็นเย็นในโถใส่สาหร่ายทะเล
 โดๆ "On Manjyu" ขนมญี่ปุ่นอันอร่อยจึงมี
 อีก รวมทั้งอาหารหวานและขนมญี่ปุ่นอีก อีก
 หลายตัวรวม หลักรับที่งดงาม ทั้งอาหารสด
 และอาหารแปรรูปส่งตรงจากญี่ปุ่น สัตว์เลี้ยง
 ปลอดภัย โด โดซานพร้อมสุนัขที่ถือการ
 ซื่อสัตย์ รักและกล้ากล้าของ ซื่อโตะ ที่นิยม
 แต่งตัวน่ารักๆที่ดูน่ารักที่สุด และยังมี
 ปู่และหลานมาทำตุ๊กตาญี่ปุ่นที่ดูน่ารัก วาชิ
 บิชอง โดคินะที่มีรสชาติและความสวยงามจาก
 การหมักที่ควบคุมอย่างละเอียดน่าประทับใจ และ
 ซันเดิล ที่นำมาจากครัวซองต์โฮมเมดที่ชาว
 ญี่ปุ่นได้คิดค้นออกมาที่ดูแปลก แปลรูป
 และอร่อยที่น่าทึ่ง

เทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวใน
 ญี่ปุ่น จัดขึ้นเป็นประจำทุกปีในประเทศไทย
 โดยที่จังหวัดเชียงใหม่

● 3-13 ต.ค. **เทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในซูบู่** (Chubu Food & Tourism Fair 2014)
งานจัดขึ้นที่ฮอลล์อาซาฮิ ฮามามัตสึ จังหวัดชิบะ ภายหลังจากที่เมืองซูบู่ได้เป็นเจ้าภาพการแข่งขันฮิตสึมาบะฮุชิ ฮามามัตสึประจำปี 2014 โดย **Iga Kuroge Wagyu** เนื้อวัวพรีเมียมจากเมืองอิเกะ และ **Taiwan Ramen** ปะต๋อเส้นจากไต้หวันจะมาร่วมกันจัดแสดงด้วย

● 7-11 ต.ค. **เทศกาลฮิโรชิมา 21 ต.ค. **งานฉลองฮิโรชิมา**** (Jean Sasaki) **เจ้าอาวาสวัดโทมิกะ** ที่เคยอยู่ที่นี่ได้ร่วมฉลอง 2,300 เมฆาวันหลังจากเกิดระเบิดปรมาณูที่ Val Thorens ที่ซึ่งสิริสวัสดิ์รุ่งโรจน์ได้เคยมาเยือนที่นี่ประมาณหนึ่งทศวรรษมาแล้ว

● 10-11 ต.ค. **เทศกาลอาหารและเครื่องดื่ม** (Jean Sasaki) เจ้าอาวาสวัดโทมิกะ ได้ร่วมฉลอง 2,300 เมฆาวันหลังจากเกิดระเบิดปรมาณูที่ Val Thorens ที่ซึ่งสิริสวัสดิ์รุ่งโรจน์ได้เคยมาเยือนที่นี่ประมาณหนึ่งทศวรรษมาแล้ว

● 11-13 ต.ค. **เทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในซูบู่** (Chubu Food & Tourism Fair 2014)
งานจัดขึ้นที่ฮอลล์อาซาฮิ ฮามามัตสึ จังหวัดชิบะ ภายหลังจากที่เมืองซูบู่ได้เป็นเจ้าภาพการแข่งขันฮิตสึมาบะฮุชิ ฮามามัตสึประจำปี 2014 โดย **Iga Kuroge Wagyu** เนื้อวัวพรีเมียมจากเมืองอิเกะ และ **Taiwan Ramen** ปะต๋อเส้นจากไต้หวันจะมาร่วมกันจัดแสดงด้วย

‘อิเชตัน’จัดงานใหญ่

นายทาคาชิ อะเกุเนะ กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท อิเชตัน (ประเทศไทย) จำกัด กล่าวไว้ห้วงสรรพสินค้าอิเชตันเข้ามาดำเนินธุรกิจในประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 ในระยะหลังนี้ได้รับความนิยมองค์กรหลักของญี่ปุ่นในการจัดเทศกาลอาหารและสินค้าจากเมืองสำคัญต่างๆ ทุกุจิ และประสบความสำเร็จโดยมีการตอบรับที่ดีเสมอจากลูกค้าทั้งไทยและญี่ปุ่น

ล่าสุดร่วมกับองค์กรต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนของประเทศไทย ญี่ปุ่น จัดเทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในซุบุ (Chubu Food & Tourism Fair 2014) เป็นครั้งแรก ระหว่างวันที่ 3-13 ค.ค.นี้ ที่ลานจัดงานนี้ 5 ห้างสรรพสินค้าอิเชตัน กรุงเทพฯ แนะนำผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูป และสินค้าเกษตรจาก 5 จังหวัดภาคกลาง ได้แก่ นากาโนะ, กิฟุ, ชิซุโอกะ, โออิ และมิเอะ

พร้อมกันนี้ยังประชาสัมพันธ์จัดงานที่ท่องเที่ยวที่เรียกกันว่า ‘เส้นทางมังกร’ (Dragon Route) ทางที่จะได้รับความสนใจมาก เพราะคัดสรรสิ่งพิเศษอย่างครบครัน ตั้งแต่ของออกขายไว้ที่ 10 ล้านบาท

[illegible]

"มหาวิทยาลัยสุโขทัย" ลดราคาสินค้าอุปโภค-บริโภคกว่า 1 ล้านรายการ ลดสูงสุด 80% พร้อมรับเพิ่ม 300-5,000 บาท เมื่อซื้อปในงานตั้งแต่ 10,000 บาทขึ้นไปพิเศษ! ซื้อครบ 1,000 บาท รับบัตรทองค่าแห่งหนัก 1 บาทหรือแลกเงาห้องพัก วันนี้ 5 ต.ค. ตั้งแต่ 10.30-22.00 น.

โทรศัพท์ 5-8 อิมแพค เมืองทองธานี

"Happiness is Peanuts" พบกับสินค้า
ลิขสิทธิ์ทางการค้าสนุกลูกพีคพิเศษ! ซื้อมาก 1,000
บาทฟรี! รับเสื้อยืดชุดสนุกลูกพีคยอดปรารถนา
รับไอศกรีมรสกาแฟพีค 1,000 ลูกทุกวัน พร้อม
รางวัลกิจกรรม Meet & Greet สนุกลูกพีคและ
ชาวซีรียาวานี้, เจ้าใจช็อกโกแลตเคิร์ม, เพ็นที่เลี่ยม,
ฮินเตอร์เวิร์ดพีคแดนซ์,
รูบิคยักษ์ และอีก
มากมาย! วันที่ 6-8 ต.ค.
ที่โซนเอเทิร์น ศูนย์
การค้าเซ็นทรัลเวิลด์

"Chubu Food & Tourism Fair 2014" เทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในญี่ปุ่น
แนะนำผลิตภัณฑ์อาหารรสดี, อาหารแปรรูป, สินค้า
เกษตร จาก 5 จังหวัดภาคกลางของญี่ปุ่น ได้แก่
นากาโนะ, กิฟุ, ชิซูกะ, ไอจิ และมิเอะ พร้อมทั้ง
ประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวโดยแดนที่เรียกว่า
ดา เส้นทางมังกร ปีนี้: 13 ต.ค. ที่ลานฮัน 5
ทางศาลพลับคำเจดีย์



สยามมณี

... สิงหาคม ๒๕๖๒ | ครั้งที่ 3 (ค.ค. เวลา)

09.00 น. **จุดฟ้า สุขุมานนท์** เริ่มพิธีตั้งวงทำ พิธีบวงสรวงในโอกาสเปิดงาน
เรื่อง **"การถือกำเนิดการปรับปรุงถนนมหาวิทยาลัยรามคำแหงเดิมและ
ถนนมหาวิทยาลัยใหม่"** ที่ห้องประชุม 2 โรงแรมรามคำแหง

... เวลา ๑๐.๐๐ น. **กิตติยา งามทอง** นายก. รร.มณี จัด
นิทรรศการเนื่องในวโรกาส **กลุ่มงาน** เป็นประธานจัดพิธีเปิดนิทรรศการ
ผู้ว่าฯ กรุงเทพมหานคร โดย **ผศ.สุวัฒน์ กิติสุวรรณ** เป็นวิทยากรบรรยาย
ที่ ห้องสุโขทัย โรงแรมเชลลียงธานี ... 10.30 น. **ดร.ธีระ ฤทธิฐาน**
กุล วิชาการเกษตร มส.สว.ค.อ.มณี เป็นประธานแถลงข่าว **"ผลสรุป
กอบการ 9 เดือน ประจำปี 2557"** ที่ห้องประชุมคณะผู้บริหาร ชั้น 11
อาคาร 72 ปี ธนาคารออมสิน หัวลำโพงใหญ่ ... 11.30 น. **ก้องศักดิ์
ไชยรัตน์ศักดิ์** เป็น นายก. รร.มณี จัดงานฉลองครบ 18 ปี **ชาวนาวัฒนา
ไว้ให้ที่เขื่อนฯ** โดยมี **พระราชวรจิตรปัทม (เจ้าคุณพิทักษ์)** ผู้ช่วย
เจ้าอาวาสวัดสุทัศนเทพวราราม และ **"พระราชธรรมเทวามาตย์
ธรรมาศกถาปาฬ"** ที่ห้อง 111 A ชั้น 11 อาคารที่ 11 ทาวเวอร์ สีลม

... 13.00 น. **ลลิตา จงงามณี** ประธานมูลนิธิฮักการกิจ
เป็นประธานเปิดโครงการ **ศิลปะ ธรรมะ จิต-พระ-ธานี** เก็บ **จุด 2
แผ่นดิน** ที่หอศิลป์ชุมชนเจริญวัฒนา 1 อาคารรวมสาทร ... 14.00 น.
ในโอกาสที่ **กิตติธเนศ และ นพดล งามบุตร** ผู้บริหารมูลนิธิสังฆมณี
และชาวครอบครัว 25 ปี มูลนิธิสังฆมณี เสด็จมาในงานพิธีเปิด
พิธีเปิดงานการฉลองวโรกาสครบ ๑๘ ปีและฉลองย้ายที่ สหุภิมุขอาคาร
21 ... 14.30 น. **อิชิตัน และ สหพันธ์เศรษฐกิจจุฬา** จัดงาน
Chubu Food & Tourism Fair ๒017 ที่ห้อง 3 สีลม
18.30 น. **ผศ.วุฒิศักดิ์ ลาภเจริญทรัพย์** อธิการบดีมหาวิทยาลัยราม
คำแหง และ **สุวัจน์เกียรติ จิราธิวัฒน์** นายกสมาคมศิษย์เก่ารัฐศาสตร์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง จัดงานมอบรางวัลศิษย์เก่ารัฐศาสตร์ดีเด่น ประจำปี
ปี 2557 พร้อม **ศ.ดร.วิญญู เครื่องงาม** รองนายกฯ เมืองหลวงปทุม
เรื่อง **การเมืองการปกครองของไทยหลังรัฐธรรมนูญใหม่** ที่ห้อง
นิภากรสีลมรวม โรงแรมเชลลียงธานี แขวงคลองสาคร เขตสวน

๙ พระพุทธธรรม

Biz Monitor

อัตราเงินเฟ้อพุ่งแตะ 6% กระทบเศรษฐกิจ

นายทาคาชิ อะคุเนะ กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท อีเซตัน (ประเทศไทย) จำกัด บริษัททางธุรกิจสรรพสินค้าชื่อดังของญี่ปุ่น กล่าวว่าการจัดตั้งรัฐบาลทำให้เกิดความเชื่อมั่นต่อภาคธุรกิจทั้งในและนอกประเทศ ภาพรวมของธุรกิจค้าปลีกในปีนี้อาจดีขึ้นได้ 6-7% ใกล้เคียงกับปีก่อนที่มีการเติบโต 6.3% โดยจะกลับมาคิดค่ามากขึ้นในราวเดือน พย.ปีนี้ บริษัทจึงจัดกิจกรรมเพื่อกระตุ้นบรรยากาศการซื้อขาย โดยล่าสุดได้ร่วมกับองค์กรต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนของประเทศญี่ปุ่น จัดเทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในชูบุฟู้ด (Chubu Food & Tourism Fair 2014) เป็นครั้งแรก ระหว่างวันที่ 3-13 ต.ค.ศกนี้ ที่ลานจัดงานชั้น 5 ห้างสรรพสินค้าอีเซตัน กรุงเทพฯ เพื่อแนะนำผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูป และสินค้าเกษตรจาก 5 จังหวัดภาคกลาง ได้แก่ นากาโนะ, กิฟุ, ชิซูกะ, โอจิ และมิเอะ พร้อมประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นเป็นพิเศษที่เรียกกันว่าเส้นทางมังกร ■

[illegible]

2014/9/28 Dailynews

เรื่องเล่าจาก 'เอเชีย'

เพราะเส้นทางที่คุ้นเคยไม่คาดคิด กับกลิ่นอายของวัฒนธรรม จักรวรรดิทาง ท่องเที่ยวไปตามเมืองต่าง ๆ ในเขตชูบุเลยไป ถึงคันไซถูกเรียกว่าเป็น "ครัวของชูบุ" หรือ "เส้นทางมังกร" ที่ประกอบขึ้นด้วยเส้นทางต่าง ๆ ให้เป็น ของจังหวัดโอจิ ที่ผู้เข้าชม จังเป็นเมนูพิเศษที่หาไม่ได้จาก "เขตภาค" รวมถึงของหวานและขนมแบบคันไซ ผักผลไม้ต่าง ๆ อาหารและการท่องเที่ยวในชูบุ" ซึ่งจัดขึ้นเป็นครั้งแรกใน ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ที่อาหารสดและอาหารแปรรูปส่งตรง ประเทศไทย

ชูบุ เป็นภูมิภาคหนึ่ง ของประเทศญี่ปุ่น ตั้ง อยู่ตรงส่วนกลางของ ประเทศ จุดเด่นของ ภาคชูบุก็คือ ถึงแม้



ในสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยด้วยวิธีเฉพาะ เพื่อไม่ให้เกิดความเครียด ปลาทอดด้วยน้ำมันรำข้าว ทำด้วยมือที่ลงมือโดยไม่ใช่สารสังเคราะห์ใด ๆ "Oni Monju" ขนมท้องถิ่น

อาหารและเส้นทางมังกร

ทั้ง 9 จังหวัด ซึ่งได้แก่ กิฟุ ชิซุโอกะ นะงะโนะ มิเอะชิมา โทยะมาะ ฟุกุอิ ชิมิเดะชิ อิชิการะ และโอจิ จะจัดอยู่ในภูมิภาคเดียวกัน แต่ก็มีลักษณะภูมิประเทศและนิเวศวิทยาแตกต่างกัน รวมไปถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นที่แตกต่างกัน ความหลากหลายนี้ทำให้สามารถผลิตสินค้าทางการเกษตรที่หลากหลายและมีรสชาติอร่อยได้ตลอดปี

อาหารขึ้นชื่อของแต่ละจังหวัดที่จัดมานำเสนอเพียงไม่กี่เมนูในเมนูตัวอย่างเมนูนี้ ๆ ได้แก่ "อาหารโคโตะโยชิ" ที่โอจิ (Hitozumi) "อาหารที่สามารถทานได้ทั้งปี" "Go Kurogo Wagyu" จากซูบุ พร้อมสาธิตการแปรรูปจากโรง โดยสามารถชมเมื่อวันเสาร์และอาทิตย์ ความหวานอร่อยจะกลับใน ส่วนที่ต่อจากซูบุได้ สินค้าเอกลักษณ์ของ ชิซุโอกะ ที่เป็นปากกาน้ำดื่ม "Towon Romen" ยอดนิยม ปลาโอ ที่เลี้ยง

ต้นชาจากที่ปลูกในญี่ปุ่น มีทั้งชาใบดองที่โดดเด่นด้วยรสชาติและความหอมจากการหมักด้วยกากชาเก่า หรือนานาบี และชาจีนเล็ก ที่ผ่านการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านชา ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือก แปรรูป และส่งออกจำหน่าย

ทั้งสรรพสินค้าโอจิเซ็น ร่วมกับองค์กรต่าง ๆ ของประเทศญี่ปุ่น จัด "เทศกาลอาหารและการท่องเที่ยวในชูบุ" (Chubu Food & Tourism Fair 2014) เป็นครั้งแรก 3-13 ตุลาคม ปีนี้ ที่ลานจัดงานชั้น 5 ห้างสรรพสินค้าโอจิเซ็น.

2014/10/2 Bangkok Post



Takayama, a city in Japan's Gifu prefecture.

Chubu for you

Japan's Chubu region will be in the spotlight at a food and tourism fair at Isetan department store for 11 days, starting tomorrow.

The "Chubu Food & Tourism Fair 2014" will introduce fresh food, processed food and agricultural products from five prefectures — Nagano, Gifu, Shizuoka, Aichi and Mie — as well as a highly distinguished tourist attraction called the "Dragon Route".

Chubu is in the central region of Honshu. Prefectures of this region vary in terms of geographical conditions, climate and local culture. Such variation leads to fresh and delicious agricultural products that are available year-round. The area is also rich in seafood.

Authentic food from Chubu's prefectures include famous Nagoya-style dishes, easy-to-eat hitsumabushi, tai fish and oni manyu, an Aichi dessert.

There will also be a demonstration on how to slice maguro fish, with customers being able to choose the parts they prefer. Also available will be pickled wasabi and a wide variety of tea, products unique to Shizuoka.

Isetan department store is in CentralWorld, on Ratchadamri Road and opens from 10am to 9pm. Call 089-484-9894 or 081-848-1484.



Shirakawa Gassho Zukuri village in Gifu prefecture.



A variety of seafood dishes will be available.

2014/10/2 Posttoday

Tomorrow

พรุ่งนี้ วันที่ 3 ตุลาคม เป็นช่วงท้ายๆ สัปดาห์แล้ว แต่ภาคธุรกิจยังคงคึกคัก โดย 13.00 น. บริษัท ปูนซิเมนต์เอเชีย จำกัดนครราชสีมา 25 ปี ปูนซิเมนต์เอเชีย เพื่อสังคม และสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน ที่โรงแรมแกรนด์เซ็นเตอร์พอยท์ สุขุมวิท เทอร์มินอล 21 จากนั้น 14.30 น. ห้างสรรพสินค้าโอจิเซ็น และสหพันธ์เศรษฐกิจชูบุ ภายใต้ความร่วมมือและสนับสนุนจากองค์กรภาครัฐและภาคเอกชนของญี่ปุ่น จัดงานชูบุ

ฟู๊ด แอนด์ ทัวริซึม แฟร์ 2014 นำอาหารและผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นจากชูบุมาเสนอ ที่ชั้น 6 ห้างสรรพสินค้าโอจิเซ็น ปิดท้าย 15.00 น. บริษัท ดีฟิส อินเตอร์เทรด ผู้ผลิตและจำหน่ายฟิล์มกันรอยโทรศัพท์ จะเสนอแผนตลาดไตรมาสสุดท้าย พร้อมประเมินแนวโน้มตลาดอุปกรณ์เสริมและฟิล์มกันรอยปีหน้า ภายในงานไทยแลนด์ ไมบาย เอ็กซ์โป 2014 โซนเคส บริเวณบูธไฟฟ้า หน้าแผนเนอร์ ฮอลล์ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

2014/10/2 Krungthepturakij

ปฏิทินกิจกรรม

jud.calendar@gmail.com

เบ็ดเตล็ด

Chubu Food & Tourism Fair 2014

วันที่ 3-13 ตุลาคม 2557 เวลา 14.30 น. ห้างสรรพสินค้าโอจิเซ็น และสหพันธ์เศรษฐกิจชูบุ (CHEF) ภายใต้ความร่วมมือและสนับสนุนจากองค์กรภาครัฐและภาคเอกชนของญี่ปุ่น จัดงาน Chubu Food & Tourism Fair 2014 เป็นครั้งแรกในประเทศไทย ที่ลานจัดงานชั้น 5 ของห้างสรรพสินค้าโอจิเซ็น เพื่อแนะนำผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูป และสินค้าเกษตรจาก 5 จังหวัดภาคกลาง ได้แก่ นากาโนะ, กิฟุ, ชิซุโอกะ, โอจิ และมิเอะ พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นเป็นพิเศษที่เรียกว่า "เส้นทางมังกร" (Dragon Route) โดยในงานครั้งนี้จะมีอาหารญี่ปุ่นเสิร์ฟที่ปรุงเป็นพิเศษโดยพ่อครัวชั้นแนวหน้า พร้อมทั้งสินค้าที่ขึ้นชื่อของชูบุมาจำหน่าย



2014 年 12 月

一般社団法人中部経済連合会

〒461-0008 名古屋市東区武平町 5-1

名古屋栄ビルディング 10F

TEL:052-962-8091 FAX:052-962-8090