

2015年5月29日  
オーストラリア政府観光局

## オーストラリア政府観光局が「食とワイン」を訴求するディナーイベントを開催 約 80 メートルのロングテーブルで「美食大陸 オーストラリア」を体感

オーストラリア政府観光局(以下「TA」、日本支局:東京都千代田区、日本・韓国地区局長:アンドリュー・ライリー)は、オーストラリアの食とワインの魅力に訴求するキャンペーン「美食大陸 オーストラリア (<http://restaurant.australia.com/ja-jp/>)」の一環として、5月29日(金)、ホテル日航東京にて、「Restaurant Australia Long-table Dinner」を開催いたします。日頃オーストラリアの旅行促進にご支援いただいている旅行業界やメディアの皆様を招待し、オーストラリア人シェフ、マシユー・クラブによる豪州産食材にこだわった特別ディナーを味わっていただいたもので、ホテル日航東京の2階屋外デッキに約80メートルの長さのテーブルを並べ、オーストラリア同様、雄大な景色の中での食事体験となりました。



本日のロングテーブルは、20年以上前からメルボルンで毎年開催されている屋外の人気イベントで、昨今、日本でも注目され始めたスタイルです。また、本日のディナーでご提供したメニューは、マシユー・クラブがエグゼクティブシェフを務める東京・青山のレストラン「Two Rooms グリル&バー」にて、「美食大陸 オーストラリア 特別コース」として、5月30日(土)～6月30日(火)まで期間限定でお楽しみいただくことができます。

TAは現在、オーストラリアの食とワインの魅力に焦点を当てたグローバルキャンペーン「美食大陸 オーストラリア」を実施しています。2013年にTAが実施した調査では、休暇先を決める上で“食とワイン”が重要な要素のひとつであり、渡豪経験がない人でオーストラリアから“美味しい食やワイン”を連想した人は国別で6位だったのに対し、渡豪経験のある人ではイタリア、スペインを抜いて2位に上がり、渡豪経験の有無でオーストラリアの食とワインに対する評価に大きなギャップがあることが分かりました。TAは、オーストラリアの食体験における最大の特徴である3つの「P」=People(人)・Place(場所)・Produce(食べ物)をキーワードに、安心・安全で新鮮な食材と、多民族国家ならではの独創性の高い料理、壮大な自然や街中や海沿いなど心をつかむ景色の中での食体験を広く訴求する為に、様々な活動を行っております。2014年11月には、世界16カ国から食とワインの分野で活躍する86名のインフルエンサーをオーストラリアに招待し、食材の宝庫タスマニアでガラディナーを実施いたしました。日本では、2014年9月開催の『ツーリズム EXPO ジャパン 2014』における「美食大陸 オーストラリア」テーマブースでのプロモーションを皮切りに、屋外広告や雑誌を中心とした広告キャンペーンや、旅行のクチコミと比較サイト「フォートラベル」とのタイアップを実施してまいりました。

TAは本日、オーストラリア食文化の認知、促進を目指し、株式会社カカコムとクックパッド株式会社の3社共同で宣伝活動を行うことを発表いたしました。今後、株式会社カカコムが運営する日本最大級のクチコミグルメサイト「食べログ」や、クックパッド株式会社が運営する日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」と連携し、「美食大陸 オーストラリア」の訴求を図ってまいります。

TAは引き続き、「美食大陸 オーストラリア」キャンペーンを含め、積極的なプロモーション活動を実施してまいります。今後の活動にご期待ください。

<本リリースに関する報道関係者の問い合わせ先>  
オーストラリア政府観光局 広報センター(フルハウス内) 大竹/土屋/星野  
電話:03-5218-2582/FAX:03-3401-8085