

奈良フードフェスティバル2017

C'festa 概要書



本年度テーマ 「わをつくる」

【事務局・問い合わせ先】奈良フードフェスティバル事務局(株式会社エヌ・アイ・プランニング内) 担当:松石(090-1226-2922)、大掛(090-5790-9982)
TEL 0743-71-7710 FAX 0743-71-7730 E-mail : c-festa@niplanning.jp

開催趣旨

「奈良県産食材の魅力をより多くの人に知ってもらいたい」

という思いを込めて、奈良フードフェスティバル実行委員会と奈良県が共同開催している県内最大級の食のイベントです。奈良県産食材をレストランのシェフが調理することにより、その魅力を最大限に引き出し、奈良県産食材を広くピアールすることを目的としています。

奈良県は、風土に恵まれた農業に適した土地でもあり、伝統の品種を守り続ける生産者、情熱を持って品質を追求する生産者が多くいます。しかし、残念ながら発信力不足のために、奈良の食材の知名度は決して高いとは言えないのが実情。そこで、奈良フードフェスティバルは、この8年間、そういった県内の生産者、また県産食材を使用する飲食店・レストランを応援してきました。

奈良フードフェスティバル『シェフェスタ』というイベントの場を通じ、生産者、シェフ、消費者が出会い、奈良の食を盛り上げていくつながりを育てていきたい。『シェフェスタ』で生まれたつながりが重なり、束ねられ、奈良の食の魅力を発信する大きな輪となって広がっていくことで、奈良県産食材の生産量・消費量のアップ、外食産業の活発化、ひいては地域経済の活性化へとつながることを期待しています。

<奈良フードフェスティバル実行委員会>



実行委員長
門上武司

食の評論家。
フードコラムニスト。
1952年大阪生まれ。
料理雑誌『あまから手帖』編集顧問を務めるかたわら、執筆・編集業務を中心
に幅広い分野で活躍。
2009年より奈良
フードフェスティバル委員長を務める。



ディレクター
大掛達也

フリーライター
エディター



委員
石村由起子

カフェ くるみの木
オーナー



委員
稻次知己

トラットリア・ピアノ
オーナーシェフ



委員
鐵東敦史

株式会社
エヌ・アイ・プランニング
代表取締役。

奈良フードフェスティバル2017 馬見と奈良の2会場で開催します！

「シェフェスタ in 馬見」

会場:馬見丘陵公園

奈良県北葛城郡河合町佐味田2202

10月7日（土）～22日（日）（仮）

※16日間（うち土日祝7日）

※こちらの日程は変更になる場合がございます

10:00～17:00

馬見フラワーフェスタとの同時開催

美しい花が咲き誇るこの会場には地元の
親子連れのお客様が多く訪れます。

昨年の動画はコチラから！



「シェフェスタ in 奈良」

会場:奈良公園 登大路園地

奈良県奈良市登大路町

10月28日（土）～11月5日（日）

※9日間（うち土日祝5日間）

10:00～17:00

※11月3日～4日のみ10:00～21:00

奈良国立博物館の正倉院展と同時期開催
交通アクセスが良く、県内外、また海外か
ら多くの観光客が訪れる会場です。

昨年の動画はコチラから！



シェフェスタのコンテンツ

シェフズキッチン

→有名レストランのシェフが奈良食材を巧みに調理します！



シェフェスタ屋台

→奈良県の飲食店がカジュアルかつ自慢の料理を作ります！



青空キッチン

→レストランが手がけるちょっとハイクオリティな屋台料理です！



青空ピッツア

→有名ピツツエリアが日替わりで登場！今年はピザ窯もパワーアップ！



マルシェ

→野菜・加工品・パン・スイーツなど、生産者が自慢の逸品を販売します！



食のワークショップ「たべる学校」

→奈良の歴史や食文化を体験できる魅力的なワークショップを開催！



C'festa
奈良フードフェスティバル

北エリア

シェフズキッチン

土日祝

シェフェスタのメイン企画。
2~3名のシェフがチームを組んでオリジナル料理をご用意。メイン料理だけでなく、サイドメニューも楽しめます。

シェフェスタカフェ+f

平日

平日は「カフェ プリュスエフ」がシェフェスタ限定メニューをご用意。
パスタやカレーなどの他にも、パン
ケーキやジェラートのスイーツメニーウも豊富。

スイーツマルシェ

土日祝

今年初登場！お菓子やケーキ、
甘味をメインとしたマルシェです。
奈良県産のこだわりスイーツが
集まります。

シェフェスタ屋台

土日祝

毎年大好評のシェフや生産者による屋台。リーズナブルなお値段の屋台料理なので、ビール片手に思う存分、食べ歩けます。

青空ピザ

毎日

本格的な薪窯で焼く熱々のピザ。
人気ピザアリアが交代で登場！行列必死の人気コーナーです。

パンとお菓子のマルシェ

平日

奈良には、こだわりの地元ミルクや素材を使用したお店が各エリアに点在。そんな人気のお店が集まります

中央エリア

ウィークエンドマルシェ

土日祝

朝採り野菜や加工食品、クラフトなど幅広いジャンルの物販が行われる賑やかなマルシェ。奈良の物産が一同に集まります。生産者の顔が直接見えるのも魅力。

食のワークショップ
「たべる学校」

土日祝

食育や食文化、美味しい食材の食べ方など、親子で楽しく体験しながら「食」についてお勉強ができます。

シェフズキッチン

毎日

有名シェフによるスペシャルなランチやディナーを楽しめるシェフェスタのメイン企画。奈良はもちろん、東京や関西、九州などから、有名レストランの実力派シェフが出演！

マルシェ

毎日

朝採り野菜や加工食品、クラフトなど幅広いジャンルの物販が行われる賑やかなマルシェ。奈良の物産が一同に集まります。生産者の顔が直接見えるのも魅力。

くるみの木カフェ

毎日

奈良食材をたっぷり使った料理の他にも、奈良らしいコーヒーやソフトドリンクもご用意。「くるみの木」が厳選したおすすめ雑貨も販売。

わが郷自慢ブース

毎日

奈良県の市町村が、それぞれの特産品などを販売したり、おススメ観光スポットをご紹介します。

青空キッチン

毎日

レストランのシェフによる本格料理を屋台で気軽に楽しめるブース。和洋中、バリエーション豊かなレストランが出店。

シェフェスタ屋台

毎日

県内の飲食店が集まり、カジュアルな価格でクオリティの高い屋台メニューをご用意。

食のワークショップ
「たべる学校」

毎日

食育や食文化、美味しい食材の食べ方など、生産者や食に携わる企業が講師になり、体験型の講座を開催。親子で美味しく、楽しく学べます。

青空ピザ

毎日

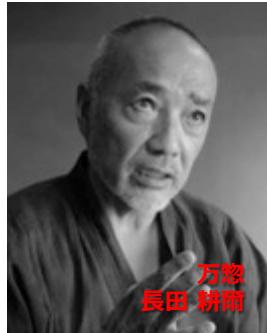
本格的な薪窯で焼く熱々のピザ。人気ピザアリアが交代で登場！行列必死の人気コーナーです。

**他にもフードトラック（両会場）や、
音楽ステージに大道芸（奈良会場）など
多彩なコンテンツが盛りだくさん！**

シェフェスタのメインコンテンツ！ シェフズキッチン

シェフズキッチンでは、一流シェフたちの共演による、シェフェスタでしか味わえない料理が楽しめます。さらに今年は料理のバリエーション、会場の雰囲気作りを充実させ、より満足度の高い食事をお楽しみいただきます。

シェフズキッチン 過去出演の料理人



PR・メディア

特色あるイベントとして、様々なメディアでの露出が増えています。

【テレビ】

日本テレビ「月曜から夜ふかし」
朝日放送「おはよう朝日です」、
朝日放送「キャスト」(生中継)
NHK奈良放送局「ならナビ」
奈良テレビ「ゆうドッキ!」 など

【その他】

新聞各紙
リクルート「じゃらん」
JR西日本「おでかけネット」
JR東日本「旅どきnet」
Yomiっこ、ゆるりな など

【ラジオ】

FM802「TACTY IN THE MORNING」、
FM COCOLO「AFTERNOON DELIGHT」、
FM京都 α -station(番組内告知)
FM大阪 ラジオCM など



日本テレビ「月曜から夜ふかし」

【雑誌】

「関西ウォーカー」
「あまから手帖」
京阪神エルマガジン社「SAVVY」
奈良のタウン情報誌「ぱ~ぷる」 など



昨年のポスター&チラシ

SNSを活用したプロモーションの展開

facebook

「いいね」12,438件
「リーチ」621,979件
「動画再生回数」87,887回
※期間中(9/11~11/6)に155回の投稿
投稿あたりの「リーチ」平均:4,012回

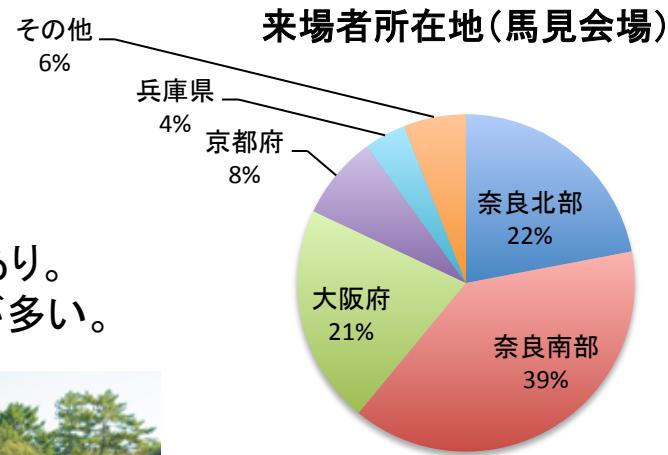
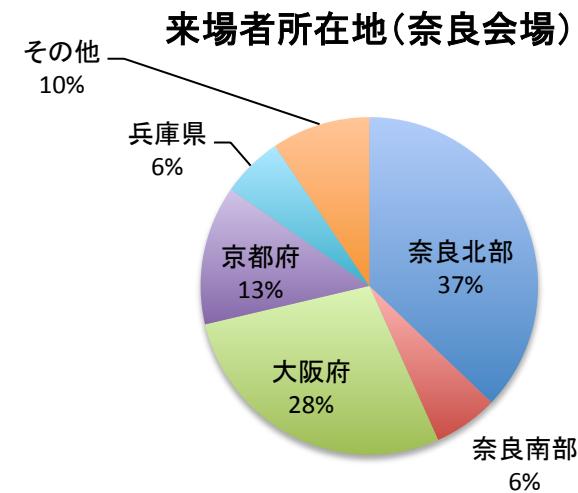
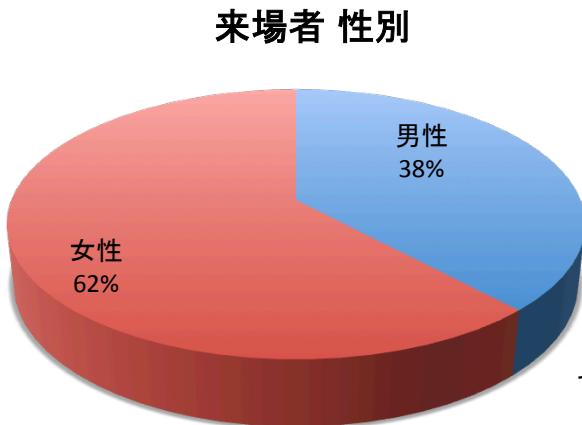
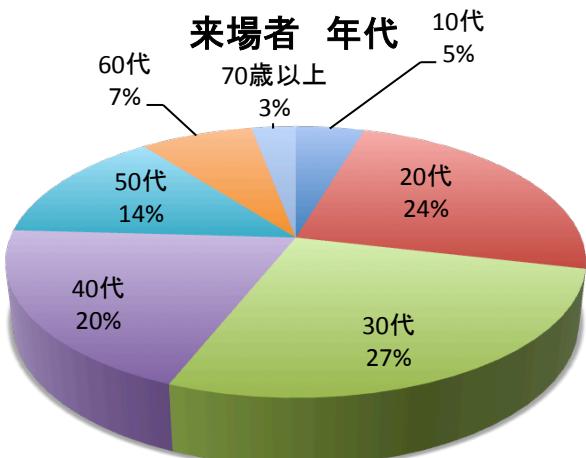


インスタグラム

お客様による自発的な
投稿および拡散(2,464回)



シェフェスタの来場客層



<来場者の層について>(2016年データ)

- ・食に関心のある若い女性客(20代～30代)が多い。
- ・奈良会場は、地元客のみならず観光客も多く、幅広い世代の来場あり。
- ・馬見会場は、奈良県南部および大阪からのファミリー層の来場者が多い。

“全国にPRできるイベントです！”

奈良県を代表するメディア企業が事務局として運営することで、プレスリリースを中心に、様々なTV局、新聞社、ラジオ、雑誌などでも取り上げられています。また、フェイスブックなどのSNSを積極的に活用することで、県内のみならず京阪神を中心とする近隣エリアからの来場客も増加傾向にあります。



C'festa 奈良フードフェスティバル

「シェフェスタ」のデータ

開催年度	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
開催日数	21	31	39	32	28	26	26	25
来場者数（人）	157,050	107,600	253,800	216,000	185,000	226,000	243,000	255,300
1日あたり平均（人）	7,479	3,471	6,508	6,750	6,607	8,692	9,346	10,212
事業規模（千円）	-	-	-	65,000	63,000	84,000	109,540	105,207
1日あたり平均（千円）	-	-	-	2,031	2,250	3,231	4,213	4,208

※2013年の奈良会場は観光閑散期の6月開催ゆえ、来場者数が減少。 データは奈良、馬見の2会場での合計。

シェフェスタの経済効果

立命館大学経済学部が行なったリサーチによると、「シェフェスタ in 奈良」が交通機関などの観光インフラに与える経済効果は**約2.2億円**というデータも。

地元メディア会社が事務局を担当

運営にあたっての実務、PR活動を担当しているのは、県内に自社メディアを持ち、多数のイベントを手がけている株式会社エヌ・アイ・プランニング。昨年度は奈良、馬見、飛鳥の3会場、計27日間の開催で、**延べ1,000店舗**が出店。**25万5,000人以上**を集客。

シェフェスタ in 飛鳥 開催概要

会場：飛鳥国立公園 石舞台地区 芝生公園

開催日：11月18日（土）、19日（日） 10：00～17：00

2015年より、奈良フードフェスティバルから派生したイベントとして、明日香村との共催として始まった『シェフェスタ in 飛鳥』は、今年で3回目を迎えます。今回は、長い歴史を持つ「明日香村農林商工祭」の60周年記念大会との共同開催で、飛鳥エリアの食材PRを目的として開催します。「明日香村農林物産品評会」が行われる会場で、生産者と料理人が一体となって盛り上げる『シェフェスタ in 飛鳥』を併せて開催することにより、地元生産者とシェフたちとの距離が近いイベントとして、新たな食の魅力を発信して行きます。

昨年の動画はコチラから！

↓↓↓



テーマは「収穫祭」

毎年、明日香村農林産物品評会が行なわれる晩秋のひととき、その収穫を祝い、土地の恵みをよりおいしく味わう収穫祭を開催します。世界各地で行なわれる収穫祭。それは、生産者が自然の恩恵に感謝し、料理人は両者へ感謝の気持ちを込めて調理し、消費者はその全てに感謝しながら料理を味わう。この点と点を結ぶ感謝の気持ちが線となり、線のつながりが輪を作ります。その輪が大きくなるほど、飛鳥という土地の魅力が高まっていくことでしょう。



「シェフェスタ in 飛鳥」

全コンテンツ 両日開催

シェフズキッチン

飛鳥のシェフズキッチンでは、大鍋を使った大迫力の料理で会場を盛り上げます。18日には肉と野菜をたっぷり使った山の幸パエリアを。19日には品評会で出品された野菜を使った野菜たっぷりパスタが登場します。

青空ピッツア

野菜、ジビエ、フルーツをテーマにした飛鳥ならではの青空ピッツア。柑橘などのフルーツを使ったデザートピッツアも楽しめます。

新酒BAR

解禁されたばかりのボジョレ・ヌーボーや、日本酒やワインの新酒など、「新酒」をテーマにさまざまなお酒をご用意。他にも生ビールやソフトドリンクの販売も。

収穫祭マルシェ



ベジタブルマルシェ

野菜を中心に考えられた料理と、飛鳥を中心とした奈良県産野菜、また野菜を使った加工品と一緒に販売。

サンクスマルシェ

他の3つのマルシェには入らない、さまざまな飛鳥産、奈良県産の美味しいものが登場するマルシェ。

ジビエマルシェ

飛鳥を中心に、奈良県内で取れたジビエを使った料理を提供。色々なジャンルのレストランがジビエを調理。新たなオリジナルメニューも登場するかも。

フルーツマルシェ

飛鳥を中心とした、奈良県産の果物と、奈良県産の果物を使ったスイーツを販売。

今年の特色

今年の「シェフェスタ in 飛鳥」では、野菜や果物などの物販エリアと飲食店エリアを分けずに会場をレイアウトします。野菜や果物を販売する生産者と、その生産物を使った料理を提供する飲食店に、隣り合わせで出店してもらい、「美味しい料理を食べた後、気に入った食材をその場で買ってもらう」という利用スタイルを提案します。こうすることで、生産物、生産者、そしてお店への消費者の関心を高め、さらに、生産者と飲食店とのつながりをより強いものにしていきます。また、事前に出店希望者と地元生産者との交流会を開催し、生産者と出店者とのマッチングを行います。

