

MBC南日本放送

1953年創立 創業66周年

テレビ開局60年

鹿児島県のラジオ・テレビ兼営局

社是「ふるさとたっぷり」

自社制作比率

ラジオ50%以上 テレビ13.5%

2018 年間視聴率三冠(J系唯一)

「MBCニュースナウ」 月～金18:15～18:55

「てげてげ」 水曜夜7時 10年目

「どーんと鹿児島」 水曜夜8時 35年目



MINAMINIHON BROADCASTING



かごしま じかん

豊かな自然、歴史、文化が楽しめる鹿児島
そんな風土の中で営まれてきた人々の暮らし。
そこには、かごしまならではの“じかん”が流れています。
“かごしまじかん”
それは世界に誇る私たちの宝物です。
2018年、NHKは“かごしまじかん”を総編、発信していきます。



Photo 石川 直樹
1977年創立。2016年、写真家・石川直樹が中心となり、鹿児島県、2018年、日本でも人口減少に懸念を抱く中で、写真家・石川直樹が中心となり、自然の魅力を伝えるためのプロジェクトとして、鹿児島県を巡り、撮影した写真集。

明治維新150年
「歴史の力を未来のチカラへ」
島津、さらには戦前から戦中教育の南洲新聞まで、
最新の方を学んだ「歴史の教え」を伝えます。

少子化対策
●7月1日、NHK鹿児島放送「第4編 鹿児島」 19時～20時 18分
●7月1日、NHK鹿児島放送「第5編 鹿児島」 19時～20時 18分

特別番組
●7月1日、NHK鹿児島放送「第6編 鹿児島」 19時～20時 18分
鹿児島県民のみなさんへ、この番組を、ぜひご覧ください。

PIECE OF PEACE
WORLD HERITAGE EXHIBIT
BUILT WITH LEGO BRICK
LEGOの力で世界遺産を再現
2018年7月13日（金）19時20分～19時30分
鹿児島県立美術館展示室 開催中
このプロジェクトは、LEGOの協賛によるものです。
LEGO, the LEGO logo and Minifigure are trademarks of The LEGO Group. © 2018 The LEGO Group.

奄美 世界自然遺産登録へ
屋久島 世界自然遺産登録25周年
「かごしまじかん」でも紹介した奄美の魅力を再発見。
石川直樹プロジェクト
MINIATURE LIFE展
田中道也 見立ての世界
2018年6月開催
鹿児島県（鹿児島市）美術館 開催中

写真：石川直樹

MBCの主なテレビ番組



月～金 11:20-11:30



月～金 15:50-16:50



月～金 18:15-18:55



月～金 18:55-19:00



月～金 23:56-24:05



水 19:00-20:00
2010年～



水 20:00-21:00
1984年～



土 9:30-10:25
2018年10月～



木 25:05-25:25
2018年10月～

アジア展開例

2013年

- ・「**てげてげ**」「**どーんと鹿児島**」を台湾のCATV「国興衛視」に販売
マレーシア、シンガポール、インドネシアでも放送

2014年

- ・「**どーんと鹿児島**」を台湾のCATV「国興衛視」に販売
- ・「**たけおの鹿児島全力たび!**」番組開発
総務省「放送コンテンツ海外展開強化促進モデル事業」
「四季折々の九州沖縄・新作特集」へ2本供給。「WAKUWAKU JAPAN」

2015年

- ・「**たけおの~**」台湾「国興衛視」で放送(番組販売)スタート
- ・総務省「放送コンテンツ海外展開モデル事業の運営の請負業務」
「JNNベトナムプロジェクト」屋久島の番組をVTV2（ベトナム）で放送
- ・総務省「地域活性化に資する放送コンテンツ海外展開モデル事業」
「The Wonder Japan~TAKUMI~」に「かごしま美の達人~薩摩切子の世界~」制作

2017年

- ・ 総務省「放送コンテンツ海外展開助成事業」

鹿児島全力たびキャンペーン 対象国：台湾

番組（30分×2本）国興衛視 +鹿児島フェア（裕毛屋）

- ・ 総務省「放送コンテンツ海外展開総合支援事業」

「JNNベトナムプロジェクト」The Colors of Japan2 VTV(ベトナム)

2018年

- ・ **「どーんと鹿児島」**を台湾のCATV「国興衛視」に販売 8月から48話

- ・ 総務省「放送コンテンツ海外展開強化事業」

Visit Kagoshimaキャンペーン 対象国：シンガポール

番組（30分×2本）MediaCorp +鹿児島フェア（JRカフェ）

「鹿児島全力たびキャンペーン」◆中華民国（台湾）【イ(1000～2000万円)】

概要

鹿児島の普段着の素朴な魅力(大自然・食・人)を海外の人々に知ってもらい、鹿児島を訪れたいくなるような番組「たけおの鹿児島全力たび！」を制作。この番組をもとに観光客増と鹿児島の特産品販売の売上増を目指すキャンペーン。

【番組】

番組名：「たけおの鹿児島全力たび！特別版 鹿児島編・台湾編」

番組概要：重盛起男(たけお)アナウンサーが鹿児島県内を歩き当たりばったりのアポなし旅をしていき、泊めてもらう。鹿児島の様々なスポットを旅し、食の豊かさや、おもてなしの精神を再発見していく。すでに台湾のCATV「国興衛視」で放送されているが、より多くの視聴率獲得のため、プレミアムタイムで放送した。

【放送】

国興衛視（ケーブルテレビ）

1/29日曜日 20:00～21:00 鹿児島編

21:00～22:00 台湾編

60分番組 全2話 のべ120分



【放送コンテンツで取り上げる日本国内の地域等】

鹿児島県：鹿児島市、鹿屋市、霧島市、指宿市

主な取材先：仙巖園、桜島、黒酢レストラン、砂蒸し温泉

【連携イベント】

1 台中市の高級スーパーで「鹿児島物産フェア」を実施

台湾・台中市の高級スーパーチェーン「裕毛屋」で2016年11月と2017年2月に、鹿児島の特産品に特化したフェアを開催。「茶美豚」「黒酢」「焼酎」「鰹節」「そうめん・めんつゆ」「果汁飲料」などを販売。上記番組を会場内でも上映し、上記番組のメインパーソナリティー重盛起男アナウンサーが現地で販売をお手伝いし、イベントを盛り上げた。

成果

- 番組視聴率が大幅アップ！国興衛視平均視聴率0.12%に対し、**0.23%**を獲得！ 約20万名の視聴数！！
- 台湾での鹿児島物産フェアでの取り扱いメーカー、商品数大幅アップ！！**売上高4倍！**（昨年度比）
- 番組で紹介された台湾の日本人経営のラーメン店の売上げ大幅アップ！！平均来店者数60名→**200名超！！**

「Visit Kagoshimaキャンペーン」◆（シンガポール）【事業類型 イ】

概要

シンガポールの人々が鹿児島を訪れたいくなるような番組を制作。この番組をもとに鹿児島への観光客増と鹿児島の特産品販売の売上高増を目指すキャンペーン

【番組】

番組名：「たけおの鹿児島全力たび！～上級おもてなし編～」

番組概要：シンガポールの人気女性タレントでインフルエンサーの張艾亞 (AYA) さんを鹿児島に招き、MBC南日本放送の重盛アナウンサーがおもてなし。鹿児島のパワースポットや大自然、絶景の温泉、美味しい食を紹介し、シンガポールの視聴者に鹿児島の魅力を効果的にPRした。

【放送】

MediaCorp Channel U（地上波）

2017/11/5・11/12 毎週日曜日12:00～12:30

全2話／1話当たり29分（CM除く：23分）



【放送コンテンツで取り上げる日本国内の地域等】

都道府県（市区町村）：鹿児島県（霧島市、鹿児島市、指宿市他）

主な取材先：霧島神宮、黒豚の館、桜島、たまた箱温泉他

【連携イベント】

1 シンガポールのJAPAN RAIL CAFEで「鹿児島フェア」開催

10/7～27の21日間、鹿児島県産品を利用したオリジナルカフェメニューを3種類開発。カフェ内のモニターで上記の番組を

上映し、鹿児島の特産品の展示や、観光ポスター掲示、フリーペーパー配布、鹿児島へのツアー紹介なども行った。

2 「鹿児島ナイト」「鹿児島タイム」開催

10/7・8、プロガーなど約80名を招待し、観光セミナーや特産品試食、VR体験、島唄LIVEなどで鹿児島をアピールした。

成果

- 番組は配信含め合計**15万人**以上が視聴。「鹿児島に行きたい」という意見(SNSアンケート)が多かった。
- イベント期間中は**7,400人以上**来客。特産品を利用したメニューはのべ**360食**以上売り上げた。
- 11月下旬のシンガポール・鹿児島のチャーター便が**93%**の搭乗率に。約**140人**が鹿児島を訪れた。さらに大手旅行会社が鹿児島に特化した4泊5日のツアーを企画、約30人送客。有名プロガーも訪れ、SNS発信。

概要

鹿児島県産品を使用したメニューをシンガポールのレストランチェーンで提供する「鹿児島フェア」を行い、鹿児島県産品のPRと販路拡大、そしてインバウンド増を目指す。鹿児島島のスポットやグルメを巡る旅番組を制作し、放送することでインバウンド増を狙う。

【番組】

番組名：「体感！かごしまじかん」

番組概要：MBC原口アナがインフルエンサーRachelさんを鹿児島に招きおもてなし。シンガポールの人々に「かごしまじかん」を体感する観光を紹介し、鹿児島島の魅力を紹介する番組。第1話では歴史やグルメを巡る旅、第2話では大自然を巡る旅を提案。

【放送】

Mediacorp Channel U（地上波）

12/9・16 各日曜日 12：00～12：30

30分番組 全2話 のべ60分

【放送コンテンツで取り上げる日本国内の地域等】

都道府県（市区町村）：鹿児島県（いちき串木野市、南大隅町）

主な取材先：薩摩金山蔵、甲冑工場、ユクサおおすみ海の学校



【連動事業】

- 1 レストランチェーンSUSHI TEIで鹿児島の食材を使った料理を提供
鹿児島ブランドイメージをシンガポール国内で定着させ、鹿児島県産品の販路拡大と売上高増、そしてインバウンド増を目指す。
- 2 SUSHI TEIでメディアレセプション
メディア関係者や現地インフルエンサーなど25名を招待し特別メニュー紹介、県産品を使用したメニュー等の提供などを行った。

成果

- 番組では定番の観光地ではなくリピーターの見込める観光地を多く取り上げ、平均**1.5%**の高視聴率を獲得。
- 鹿児島フェアの売上好調で平均売上額は去年の冬プロモーションメニューの**2倍**の推定**770万円**。
⇒**来年度も継続**を見据えた動きを展開中。
- 番組とイベントを絡めたSNS告知で計**23万8719回**の閲覧を獲得し、鹿児島の認知向上が図れた。

番組「体感！かごしまじかん」

放送局 **MediaCorp(シンガポール) Channel U**

放送日時 2018年12月9日(日) 12:00～前編
16日(日) 12:00～後編
30分番組×2話 合計60分放送

出演 **原口奈菜** (MBC南日本放送アナウンサー)
レイチェル・タン (シンガポールインスタグラマー)
10万人以上のフォロワー



番組内容

MBC原口奈菜アナがインフルエンサーRachel氏(SNSフォロワー15万人以上)を鹿児島に招き、おもてなし。シンガポールの人々に「かごしまじかん」を体感する観光を紹介する。

- ・ **第1話** 鹿児島市内のインスタ映えスポット散策と北薩方面で歴史やグルメを巡る旅。
- ・ **第2話** 大隅半島ならではの雄大な大自然を巡る旅。



Instagram



Join Rachell and Nana on an exciting journey to discover the historical charms of **Kagoshima**, southern Japan!
 @MediaCorp Channel U, 9 Dec 2018, 12:00 - 12:30 p.m.



Instagram



Join Rachell and Nana on an exciting journey to discover the historical charms of **Kagoshima**, southern Japan!
 @MediaCorp Channel U, 9 Dec 2018, 12:00 - 12:30 p.m.





KAGOSHIMA TIME

Great Nature through Instagram Lens

Rachell Tan



Nana Haraguchi



Join Rachell and Nana on an exciting journey to discover the pristine nature of **Kagoshima**, southern Japan!
@MediaCorp Channel U, 16 Dec 2018, 12:00 - 12:30 p.m.



KAGOSHIMA TIME

Great Nature through Instagram Lens

Mt. Sakurajima



Nana Haraguchi



Rachell Tan



Join Rachell and Nana on an exciting journey to discover the pristine nature of **Kagoshima**, southern Japan!
@MediaCorp Channel U, 16 Dec 2018, 12:00 - 12:30 p.m.



番組 効果測定結果&成果

平均視聴率 12/9 前編 1.3% 約7万2800人視聴
11/16後編 1.6% 約8万9600人視聴

配信(toggle) 当日(2日間)あわせて約6222人視聴

定性評価(抜粋) 「いつか鹿児島に行ってみたいです！」
「鹿児島はたくさん見るものあるみたいですね。家族と一緒に
行ってみたいです。」
「情報満載の楽しい番組でした！司会の二人（レイチェルさん
と原口アナ）はとても相性が良いです！」
「鹿児島を紹介する番組を放送してくれてありがとう。
美しい鹿児島のことをより深く理解できました。」など

イベント

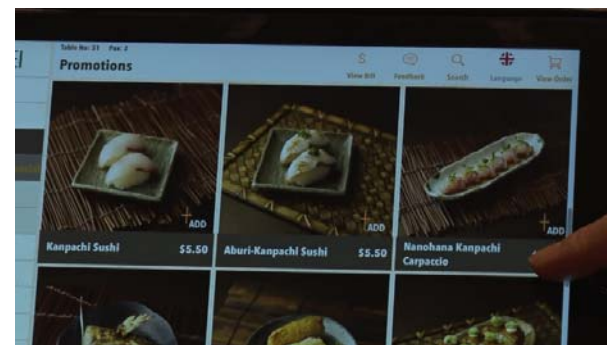
事業名称 **「鹿児島フェア」**
開催日時 平成30年12月18日(火)～平成31年1月30日(水)
場所： シンガポール **SUSHI TEI**

実施内容 シンガポール国内に13店舗を有する日本食レストランチェーンSUSHI TEIで鹿児島の食材を使った特別メニューで34品を提供する。鹿児島県産品の販路拡大と売上高増、そしてインバウンド増を目指す。メディアレセプションにて現地メディアやブロガーを招待し、鹿児島のブランドイメージを定着させ拡散を狙う。

特別イベント：1/10(木)

限定メニュー(34種類)

炙りカンパチ寿司・菜の花カンパチカルパッチョ、きびなご刺身、西郷丼、島津ロール、天文館ロール、開聞うどん、枕崎餃子、茶節、ラブリー(芋菓子)、薩摩スパークリングゆずどん etc...



SUSHI TEI

- シンガポールに13店舗。シンガポールで20年以上の出店実績があり、知名度は高い。
- VivoCity・PARAGON・高島屋といった大型モールにも出店している。
- 一人当たり40~50SD（3,000円~4,000円）ほど。
- 内装にもこだわりがあり、高級感含めて一般消費者層に好まれている。
- 寿司を出すだけでなく、居酒屋風のメニューも提供。



SUSHI TEI Chef Challenge CREATIONS

Every season, chefs from each Sushi Tei restaurant pit their creative culinary skills in an island-wide cook-off, where a panel of judges will assess them based on creativity, presentation and taste. Winning creations are then featured in the seasonal menu, where the crowd favourite at the end of every season stands to be immortalised in Sushi Tei's Grand Menu.

 <p>炙り海鮮チーズロール Aburi Kaizen Cheese Roll Tender Seared Spiced Gyoza Roll Topped with Mascarpone Cheese</p> <p>\$13.80 Specially Created by nex@Serangoon</p>	 <p>ウィンターロール Winter Roll Winter Avocado and Salmon Gyoza Roll</p> <p>\$8.80 Specially Created by Tampines One</p>
 <p>海鮮コロッケ Kaizen Croquette Cub Meat and Potato Croquette</p> <p>\$12.80 Specially Created by Raffles Holland V</p>	 <p>パッション花寿司 Passion Flava Sushi Sea Urchin with Bani, Salmon and Tuna-tail with Passionfruit Sauce</p> <p>\$18.80 Specially Created by Raffles Holland V</p>
 <p>玉籠 乳珠 Gyokuryu Shinku Lobster Tail Wrapped with Avocado in Mango Sauce</p> <p>\$10.80 Specially Created by Raffles City S.C.</p>	

デザート DESSERT

 <p>唐芋アイスクリーム Karaimo Ice Cream Kagoshima Purple Sweet Potato Ice Cream</p> <p>\$4.00</p>	 <p>黒糖モナカ Kakuto Monaka Brown Sugar Ice Cream in Wafel</p> <p>\$3.20</p>	 <p>桜島 Maunt Sakurajima Molten Chocolate Cake with Cheesecake Ice Cream</p> <p>\$6.90</p>	 <p>ラブリーのピーチ添え Lovely with Peach Sweet Potato Cheese Cake with Peach Slices</p> <p>\$5.80</p>
---	--	---	--

お飲物 DRINK

 <p>薩摩スパークリングゆずだん Satsuma Sparkling Yuzudan Sparkling Satsuba (Yuzu Citrus)</p> <p>\$26.80</p>	 <p>薩摩スパークリング梅酒 Satsuma Sparkling Umeshu Sparkling Shibuhi (Plum)</p> <p>\$26.80</p>	 <p>青とんぼ焼酎ペシェ Austamba Shochu Peche Austamba Shochu Cocktail with Peach</p> <p>\$9.90</p>	 <p>岩井ボトスチルのブレンドウイスキー (750ml) Iwai Tradition Japanese Whisky (750ml) Blended Japanese Whisky</p> <p>\$120.00</p>
---	---	--	---

www.sushitei.com @SushiTeiSG

China Square Central · JEM · nex @ Serangoon · Northpoint City · Paragon · Raffles City S.C. · Raffles Holland V · Serangoon Garden
Tampines 1 · Thomson Plaza · Tiong Bahru Plaza · West Coast Plaza · VivoCity

Dec 2018

夏
SUSHI
TEI



~鹿児島県・冬の特選~
KAGOSHIMA WINTER SPECIAL

The Best of Southern Japanese Cuisine



SINGAPORE

AUSTRALIA · BANGLADESH · BRUNEI · CAMBODIA · INDONESIA · MALAYSIA · MYANMAR · VIETNAM

~鹿児島県・冬の特選~
KAGOSHIMA
WINTER SPECIAL
 The Best of Southern Japanese Cuisine



刺身盛り合わせ「鹿児島」(4種) \$22.80
 Sashimi Moriawase "Kagoshima" [4 kinds]
 Greater Amberjack, Silver-stripe Round Herring, Salmon, and Sea-bream



きびなご | KIBINAGO
 Silver-stripe Round Herring
 One of the most representative of Kagoshima traditional cuisine, the Kibinago is typically eaten raw with mitsuba (herbed bean paste mixed with vinegar), tempura (deep fried with batter) or aburazuki (grilled and seasoned with salt). Kibinago is also one of the top producers of Kibinago in Japan.

きびなご刺身 \$7.80
 Kibinago Sashimi
 Silver-stripe Round Herring with Homemade Yuzu Dip

きびなご天ぷら \$7.80
 Kibinago Tempura
 Deep Fried Silver-stripe Round Herring with Matcha Salt



カンパチ | KANPACHI
 Greater Amberjack
 Kagoshima started farming Kanpachi around the 1990s, and it is now the top producer of farmed Kanpachi in Japan. As a fish of exceptional quality, the Kanpachi is held in high regard and usually eaten raw (as sashimi). The Kanpachi, together with farmed Sea Bream (Yellowtail), are designated the "Fish of Kagoshima" by the Kagoshima government.



カンパチ刺身 \$13.80
 Kanpachi Sashimi
 Greater Amberjack



カンパチ寿司 \$5.50
 Kanpachi Sushi
 Greater Amberjack Sushi



炙りカンパチ寿司 \$5.50
 Aburi-Kanpachi Sushi
 Topped Greater Amberjack Sushi



菜の花カンパチカルパッチョ \$14.80
 Nanhana Kanpachi Carpaccio
 Greater Amberjack with Grated Radish and Spring Onions Topped with Pea Sprouts



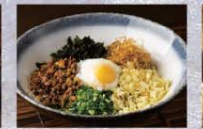
カンパチカマ塩焼き \$16.80
 Kanpachi Kama Shiyaki
 Greater Amberjack Cheek Grilled with Salt



西郷丼 \$12.80
 Segadan
 Kagoshima Park Bally with Chawan Egg



島津ロール \$11.50
 Shimazuru Roll
 Kagoshima Park with Apatagus, Tomatoes, Cheese and Golden Mustard



坦々開胃うどん \$10.80
 Tan Tan Kaimon Udon
 Kagoshima Sweet Potato Udon with spicy Mixed Meat



開胃うどん \$8.80
 Kaimon Udon
 Kagoshima Sweet Potato Udon

鱈節 | KATSUOBUSHI
 Bonito Flakes
 Besides direct consumption, the Katsuo is also being crafted into Katsubushi (Bonito flakes), the hardest food in the world, and a vital ingredient in Japanese cuisine. The production of Katsubushi in Kagoshima started before the 15th century and Kagoshima is now the top producer of Katsubushi in Japan, accounting for about 70% of the nation's total production volume.



鹿児島和牛ワイスステーキ \$30.00
 Kagoshima Wagyu Ribeye Steak
 Kagoshima A4 Wagyu Ribeye Steak with Whisky Sauce



ゆずいなり寿司 \$3.20
 Yuzu Inari Sushi
 Thin Flatbread Stuffed with Skin and Bonito Flakes and Pickled Radish



天文館ロール \$6.30
 Temmonkan Roll
 Arawana, Carabener, Crab Meat, Chawanabe with Bonito Flakes Topped with Japanese Green Bean



きんごきんごコラーゲン鶏鍋 \$23.50
 "Kingo Kingo" Collagen Nabe Chicken
 Same Hot Pot with Collagen and Chicken
 きんごきんごコラーゲン豚鍋 \$29.50
 "Kingo Kingo" Collagen Nabe Pork
 Same Hot Pot with Collagen and Kagoshima Pork
 きんごきんごコラーゲン牛鍋 \$46.70
 "Kingo Kingo" Collagen Nabe Beef
 Same Hot Pot with Collagen and Kagoshima Beef



鹿児島奄美鶏飯 \$11.80
 Kagoshima Amami Keihan
 Traditional Chicken Rice from the Amami Islands



杖崎餃子 \$7.50
 Makuzaki Gyoza
 Kagoshima Dumpling



茶鉢 \$3.00
 Chubashi
 Traditional Sarayu Senryu of Bonito Flakes, Barley, Miso and Green Tea

スパイス Spicy 中肉 Beef 豚肉 Pork 小骨 Bone

Presentation of food subjected to change without prior notice. Sign up members enjoy 10% discount off the total bill. No charges are allowed for promotional items.

「鹿児島フェア」成果

平成30年12月18日(土)～平成31年1月30日(水)

場所：シンガポール SUSHI TEI

期間中店舗利用者数：275,000人

限定メニュー(34点)売上収入：770万円

お客様アンケート(n=87)

- ・ 鹿児島を知っていた→**34.2%**(去年**31.6%**)
- ・ 行ってみたいと思った→**71.7%**(去年**69.7%**)
- ・ 鹿児島で楽しみたいこと→**観光**(69.2%)
食(78.4%)など

反響

- 「とても美味しかった」「鹿児島に行って本場で食べてみたい」「また鹿児島の料理を食べに来たい」など前向きの評価ばかりだった。
- 毎日の平均売上額は**去年の冬プロモーションメニューの2倍**。(夕刻には店舗前に行列)
- バイヤー「食材の品質の良さは明らか。次の機会で鹿児島県内の他の地域の食材も是非見てみたい。来年度も産地視察を希望する。」
- 店舗関係者「**鹿児島和牛ステーキは非常に売れており**，去年秋のメニューにも和牛（栃木県）の商品があったが，売れ行きは鹿児島和牛の方が上。また，鹿児島豚丼は通常のグランドメニューを含めても**一番人気**な商品（売り上げトップ）となっている。カンパチのカマの塩焼きなども，量が限られているが非常に人気。」

反響がかなりあったので来年度も継続していく意向。