

2015年3月9日
マレーシア政府観光局

報道関係者各位

「マレーシア料理を食べて、マレーシアに行こう！」キャンペーン 当選者決定 ～ マレーシアの「ナシレマ」が 2015 年のエスニック 食トレンド予測にランクイン ～

マレーシア政府観光局（東京支局：東京都千代田区、東京支局長：ノール・アズラン）は、2014年11月1日(土)から2015年1月31日(土)まで、日本国内でマレーシア料理を提供するレストラン 17 店舗で「マレーシア料理を食べて、マレーシアに行こう！」キャンペーンを展開しました。このキャンペーンは、食を通じてマレーシアへの理解と渡航興味を深めていただくことを目的として実施したものです。

今回のキャンペーンには合計 1,733 通(*)のご応募をいただき、厳選なる抽選の結果、「マレーシア旅行 5 日間」1 組 2 名様、「全店共通 5,000 円分お食事券」10 名様を決定いたしました。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



抽選を行う、マレーシア政府観光局 東京支局長 ノール・アズラン

マレーシア政府観光局は昨年より、マレーシアの食文化 PR を一つの柱としています。今年是一般社団法人日本エスニック協会が発表した「エスニック食トレンド予測」(**)で、マレーシアで一番日常的に食べられている料理「ナシレマ」(***)がノミネートされるなど、日本国内でもマレーシア料理に関心が高まっています。マレーシアは食をとっても大事にする国で、最もポピュラーなあいさつの言葉は「スダ マカン？（ご飯食べた？）」。食は多民族国家マレーシアにおいて、異なる民族とのコミュニケーションでもあります。マレーシア政府観光局では、今後もマレーシアの特色を伝えるマレーシアの食をテーマに、様々なイベントなどを行ってまいります。



*「マレーシア旅行 5 日間」と「全店共通 5,000 円分お食事券」の応募権利を獲得した応募数のみ。
**一般社団法人日本エスニック協会 トレンドレポート <http://ethnic-as.net/info/press/36/>
***「ナシレマ」(写真左): 「ナシ」はご飯、「レマ」は油(ココナッツオイル)の意味で、ココナッツミルクで炊いたご飯に、甘辛のサンバルソース(辛味調味料)を混ぜて食べる。ナシレマにはかならず揚げた小魚(イカンピリス)、ピーナッツ、卵、キュウリが添えられていて、食感や味のバランスも抜群。

マレーシア政府観光局について

マレーシア政府観光局は、マレーシアの観光文化省下に帰属し、あらゆるレベルでマレーシアの観光プロモーションを行うことに特化した政府機関です。当機関が設立された当初から、国際ツーリズムのシーンにおいて飛躍的な発展を遂げてきました。2013年、マレーシアは全世界から2,570万人の観光客、654億リンギット（約2兆2,221億円）の歳入、世界第10位の観光地としての人気を誇っています。「イヤー・オブ・フェスティバル2015」（略してマイフェス）を迎える2015年は、「エンドレス・セレブレーション」をテーマに多民族国家ならではの様々な文化に基づいたフェスティバルにフォーカスをあてて参ります。マレーシア政府は、2020年までの目標として、3,600万人の観光客と、1,680億リンギット（約5兆7,082億円）の歳入実現を掲げています。これは、経済変革プログラム（高所得を生み出す可能性の高い12の主要経済分野）（NKEA）のうち、マレーシア観光改革2020（MTTP）に組み込まれています。

- マレーシア政府観光局公式サイト（日本語）
www.tourismmalaysia.or.jp/
- マレーシア政府観光局公式 Facebook
www.facebook.com/tourismmalaysia.japan
- 2014年マレーシア・トゥルーリー・アジア・プロモーションビデオ
blog.malaysia-asia.my/2014/01/malaysia-truly-asia-video-2014-by-yuna.html
- 2014年マレーシア観光年公式テーマソング
www.youtube.com/watch?v=0HDcO1szjEQ

プレスの方からの問合せ先：キャンドルウィック株式会社 中尾・橋爪

Tel: 03-3498-2770 / Fax: 03-3498-2771 E-mail : press@candlewick.co.jp

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-6-4 Path OMOTESANDO C-3F