

Spirit of Japan in Ventura 出展案内

Japan Taste Marketing Inc.



イベント概要

名称: Spirit of Japan in Ventura

日時: April 19-20, 2025 (Sat-Sun)

場所: Ventura County Fairgrounds
(Ventura stationから徒歩1分)

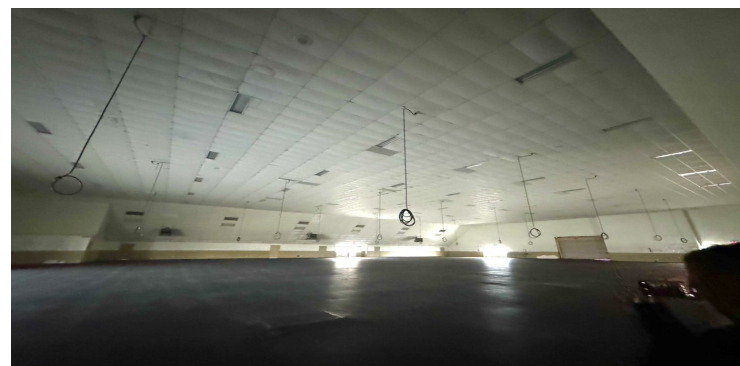
住所: 10 West Harbor Boulevard, Ventura, CA 93001

想定来場者数: 5,000人(2日間)

公式ウェブサイト: <https://www.spirit-jpn.com/ventura>

建物情報

- 広さ: 20,988 (132' x 159') 平方フィート
- 屋根付き
- 駐車場有り
- 12'x11'6"ロールアップドアで搬入・設営が簡単
- 3コンパートメント・シンク有り



1

日本文化の魅力発信

「Spirit of Japan」イベントは、日本食文化を中心に、日本のエンタメ・伝統文化等のカルチャーの発信を通じて、全米での日本文化の魅力を広げることを目的としています。初開催のVenturaで、地元の人々に日本文化の魅力を体感していただく貴重な機会を提供します。

2

市場調査

Venturaは日本食需要が高まりつつあるエリアで、競争が少ないため、市場調査の場としても活用できます。イベントを通じて、消費者の反応やニーズを把握することができます。

3


全米展開

Venturaをはじめ今後本イベントの全米拡大を予定しています。本イベント実績で得たデータベースと経験を活かし、他の全米各都市への展開を進め、より広範に日本の魅力と“Spirit”を全米へ発信していきます。

出展費用(2日間)

Food 
\$2,000

Drink/Alcohol 
\$500

Merchandise 
\$500

備品サポート詳細

- 氷
- 氷用バケツ
- テーブル (6 or 8 ft)
- 椅子
- ゴミ箱
- Pipe and Drape
- 電源

*室内開催のため、テントのご用意はございませんが、装飾は各自自由に行っていただいで構いません。



備考

締め切りは**2025年1月31日(金)**まで

* 早めにご応募いただいた企業様には、ご希望をお伺いし、ブース出展位置を優先的にご案内いたします。

*ご用意する備品は現時点での予定ですが、変更の可能性がございますのでご了承ください。

所在

カリフォルニア州にあり、Los Angelesから車で1時間半、Santa Barbaraから30分の場所に位置します。

特徴

- カリフォルニアのビーチタウンであり、サーフィン愛好家に人気のスポット。
- ベンチュラには歴史的な建物、アートギャラリーや劇場も多く、文化的な魅力もあります。

開催地について

今回開催されるSpirit of Japan in Venturaの開催地であるVentura County Fairgroundsは、ベンチュラ市内に位置し、海に近い立地が特徴です。年間を通じて、期間限定の遊園地やコンサート、展示会、マーケット、スポーツイベントなど、さまざまなイベントが開催されています。

Amtrakからのアクセスが非常に良く、最寄りの駅から徒歩1分で会場に到着できます。



01



日系イベントが少なく、強いニーズがある

Venturaエリアでは現地の日本食文化やカルチャーに対する関心は高まっている一方で、LA近郊と比較して日系イベントがほとんど開催されておらず、強いニーズと集客が期待できます。

本イベントは、そうした潜在的なニーズに応える絶好の機会です。出展することで、競争が比較的少ない市場での認知拡大を狙えます。

02



アクセスの良さ

Venturaは、Los AngelesやSanta Barbaraからのアクセスが非常に便利な場所に位置しています。特に、Amtrak's Pacific Surfliner (San Diego-Santa Barbara間)の停車駅が会場近くにあり、駅から徒歩1分で到着可能です。これにより、車での来場が難しい顧客層や観光客も簡単に訪れることができます。また、近隣エリアからの集客力が期待でき、幅広い層へのアプローチが可能です。

03



ベンチュラにおける日本食市場の可能性

近年、ベンチュラでは日本食レストランの増加が見られています。ロサンゼルスと比較すると絶対数は少ないものの、市場としての成長が期待されているエリアです。本イベントでは、日本食文化を広めるとともに、地域全体の認知度とブランド価値の向上を図りながら、潜在的な顧客層への効果的なアプローチが可能です。さらに、市場動向を探ることで新たな地域での開拓が期待でき、企業や飲食店にとっても重要なステップとなります。

PR活動の強化とイベントの成功に向けて



イベントのPR活動を強化するため、貴社と一緒にSNSでの活動を広め、認知度向上に貢献します。また、イベント前後のPR活動を通じて、貴社の商品やブランドを効果的にプロモートします。

SNSやウェブサイトでの連携・協力



SNSでのコラボ投稿や相互フォロー、シェア・拡散に協力し、より多くのオーディエンスにイベントを届けます。これにより、認知度の向上を図り、ターゲットとなる顧客層へのアプローチが可能となります。

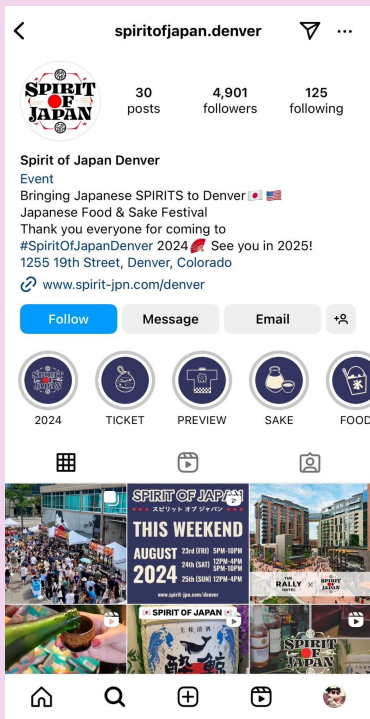
弊社主導でのプロモーション



ご提供いただいたロゴ、商品画像、PR動画などの素材を活用し、イベントのウェブサイトやSNS、現地メディアで広くプロモーションを行います。これにより、貴社のブランド認知度を高め、イベントの露出を最大化します(次ページ参照)。

過去のイベントの PR事例

Instagram



Webサイト

FOOD VENDORS 2024

TAKOYAKI from Gindaco	KARAAGE from Tenkatori	YAKITORI from Honda-ya
Japan's most famous Takoyaki brand. Enjoy crispy, golden octopus balls with a tender, savory filling, drizzled with tangy sauce and creamy mayo - it's a taste of	Everyone's favorite Karaage, a Japanese comfort food at its finest. Embark on a culinary journey as Tenkatori bring you the legendary Accretive Marinade	Yakitori, skewered and grilled chicken pieces. From grill to plate, every bite is a flavor adventure! Offering 6 kinds.

SAKE AND SPIRITS TASTING 2024

More than 50 kinds of Sake/Spirits will be available for tasting!

ICHIDO	Nanbu Bijin	The House of Suntory
4 different kinds of Sparkling Sake Offering Sparkling Sake, a distinct bold brand that highlights intense flavors with delicate silk-like foam achieved from the natural fermentation.	Shinshu (C-53), Tokubetsu Junmai Nanbu literary means "southern", but the actual meaning stems from the traditional name of the region. Binjin means "beautiful woman" and is derived from the brewer's mission to produce clean, beautiful sake.	Haku (Vodka), Toki (Whisky), Roku (Gin) Suntory whiskeys are filled with the essence of Japanese nature and hand-crafted by artisans through a precise, century-old process that enhances every spirit.

過去の Spirit of Japanの様子

Spirit of Japan in Denver 2024



Spirit of Japan in Miami 2024



ご質問やご不明点がございました際は、以下の宛先までお問い合わせください。

社名	Japan Taste Marketing Inc 
住所	222 N Pacific Coast Hwy, 12 th Floor, Suite 113, El Segundo, CA 90245
担当者	北田 奈子 Nako Kitada
E-mail	nako@jtmlausa.com