



大阪・関西万博にむけて
日本の魅力を世界に発信！

JIBマガジンスタイル番組『Catch Japan』

万博首長連合・夢洲機構会員自治体様 特別優待プラン

2023年4月～2023年9月放送分

2022年12月

主催：一般社団法人 夢洲新産業・都市創造機構

協力：万博首長連合

企画協力：株式会社日本国際放送（一般社団法人 夢洲新産業・都市創造機構会員）

〈お問合せ〉企画事業・企画営業 担当：只野、藤原

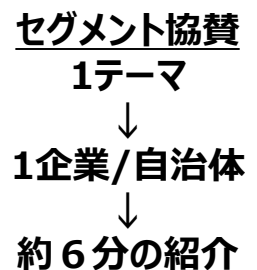
電話：03-6805-1529 E-mail: tadano.h-ic@jibtv.com, fujiwara.k-nh@jibtv.com



「Catch Japan」は**食、技術、地域振興、環境**など4つのテーマを柱に、日本の魅力やさまざまな情報を提供し、世界の人々に、今の日本をそして未来の日本の姿を知ってもらうマガジスタイルの番組です。

企業や自治体、官公庁、各種団体など、様々な分野における最新プロジェクト、日本らしい取り組みなどの情報を取り上げています。

- 放送予定： 2023年4月1日より 毎月最終金曜日 月1回
※12月分のみ12/22金曜（第4金曜）となります。
- 放送波： NHKワールドJAPAN
（世界の約160の国や地域、約3億世帯に向けた英語放送）
- 放送時間（予定）： 初回 11：30～12：00（28分）
（同日16：30～、22：30～、翌4：30～、計4回放送）
- 協賛： 1つのテーマは**約6分のセグメント**となっており、
セグメント単位でご協賛いただくことが可能です。
※価格表は別紙参照



**2025年日本国際博覧会にむけて
地域の魅力をテレビ国際放送で世界へ発信！**



「Catch Japan」基本サービス セグメント協賛によるコンテンツ映像制作

自治体様 提供価格 定価250万円（税抜） ※2022年12月時点

万博首長連合 会員自治体・夢洲機構 会員自治体 特別提供価格225万円（税抜）

万博首長連合 または夢洲機構の会員自治体様へ期間限定で 10% お値引き、
225万円（税抜）にてご提供いたします。

- 英語のセグメント番組を制作し、「Catch Japan」としてNHKワールドJAPANで世界の約160の国や地域、およそ3億世帯にむけて放送（4回）
- NHKワールドJAPANで放送後、JIBTV「Catch Japan」特設ページとホームページ（catchjapan.jp）にてVOD公開 + 企業・自治体情報の掲載
- YouTube「Catch Japan」公式アカウントに動画公開
- 放送終了後、各国のモニターレポート（30人～50人分）を提出

<映像成果物>

英語版、日本語字幕・テロップ版、クリーン（編集済み）版のmp4データ



【制作した番組映像の二次使用の権利を付与】

制作、放送した番組映像を、HP、SNS等へ展開が可能
セミナー・展示会での上映、DVDとしての配布、社内外プレゼンテーション資料として
ご自由に二次活用いただけます。

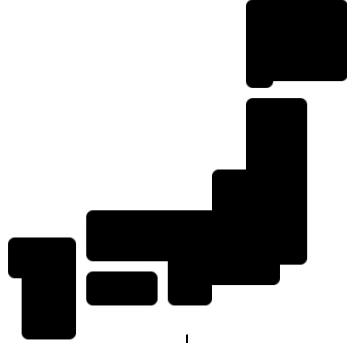
*ロケ取材について

首都圏近郊で1カ所（日帰り）を想定しております。
ロケ地が2カ所以上、または遠方ロケ取材が必要となる場合、
ご相談のうえ、別途御見積させていただいております。

NHK WORLD
JAPAN



二次展開イメージ



NHKワールドJAPAN



JIBTV
各国モニターレポート
(視聴者からの生の声)

VOD, SNSなど
ネット展開で
継続的に動画配信



企業・自治体様
動画提供
(二次使用権利を付与)

活用事例



DVDで配布



企業HPや
自治体HPでの
SNS公開



セミナー、プレゼン、
展示会上映

申込概要

- ・申し込み受付締め切り：2023年1月31日火曜まで
 - ・割引適用対象放送月：2023年4月～2023年9月
- ※受付締め切り後は次年度サービスプランが確定次第改めてご相談

2022	2023											
12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
← 受付期間 →			← 放送対象月 →									

番組制作スケジュール（目安）

12週～9週前まで	テーマ、トピックヒアリング、企画提案 構成案 & 必要素材リスト提出/打ち合わせ（1～数回：必要に応じて） 新規撮影が必要な場合は撮影日の調整
8～7週前まで	取材撮影、構成案確認/フィードバック
6週前まで	必要な既存素材のご提供
5週前まで	提供クレジット・ロゴ素材の確認
4週前	仮編映像確認（映像ネガチェック、日本語台本ファクトチェック） ※課内確認等に時間を要することが想定される場合など状況次第で前倒しで調整・実施
1週前	英語台本の確認、フィードバック ※専門用語や独自表現など
2営業日前	MA（ナレーション収録）
放送日	毎月最終金曜日
放送後 3営業日以内	放送内容報告書、請求書類の送付
放送後 4週程度	日本語版の制作 映像成果物送付・納品
放送後 2か月程度	モニターレポート提出

ご不明な点やご質問等ございましたら下記担当者へご連絡ください

<放送媒体や企画・サービス内容についてのお問合せ> 企画事業・企画営業 担当：只野、藤原
電話：03-6805-1529 E-mail: tadano.h-ic@jibtv.com, fujiwara.k-nh@jibtv.com

「J-Food」(放送日: 2022年6月24日)

Road to EXPO 2025: Senshu Foods

番組URL: <https://catchjapan.jp/20220624-01/>

Osaka will host the World Expo in 2025, and efforts are underway to utilize the Expo as an opportunity to promote local dishes and ingredients, and attract attention both in Japan and abroad. This segment highlights the activities related to Osaka foods to be served at Expo-related events. The focus is on the creation of a “Bento” using ingredients from Senshu in Osaka, an area which boasts an abundance of gourmet food.

モニター感想 (一部抜粋) : 番組について、どのような印象を持ちましたか?

◆今回番組で取り上げられていた経験を踏まえて2025年の万国博覧会に臨めば、必ずしや大きな成功を収め、携わっている全ての人たちの努力が報われるだろう。この地域で獲れる最高品質の食材を後押ししている自治体、地元の人々、そして調理専門学校の学生達の努力が一体となって必ずしや実を結ぶと思う。丁寧に調理された地元食材が9つの料理となって美しく盛り付けられた松花堂弁当はまさに一級品で、折り紙付きの美味しさだと思う。2025年の万博に幸運にも訪れることができるなら、ぜひ味わってみたいものだ。

【ブタン・50代女性・会社員】

◆大阪が「天下の台所」と呼ばれる所以について、簡単な紹介があつて為になった。番組で紹介されていた料理も興味をそそられるものばかりだった。万博への期待感が高まった。今後も、番組ではこのような話題を扱ってくれることを期待したい。

【ベトナム・50代男性・歯科医】

◆J-Foodでは、国際博覧会の開催を3年後に控える大阪に焦点を当てた。泉州で獲れる質の高い野菜や魚介を使用し、地元の食材だけで松花堂弁当を作る試みを紹介した。いかに大阪の人々がこの地域の食に精通しているか、この取り組みからよく伝えることができている。食は世界共通語で、誰しもを魅了することができる。そして、より受け入れられやすい姿で思想や文化を広めることができるのだと思う。

【中国(香港)・40代女性・主婦】

◆大阪の泉州地域の魅力が伝わってくる特集だった。この地域の歴史を示した図書館の史料がとても良かった。農業に関する紹介部分で、どんな特産品が生産されているのか興味深かった。クロダイやタコを使った料理がとても美味しそうで、料理の魅力や調理方法がよく分かるすばらしい解説だった。カヌレも、フランスのデザートを泉州風にアレンジして見た目も楽しい。完成したお弁当は非常に美しく、ヨリで写した写真から具材をよく確認することができた。万博との関連性が少し気になったものの、この番組を楽しく視聴し、大阪に行った際にはぜひこの地域の料理を食べてみようと思った。

【オーストラリア・40代男性・コーディネーター】

◆食材の宝庫として交易で栄えてきた大阪の歴史に触れつつ、現在の世界市場に泉州の食材をアピールしようとしている点が良かった。この地域の食材に馴染みがない人に対しても、泉州の食材をアピールできている点も評価できる。一流シェフや地元の調理専門学校からの熱い推薦を紹介し、より大胆なマーケティングに挑んでいると感じた。調理専門学校の生徒が地元の食材にアレンジを加えながら料理している様子を見て、とても嬉しく感じた。改善すべき点としては、「泉州」「懐石」「うま味」「松花堂弁当」などの特別なワードが使われていたため、日本語や日本文化に馴染みのない視聴者向けではなかったことが挙げられる。泉州地域を象徴する食材を詰め込んだこのお弁当が、2025年の大阪万博では重要な役割を果たし、世界中の生産者やシェフにインスピレーションを与えることだろう。

【UAE・30代男性・マーケティング・コンサルタント】