

TWITTERによる情報発信について



R2.2.25情報発信評価検証部会資料

大阪府公式twitter

もずやん@大阪府広報担当副知事

フォロワー数：約38,000

(前年比112%)

ツイート頻度：毎日3～4回/日

(土日祝日含)

平成31年1月8日より
大阪府の食の安全安心情報
「#食の安全安心」をつけて
定期配信（毎週火曜日／1回）

2019年1月～12月実績

ツイート回数 55回（うち動画付5回）

食中毒予防 27回 認証PR 4回

イベント情報 13回 府事業紹介 8回

メルマガ周知 2回 その他 1回

平均コメント数 3（最少0 最多20）

平均リツイート数 33（最少8 最多163）

平均いいね数 102（最少30 最多520）

平均動画再生数 2,551回

大阪府の食の安全安心情報

もずやん@大阪府広報担当副知事

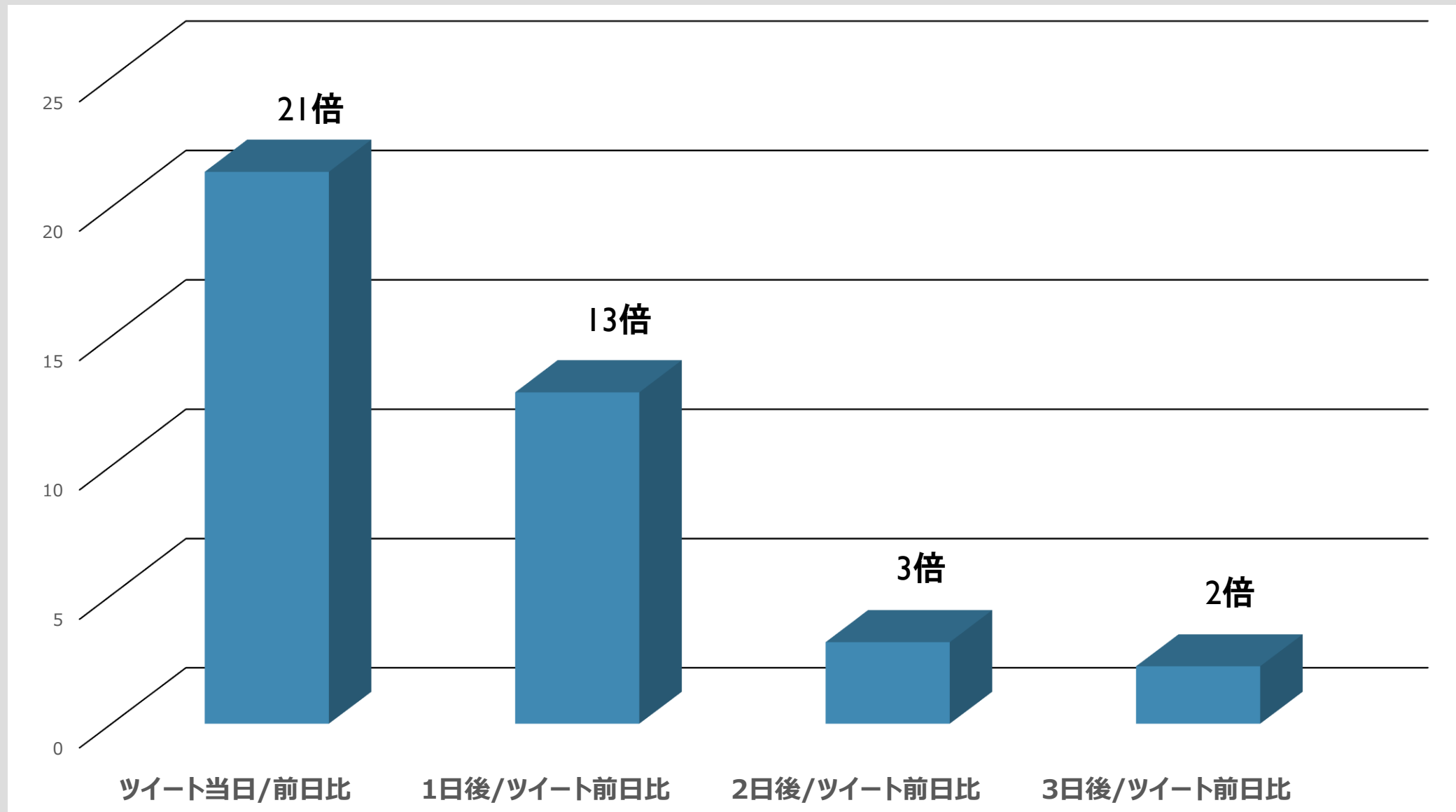
大阪府の公式アカウント。大阪府広報担当副知事もずやんが大阪府のお知らせや府庁の様子をつぶやくねん。災害時等の緊急情報も発信するねん。アカウント登録 twitter.com/osakaprefPR ※原則、リフォローは行っておりません。運用ポリシー [urx:red/ovaG](https://twitter.com/osakaprefPR)

大阪府の食の安全安心情報

もずやん@大阪府広報担当副知事 @osakaprefPR 1月8日
大阪府では、みんなが安全で安心な食生活を送るためにいろいろな取り組みを実施してねん。これから、このtwitterで食の安全安心に関する情報を定期的に発信をしていくから、みんな、チェックしてねん。 #食の安全安心 pref.osaka.lg.jp/shokuhanshinn...

大阪府の食の安全安心情報

ツイートリンク先HPアクセス数 (ツイート前日との比 平均値)



食中毒予防啓発



もずやん@大... 2019/09/10

もうすぐ、中秋の名月。
お月見には団子やんな。
団子を手作りするときは、手指の傷
についでる菌から起こる食中毒もあるから、しっかり手洗いをするなど
気を付けてな。

pref.osaka.lg.jp/shokuhin/sho
#団子 #指の傷 #黄色ブドウ球菌 #食
の安全安心 #花より団子



2 36 136



もずやん@大阪府広報担当副...
@osakaprefPR

ジャガイモって身近で美味し
いけど、芽や緑色に変色した
部分が原因で食中毒になるこ
ともあんのん。緑と目（芽）
にご注意！やで
#食の安全安心
#ソラニン
#明るいところに置くと緑に変
色して有毒化
#紫外線をあてられた僕

コメント数 2位(15)
いいね数 2位
リンク先アクセス数120倍に増

#じゃがいも旬は春と秋



もずやん@大阪府広報担当副知事さん
14:29 · 2019/08/27 · Twitter Web App

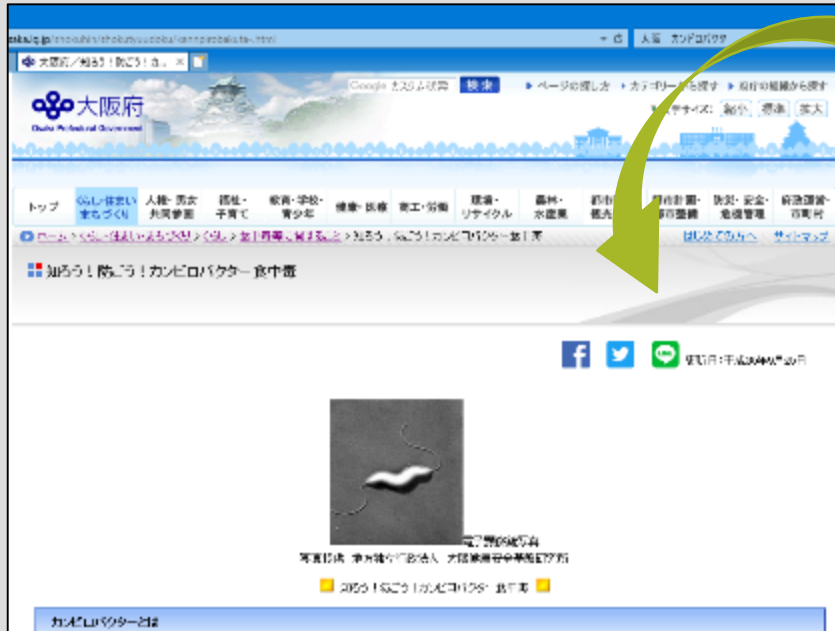
64件のリツイート 188件のいいね



リンク先アクセス数131倍に増



コメント数 1位(20)
いいね数 1位



ツイートリンク先アクセス数				
前日	当日	1日後	2日後	3日後
8	223	199	19	4

もずやん@大阪府広報担当副...
@osakaprefPR

松井市長！お世話になりました♪
鶏肉は十分に焼かないと、あカン！ピロバクター、やでε(o´θ`o)3Ψ

pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shoku...

#カンピロバクター #食中毒 #注意

松井一郎(大阪市長) · 2019/04/09
これからは、吉村知事に可愛がってもら
うんやで！それにしても嬉しそうやな
あ、そういう事なんやな！僕の好物は
焼き鳥やで！

18:14 · 2019/04/09 · Twitter Web Client

162件のリツイート 520件のいいね



#の工夫

< #鶏たたき

話題 最新 ユーザー 画像 動画

な。
#食の安全安心 #鶏さし #鶏たたき #健康de良い年越し
pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shoku...



1818 回再生済み

4 50 146

● [Redacted] ✓
[Redacted] ・ 鶏たたき 100円引きです。
[Redacted] #鶏たたき # [Redacted]

< #鶏さし

話題 最新 ユーザー 画像 動画

#鶏さし [Redacted]



1 3 20

もずやん@大阪府広... 21時間 ✓
クリスマスや年末年始は美味しいごちそうが食卓に並ぶ時期！でも食べる前に思い出してやトリ肉は「生で食べたらかカンピロバクター」カンピロバクター食中毒に注意やで。中までよお〜く焼いて食べてな。
#食の安全安心 #鶏さし #鶏たたき #健康de良い年越し
[pref.osaka.lg.jp/shoku...](http://pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shoku...)

外国人観光客向け情報発信

訪日外国人の消費動向 観光庁 2018年年次報告書抜粋

訪日外国人3,119万人

都道府県別訪問率

大阪府
36.6%

訪日前に期待したこと

日本食を食べること 70.5%
ショッピング 54.4%
自然・景勝地観光 46.5%
繁華街の街歩き 41.7%

日本滞在中にしたこと

日本食を食べること 96.2%
日本の酒を飲むこと 44.7%

満足した人の割合

日本食を食べること 92.7%
日本の酒を飲むこと 89.2%

最も満足した飲食とその理由

1位：肉料理 2位：ラーメン 3位：寿司
理由：美味しい、新鮮、伝統的・日本独自
自国で味わうことができない

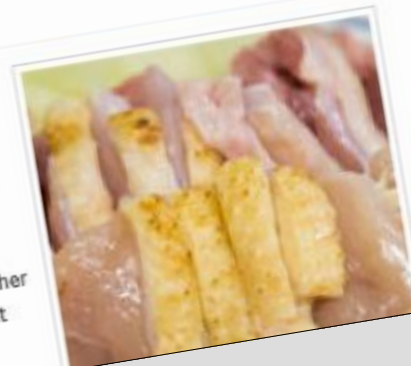
訪日外国人が出発前に得た旅行情報源

個人のブログ 30.6% } インターネット 54.3%
SNS 23.7%
自国の親戚・知人 17.6%

Is It Safe To Eat Chicken Sashimi?

4,128 Views

For the average American diner, the idea of eating raw chicken—with its seemingly inherent risk of salmonella poisoning—is a nightmarish prospect. But for chef Marc Murphy, the stuff (Twitter) dreams are made of.



Sashimi Poultry (food) Sushi Food and Cuisine of Japan Chickens Japan Food

Why are Japanese chickens safe to eat as sashimi and American chickens are not? What are the differences between chickens raised in America vs. those in Japan?

Learn More

11 Answers

Answered Jun 4 2015

Your question points out an interesting contradiction between Japan and America. Americans are almost obsessively concerned with whether or not something is safe to eat,

『生で食べたら **あかん、ピロバクター**！』

トリ肉は 中までよく焼いてな！

カンピロバクター食中毒に注意やで！



©2014 大阪府もずやん

<カンピロバクターって？>
ニトリやワシなどの腸管内にいる細菌です。加熱すれば死んでしましますが、鶏ささみや鶏刺し等生又は加熱不十分な鶏肉料理による食中毒が多く発生しています！
食中毒の症状：下痢、腹痛、発熱等（食べてから1～7日で発症）

詳しくはこちらをご覧ください

大阪府 カンピロバクター食中毒 検索



大阪府健康医療部食の安全推進課
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目



Is 'CHICKEN SASHIMI' Safe? **NO, it isn't!**

Eat Fully Cooked Chicken!



©2014 大阪府もずやん



Mozuyan, Mascot Character of Osaka Prefecture

Campylobacter is the most common cause of food poisoning in Osaka. Avoid eating raw or undercooked chicken!


Enjoy Eating in Japan Safely and Deliciously

food safety for travelers

WHAT TO DO

- ✓ Wash your hands well.
 - Wash your hands thoroughly with soap!
 - Remember that many areas tend to be missed, such as the fingertips, between the fingers, nails, creases and wrinkles, and wrists!
- ✓ Don't carry take-out foods around. Eat them immediately.
 - Remember that raw fish (such as sashimi and sushi) must be kept at the proper temperature!
- ✓ Cook meat thoroughly before eating.
 - Avoid eating raw or inadequately cooked chicken!
 - Cook yakiniku, sukiyaki and shabu-shabu until the meat changes color!
 - Don't use chopsticks or tongs that touched raw meat for food that is ready to be eaten!


Torikashi (chicken sashimi) and tori-no-tataki (seared raw chicken)



Yakiniku



Shabu-shabu



Ministry of Health, Labour and Welfare

ツイート ツイートと返信 メディア

 **もずやん@大阪...** · 2019/12/11

訪日外国人向けに厚生労働省では、食中毒予防のリーフレットを作成してるねん。HPでは日本語でも、日ごろの予防方法が書かれてるから、チェックしてしっかり気を付けてな！

[#foodsafety](#) [#osaka](#) [#Japan](#)
[#sightseeingJapan](#)
[#食の安全安心](#)
mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

- Wash your hands thoroughly with soap!
- Remember that many areas tend to be missed, such as the fingertips, between the fingers, nails, creases and wrinkles, and wrists!
- Don't carry take-out foods around. Eat them immediately.**
- Remember that raw fish (such as sashimi and sushi) must be kept at the proper temperature!
- Cook meat thoroughly before eating.**
- Avoid eating raw or inadequately cooked chicken!
- Cook yakiniku, sukiyaki and shabu-shabu until the meat changes color!

もずやん@大阪府広報担当副知事さん

1 19 43

< #sightseeingjapan

話題 最新 ユーザー 画像 動画

 1日

A clear view of Mt. Fuji from Tokyo. One of the perks of a cold winter jog! [#jogging](#)
[#sightseeing](#)
[#tokyorun](#) #
[#mountfuji](#) #
[#mtfuji](#)

< #sightseeingjapan

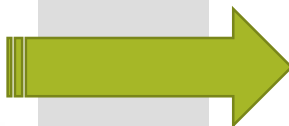
話題 最新 ユーザー 画像 動画

 **もずやん@大阪...** · 2019/12/11

訪日外国人向けに厚生労働省では、食中毒予防のリーフレットを作成してるねん。HPでは日本語でも、日ごろの予防方法が書かれてるから、チェックしてしっかり気を付けてな！

[#foodsafety](#) [#osaka](#) [#Japan](#)
[#sightseeingJapan](#)
[#食の安全安心](#)
mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

- Wash your hands thoroughly with soap!
- Remember that many areas tend to be missed, such as the fingertips, between the fingers, nails, creases and wrinkles, and wrists!
- Don't carry take-out foods around. Eat them immediately.**
- Remember that raw fish (such as sashimi and sushi) must be kept at the



大阪府公式TWITTER
もずやん@大阪府広報担当副知事

毎週火曜日「#食の安全安心」

いいね と リツイート

よろしくお願いします。

