



# インスタグラムを活用して パースを楽しむ

写真をメインに情報を発信でき、個人だけではなくお店や会社、企業などもアカウントを持ち、利用されているインスタグラム。そのインスタグラムを利用してお店や商品の販売促進を行うパースの人気カフェ“Le Vietnam”のオーナー、ディー・ジェー・リーさんとエミリー・パムさんにお話を伺いました。



左:ディー・ジェー・リーさん (DJ Lee)  
右:エミリー・パムさん (Emily Pham)  
Le Vietnamのオーナーのお二人。ディー・ジェー・リーさんは、DJとしてツアー中に各国のバインミーを食べ、作っている人たちから美味しく作るコツやヒントなどを教えてもらい、研究。2014年にLe Vietnamをオープンさせた。

## お店をプロモートするためのインスタグラム。

初めに、Le Vietnamをプロモートするために利用しているインスタグラムについてお話を伺いました。

### Q Le Vietnamをオープンしたいきさつを教えてください。

「Le Vietnamをオープンする前は、DJとして主にヨーロッパをメインにツアーをしていました。個人的にバインミーが大好きで、ツアー先のそれぞれの国を訪れた際に、その国で一番美味しいバインミーを作るお店に行き、食べ、オーナーの方と話し、美味しいバインミーを作るヒントなどを教えてもらい、ノートに書き留めていま

した。また各都市によって使う食材が違い、それぞれの都市独自のバインミーが食べれることもとても面白かったです。その後、パースに戻って来て、自分の中で培った経験と各国で出会ってきたバインミーを作る人たちに教えてもらったアイデアを活かし、2014年にLe Vietnamをオープンさせました」



ユーモア溢れるディー・ジェー・リーさん。アングルや光の入り具合などを変え何回も撮り直し、選んだ写真をインスタグラムに投稿する。

### Q バインミーを作る上でのこだわりを教えてください。

「新鮮な食材を使うことはもちろんのこと、作り置きは一切しません。注文が入ってからバケツトをトーストするなど、一からバインミーを作ります。ベトナムではバインミーに豚肉を使うのが一般的ですが、いろいろな方に食べてもらうために、野菜だけのベジタリアン向けのバインミーなど、具材を変えて幅広く提供しています」

### Q バインミーの販売促進のため、インスタグラムを活用されていますが、その良さを教えてください。

「インスタグラムの良さは、写真をメインに投稿できることです。また、キーワードとなる言葉をハッシュタグでつけることによって、世界中の人に自分達の投稿を見てもらえるということも良いところだと思います」