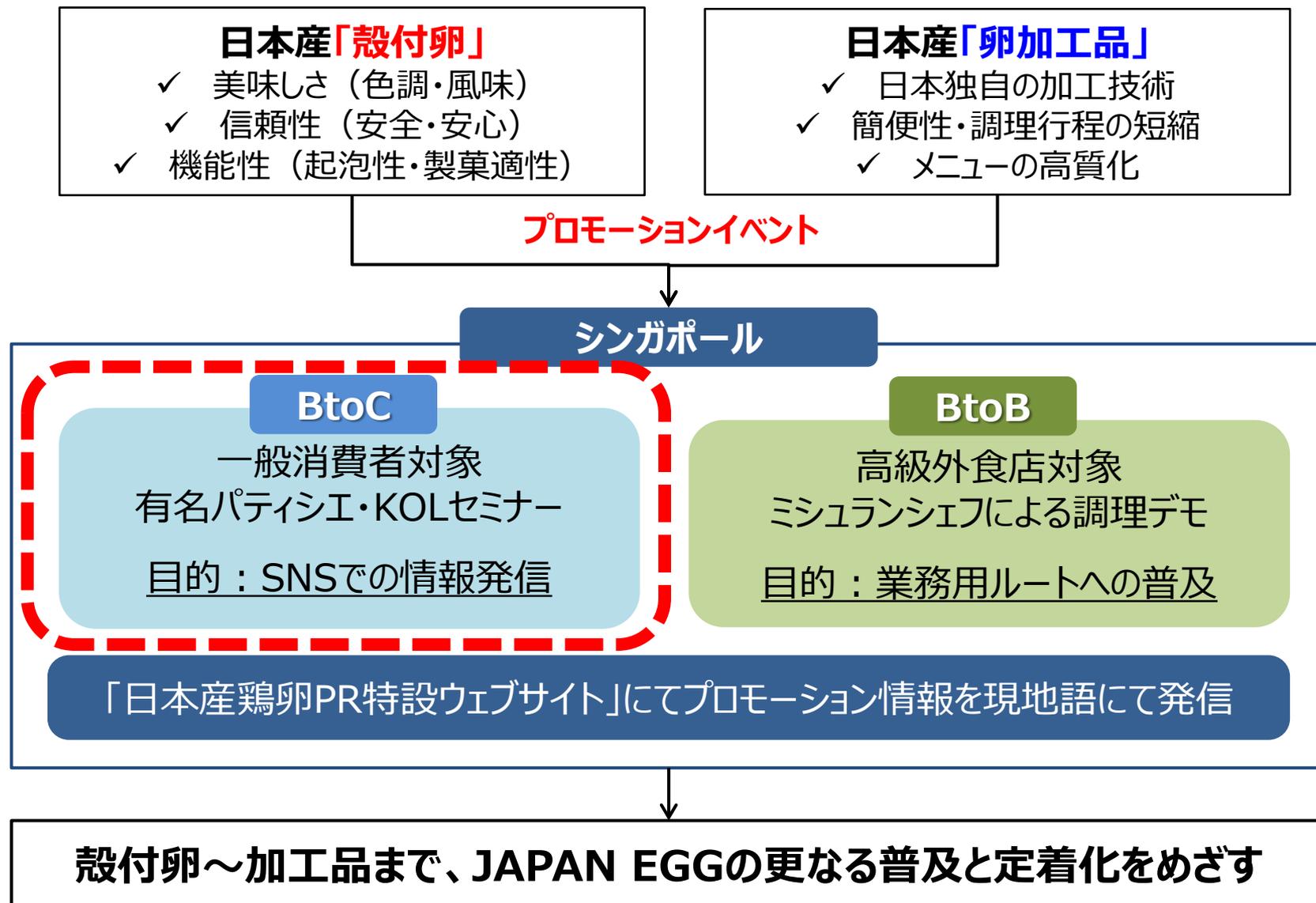


令和7年度品目団体輸出力強化緊急支援事業

シンガポールにおける有名パティシエによる スイーツレシピの調理デモ&試食会

令和8年1月
日本養鶏協会

令和6年補正/令和7年当初 品目団体輸出力強化緊急支援事業



	内容
事業名	令和6年度補正予算 品目団体輸出力強化緊急支援事業鶏卵輸出促進関連業務
事業内容	シンガポール有名パティシエによるスイーツレシピの調理デモンストレーションおよび試食会
実施日	2025年11月29日（土）
現地対応者	日本養鶏協会/関口部長、キューピーたまご(株)/松永部長
開催形式	招待イベント方式
来場者	一般消費者・インフルエンサー
会場	At-Sunrice Global Chef Academy
来場者数	18名
実施内容	パティシエによる調理デモの披露、参加者によるハンズオン体験
使用鶏卵銘柄	八千代ポーター・和森たまご（お土産として参加者へお渡し）
担当講師	NESUTO アリシア・ウォン The Pantry Boy LLP（KOL）
代理店	FIT/FLYITFOR PTE. LTD.

イベントテーマ : 'Crack into JAPANESE EGG MAGIC'

2025年11月29日 (土)

At-Sunrice

GlobalChef Academy



<イベント当日スケジュール>

13:00 会場入り、準備、シェフ・司会打合せ、リハーサル

13:45 順次受付

14:00 BtoCプロモーションイベント開始

※イベントの流れ

①日本養鶏協会挨拶 (関口部長) + 加工品説明 (松永部長)

②日本産卵を使ったカスタード調理デモ (アリシア氏)

③シュークリーム・ハンズオン体験 (参加者)

④試食

⑤アンケート・お土産 (日本産パック卵) 配布

16:00 終了



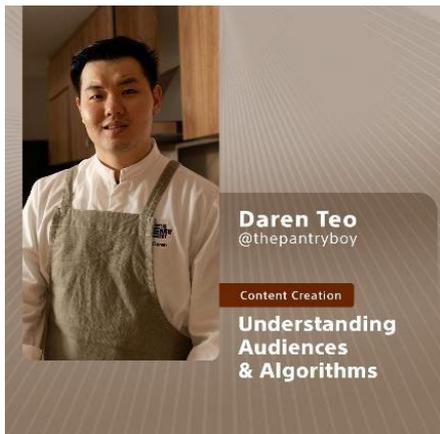
<https://www.dear-nesuto.com/>



Alicia Wong
(アリシア・ウォン)

日本語で「巣」を意味する「Nesuto」は、珍しい食材の組み合わせや日本に強く影響を受けたケーキやデザートを提供している。

パティシエ兼オーナーのアリシア・ウォンは、常に新しい食材を日本で探し求めレシピを開発し続けている。新店舗はJewel(チャンギ空港)にもオープンし、日本の食材と独自の世界観のレシピを世界中の旅行者が味わっている。



Daren Teo
@thepantryboy

Content Creation

Understanding
Audiences
& Algorithms

The Pantry Boy /Daren Teo(ダレン・テオ)

The Pantry Boy /Daren Teo(ダレン・テオ) <親しみやすい料理人からSNSの人気者>

シンガポールで人気を集めるフードインフルエンサー、ダレン・テオ。愛称「The Pantry Boy」として知られる彼は、難しい料理を誰にでも作れる形にアレンジし、温かみのある発信で多くのファンを惹きつけている。



Crack into Japanese Egg Magic



Japanese Egg Cooking Showcase & Hands-On Experience
with Chef Alicia, founder of NESUTO, and celebrated food influencer The Pantry Boy

Choux à la Crème (Vanilla Cream Puffs)

Choux Dough (Yield: 500g final dough)

• Ingredients

Water 87g, Milk 65g, Butter 65g, Salt 2g, Sugar 2g, Cake Flour 87g, Whole Japanese Eggs 190-200g (approx., add gradually until smooth consistency)

• Method

1 Boil liquids and butter:

In a medium pot, combine water, milk, butter, salt, and sugar. Bring to a boil over medium heat.

2 Add flour:

Once boiling, remove from heat and add cake flour all at once. Stir quickly with a wooden spoon until no dry flour remains.

3 Dry the dough:

Return the pot to low heat and cook for 1-2 minutes, stirring constantly, until the dough forms a smooth ball and leaves a thin film at the bottom of the pan.

4 Cool slightly:

Transfer dough to a mixing bowl. Let it cool for about 5 minutes so it's warm but not hot to the touch.

5 Incorporate eggs:

Add whole eggs gradually, mixing after each addition until the dough is smooth, shiny, and falls slowly from the spatula in a "V" shape.



6 Use or pipe:

Pipe immediately into desired shapes (éclairs, profiteroles, etc.).
• For profiteroles:
Bake at 160 °C for 26 min.



Plain Craqueline (Yield: 120g)

• Ingredients

Butter 32g, Brown Sugar 42g, Cake Flour 35g, Almond Flour 13g

• Method

1 Mix butter and sugar:

Cream softened butter with brown sugar until smooth.

2 Add dry ingredients:

Add cake flour, almond flour. Mix to form a soft dough.

3 Roll out:

Roll the dough between parchment paper to 2 mm thickness.

4 Cut rounds:

Cut into rounds and freeze until firm.

5 Use:

Place one round on top of each piped choux before baking.



Demonstration Lead Chef
Alicia Wong
(Founder & Pastry Chef)

Founder of NESUTO (2017) and Café Nesuto (2025), she is celebrated for desserts that marry French precision with Japanese finesse and Singaporean warmth.

The World of Japanese Eggs Awaits

www.promojp-sg.com/tamago2025/



Crack into Japanese Egg Magic



Japanese Egg Cooking Showcase & Hands-On Experience
with Chef Alicia, founder of NESUTO, and celebrated food influencer The Pantry Boy

Carbonara made with Japanese Egg

• Ingredients

Spaghetti 200g, Guanciale (cut into lardons) 40g, Olive oil 1 tbsp, Japanese Eggs 1 whole + 2 yolks, Pecorino Romano (grated) 30g, Freshly cracked black pepper to taste, Salt to taste

• Method

1 Boil a pot of salted water and cook the spaghetti until al dente according to packaging instructions.

2 Render the fat from the guanciale with the olive oil, then add in the cooked pasta.

3 Mix the eggs with the cheese to form a paste.

4 Remove the pan from the heat, pour in the egg mixture, and stir vigorously until emulsified and combined.

5 Serve immediately.



Gyudon with Onsen Egg

• Ingredients

Yellow Onion ½ pc, Thinly Sliced Beef 200g, Green Onion 1 pc

• Sauce

Dashi ½ cup, Sake 2 tbsp, Mirin 2 tbsp, Soy sauce 2 tbsp, Sugar 1 tsp

• To Serve

Cooked Japanese rice 2 bowls, Onsen Tamago 2 pcs

• Method

1 Slice the onion thinly and chop the green onion.

2 Cut the sliced beef into smaller pieces.

3 Combine all sauce ingredients in a pan and bring to a boil.

4 Add the sliced onion and simmer for 1 minute.

5 Layer the beef over the onions and simmer until cooked through.

6 Serve over bowls of hot rice and top each with an onsen egg.

7 Garnish with chopped green onion.



Demonstration Chef
The Pantry Boy
(Chef, Content Creator & Collaborator)

The Pantry Boy began with food-centric content and has evolved, collaborating with industry partners in media and F&B solutions. This shift aims to bring a professional yet relatable perspective, sparking innovation and presenting a fresh outlook.

The World of Japanese Eggs Awaits

www.promojp-sg.com/tamago2025/





日本養鶏協会・関口部長より、冒頭の挨拶



シンガポールで今最も注目されるスイーツ店・NESUTOのオーナー、アリシア氏による挨拶とデモンストレーションに見入る参加者の様子



アリシア氏により、日本の卵の良さをデモンストレーション中で伝えられる。参加者はそれを実感しながらシュークリームづくりを体験。作ったシュークリームはその場で試食やお土産となった



The Pantry Boyによる、温玉を使った牛丼とカルボナーラの実演



The Pantry Boyは持ち前の軽快な語り口とともに、牛丼・カルボナーラ pasta に独特のアレンジを加え、日本の卵の良さが伝えられた



半熟卵から流れ出る卵黄の色と味の濃さに感動の声が聞かれた



濃厚な卵黄をしっかり感じるカルボナーラ pasta



イベント終了後、各参加者はSNS上で、感動が次々に発信された

Crack into Japanese Egg Magic

• Home • Patisserie Chef Demo • Michelin Chef Demo

Pâtisserie Chef's Japanese Egg Cooking Showcase & Hands-On Experience

An intimate culinary experience with Chef Alicia, founder of NESUTO, and celebrated food influencer The Pantry Boy. Savour a private live pâtisserie demonstration and hands-on cooking session.

Private Event: Saturday, 29 November 2025

Plain Craqueline (Yield: 120g)

• Ingredients

Butter 32g, Brown Sugar 42g, Cake Flour 35g, Almond Flour 13g

• Method

1 Mix butter and sugar:

Cream softened butter with brown sugar until smooth.

2 Add dry ingredients:

Add cake flour, almond flour. Mix to form a soft dough.

3 Roll out:

Roll the dough between parchment paper to 2 mm thickness.

4 Cut rounds:

Cut into rounds and freeze until firm.

5 Use:

Place one round on top of each piped choux before baking.



特設サイトへ



thepantryboy  ⋮

The Pantry Boy

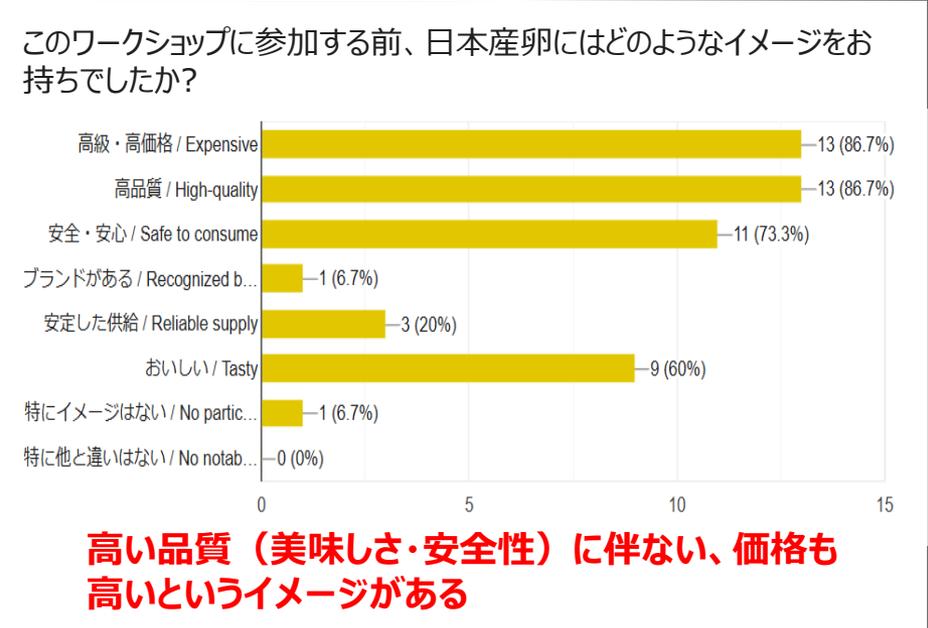
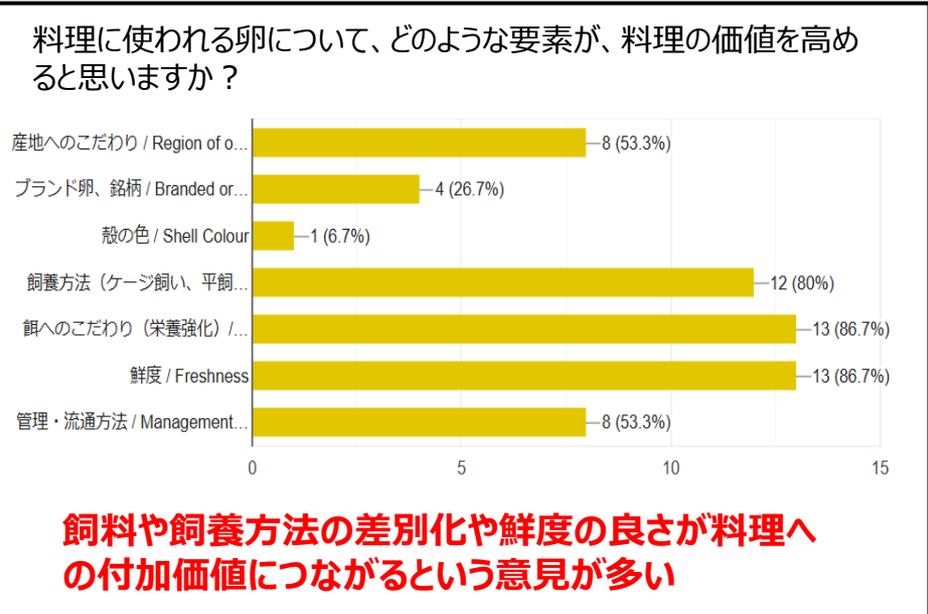
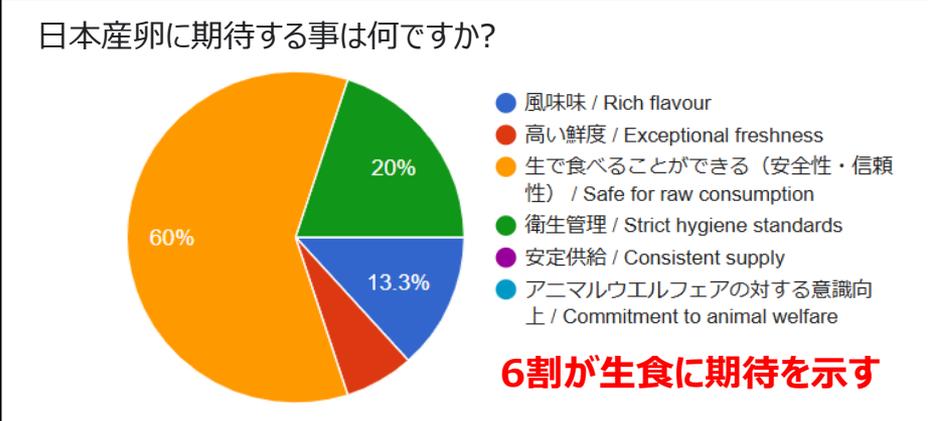
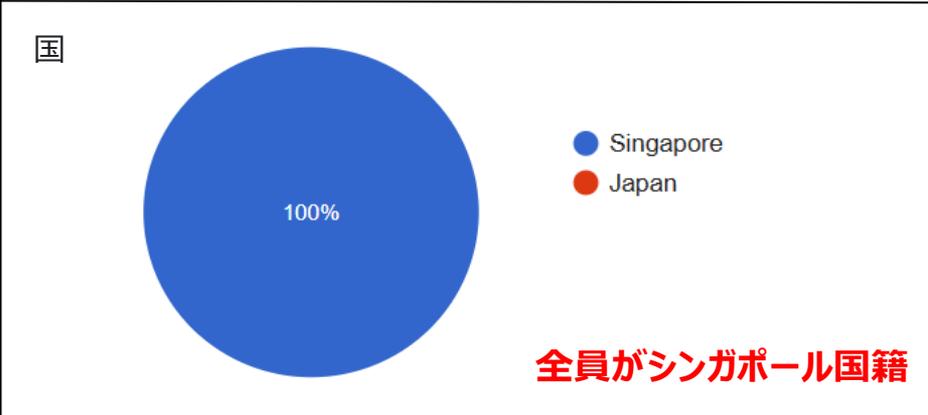
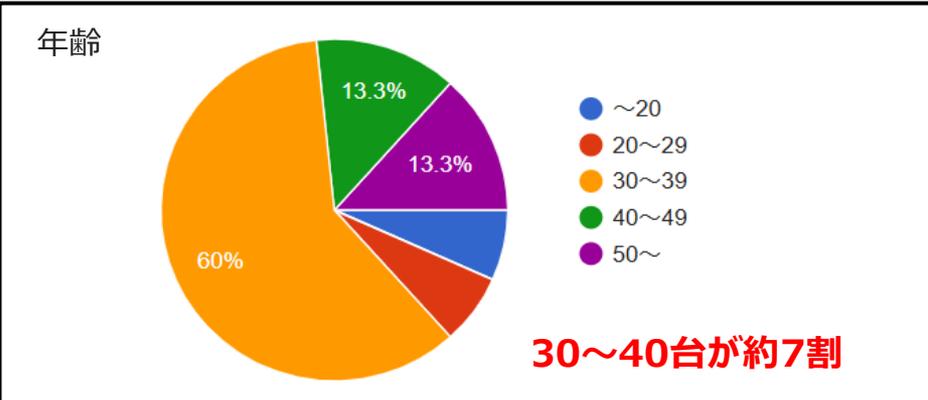
投稿778件

フォロワー31.4万人

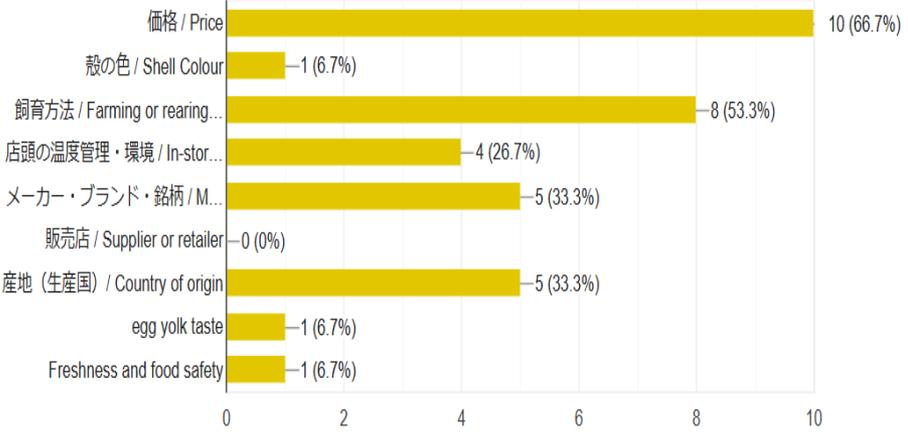
フォロー中708人



NESUTOアリシア氏とともに登壇したThe Pantry Boyは日本産鶏卵を使った料理をInstagramで発信

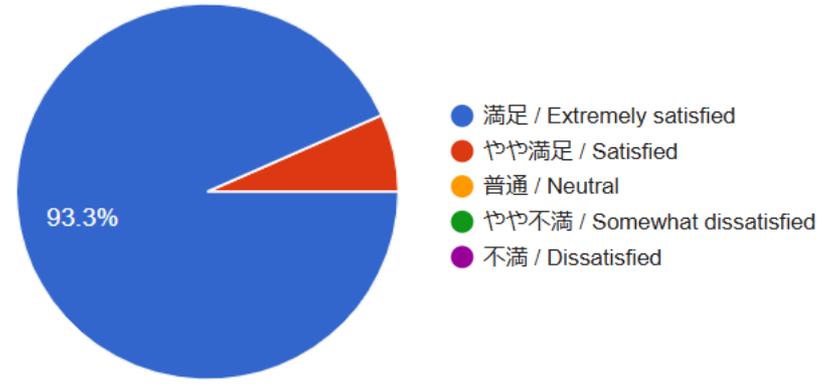


鶏卵を購入する際、重視することは何ですか？（複数選択可）



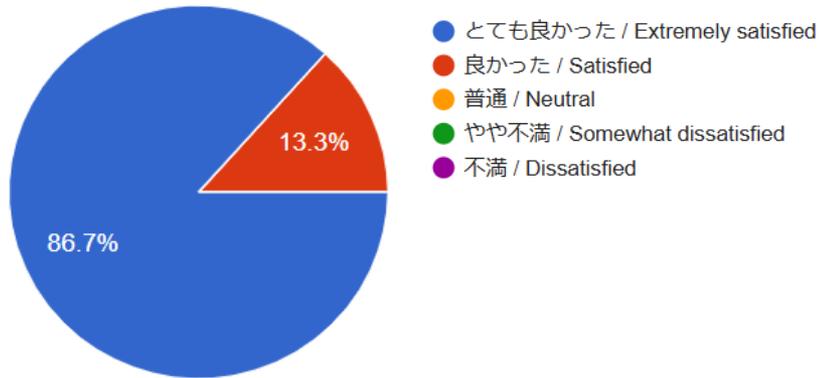
価格、飼養環境、ブランド（産地）重要視される傾向

パティシエAliciaのデモンストレーションに関する感想をお聞かせ下さい



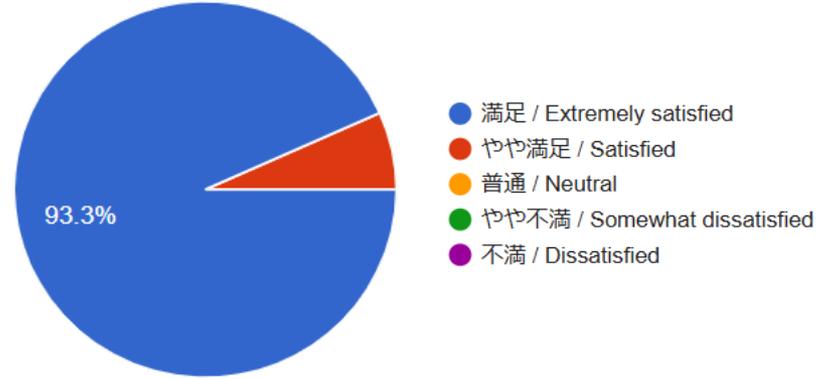
参加者全員が満足と回答

ワークショップの感想

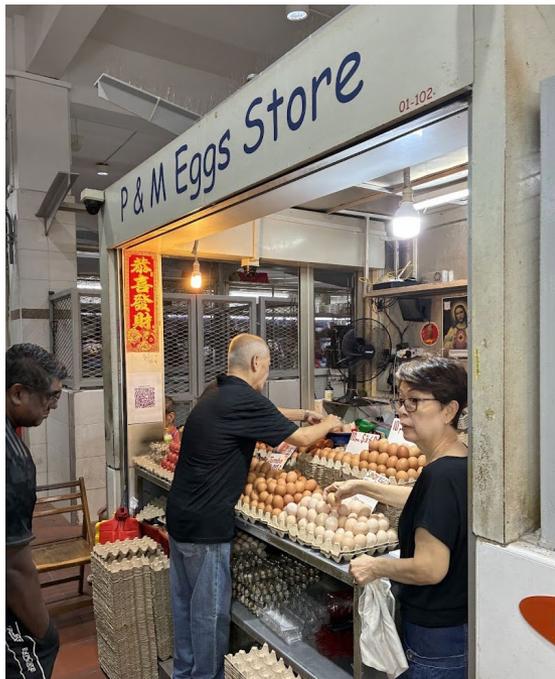


参加者全員が良かった（満足）と回答

The Pantry Boyのデモンストレーションに関する感想をお聞かせ下さい



参加者全員が満足と回答



Tekka CentreはLittle India (インド人街) エリアにある市場で
生鮮品やあらゆる生活用品が揃う。鶏卵価格は非常にリーズナブルだが、
常温で販売されている (10個/2~3SGD)



明治屋



日本産は他店より高価格の設定
(6個/12SGD~10個/16SGD)



三栄プレミアム (6個/10.8SGD)
藤野屋トレたま (6個/12.3SGD)



Cold Storage



藤橋屋姫路夢前農園・ふるさと自慢
(10個入り/7.2SGD)



藤野屋・はなたまご
(6個入り/7.2SGD)



FairPrice Finest



マレーシア産・標準パック卵
(10個入り/3~4SGD)



シンガポール産ケージフリー卵
(6個入り/3.99SGD)



FairPrice



マレーシア産・特売パック卵
(10個入り/3.05SGD)



シンガポール産ケージフリー卵
(6個入り/4.15SGD)



ISETAN



三栄鶏卵「まんげつ」
(6個/9.8SGD)



オーガニック+フリーレンジ (10個)
は12~15SGDの価格帯



SHENSIONG



庶民的な商品が目立つ。エンド積みの特売パック卵
(30個入り/5.9~7.9SGD)



【総括】

- ✓ イベントに参加のインフルエンサーは半熟たまごのしずる感や濃厚な卵黄の色など、料理の「映え」をSNS上で思い思いに発信していた。SNSはインフルエンサー独自の価値観と切り口でフォロワーへの強力なメッセージ性が期待でき、日本産鶏卵の価値を伝える手段としては非常に効果的と感じた。
- ✓ The Pantry Boyは、日本食と日本の卵の組み合わせを、馴染みのあるメニューと半熟卵を題材に独自のスタイルでアレンジし、日本産の卵と料理の美味しさを明快に表現した点で優れていた。
- ✓ 今後「半熟メニュー」の訴求を積極的に行うことで、一般消費者の食に関する潜在的欲求を取り込み、日本産鶏卵のさらなる拡大につながる手応えを感じた。
- ✓ 鶏卵の購入に際しては依然「生食」が出来ることを価値と受け止める傾向が強く、イベントアンケートからも、そのような消費者層は必然的にブランドや産地に拘った結果、日本産を選んでいると読み取れる（日本産ありきではない点が香港と異なる）。
- ✓ アリシア氏はスイーツの最先端トレンド収集を目的に、定期的に日本へ渡航することのこと。シンガポールにおいても日本はトレンドの注目先であることを改めて認識し、日本で話題の卵料理やスイーツと組み合わせて日本産鶏卵を訴求することでより効果的なプロモーションが可能になると感じた。

【パック卵の傾向】

- ✓ 物価は上昇しているものの、鶏卵については店頭売価は昨年と大きな変動は見られない。輸入依存度の高いシンガポールにおいては輸入品の供給状況により価格の安定性が左右されるが、日本を含め海外の認定施設の増加も安定供給に寄与していると考えられる。
- ✓ スーパー店頭ではCertified HumaneなどのAW認証マークを付けたパック卵（ケージフリー卵）が目立つようになってきたが、AWに対する消費者の意識は欧米ほど高くはない印象。
- ✓ 低価格品はマレーシア産が中心。輸入品は日本産の他には欧州や豪州・ニュージーランド（オーガニックなど）からの空輸に加え、タイ産もみられる。
- ✓ パッケージへシンガポール産謳いが増えていることから根強い国産志向があると思われる。一方輸入品に対しては、日本産のみが人気というわけではなく、他国産も含め、消費者の価値観（飼養方法、調理用途、価格、ブランド、栄養価など）に合わせて選ばれているとみられる。