

令和7年度品目団体輸出力強化支援事業

香港・マカオにおける スーパーマーケットとの 共同店頭プロモーション 報告書



JAPANESE EGG
Quality & Safety

令和8年1月
日本養鶏協会

活動内容

香港・マカオにおける
スーパーマーケットとの共同店頭プロモーション

香港

マカオ



2025年9月28日実施



2025年11月9日実施



2025年11月15日実施

全体総括コメント

1. 実施店舗の選定

今年度は以下の基準により店舗選定をおこなった。

- ①前例のないローカル企業で実施にチャレンジ (TASTE)
- ②実施に協力的かつ販売力のある店舗 (APITA)
- ③マカオにおける知識普及 (Macau DONKI)

2. 日本産鶏卵の知識普及に向けた取り組み

以下4つの施策を組み合わせることで、日本産鶏卵の魅力が多角的に伝え、購買量増加へと結び付けることができた。

- ① クッキングデモ
来場者の注目を集めブースへの誘導を強化。
日本産鶏卵の知識普及と質疑応答を実施。
- ② 試食
その場で日本産鶏卵のおいしさを実感してもらい、購入意欲を喚起。
- ③ レシピ本の配布
家庭でも手軽に試せる調理方法を紹介し継続的な消費を促進。
- ④ ノベルティ (調理グッズ)
たまご調理に使えるアイテムを提供し購買を後押し。

3. 継続性について

昨年度に実施した同コンセプトのプロモーションが好評で、終了後も売り場に日本産鶏卵が定着したことから、今年度も継続実施した。実施企業からは以下のフィードバックが寄せられた。

- ・ 鶏卵部門で単日当たり過去最高の売上を記録した
 - ・ 来店客に「新鮮さと楽しさ」を提供できた
 - ・ 日本産鶏卵だけでなく、自社のプロモーションにも寄与
- このように、継続的な取り組みは企業側にも大きなメリットをもたらしており、今後も継続する価値が高いと考える。

TASTE開催概要





日本産鶏蛋
料理示範


2025
09.28 (日) [第一場] 14:00 [第二場] 16:00
又一城TASTE

示範料理：
 和風醬油雞蛋漬/自家製黃醬雞蛋三文治/日本雞蛋片/流心玉子燒
使用日本產雞蛋製作

於示範時段內購買**2盒**印有日本產雞蛋logo商品
 花鳥風月/京都之焗/膽健卵/瀨戶內母香川/日本地養卵雞蛋
 即可獲取煮蛋計時器乙個
 換領地點：場內工作人員

只限當日又一城TASTE內換領 商品及贈品數量有限 售完即止 示範料理款式有機會更改 圖片只供參考 受條款及細則約束

対象：	一般消費者を対象に日本産たまご販売促進
開催日時：	2025年9月28日（日） ①14:00-15:00 ②16:00-17:00
開催場所：	Festival Walk TASTE Shop MTR-05, MTR/F, Festival Walk, 80 Tat Chee Avenue, Kowloon Tong
ゲスト：	日本料理達人 Kei San
活動内容：	<ul style="list-style-type: none"> 日本産たまごについてご紹介 日本産たまご料理の実演及び試食 販売案内 レシピ本及びノベルティの配布

TASTE実演料理一覧

写真	料理名
	味付けたまご
	たまごサンド
	たまご丼
	とろ〜り黄身入り玉子焼き

TASTE記錄写真



TASTE販売記録

商品	販売数	売上高	通常時比 (前月日曜日平均)
花鳥風月	170パック	HKD\$4,233	約120%
京都の煌き	93パック	HKD\$2,780.7	約220%
計：	263パック	HKD\$7,013	

※鶏卵統一ロゴマーク入り商品をプロモーションの対象としたが、実績は全農国際香港からの供給商品のみ実施店舗より開示された。

コメント（TASTE）

1. 集客状況と台風の影響

実施店舗はPARKnSHOPグループ売上No.1の基幹店である。デモ数日前に大きな台風が発生した影響で、多くの消費者が事前に食品を買い溜めしており、デモ当日は香港内スーパー全体の来店者数は比較的少なかった。しかしながら、クッキングデモ自体は盛況であり、日本産卵の購入は増加した。

2. 日本産卵への関心について

来場者の多くが対象の日本産鶏卵の特徴や違いについて関心を示しており、レシピ本に情報を掲載したことが関心を深めてもらうための手助けとなった。

3. 外国人観客への対応

香港在住の外国人も観覧しており、日本産鶏卵の調理方法に強い関心を持っていた。しかし現行のレシピ本は中国語版のみであり、英語版がないことが残念がられていた。今後は英語も加えたレシピ本の制作を検討する必要がある。

4. クッキングデモ×試食×ノベルティの効果

クッキングデモを見ている来場者への試食は非常に好評で、試食後にレシピ本に記載された材料を購入し、自宅で調理する意欲を示す人が多く見られた。

また、購入者へのノベルティも大変好評であり、使用方法について多くの質問が寄せられた。スタッフが丁寧に対応した結果、実際に試してみたいと考える来場者が続出し、日本産鶏卵の購入へ繋がった。

APITA開催概要

日本産雞蛋料理示範

2025 11.09(日) APITA

【第一場】14:00-15:00
【第二場】16:00-17:00

嘉賓：料理達人 Kei San

示範料理：
和風醬油雞蛋/自家製黃醬雞蛋/文治/溫泉蛋牛肉片/流心玉子燒
使用日本產雞蛋製作

於示範時段內購買

1盒蘭王蛋
或
2盒日本KAWAII白雞蛋/京艶蛋/
其他印有日本產雞蛋logo 商品

即可獲取煮蛋計時器 或 醬油蛋製作神器乙個

換領地點：場內工作人員

煮蛋計時器 醬油蛋製作神器

只限當日APITA內換領，商品及贈品數量有限，售完即止。示範料理款式有機會更改，圖片只供參考，受條款及細則約束。

対象：	一般消費者
開催日時：	2025年11月9日（日） ①14:00-15:00 ②16:00-17:00
開催場所：	APITA GF & BF, Cityplaza2, 18 Taikoo Shing Rd., Quarry Bay, Hong Kong
ゲスト：	料理達人 Kei San
活動内容：	<ul style="list-style-type: none"> 日本産たまごについてご紹介 日本産たまご料理の実演及び試食 販売案内 レシピ本及びノベルティの配布

APITA実演料理一覧

写真	料理名
 A white rectangular plate featuring four halved hard-boiled eggs. Each egg half is placed on a bed of fresh green leafy vegetables, possibly spinach or lettuce, which is garnished with small green herbs.	味付けたまご
 A round sandwich with a white crust, cut into two halves. The filling consists of a sliced hard-boiled egg and a yellow sauce, likely mayonnaise, spread on a blue and white checkered plate.	たまごサンド
 A dark red bowl filled with a beef bowl (donburi). The bowl contains tender beef slices, sautéed onions, and a perfectly cooked soft-boiled egg (温泉卵) on top.	温泉卵のっけ和牛丼
 A light blue plate with a white radial pattern. It features a piece of fluffy, golden-brown omelette (tamagoyaki) with a slice of red sauce, likely tomato sauce, drizzled over it.	とろ〜り黄身入り玉子焼き

APITA記錄写真



APITA販売記録

商品	販売数	売上高	通常時比 (前月日曜日平均)
KAWAIIたまご	260パック	HKD\$5,812	約180%
京艶	77パック	HKD\$2,230	約150%
蘭王	245パック	HKD\$9,048	約210%

計： 582パック HKD\$17,090

※鶏卵統一ロゴマーク入り商品をプロモーションの対象としたが、実績は全農国際香港からの供給商品のみ実施店舗より開示された。

コメント（APITA）

1. 集客状況

店舗の会員割引日とイベントを重ねたことにより、来店客数は通常より大幅に増加した。また、日本産鶏卵の割引企画と併せて提供したことで、価格面での訴求力が高まり、多くの来店者を購入へと誘導することができた。

2. 客層及び人気の商品種類について

イベント会場を香港の富裕層が多く集まる太古エリアに設定したことで、来場者の購買意欲が高く、高級品である「蘭王」や、一日限定割引を実施した「KAWAIIたまご」が特に高い人気を得た。

3. クッキングデモの反応

クッキングデモには多くの来場者が積極的に参加し、説明を聞きながらメモを取る参加者も見受けられた。また、試食時には使用した卵の種類に強い関心が寄せられ、その場で実際に購入につながるケースも多く確認できた。

4. ノベルティの反応

配布したノベルティは非常に好評であった。スタッフが常に使用方法を説明するほど関心が高く、エッグタイマーで半熟卵を作り、味付け卵メーカーで味付けできることから、両方を求める顧客が多かった。その結果、通常よりも卵の購入量が増加する傾向が見られた。

5. 店舗側からの評価

昨年はAPITAに加えUNYでもイベントを実施し、いずれの店舗でも高い評価を得た実績がある。今回も店舗側より「自店での開催は大歓迎である」との声をいただき、さらに「来年はぜひ複数回実施してほしい」との要望も寄せられた。

DONDONDONKI開催詳細概要

DONDONDONKI  **日本産雞蛋**
料理示範

2025.11.15 (六)
DON DON DONKI 信步閣庭店
【第一場】14:00-15:00
【第二場】16:00-17:00

示範料理

- ▶ 自家製蛋黃醬
- ▶ 雞蛋三文治
- ▶ 親子丼
- ▶ 流心玉子燒

主理人 Kei San
 使用日本產雞蛋製作

於示範時段內購買 **2** 盒印有日本產雞蛋logo  商品
 即可獲取煮蛋計時器或雞蛋開窿器乙個
 換領地點: 場內工作人員

 煮蛋計時器  雞蛋開窿器

只限DON DON DONKI 信步閣庭店堂內換領。商品及贈品數量有限,售完即止。示範料理款式有機會更改。圖片只供參考,受條款及細則約束。

対象：	一般消費者
開催日時：	2025年11月15日（土） ①14:00-15:00 ②16:00-17:00
開催場所：	マカオDONDONDONKI em Macau, Rua Sul Do Patane No. 94-182, Trust Leisure Garden, F, G, H, I, O, P, T, U
ゲスト：	料理達人 Kei San
活動内容：	<ul style="list-style-type: none"> • 日本産たまごについてご紹介 • 日本産たまご料理の実演及び試食 • 質疑応答 • レシピ本配布

DONDONDONKI実演料理一覧

写真	料理名
	味付けたまご
	自家製マヨネーズ たまごサンド
	たまご丼
	とろ〜り黄身入り玉子焼き

DONDONDONKI販売記録

商品	販売数	売上高	通常時比 (前月土曜日平均)
KAWAIIたまご	116パック	MOP\$2,436	約140%
情熱たまご	37パック	MOP\$1,217.3	約110%
鮮王 (生食用)	16パック	MOP\$1,054.4	同商品および 生食用鶏卵の 販売は初めて

計： 169パック MOP\$4,707.7

※鶏卵統一ロゴマーク入り商品をプロモーションの対象としたが、実績は全農国際香港からの供給商品のみ実施店舗より開示された。

DONDONDONKI記錄写真



コメント (DONKI)

マカオの日本産鶏卵情勢

1. マカオにおける日本産鶏卵の認知状況について

マカオでは日本産鶏卵の認知度が香港よりも低く、「安心・安全な新鮮卵」としての価値が十分に浸透していない状況が見られる。そのため、突如生卵として訴求するのではなく、まずは卵焼きなどの惣菜メニューを通じて、日本産鶏卵の品質と味を体感してもらうアプローチが有効であると感じた。

また、デモを実施したDONKI店舗には中国本土からの観光客も多く、帰国時の持ち帰りが難しいことから、生卵の購入にはつながりにくい傾向がある。この点からも、惣菜コーナーでの商品紹介や、卵を使用した加工品の販売を強化することで、より購買につながるものと想定される。

2. マカオにおいての日本産鶏卵の位置付けについて

マカオDONKIにおける日本産鶏卵の価格は、香港経由での輸入が多い関係でコストが高く、その分売価も高めに設定されている。そのため、現地の一般消費者にとって日本産鶏卵は「高級品」という位置づけとなっており、購買層が限定される傾向が見られた。

一方中国本土産鶏卵は香港よりも多くの種類が安価に販売されているため、日本産鶏卵の販売量を伸ばすには価値訴求に加えてコスト面の課題も解決する必要がある。

3. マカオDONKIの客層について

マカオの消費者は香港の消費者と比較して控えめな傾向が強く、クッキングデモ実施時にも試食を遠慮したり、前に出ることをためらう様子が多く見受けられた。

また、現地のスーパーマーケットやデパートでは、プロモーターによる試食提供やクッキングデモ自体が非常に少なく、マカオの一般消費者にとっては馴染みの薄い文化であることがわかる。そのため、まずは試食イベントを繰り返し実施し、「試食に参加すること」に対する抵抗感を減らし、気軽に立ち寄れる雰囲気づくりを継続的に行うことで、徐々に参加率を高めていくことが効果的であると考えられる。

コメント (DONKI) 運営改善点について

4. マカオにおけるビザ状況について

今回のスタッフ渡航はワーキングビザではなく、「プロモーション活動の指導および品質監視」を目的とした来訪扱いであった。

ワーキングビザを申請しなかった理由として、マカオでは長期間の業務を伴わない短期のイベント（今回のような一日限定の催事）についてはビザ申請が受理されていないこと、そのため、現地での直接的な販売活動が認められず、商品の価格説明や購入時の配布品紹介などの営業行為が行えなかった。

この制限により、来店客へ十分なアプローチができず、売上面において一定の影響があったと考えられる。

5. 人員体制について

今回のイベントでは、DONKI側から1名のサポートスタッフを手配いただいたものの、同様の販売プロモーションには慣れていないため、調理デモのフォローや日本産鶏卵の特性説明など、対応が難しい場面が多く見受けられた。

このような状況から、今後の改善策として以下内容を検討し、次回に活かしていきたい。

- ・ イベント販売補助スタッフについては、現地人を雇用し、その業務内容について香港側から事前にレクチャーをする。
- ・ 香港における同イベント業務についての経験を活かした業務指示を現地雇用人へ事前レクチャーする。
- ・ 現地で雇用するイベント販売補助人員を確保する事で、商用ビザを持たない香港からの調理デモシェフの業務及びクッキングデモを含めた販売プロモーションがスムーズに成果を上げる事が可能になる見込み。

以上