



2025年 香港での調理学校を活用した 未来のシェフ向け教育型プロモーション 報告書

令和8年1月

日本養鶏協会

●2025年日本産卵実演セミナー開催概要

当該事業該当
支援メニュー

- ✓ 海外におけるジャパンプランドの確立
- ✓ 海外における販路開拓活動

| | |
|----------------|--|
| 背景・目的： | 近年急速に拡大する香港スイーツ市場に向け、認知度の高い日本産鶏卵の活用でメニュー価値の向上を図る |
| テーマ： | 日本産鶏卵（製品）を使用したメニュー開発・差別化提案 |
| 対象地域： | 香港 |
| 開催期間： | 2025年11月8日（土）14:30-16:30 |
| 会場： | 香港新東方廚藝培訓 ホームページ： https://www.hknoc.com.hk/hkzh/ |
| 開催形式： | 招待式リアル開催（セミナースタイル） |
| 参加者： | 洋菓子単独店・チェーン店、スイーツ店関連調理関係者、新東方卒業生 |
| 参加人数： | 28名 |
| プロモーション 対象： | 日本産殻付卵、液卵 |

●パティシエのご紹介

Connie Ma

- ル・コルドン・ブルー卒業、フランス料理及び菓子製造（シュガーアート、チョコレートを含む）を専攻。
- 西洋菓子・デザートシェフとして、オーストラリア及び香港にて9年以上の経験を持ち、様々なベーカリー、ミシュラン掲載レストラン、ホテルにて勤務。
- フランス菓子およびプレゼンテーションを重視したデザートに熱心、飲食業界の新しい技術や知識を引き続き学ぶことを楽しみとしている。自身の経験とベーキングの楽しさを皆に伝えることを願っている。
- 主な職歴:
 - Odysée Creative Dining
 - Mono
 - Louise
 - The Langham, Sydney
- 専門分野: 伝統的なフランス菓子、プレートデザート、フュージョン料理

Oscar Yau

- 西洋菓子の製作に多年にわたり従事し、様々なベーカリー、ホテル、レストランでの勤務経験を持つ。
- ベーキングに対する熱意が強く、近年では香港のチェーンベーカリーにてケーキの新作開発・イノベーション業務を担当し、市場の最新トレンド情報にも精通。
- 現在は料理教育業界に身を置き、ベーキングの楽しさを周りの方々と分かち合っている。
- 主な職歴:
 - Saint Honore Cake Shop
 - The Charterhouse
 - Black Rose Bakery
- 専門分野: French desserts、Chocolate decoration、3D cake making



Connie Ma



Oscar Yau

●当日の進行表

◆ 日時：2025年11月8日(土) 14:30-16:30

| 時間 | 内容 | |
|----------------------------------|---|-----|
| 13:00-14:15 | UMAI チーム会場到着 セッティング、カメラ、テレビ音声の確認等の準備 | |
| 13:30 | 日本養鶏協会とJA全農インターナショナル、MC、通訳者 会場に到着、打ち合わせ、商品の陳列 | |
| 14:15 - 14:30 | 受付、参加者入場、商品資料・レシピ配布 | |
| イベント開始 | | |
| 14:30 - 14:35 | イベント開始 開会・MCが関係者紹介 | |
| 代表のご挨拶 | | |
| 14:35 -(通訳含む) | 一般社団法人日本養鶏協会 業務第二部 部長 関口 裕士より ご挨拶 | ppt |
| 日本産たまごの紹介 | | |
| 14:40 (通訳含む) | 一般社団法人日本養鶏協会 業務第二部 部長 関口 裕士 | ppt |
| 日本産鶏卵紹介：JA全農インターナショナル株式会社 | | |
| 14:50 -(通訳含む) | JA全農インターナショナル株式会社 畜産部 担当 浜田 昇平 | ppt |
| デザート①紹介と試食 | | |
| 15:00- | デザート①パンケーキ 使用商品：業務用M 10kg CF15(愛知) 担当パティシエ：Oscar Yau | ppt |
| | お皿の片付け | |
| デザート②紹介と試食 | | |
| 15:05- | デザート②フィナンシェ 使用商品：業務用M 10kg CF15(愛知) 担当パティシエ：Connie Ma | ppt |
| | お皿の片付け | |

| | | |
|----------------------|--|-----|
| デザート③紹介と試食 | | |
| 15:10- | デザート③メープルシフォンケーキ 使用商品：業務用M 10kg CF17(愛知) 担当パティシエ：Connie Ma | ppt |
| | お皿の片付け | |
| デザート④紹介と試食・デモ | | |
| 15:15- | デザート④カラマンシーメレンゲタルト クッキングデモあり 使用商品：業務用M 10kg CF17(愛知) 担当パティシエ：Connie Ma | ppt |
| | お皿の片付け | |
| デザート⑤紹介と試食・デモ | | |
| 15:35- | デザート⑤カヌレ クッキングデモあり 使用商品： ・凍結殺菌液卵（太陽の雫） ・業務用M 10kg CF15(愛知)（卵黄のみ） 担当パティシエ：Oscar Yau | ppt |
| | お皿の片付け | |
| デザート⑥紹介と試食 | | |
| 15:55- | デザート⑥ココナッツフラン 使用商品：凍結殺菌液卵（太陽の雫） 担当パティシエ：Connie Ma | ppt |
| | お皿の片付け | |
| 16:00- | Q & A、アンケートの記入 | |
| 16:10- | 生産者と参加者の名刺交換、交流 | |
| 16:30 | MC 終了のあいさつ | |
| イベント終了 | | |
| 16:30 - | 片付け | |
| 17:30 | 撤退 | |

●セミナーに使用した原料卵

| NO. | 商品名 | 商品画像 | 割卵写真 | 県産 | 規格 | 入数 | 商品特徴 |
|-----|-----------------------|---|--|-----|------|----------|---|
| 1 | 業務用M 10kg CF15(愛知) |  |  | 愛知県 | 10kg | 約165個 | <ul style="list-style-type: none"> ・濃い黄身の生産に特化した生産者 ・商品はカラーファン15と比較的濃い黄身色 |
| 2 | 業務用M 10kg CF17(愛知) |  |  | 愛知県 | 10kg | 180個 | <ul style="list-style-type: none"> ・濃い黄身の生産に特化した生産者 ・商品はカラーファン17と非常に濃い黄身色 |
| 3 | 凍結殺菌液卵 (太陽の雫) |  |  | 茨城県 | 1kg | 1箱12パック入 | <ul style="list-style-type: none"> ・飼料にマリーゴールドを配合し、熱を加えても色味が鮮やかなのが特徴 ・無糖商品のためベーカリーなど各種洋菓子製品はもちろん、料理全般に幅広く使用可能 |

写真はイメージです

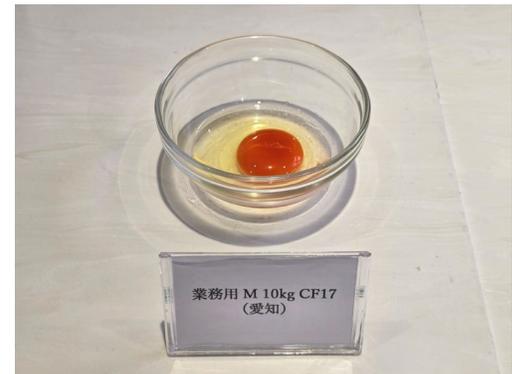
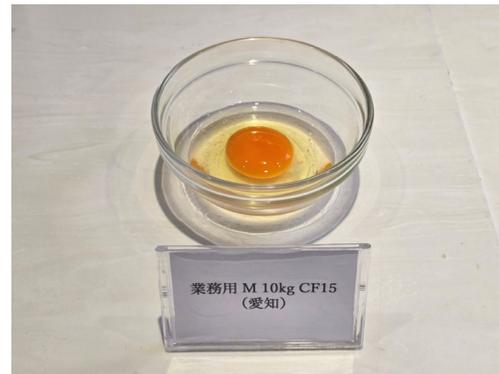
●試食スイーツメニュー1/2

| No. | スイーツ名 (日) | 使用する日本産卵 | 担当パティシエ | 画像 | ポイント |
|-----|-------------|-----------------------|-----------|---|--|
| 1 | パンケーキ | 業務用M 10kg CF15(愛知) | Oscar Yau |  | <p>しっとりとした食感のスフレパンケーキで、卵本来の風味をより際立たせている。 卵のコクが感じられる味わい深さでありながら、甘さは控えめで、丁度良いバランス。</p> <p>【シェフ説明事項】 日本産鶏卵は品質が保証されて、クオリティも安定している。卵黄のコク深さから、出来上がるスイーツの色もより一層綺麗なこがね色になる。</p> |
| 2 | フィナンシェ | 業務用M 10kg CF15(愛知) | Connie Ma |  | <p>伝統的なフィナンシェは卵白のみを使用するが、今回は塩味を利かせた甘じょっぱい「卵黄碎」(砕いた焼き卵黄)を加えることで、飽きの来ない深い味わいに仕上げている。 卵黄は4~7日間塩糖で漬け込み、その後焼き上げて使用。</p> <p>【シェフ説明事項】 個人的には、スイーツを作るときは好んで日本産鶏卵を使用している。卵のコクを感じられる上に色もとても鮮やかで綺麗に仕上がる。</p> |
| 3 | メープルシフォンケーキ | 業務用M 10kg CF17(愛知) | Connie Ma |  | <p>使用した日本産卵の卵黄の色が非常に濃いオレンジ色であり、加熱後も褪せにくいいため、焼き上がりのケーキの色鮮やかさが特徴。 卵白を混ぜることにより安定してよく膨らみ、より軽くふんわりとした食感が楽しめる。</p> <p>【シェフ説明事項】 卵の風味が豊かで、メープルシロップの甘さとも調和が取れている。</p> |

●試食スイーツメニュー2/2

| No. | スイーツ名 (日) | 使用する日本産卵 | 担当パティシエ | 画像 | ポイント |
|-----|---------------|---|-----------|---|--|
| 4 | カラマンシーメレンゲタルト | 業務用M 10kg CF17(愛知) | Connie Ma |  | <p>タルト皮とクリームには全卵を、上部のメレンゲには卵白のみを使用し、一つの食材である卵の多様な活用方法を実演で紹介。クリームにはフィリピン産カラマンシーのピュレを加え、爽やかな酸味と独特の風味を付与。</p> <p>【シェフ説明事項】 卵の様々な部分を紹介できるためこのメニューを選んだ。卵黄はクリーム・タルト皮に使用し、卵白はメレンゲに使うことができます。</p> |
| 5 | カヌレ | 凍結殺菌液卵 (太陽の雫) 業務用M 10kg CF15(愛知) (卵黄のみ) | Oscar Yau |  | <p>卵黄の比率が高いカヌレのレシピに合わせ、液卵およびCF15の卵黄を使用し、より美しい焼き色と豊かな風味を実現。低温で時間をかけて焼き上げることで、外はカリッと中はモチットした理想の食感に仕上がった。ラム酒を加えることで、大人向けの深みのある味わいに。</p> <p>【シェフ説明事項】 レシピに応じて卵の種類を選びます。例えば卵黄やコク、卵の香りをアピールしたい場合は日本産鶏卵を選ぶ事が多い。</p> |
| 6 | ココナッツフラン | 凍結殺菌液卵 (太陽の雫) | Connie Ma |  | <p>ココナッツミルクでほのかなココナッツの風味を付け、濃厚な卵の風味と調和させ、まろやかな味わいに仕上げた。液卵を使用することでプリン液の凝固性が高まり、クラシックプリンのような固めの食感が特徴。同じ材料配合の場合、殻付き卵を使用するよりも、液卵を使用した方が卵の風味がより明確に感じられる。</p> <p>【シェフ説明事項】 日本産鶏卵は栄養価が高く、生食できる種類もあるため、安心・安全に加えてスイーツのバリエーションもより豊かになる。また卵黄卵白の品質が安定しているため、乳化や泡立ちの効果が非常に良く、綿密さ、ふわふわな食感のスイーツにおいてとても大事な役割を果たす。</p> |

●記録写真（会場の様子、原料ディスプレイ）



●記録写真（スイーツ完成ディスプレイ）



●記録写真 (セミナーの様子)



●アンケート集計結果1/5

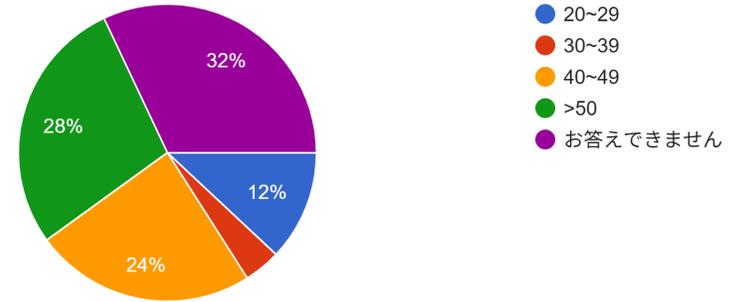
1. 業種

回答人数：27/28



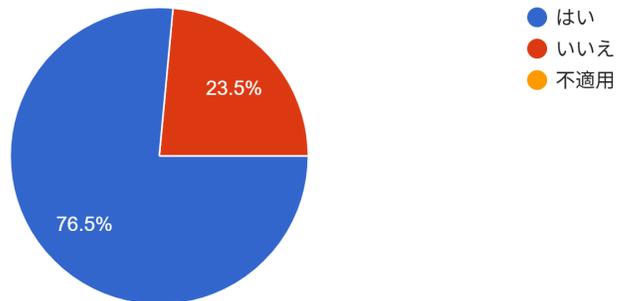
2. 年齢

回答人数：25/28



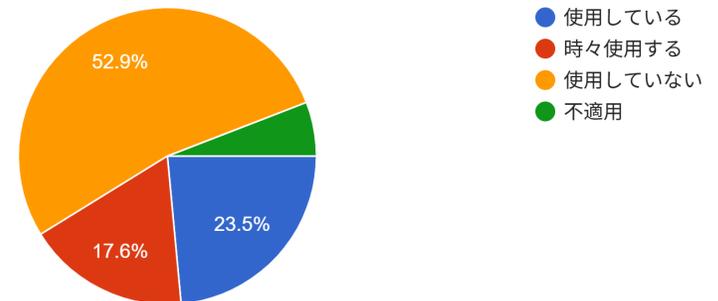
3. 現在お店で日本産鶏卵を使用していますか？

回答人数：17/28



4 a. 現在お店で使用している業務用の卵製品・加工品はありますか？

回答人数：17/28



●アンケート集計結果2/5

4 b. 4 aが「使用している」の場合、その内容をご記入ください。

回答人数：17/28

3 則回答

前菜（冷菜）

オムライス

卵プリン、チーズケーキ

4 c. 毎日の使用量合計（kg）

回答人数：4/28

1500kg

780kg

2kg

わからない

4 d. 店舗で提供している卵料理があればご記入ください（任意）。

回答人数：6/28

ケーキ、プリン

親子丼、オムライス、卵焼き、スクランブルエッグ

親子丼

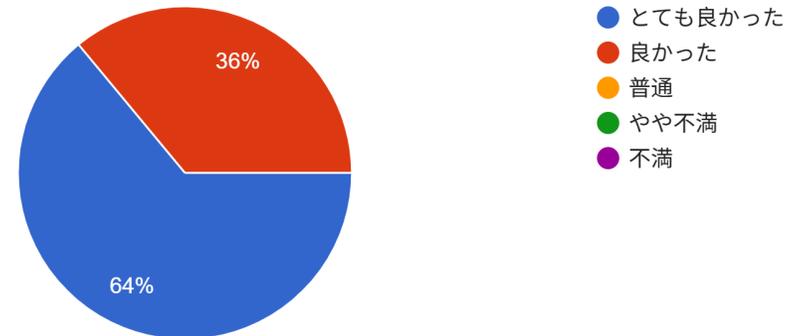
卵焼き、蒸し卵

opera, mochi (savoury)

オムライス、パスタ

5. 本日のセミナーの感想を教えてください。

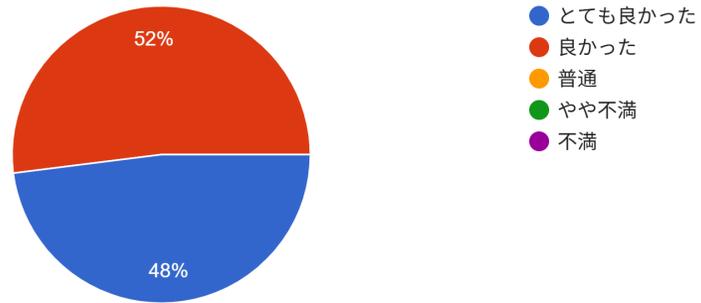
回答人数：25/28



●アンケート集計結果3/5

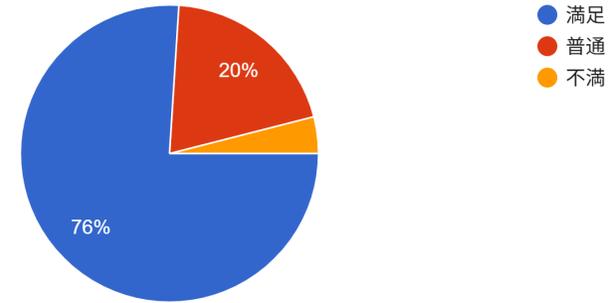
6. パティシエのデザート調理実演に関する感想をお聞かせください。

回答人数：25/28



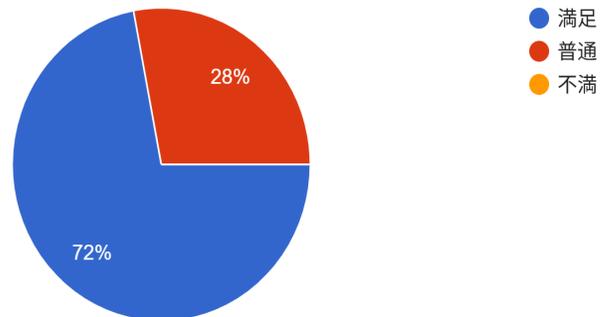
7 a. パンケーキに関する満足度をお選びください。

回答人数：25/28



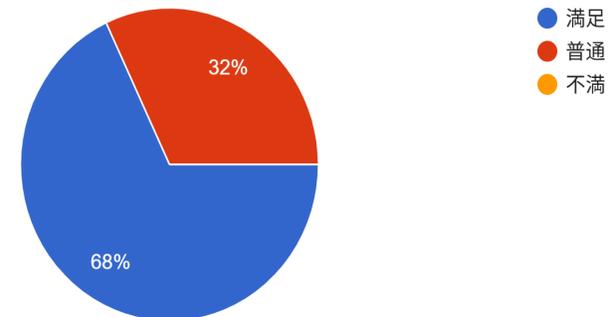
7 b. フィナンシェに関する満足度をお選びください。

回答人数：25/28



7 c. メープルシフォンケーキに関する満足度をお選びください。

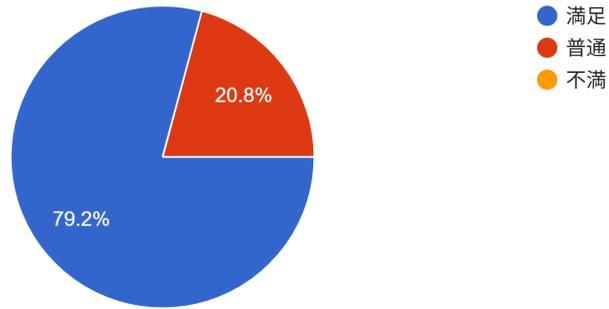
回答人数：25/28



●アンケート集計結果4/5

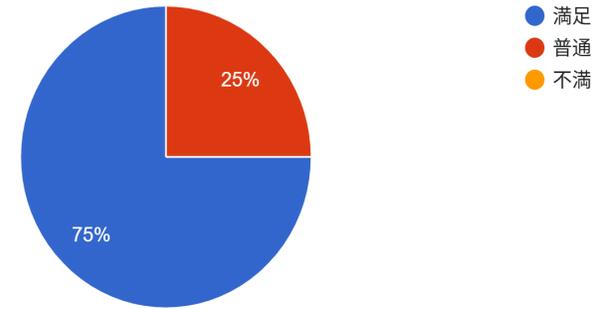
7 d. カラマンシーメレンゲタルトに関する満足度をお選びください。

回答人数：25/28



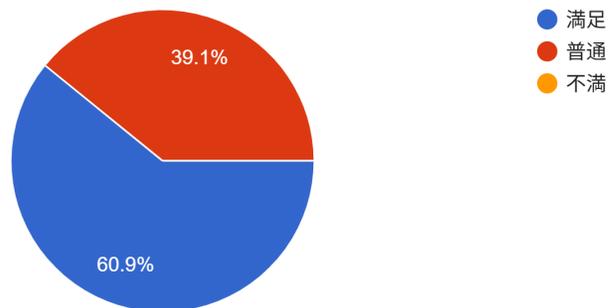
7 e. ココナッツフランに関する満足度をお選びください。

回答人数：25/28



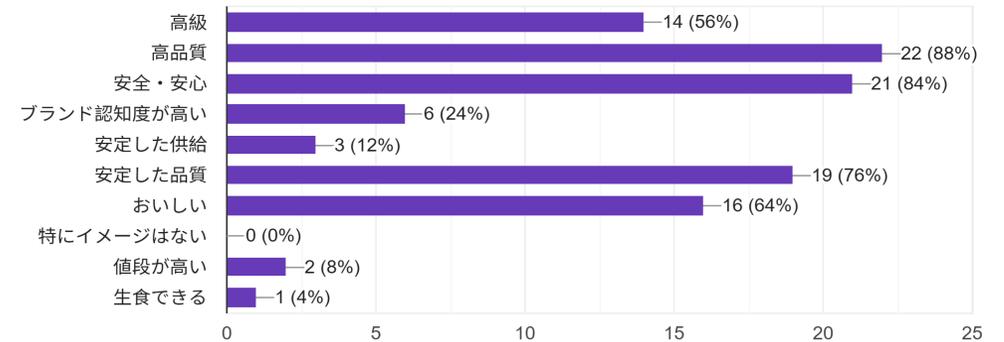
7 f. カヌレに関する満足度をお選びください。

回答人数：25/28



8. セミナー参加前日本産鶏卵についてどのようなイメージをお持ちでしたか？

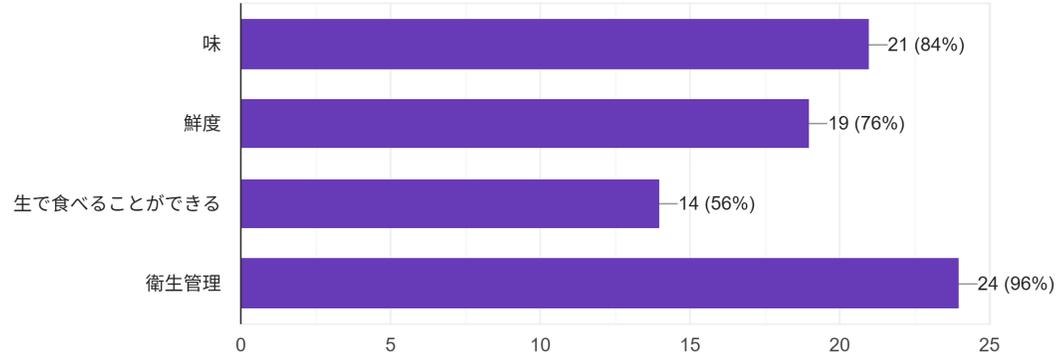
回答人数：25/28



●アンケート集計結果5/5

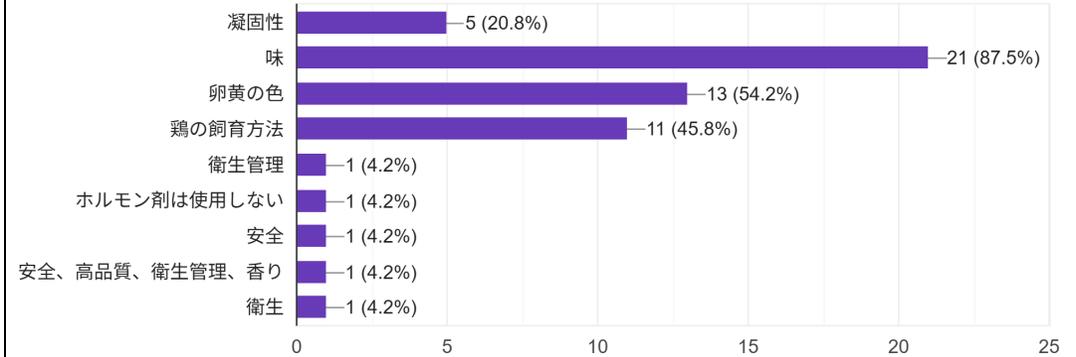
9. 日本産鶏卵に期待することは何ですか？

回答人数：25/28



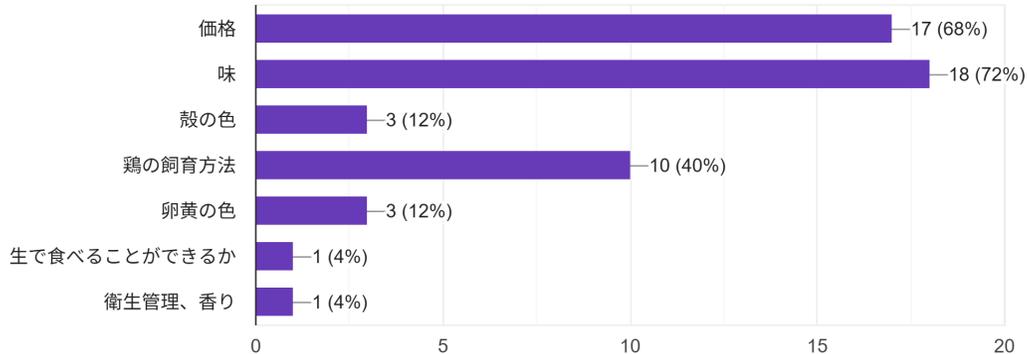
10. 卵を再度購入したいと思うポイントは何ですか？

回答人数：24/28



11. 日本産鶏卵を購入する際に期待することは何ですか？

回答人数：25/28



12. 日本産鶏卵の利用拡大のためのご要望があれば自由に記載ください。

回答人数：25/28

他の卵料理のデモしてほしい

中華料理に日本産卵を使用したら、一般的な中華料理と違うこと

色々な料理を作ってほしい、例えばパンやドリンク

他の日本産卵料理を紹介してほしい

値段もうちよっとやすくなると助かる、色々な卵と比べてほしい

できればSNSで日本産卵を宣伝すること

●コメント1/3

プロモーション対象商品について

- 今回は日本産鶏卵が毎日の食卓へ既に浸透している香港において、より付加価値の高い鶏卵を紹介するために、カラーファン（CF）の高い鶏卵と液卵を原料として選択した。CFの高い鶏卵については色味だけではなく、生産者がエサにもこだわりを持って生産している商品が多いため、濃厚さや味の違いも感じ取っていただきたいという想いのもと原料を選択した。液卵については、存在自体は知っているものの、使用方法を知らない方々にその手軽さを知っていただくために今回選択した。
- 参加者より、日本産殻付卵の生食基準と協会ロゴの関連性について関心が寄せられた。販売者側が説明時間を活用し、「生食用」と表示がある日本産卵のみが安全に生食可能である点を補足説明したことで、参加者の疑問に効果的に応えられた。香港では日本産＝生食可能という誤った認識を持っている方々も多く、販売者側の意図と違った使用方法でメニュー提供をされているレストランも見受けられるため、理解を求めていくことが必要と考えられる。
- 参加者への記念品としてCF15鶏卵のサンプルを提供したことで、参加者が後日自ら日本産殻付卵を試す機会を創出できた。一方、CF17鶏卵のサンプルも希望する声の一部であり、新東方よりデモで使用した残りのCF17食材を提供した。次回以降は黄身の色調が異なる複数種類のサンプルを全参加者に提供できれば、より直感的な比較検討が可能となると考える。
- 日本産液卵に対しても高い関心が集まった。高品質かつ無糖のため汎用性が広く、スイーツメニューだけではなく、レストランメニューにおいても使用できる可能性がある。また、牛乳パックのようなスリムな外装で冷蔵庫の収納効率に優れる点は、厨房が狭いという悩みを抱える香港の参加者にとって特に大きな利点として評価された。液全卵に加え、液卵白や液卵黄のみの商品へのニーズも確認された。

●コメント2/3

スイーツ試食及びデモンストレーションについて

- パティシエより詳細にメニュー説明をおこない、各スイーツの特徴と日本産鶏卵が活かされている点を示し、ベテランパティシエとしての日本産鶏卵への信頼を感じさせる内容であり、参加者の理解促進に大きく貢献した。参加者からはパティシエの技術とスイーツの美味しさに対して高い評価を受けた。具体的には、卵白のみを使用するフィナンシェに卵黄も使用するこだわりや、シフォンケーキの色味を濃くすることで特別なメニューに仕立て上げることができる点、液卵を使用した方がプリン
の凝固性が良くなり、より鶏卵の濃厚さを前面に押し出せる点など、パティシエ目線からレクチャーを実施。
- パティシエのデモンストレーションは各工程に対して参加者の理解を確認しながら進行した。日本産卵を使用する際のポイントを事前配布のレシピに記入した内容に加えて口頭でも紹介し、参加者が後日自身で再現する可能性を高めた。
- 時間の関係で紹介できなかったデモなしの試食のみのスイーツにおいても、パティシエが自ら各テーブルを巡回することで参加者の反応を見たり、十分な時間をかけて疑問点に答えたりする時間を設けた。司会者が質疑応答形式でパティシエと参加者のインタラク션을促進したことで、参加者の集中力維持と、スイーツ製作工程及び日本産鶏卵の重要性への理解深化に寄与したと考えられる。
- 反省点としては、パティシエのデモンストレーションはモニターで手元を中継したが、機材と会場レイアウトの制約により、カメラマンによる頻繁な角度調整やパティシエの協力（調理鍋をカメラに近づける等）が必要であった。開始前に重点シーンを確実に捉えられるカメラ位置を固定できれば、進行がより円滑になり、後列の参加者にも見やすくなると感じた。

●コメント3/3

試食メニューについて

- 新東方のパティシエは豊富な経験に基づき、日本産鶏卵の特性を活かした多様なスイーツを開発し、味、見た目、独創性のいずれにおいても日本産鶏卵の優位性を効果的に表現。ただし、イベント時間が限られている中で、6種類の味付けの異なるスイーツを連続して試食したことで、参加者の食材そのものへの感覚がやや鈍化した可能性が考えられる。例えば、茶碗蒸しなど、シンプルな味付けで卵本来の風味を直接感じられる一品を加えることで、日本産卵の特長をより直接的に体感していただけるものと想定される。
- 今回は日本産卵のスイーツ応用がテーマであったため、試食は全てスイーツとした。しかし、使用した無糖の日本産液卵は甘味料理だけでなく、スクランブルエッグなどの塩味料理にも広く応用可能。今後のイベントでは塩味料理の試食も組み込んでいくことで、参加者が多角的に日本産卵を理解し、使用機会の拡大に繋がると考える。
- パティシエは各試食メニューを通じて日本産卵の様々な利点を紹介し、参加者の理解促進に貢献した。一方、日本産卵と他産地卵の違いを並列比較したいという声も一部であがった。同一メニューを異なる卵で作りに比べる機会を設けることで、その差異がより明確になり、日本産卵を選ぶ理由づけとして効果的であると考えられるものの、他国産鶏卵が劣っていると捉えられるような表現を避けるためにも、今回のように「日本産鶏卵の中でも付加価値のある原料」を使用し、参加者に理解を求めていく方法が無難と考える。
- 今回のプロモーションを終えて、参加者が自店でも日本産鶏卵を使用したメニュー開発を行い、そのメニューとともに日本産鶏卵の認知も消費者に広がっていけば、日本産鶏卵のさらなる輸出拡大につながると考えている。

以上