

令和7年度品目団体輸出力強化支援事業

香港・マカオのフードサービス業界向け
日本産凍結液卵プロモーションイベント
実施報告書

令和8年 1月

日本養鶏協会

目次

第1章 イベント概要 -----	2
1. 事業概要	
2. 事業目的	
3. 現地イベント実施概要	
4. 実演者	
5. 招待者（参加者）	
6. 日本側サプライヤーおよび使用製品	
7. アンケートの実施（効果測定）	
第2章 デモンストレーションイベント -----	6
1. 開式の辞	
2. 日本産凍結液卵調理実習	
3. 実施後アンケートの収集	
4. 試作用お土産サンプルのお渡し	
第3章 イベント後フォローアップ -----	10
1. 希望者への後日サンプル授受	
2. 試作後アンケートの収集	
第4章 結果分析 -----	11
1. 実施後アンケート分析（定量評価）	
（1）参加者属性	
（2）イベントへの評価	
（3）鶏卵の使用状況と課題	
（4）日本産凍結液卵の導入検討	
（5）要望・意見	
2. イベント実施中に得られたフィードバック（定性評価）	
3. 試作後アンケート分析（定量評価）	
（1）サンプル試作について	
（2）今後の導入意向と課題について	
（3）意見・要望	
（4）マカオでの展開可能性	
第5章 所感 -----	21

第1章 イベント概要

1. 事業概要

直近数年で大きく増大した香港市場および今後の伸長が期待できるマカオ市場の関係事業者に対し、特に業務用としての日本産鶏卵のさらなるシェア拡大を狙い、凍結液卵をはじめとする日本産鶏卵製品を用いた事業者向け（to B）デモンストレーションイベントを実施した。

イベントには、香港内の飲食関連事業者（飲食店オーナーやシェフ、パティシエ、ベーカリー、鶏卵・日本産食品ディストリビューター）およびマカオの飲食関連事業者（同上）を招待し、香港において著名なシェフによる調理デモンストレーションを披露した。そのほか、参加者（飲食関連事業者）が直接手を動かして、日本産鶏卵製品の特長を理解できる調理体験や試食提供等のコンテンツも盛り込み、より多くの現地関係者に集まってもらえるよう工夫を施した。イベント終了時には、日本産鶏卵を使って実際に商品を試作してその価値を体感していただけるような日本産鶏卵関連サンプルをお土産として渡すとともに、イベントに参加した感想や日々の鶏卵使用状況等に関するアンケート調査を実施した。さらにおよそ1ヶ月後、日本産鶏卵を使って実際に試作した感想や、その後の仕入れ意向等についてのアンケート調査を実施した。

本事業に参加した飲食関連事業者について、香港：マカオの割合は5：1程度であった。詳細は招待者リストに記載する。

2. 事業目的

香港・マカオの飲食関連事業者向けに、日本産凍結液卵の特長を実感する機会を創出する。

日本産凍結液卵の特長として、主に伝えるポイントは下記3点。

- ① 日本産の高品質な鶏卵を割卵、殺菌し、使いやすい包装形態で提供
- ② 機能性（起泡性、調理適性など）を付与したものや、用途別（惣菜、外食）に特化したラインナップが充実
- ③ 省スペース、ごみ削減、容量別、ハンドリングしやすく衛生管理簡便等、調理現場のソリューション提供

3. 現地イベント実施概要

実施日時：2025年10月15日・16日の2日間

10月15日（水） デザート・パン店向け デザートテーマ

10月16日（木） 日本食・一般料理店向け 和食テーマ

会場：香港 Towngas クッキングスタジオ実習室

イベント時間：各日14時～17時

4. 実演者

2日間、テーマを変えてイベントを企画。各テーマを得意とするシェフをそれぞれ起用し、イベントを開催した。なお、各シェフが日本産凍結液卵製品を事前にサンプルとして受領し、実習参加者が日本産凍結液卵の特長を実感しやすいメニュー・レシピを開発してイベントを実施した。各テーマごとに登壇したシェフの経歴は次の通り。

【デザート・パン店向け】



Carol Chan (カーロル氏)

2009 年、フランス屈指の料理学校と名高い「エコール・ルノートル (École LENÔTRE)」にてマスタークラスを修了。帰国後、香港島の大坑にフレンチパティスリー専門店「Le Goût (ル・グー)」をオープンした。

【日本食・一般料理店向け】



Joanne Pun (ジョアン氏)

カナダのプリティッシュコロンビア大学の家政学・栄養学科を卒業。長年にわたる料理指導の経験とプロの製菓資格を有する。これまでに多数のレシピ本を執筆・編集しており、その中でも著作『チーズケーキの誘惑』は発売から半年で売上が 1 万部を突破したほか、新聞や雑誌にも多くのレシピを寄稿している。

5. 招待者 (参加者)

本イベントに際し、200 名を超える香港およびマカオの飲食関連事業者に対し、イベントの事前案内と招待を実施した。

(図 1-1) イベント案内 (招待用チラシ)

主催方 一般社団法人日本養鶏協会 11.5 香港提供 Baking Centre

誠邀您免費參加
**日本蛋液製品
體驗工作坊**

廚房人手不足？
製菜時間太長？
更多樣化餐單？

冷凍長期保存・蛋液・純白蛋・預製歌姆蛋

- 高品質殺菌 易用包裝
- 產品系列豐富 多用途分類
- 省卻昂貴人手、時間成本

第一場：甜品主題 10月15日 (星期三)
第二場：和食主題 10月16日 (星期四)
時間：13:45-17:00
會場：銅鑼灣 利舞臺9樓
TOWNGAS COOKING CENTRE

日本蛋液製品 簡介

純白蛋全蛋蛋液 ✓ 淺色蛋捲 ✓ 雪白歌姆蛋 ✓ 白色料理 雪絨醇滑歌姆蛋 ✓ 加熱即享專業級口感！

各種蛋液 ✓ 衛生殺菌 ✓ 高品質

濃縮茶碗蒸素 ✓ 超簡單加熱烹調 能呈現柔軟的食感

AND MORE...!
*以上均為暫定商品, 調整中

參加者均會獲部份
商品樣本派發!

Scan to Register!
掃碼以註冊!

参加意欲を示し、イベントに来場した企業は（表 1-2、表 1-3）の通り。

（表 1-2）招待者（参加者）一覧 1日目

10月15日（水）スイーツ				
エリア	業態	企業名	参加人数	理由
香港	洋食レストラン	ADO洋食屋	3	
香港	カフェ	Poach (Fird Pace Limited)	1	
香港	カフェ	B'hood	0	体調不良により当日キャンセル
香港	ディストリビューター	Deqingyuan hk ltd	1	
香港	ディストリビューター	Wismettac Nippon Foods Company Limited	1	
香港	カフェ・バー	荷蘭正	1	
香港	ディストリビューター	Sun Lee Laan Wholesale Food Limited	1	
香港	ディストリビューター	AJI NO CHINMI CO (HK) LTD	1	
香港	洋食レストラン	Jacques n Grill	1	
香港	ディストリビューター	Well Benefit	1	
香港	その他	JETRO香港	1	
香港	ディストリビューター	航空專業服務集團	1	
香港	スイーツ店	half hour	1	
香港	ディストリビューター	SHINTAIHO	1	
香港	レストラン	和味堂グループ	0	体調不良により当日キャンセル
香港	スイーツ店	Kiukisweet	0	急用により当日キャンセル
香港	ディストリビューター	Nic Sang International Limited	0	急用により当日キャンセル
マカオ	スイーツ店	Lord Stow's Bakery	0	急用により当日キャンセル
マカオ	スイーツ店	VIAN Petite Pâtisserie	1	
マカオ	カフェ・レストラン	楊枝金撈甜品/金撈茶餐室	1	
合計			17	

（表 1-3）招待者（参加者）一覧 2日目

10月16日（木）和食				
エリア	業態	企業名	参加人数	理由
香港	カフェ	Blossom	1	
香港	カフェ	Poach (Fird Pace Limited)	0	急用により当日キャンセル
香港	レストラン	Grand Catering service company limited	0	急用により当日キャンセル
香港	ディストリビューター	Ocean Prime (International) Company Limited	2	
香港	レストラン	Seven Good Look	1	
香港	レストラン	Day Joy Full Co. Ltd (OVERWHELMING WORKLOAD COMPANY)	1	
香港	サプライヤー	SOZO SUPPLY CHAIN LIMITED	1	
香港	ディストリビューター	Deqingyuan hk ltd	1	
香港	ディストリビューター	Wismettac Nippon Foods Company Limited	1	
香港	ディストリビューター	Sun Lee Laan Wholesale Food Limited	2	
香港	レストラン	荷蘭正	2	
香港	ディストリビューター	Kowloon Woon Kee Laan	0	急用により当日キャンセル
香港	ディストリビューター	AJI NO CHINMI CO (HK) LTD	1	
香港	カフェ・レストラン	Sensory Zero	2	
香港	レストラン	天勝	1	ケガにより調理不可、挨拶のみ
香港	スイーツ店	Twelve Cupcake	1	
香港	ディストリビューター	大發行	2	
マカオ	レストラン	金撈茶餐室	1	
マカオ	ホテル	W Macau	1	
マカオ	レストラン	澳門小悠廚房 Eugenia's Kitchen	1	
マカオ	ホテル	Lisboeta Macau	0	急用により当日キャンセル
合計			22	

6. 日本側サプライヤーおよび使用製品

イベント実施に際し、日本産凍結液卵製品サンプルとして、キューピータマゴ社の下記製品を採用した。

(表 1-4) 凍結液卵製品一覧

No.	商品名	テーマ	特徴	使用メニュー
1	ピュアホワイトホール20	スイーツ	加熱すると白く仕上がる加糖全卵	ロールケーキ
2	濃厚なめらかプリンベース	スイーツ	加糖卵黄をベースとしたデザート用液卵	プリンケーキ
3	PP凍結卵白（製菓用）	スイーツ	気泡力を高めた凍結卵白。メレンゲに最適	イル・フロタント（デモ）
4	PP加糖凍結卵黄20	スイーツ	20%加糖の凍結卵黄。製菓向け	イル・フロタント（デモ）
5	PP凍結全卵	和食	汎用性の高いスタンダードな凍結全卵	親子丼
6	濃縮茶わん蒸しの素No.2	和食	だし入り凍結全卵。茶わん蒸し用3倍濃縮	茶碗蒸し
7	（参考品）SMとろと名人ひらけオムレツ	和食	調理済冷凍オムレツ	オムライス（デモ）

7. アンケートの実施（効果測定）

本イベントおよび日本産凍結液卵に対する参加者の評価を確認するために、アンケートを実施した。アンケートはイベント直後（会場内）の「実施後アンケート」と、イベント実施2週間～1か月経過したタイミングでの「試作後アンケート」の計2回行った。

実施後アンケートでは、回答者（参加事業者）の属性、実演イベント満足度、試食メニュー（メニューや味に関する感想等）に対する評価に加え、日々の鶏卵使用状況、困難に感じていること、それを改善できるとしたらどこまでのコスト増を許容できるかといった内容にて構成した。

試作後アンケートについては、実際にお土産サンプルを使って試作した感想や満足度、購入意向や課題を感じる点等を中心に構成した。

第2章 デモンストレーションイベント

1. デモンストレーション実施概要

デモンストレーションイベントは、下記のスケジュールにて実施した。

冒頭の概要説明については、日本養鶏協会・関口部長およびキューピー社・松永部長にご登壇いただき、日本産鶏卵に関する特長や代表的な製品概要について説明した。日本語で展開されるパートについては、イベント事務局が広東語へ逐次通訳しながら参加者に説明した。

イベントのメインコンテンツであるデモンストレーションと調理実習については、シェフによる実演説明の後、参加者が自ら手を動かして調理を再現する形式で実施した。特に、参加者が手を動かす時間を多く確保し、製品特長を体感する機会を最大化できるようにスケジュールリングを工夫した。その後は、実施後アンケート回答依頼の後、参加者が後日あらためて自分の店舗や事務所で日本産凍結液卵を使用して試作評価ができるよう、お土産用のサンプルをお渡しした。

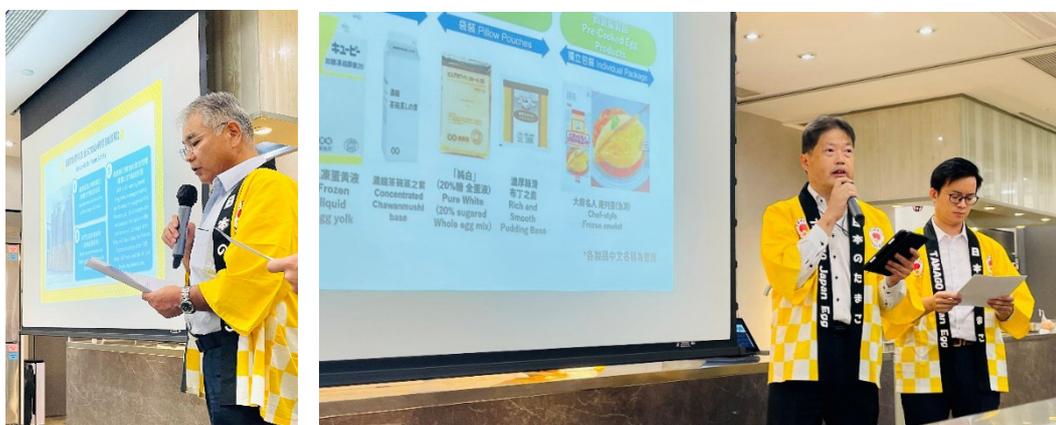
(表 2-1) 当日のタイムスケジュール

時間	実施項目
13:30	事務局会場入り
13:45	開場・受付開始
14:00	養鶏協会・関口部長より 開式の辞（日本産鶏卵についてご説明）
14:10	キューピー社・松永部長より 凍結液卵製品についてご説明
14:20	デモンストレーション 開始
15:00	調理実習 開始
16:20	試食タイム
16:40	アンケート回答・解散

(1) 開式の辞

イベント開催に先立ち、日本養鶏協会・関口部長より、参加者に向けて日本産鶏卵の特徴や高い安全性を誇る理由、賞味期限に関する考え方の違い等について紹介した。その後、キューピー社・松永部長より、日本産鶏卵製の特長等について紹介を実施した。

(写真 2-2) 日本産鶏卵に関する説明の様子



(2) 日本産凍結液卵調理実習

参加者が日本産凍結液卵製品を实际に使用して調理体験をするワークショップを実施した。各日ごとのテーマと制作メニューは下記の通り。

(表 2-3) 調理実習での施策メニュー

1日目：スイーツ	2日目：和食
ロールケーキ	親子丼
プリンケーキ	茶碗蒸し
イル・フロタント (デモ)	オムライス (デモ)

シェフによるデモンストレーションを実施した料理写真は下記の通り。

(写真 2-4) 調理実習での施策メニュー：スイーツ

写真右：ロールケーキ 写真中央：プリンケーキ 写真左：イル・フロタント (シェフによるデモのみ)



(写真 2-5) 調理実習での施策メニュー：和食

写真右：親子丼 写真中央：茶碗蒸し 写真左：オムライス (シェフによるデモのみ)



(写真 2-6) 調理デモンストレーション・実習中の様子



(3) 実施後アンケートの収集

イベント実施後に、会場内で本イベント参加の感想や日本産凍結液卵への所感に関するアンケートを実施した。質問項目は別添資料として提出する。アンケート結果は第4章の結果分析の項にて記載する。

(4) 試作用お土産サンプルのお渡し

イベント終了後、日本産鶏卵を使って実際に商品を試作してさらにその価値を体感していただけるような日本産鶏卵関連サンプルをお土産として用意した。テーマごとに参加者の業態や興味関心が異なることから、彼らのニーズに沿った汎用性の高い製品を選択し、「鶏卵統一マーク（JAPAN EGG ロゴ）」付きの特別保冷バッグを入れてお渡した。各日ごとに、お渡したサンプルは以下の通り。

(表 2-7) 試作用サンプル 一覧

一日目：スイーツ	二日目：和食
PP凍結全卵	PP凍結全卵
濃厚なめらかプリンベース	SMとろっと名人ひらけオムレツ

(写真 2-8) サンプルをお渡する様子



第3章 イベント後フォローアップ

1. 希望者への後日サンプル授受

今回のイベント参加を希望していたものの都合がつかなかった4社に対し、イベント後にサンプルの受け渡しを実施した。イベント後にサンプルをお渡しした方は下記の通り。

(表 3-1) 後日サンプル受渡先 一覧

企業名	エリア	業態
加藤屋食品有限公司	マカオ	ディストリビューター
飄亭GOTTE和洋料理	マカオ	レストラン
Lagrange Point	マカオ	レストラン
澤賢記	マカオ	スイーツ店

2. 試作後アンケートの収集

イベント終了から1か月経過した時期に、お土産用にお渡ししたサンプルを使用して実際に試作した感想や今後の取扱意向に関するアンケートを実施した。質問項目は別添資料として提出する。回答者には、サンプル授受のみ実施した方も含まれる。

第4章 結果分析

1. 実施後アンケート分析（定量評価）

実施後アンケート分析にて得られた結果をここに記載する。なお、アンケート結果は2日間の合計値にて表しており、全ての回答数は36件。

（1）参加者属性

全体の中ではディストリビューターが占める割合が大きく、ついでレストラン・バーが多かった。

また、役職はオーナー・経営者、また仕入れ担当者等、商品選定の決定権を持つ方が多かった。

（表 4-1）参加者業態

参加者業態	数
卸売・ディストリビューター	14
レストラン・バー	9
カフェ	5
スイーツ・パン店	4
ホテル	1
その他	3
総数	36

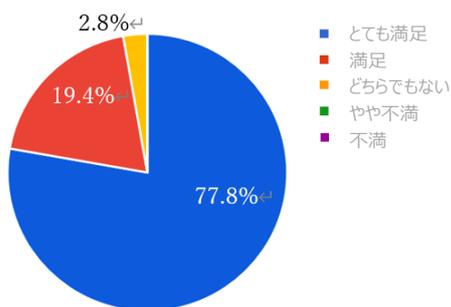
（表 4-2）参加者役職

参加者役職	数
オーナー・経営者	17
仕入れ担当者	8
マーケティング・営業	6
シェフ・パティシエ	1
その他	4
総数	36

（2）イベントへの評価

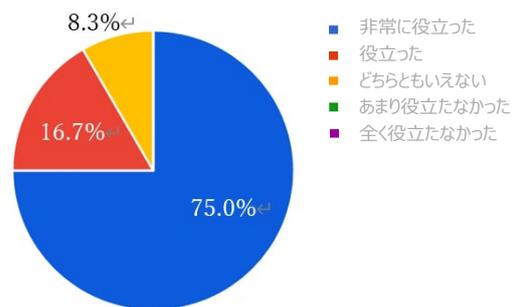
イベントの参加満足度が非常に高かった。また、シェフ実演についても満足度が非常に高かった。

（表 4-3）イベント参加満足度



平均満足度：4.8

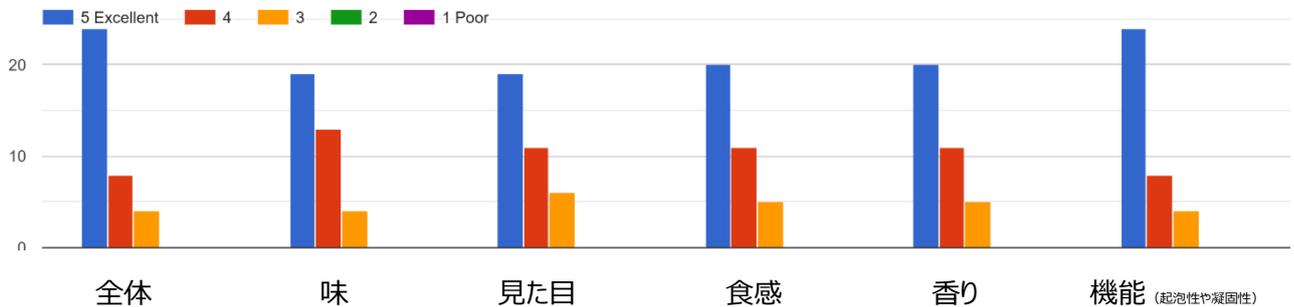
（表 4-4）シェフによる実演デモ満足度



平均満足度：4.7

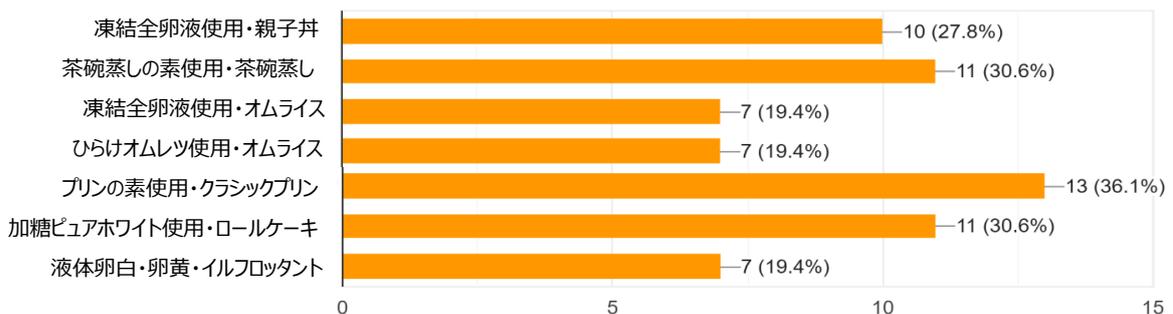
今回のメニューについて、味や品質についての評価は概ね高かった。特に、機能性を評価する意見が多い結果だった。

(表 4-5) 調理メニューについての味や品質に関する評価



今回のメニューの中で自店で導入・応用意向ありと答えた製品／メニュー選択について、全体的に票が集まっていることから、参加者に対してポジティブな情報提供ができたと考えられる。中でも、プリンの素を使用したクラシックプリンへの評価が特に高かった。

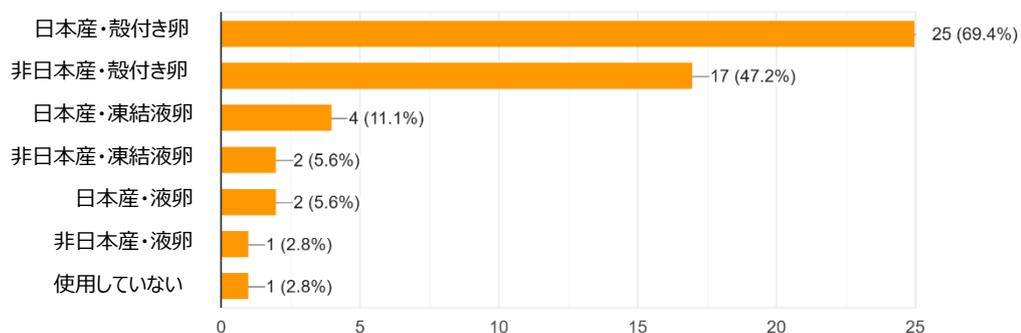
(表 4-6) 調理メニューの自店での導入・応用意向 (複数回答可)



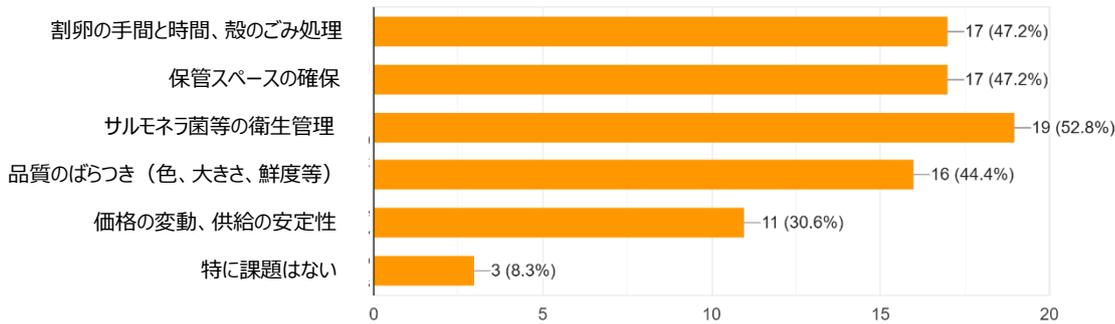
(3) 鶏卵の使用状況と課題

普段使用している鶏卵 (産地・形態) と感じている課題は下記の通り。日本産の殻付き卵を使用している方が約 7 割と、香港において日本産鶏卵が広く流通している実態を示している。また、産地に限らず、凍結液卵製品を使っている方は少なかった。鶏卵取り扱いに際した課題として、特に衛生面での困難を感じている方が多い結果であった。

(表 4-7) 普段使用している鶏卵 (産地・形態) (複数回答可)



(表 4-8) 鶏卵の取り扱いに際して日常で感じている課題 (複数回答可)

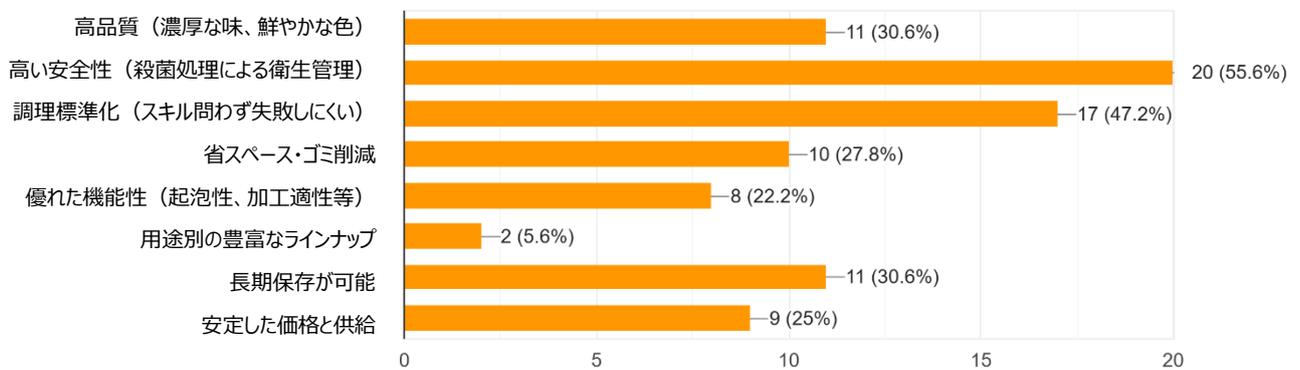


(4) 日本産凍結液卵の導入検討

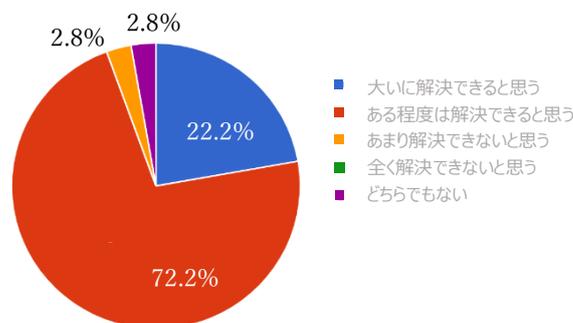
日本産凍結液卵の特長として、その高い安全性と調理標準化への寄与が特に評価されている。これによって普段感じている鶏卵取り扱いに際した課題の解決が期待できると答えた方は全体の9割以上だった(「大いに期待できる」、「ある程度は期待できる」の合計)。

このようなことから、日本産凍結液卵の新規導入意向は8割以上と非常に高いものとなったものの、事業者が最も関心を寄せている因子については全体の9割以上が製品コストと回答している。また、許容できるコスト上昇は最大5%以下であるという回答が約7割を占め、日本産凍結液卵の輸出拡大におけるコスト調整の課題が浮き彫りとなる結果となった。

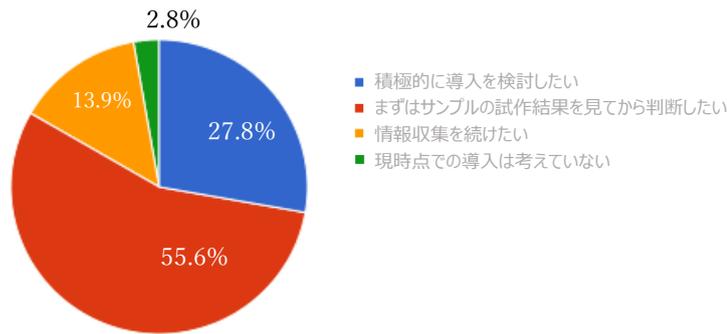
(表 4-9) 日本産凍結液卵に関して魅力的に感じる特長 (複数回答可、3つまで選択)



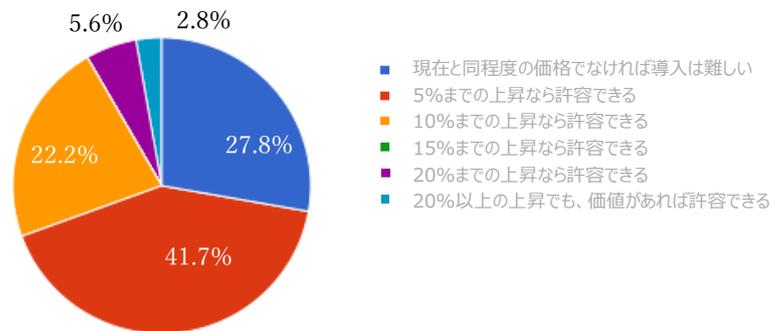
(表 4-10) 日本産凍結液卵の導入による、日常で感じている課題 (表 4-8) の解決への期待



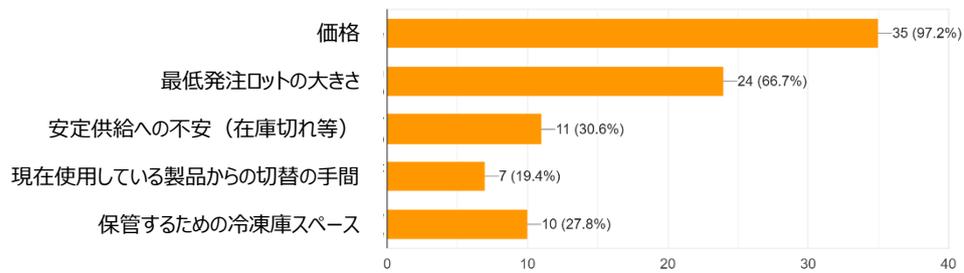
(表 4-11) 今後の日本産凍結液卵の導入検討意向



(表 4-12) 日本産凍結液卵の導入に際し許容できるコスト上昇幅



(表 4-13) 日本産凍結液卵の導入検討における懸念点 (複数回答可)



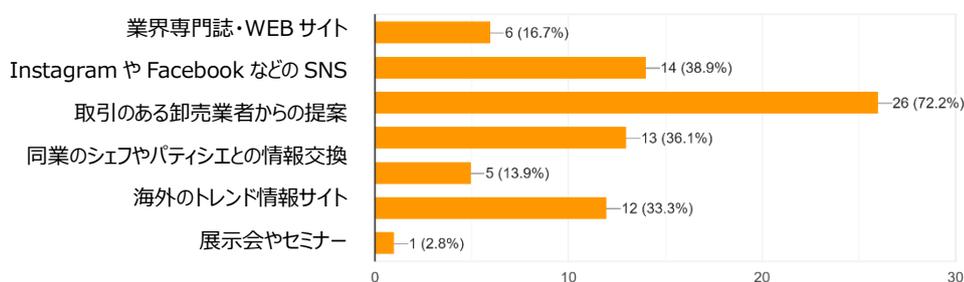
(5) 要望・意見

通常、製品や調理技術に関する情報は、取引のある業者からの提案を通して得ている方が多かった。したがって、今後の輸出拡大のためには、当地ですでに商流のある商社等もまきこむ形で実施し、より使用者のニーズに沿うようなコミュニケーションの質や頻度を高めていく必要がある。

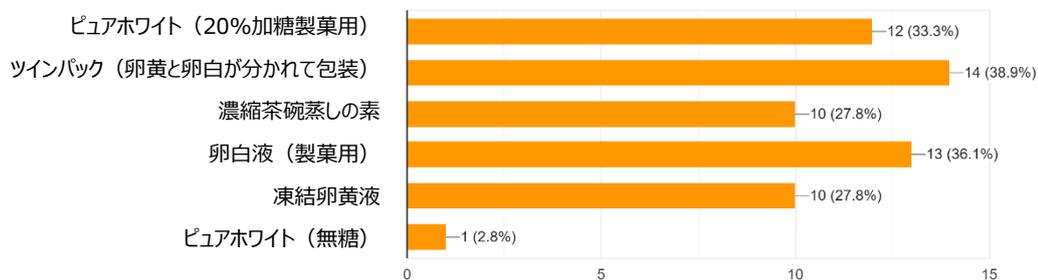
また、今回お土産用としてお渡しした製品の他では、ツインパック（卵黄と卵白が分かれて包装されている商品）、凍結卵黄、凍結卵白、ピュアホワイトに関心が集まっていた。

今後このようなイベント・販促機会がある場合にサプライヤーに求める要望として、「現地での価格競争力の強化」に最も多く票が集まった。またフリーコメントでも、イベントの中で具体的な購入方法や代理店情報の説明、価格詳細の案内があるとよかったという声もあり、事業者向けだからこそすぐにその場でビジネスに繋がられるような情報提供を工夫する必要があると言える。

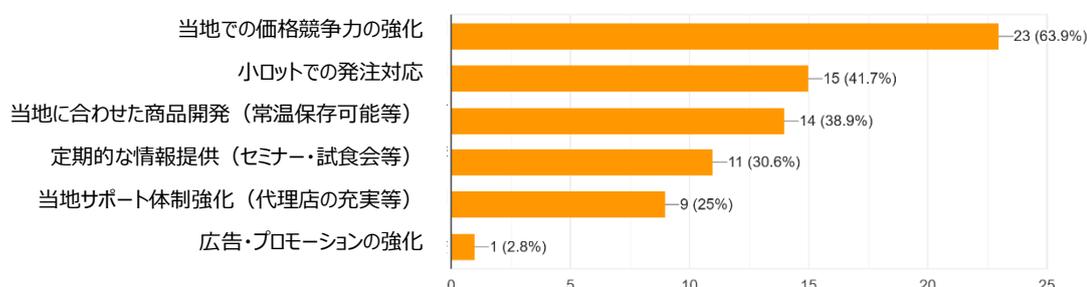
(表 4-14) 新しい食材や調理技術に関して参考になっている情報源（複数回答可）



(表 4-15) 当日に配布したサンプル以外で関心のある凍結液卵製品（複数回答可）



(表 4-16) 当地でのさらなる製品普及のために、日本のサプライヤーに期待すること（複数回答可）



2. イベント実施中に得られたフィードバック（定性評価）

イベント中会場内で聞かれたコメントや質疑応答についてここに記載する。

総評

- 参加者の反応は概ね良好。特に実演型コンテンツは強い興味・関心を喚起し、写真撮影やメモが活発に行われた。
- 凍結液卵全般に関して、業務効率（分離不要・時短）に対して高評価だった。一方で、卵本来の香りが生の殻付き卵に比べてやや弱いという声も一部から聞かれた。

製品・仕様に関する意見・コメント

- 無加糖液卵の要望**（デザート店シェフより）：日本において該当品は存在するが、Wismettac Nippon Foods Company Limited の商流では現時点で香港に入っていないと回答した。
- ティラミス用の液卵製品の要望**：今の商品は加熱推奨だが、参加者よりから生食でもできる凍結液卵製品が欲しいとの要望があった。
- ピュアホワイトに対する意見**：商品写真は「真っ白なケーキ」だったが、今回は焼き上がった記事表面を除去しなかったことからやや茶色い色味が残っており、一部で誤解が生じていた。
- パッケージサイズに対する要望**：「解凍後すぐに 24 時間以内に使い切るの難しいため、より小さいサイズはないか」という質問があった。「半量サイズの作りはあるが、輸出登録の関係でサイズ統一を優先しているため、現状は業務用限定で小売不可」と回答した。
- スクリュューキャップの要望**：現在の紙パック方式では開封後に密閉できずに不便との指摘があった。「コスト削減が理由だが、キャップ付きは開発済。近く輸出可能見込み」と回答した。
- 卵黄・卵白別の商品に対する意見**：卵黄・卵白、加糖・無糖の別々にラインアップされていることで、例えば、エッグタルトを作る時など、無駄が発生しなくてよいと評価する声があった。

日本産卵・生食表示に関する意見・コメント

- 卵の生食表記に対する意見**：日本国内では日本産の卵は産卵後 3 週間以内は生食可と一般的に認知されている。空輸なら香港到着時も生食期間内だが、コスト・賞味期限の観点から輸出されるものは加熱用表示が一般的。香港での「加熱用」「生食用」表示義務の実態を調べる必要があるという意見があった。
- 「Japan Egg」マークに対する質問**：マークの目的についての質問があった。ロゴマークによって安全安心の可視化することに加え、原産地偽装の排除・識別が目的と参加者に回答した。

その他意見・コメント

- 調理体験による理解の深化**：参加者、特にサプライヤーから「商品の特性や調理の仕方についての理解が進み、今後の販売がしやすくなった」と評価の声が聞かれた。
- マカオ産液卵製品について**：一部参加者からマカオ産液卵が存在するとの情報があった。

3. 試作後アンケート分析（定量評価）

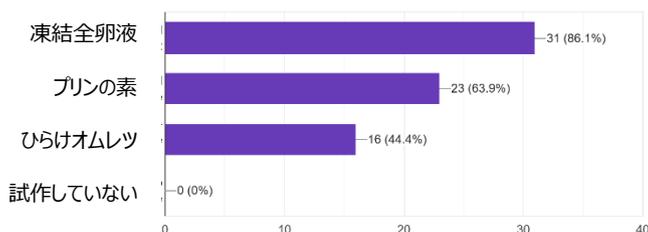
試作後アンケートについて、得られた結果を下記に個別に記載する。全ての回答数は 36 件。

（1）サンプル試作について

今回アンケート回答いただいた全ての方が、お渡ししたサンプルを後日使用し、オムライスやプリン等のメニューを試作していただいた。

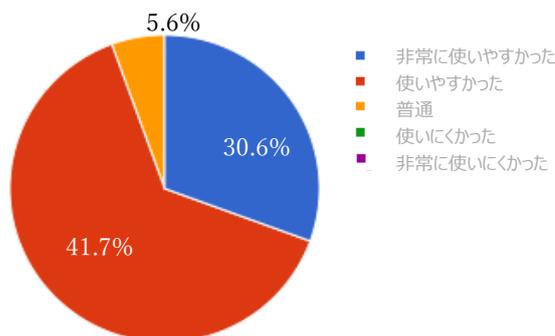
製品の作業性や機能性について評価の声が多い一方で、解凍時間が長すぎるといった声もあった。また、味や風味が殻付き卵に及ばないという意見も一定数存在した。

（表 4-17）試作に使用した製品サンプル（複数回答可） （表 4-18）試作メニュー詳細（自由回答）



メニュー名
オムライス
キャラメルプリン
スクランブルエッグ
玉子焼き
サーモンオムレツ
ロールケーキ

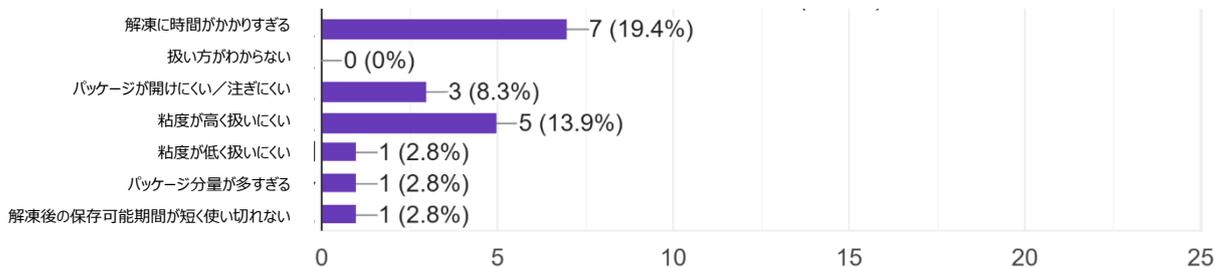
（表 4-19）製品サンプルの扱いやすさ



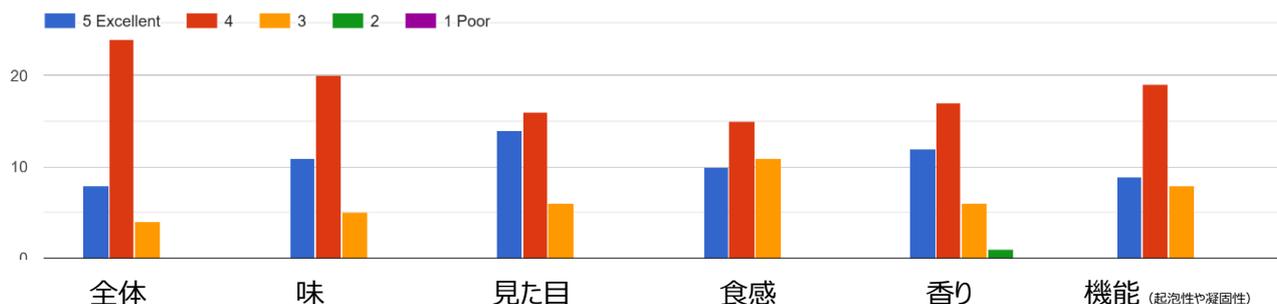
（表 4-20）製品サンプルに関して評価する点（複数回答可）



（表 4-21）製品サンプルに関して改善を期待する点（複数回答可）



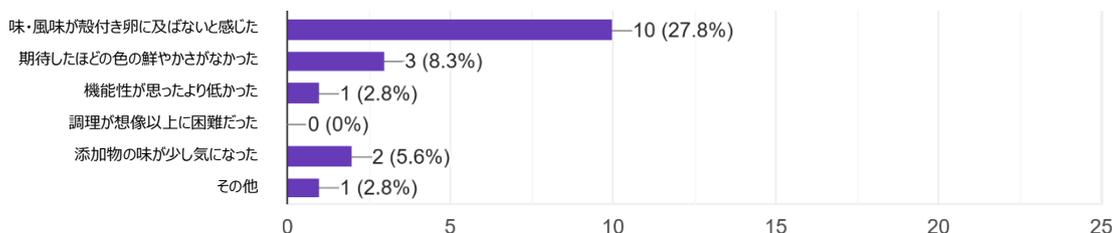
(表 4-22) 試作サンプルについての味や品質に関する評価



(表 4-23) 試作サンプルに関して評価する点 (複数回答可)



(表 4-24) 製品サンプルに関して改善を期待する点 (複数回答可)

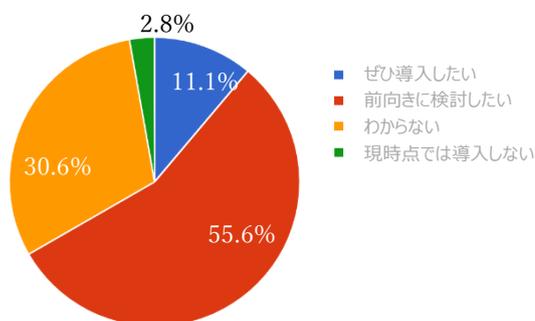


その他 (自由記述) : 食感がかなりゆるく、なめらかさに欠ける。少し酸味がある。

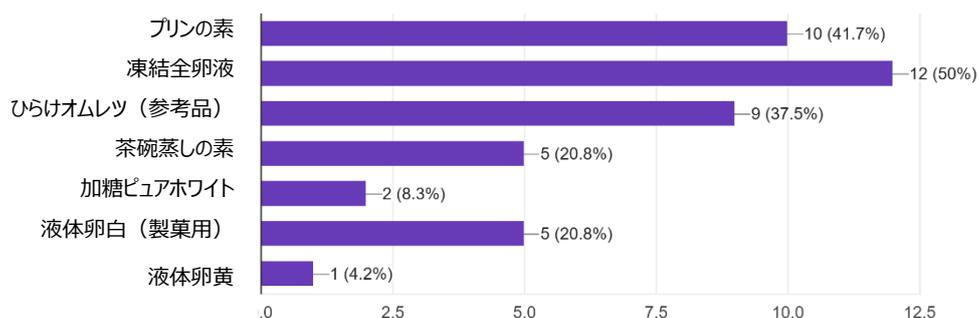
(2) 今後の導入意向と課題について

今回の試作結果を踏まえ、全体の3分の2にあたる方が導入を検討したいと回答いただいた。一方で、導入に際して供給の安定性担保や導入することで新たに発生する現場教育やオペレーション手順の変更、メニュー変更/開発等について懸念するという声があった。同時に、凍結液卵を保管するための冷凍庫スペースの確保も課題として挙げられた。

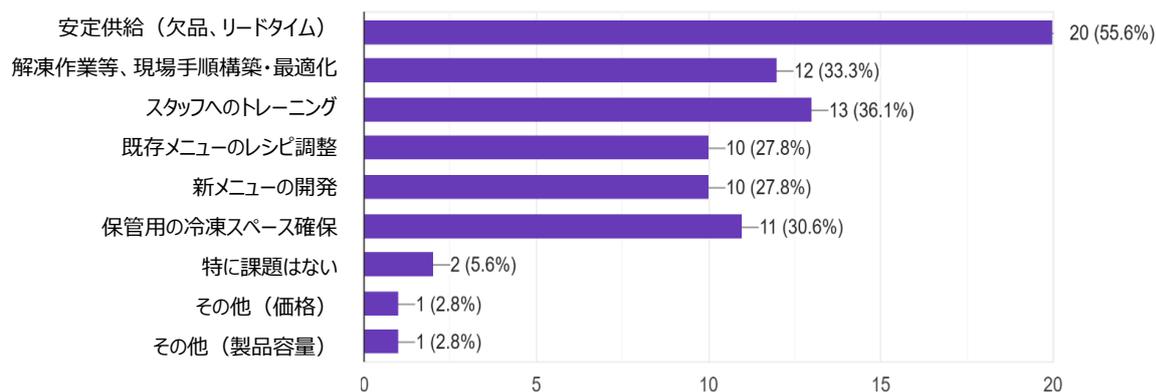
(表 4-25) 試作結果を踏まえた日本産凍結液卵の導入意向



(表 4-26) 導入希望液卵製品（ぜひ導入したい／前向きに検討したいと回答した方 N=24 複数回答可）



(表 4-27) 導入を進める場合に課題として懸念する点（複数回答可）



(3) 意見・要望

日本産凍結液卵サプライヤー（メーカー・代理店）に対して期待するサポートや製品について、下記のような自由回答が集まった。特に、導入／活用に関する専門知識の提供やレシピアイデアの提供等の技術支援が求められていた他、日本産凍結液卵製品のバリエーションが豊富であるため、それを熟知する者からの課題を解決するためのピンポイントな製品提案・選択肢の提供を求める声が多かった。

(表 4-28) 日本産凍結液卵サプライヤー（メーカー・代理店）に対して期待するサポートや製品

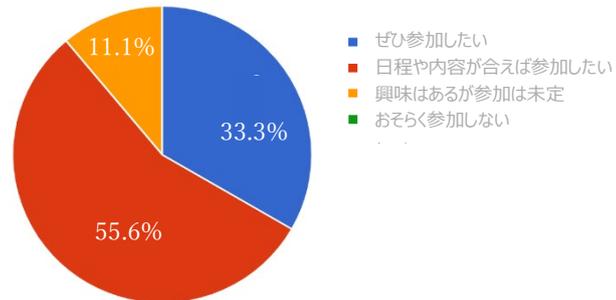
内容	回答数
他の製品選択肢の提供 ※註	17
テクニカルサポート・アフターケア	6
レシピの提案	5
製品の価格競争力強化	4
試食会・イベントの実施	2
代理店・商社からの情報提供／定期的なコミュニケーション	2

※註）無糖製品が最も多く、小容量製品、ケージフリー鶏卵製品、様々な卵黄の色を表現できる製品といった回答もあった

(4) マカオでの展開可能性

マカオにおけるホテルや高級レストランのニーズに特化した日本産鶏卵活用セミナーやイベント等を開催した場合の参加意向について、マカオからの参加者の約9割近くが参加意向を示した。

(表 4-29) マカオでイベントを実施する場合の参加意向 (マカオ事業者のみ、N=9)



第5章 所感

(全体)

- ・ 業務用製品を実際に試用できる機会が多くないため、イベント参加事業者からは高い参加満足度評価を得た。一方で、複数の当日参加キャンセルが散見された他、イベント招待に至るまでに関心のある事業者探索にあっても難易度が非常に高かった。当初より事業者を対象としたイベントとしていたが、事前に紹介予定製品の売価や商流についての詳細情報を示すことができず、事業者がイベント参加することで自身のビジネスにつながる可能性があるかどうかの判断がしにくい状況であったことが一因と考えている。次回以降は、事業設計前から現地商流を持つディストリビューター・商社にも加わっていただき、より具体的で実践的な情報を提供しながら誘致活動を行うとよいだろう。
- ・ テーマ別・2日間の開催とすることで、できるだけ多くの製品サンプルをデモンストレーションにて扱い、情報提供することを工夫した。招待者ごとに興味のあるテーマ・製品に合わせて参加日を選択できてよかったという声が多く聞かれた。
加えて、今回のイベントで伝えきれなかった他製品に関する情報・試用機会を望む声も多くあったことから、多様性に富んだ豊富な日本産凍結液卵の商品バリエーションを余すことなく伝えられる機会を継続して創出できるよう努めるとともに、その実施方法についても検討を重ねながらブラッシュアップしていく必要がある。

(シェフによるデモンストレーション・調理実習)

- ・ 特にディストリビューターから、「普段は実際の製品を自分で使う機会がないため、今回のイベントのおかげで商品特長を自分の言葉で語るできるようになった」という感謝の声を複数いただいた。本事業を通した一連の体験は、直接的に凍結液卵を扱っていない事業者にとっても、日本産鶏卵・食品に対する信頼性の向上という間接的なメリットがあったと考えられる。
- ・ 様々な業態の参加者が混在する中での開催だったことから、参加者同士の調理スキルに大きな違いがあり、一部は個別フォローを必要とするケースも発生していた。(シェフや料理に慣れた方にとっては簡単な作業でも、ほとんど料理経験のない方にとっては難しい場面があった)
- ・ 実演に登壇したシェフからも、「使いやすい」「画期的だ」といったポジティブな声が寄せられた。

(使用製品・サンプル)

- ・ 物件賃料・人件費が高い香港の飲食店において、レストランの食材原価は極めて重大と考えられている。アンケート結果でも約7割の方が、品質がよい場合でも5%以内のコスト上昇または既存アイテムと同等価格でないと切替導入は難しいと回答しており、あらためて許容可能価格についての難易度の高さが明らかになった。
- ・ 業態や規模によって、今回紹介した製品容量では多すぎて使い切れないという声も複数聞かれた。同じ製品でも容量を変えて個別に提案することや、加糖／無糖・起泡性の程度等、買い手のニーズに合わせたきめ細やかで柔軟なコミュニケーション積み重ねていくことが輸出拡大に向けた一助になると考えられる。

以上