

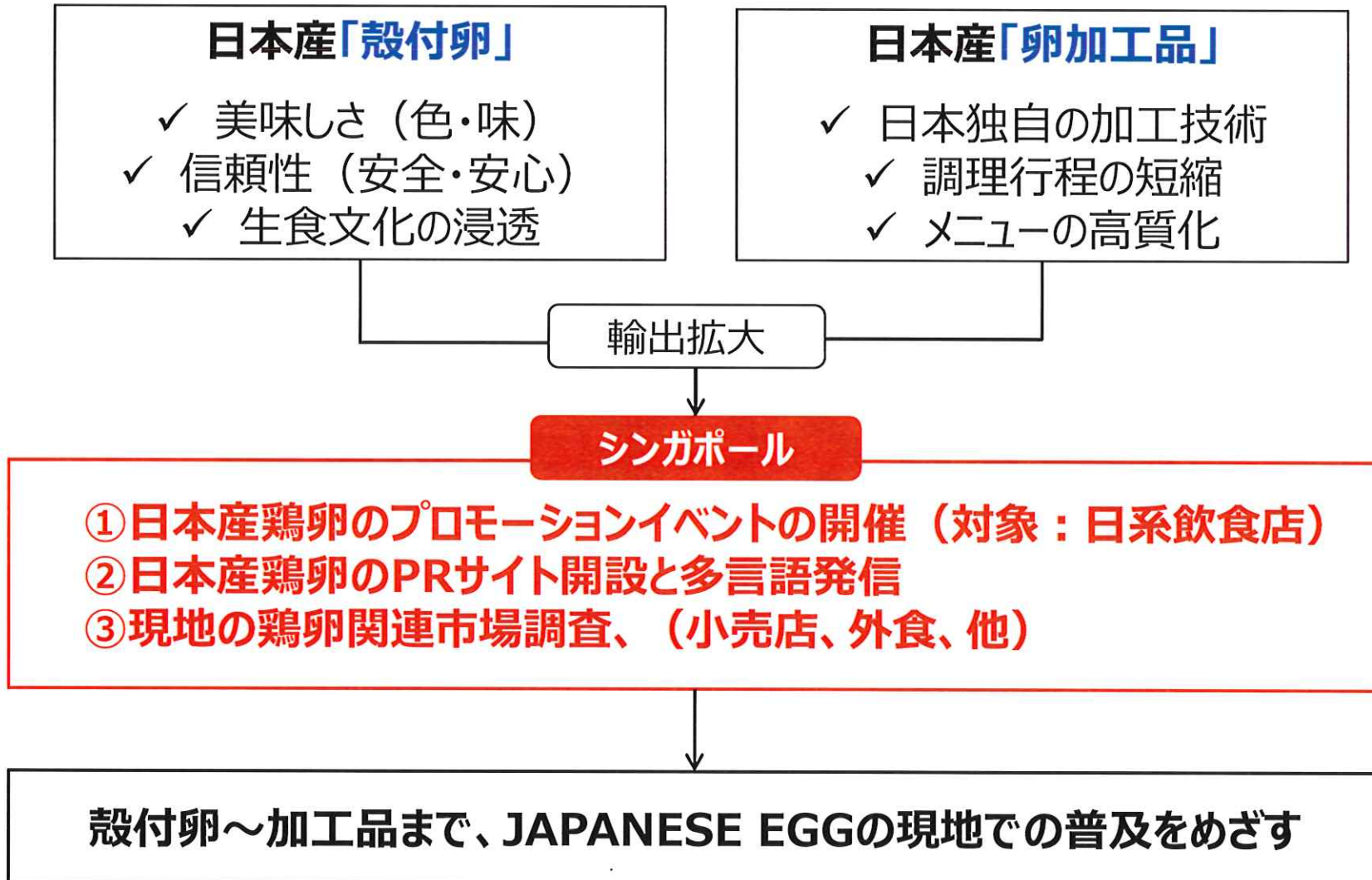
令和5年度品目団体輸出力強化支援事業

令和5年度・シンガポール 現地プロモーション実施報告書

令和6年2月

日本養鶏協会

農水省/令和5年度品目団体輸出力強化緊急支援事業



対象国：シンガポール

- 日時：2023年11月6日（月）
- 主催：一般社団法人 日本養鶏協会
- イベント名：Crack into Japanese Egg Magic
（セミナースタイル、調理デモンストレーション）
- 開催形式：集客式 約20名/回×2回
- 招待者：現地日系外食店の調理・購買関係者、現地メディア等
- テーマ：1.日本産鶏卵活用による生食文化の浸透
2.日本産卵加工品による調理工程の短縮とメニュー高質化
- 題材商品：現地に実際流通している商品より選定
- 会場：Providor Cooking Studio (Downtown Gallery)
- 担当シェフ：山下拓也シェフ（WhiteGrass）
- 事務局：キューピータマゴ株式会社
- 現地代理店：FLYITFOR PTE. LTD.
担当/小峰代表

<現地渡航、対応者>

- ・ 一般社団法人 日本養鶏協会 / 青木部長
- ・ キューピータマゴ株式会社 / 松永次長

<現地出張スケジュール>

- 11月 5日 (日) 移動、準備
- 11月 6日 (月) AM : 会場準備、調理、リハーサル
PM : プロモーションイベント (1部・2部)
- 11月 7日 (火) 鶏卵関連市場視察
山下シェフミーティング
- 11月 8日 (水) 移動、帰国



Whitegrass / Takuya Yamashita

奈良県出身で最初のフレンチレストランはオ Aux Provençaux Tokyoでキャリアを開始。その後パティスリーの経験を積み、2015年フランスに渡り、パリの Etude in Paris (One Michelin-Star) と最高のビストロの1つである Les Enfants Rouges で経験を積む。その後、東京に戻り、ミシュランの1つ星を獲得した Ciel et Sol で絶賛されたシェフの Kazunori Otowa の元修行を積み、ヘッドシェフとして活躍。

シンガポールでフレンチと日本料理のコンセプトを融合した新しい料理を提供し、2021、2022年と連続してシンガポールミシュランの1つ星を受賞

<https://www.whitegrass.com.sg/home>





INVITATION

ミシュランシェフによる 日本産鶏卵を活用した調理デモと試食会

日本産鶏卵の魅力紹介とイベントオリジナルレシピを活用した調理実演
2023年11月6日(月)14:30 イベントスタート

日本産鶏卵/加工品の魅力をシンガポールの飲食・食品業界の方々により深く理解頂く目的で、ミシュラン1つ星レストランWhitegrassの山下シェフをお迎えし、今回のイベントのために開発いただいたレシピの調理デモンストレーションと試食会を実施します。

日本産鶏卵/加工品の魅力を理解し、試合わせて頂くことができるセミナー/調理デモを開催。新鮮な卵生管理や原料、配合にこだわる飼料など、常に新鮮・安全・安心・美味しい卵の生産が求められる日本の鶏卵産地、シンガポールでもこの日本産鶏卵の魅力により多くの飲食・食品関係者の方に理解・体験いただくべく、この度日本産鶏卵及び加工品の紹介とともに、これらの美味しさを試食を通じて体験いただける機会をご用意させて頂きます。昨年同様ミシュランシェフの山下氏をお招きし、今回のイベントのために開発いただいたレシピの調理デモンストレーションを披露予定です。

日時	2023年 11月6日(月) 第1部14:30~16:00 / 第2部16:30~18:00 ※試食アイテムは14:30~17:30の間、会場にていつでもお召し上がりいただけます。
定員	最大25名/回
会場	The Providore - Cooking Studio OUE Downtown Gallery, 6A Shenton Way, #B1-07, 068815 https://the Providore.com/cooking-studio/
プログラム	14:15~ 1部 受付開始 14:30~ 1部 イベント開始 14:45~ 山下シェフによるデモンストレーション 15:30~ 試食 16:00 1部 終了予定 16:15~ 2部 受付開始 16:30~ 2部 イベント開始 16:45~ 山下シェフによるデモンストレーション 17:30~ 試食 18:00 2部 終了予定 ※調理デモンストレーションに参加頂いた調理には日本産鶏卵を無償提供させて頂きます。費用はかかりません。 ※プログラムの内容は予告なく変更となる可能性があります。
お申し込み方法	下記リンクより必要事項を記入しお申し込みください。 https://forms.gle/xoogLn1DxqXorayD7



Japan Poultry Association



INVITATION

デモンストレーション担当シェフ
山下裕也 (Yamashita Yuya)
<https://www.whitegrass.com.sg/>

山下シェフは東京のフランス料理店[Aux Provençaise]でキャリアを開始。当時、休みの日に日本テイスリーでも修行し、その後フランスに移り住りパリのミシュラン1つ星である[Etude]と隣接のビストロの1つである[Les Enfants Rouges]に勤務した後、東京のミシュラン1つ星を獲得した「ニッセル エッセル」にて、料理長に就任し、現在シンガポールのWhitegrass料理長として、自身のフランス料理と卒業自習生であるシェフ・裕也のアイデアを活かした、斬新的な料理を考案しています。

今回調理デモでご披露するレシピの一部：



オムレット



ムッシュレーニアフスーフのヴェルサーチ



Crack into Japanese Egg Magic



イベントや日本産卵に関する情報は下記リンクをご覧ください。
<https://www.promo.jp-sg.com/tamago2023>





Japan Poultry Association

20:11 G

← 174 recipients
Akihito, Akita, Chihiro, Kashima, Mas...



Michelin Chef's Japanese Egg Cooking Showcase & Tasting Event 2023

Michelin Chef's Japanese Egg Cooking Showcase & Tasting Event ...
イベントに参加される方は、下記をご記入ください。
[docs.google.com](https://forms.gle/xoogLn1DxqXorayD7)

Get ready for an exciting Japanese Egg Seminar!

Join us tomorrow from 2:30 PM to 6:00 PM to indulge in exquisite Japanese egg dishes prepared by Michelin chef Yamashita!

🔥 FREE registration here: <https://forms.gle/xoogLn1DxqXorayD7>

📅 Event Date: November 6, 2023 (Monday)
📍 Event Venue: The Providore - Cooking Studio
📍 Address: OUE Downtown Gallery, 6A Shenton Way, #B1-07, 068815
🌐 <https://the Providore.com/cooking-studio/>

For more details, visit our campaign site 📍 <https://www.promo.jp-sg.com/tamago2023/>

15:04 ✓

案内状 (日/英) に加え、What's Appにてイベント開催の情報を発信

'Crack into JAPANESE EGG MAGIC'

2023年11月6日 (月)

Providore Cooking Studio
(Downtown Gallery 3F)



**Crack into
Japanese Egg
Magic**



<イベント当日スケジュール>

9:00 会場入り、調理、準備、シェフ打合せ、リハーサル

14:15 1回目 受付開始

14:30 1回目 イベントスタート※ (16:00終了)

16:15 2回目 受付開始

16:30 2回目 イベントスタート※ (18:00終了)

※イベントの流れ (1回目/2回目共通)

①日本側 挨拶

②調理デモンストレーション (山下シェフ)

③隣接スペースにて試食 (商品展示/メニュー説明)

④終了・お土産配布

18:00 終了

プロモーションイベントの様子①

8/19



会場へアクセスするエスカレーター前にもイベント看板を設置



来場者は日系飲食店関係者や卸・商社、メディア関係も含め約40名



日本養鶏協会の青木部長より冒頭挨拶と日本産鶏卵をPR



キューピータマゴからは、現地ニーズに対応したタマゴ加工品を紹介



真剣な表情で臨む参加者の様子



会場後方からもイベントの進行状況を記録



山下シェフが登場し、本編の調理デモがスタート



冷凍オランダソースを活用し、調理実演をする山下シェフ



冷凍プリンベースを使用したデザートメニューの仕上げをしている様子



試食用として提供されたメニュー。昨年とは異なり、buffet形式となる



隣接したスペースに移動し、自由に試食評価をしていただく



テーブルを回り、参会者へメニューの説明をする山下シェフ

A Fresh Japanese Eggsperience

Delight in Japanese Egg Perfection

Crack into Japanese Egg Magic

Clean • Rich and Savory • Peak Freshness



Where Flavour Meets Freshness Japanese Eggs at Their Best

- Nutrient-rich
- Peak freshness
- High in protein
- Vibrant golden yolk
- Distinct savory taste
- Clean farming practices
- Culturally significant
- Fluffy when scrambled

The Wonders of Japanese Egg Perfection

Safety & Quality Assurance

Japanese eggs undergo rigorous scrutiny of grading and packaging systems, where advanced technology ensures that only the finest eggs make the cut. The health of the egg-laying hens is paramount, with regular vaccinations and stringent sanitary testing for their feed. Throughout the entire production process, strict measures are in place to prevent contamination. So when you enjoy a Japanese egg, rest assured you're experiencing exceptional quality in every delightful bite.



Fuel Your Day The Healthy Way

Packed with essential nutrients like protein, potassium, vitamins A, B, B12, choline, and iron, Japanese eggs are your secret weapon for a healthy start to the day. Ever wonder why eggs are a breakfast expert's pick? They give your body a gentle morning nudge by slightly raising your temperature after a night's rest. It's the perfect energy kickstart.

JAPANESE EGGS PAIRING GUIDE



Eggs Benedict

An indulgent breakfast item, eggs benedict can be safely eaten even when soft-boiled.



Carbonara

Eggs added during preparation are what make this dish great, using Japanese eggs makes the difference.



Omelet with Fried Rice

Mothers can show off their cooking skills with the egg-wrapped rice dish, soft egg omelet.



Scrambled Eggs

Anyone can make soft scrambled eggs.



Salad with Soft-boiled Egg

A Japanese-style poached egg over salad. This dish guides you to get the egg's full nutritional value.



Fried Rice with Egg

Soft Japanese eggs transform normal fried rice into something much more satisfying.

EVENT REPORT

Many of chefs and buyers participated and experienced the charm of Japanese eggs through cooking demonstrations and tasting sessions of Chef Yamashita's original recipes.




特設サイトでは、日本の鶏卵の特長や食べ方などについてPRをすると同時にイベント当日の様子を動画を組み込み、英語で発信中



特設サイトへ⇒







JAPANESE EGG

Quality & Safety

**Michelin Chef's
Japanese Egg Cooking
Showcase & Tasting Event**

Discovering the Delight of Japanese Eggs
and Culinary Demonstrations with
Exclusive Event Recipes

Crack into Japanese Egg Magic



kewpie egg

Frozen Egg Products for Export / 輸出用冷凍卵加工品

Semi-Dried Egg Sheet for SUSHI 寿司用たまごシート




This semi-dried egg sheet is meticulously designed for crafting rolled sushi, offering the distinct advantage of hassle-free room temperature storage. Its near-identical size to seaweed laver sheets makes it a colorful and practical seaweed substitute for preparing rolled sushi. To top it off, a light moistening further enhances its versatility, making it exceptionally user-friendly for creating decorative sushi, including Chirashi sushi.

半乾燥タイプの焼き卵用たまごシートです。室温で保蔵できる手軽さが特長です。海苔と同サイズの卵のため、海苔の代わりに使用することで、巻き寿司をかんたんにご用意できます。また、少し湿らせることで、茶巾巻などの握り寿司にも使いやすくなります。

Storage/Distribution Room temperature - 9 months	保蔵/流通 常温-9ヶ月
---	-----------------





kewpie egg

Frozen Egg Products for Export / 輸出用冷凍卵加工品

JAPANESE OMELETTE 冷凍玉子焼き




It's a classic Japanese omelet, also known as 'tamagoyaki'. As a frozen food, it's conveniently ready to enjoy with a simple thaw. While frozen egg products typically lose their texture and flavor upon thawing, our product excels with minimal drip, preserving the homemade deliciousness for you to savor.

玉子焼きと呼ばれる代表的な日本のオムレットです。冷凍食品なので、解凍するだけでそのまま召し上がります。一般に冷凍食品は解凍すると食感や風味が劣りますが、当製品は解凍時のドリップがほとんどなく、手作りの美味しさを再現できます。

Storage/Distribution Frozen - 12 months	保蔵/流通 冷凍-12ヶ月
--	------------------





kewpie egg

Frozen Egg Products for Export / 輸出用冷凍卵加工品

Rich and Smooth PUDDING BASE 濃厚なめらかプリンベース




This frozen concentrated flan mix simplifies the process. Just add an equal amount of milk, steam it, and you'll effortlessly achieve a creamy, authentic flan. Moreover, it serves as a versatile foundation for various desserts, encompassing not only flan but also crème brûlée, egg tarts, smoothies, and more.

冷凍の濃厚プリンミックスです。同量の牛乳を加えて蒸すだけで、本格的なめらかなプリンが簡単に出来ます。プリンだけでなく、クレームブリュレやエッグタルト、スノーシューなど、幅広いデザートへのベースとしてお使いいただけます。

Storage/Distribution Frozen - 18 months	保蔵/流通 冷凍-18ヶ月
--	------------------



SCAN QR CODE TO ANSWER SURVEY

こちらのQRコードを読み取り
アンケートにお答えください





Japan Poultry Association

RECEPTION 受付





Japan Poultry Association

PLEASE HELP YOURSELF

ご自由にお取りください





Japan Poultry Association

プロモーションイベント来場者

12/19

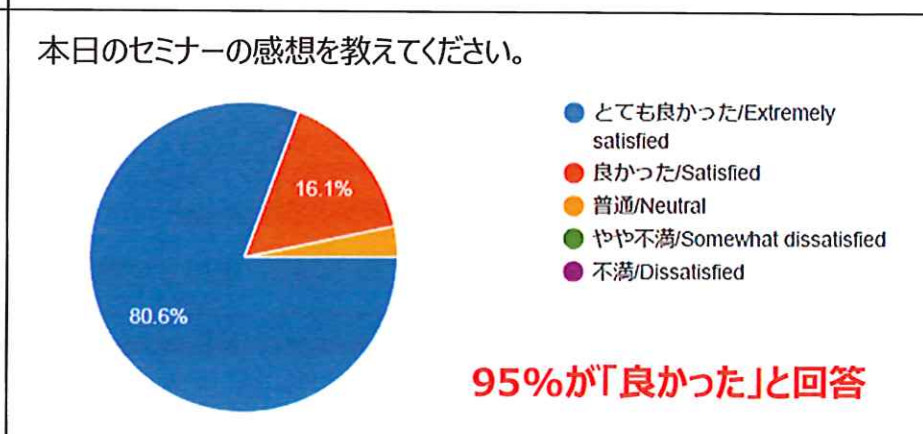
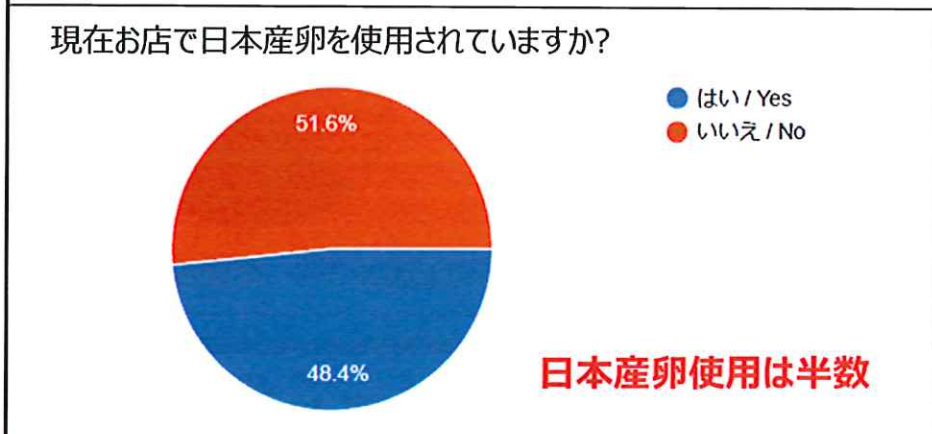
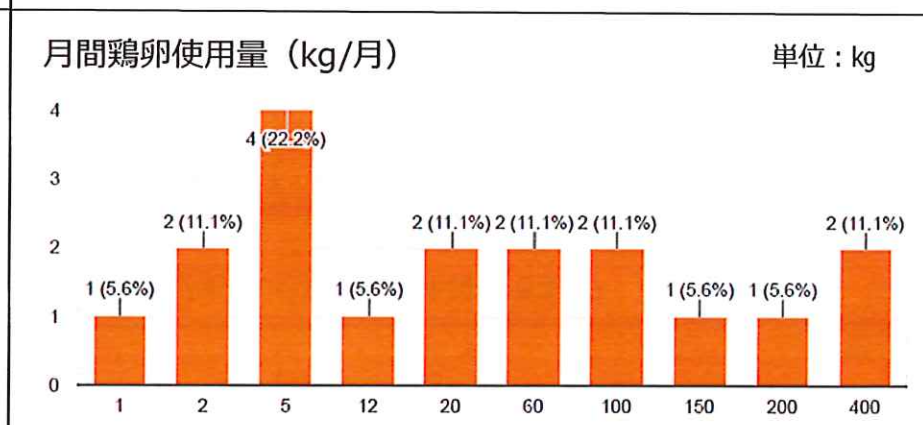
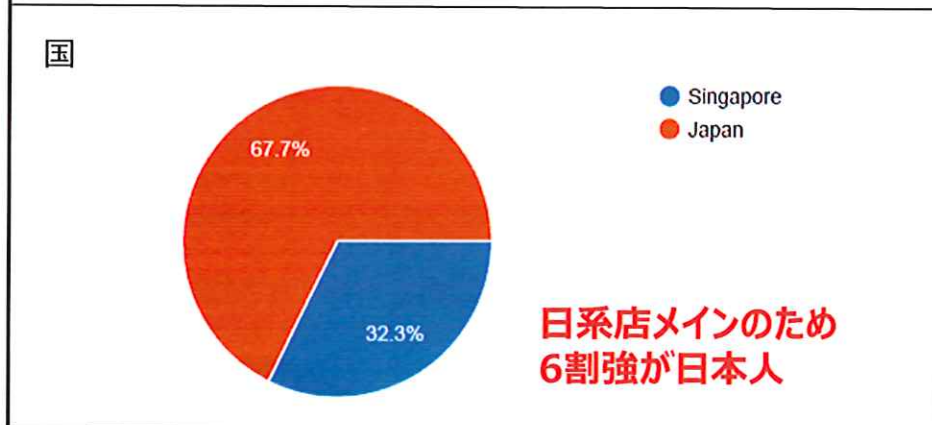
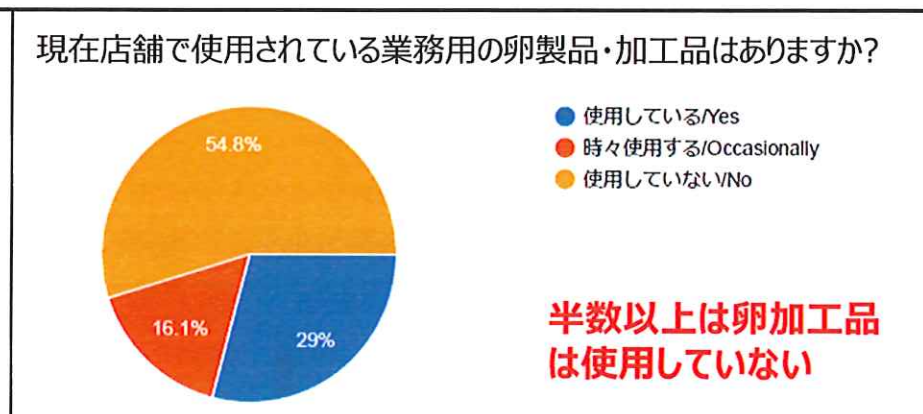
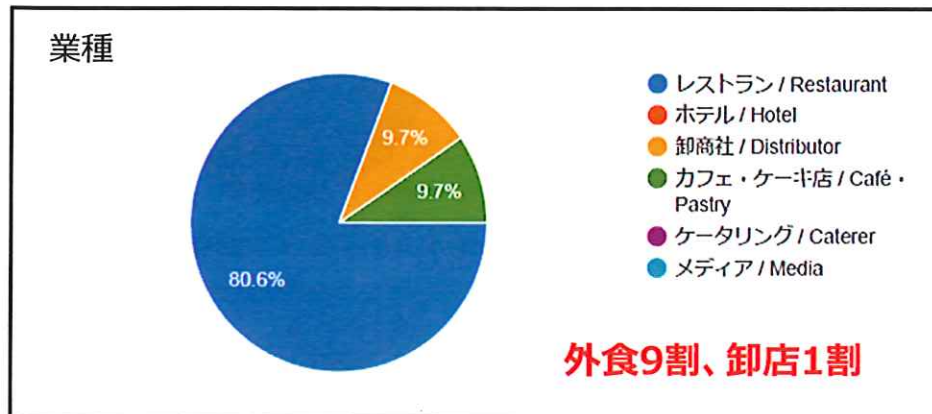
第1部参加者

	Name :	Restaurant/Company Name
1	Chiyomi Kawai	WabiSabi Dining
2	FUKAYA AKIHISA	SAKEMARU Artisan Sake HIDEOUT
3	HARUHIKO KAWAMURA	NIKU KATSUMATA
4	Hiroko Ono	ACCESS TOHOKU/ CLIP-Planning Pte. Ltd.
5	Iwasaki Takayuki	Tomizushi International Pte Ltd
6	Kelly	AMI Patisserie
7	LIM HENG TEE	IMEI EXIM PTE LTD
8	Makiko Hatakeyama	SG Taps
9	Maruyama Hirofumi	TOMIZUSHI
10	Masahiko Miyahara	KUBOTA RICE INDUSTRY (SGP) PTE LTD.
11	Masaki Watanabe	MEGUMI F&S SINGAPORE PTE LTD
12	Matsuzaki Shuichi	Imei
13	Morii Kazumi	Nishihara shokai pte ltd
14	Naoki Kaiyama	kamoshita
15	Sarah Lee	Fu fu pot
16	Sekiya Katsuyuki	Sukiyaki Yotaro
17	Takashi Okuno	LUKA Holdings Pte Ltd
18	Terashima Atsushi	Wabisabi dining
19	Tomoharu Morita	Pantler
20	Yui Fukaya	Sakemaru
21	Zeus Tan	Chen Mapo tofu

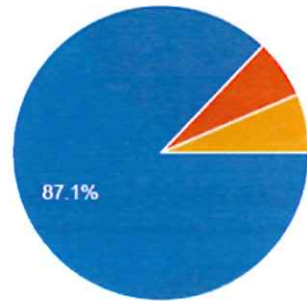
第2部参加者

1	Akane Eno	Ichigo Ichie
2	Daisuke Yoshikawa	LUKA
3	Emi Fujiwara	NNA Singapore Pte Ltd
4	Eric Lai Kam Wing	28 Wilkie
5	Hirohashi Nobuaki	Ushidoki Wagyu kaiseki
6	Joseph Loke	Dining Innovation Asia-Pacific
7	Kei Nagayasu	OUE Restaurant
8	Keita Ogata	Teppan Works
9	Koki Miyoshi	Hearth
10	Masanao Saito	Masa Saito
11	Noriyuki Kamogi	JFC
12	Priscilia Tan	Initia
13	Shintaro Mitsushiro	Dining Innovation Asia-Pacific
14	Sho Naganuma	THE CHEF COMPANY PTE LTD
15	TOKIWA Hajime	Godaimon Kuidouraku Pte Ltd
16	Yamashita Masataka	Chez Yamashita
17	Yasushi ishino	Wakughin
18	Yokokawa Naotsugu	Imakatsu
19	Yu Aita	JFC
20	Yuto Nagai	THE PROVIDORE SINGAPORE

第1部来場者21名、第2部来場者20名 計41名来場



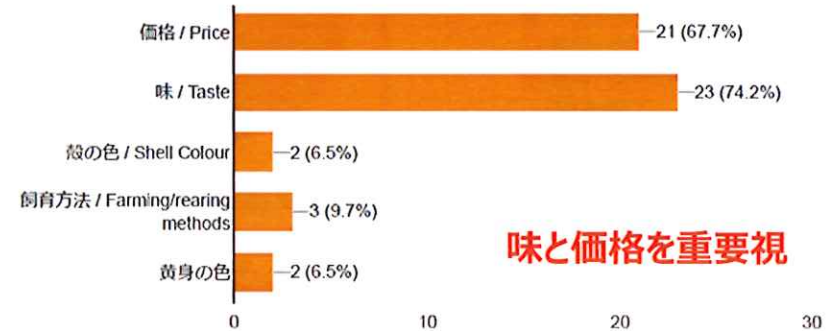
シェフのデモンストレーションに関する感想をお聞かせ下さい



- 満足/Satisfied
- やや満足/Somewhat satisfied
- 普通/Neutral
- やや不満/Somewhat dissatisfied
- 不満/Dissatisfied

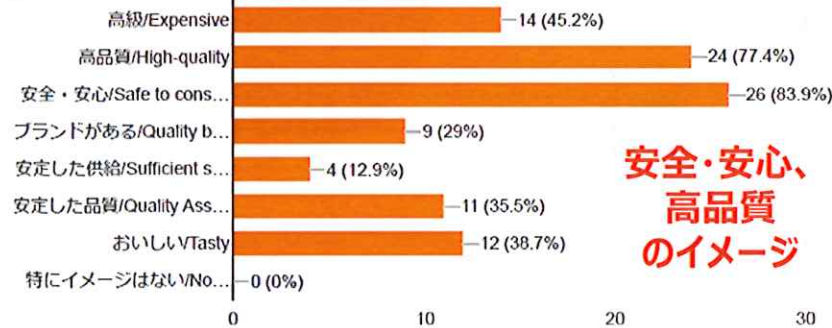
9割以上が「満足」と回答

卵を購入する際、重視することは何ですか？



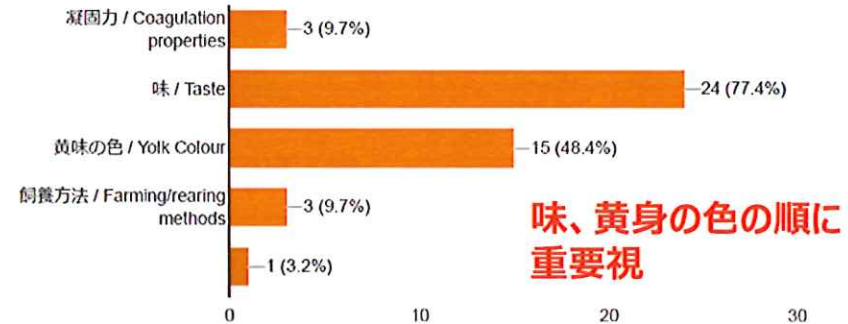
味と価格を重要視

セミナーに参加する前、日本産卵にはどのようなイメージをお持ちでしたか？



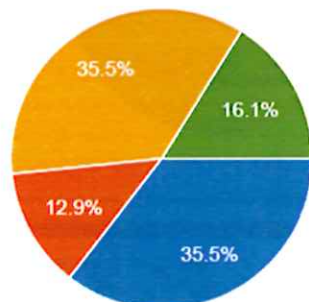
**安全・安心、
高品質
のイメージ**

卵を再度購入したいと思うポイントは何ですか？



**味、黄身の色順に
重要視**

日本産卵に期待する事は何ですか？



- 味 / Taste
- 鮮度 / Freshness
- 生で食べることができる / Can be eaten raw
- 衛生管理 / Hygiene Management

**約半数が生食可である
ことや鮮度を期待**

店舗で提供している卵料理があれば、記入してください（任意）

だし巻き、たまごやき、かつ丼、親子丼、たまごじ、温泉卵、茶碗蒸し、プリン、ユッケ、オムレツ

ローカルスーパー



10個パックで3～5SGD、鶏卵については物価上昇の影響は限定的



マレーシア産レトルトゆでたまご（10個入り/2.6SGD）



プラントベースの乾燥卵タイプ食品
50g/袋（4.15SGD）

百貨店（ISETAN）



シンガポール国産・生食可（10個）
のたまごが登場（6.20SGD）



NZ産生食用（10個）は8.20SGD、
同フリーレンジは12～15SGD



NZオーガニック+フリーレンジ（10個）
は13～16SGDと最高価格帯

ローカルスーパー



シンガポールでは寿司の単品パックが人気（Fair Price Xtra）



たまご握り寿司の少量パック販売（Fair Price Xtra）



握り寿司同様、玉子の細巻きは現地で定番商品（Giant）

SCテナント（中島水産）



Meidi-Ya内のテナント。寿司売り場は1Fと2Fの2か所と充実



アソートタイプの寿司はランチタイム中心でSKU数も少なめ



単品商品を充実させることでネタの好みに対応

デリカ・寿司コーナー



寿司ネタ用玉子焼きも単品販売。
玉子焼きの人気の高さが伺える



玉子焼を独創的な発想でアレンジ
単品総菜が印象的



冷やし麺にも厚焼き玉子をスライス
したものが使用されていた



茶碗蒸しも単品で販売 (通常3.8SGD⇒プロモーション2.5SGD)。大規模なPOPでPRし、ケースで大量陳列。

eggslut



Eggslut Suntec City店
開店直後のため混雑の様子はない



EGG SALAD SANDWICH
10.5SGD ケージフリーの卵使用



「SLUT」は看板メニュー。生に近い卵でも抵抗なく食べられている

Newton Food Centre (ホーカー)



シンガポール最大のホーカー。鶏卵を使用したメニューが非常に多く、卵が日常に深く根付いていることを実感する

<パック卵の傾向について>

- ✓ ここ数年で大きな価格変動は見られない。一般卵3~5SGD、生食用5~8SGD、フリーレンジ10~12SGD、フリーレンジ+オーガニック12~15SGD（いずれも10個当たり）
- ✓ 店頭では生食可と表示されたパック卵が増加傾向。日本や欧州からの空輸か地元産のものがその中心となる。それ以外は基本的に加熱用が前提。

<生食文化について>

- ✓ シンガポールでは、伝統料理にカヤトーストがあり、半熟卵を食べる習慣が元々あったため、EggSlutの「SLUT」など半熟卵をディップするスタイルは受け入れ易かったと考える。
- ✓ 日本産鶏卵に対しては高い安全性や管理が行き届いているイメージがある。

<卵料理について>

- ✓ 一人当たり年間鶏卵消費量トップクラスであることが示すように、卵はホーカーなどで提供されるローカルフードに広く定着（ラクサ、チリクラブ、キャロットケーキ、牡蠣の卵炒めなど）
- ✓ 寿司については、未知のネタに抵抗のある人もまだ多く、スーパーなどではアソートより単品パックを好む傾向がある。玉子はサーモンに次いで人気のネタである。

<卵加工品について>

- ✓ 日本以上に労働時間に対する規制が厳しく、近年時短調理ニーズが顕在可。一流レストランであっても全てを手作りするのではなく、加工品をうまく取り入れようとする機運あり。
- ✓ 上記により、卵についても畜産物としてだけでなく、日本の技術を付加価値として売り込むチャンスが今後更に拡大する印象。