

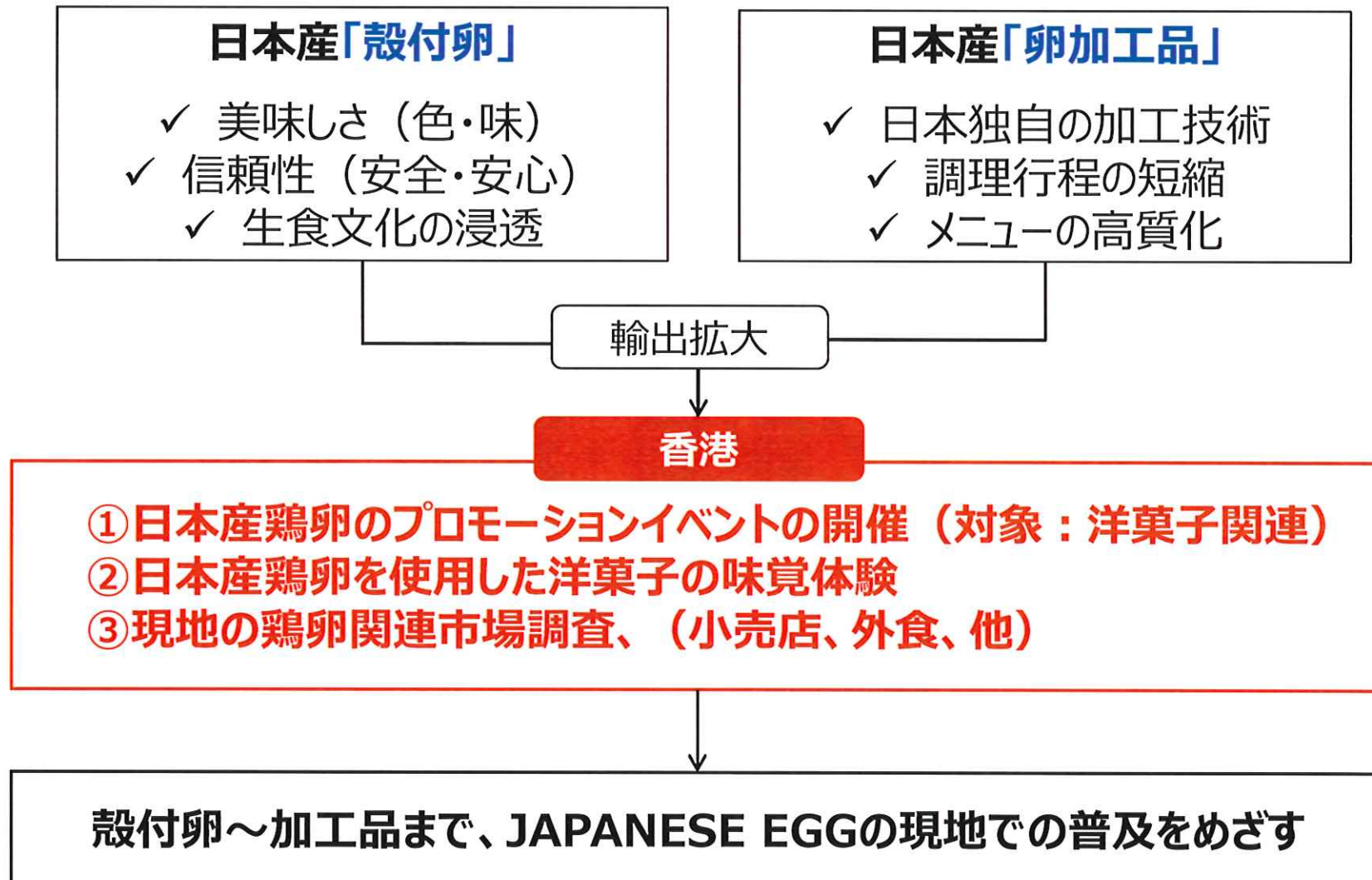
令和5年度品目団体輸出力強化支援事業

令和5年度・香港スイーツ関連 現地プロモーション実施報告書

令和6年3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



対象地域：香港

- 日時：2023年11月29日（水）
- 主催：一般社団法人 日本養鶏協会
- イベント名：「日本液體蛋及地養卵 産品紹介及試食會」
（セミナースタイル、パティシエによるデモンストレーション）
- 開催形式：招待状による集客式
- 招待者：ローカル洋菓子関連店のパティシエ、調理・購買関係者
- テーマ：1.日本産鶏卵活用による商品の差別化と付加価値化
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：Hong Kong New Oriental Culinary Art
- 講師（パティシエ）：[Carmen Chan](#), [Oscar Yau](#)
- 事務局：キューピータマゴ株式会社
- 現地代理店：Umai Communications Ltd.
担当/杉内馨様, Cindy Wong様

<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28日（火）移動、事前打ち合わせ、準備

11月29日（水）AM：会場準備、調理

PM：13:00 リハーサル、最終確認

14:30 イベント受付開始

15:00 プロモーションイベント本編

17:00 イベント終了

11月30日（木）鶏卵関連市場視察

イベント終了後ミーティング

12月 1日（水）移動、帰国

Carmen Chan



- 香港のVTC-HITDCにて「西洋製パン」と「西洋料理」の2つの認定資格を取得。
- 南フランスのガストロノミコム国際料理学校で勉強し、「フランス菓子」の学位を取得。
- スイーツコンテストで数々の賞を受賞。フランスや香港の五つ星ホテルベーカリーや高級フレンチレストランで勤務経験あり。

Oscar Yau



- 長年洋菓子作りに携わり、様々なケーキ店、ホテル、レストランで勤務。
- 近年、香港のチェーンベーカリーでケーキのスタイルの研究開発と革新に従事し、市場の最新のスタイル情報を学ぶ。
- 現在は料理指導の仕事に携わり、パン作りの楽しさを周囲に伝えている。

中国語



敬啟者：

「日本產雞蛋及日本液體蛋 - 產品介紹及試食會」邀請函

主辦：一般社団法人 日本養鶏協会



日本雞蛋黃紅潤、蛋味濃郁，適用於各式各樣的料理中，而日本液體蛋的種類豐富，能滿足不同客戶如烘焙業者或是餐飲業者對液體蛋的需求，其獨特之處為業界帶來更優質的出品，方便之餘亦可減少食材浪費。

為了於香港推廣日本液體蛋的獨特之處，一般社団法人 日本養鶏協會將攜同其下多款液體蛋產品以及地養卵在 2023 年 11 月 29 日於香港新東方廚藝培訓舉行「日本液體蛋及地養卵試食會」，新東方廚藝 2 名專業甜品師會即場示範如何使用液體蛋及地養卵做出 8 款甜品，並分享烹調的竅門，能夠充分體驗和品嚐到各種日本液體蛋及地養卵的其特色。

液體蛋(Liquid Egg)是一種將蛋殼打破後得到的液體蛋白、蛋黃、及全蛋的產品，日本液體蛋生產環境嚴格衛生，亦能減低食材處理的時間，是既安全又方便的產品，是次活動會展出 4 款日本產液體蛋產品(由 Kewpie Egg Corporation 提供)，各適合製作不同類型的甜品。

此外，試食會亦會介紹地養卵(由 B&S HK Co., Ltd 提供)，地養卵使用優質天然飼料(如海藻、木酢、艾草等)，有助雞隻的腸道健康，因此使雞隻產下的雞蛋在鮮味、蛋香及味道上都有所提升，為各類甜品增添風味。

現誠邀 各從事餐飲業、甜品業界人士，盼望閣下能撥冗出席是次試食會，品嚐日本液體蛋料理，並分享您的寶貴意見。

活動日期：2023 年 11 月 29 日

活動時間：下午 3 時-4 時 30 分

活動地點：香港新東方廚藝培訓 -

香港北角英皇道 93 號 錦華中心 2 樓 (炮台山 MTR A 出口)

出席嘉賓：一般社団法人 日本養鶏協會代表



英語



Dear all,

Invitation to "Japanese Eggs and Liquid Eggs -
Product Introduction and Tasting Event".

Organizer : Japan Poultry Association



Japanese eggs with red yolk and rich flavor are suitable for various cuisines, while Japanese liquid eggs are available in a wide range to satisfy the needs of different customers, such as bakers or caterers, and their uniqueness has brought the industry a better quality of products and reduced the wastage of food ingredients.

In order to promote the uniqueness of Japanese liquid eggs in Hong Kong, the Japan Poultry Association, together with its liquid egg products and Jiyouran Eggs, will organize a "Japanese Liquid Eggs and Jiyouran Eggs Tasting Event" on 29th November 2023 at Hong Kong New Oriental Culinary Art Center, where two professional pastry chef of the New Oriental Culinary Art will demonstrate how to make 8 kinds of desserts by using liquid eggs and Jiyouran Eggs, as well as share the tips of cooking. The Guests will be able to fully experience and taste the characteristics of Japanese liquid eggs and Jiyouran Eggs.

Liquid egg is a kind of liquid egg white, egg yolk and whole egg obtained after breaking the shell of an egg. The production environment of liquid egg in Japan is strictly hygienic, and it can also reduce the processing time of ingredients, which is a safe and convenient product. The event will feature four Japanese liquid egg products (provided by Kewpie Egg Corporation), each suitable for making different types of desserts.

In addition, the tasting will also introduce Jiyouran Eggs (provided by B&S HK Co., Ltd), which are made from high-quality natural feeds (e.g. seaweed, wood vinegar, mugwort, etc.), which are beneficial to the intestinal health of chickens, thus enhancing the freshness, aroma and taste of eggs laid by chickens, and adding flavors to various types of desserts.

「日本液體蛋及地養卵 產品介紹及試食會」

Hong Kong New Oriental Culinary Art
香港新東方廚藝培訓

日本のたまご
JAPANESE EGG
Quality & Safety

<イベント当日スケジュール>

12:00 会場入り、調理、準備、シェフ打合せ

13:00 司会者打ち合わせ、リハーサル

14:30 受付開始

15:00 イベントスタート

※イベントの流れ（1回目/2回目共通）

①日本側 挨拶

②デモンストレーション、並行し試食品配布

③質疑応答

④終了・お土産配布

17:00 イベント閉会、片付け

17:30 終了





会場入口には「JAPANESE EGG」のPRポスターを掲示。クッキングスタジオのため、手元カメラでモニター映写するシステムが備えられている。受付開始時間の14：30に合わせ、テーブルに配布資料を配置。



調理デモ・試食を行う スイーツメニュー8品

- 極濃豆乳シュークリーム
- ポルトガル風もちエッグタルト
- ほうじ茶はちみつカステーラ
- 焼酎風味のマカロン
- 栗味の白いロールケーキ
(金箔飾り付き)
- クリームチーズ卵プリン
- 菊の花味のクレームブリュレ
- 小豆抹茶どら焼き



イベント前半は日本養鶏協会青木部長からの挨拶に続き、前方モニターを使い、日本のたまごの特長PRや香港で入手できる鶏卵（製品）のご紹介を行なった



2人のパティシエにより、計8品のスイーツメニューのご紹介とともに単品ごとの簡単なデモンストレーションが行われた。また味覚体験として、メニューごとに試食品が参加者に提供された。



イベント後半では、冒頭でご紹介した日本産鶏卵（製品）に対する質問が寄せられた。鳥インフルエンザや日本における生産地域に関する質問が目立った。

「日本産鶏卵と液卵-商品紹介と試食会」 参加者リスト								
No	店名・組織名①	英語店名・組織名②	参加者名前	職名(英語)	電話番号	メール	お店の種類	注釈
1	新大和香港有限公司	Shin Tai Ho (HK) Co., Ltd	Lily wong	Sales Manager	96204561	lilywong@shintaiho.com	食品輸入業者	Googleフォームのアンケートを記入した
2			Samuel Chan	Sales Account Manager	96237577	samuelchan@shintaiho.com		
3	GO FRESH CO.,LTD (伊鮮)	GO FRESH CO.,LTD (Sushi Express)	Hermes Wong	Senior Purchasing Executive	2614 0298	hermeswong@gofresh.com.hk	レストラン	
4			Jessica Chan	Assistant Purchasing Manager		jessicachan@gofresh.com.hk		
5	Oystermine	Oystermine	Dezen Ip	Senior Operation Manager	2383 8234 9730 1094	oystermineattst@gmail.com	レストラン	
6			Paul Chok	/	/			名刺なし
7	美心食品有限公司	Maxim's Caterers Limited	Tivona Wong	Assistant Manager - Food Procurement, Supply Chain	21011750	tivonawong@maxims.com.hk	レストラン	
8	Café deco group	Café deco group	Terry chan	Executive Chef	93838592	Chef.terrychan@cafedecogroup.com	レストラン	
9			Wu Wing Chau	/	/			名刺なし
10	香港烘焙專業協會有限公司	Hong Kong Bakery & Confectionery Association	Louisa Ho	President	91058166	ckulouisa@gmail.com	協会	
11	Komugi Bakeshop	Komugi Bakeshop	Zoe Chan	Owner of KOMUGI	98760427	komugibakeshop@gmail.com	ケーキ屋	名刺なし
12			Guy Yeung	/	/	guyguyyeung@gmail.com		名刺なし
13	SP Senses	SP Senses	Shadow Kwan	Owner of SP Senses	62233996	shadow@sp-boutique.com	レストラン	
14	Complete Deelite	Complete Deelite	/	/	/	sales@completedeelite.com	クッキングスタジオ	名刺なし / アンケート記入しなかった

参加者は洋菓子店、カフェチェーン、寿司店、卸店など、計10社、15名



日本産鶏蛋及日本液體蛋
產品介紹及試食會

- 15:00 活動開始**
- 15:05 日本貿易協會代表 挨拶 (含日本蛋的安全性特色)**
青木 若夫先生 (Mr. AOKI Kenji)
- 15:15 Kewpie 株式會社代表 挨拶 (含 Kewpie 公司產品)**
松本 亮己先生 (Mr. MATSUNAGA, Ryouji)
- 15:20 日本地產蛋介紹 (由 AIC 負責)**
- 15:25 新東方廚藝培訓部介紹**
Ms. Glenn Chan
Mr Oscar Yau
- 15:30 贈品即使用地餐餐及 Kewpie 產品進行示範 / 展覽試食 (約 70 分鐘)**
- 【後半部分】利用地產蛋製作的甜品：**
1. 特選日式鬆餅 (Bûche) 示範示範 / 試食 (約 20 分鐘)
 2. 慕斯蛋糕 試食 (約 5 分鐘)

実物画像



名稱: 栗子忌廉蛋糕



材料:	分量	製作步驟:							
<table border="1"> <tr><td>Keupie 粉包 (全蛋 20)</td><td>150 克</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>30 克</td></tr> <tr><td>低筋麵粉</td><td>50 克</td></tr> <tr><td>藍油</td><td>25 克</td></tr> </table>	Keupie 粉包 (全蛋 20)	150 克	砂糖	30 克	低筋麵粉	50 克	藍油	25 克	<p>製作步驟:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將蛋粉加入至攪拌機打攪 2. 加入低筋麵粉與糖攪入至均勻無大塊 3. 攪拌器停 100 轉, 攪 15 分鐘即可使用 <p>忌廉中心:</p> <p>1. 淡忌廉, 糖, 蛋粉攪勻, 打至全泡, 冷藏備用</p> <p>栗子忌廉:</p> <p>1. 將半罐鮮奶, 牛油, 用攪拌器打勻, 加入全蛋, 糖攪勻備用</p> <p>組合:</p> <p>將 100 克 抹上中心忌廉, 移入一盤, 將半罐, 蛋粉, 糖, 老抽, 抹上栗子忌廉, 放上凍糖漿, 完成</p>
Keupie 粉包 (全蛋 20)	150 克								
砂糖	30 克								
低筋麵粉	50 克								
藍油	25 克								
<table border="1"> <tr><td>淡忌廉</td><td>200 克</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>15 克</td></tr> <tr><td>蛋黃</td><td>2 隻</td></tr> </table>	淡忌廉	200 克	砂糖	15 克	蛋黃	2 隻			
淡忌廉	200 克								
砂糖	15 克								
蛋黃	2 隻								
<table border="1"> <tr><td>栗子忌廉</td><td>120 克</td></tr> <tr><td>糖霜</td><td>5 克</td></tr> <tr><td>鮮牛奶</td><td>22 克</td></tr> <tr><td>凍糖漿</td><td>22 克</td></tr> </table>	栗子忌廉	120 克	糖霜	5 克	鮮牛奶	22 克	凍糖漿	22 克	
栗子忌廉	120 克								
糖霜	5 克								
鮮牛奶	22 克								
凍糖漿	22 克								

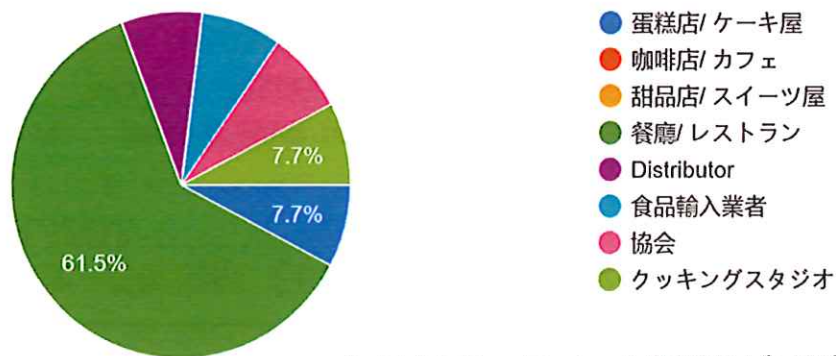
名稱: 芝士雞蛋布甸



材料:	分量	製作步驟:															
<table border="1"> <tr><td>45 號</td><td>45 克</td></tr> <tr><td>水</td><td>75 克</td></tr> <tr><td>Keupie 淨包 (蛋黃)</td><td>40 克</td></tr> <tr><td>忌廉芝士</td><td>140 克</td></tr> <tr><td>淡忌廉 (200)</td><td>20 克</td></tr> <tr><td>蛋黃 (打散)</td><td>20 克</td></tr> <tr><td>蛋黃</td><td>5 克</td></tr> <tr><td>全蛋</td><td>12 克</td></tr> </table>	45 號	45 克	水	75 克	Keupie 淨包 (蛋黃)	40 克	忌廉芝士	140 克	淡忌廉 (200)	20 克	蛋黃 (打散)	20 克	蛋黃	5 克	全蛋	12 克	<p>芝士雞蛋布甸 (40 克):</p> <p>1. 將水, 蛋黃攪勻。</p> <p>2. 將水, 砂糖, 蛋黃, 蛋攪勻攪勻。</p> <p>3. 加入低筋麵粉, 攪勻, 攪勻, 攪勻。</p> <p>4. 將蛋攪勻攪勻攪勻。</p> <p>5. 將攪勻的蛋攪勻攪勻。</p> <p>6. 攪勻攪勻, 攪勻攪勻攪勻。</p> <p>瑞士干酪芝士忌廉:</p> <p>1. 將淡忌廉攪勻攪勻。</p> <p>2. 加入瑞士干酪芝士, 攪勻。</p> <p>3. 加入糖霜, 攪勻, 攪勻, 攪勻。</p> <p>4. 攪勻攪勻, 攪勻攪勻攪勻。</p>
45 號	45 克																
水	75 克																
Keupie 淨包 (蛋黃)	40 克																
忌廉芝士	140 克																
淡忌廉 (200)	20 克																
蛋黃 (打散)	20 克																
蛋黃	5 克																
全蛋	12 克																
<table border="1"> <tr><td>瑞士干酪芝士</td><td>90 克</td></tr> <tr><td>淡忌廉</td><td>90 克</td></tr> <tr><td>糖霜</td><td>10 克</td></tr> </table>	瑞士干酪芝士	90 克	淡忌廉	90 克	糖霜	10 克											
瑞士干酪芝士	90 克																
淡忌廉	90 克																
糖霜	10 克																
<table border="1"> <tr><td>蛋黃</td><td>6 粒</td></tr> <tr><td>蛋黃</td><td>6 粒</td></tr> </table>	蛋黃	6 粒	蛋黃	6 粒													
蛋黃	6 粒																
蛋黃	6 粒																

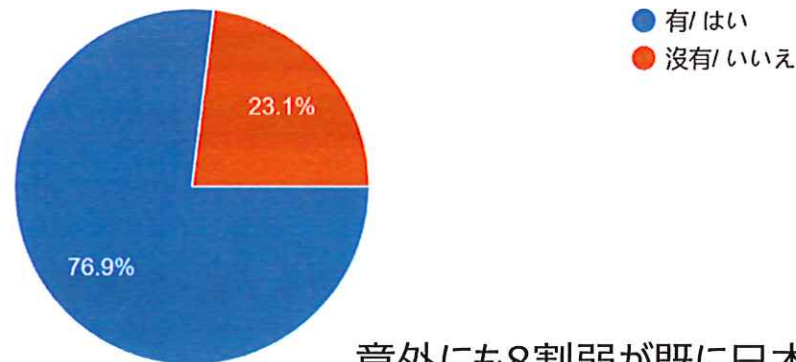
参加者への配布資料は、パティシエが調理デモンストレーションを行なった各スイーツメニューのレシピと日本産鶏卵（加工品）の商品情報を中国語と日本語（招待状は英語、中国語で掲載し、多言語に対応させた。

お店の業種を教えてください



レストラン・スイーツ関連が7割

現在、日本産鶏卵を使用していますか？



意外にも8割弱が既に日本産鶏卵を使用していると回答

現在お店で業務用の卵製品・加工品を使用されていますか？



「時々使用する」を含めると約7割が日本産鶏卵を使用

左の質問で「使用している」を選んだ方はその具体的品目を教えてください。

M and L size of egg

全蛋液 蛋白液 蛋黄液 全蛋粉 蛋白粉 生炒蛋

液卵

茶碗蒸し 半熟卵

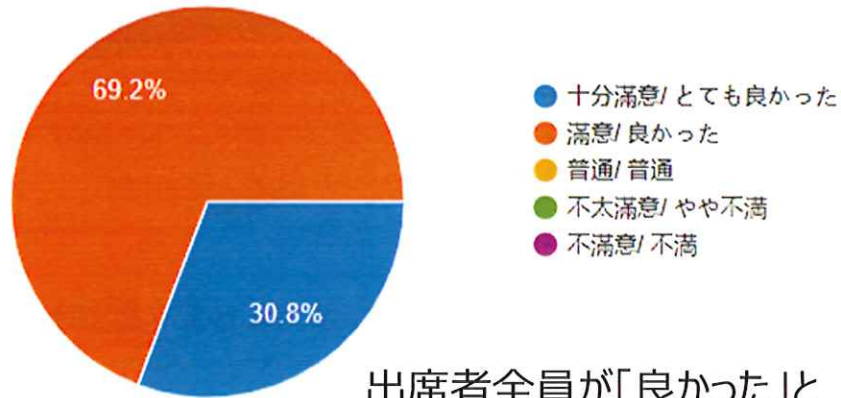
茶碗蒸し、半熟卵

だし巻き卵、温泉卵、味玉、ロールケーキなど

クリームプリン、茶碗蒸し

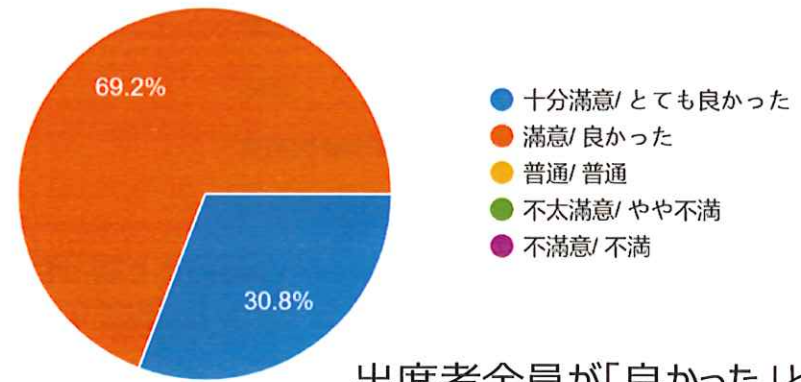
卵白（液卵）、卵黄（液卵）、新鮮な卵

本日のセミナーのご感想をお聞かせください



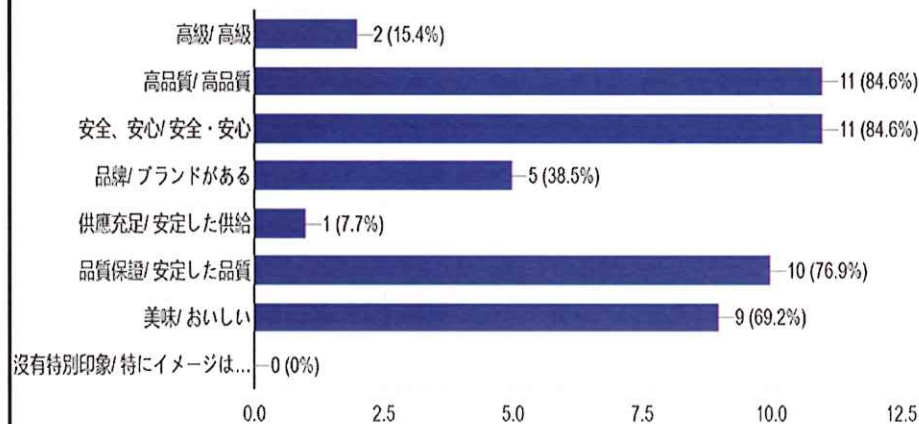
出席者全員が「良かった」と回答。

パティシエによるスイーツデモに関するご感想をお聞かせ下さい。

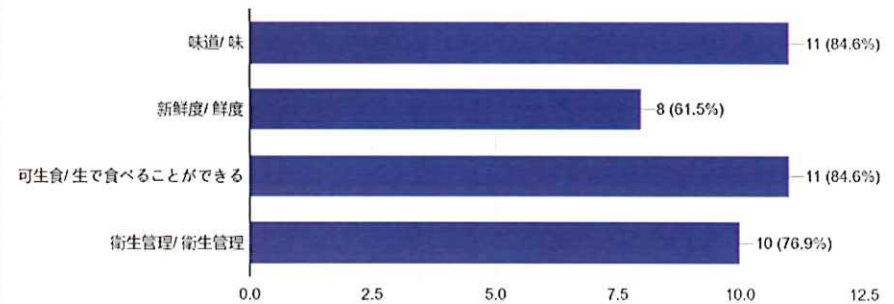


出席者全員が「良かった」と回答。

セミナーご参加前、日本産卵にはどのようなイメージをお持ちでしたか？



日本産鶏卵を購入する際に最も重視することは何ですか？



生食可、鮮度、味、衛生管理を重視

美心西餅 maxim's cakes

(路面店)



(MTR構内店舗)



定番 + 季節商品。1カット20~30HKD、ホール200~250HKDと比較的リーズナブルな価格設定

CAFÉ LIFE (K11店)



1カット50～90HKD、ホール300～500HKD。バスクチーズケーキを推していた。

ROMANOVA BAKERY



ホールケーキのみ、洗練された印象のトッピング。500HKD～

My Sweet Art (K11店)



K11アートモール店ではカジュアルなアイテムとしてロールケーキをメインに販売

LA FAMILLE (K11店)



シフォンケーキ専門店。シフォンケーキとは思えない洗練されたデコレーションが目を引く。400～1000HKDと高価格だが常に客足が途絶えない様子だった。

Smile FROYO and Cake (K11店)



FROYOで有名な店。ホールケーキは派手なデコレーションが特徴300~600HKD

Momo Mono Bakery



特別な日に合わせたオリジナルのアートケーキをオーダーメイドで対応

A-1 Bakery La Creation (K11店)



K11アートモール内の店舗。余裕のあるスペースでパンとケーキを併売。ランチパック風の商品もあり。ケーキは定番品が中心だが1ピース30HKD前後と比較的手頃な価格設定。

LIFETASTIC (The ONE店)



スクエアタイプが特徴。グルテンフリー、ビーガン対応を謳う。1カット50HKD～、ホール500HKD～

Twelve cupcakes (The ONE店)



カップケーキ1個32HKD～
店舗によりプチガトーも扱いあり

大班 TAIPAN



チェーン展開をしているパン/ケーキ店。
エッグタルトは7HKD/個と低価格

敏華冰廳 (K11店)



香港式喫茶店として人気の店。テイクアウト用
エッグタルトは10~11HKD、卵白タイプもあり

呦呦鹿鳴



Causewaybayエリアのプリン専門店。オーダーを受けてオリジナルの焼印を入れることが可能。1個20～30HKD。鶏卵の謳いは無いが、牛乳は北海道富良野産のものを限定使用。

<香港市場パック卵定点情報>

- ✓ 5年前（2019年）と比較し、価格帯の中心は30～40HKDと大きな変化はないが、一部極端な低価格（20HKD前後）の「日本産」商品が見られた。
- ✓ 出所不明な「日本」商品やJAPAN EGGロゴを模倣したマークを付した商品も見られ、今後日本産商品の価値を維持するためにも、管理・監視体制の厳格化が急務と感じた。
- ✓ 日本産、他国産含め、「生食」用商品が増加。香港市場に生食文化が確実に定着しつつある実感を得る。

<香港スイーツ市場について>

- ✓ 日本と比較し、色調、トッピングとも派手なデコレーションが好まれる傾向。
- ✓ 価格は日本円換算でプチガトータイプ1カット1,000円以上、ホールケーキは8,000円～1万円以上とかなり高価格であるが、客足が途絶えない店も多かった。
- ✓ ショッピングセンターやデパートには複数のスイーツ店が競い合って入居している。5年前と比較すると店舗数も増え、商品の品質やセンスも各段に上がっている印象。
- ✓ 洋菓子に使われる素材は日本産のものが多く使われている（シャインマスカットや富良野産牛乳など）

<日本産鶏卵の香港市場におけるポテンシャルについて>

- ✓ 洋菓子市場は日本産鶏卵の高コストを十分吸収できるだけの売価設定がされている。
- ✓ 日本産鶏卵の特長を生かし、日本謳いと合わせ、スイーツの差別化・高質化が可能。
- ✓ 日本独自の加工技術による商品の供給により、手間削減や品質向上に貢献が可能。
- ✓ 以上により、当面はスイーツ分野をターゲットとしたプロモーションが有効であると考える。