

令和5年度品目団体輸出力強化支援事業

日本人シェフによる台湾飲食店係
者向け試食会（BtoB イベント）
実施報告書

令和6年2月

日本養鶏協会

<台北での B to B イベント>

目的：台北で日本人講師による専門家向け試食会（BtoB イベント）を実施することで
広く日本産鶏卵の啓蒙と輸出拡大を図る。

実施日程：2023年12月13日（水）15時～17時

開催場所：和食 EN/遠東そごう（旧太平洋そごう）11階貸切り

実施内容：台北で日本人講師による専門家向け試食会（BtoB イベント）を開催した。

招待顧客→ホテル,レストランのシェフ,小売店,メディアの担当者

提供料理・・・卵料理4品を提供

参加人数 → 18名

講師・・・・・・ 稲村 健司氏

株式会社ピーワイオー（東京池袋）で料理人として約20年務める。
2006年から台湾赴任し総料理長として商品開発として13年間8店舗の
新規開店に携わる。台湾でも料理教室（講座）雑誌(台北ウォーカー)の
料理のページを担当などの活動がある。2018年にフード台北にて商談
のマッチングアドバイザーなどもの経験もある。

料理顧問：台北三井ガーデンホテルのホテル内のイタリアンジャポリ

参加者名簿

| | 会社名 | 参加者名 | 電話 | 職種 |
|----|----------------------|------------|-------------------|--------------|
| 1 | 大樂股份有限公司 | 邱士隼 採購 | 0927-169-979 | バイヤー |
| 2 | 大樂股份有限公司 | 王藝潔 採購 | | バイヤー |
| 3 | 好倍市企業有限公司 | 張鳴元 | 0952-101-777 | スーパー |
| 4 | 家福股份有限公司(mia ci bon) | 仇宥騰 採購經理 | 02-2898-1999*8824 | バイヤー |
| 5 | 參伍有限公司 | 林宛瑜 | 0937-197-281 | スーパー |
| 6 | JFC 台北捷福興亞細亞股份有限公司 | 詹立帆 副總經理 | 0963-587-622 | バイヤー |
| 7 | JFC 台北捷福興亞細亞股份有限公司 | 趙宜庭 採購助理 | 02-2591-2530 | バイヤー |
| 8 | 西原商會 | 松尾 大輝 營業 | 0911-706-530 | バイヤー |
| 9 | 慕里諾國際股份有限公司 | 陳營頻 採購部 副理 | 0939-664-080 | バイヤー |
| 10 | 商田實業有限公司 | 楊鈞雅 | 0988-205-376 | レストラン |
| 11 | 乾杯集團 | 葉美享 | 0910-079-962 | バイヤー |
| 12 | 晶華酒店 | 瀬戸宏一郎 | 0933-090-270 | レストラン |
| 13 | 飛雀餐桌行動 | 謝宜激 主廚 | 0987-926-755 | レストラン |
| 14 | 飛雀餐桌行動/關鍵評論網股份有限公司 | 陳淑玲 (総編長) | 0922-367-745 | レストラン |
| 15 | 鏡媒体グループ | 副編集長 林亦君 | 0937-142-333 | 旅行&グルメ 媒体 |
| 16 | 鏡媒体グループ | カメラマン | | 旅行&グルメ 媒体 |
| 17 | 微風 BREEZE | 小森大資 經理 | 02-6626-8888*6110 | レストラン |
| 18 | 香味股份有限公司 | 斉藤 進 | 0930-915-057 | スーパー |

注) 名簿参加者 (日本語訳) : 採購・・購買担当

主廚・・シェフ

經理、處長、副理・・役職

晶華酒店・・Regent Taipei

当日参加者向けアンケート用紙

2023年 日本産卵試食会アンケート（日本産雞蛋試吃會問卷）

業種（行業別）：

年齢（年 齡）：

国籍（國 籍）：

※レストラン業者は1から回答、一般の方及びホテル業者は7から回答お願いします。
餐廳業者請從第1題開始回答，一般客人及飯店業者請從第7題開始回答

1. 現在お店で日本産鶏卵を使用されていますか？ はい（是） いいえ（否）
店内是否有在使用日本產雞蛋？
2. 店舗で提供している卵料理はありますか？あれば記入をお願いします。
店鋪有提供雞蛋料理嗎？有的話請填寫
3. 店舗で使用している卵の月間の使用量はどれくらいになりますか？
店鋪現在使用每月的雞蛋量約多少？
4. 現在店舗で使用している業務用の卵製品・加工品（液卵等）はありますか？
現在店鋪有使用業務用的雞蛋製品・加工產品(蛋液等)嗎？
あります(有) ありません(無)
5. ④が使用している場合その内容を記入ください
④有的話請填寫內容。
6. ④が使用している場合その製造国をお答えください。
④有使用的話請填寫製造國家。
7. 日本産鶏卵にどのようなイメージをお持ちですか？
對日本產雞蛋有什麼樣的印象？
8. 日本産鶏卵に期待することは何ですか？
對日本產雞蛋有什麼樣的期待嗎？
9. 卵を購入する際、重視することは何ですか？
購買雞蛋時重視的項目是什麼呢？
10. 本日のイベントの感想を教えてください。
請告知今日活動的感想。

それぞれのお料理の感想をお聞かせ下さい。(請告訴我們每道料理的感想)
※該当する表現に「✓」をつけて下さい。請在適合的項目上打「✓」

●お出汁温泉卵(高湯温泉蛋)

おいしい(好吃) まあまあおいしい(還可以) 普通(普通)
ちょっと口にあわない(稍微不太合口味) くちにあわない(不合口味)

食べたお出汁温泉卵に対する自由意見(吃完高湯温泉蛋後的感想)：

●卵サンド(雞蛋三明治)

おいしい(好吃) まあまあおいしい(還可以) 普通(普通)
ちょっと口にあわない(稍微不太合口味) くちにあわない(不合口味)

食べた卵サンドに対する自由意見(吃完雞蛋三明治後的感想)：

おいしい(好吃) まあまあおいしい(還可以) 普通(普通)
ちょっと口にあわない(稍微不太合口味) くちにあわない(不合口味)

●親子丼(親子丼)

おいしい(好吃) まあまあおいしい(還可以) 普通(普通)
ちょっと口にあわない(稍微不太合口味) くちにあわない(不合口味)

食べた親子丼に対する自由意見(吃完親子丼後的感想)：

●プリン(布丁)

おいしい(好吃) まあまあおいしい(還可以) 普通(普通)
ちょっと口にあわない(稍微不太合口味) くちにあわない(不合口味)

食べたプリンに対する自由意見(吃完布丁後的感想)：

ご協力ありがとうございます。
感謝您的配合

日本産卵試食会アンケートに対する参加者返答、統計、意見

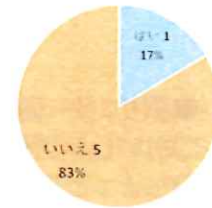
2023年 日本産卵試食会アンケート（日本産雞蛋試吃會問卷）回答数 17

（※レストラン業者は 1. から回答、一般の方及びホテル業者は 7. から回答）

1. 現在お店で日本産鶏卵を使用されていますか？

店内是否有在使用日本産雞蛋？

- ・ はい …1
- ・ いいえ …5



2. 店舗で提供している卵料理はありますか？あれば記入をお願いします。

店鋪有提供雞蛋料理嗎？有的話請填寫

- ・ バスク、ブリュレ、パウンドケーキ
- ・ 茶碗蒸し、味付け卵、温泉卵、半熟卵（鍋膳）
- ・ 出汁巻き卵、茶碗蒸し

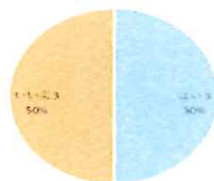
3. 店舗で使用している卵の月間の使用量はどれくらいになりますか？

店鋪現在使用每月的雞蛋量約多少？

- ・ 120 個
- ・ 24,000 個
- ・ 全卵液、白い卵、赤い卵、機能性表示食品の卵を使っている
- ・ 1,000 個

4. 現在店舗で使用している業務用の卵製品・加工品（液卵等）はありますか？

現在店鋪有使用業務用的雞蛋製品・加工產品(蛋液等)嗎？



- ・ はい …3
- ・ いいえ …3

5. 4. で使用している場合その内容を記入ください。

4. 有的話請填寫內容。

- ・スイーツ
- ・卵白液、卵黄液、全卵液
- ・スイーツ、半製品もある
- ・卵液／玉子焼き（輸入）

6. 4. が使用している場合その製造国をお答えください。

有使用的話請填寫製造國家。

- ・台湾 …4
- ・日本 …1

7. 日本産鶏卵にどのようなイメージをお持ちですか？

對日本産雞蛋有什麼樣的印象？

- ・品質
- ・濃厚
- ・安全
- ・安全、衛生、おいしい
- ・生で食べられる、安心、種類豊富
- ・品質いい
- ・新鮮で生で食べられる
- ・黄身が濃厚で、生臭みがない
- ・品質は非常に安心感がある
- ・生で食べられる
- ・濃厚な風味
- ・美味
- ・おいしい、値段が高い
- ・生で食べられる、おいしい
- ・生食安全な黄色の卵
- ・生で食べられるレベル

8. 日本産鶏卵に期待することは何ですか？

對日本産雞蛋有什麼樣的期待嗎？

- ・関税が引き下げ
- ・卵の品質と質感
- ・簡単に食べられるよう
- ・安定的な販売
- ・台湾で販売したい、輸入規制の緩和
- ・濃厚な味、香りがいいこと
- ・話題性、期間限定販売
- ・日本の卵を輸出している商社の情報を知りたい
- ・値段に関してはもう少し安くしてほしい
- ・世界中で食べられるように供給を増やしてほしい
- ・早期輸入してほしい
- ・台湾でも普及購入できるよう
- ・元々品質がいいことを知っている
- ・安い値段
- ・生で食べる、TKG
- ・品質、価格

9. 卵を購入する際、重視することは何ですか？

購買雞蛋時重視的項目是什麼呢？

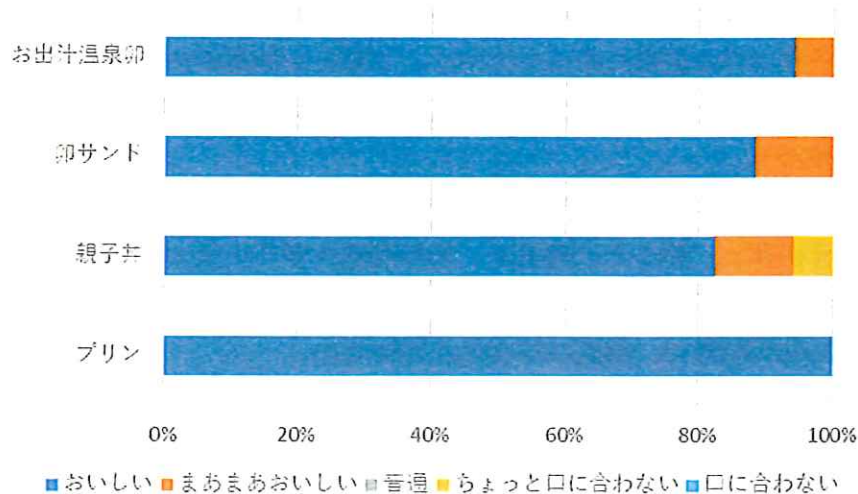
- ・黄身の質感とにおい
- ・濃厚、健康、価格
- ・価格
- ・価格、品種、品質
- ・値段、大きさ、鮮度
- ・新鮮さ、品質
- ・生食可能、黄身の色
- ・品質、食安全
- ・動物保護
- ・安全
- ・価格、味
- ・黄身の色
- ・生臭みがない
- ・おいしい、安全、健康、手頃な価格
- ・新鮮さ、生臭みがない、清潔さ

10. 本日のイベントの感想を教えてください。

請告知今日活動的感想。

- ・とてもいいと思います。ありがとうございます。
- ・とても新鮮です。日本産の卵が購入できる場所を増やしたらいい。
- ・現時点では輸入できる情報を頂いた。今後輸入できたら販路の情報も知りたい。
- ・料理はとても美味しく、日本卵のことをより一層理解できた。
- ・家庭でもできる料理の数々をわかりやすく紹介いただきありがとうございました。
- ・料理は美味しかったので、日本産卵のおいしさを引き上げた。
- ・日本の卵の知名度を改めて知れる良い機会となった。
- ・実際に目の前で割って台湾の卵と比較してほしかった。
- ・黄身がつまめるなどの見た目での性能の違いをアピールしてほしかった。
- ・栄養価の高い部分を知りたかった。
- ・和食 EN の品出しのタイミングや器の選択、ロケーションなど素晴らしかった。
- ・大きめのイベントがあれば、会場としてリージェント台北をご検討ください。
- ・今後もこのようなイベントを参加したい。
- ・わかりやすく、有益であった。
- ・食品パフォーマンスがとてもいい。
- ・台湾産の卵の品質も上がってきていると感じています。
- ・日本産卵がいつまでも高級品として取り扱われるかは時間の問題とも言える。
- ・品質(安全性)、味、価格が正しく評価され続けるためにも優位性のアピールがもっと必要になると思いました。
- ・このような体験交流がとても気に入った。
- ・今後はカメラでシェフが料理する様子を直接見たい。

それぞれのお料理の感想をお聞かせ下さい。(請告訴我們每道料理的感想)



●お出汁温泉卵(高湯温泉蛋)

食べたお出汁温泉卵に対する自由意見(吃完高湯温泉蛋後的感想)

- ・卵黄の香りが濃厚で、バターのような食感。
- ・チーズやバターのような濃厚な味わいがする。
- ・日本の卵の特有な風味をよく表している。
- ・黄身の部分はとても濃厚で、おいしかった！生臭みもない。
- ・黄身の部分をもう少し生にした方が風味が味わえる。
- ・とても美味しかったので、本1卵との味の異なる差がはっきりわかる。
- ・器が可愛い、後味が良い。
- ・さっぱりな味。
- ・黄身の部分が濃厚で、粘りがよく、臭みがない。

●卵サンド(雞蛋三明治)

食べた卵サンドに対する自由意見(吃完雞蛋三明治後的感想)

- ・ゆで卵の白身の食感がとてもいい。ソースの部分は台湾産とあまり差がない。
- ・黄身の部分がとてもおいしかったが、マヨネーズを入れすぎているので卵本来の味が薄くなった。
- ・白身の部分はもちもち食感で、味のバランスがいい。
- ・おいしい …同5票
- ・おいしかったが、差別感があまりない。
- ・マヨネーズ多すぎだと卵が前に出るので、塩梅がいいかも。稲村シェフさすがです。おいしい。器が渋い。
- ・白身の部分はもちもち食感で、印象に残っている。

●親子丼(親子丼)

食べた親子丼に対する自由意見(吃完親子丼後の感想)

- ・親子丼の卵は非常に滑らかですが、ご飯との食感が少し合わない。
- ・おいしかったです。卵の味が豊富だが、ご飯をもう少しもちもち食感にした方が合う。
- ・おいしかった。光沢感と見た目がいい。
- ・出汁が薄い、卵のとじ加減×、米が美味すぎでバランスが悪い、三つ葉の茎がなかった。
- ・卵の味が濃厚で、鶏肉の味を打ち消さない。
- ・おいしくてさっぱり。
- ・黄身の色がきれい。
- ・おいしい。

●プリン(布丁)

食べたプリンに対する自由意見(吃完布丁後の感想)

- ・プリンの質感はとても滑らかで、卵の香りは目立つ。
- ・とてもおいしい。
- ・卵の香りが濃厚で目立つ。
- ・すこし甘かったが、おいしい。
- ・卵の特有な風味を感じることができる。
生食料理を通じて日本の卵の魅力をより一層感じられる。
- ・器が可愛い、口当たりがよい、素材の良さがわかる。
全部オーソドックスな卵料理でしたので、一品くらい見たこともない未来志向のメニューで卵の可能性を示してほしい。
- ・味が濃厚。 …同1票
- ・卵の味が濃厚。
- ・柔らかい。

<総括>

今回 12 月 13 日に台北にて日本人シェフを講師に招き専門家向け試食会(B to B イベント)を実施した。

名簿に掲載している 18 名の小売、バイヤー、レストランと多岐に渡る業界の関係者が参加し、当初の目的である日本産鶏卵の啓蒙、知名度アップは図れたと考える。

一方当日まで参加者の入れ替わりが激しく集客の方法については課題が残った。

また、試食会終了後一部参加者から主催者に対し、実際に日本産鶏卵を輸入するにはどこにコンタクトしたら良いのか、規格/価格は提示できるのかなど具体的な質問が出され、日本産鶏卵に対する関心の高さがうかがえた。

台湾は台北市(人口約 270 万人)とそれをぐるりと取り囲む新北市(人口約 410 万人)の他 台中市(人口約 275 万人)、高雄市(人口約 278 万人)が主な主要都市になる。日本からの観光やビジネス渡航者の 8 割以上は台北のみの滞在の為、その他の都市の市場価値を見失いがちだが単純な人口比較だけでも台北と同規模かそれ以上の都市がまだ 3 つあることを思えばこの試食会をそれぞれの主要都市に拡大していくことを検討してみる価値はある。

料理への感想は前記のアンケート結果の通りであるが、質問 7 の日本産卵のイメージに対して質問 8 の期待することを具体的に実現していくようなプロモーション事業の取り組み今後必要である。

今回のイベント内容が下記鏡媒体にネット記事として掲載された。

【美食旅遊

2023/01/07 10:00

【試吃筆記】日本雞蛋積極搶進台灣市場！號稱可安全生食 主廚認證做成溫泉蛋超美味

文 | 林亦言

攝影 | 鄭謙耀



贊助本文

加入訂閱會員

試吃筆記

日本

溫泉蛋

三明治

親子丼

雞蛋



以統一商標TAMAGO積極搶進台灣市場的日本雞蛋，毫無腥味，可安全生食，也適合做成各種雞蛋料理

前陣子受邀參加一場日本雞蛋試吃會，遇到日本雞卵輸出協議會的會長落水日朗先生，這才知道近來日本雞蛋抓住台灣缺蛋的契機，正以「TAMAGO」為名積極搶進台灣市場，看到這個日文發音的商標就知道是JAPAN EGG（日本產雞蛋）。日本雞蛋最大優勢是全程監控的安全性，號稱是全世界唯一可生食的雞蛋，EN料理長稻村健司則認為，用日本雞蛋做溫泉蛋最美味。

根據日本養雞協會公布的資料，目前日本雞蛋輸出的前三大市場，依序是香港、新加坡和台灣。生產於日本的帶殼雞蛋，能夠以高級食材的姿態，搭飛機去往世界各地，最主要的原因就是能夠「安全生食」。

因為日本人愛吃生雞蛋，拌飯、拌納豆、當壽喜燒的佐料，甚至很多人每天早上都以一顆營養豐富的生雞蛋開啟活力充沛的一天。我記得有一次去日本岡山旅行，一家早餐店就是提供熱米飯，讓客人自己在架上挑選想吃的雞蛋，把生雞蛋打進米飯中，淋上醬油拌勻了一起吃，風味絕佳，讓我印象深刻。當地小農以不同飼養方法產出的雞蛋，從蛋殼顏色、大小、蛋黃風味都有差異，於是形成了這種特色吃法。



由於雞隻飼養過程及洗滌程序非常嚴格，日本鮮雞蛋是全世界唯一可安全生食的雞蛋，蛋黃非常厚實。

既然生食雞蛋是日本人長久以來的飲食習慣，為了避免汙染，日本雞蛋的產出過程相當嚴謹。日本雞卵輸出協議會的會長落水日朗，自家在長崎縣雲仙市擁有頗具規模的雞蛋農場。他指出，日本政府鼓勵蛋農將雞蛋農場設立在距離其他農場1公里以上且距離道路300公尺以上的地點，並細分為培育下蛋母雞的「培育場」、將培育場的受精卵孵化成幼雞的「孵化場」，以及讓幼雞健康且強壯的成長，順利產下雞蛋的「養雞場」。這些蛋雞的祖孫三代品種都可追溯，且經過無數次的沙門桿菌檢驗，並適度接種疫苗。



日本雞農對生食雞蛋的興趣日益增加，但由於生食雞蛋的衛生問題，推廣日本生食雞蛋的業者



日本以生食雞蛋為第一的「真蛋」品牌為主，在推廣生食雞蛋的同時，也加強了生食雞蛋的衛生問題

而在養雞、孵化的過程中，為了防止沙門桿菌和禽流感病毒，雞舍必須徹底進行衛生管理，防止野鳥、小動物、昆蟲入侵，也拒絕外來者進入，作業員進出雞舍時必須更換作業服、消毒手指，規範相當嚴格。

我切開溫泉蛋，發現蛋黃顏色呈現健康的橘紅色，一口吃下半顆，毫無腥味，味蕾能直觀感受蛋黃的濃郁和蛋白的清爽。稻村主廚指出，跟生蛋相比，半熟的溫泉蛋更能表現TAMAGO蛋香濃郁的特色，讓人吃了還想再吃。



溫泉蛋的顏色與日本雞蛋自煎時自然增進的特色。

而用日本雞蛋做成三明治的內餡，煎熟的雞蛋顏色漂亮，蛋白口感Q彈，相當勾人食欲。在親子丼中以半熟狀態呈現的日本雞蛋，生蛋黃拌入雞肉與米飯中立刻發揮潤滑作用，一點蛋腥味都吃不到，唯獨香氣留在口中。



蛋黃的顏色，對於這道親子丼也是一個好字。

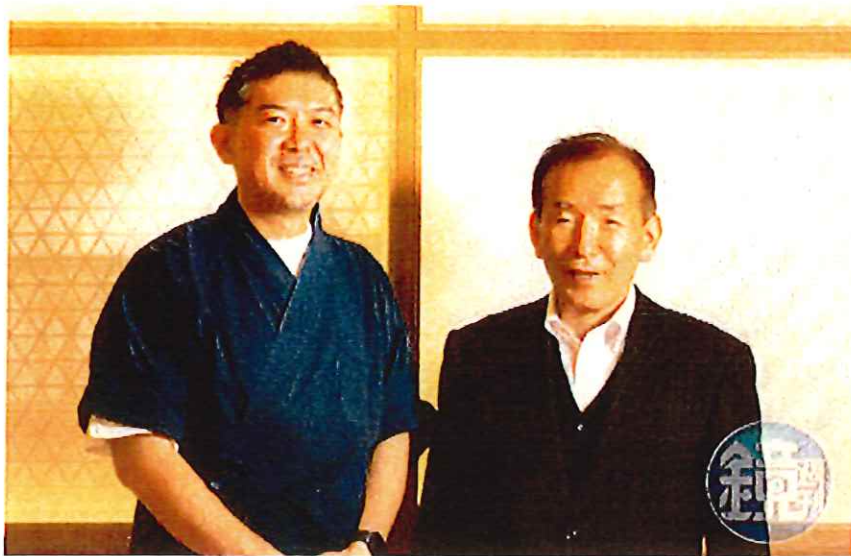


把蛋黃加特別親子丼中，就可見到專師所煮

我最期待的雞蛋布丁，光是色澤就十分誘人，綿密濃稠的口感讓許多名店的古早味布丁都相形見绌，也展示了日本雞蛋作為高檔甜點食材的潛在能力，端看有沒有甜點主廚願意嘗試。



用日本製成的日本雞蛋糕可蒸了兩倍於，普通一吋的蛋



▲日本雞蛋TAMAGO (Japan Egg) 總經理(左)與總經理(右)合影。

目前日本雞蛋大部運來台灣，在台北的微風超市就可以買到有日本產雞蛋統一商標認證的日本進口雞蛋，價格大約是新台幣30元一顆，比一般台灣產雞蛋貴了3倍左右，也讓大部分消費者高之卻步，不過價格雖然隨著進口量日漸增多，以及台日政府之間的貿易交涉，有可能逐漸趨降，到時可能去錢隆就可以吃到標榜用TAMAGO做的蛋包飯、炒蛋或班尼迪克蛋。



▲日本雞蛋TAMAGO (Japan Egg) 濃厚卵與まろげ。

日本雞蛋TAMAGO (Japan Egg)

• 官網：<http://lec-pr.jp/zh-TW/egg/>

更新時間：2024.01.02 15:05 | 非時評

<ネット記事意識>

日本産鶏卵積極的に台湾市場に進出。安全で生食可能で知られ、シェフが料理した温泉たまごは非常に美味。

日本のたまご試食会に参加する機会があり、日本鶏卵輸出協議会会長の落水日朗氏にお会いした。ここ最近日本のたまごは台湾のたまご不足をチャンスととらえ「TAMAGO」の名称で積極的に台湾市場に進出を図っていること、また日本語の発音で商標として知られているのは、JAPAN EGG(日本産鶏卵)であることが分かった。

日本のたまごの最大の優位性は、全生産工程における安全性のコントロールであり、世界で唯一の生食ができるたまごとして知られている。ENの料理長である稲村健司氏も、日本産鶏卵で作った温泉たまごが最もおいしいと認めている。

日本養鶏協会の資料によれば、目下日本産鶏卵の三大輸出市場は、香港とシンガポールと台湾である。生産された日本の殻付き鶏卵は、高級食材となり、航空便で世界各地に出荷、その主な要因は「安全で生食できる」ことである。

日本人は卵かけご飯、納豆、すき焼きの補助材料として生たまごを好んで食べ、多くの人々が毎朝栄養豊富な生たまごを1個食べることで十分な活力ある一日をはじめる。日本の岡山に旅行に行ったとき、あるレストランで熱々のご飯が提供されると、客は棚から自分の食べたい卵を選んで、生たまごをご飯にかけ、醤油を混ぜ合わせて一緒に食べ、味は絶品であり、私に深い印象を与えたこと覚えている。現地の農家が異なる飼養方法で生産したたまごは、殻の色、大きさ、黄身の風味などすべて異なっていたので、このような特徴のある食べ方が成り立っていた。

たまごを生で食べることは日本の有史以来の食習慣であるので、汚染を避けるために、日本のたまごの生産工程は相当厳しく管理されている。日本鶏卵輸出協議会の落水日朗会長によれば、自分は長崎県雲仙市で相応の規模の養鶏農場を運営している。彼によれば、日本政府は採卵鶏農場を設置する際は他の農場から1km以上離れていること、かつ道路から300メートル離れている場所を推奨している。さらに母鳥を飼養する「種鶏場」、受精卵を孵化させヒナにかえず「孵

化場」、幼雛を健康かつ丈夫に育て順調にたまごが産めるようにする「養雛場」に細分される。こうした雛は三代の品種までトレース可能であり、数度にわたるサルモネラ菌の検査、適度なワクチンの接種が行われている。

尚且つ養雛、孵化の過程で、サルモネラ菌、鳥インフルエンザの防止のため、鶏舎は、衛生管理、野鳥、小動物、虫などの侵入防止が徹底して行われ、外来者の立ち入りは禁止、作業員が鶏舎に出入りする際は作業着に着替え、手指の消毒等相当厳格なルールを徹底している

私が温泉たまごを割ると、健康的なオレンジ色の黄身が現れ、一口食べても、生臭さはなく、味は卵黄の濃さと卵白の爽快さがすぐに感じられた。稲村シェフは、半熟の温泉たまごは TAMAGO の良い香りをさらに引き立たせ、食べたらまた食べたくなるようになると言っている。

日本産鶏卵で作ったサンドイッチは、茹でた卵の色があざやかであり、卵白の食感は弾力があり、食欲をそそる。親子丼のなかの半熟の日本産たまごは、生たまごの卵黄が鶏肉と白米の間の滑らかさを発揮し、たまごの生臭さは全くなく、香りのみが口にひろがっていく。

私が最も期待したたまごプリンは、色合いが魅力的で、きめ細かで濃厚な食感も多くの名店で古くからあるプリンと同じで、日本のたまごの高級デザート食材としての潜在能力を示していて、デザートのシェフも試食したいと思うであろう。

目先日本産鶏卵の大部分は航空便で台湾に出荷される。台湾の微風スーパーマーケットで日本産鶏卵の統一マークのついた日本からの輸入たまごを購入することができる。価格は大体1個30台湾ドルで、一般の台湾産の洗浄されたたまごの3倍程度であり、大部分の消費者は尻込みする。しかし価格の壁は、輸入業者が日増しに増えており、台日政府間の貿易交渉によって、次第に下がっていく可能性はある。その時になれば、レストランに行くと TAMAGO を使ったオムライス、スクランブルエッグなどを食べることもできるであろう。