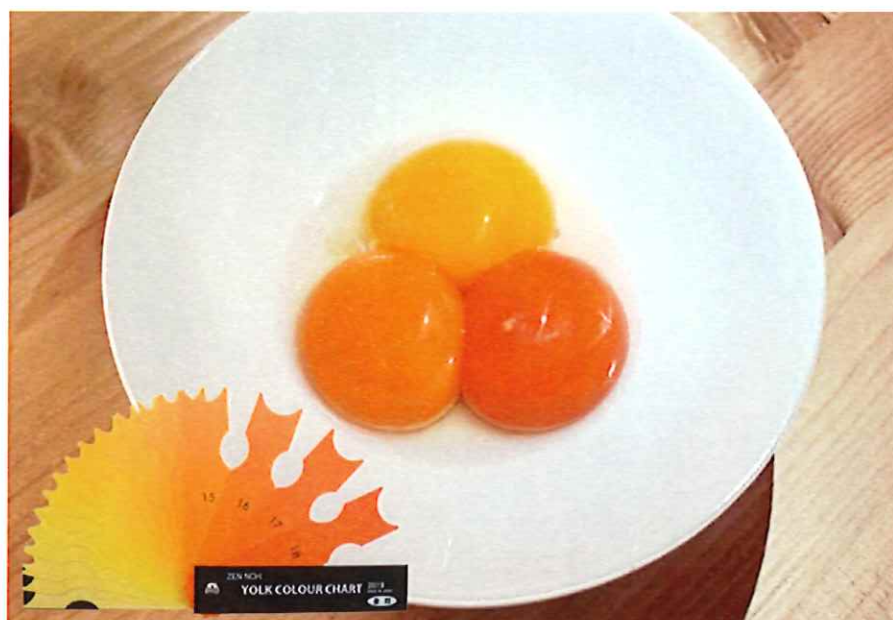


令和6年度品目団体輸出力強化支援事業



香港におけるSNSを活用した  
日本産鶏卵販売促進事業  
実施報告書

令和7年2月

日本養鶏協会



## ●活動内容

全農國際香港有限公司のfacebookアカウントを使用し、消費者向けに日本産鶏卵に関する知られざる世界や鶏卵を使用したアレンジレシピなどを発信し、日本産鶏卵の普及活動を行った。

投稿期間：2024年10月～12月、毎週一本  
投稿本数：12本



# ●実施概要

## 目的

日本産鶏卵の安心・安全・おいしさを香港の皆様にお伝えすること。  
農場、GPでの動画や、レシピ等を投稿することで日本産鶏卵に対する安心感や身近さを感じてもらう。

## 投稿内容

- ・豆知識
- ・アレンジレシピ紹介
- ・農場の様子、GPセンターの様子 など

## 実施時期

2024年10月～12月

## 実施対象

香港・マカオ在住のfacebook利用者  
日本産商品に興味を持っているユーザー

## 投稿本数

12本（毎週1回更新）

## 掲載リンク

全農国際香港有限公司facebook  
[https://www.facebook.com/jashop.hk/?locale=zh\\_HK](https://www.facebook.com/jashop.hk/?locale=zh_HK)

# ●投稿内容まとめ

|    | 投稿内容                       | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|----|----------------------------|------------|------|------|-------|------|
| 1  | 動画<br>たまごの紹介、5つの愛          | 2024/10/3  | 389  | 5    | 0     | 2    |
| 2  | 分数毎<br>ゆでたまごのゆで具合          | 2024/10/10 | 806  | 9    | 0     | 3    |
| 3  | 黄身色の違いは何の違い                | 2024/10/16 | 621  | 7    | 0     | 1    |
| 4  | レシピ紹介<br>エッグタルト            | 2024/10/24 | 844  | 8    | 0     | 4    |
| 5  | 動画<br>GPセンターの流れ            | 2024/10/31 | 317  | 8    | 0     | 1    |
| 6  | レシピ紹介<br>パングラタン            | 2024/11/7  | 489  | 5    | 0     | 1    |
| 7  | GPセンターの流れ<br>ヒビ卵検知器の役割     | 2024/11/14 | 555  | 9    | 0     | 1    |
| 8  | 鶏の飼養方法紹介                   | 2024/11/21 | 552  | 10   | 0     | 1    |
| 9  | たまごの栄養素紹介                  | 2024/11/28 | 393  | 5    | 0     | 1    |
| 10 | レシピ紹介<br>エッグノック            | 2024/12/6  | 466  | 4    | 0     | 1    |
| 11 | 動画<br>農場紹介                 | 2024/12/14 | 229  | 5    | 0     | 1    |
| 12 | レシピ紹介<br>イチゴとたまごの<br>スムージー | 2024/12/23 | 290  | 4    | 0     | 0    |

・実際の投稿は中国語（広東語）以下日本語訳を記載

# ●投稿内容

|   | 投稿内容              | 投稿日時      | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-------------------|-----------|------|------|-------|------|
| 1 | 動画<br>たまごの紹介、5つの愛 | 2024/10/3 | 389  | 5    | 0     | 2    |



全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

2024年10月3日・★

...

【🥚雞蛋的5份愛❤️】…… 查看更多

## 【卵の5つの愛❤️

卵は毎日の食生活に欠かせない存在で、調理しやすいだけでなく、万能な食材としても、ほとんどどんな料理にも合わせられるので、みんなに愛されています。これらの特徴は、私たちの日常生活に栄養を与えるだけでなく、満足感をもたらします👉😊

10月から12月まで、日本の卵の美しさをより理解していただけるよう、毎週日本の卵の情報を発信していきます🌟

最初の動画では、卵の5つの魅力を紹介します。.. 見てから日本の卵に興味を持ってもらい、近くのお店でお気に入りの卵を見つけて、その美味しい味を楽しんでください! 🥚💛🥚💛

#JA全農 #JA全農香港 #日本雞蛋 #日本蛋

🌟・隱藏翻譯・為此翻譯評分

1

超級食物

2

讓大家歡笑的多重參與者

3

支援生食文化的技術

4

環保的畜牧業

5

生產者的驕傲與熱情

您知道每顆雞蛋都充滿了「5種愛」嗎？



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容              | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-------------------|------------|------|------|-------|------|
| 2 | 分数毎<br>ゆでたまごのゆで具合 | 2024/10/10 | 806  | 9    | 0     | 3    |



全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

2024年10月10日・🌸

...

🍳 大家有在家裡製作過水煮蛋嗎？

水煮蛋簡單易做，不論是直接吃，還是加入料理中，都有多樣的變化 and 用途！  
這…… [查看更多](#)

🍳 あなたは家でゆで卵を作ったことがありますか？

ゆで卵はシンプルで簡単に作れます。直接食べるのも、料理に加えるのも、変化と用途はいろいろ!!

今回は、調理レベル別ゆで卵の調理方法と、日本広報省推奨のゆで卵のメニューをご紹介します! 🍳🍳🍳🍳

🔍 作り方

- 1 冷蔵庫から取り出したばかりの卵を使ったストレートクッキング。
- 2 ゆで卵を溶き水で:卵全体を浸すほど沸騰した水に卵を軽く入れます。
- 3 卵を茹でる時間:写真参照に従って調理したお好みの調理をします。
- 4 卵を巻く:茹でる時にたまに卵を巻く、黄身を中央に保つ。
- 5 冷水冷:調理後すぐに卵を冷水に入れると調理しやすくなる。
- 6 完了! 美味しい半調理のゆで卵が完成～

🍱 タコのゆで風水ゆで卵 🍳

素材:

- 🍳 卵 - 2個
- 🍱 たこ焼き or 大阪焼き - 適量
- 🍷 サラダ 醬 - 適量

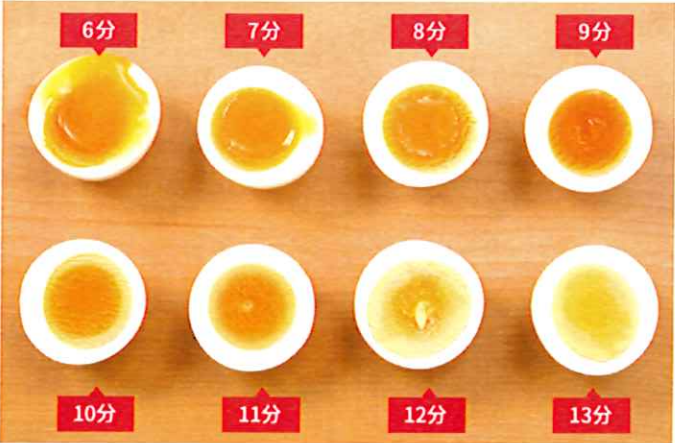
🌊 -----

🌊 海苔シルク - ほどほどに

作り方

- 1 卵はお好みで茹でる。
- 2 剥殻の後、タコ焼きor大阪焼き、サラダソース、サーモンシルク、ワカメシルクをゆで卵に乗せて完成! 🍳🍳

[#水煮蛋](#) [#食譜](#) [#章魚燒風煮蛋](#) [#日本雞蛋](#) [#日本蛋](#) [#JA全農](#) [#JA全農香港](#)



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容        | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-------------|------------|------|------|-------|------|
| 3 | 黄身色の違いは何の違い | 2024/10/16 | 621  | 7    | 0     | 1    |



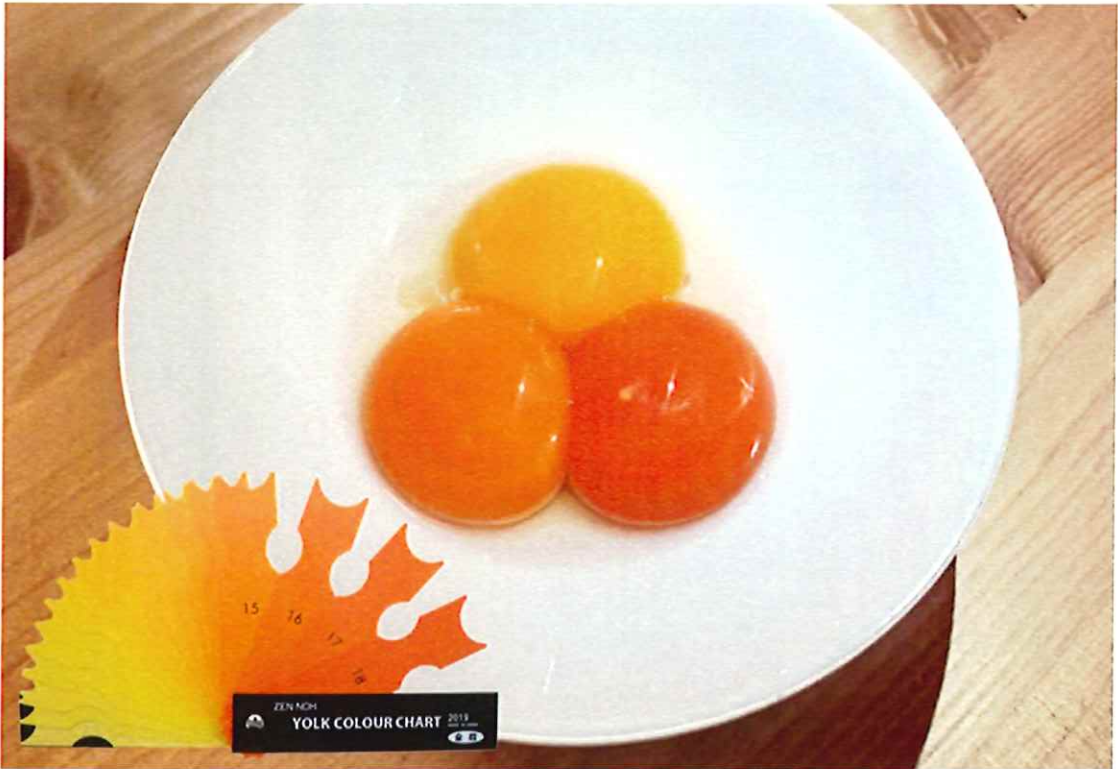
全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

2024年10月16日・🌸

...

大家知道為什麼不同品牌和產地，蛋黃的顏色會不同嗎？🥚🥚  
其實，這和營養價值無關，而是取決於雞吃的飼料中含有的色素量🐔🌽  
在日…… 查看更多

ブランドや由来が違えば卵黄の色が違う理由を知っていましたか？🥚🥚🥚  
実際、それは栄養価ではなく、鶏が食べるエサの色素の量に依存しています🐔🌽  
日本では、ほとんどの農業の鶏は栄養豊富なミックスエサに基づいており、主食は通常トウモロコシです。色素なしのトウモロコシを米に交換すると、鶏肉に白い卵黄が生まれます🐔  
👉  
餌に赤唐辛子やカロテンを加えると、黄身が赤くなる🌶️。  
黄身の色、味、栄養は卵黄とは関係ありませんが、食卓に並ぶ料理をよりカラフルにし、食欲をそそります👏🌟  
これも生産者の品質の追求👏  
次回は色とりどりの卵を試してみて、毎日の食卓に卵を彩ろう!🌈🥚  
#日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港  
🔗 隱藏翻譯・為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容            | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-----------------|------------|------|------|-------|------|
| 4 | レシピ紹介<br>エッグタルト | 2024/10/24 | 844  | 8    | 0     | 4    |



全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

2024年10月24日・木

...

【🍳蛋撻食譜🍳】…… 查看更多

## 【エッグタルトレシピ🍳

エッグタルトと言えば、香港やマカオのパン屋さんやスーパーで美味しいエッグタルトがたくさん売られていますよ🥰❤️

エッグタルトは、香港やマカオに旅行する日本人にとっても人気のデザートです🍰🍷

でも日本では売っている店がほとんどない😭

おうちで簡単に作れる、簡単な和デザインのエッグタルトレシピをお試しください!!💖💖💖



材質:(18cmミンクモールド)

卵:1.5個

牛乳:250cc

砂糖:40g

バニラエッセンス少量

バター:10g

撻皮材料

卵:0.5個

低グルテン小麦粉:120g

砂糖:40g

バター:60g

練習の

1. 【撻皮】

ボウルに室温で柔らかくしたバターと砂糖を入れ、全体に混ぜ、卵を加えて炒め続ける。低グルテン粉を加え、再度全面に混ぜ、パンをラップに入れて冷蔵庫で1時間ほど。

2. 【仕事の準備】

• オープンを180度に予熱する。

• モデル内にバターを塗る。

3. 3. ボウルに卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを混ぜて均等に混ぜる。

4. 4. 4. 杖でステップ1のミンクを滑らかにし、モデルに入れ、ミンクの小さな穴をフォークで突きます。ステップ3の卵液を型に流し込み、オープンで180度で30分から35分焼く。

5. 5. 型から取り出して、完了!🥰🥰

#蛋撻 #蛋撻食譜 #日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港

🌟 隱藏翻譯・為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容            | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-----------------|------------|------|------|-------|------|
| 5 | 動画<br>GPセンターの流れ | 2024/10/31 | 317  | 8    | 0     | 1    |



全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

2024年10月31日 · 森

...

【🥚 美味日本雞蛋的旅程🌟】…… 查看更多

🥚 美味しい日本の卵の旅🌟

日本の卵は香港でとても人気があります。今回は、日本の卵の孵化から家族への出産までの過程をご紹介します。美味しく安全な日本の卵についてもっと知ろう! 🥚🌟🥚🌟

鶏たちは生まれてから約4ヶ月後に卵を産み始める。日本産卵は農場から始まり、卵センターを通して清掃、消毒、テスト、梱包を行い、皆様にお届けします。 🚜🏭🚚🏭

香港では、ほとんどの日本の卵は船便で出荷され、交通機関から1〜2週間後に届くことができます。 🚢🥚 日本の卵センターで卵を厳密に検品しているので、どんなに長く経っても安心して楽しめます。 👍

😊👍😊

香港で日本各県の卵が買えるなら、あなたのお気に入りの卵を見つけてください! 🥚

#日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港

⚙️ 隱藏翻譯 · 為此翻譯評分

An illustration showing a family of three—a mother, a father, and a young child—sitting around a wooden dining table. They are all eating from plates that appear to have eggs on them. The table is set with various dishes and glasses. Surrounding the family are several chickens of different colors (white, brown, yellow). In the background, there is a small white farm building with a red roof and a water pump. The entire scene is set against a light yellow background with a subtle circular pattern.

今天我們就一起來看看雞蛋之旅吧

# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容            | 投稿日時      | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-----------------|-----------|------|------|-------|------|
| 6 | レシピ紹介<br>パングラタン | 2024/11/7 | 489  | 5    | 0     | 1    |

 全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited  
2024年11月7日 · 🌟

 【焗烤麵包食譜】  
這…… 查看更多

【🔥 焗烤】

今回は材料を少なくして作れる超シンプルなものシェア🔥  
朝食、昼食、夕食、別の食材を使用する😊  
また、パンの種類や実践を変えると、いろいろな味が変わります! 🌟  
🔥  
皆さんからの推薦の変更はありますか? 来て私とシェアして～

🔥 材料 (2人分) 🔥  
白いパン 1個  
【じゃがいもバター 醬】  
じゃがいも1個(約220g)  
200mlの牛乳  
塩コショウ少し  
バター 5g

【栄養と食材】  
市販のミートソース 100～120g(約半パック)  
チーズはほどほどに  
ゆで卵1個  
適度に乾燥したパンジー

🔥 やり方 🔥  
1. 1. じゃがいもバターを作っている 醬  
ジャガイモは5mmほどの厚さに切る。カットしたジャガイモと牛乳を鍋に入れ、小火を開けて20～25分煮る。じゃがいもが柔らかくなり水分が少なくなったら、バターを加えて塩とコショウで味付けします。

2. 白いパンは約2cm(1口サイズ)の正方形に切る。オーブンを200℃に予熱する。

3. 3. プレーンにカットした白パンをグリルに、少し冷やしたジャガイモバターソース、ミートソースとチーズを均等にのせ、200℃のオーブンで25～30分。

4. 4. 表面が黄金色で少しカリッとしてきたら、取り出し、ゆで卵をスライスし、干しスライスを散らしたら、完成。

[#食譜](#) [#日本雞蛋](#) [#日本蛋](#) [#JA全農](#) [#JA全農香港](#)

🌟 隱藏翻譯 · 為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容                   | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|------------------------|------------|------|------|-------|------|
| 7 | GPセンターの流れ<br>ヒビ卵検知器の役割 | 2024/11/14 | 555  | 9    | 0     | 1    |



全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

...

2024年11月14日・★

【雞蛋裂紋檢查？🔍】…… 查看更多

【卵割りチェック？🔍

日本から香港へ出荷された卵は、出荷まで1～2週間かかります🇯🇵🇭🇰  
海上は長い間卵です 颠簸どうやって香港に卵が無傷で届くか？🥚🥚

以前の動画でも紹介したように、日本のグレーディング・パッキング  
センターでは、出荷前に卵が割れないようにする「ひび割れ検知装  
置」が導入されました🔍エッグタルトをノックしてひび割れを検知  
するための小さなドラムスティック型センサーです🥚🔨

卵はコンベアベルトで回転し、センサーの下を通過するにつれて、卵  
ごとに16回ノックされ、音で亀裂があるかどうかを判断する。これ  
は人間の目に見えない小さな亀裂を検知し、問題のある卵を取り除き  
ます👍

もちろん、配達中でもダメージはあります。だから、買った卵にひ  
びが入ったら、できるだけ早く加熱して食べるようにしましょう😊



#日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港

🌐・隱藏翻譯・為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容     | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|----------|------------|------|------|-------|------|
| 8 | 鶏の飼養方法紹介 | 2024/11/21 | 552  | 10   | 0     | 1    |

 全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited  
2024年11月21日・森

【🐔鶏の飼養方法🐔】

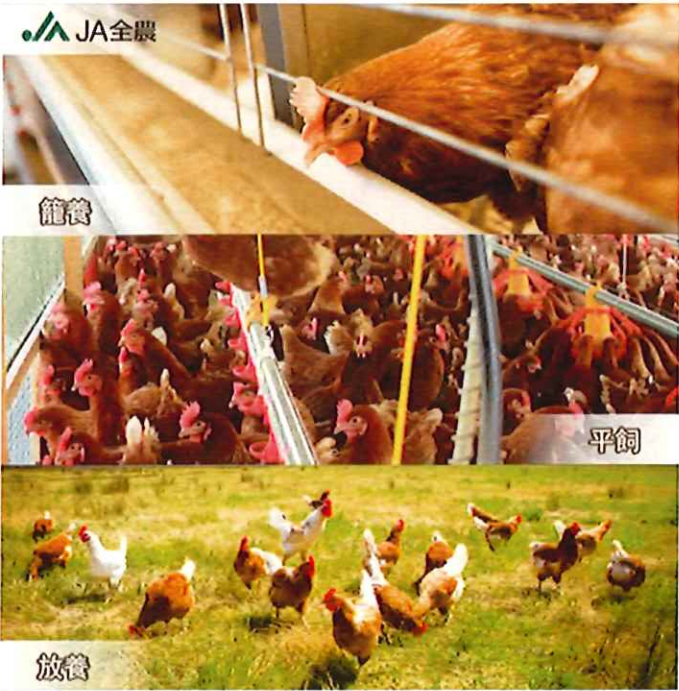
大…… 查看更多

【🐔エサやり方🐔】

私たちに卵を提供する鶏の育て方が違うことをご存知ですか？  
私たちが食べる卵の元と鶏の育て方は、だいたい3種類に分けられます。  
一つは、大量生産の「餌やり」に適した製品を消費者に提供することです。日本では非常に一般的な方法です。餌や水の供給時間、照明スイッチ、鶏小屋からの卵収集は全てシステムで管理されているので、人間の介入はあまり必要ありません。  
また、鶏がクーブやストックの中で自由に動ける「フラット」もあり、鶏が外に自由に動けるようにすることで自然の生活に近い。  
「フラット」はより人間的なケアが必要なので、農場は比較的少ない鶏を飼育することができますが、香港でも少数の「フラット」製品が手に入ります。  
スーパーで見かけたら、別の餌やり方法で産まれた卵を比較してみてください。  
餌やり・餌やり、水、照明などシステムを通して管理することができます。大量生産に適しているため、日本では主流の餌やり方です。  
🐔ピッキング: 鶏はクーブの中でも外でも自由に動くことができます。マニュアルケアが必要です。  
農業: 鶏は日中は屋外で過ごすことができます。手動ケアも必要です。

#日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港

🌱 店家翻譯 · 為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|   | 投稿内容      | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|---|-----------|------------|------|------|-------|------|
| 9 | たまごの栄養素紹介 | 2024/11/28 | 393  | 5    | 0     | 1    |



全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited

2024年11月28日・木

...

【🥚 雞蛋=蛋白質? 🤔】

你…… 查看更多

【卵=タンパク質? 🤔】

知ってる? 卵は日本では「完全栄養食品」として知られています👉  
いわゆる「完全栄養食品」とは、健康を維持するために体に必要な栄養素を全て含んだ食べ物です! 卵はその代表格で、健康だけでなく、美容にも一定の効果があります 喔

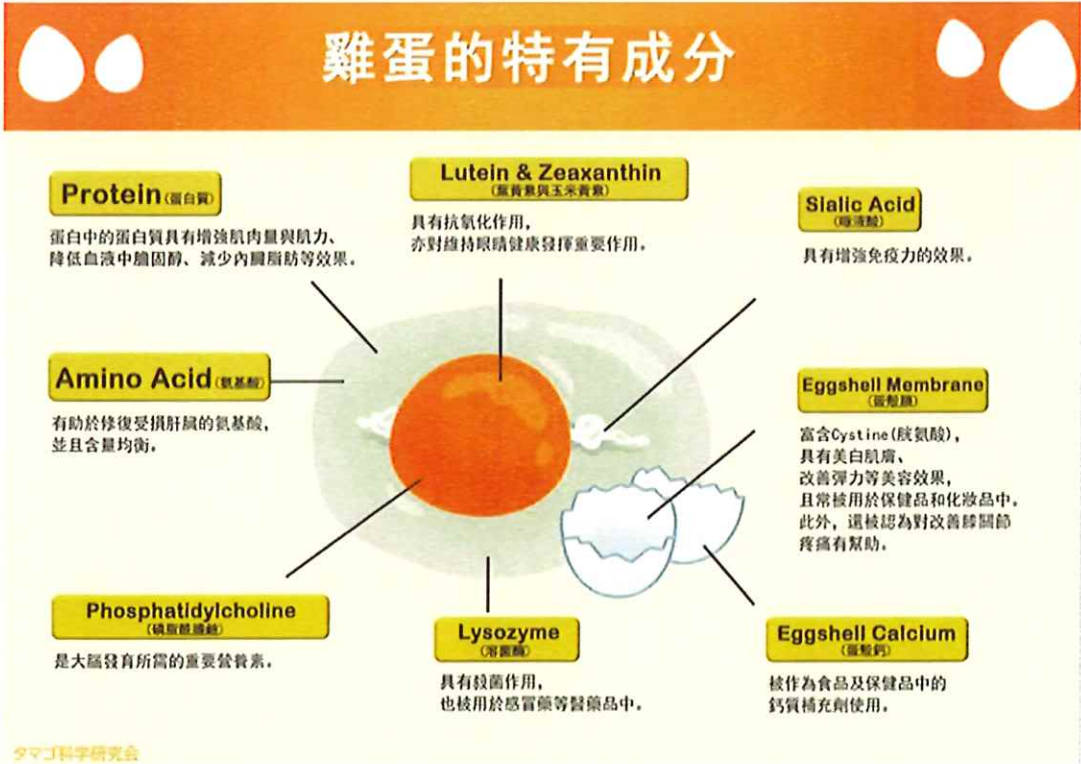
卵と聞くと「タンパク質」しか思い浮かばない人が多いですが、実は卵に含まれる栄養素はタンパク質だけではなく、写真の通り、卵には多くの成分が豊富で、栄養の宝庫です! 🥚🌟  
🌟🌟

卵を食べるのに最適な時期はいつ? 答えは朝🌞  
朝に卵を食べることで、その日に必要なエネルギーを補給するだけでなく、体が「スイッチを始める」ために目覚めるのに役立ちます 🌱🌟  
朝食に十分なタンパク質、その日の代謝を上げ、さらに痩せたい人にも👍

健康でエネルギーギッシュな一日のために、毎日のメニューに卵を加えることを忘れずに🥚

#日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港

🌟 隱藏翻譯・為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|    | 投稿内容            | 投稿日時      | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|----|-----------------|-----------|------|------|-------|------|
| 10 | レシピ紹介<br>エッグノック | 2024/12/6 | 466  | 4    | 0     | 1    |

 全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited  
2024年12月6日・📍

 【蛋酒食譜】  
這……[查看更多](#)

【卵のレシピ】

今回は、濃厚でおいしいドリンク「エッグノック」のレシピをご紹介します。  
Eggnogは寒い季節にぴったりの甘いホットドリンクで、米国ではクラシックなクリスマスドリンクです🍷  
誰もが愛するワイン🍷と一緒にカクテルバーにすることができます。ワインとスパイスは自由に調整できます。子供用なら、こんな具材を加えることもできます、それでも美味しいです。  
また、エッグノックはコーヒーや紅茶を混ぜてラテを作ったり、牛乳を豆乳に置き換えると美味しく改善されます😊

🌟温かいヒント🌟  
※残りのエッグノックは保存しないでください。  
☆ラム、ブランデー、ウィスキーを入れるのがおすすめ。お気に入りのワインを加えるなら、大人のエッグノック🍷  
☆牛乳をホイップクリームに置き換えると、エッグノックがより濃厚で美味しくできます^

🍷材料 (2人分)  
・卵:1個  
・砂糖:大さじ1  
・牛乳:200ミリリットル  
・シナモンシュガー:個人的な好みによる

🍷を作る方法  
1. 1. 卵を分けて  
卵を卵黄とタンパク質に分けて、別々に渡す。  
卵黄に砂糖を混ぜて、黄身がミルク色になるまで炒め、タンパク質を細かいまで混ぜる  
#ja

2. プロテインと卵黄をミックス  
黄身とタンパク質を鍋に流し込み、エッグビーターで炒め、徐々に牛乳を加える。

3. 3. 熱とかき混ぜ  
火を付けて、卵焼きでかき混ぜないように炒め続ける。ベタつきを防ぐために、シリコンスクレーパーやエッグビーターを使用することを忘れないでください。

4. 4. 4. 暑すぎる  
エッグノックが厚くなったら、すぐに火を消し、エッグノックを火から取り除き、優しく炒めます。厚さがちょうどいいときは火を消すことがあります。熱しすぎに注意してください。

5. 5. カップ詰めが終わった  
カップにエッグノックを注ぎ、お好みでシナモンシュガーを散らしたら完成★

#食譜 #日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港  
🌟 感謝翻譯・為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|    | 投稿内容       | 投稿日時      | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|----|------------|-----------|------|------|-------|------|
| 11 | 動画<br>農場紹介 | 202412/14 | 229  | 5    | 0     | 1    |

 全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited  
2024年12月14日・章

...

日本的雞會在什麼樣的地方生蛋呢？🐔…… 查看更多

日本の鶏はどこで卵を産むの？🐔🐔  
知ってる？異なる鶏の農場の環境は、生活の質と卵の質に影響を与える可能性があります！日本では、一般的に鶏農場は伝統的な餌やり方法と動物愛護に注意を払う備蓄方法に分かれている。🏡  
今回は違う鶏の農場をご紹介します🐔🏡  
鶏肉農場について質問があれば、メッセージを残してください！  
私たちはあなたの質問に答えるように努力します～  
#日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港  
⚙️・隱藏翻譯・為此翻譯評分



# ●投稿内容まとめ

|    | 投稿内容                       | 投稿日時       | リーチ数 | いいね数 | コメント数 | シェア数 |
|----|----------------------------|------------|------|------|-------|------|
| 12 | レシピ紹介<br>イチゴとたまごの<br>スムージー | 2024/12/23 | 290  | 4    | 0     | 0    |

 全農香港 Zen-Noh International Hong Kong Limited  
2024年12月23日・★

🍓🍓【士多啤梨香蕉果昔】🍌🍓  
😴 忙碌早晨的完美選擇！  
在士多啤…… 查看更多

🍓🍓【イチゴバナナシェイク】  
😴 忙しい朝に最適な選択！  
イチゴとバナナシェイクに卵を加えると、美味しいだけでなく、タンパク質も豊富でシンプルで健康的💕  
来て試してみて～

🍌 資料 (3 ~4人分)  
🍳 卵:2個  
🍓 イチゴ:200g  
🍌 バナナ:2 ~3  
🥛 大豆の食事:200ml  
🍋 レモンジュース小さじ1

🍳 作り方  
1 【準備作業】  
🍌 バナナをひと口サイズのブロックに引き裂く。  
2 材料を全てミキサーに入れ、滑らかになるまで炒める。  
3 仕上げにカップに注ぐ! 🍓 シ

⚠️ ちょっとしたリマインダー  
✓ 賞味期限で卵を使うように!  
✓ 事前に作らないで、今すぐやることを忘れないで～

❤️ 忙しい朝の一杯、栄養満点でおいしい! 家族や友達とシェアして試してみて🍓

#食譜 #日本雞蛋 #日本蛋 #JA全農 #JA全農香港  
⚙️ 隱藏翻譯 · 為此翻譯評分



# ●データ分析について

リーチ数は古い投稿においてもわずかず増えている傾向であるものの、全農國際香港有限公司facebook フォロワー6,917人に対し、各投稿のリーチ数が500件前後、いいね数は全て10件以下という結果となった。

中でも広東語翻訳したにも関わらず動画の閲覧回数が少ない傾向にあり、次年度以降の課題となった。

レシピ紹介については比較的少ない材料を使用して家庭でも簡単に作れるものを掲載したが、数字としては伸びなかった。しかしながら香港でもなじみのあるエッグタルトの日本版レシピや、簡単に鶏卵を飲み物として楽しむことができるエッグノックについては、取引先担当者からは家庭で作ってみたとの声もあり、一定数の支持は感じられた。

今回の投稿内容については今後もイベントやプロモーション時に継続して紹介し、日本産鶏卵のPRに活用していきたい。

また、次年度以降についてはPRを外部のプロに委託し、リーチ数を増やす取り組みが必要と感じられた。