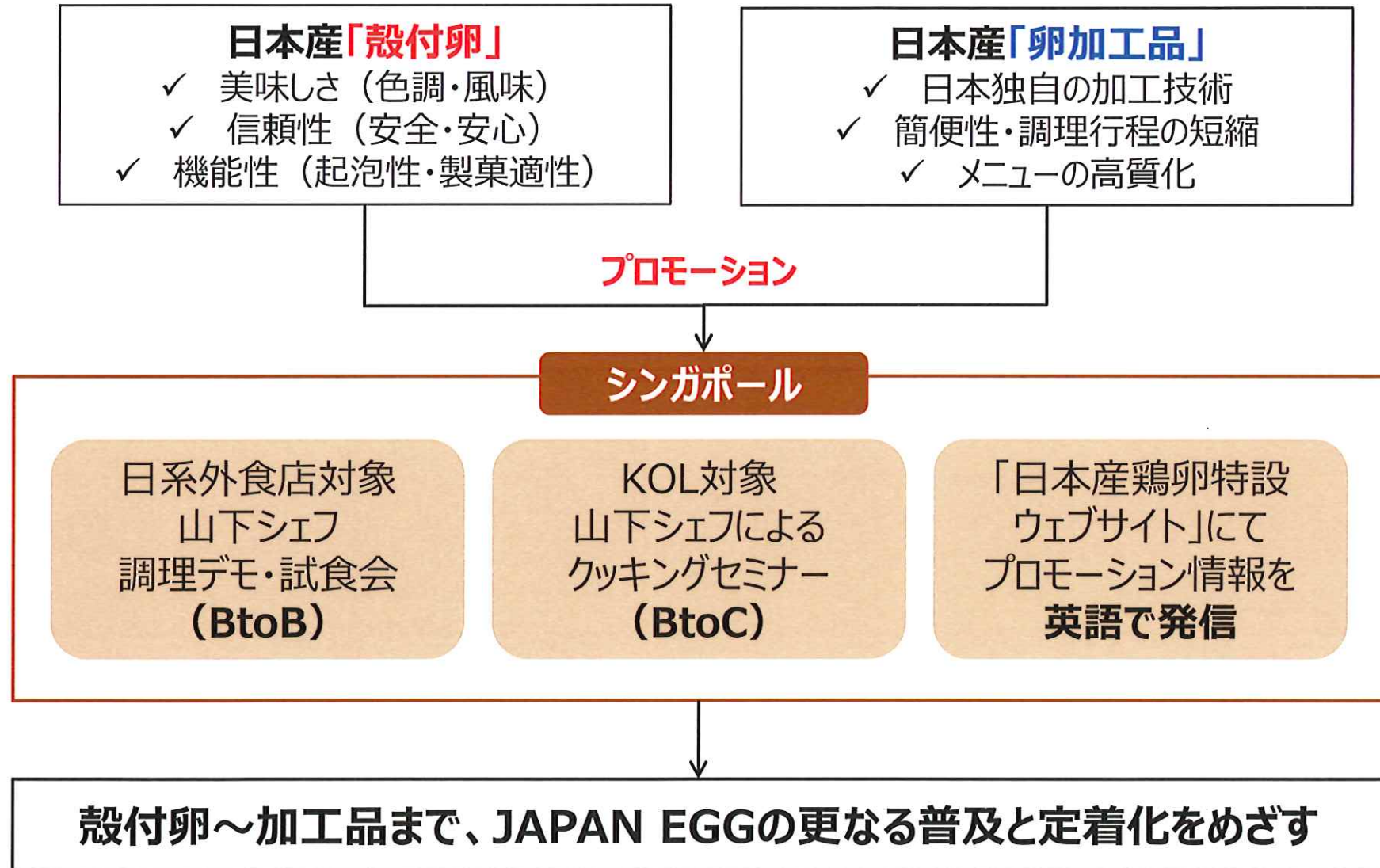


令和6年度品目団体輸出力強化支援事業

シンガポールにおける日本人シェフ による調理デモンストレーション・ BtoB/BtoCセミナー実施報告書

令和7年2月
日本養鶏協会

農水省/令和6年度品目団体輸出力強化支援事業



対象国：シンガポール

- 実施日：2024年10月7日（月）
- 主催：一般社団法人 日本養鶏協会
- プロモーション名：Crack into Japanese Egg Magic
- 開催形式：BtoBイベント（30名）、KOL向けセミナー
- 来場者：日系外食店の調理・購買関係者、JETRO、メディア関係
- テーマ：①日本産鶏卵の特長・特性を生かしたメニュー提案
②日本産卵加工品による簡便性と高質化の両立提案
- 使用鶏卵：日本から輸出により現地で流通している商品より選定
- 会場：Provider Cooking Studio（Downtown Gallery）
- 担当シェフ：山下拓也シェフ（WhiteGrass）
- 事務局：キューピー株式会社
- 現地代理店：FLYITFOR PTE. LTD.
担当/小峰代表

＜現地渡航、プロモーション対応者＞

- ・ 一般社団法人 日本養鶏協会 / 青木部長
- ・ キューピー株式会社 / 松永部長

＜現地出張スケジュール＞

10月6日（日）移動、会場下見、食材調達、他準備

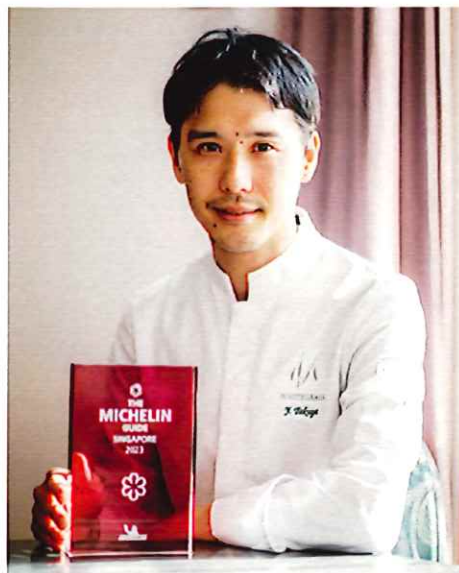
10月7日（月）AM：準備、試食準備、リハーサル

第1部 プロモーションイベント

第2部 プロモーションイベント

10月8日（火）イベント後振り返り、鶏卵市場定点観測

10月9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LesEnfantsRouges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>





Crack into Japanese Egg Magic

SAVE THE DATE

Michelin Chef's Japanese Egg Cooking Showcase & Tasting Event

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

To enhance appreciation for Japanese eggs and processed products in Singapore's food and beverage industry, we are delighted to welcome Chef Yamashita from the Michelin 1-star restaurant WHITEGRASS. He will host a cooking demonstration and tasting session featuring recipes crafted exclusively for this event.

All event attendees will receive a complimentary Japanese egg.

We look forward to seeing you there!

DATE	7 October 2024 (Monday) 15:00-17:00 *Tasting items will be available for sampling at the venue between 15:00 and 17:00.
CAPACITY	Up to 30 participants
VENUE	The Providore - Cooking Studio OUE Downtown Gallery, 6A Shenton Way, #B1-07, 068815 https://theprovidore.com/cooking-studio/
PROGRAMME	14:45 - Registration 15:00 - Start of event 15:15 - Demonstration by Chef Yamashita 16:00 - Tasting session 17:00 - End *Please be aware that the program is subject to change without prior notice.
REGISTRATION	Please complete the necessary information through the following link: https://forms.gle/myN2q2qFKKpTxC3R8



Demonstration Lead Chef
Takuya Yamashita (Whitegrass)

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

Chef Takuya Yamashita embarked on his culinary journey at the French restaurant "Aux Provençaux" in Tokyo. Even during his days off, he dedicated time to honing his skills in patisserie. Later, he ventured to France, where he gained experience working at Michelin restaurant [Étude] and the esteemed bistro [Les Enfants Rouges], both nestled in the heart of Paris. His journey led him back to Tokyo, where he initially assumed the role of a chef de cuisine at the Michelin 1-star restaurant "Gilet Sol", eventually ascending to the esteemed position of head chef. Presently, Chef Yamashita showcases his creative talents as the head chef at "Whitegrass" in Singapore. Here, he seamlessly blends his expertise in French cuisine with the culinary ingenuity of Chef Kohji Nawata, who specializes in Chinese cuisine, to craft an array of innovative and delectable dishes.



Japan Poultry Association



Crack into Japanese Egg Magic

日本養鶏協会からのご案内

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

日本産鶏卵や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ために、今年もミシュラン1つ星レストランWhitegrassの山下シェフをお迎えし、本イベント用に専用開発いただいた特別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。

イベントに参加頂いた方には日本産鶏卵を無償でプレゼントさせていただきます。

是非会場に足をお運びください。

日時	2024年10月7日(月) 15:00~17:00 *試食アイテムは15:00~17:00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30名
会場	The Providore - Cooking Studio OUE Downtown Gallery, 6A Shenton Way, #B1-07, 068815 https://theprovidore.com/cooking-studio/
プログラム	14:45~ 受付開始 15:00~ イベント開始 15:15~ 山下シェフによるデモンストレーション 16:00~ 試食 17:00 終了予定 *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	QRコードをスキャンまたは 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/myN2q2qFKKpTxC3R8



デモンストレーション担当シェフ

山下拓也 (Whitegrass)

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

山下拓也シェフは東京のフランス料理店[Aux Provençaux]でキャリアを開始。当時、休みの日にはパティスリーでも修行し、その後フランスに移りパリのミシュランレストランである[Étude]と最寄りのビストロの1つである[Les Enfants Rouges]に勤務した後、東京のミシュランの1つ星を獲得した「シエル エ ール」にて、料理長に就任し、現在はシンガポールの「Whitegrass」料理長として、自身のフランス料理と中国料理人であるスーシェフ・韓田光平のアイデアを活かした、創造的な料理を提供しています。



Japan Poultry Association

案内状（日/英）に加え、What's Appのメッセージからもイベント開催情報を発信

‘Crack into JAPANESE EGG MAGIC’

2024年10月7日 (月)

Providore Cooking Studio
(Downtown Gallery 3F)



<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

14:45 第1部 (BtoB) 受付開始

15:00 BtoBプロモーションイベント開始※ (17:00終了)

※イベントの流れ

①日本養鶏協会挨拶 (青木部長) + 加工品説明 (松永部長)

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/試食品説明)

④終了・お土産配布

17:45 第2部 (KOL対象) 受付開始

18:00 KOLプロモーションイベント開始

19:30 終了



会場へアクセスする通路各所にイベントの開催を伝える看板を設置



会場入口前のレセプションデスク



来場者は日系飲食店やJETRO、メディア関係も含め約30名



冒頭で日本養鶏協会の青木部長より開会の挨拶と日本産鶏卵をPR



キューピーからは、現地ニーズに対応したタマゴ加工品を紹介



山下シェフが登壇し、調理デモによるセミナーがスタート



日本産鶏卵の濃厚な卵黄をたっぷり使用したソースをウナギにトッピング



卵白をメレンゲに泡立てたものをカップにするという風変わりなアレンジ



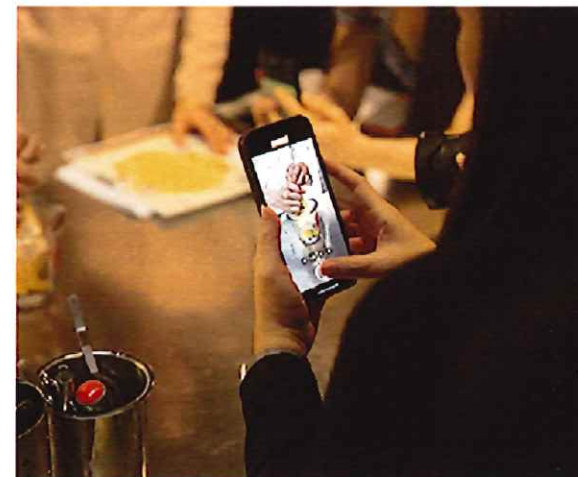
山下シェフの実演・解説内容を真剣にノートをとる参加者



調理デモ終了後は隣室にて試食をしながら山下シェフとの交流を行なう



小分けされた実演メニューや加工品を自由に試食をしてもらう



思い思いに食材やメニューの写真撮影をする参加者



第2部はKOLを対象とするセミナー
日本養鶏協会青木部長より挨拶



各参加者とも真剣な眼差しで山下
シェフの表情や手捌きを撮影



山下シェフの実演・解説内容も逃
さず動画撮影



シェフの解説やデモに続き、参加者自身
で調理体験を行った



セミナー終了後はメニュー試食
と編集タイム



本格的な機材を持ち込み、各イン
フルエンサーのオリジナリティで演出

KOLによるSNS投稿状況 (Instagram)

11/18



Delight in Japanese Egg Perfection

Crack into Japanese Egg Magic

Clean • Rich & Savory • Peak Freshness

Nutritional Powerhouses
What Sets Japanese Eggs Apart

- Fluffy When Scrambled
- Packed with Nutrients
- Beneficial to Health
- Low in Calories
- Always Fresh & Safe
- Luscious & Creamy
- Beautiful Orange Yolk
- High in Protein



Unagi with Egg Yolk Mayonnaise

- 1 Prepare the Egg Yolk Mayonnaise:**
In a bowl, combine 6 egg yolks (about 60g) with 12g of mineral water, a pinch of salt, and a pinch of black pepper. Transfer this mixture into a vacuum-sealed bag.
- 2 Cook the Yolk Mixture:**
Heat the vacuum-sealed bag in a water bath at 70°C (158°F) until the yolks thicken, which should take about 40 minutes.
- 3 Make the Sauce:**
Once thickened, transfer the yolk mixture to a bowl and whisk until smooth. Mix in Kewpie mayonnaise, using two-thirds the amount of the egg yolk purée, along with a bit more black pepper to taste. Pour the sauce into a squeeze bottle for easy application.
- 4 Prepare the Boiled Eggs:**
Boil whole eggs for 8 minutes. After boiling, cool them under cold water, peel the shells, and cut the eggs in half lengthwise.
- 5 Assemble the Dish:**
Place a piece of grilled unagi (eel) on top of each cut boiled egg.
- 6 Garnish:**
Drizzle the black pepper mayonnaise over the unagi and eggs. Finish with a garnish of kinome leaves (Japanese pepper leaves) for a touch of freshness.

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に組み込み、英語で発信中

特設サイトへ⇒





イベント用ロールアップバナー

RECEPTION

受付



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



PLEASE HELP
YOURSELF

ご自由にお取りください



kewpie egg

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

PUDDING BASE
"JUST COOLING"
冷やしてかためるプリンベース



This product is egg-based liquid products to make pudding easily.
You can make pudding by just pouring the same amount of dairy milk and
cooling the mixed liquid in a refrigerator afterwards. It will be solidified within
several hours with no heat. You can make 600 grams of pudding per pack of
product since the same quantity of milk is added.
プリンを簡単に作るためのプリンベースの液体です。乳量の牛乳と混ぜ合わせ、
その後、冷蔵庫で冷やします。約数時間で固まります。
乳量の牛乳を合わせることで、1パックあたり600グラムのプリンを作ることができます。

Storage/Distribution
Frozen - 18 months

保存/流通
冷凍・18か月

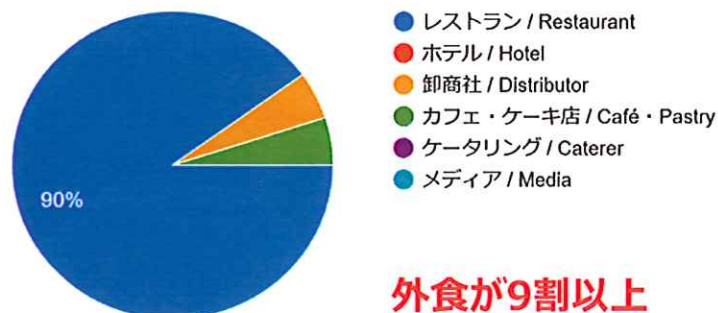


会場掲示用パネルデザイン各種

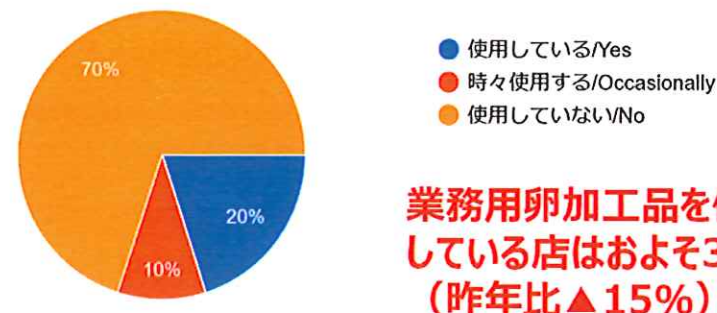
氏名	店名/会社名	携帯	メールアドレス	国籍
Akane Eno	Ichigo Ichie			Japan
Arimoto Kazuki	Omakase@stevens			Japan
Dan	Sakemaru			Japan
Eugine Sim	Bid food			Singapore
Fan Lejon	CiboItaliano			Singapore
Fitz Chan	Bid food			Singapore
Harada Ryosuke	Sushi Mitsuya			Japan
Ikehata Kenichi	Matsuri			Japan
Jun Aun	THE SKEWER BAR			Singapore
Kaiyama Naoki	Kamoshita			Japan
Kobayashi Masumi	Orihara			Japan
Melvin Chou	Terra			Singapore
Miyanagi Toshikazu	Towa			Japan
Miyanagi Kana	Towa			Japan
Miyoshi Koki	Hearth Irori&Oden Izakaya			Japan
Tomoharu Morita	Pantler			Japan
Nicolas Loh	Jetro			Japan
Oono Hiroko	Access Tohoku			Japan
Rika Kondo	Jetro			Japan
Saito Masa	Masa saito pte ltd			Japan
Santoku Yosuke	AP company International Singapore PTE			Japan
Sherwyne Tan	Jetro			Japan
Takada Masahiro	Ristorante Takada			Japan
Terashima Atsushi	Wabi-Sabi dining			Japan
Timothy Lim	Cibo Italiano			Singapore
Watanabe Masaki	Kuro Maguro			Japan
Yano Jinta	TEPPEI restaurant			Japan
Yokokawa Naotsugu	Imakatsu			Japan
Yumisaki Takahiro	nana's green tea			Japan

第1部プロモーションイベント来場者30名

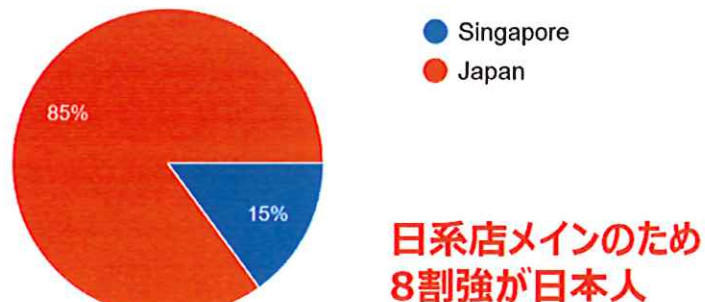
業種



現在店舗で使用されている業務用の卵製品・加工品はありますか？

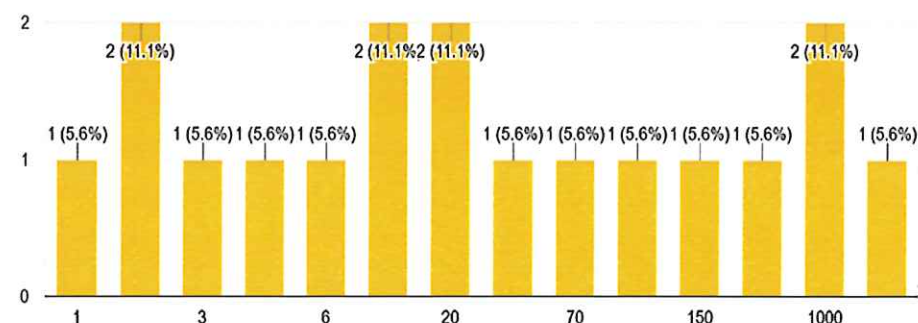


国

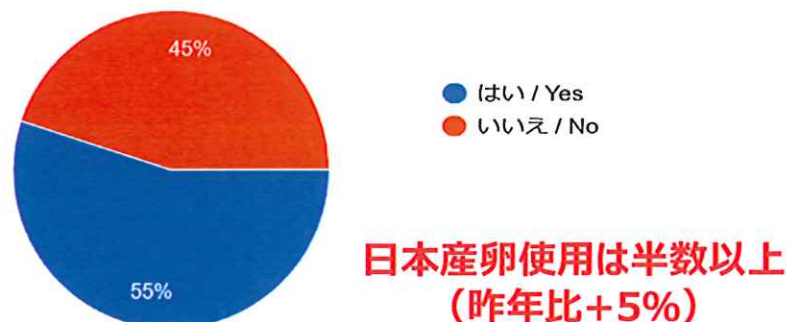


月間鶏卵使用量 (kg/月)

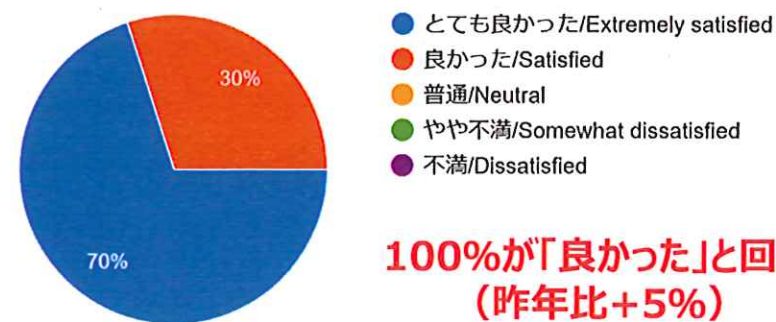
単位：kg



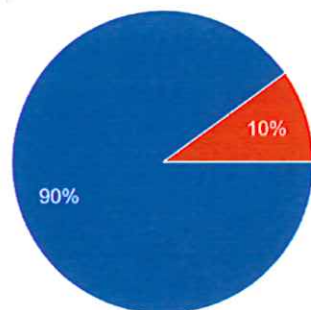
現在お店で日本産卵を使用されていますか？



本日のセミナーの感想を教えてください。



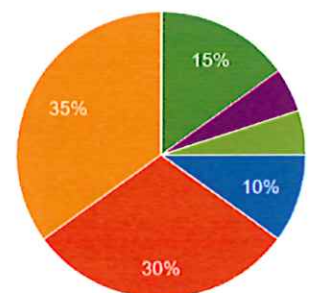
シェフのデモンストレーションに関する感想をお聞かせ下さい



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

**9割以上が「満足」と回答
(昨年比±0%)**

日本産卵に期待する事は何ですか？

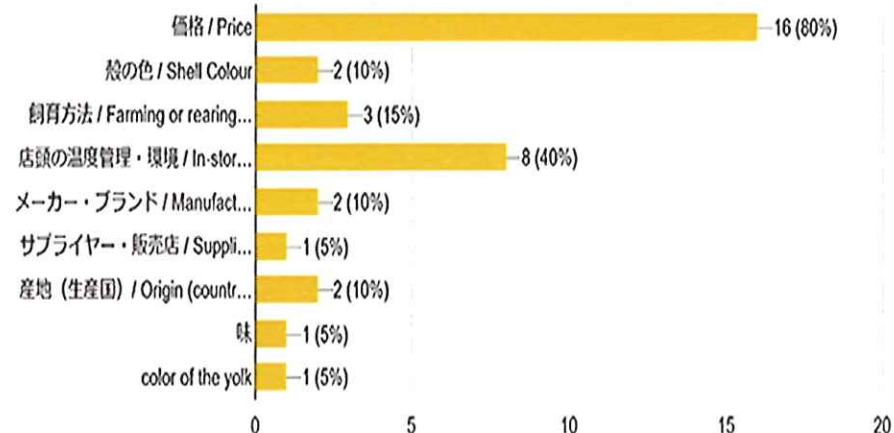


**8割が鮮度（生食可）や
管理体制に期待**

お店で提供する主な卵料理を教えてください

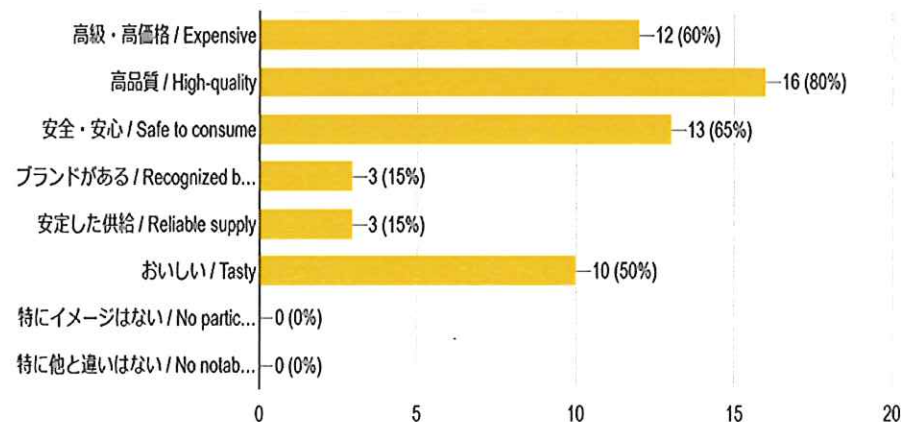
- ・ 茶わん蒸し
- ・ すき焼き
- ・ 温泉卵
- ・ 生食トッピング
- ・ かつ丼
- ・ 親子丼
- ・ サラダソース
- ・ プリン
- ・ チーズケーキ
- ・ カスタードクリーム

卵を購入する際、重視することは何ですか？



価格と販売環境が重要視される

これまで、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

DonDonDonki



日本産「はなたまご」
(6個パック/6.9SGD)



シンガポール国産「生食」たまご
(10個入り/5.9SGD)



DonDonDonki PBの日本産
(10個入り/6.9SGD)

ISETAN



日本産「まんげつ」
(6個/9.8SGD)



シンガポール国産パック卵
(10個入り/3.8SGD)



オーガニック+フリーレンジ (10個)
は13~15SGDと最高価格帯

【パック卵の傾向】

- ✓ 物価上昇が顕著な中、鶏卵の店頭売価は2024年は大きな価格変動は見られなかった。一般卵3～5SGD、生食用5～8SGD、フリーレンジ10～12SGD、オーガニック12～15SGD（いずれも10個当たり）
- ✓ スーパー店頭では年々生食可と表示されたパック卵が目立つようになってきた。低価格品はマレーシア産に加えシンガポール産。輸入品は日本産の他には欧州や豪州・NZ（オーガニックなど）からの空輸商品が中心。
- ✓ パッケージへシンガポール産の表示が増えていることから一定の国産志向があるとみられる。一方輸入品への意識は、日本産だけに良いイメージがあるわけではなく、他国産も含め、飼養方法や用途・予算に合わせて選定された結果、ブランド毎に認知されている印象。

【卵加工品（業務用）について】

- ✓ 労働時間に対する厳しい規制を背景に、店のグレードを問わず時短調理ニーズが顕著。
- ✓ 地場産や他国産の鶏卵の品質上昇に伴い、日本産との差別化が難しくなる殻付き卵に代わり、日本の技術の入った加工品は今後付加価値として受け入れられる余地がある。

【卵料理について】

- ✓ シンガポールでは元来卵を生～半熟で食べる習慣があったため、生食可の鶏卵の流通量増加により、外食・家庭とも半熟料理がより身近になってきている。
- ✓ 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）している。
- ✓ 寿司については、日本式の握りが主体だが、好まれるネタの種類は限られるため、スーパーでは単品パックが目立つ。玉子はサーモンやマグロと並んで人気のネタとなっている。