

令和6年度品目団体輸出力強化支援事業



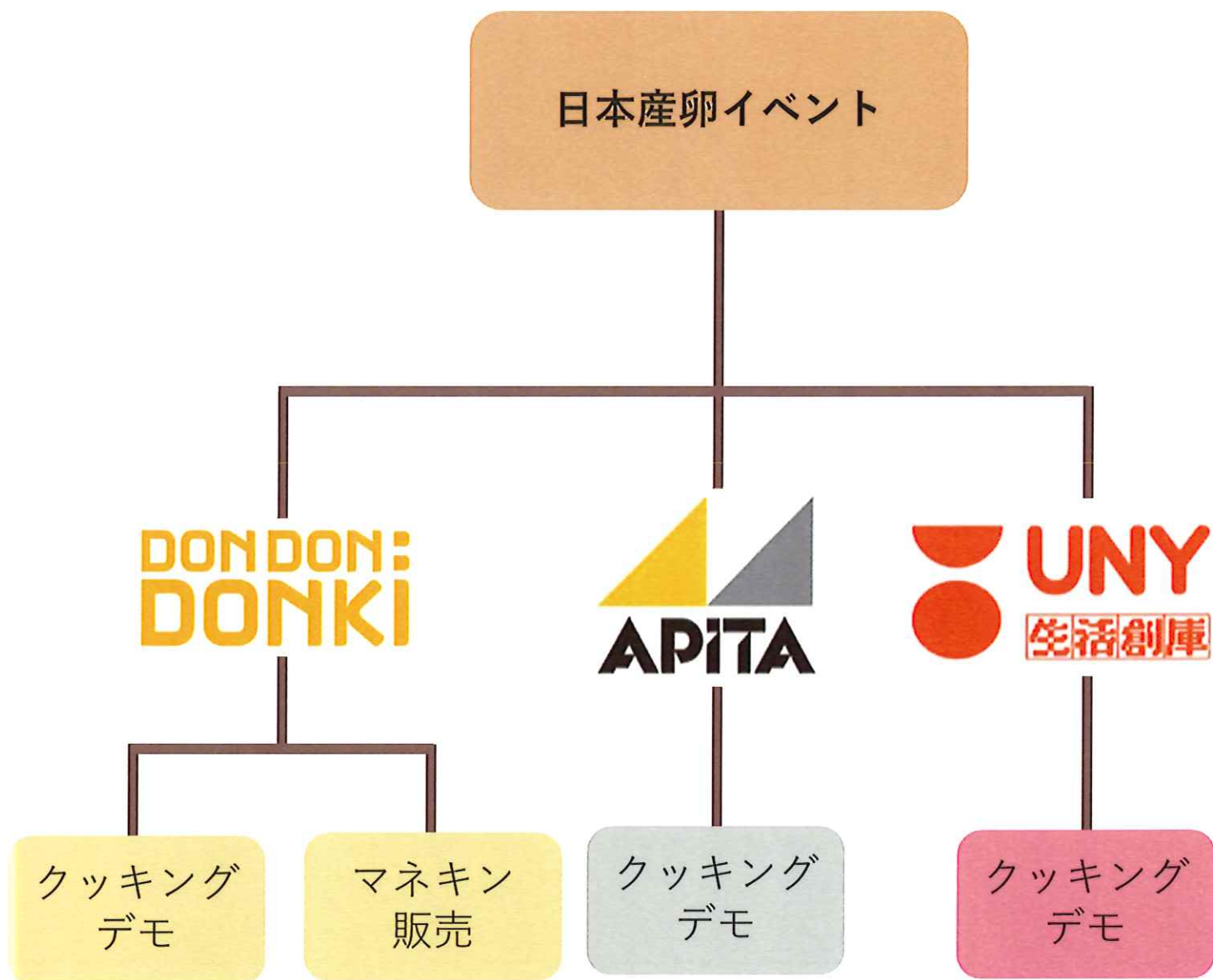
香港現地スーパーとのコラボレーション による日本産鶏卵の販売促進事業 実施報告書

令和7年2月

日本養鶏協会



●活動内容



● レシピブック作成

料理達人Kei Sanによるレシピ考案。
簡単たまごレシピ、日本産たまごについての流通量の
解説、出荷過程、衛生管理などを記載。

レシピメニュー (掲載順)

簡単！
フライパンで作る美味
しいカスタードプリン

味付け卵

タンポポ風オムライス

自家製マヨネーズの卵
サンド

卵丼



百変。美味
日本産雞蛋



*DON DON DONKI、APITA及びUNYの卵イベント期間内に
無料配布

●クッキングデモ実演料理

写真

料理名



味付け卵



たまごかけご飯
(※DON DON DONKIのみ)



自家製マヨネーズの卵サンド



玉子丼

●DON DON DONKIイベント詳細



日本産雞蛋 特別優惠!

凡購買2盒或以上
均享有以下優惠

情熱價格
日本國產白雞蛋
原價\$24.9/盒
\$22.4/盒

鮮王蛋
原價\$43.9/盒
\$44/盒

於11-13/10購買2盒或以上即獲贈煮蛋計時器一個

優惠期間
1.10.2024 ~ 15.10.2024

換領日期: 11.10.2024 - 13.10.2024
換領地點: 場內推廣員

條款及細則:
• 換領時請出示當日之換領發票、憑證、換領或影印本無效。
• 數量有限，送完即止。
• 如有任何爭議，Don Don Donki 將保留最終決定權。
每張有效換領發票只可換領1個。



特別活動! スペシャルイベント

日本産雞蛋料理示範

活動日期
5.10.2024 (六)

地點: DON DON DONKI 海之戀店
14:00-15:00 & 16:00-17:00

示範料理:
- 和風醬油雞蛋漬
- 日本雞蛋丼
- 自家製蛋黃醬雞蛋三文治

使用日本產雞蛋製作

嘉賓: 料理達人 Kei San

* 示範料理款式與數量視情況而定，請以現場為準。

対象: 一般消費者を対象に日本産たまご販売促進

開催期間:

販促期間	2024年10月1日-10月15日
クッキングデモ	2024年10月5日 (土)
	①14:00-15:00 ②16:00-17:00
マネキン販売	2024年10月11日-10月13日

開催場所: DON DON DONKI OP Mall

内容:

- ①レシピ本無料配布 (1500冊)
- ②10月5日、11-13日のみ対象商品を2箱以上ご購入の方にエッグタイマーを贈呈 (300個限定)
- ③Kei sanによるクッキングデモ開催
- ④マネキン試食イベント開催

●当日の様子 (DON DON DONKI)



●販売実績

販売プロモーター簡易記録

日付け	プロモーション商品	販売数	備考
2024/10/11	情熱価格日本国産白鶏蛋	96	
	鮮王蛋	0	品切れ
2024/10/12	情熱価格日本国産白鶏蛋	43	
	鮮王蛋	16	
2024/10/13	情熱価格日本国産白鶏蛋	128	
	鮮王蛋	12	

DON DON DONKIから入手した売上データ

日付け	プロモーション商品	販売数	備考
2024/10/ 1-15	情熱価格日本国産白鶏蛋	784	通常時比約1.5倍
	鮮王蛋	126	通常時比約1.3倍

●コメント

DON DON DONKI

DON DON DONKIが入店するTusen Wan地区OPモール周辺には、多くの住宅（タワーマンション）があり、その住宅は多数のショッピングモールまで繋がっている為、買い物が非常に便利である。

居住者はヤングファミリーから年配者まで、平均収入は中間所得者以上が居住していると言われている。

DON DON DONKIでの日本産鶏卵プロモーションは今回初の試み。OP mall店に以前まで用意されていた調理スペースが廃止されたため、店内の一角で調理デモを実施した。

Kei sanの広東語による日本産鶏卵紹介や調理デモを進めるにつれて、多くの買い物客が足を止めて話を聞いている姿が印象的であった。また、中でも主婦層は調理デモに興味を持っている人が多く、Keiさんに直接質問して調理方法を確認したり、デモに使用した調味料の特徴や使い方に興味を持ったりする様子が伺えた。

また試食を開始するとさらに人が集まり、用意した試食が即座になくなるほどにぎわいを見せていた。

日本産たまごの安心安全、その特徴と美味しさを説明し、調理デモ実施後に試食を提供することで、その場で日本産たまごの美味しさを理解してもらい即時販売へ繋げることができた。

●APITAクッキングデモ詳細



TAMAGO JAPANESE EGG
Quality & Safety

凡購買2盒(或)1盒
京懿蛋(或)日本KAWAII 白雞蛋 蘭王蛋
即可獲得煮蛋計時器乙個

換領日期
19.10.2024
12:30-17:30
地點：APITA
換領地點：場內工作人員

條款及細則
換領時請出示當日之換領發票，逾期、損毀或影印本無效。數量有限，送完即止。
每張有效換領發票只可換領1個。如有任何爭議，APITA將保留最終決定權。



日本產雞蛋
料理示範

活動日期
19.10.2024 (六)
14:00-15:00 & 16:00-17:00
地點：APITA

示範料理：
- 和風醬油雞蛋漬
- 日本雞蛋丼
- 自家製蛋黃醬雞蛋三文治

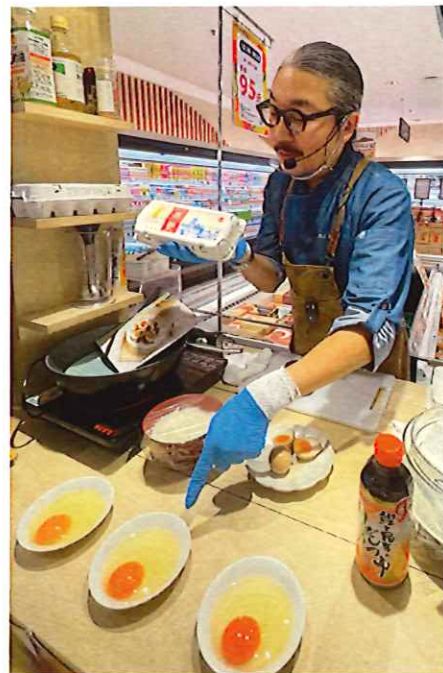
嘉賓：料理達人 Kei San

使用日本產雞蛋製作

*示範料理款式有機會更改 | 圖片只供參考

対象：	一般消費者を対象に日本産たまご販売促進
開催期間：	2024年10月19日（土） ①14:00-15:00 ②16:00-17:00
開催場所：	APITA Tai Koo
内容：	①レシピ本無料配布（1500冊） ②クッキングデモ当日指定商品及び数量のご購入の方にエッグタイマーを贈呈 ③Kei sanによるクッキングデモ開催

●当日の様子 (APITA Tai Koo)



●コメント

APITA

APITAは港島区のTai Kooに位置しており、いわゆる高級住宅地区に在る。

そのため、利用する富裕層が多く、購買力はこの度開催した販売イベントの3店舗の中ではトップである。

日常から高級食材を購入しており、日本産たまごも普段から使用しているが、クッキングデモ及び販売プロモーションでは割引があることから更に売上が向上した。

売上は普段の2.5倍以上になり、APITAの一日最高売上記録（生卵）を更新した。クッキングデモ当日の対象商品が一部売り切れたことに視察に来ていたAPITA社の上層部や購買責任者はとても驚き、再度クッキングデモを開催したいと強く希望された。

多くのお客様はノベルティであるエッグタイマーに興味を持ち、スタッフにその使用方法など多くの質問があり、対象商品の購入に繋がったお客様も多数いた。

またクッキングデモでは、日本産たまごの情報、調理例、試食に多くのお客様が興味を持ち、料理本配布も大変好評であった。

今回実施したクッキングデモ、料理本、ノベルティ品はお客様に対して全て好評であり売り上げに繋がった。今後の日本産たまごについての購入意識が変わったと確信している。

●販売実績

日付	売上
2024/10/19	HKD \$ 7,000

APITA本部購買マネージャーによると、イベント当日の売上は鶏卵部門で過去最高売上となり、通常日の2.5倍以上となった。

● UNY クッキングデモ詳細



凡購買2盒/1盒
京艶蛋 或 日本KAWAII 白雞蛋 / 蘭王蛋
即可獲得煮蛋計時器乙個




換領日期
23.11.2024
 12:30-17:00
 地點：UNY樂富店
 換領地點：場內工作人員

● 換領時須出示當日之換領發票，逾期、換領或影印本無效。
 ● 數量有限，送完即止。
 ● 如有任何爭議，APITA將保留最終決定權。
 ● 每張有效換領發票只可換領1個。

**日本產雞蛋
料理示範**



活動日期
23.11.2024 (六)
 14:00-15:00 & 15:30-16:30
 地點：UNY樂富店

示範料理：
 - 和風醬油雞蛋漬
 - 日本雞蛋丼
 - 自家製蛋黃醬雞蛋三文治

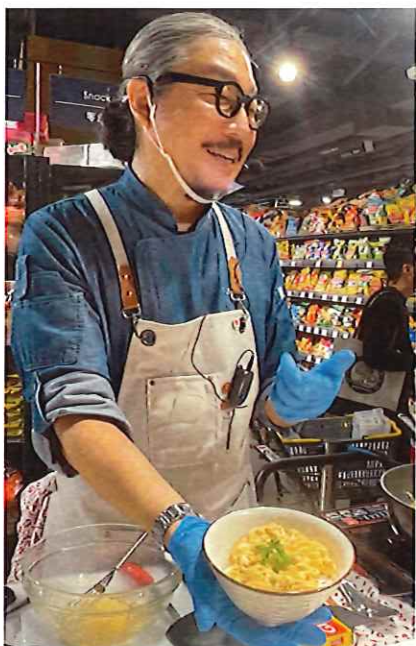
嘉賓：料理達人 Kei San

使用日本產雞蛋製作

* 示範料理款式有機會更改 | 圖片只供參考

対象：	一般消費者を対象に日本産たまご販売促進
開催期間：	2024年10月23日（土） ①14:00-15:00 ②15:30-16:30
開催場所：	UNY Lok Fu
内容：	①レシピ本無料配布（1000冊） ②クッキングデモ当日指定商品及び数量のご購入の方にエッグタイマーを贈呈 ③Kei sanによるクッキングデモ開催

●当日の様子 (UNY Lok Fu)



●販売実績

日付	売上
2024/11/23	HKD \$ 7,500

週末の平均売上は約\$3000、クッキングデモ開催日当日は2.5倍以上の売上になった。

●コメント

UNY

UNY Lok Fu店の周辺は一般住宅、団地が混在している。一方、高級住宅地区までも遠くはないため、幅広い利用客が多く利用する。

今回クッキングデモ及び販売コーナーの実施場所が比較的広く確保できたことに加え、エスカレーターを上がってすぐの好立地だったため、買い物カートやベビーカーのある顧客もゆっくり見る事ができ、長時間見学した顧客が多くいた。

今回販売対象の3種類のたまごを割ってサンプルを用意したことで、各種類の特徴や新鮮さが確認でき、品質の良さに安心して購入までに繋げることができたと考えている。

クッキングデモ内で、日本産たまごの安心安全、その特徴、美味しさなどを説明、更に日本産たまごの調理例と試食を紹介し、その場で多くの顧客へ販売のPRが実施できた。対象商品の割引及びノベルティ品配付、料理本の無料配布なども大きな効果と反応があり、売上は平常日の2.5倍以上になった。

店長の話によると、従来庶民的な商品の方が人気が高いが、中でも高級価格帯の蘭王の売上数が2倍以上に増加した。商品説明を聞き、試食もできることで顧客自らその品質の高さを理解し、購入へと繋がったと評価があった。

●まとめコメント

日本産たまごの購入者、利用者は数年前と比較して拡大している。しかし実際には、多種のブランドたまごの差別化、品質の差については、多くの利用者にはまだ理解が浸透していないのが現実である。

利用者は、単純に価格が安い商品を選ぶ傾向にあるが、価格の差は品質の違いによるものであり、例えば“生食可たまご”が高い価格である事については理解が低いと思う。また、香港では賞味期限の関係で“加熱用”と記載されている日本産たまごが主流だが、例えば温泉卵や半熟の親子丼などの調理方法がありそれらのレシピを周知できれば、更に日本産たまごの楽しみ方のバリエーションを増やすことができ、更なる輸出量の増加が期待ができる。

香港における日本産たまごの販売価格は、他国産と比較して同様、或いは時期によっては低い事がある。日本産たまごは他国産たまごと比較して、安心安全、味の良さ、そして何よりも“生食が出来るたまご”など大きく異なる特徴点があり、日本産たまごの利用方法、つまり調理方法、簡単なレシピで美味しく家庭でも調理ができる事を周知すれば、更に日本産たまごのファンが増加すると期待している。

健康意識が高い香港人にとって、日本産たまごは非常に適している。本来たまご料理は簡単に調理でき、そして栄養価が高く、更に美味しい事を、継続したPRを実施する事で、今後更なる輸出量増加へ繋げていきたい。