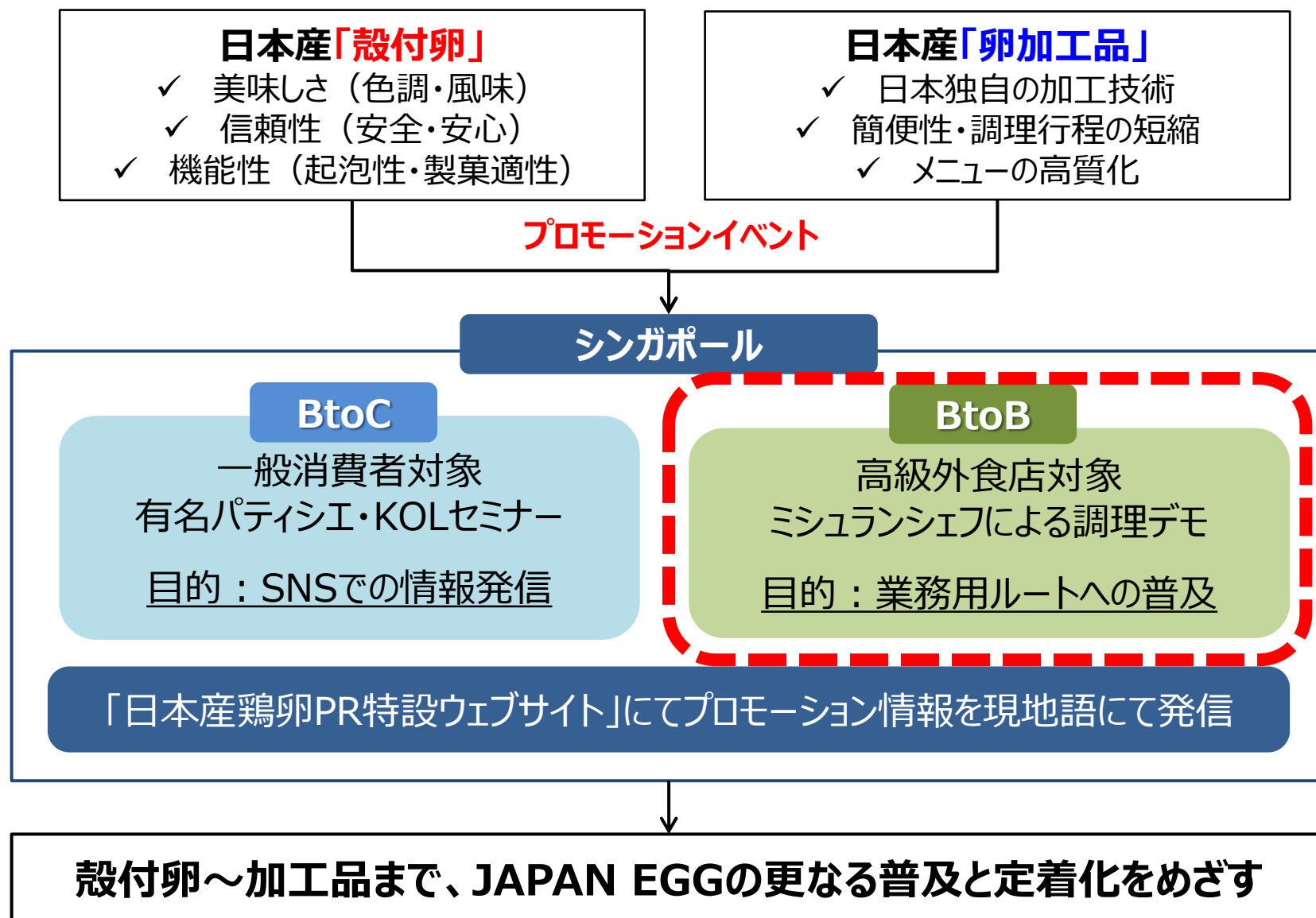


令和7年度品目団体輸出力強化支援事業

シンガポールにおけるファインダイニング トップシェフ向け日本産卵 オリジナルレシピ試食会

令和8年1月
日本養鶏協会

令和6年補正/令和7年当初 品目団体輸出力強化緊急支援事業



	内容
事業名	令和7年度当初予算 品目団体輸出力強化緊急支援事業鶏卵輸出促進関連業務
事業内容	シンガポールにおけるファインダイニングトップシェフ向け日本産鶏卵オリジナルレシピの試食会
実施日	2025年12月1日（月）
現地対応者	日本養鶏協会/関口部長、キューピータマゴ(株)/松永部長
開催形式	招待イベント方式
来場者	高級飲食店シェフ・関係者等
会場	Ristorante Takada
来場者数	15名
実施内容	シェフによる日本産卵を使用したオリジナルレシピの試食会
使用鶏卵銘柄	三栄鶏卵・まんげつ
担当講師	Whitegrass 山下シェフ
代理店	FIT/FLYITFOR PTE. LTD.



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>



イベントテーマ：‘Crack into JAPANESE EGG MAGIC’

2025年12月1日（月）

Ristorante Takada



<イベント当日スケジュール>

13:00 会場入り、準備、シェフ・司会打合せ、リハーサル

13:45 順次受付

14:00 BtoCプロモーションイベント開始

※イベントの流れ

①日本養鶏協会挨拶（関口部長）

②日本産卵を使ったオリジナルメニュー試食

・メニュー解説（山下シェフ）

・日本産鶏卵の説明（関口部長）

・参加者コメント

③日本産卵加工品の試食

④アンケート

16:00 終了





会場のRistrante Takadaの入口
にはイベント開催の看板が配置



各テーブルには山下シェフオリジナル
メニューのレシピが配布される



日本養鶏協会・関口部長より、
冒頭の挨拶



関口部長からは日本のたまごの特徴
について、資料を用いて説明された



厨房内では山下シェフと高田シェフが連携し、試食メニューを準備。
日本の卵の魅力を最大限に活かしたメニューを提供





参加者は提供される試食料理をスマホでもれなく記録していた



手の込んだ料理に興味深く確認する参加者の様子が印象的



参加者より、当イベントテーマに関するコメント共有される



各参加者と交流をする日本養鶏協会・関口部長



山下シェフからは参加者へ直接レシピの解説をする一幕



日本の卵を使った加工品とその試食も参考品として展示

Crack into Japanese Egg Magic

• Home • Patisserie Chef Demo • Michelin Chef Demo

Michelin Chef's Japanese Egg Cooking Showcase

Aged Potato Confit with Smoked Cream Cheese and Egg Yolk Purée

• Ingredients

Inca no Mezame potatoes, Duck fat, Garlic, Thyme, Caviar, Hokkaido 100 Cream Cheese Royal Snow, Smoking Wood Chips, Mangetsu Eggs (Egg Yolk) 200g, Water 20g, Salt 1g

• Method

- 1 Thoroughly wash the Inca no Mezame potatoes and cut them in half. Soak in water for approximately 1 hour, then drain completely. Place the potatoes in a pot with enough duck fat to cover, along with fresh thyme and garlic. Gently cook over low heat for about 30 minutes until tender.
- 2 Smoke the Hokkaido 100 Royal Snow cream cheese over wood chips until infused with a delicate, aromatic smokiness. Transfer the smoked cheese to a piping bag and set aside.
- 3 In a bowl, whisk together the Mangetsu egg yolks, water, and salt until smooth. Transfer the mixture to a vacuum bag and cook in a 70°C water bath for 30 minutes. Once cooked and cooled, transfer to a piping bag.
- 4 Hollow out the cooked potatoes from step one, then deep-fry in hot oil until lightly golden. Fill each potato with layers of smoked cream cheese, sous-vide egg yolk, and caviar. Arrange elegantly on a serving plate.



特設サイトへ



イベント用ロールアップバナー



参加者アンケート

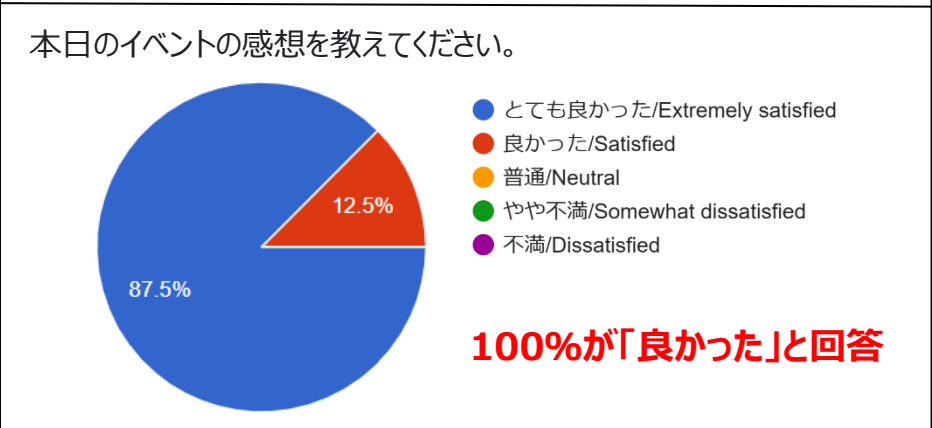
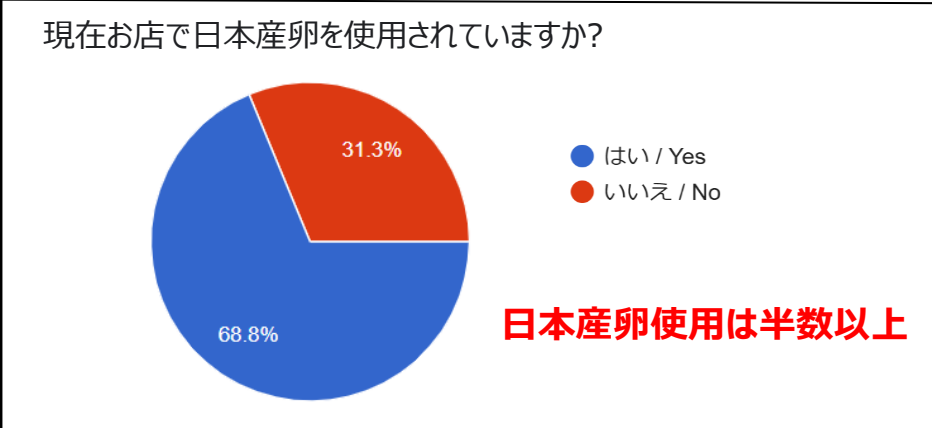
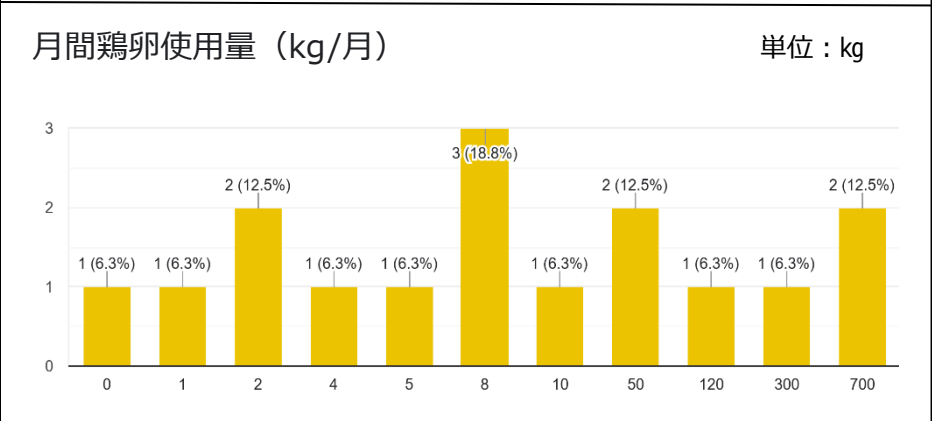
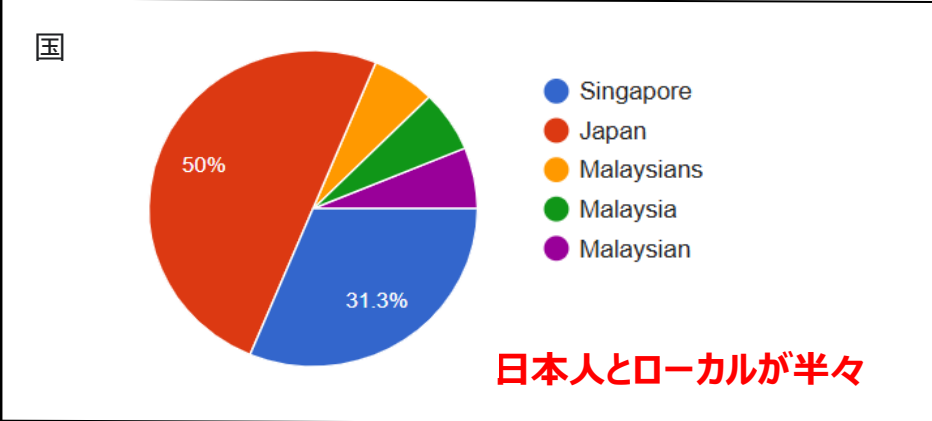
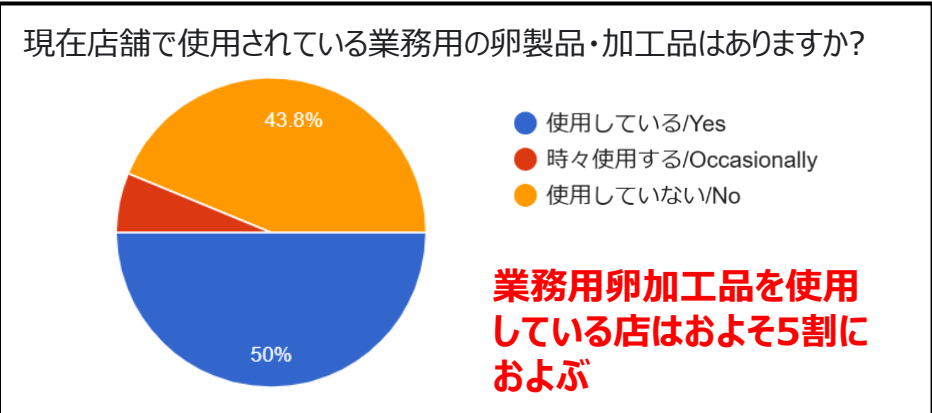
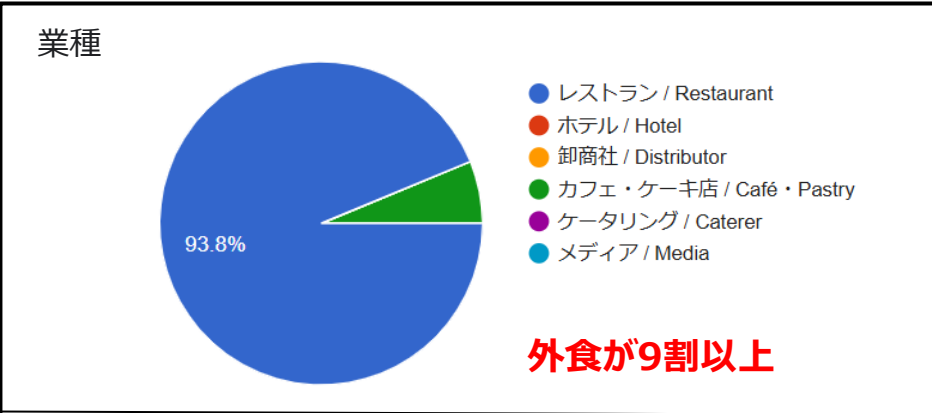


イベント会場試食コーナーPOP

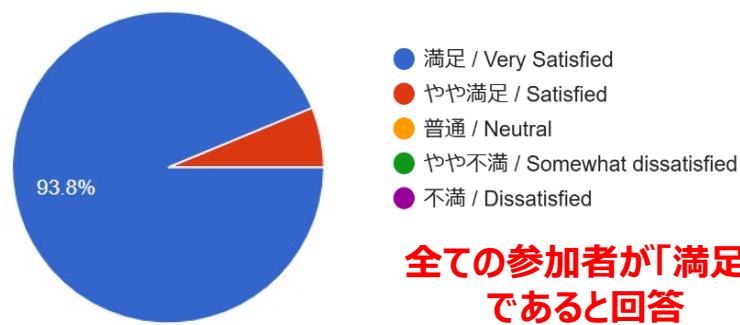


イベント会場掲示用ポスター

	参加者	店名	
1		Cockaigne	Male/ 男性
2		Omakase at Stevens	Male/ 男性
3		Gaia Japanese Concept Pte Ltd	Male/ 男性
4		Fat cow	Female/ 女性
5		Fatcow	Male/ 男性
6		Commonwealth Concepts Pte Ltd	Male/ 男性
7		Pantler	Male/ 男性
8		Kings Cart Coffee / Ne Ne Neko Izakaya	Female/ 女性
9		Ne Ne Neko Izakaya	Male/ 男性
10		Ne Ne Neko Izakaya	Male/ 男性
11		Commonwealth concept (CWC)	Male/ 男性
12		Luka	Male/ 男性
13		Pulsii	Male/ 男性
14		Yazawa	Male/ 男性
15		Hibiki	Male/ 男性

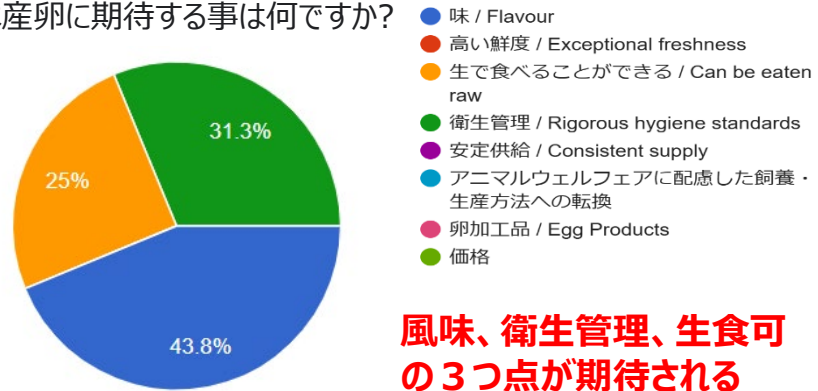


シェフのデモンストレーションに関する感想をお聞かせ下さい



全ての参加者が「満足」
であると回答

日本産卵に期待する事は何ですか？

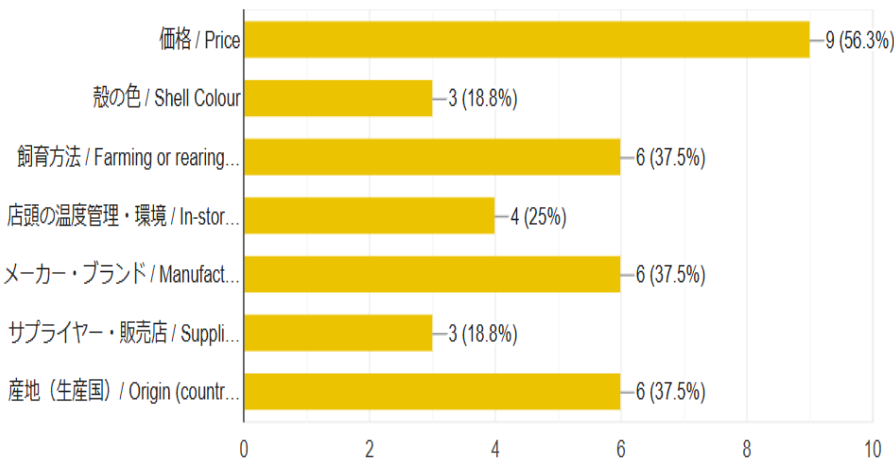


風味、衛生管理、生食可
の3つ点が期待される

お店で提供する主な卵料理を教えてください

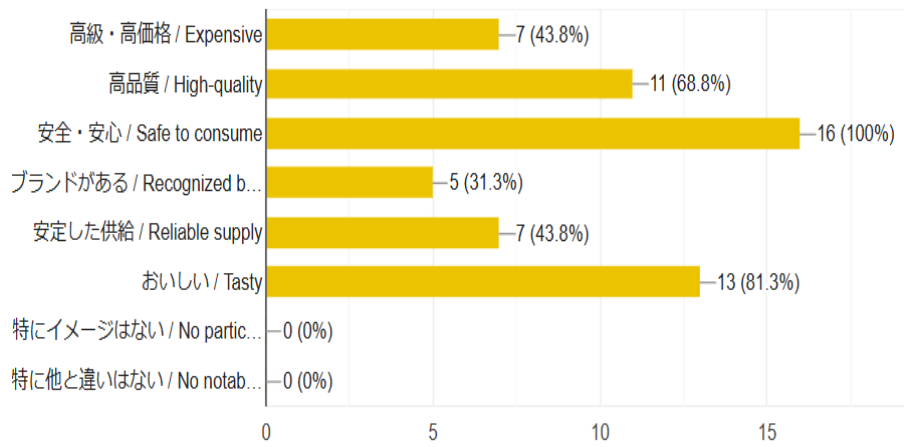
- 茶わん蒸し
 - すき焼き
 - 温泉卵
 - 生食トッピング
 - かつ丼
 - 親子丼
 - サラダソース
- プリン
 - チーズケーキ
 - カスタードクリーム

卵を購入する際、重視することは何ですか？



価格と飼養環境が重要視される傾向

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、美味しさのイメージ



DonDonDonki



たまごやき + 明太マヨ・とびっこ
(7.90SGD/パック)



弁当や丼メニューにも彩りを
もとめて卵焼きが多用される



FairPrice（惣菜売場）



惣菜売場は卵焼きのトッピングメニューや卵焼きを使用した弁当多数
Donkiの惣菜売場を想起させる展開





中島水産



少量パックの品揃えが充実
(魚卵、玉子、サーモンなど)



日本で販売されるタイプのアソート
も複数種並ぶ



FairPrice



寿司コーナーは握りのアソートより、単品の少量パックが目立つ
(玉子握り、玉子細巻きなど)



【総括】

- ✓ レストラン貸切にてのイベントは初の試みとなるが、各試食品がサーブされる毎に、山下シェフの日本産卵への想いやこだわりを語っていただくことで、各参加者としても日本の卵の活用方法とその価値が分かりやすく、良い演出であった。

【イベントを通じて】

- ✓ 山下シェフはオリジナルレシピを考案する中で、卵の「力」に注目するという。市場に流通する卵は風味や外観や状態だけでなく、潜在的な力（気泡、安定、凝固、乳化など）の差があり、その基準で選ぶと必然的に日本産の卵になると力説されていた。
- ✓ シンガポールの飲食店では労働力の確保が非常に難しい状況。当日参加のシェフの数人は、日本産の殻付卵だけでなく、日本で独自進化した卵加工品（加糖卵黄や調理済製品など）を活用することでにより労働力問題と料理のクオリティを両立できることなどの情報交換をされていた。
- ✓ 日本産と現地産（主にマレーシア）では2倍以上の価格差があるため、現実問題として全てを日本産にすることは難しい。よって料理や提供形態によって日本産と現地産を使い分ける店が多い。
- ✓ アンケートでは一般消費者ほどではないが、生食（半熟）へのニーズが高い。よってレストランで半熟を提供する場合はより安全性の担保が重要になるため、今後は加熱殺菌済の殻付卵などがあれば、更に輸出拡大につながる可能性があると感じた。

【卵料理について】

- ✓ シンガポールではカヤトーストなど、旧来から卵を生～半熟で食べる文化があるため、半熟で食べられる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。
- ✓ 公式には発表されてはいないが、シンガポールでは一人当たり年間鶏卵消費量世界トップクラスとのデータもあり、鶏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）するだけでなく、近年はスーパー惣菜売場において彩りとして活用が広がってきている。
- ✓ 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、スーパーではアソートより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。

【卵加工品（業務用）について】

- ✓ 調理関係の労働者不足を背景に、レストランのランクを問わず時短調理ニーズが顕在。
- ✓ 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卵に代わり、労働力不足をカバーできる日本産の卵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。
- ✓ 外資系ホテル・レストランからは近年ケージフリー卵の指定やハラル認証の要望も高まっている。