
令和7年度品目団体輸出力強化緊急支援事業

業務報告書

シンガポールにおけるお菓子づくり体験講座
プロモーションのSNSによる情報発信

令和8年1月
日本養鶏協会

実施概要

■ 目的

一般社団法人日本乳業協会が実施する日本産牛乳乳製品及び鶏卵を使用した菓子づくり体験講座に、一般社団法人日本養鶏協会は、一般社団法人日本乳業協会とのタイアップ企画とすることに賛同し、参画するもの。
一般社団法人日本養鶏協会は、本タイアップ企画を通じ、菓子づくり体験講座において、SNS等を通じて日本産鶏卵の魅力等の情報を発信することで、日本産鶏卵の認知度向上を図る。

■ 実施内容

開催日時	2025年12月20日(土)
開催時間	4時間(準備・撤収含む) ※講座時間 約2時間 13:30～15:30
場所	ABC Cooking Studio – Funan Studio
参加者数	35名+インフルエンサー2名
実施内容	本イベントでは、参加者に日本産鶏卵及び牛乳乳製品の魅力を体験していただくことを目的として、以下のプログラムを実施した。 <u>日本産鶏卵 / 日本産乳製品 についての紹介</u> ・ 日本産鶏卵の特徴等に関して、パワーポイントを用いて説明を行い、日本産卵に関する理解を深めた。 ・ 日本の酪農・乳製品の特徴や品質管理、製造方法のこだわりについて説明を行い、参加者に理解を深めた。 <u>飲み比べ試飲・ケーキ試食体験</u> ・ 「日本産」の牛乳・乳製品・鶏卵を使用し、味わいや品質を実際に体験いただきます。 ・ 「日本産」の牛乳と他国産の牛乳の飲み比べ体験を行った。 <u>集合写真撮影</u> イベントの記念として、参加者全員で集合写真を撮影をおこなった。 <u>調理体験(ワークショップ)</u> 日本産鶏卵及び日本産乳製品を使用し、「Japan Premium Cheese Roll Cake」の製作を行った。参加者自身が実習する形式で進行的た。 <u>アンケート回答</u> イベント後、参加者へアンケートの回答を依頼し、今後の改善および評価収集をおこなった。

イベント運営

■ 実施内容

下記の通りのタイムスケジュールで進行した。

シンガポール 時間	所要 時間	プログラム内容
12:30～13:00	30分	準備
13:00～13:15	15分	材料・設備の確認
13:15～13:30	15分	受付
13:30～13:40	10分	挨拶、協賛品照会、説明
13:40～13:50	10分	- 飲み比べ： 特選十勝北海道牛乳1000ml【LL牛乳】 現地販売している外国産牛乳(中国産&シンガポール産) - 試食：日本産鶏卵及び牛乳乳製品を使ったケーキ
13:50～13:55	5分間	集合写真
13:55～15:25	90分	料理教室：プレミアムチーズロールケーキ
15:25～15:30	5分	クロージング・アンケート回答
15:30～16:30	60分	原状復帰と清掃

■ 使用した材料

講座用



➤ 日本産鶏卵「三栄たまごPREMIUM」

シンガポール国内にて、日本産鶏卵輸出口ゴマークが掲載されている日本産卵を購入した

➤ LLブレンドホイップ10【ロングライフホイップクリーム】

雪印メグミルク株式会社

軽やかでありながら安定性が高く、ロールケーキをふんわりとしたまま形を保ちます。

➤ 雪印北海道100クリームチーズロイヤルスノー【ナチュラルチーズ(クリームチーズ)】

雪印メグミルク株式会社

滑らかでクリーミーな食感と濃厚な味わいが特徴のプレミアムチーズ。
口どけの良さを追求するのに最適です。

➤ 特選十勝よつ葉牛乳1000ml【チルド牛乳】

よつ葉乳業株式会社

鮮度と品質にこだわって選ばれた食材で、しっとりと繊細な生地と自然な甘みを生み出します

■ レシピ（講座用：プレミアムチーズロールケーキ）

**ABC
EVENT
LESSON**

Premium Cheese Roll Cake

1 whole

INGREDIENTS

Sponge Cake

Eggs..... 2nos
Sugar..... 50g
Cake flour..... 50g
Chilled milk..... 30ml
Vanilla extract..... As needed

Milk Syrup

Chilled milk..... 20ml
Sugar..... 5g

Filling: Whipped Cream

LL Blend Whipped Cream..... 70g
Sugar..... 10g

Filling: Cream Cheese Sauce

Snow Brand Hokkaido 100 Cream
Cheese Royal Snow..... 50g
Chilled milk..... 1tsp
Lemon juice..... 1/2tsp
Sugar..... 10g

Topping: Cream Cheese Frosting

Snow Brand Hokkaido 100 Cream
Cheese Royal Snow..... 50g
LL Blend Whipped Cream..... 60g
Sugar..... 10g
Chilled milk..... 10g

Decoration

Strawberries..... 3pcs
Pistachios..... As desired

PREPARATION

Baking

• Preheat the oven (170°C
338°F for 10~12 minutes)



This lesson is in collaboration with:



**JAPAN MILK
& DAIRY PRODUCTS**



INSTRUCTIONS

Sponge Cake

- 1 Crack the eggs into a bowl and add sugar. Whip until pale and fluffy.
- 2 Sift in the cake flour and fold gently to avoid deflating the batter.
- 3 Add milk and vanilla extract and mix evenly.
- 4 Line a baking tray with parchment paper (20×18 cm) and pour in the batter evenly.
- 5 Bake in a preheated oven at 170°C (338°F) for 10~12 minutes. Once baked, cover with plastic wrap and let cool slightly.
- 6 Flip the tray to make it easier to roll.

Make the Milk Syrup

- 1 Combine milk and sugar in a microwave-safe container and heat for about 10 seconds, just until sugar dissolves (do not boil).

Make the Whipped Cream Filling

- 1 Whip heavy cream with sugar until stiff peaks form.

Make the Cream cheese cream

- 1 Soften the cream cheese, add sugar, and mix with a whisk.
- 2 Add milk and lemon juice, then fold with a spatula until smooth.

Roll the Cake

- 1 Spread the milk syrup evenly over the sponge.
- 2 Spread the whipped cream filling evenly on top.
- 3 Place the cream cheese sauce in a single line near the edge of the sponge.
- 4 Roll the sponge from the edge tightly and shape it.
- 5 Chill slightly to set.

Make the Topping Cream

- 1 Combine cream cheese, heavy cream, sugar, and milk, mixing until smooth.
- 2 Spread roughly over the rolled cake (uneven application is fine).

Finishing

- 1 Slice strawberries and arrange them on top of the cake.
- 2 Sprinkle pistachios to decorate and complete.

No prescriptions are added to ABC Cooking Studio recipe.
Please consume the finished goods as soon as possible.
Publication of original or adoption of recipe is prohibited.
Copyright ©2025 ABC Cooking Studio Singapore Pte Ltd. All Rights Reserved.

ABC Cooking Studio
SINCE 2014

イベント運営

■ 使用用途



トッピングクリーム
①②③使用

クリームチーズ・クリーム
①②③使用

生クリーム
①使用

生地
③④使用

①LLブレンドホイップ10
【ロングライフホイップクリーム】

②雪印北海道100クリームチーズロイヤルスノー
【ナチュラルチーズ(クリームチーズ)】

③特選十勝よつ葉牛乳1000ml
【チルド牛乳】

④「三栄たまごPREMIUM」

■ 参加者募集画像

SNS募集用



STRICTLY NO REFUND AND RESCHEDULING ALLOWED
TERMS & CONDITIONS APPLY | ACTUAL PRODUCT MAY VARY

JAPAN MILK & DAIRY PRODUCTS

TAMAGO

ABC Cooking Studio

abccookingstudio_sg www.abc-cooking.com.sg ABC Cooking Studio Singapore

店舗募集用



This event is sponsored by JAPAN MILK & DAIRY PRODUCTS TAMAGO

※Participants must be over 9 years old.
Those under 18 must be accompanied by a parent or guardian.

■ イベント概要

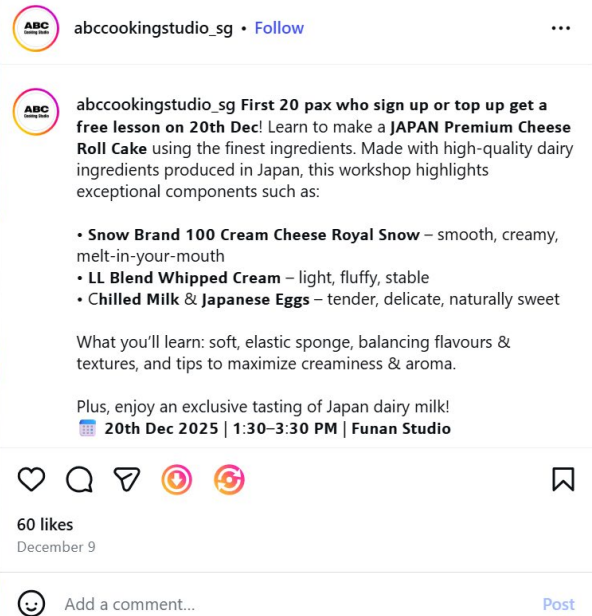
- **実施者:**
 - 一般社団法人日本乳業協会(牛乳乳製品輸出協議会)
 - 一般社団法人日本養鶏協会(鶏卵輸出協議会)
- **製作内容:** Japan Premium Cheese Roll Cake
- **開催場所:** ABC Cooking studioシンガポール
- **開催目的:**
 - 日本産牛乳・乳製品の販売促進および認知拡大
 - 日本産鶏卵の魅力等発信のためのSNS発信
- **対象:** 日本産牛乳・乳製品 / 日本産鶏卵の使用・購買に興味のある方
- **募集方法:** SNS募集／菓子店募集
- **使用商品:** 日本産牛乳・乳製品(協会提供) / 日本産鶏卵(現地調達)
- **講座内容:** 日本産乳製品及び日本産鶏卵を使用した調理・製菓体験
- **参加者:37名**
 - <年齢別>
 - 18歳以下:3名／20～29歳:7名
 - 30～39歳:16名(インフルエンサー含む)40～49歳:6名
 - 50～59歳:3名／60～69歳:1名／未回答:1名
 - <募集方法別>
 - SNS募集:22名／菓子店募集:13名／インフルエンサー:2名
- **※協力菓子店:**
 - ・ 資生堂パーラー シンガポール高島屋
 - ・ Pantler
 - ・ MEIDI-YA Supermarket Great World (明治屋グレートワールド店)
 - ・ Meidi-Ya Supermarket (明治屋)
 - ・ MUJI Plaza Singapura
- **注意事項:**参加者は事前登録が必要。日本産牛乳乳製品・鶏卵のイベントの趣旨に沿った内容で実施

イベント運営

■ 募集方法

● SNS募集

ABC Cooking Studio SingaporeのSNSより、日本産牛乳・乳製品・鶏卵の使用・購買に興味がある現地在住者を参加対象とし、募集を行った。



トップアップ先着20名様限定！12月20日開催のレッスンを無料でご参加いただけます。
厳選された日本産の高品質な素材を使用した「JAPAN プレミアム チーズロールケーキ」作りを学べる特別ワークショップです。

本ワークショップでは、以下を使用します。

- 雪印メグミルク 100 クリームチーズ ロイヤルスノー
なめらかでコクがあり、口どけの良い味わい
- LLブレンド ホイップクリーム
軽くてふんわり、安定性の高い仕上がり
- チルドミルク&国産卵
しっとり繊細で、自然な甘み

学べるポイント：

やわらかく弾力のあるスポンジの作り方、味と食感のバランス、クリームのコクと香りを最大限に引き出すコツ。

さらに、日本産乳業ミルクの特別テイスティングもお楽しみいただけます。

📅 2025年12月20日 13:30～15:30

📍 Funan Studio

🌟 今すぐトップアップで、「JAPAN プレミアム チーズロールケーキ」作りの体験レッスンにご参加いただけます。

● 店舗募集

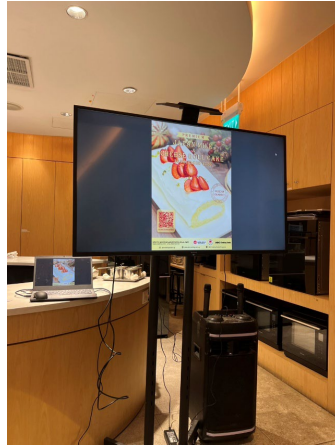
今回、イベント募集に提携した店舗にて、日本産牛乳乳製品 / 日本産鶏卵の興味・関心がある方を対象にご案内をおこない、参加者を募った。

- ・ 資生堂パーラー シンガポール高島屋
- ・ Pantler
- ・ MEIDI-YA Supermarket Great World (明治屋グレートワールド店)
- ・ Meidi-Ya Supermarket (明治屋)
- ・ MUJI Plaza Singapura

イベント運営

■ 会場設置

- ・ モニターへイベント内容を投影



- ・ ロゴの設置



- ・ 準備



- ・ フォトコーナー



■ イベント写真(ケーキ作り体験)



イベント運営

■ イベント写真(導入・説明)



■ イベント写真(完成品)



インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサー招待



Chloe Teo フォロワー1.5万人
(<https://www.instagram.com/chloetw/>)

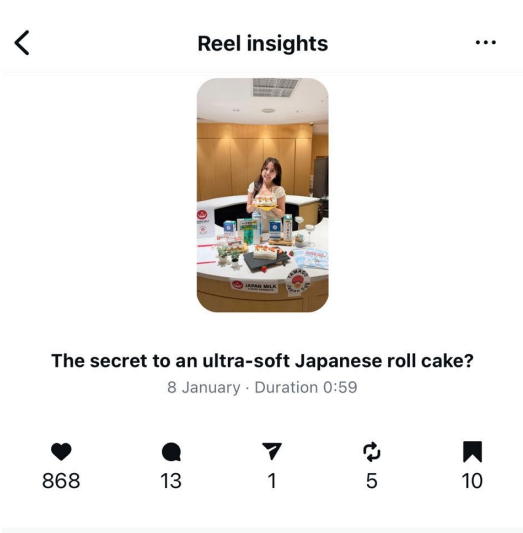
フォロワー層

- ・年齢: 25～44歳
 - ・ライフスタイルや旅行に関心のある層
 - ・地域: シンガポール中心のコンテンツ
(シンガポールの視聴者が大部分)で、
シンガポールでの地域ブランド施策にも適合
 - ・興味: 外食、ホームリビング、ファッション
- ブランド適合性
- ・飲食(レストラン、カフェ)
 - ・ライフスタイル／旅行キャンペーンで、
オーセンティックさを重視する場合に最適



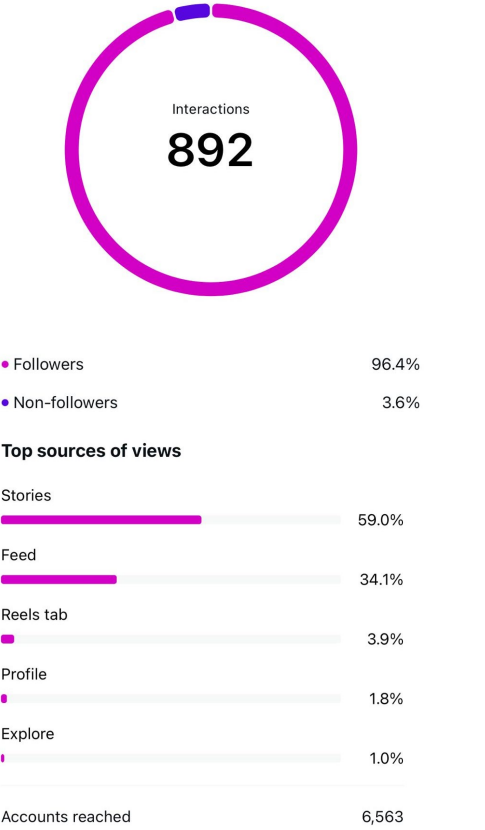
インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサー投稿（Chloe Teo）



Overview ①	
Views	8,519
Instagram	8,420
Facebook	99
Watch time	17h 5m 54s
Interactions	892
Profile activity	0

Interactions ①



<キャプション>
ふわっふわの日本風ロールケーキの秘密は？
それは、**素材**から始まります JP ✨
だからこそ、日本のロールケーキは
こんなにもおいしくて、上質なんです。
ぜひ最後まで見てください 🥳 ✨
★ **安心・安全にこだわった高品質な日本産卵** 🥚
★ **北海道よつ葉牛乳**
フレッシュでコクがあり、まろやかな味わい
★ **雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー**
濃厚でなめらか、後味は軽やかですっきり
★ **LLブレンドホイップ10**
とても軽くてふんわり。クリームチーズとの相性も抜群
この日本風チーズロールケーキ、
あなたも作ってみたいくなりませんか？ 🥰
#ABCCookingStudio #日本の食材 #日本の牛乳 #日本産卵



*Interactions:
ユーザーが投稿に対して行う「いいね」「コメント」「保存」「シェア(ストーリーズへのシェアやDMでの送信など)」
といった直接的なアクション(反応)の総数

インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサー投稿（Chloe Teo）



インフルエンサーによるSNS発信

■ 発信に関する分析（Chloe Teo）

フォロワー約 1.5 万人 |

主なフォロワー層: 25-44歳のライフスタイル・料理志向層

■ 投稿の概要:

本投稿では、日本産の鶏卵・乳製品を使ったロールケーキ作りを、工程を交えつつ明るく紹介した。

日本産鶏卵の特徴である「ふんわりとした生地の上がりや自然な甘み」や日本産牛乳乳製品の「なめらかさやコク」が、映像表現を通して視覚的に伝わる内容。

■ データ

- 再生数(Views): 8,519回
- リーチ: 6,563人
- インタラクション数: 892件
- エンゲージメント率(ER): 13.6% (= 視聴者の反応が非常に高い)

■ Chloe さんフォロワーの特性

- 年齢層: 25-44歳が中心
- 関心領域: 料理、外食、ライフスタイル、住まい
- 食材の質や調理効果に興味を持ちやすい層

■ 効果

1. “使ってみたい”という興味の醸成に強く寄与

本投稿は、卵が生地に与える効果や仕上がりの良さが直感的に伝わり、視聴者に「品質の良い卵」という印象を与える内容となった。

2. 視聴者の反応が非常に高く、好意形成に貢献

いいね・保存・コメントなどの反応が多く、日本産鶏卵及び牛乳・乳製品を“生活の中で魅力ある食材”として受け止める人が多い傾向にあることが分かる。

エンゲージメント率が13.6% と非常に高く、視聴者が「良い反応(いいね・保存・コメント)」を示したことから、日本産鶏卵の魅力が視聴者の中で“価値あるもの”として認識されたことが読み取れる。

3. 料理志向のフォロワー層に刺さる訴求となった

「仕上がりの違い」や「素材の良さ」に関心を寄せる閲覧者が多いため、日本産鶏卵及び牛乳・乳製品の強みが活きた結果と言える。

インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサー招待



Jacelyn Phang フォロワー1.4万人
(<https://www.instagram.com/jacelynphang/>)

フォロワー層

地域:シンガポール:主要で大部分を占める

マレーシア:少数(7.1%)

年齢:

・35~44歳(45.7%):子育て中の親が中心、育児情報や家族向けライフスタイルコンテンツに関心

・25~34歳(30.2%):これから親になる人や若い大人層で、妊活・IVF・ライフスタイル関連に関心

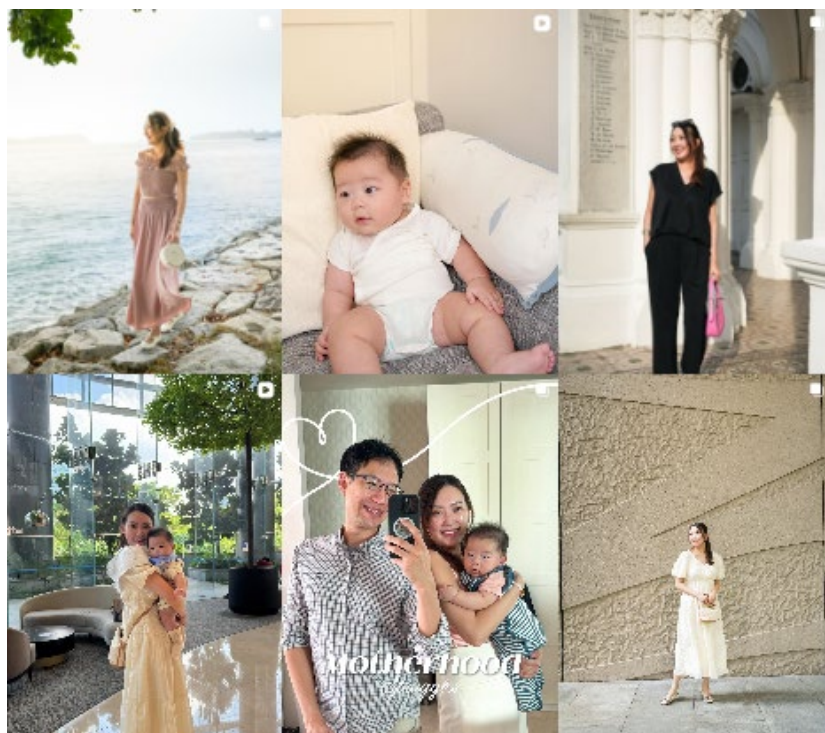
・45~54歳(14.9%):ライフスタイル、飲食、ファッションに関心のある大人層

フォロワーが関心を示す内容

- ・家族との時間や母親としての歩み
- ・妊活・妊娠体験
- ・飲食のおすすめや子連れに優しいスポット
- ・おしゃれなママ向けのファッションインスピレーション
- ・子連れアクティビティや週末のアイデア

ブランド適合性

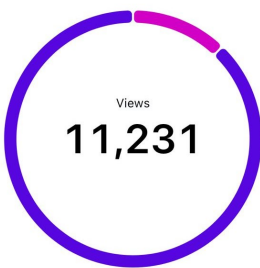
- ・家族向けブランド:ベビー用品、育児サービス、家族向け体験
- ・飲食ブランド:子連れに優しいレストラン、美しいカフェ、デート向け高級レストラン
- ・ライフスタイル・ファッションブランド:ママ&ベビー向けファッション
- ・ウェルネス・美容ブランド:出産後のケア、フェイシャル・スキンケア、自分磨き
- ・旅行・ホスピタリティ:ホテル、ステイケーション、観光地、子連れ旅行体験



インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサー投稿（Jacelyn Phang）

Views ①



Only the best for my loved ones. 🍷
25 December 2025 · Duration 1:09

220 9 0 1 9

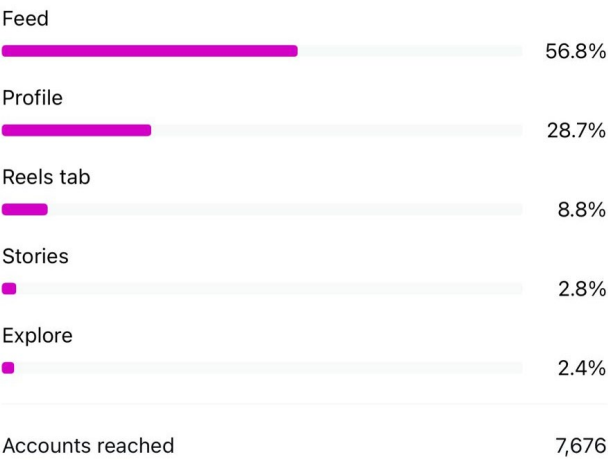
Overview ①

**Your reel got over 11K views!**
Take a moment to celebrate how you made it happen.
[See more](#)

×

Views	11,606
Instagram	11,231
Facebook	375
Watch time	22h 11m 53s
Interactions	230
Profile activity	0

Top sources of views



大切な人には、やっぱり一番いいものを。🍷
@abccookingstudio_sg にて、夫のために
日本のプレミアム食材を使ったチーズロールケーキ
を心を込めて焼きました。
使用したのは、すべて日本のこだわり食材。

- 🌟 **日本産卵** & 北海道よつ葉牛乳
新鮮で安心・高品質。自然な甘みがケーキの美味しさを引き立てます
 - 🌟 雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー
濃厚でなめらか、口どけの良さが魅力
 - 🌟 LLブレンドホイップ10
軽やかでふんわり、安定感がありロールケーキをきれいに仕上げてくれます
- 香り、コク、なめらかさ——
やっぱり日本の食材は格別。
大切な人に喜んでもらえる、
そんな手作りケーキになったと思います。🌟
#abccookingstudio #日本の牛乳 **#日本産卵** #シンガポールグルメ



**jacelynphang** 🍷 Only the best for my loved ones. 🍷
Baked a Japan Premium Cheese Roll Cake for my hubby at @abccookingstudio_sg - made with love and the finest ingredients from Japan.

Using:
🌟 Snow Brand Hokkaido 100 Cream Cheese Royal Snow – rich, smooth, and ultra creamy for that melt-in-your-mouth finish
🌟 LL Blend Whip 10– light, fluffy, and perfectly stable to keep the roll cake airy
🌟 Fresh milk - Hokkaido Yotsuba Milk & Japanese eggs – fresh, safe, and high-quality, giving the cake its naturally sweet taste
Nothing beats Japan ingredients for aroma, creaminess and flavour.
Pretty sure this handmade cake will be a hit with the people who matter most. 🍷
#abccookingstudio #japanmilk #amagojapanegg #sgfoodies

2w

**accidentalprovocateur** 🍷🍷🍷
2w Reply

Liked by sgstylecouple and others
December 25, 2025

① ② ③ ④ Add a comment... Post

インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサー投稿（Jacelyn Phang）



インフルエンサーによるSNS発信

■ 発信に関する分析（Jacelyn Phang）

Instagram: @jacelynphang(フォロワー約1.4万人)

投稿テーマ: 家族のために日本産素材でケーキをつくる体験

■ 投稿概要

本投稿では、「大切な家族のために良い食材を選ぶ」というメッセージが強調され、特に日本産鶏卵及び日本産牛乳・乳製品の、「安全性・品質の良さを家族に届けたい」という、生活者の心理に寄り添った表現。

■ 主な成果

- 再生数:11,606 回
- リーチ:7,676 人
- 反応(インタラクション):230 件
- エンゲージメント率(ER):3.0%

■ 評価

視聴者の 88% が非フォロワーであり、フォロワー数を超えて日本産鶏卵及び牛乳・乳製品にの“認知拡大”に貢献した投稿となった。

“Jacelyn Phang”のフォロワーは、35～44歳の“家族を持つ層”が主要で、育児や生活の質を重視する志向が強い。

この層に対して「日本産鶏卵、牛乳・乳製品＝家族に安心して使える食材」、という印象を形成した点は効果的だったと読み取れる。

■ 効果

- 日本産鶏卵及び日本産牛乳乳製品の“安心感・信頼性”を広く届けるという役割を担った。特に、家族世帯への接点が多く、シンガポールにおける認知に寄与したと考えられる。
- 「Feed」「Profile」由来の流入が多かった
 - Feed:56.8%
 - Profile:28.7%

「Feed / Profile」は 意図を持って閲覧された可能性が高い流入経路であり、「この投稿を見よう」「Jacelynのページを確認しよう」という能動的な行動が含まれます。

“家族に良いものを選びたい”視聴者の行動が、価値理解につながったと考えることができる。

インフルエンサーによるSNS発信

■ インフルエンサーによるSNS発信 :総括

今回のインフルエンサーによるSNS発信は、日本産鶏卵及び牛乳・乳製品のシンガポールにおける価値訴求として、シンガポールの生活者に対して、「安全・高品質」「仕上がりの良さ」「家族に使える信頼性」という、日本産鶏卵・牛乳・乳製品の本質的価値が生活シーンの中で伝えることができたと考える。

• インフルエンサー間の発信対象者の補完

2名のインフルエンサーは、発信内容・フォロワー層・反応傾向が大きく異なるため役割分担をして、それぞれ別のターゲット且つ日本産食品のターゲット層に幅広くリーチできたと考える。

Chloe Teo: 料理・ライフスタイル層への強い共感

- ➡ 「仕上がりの良さ」「質の違い」への興味を醸成
- ➡ エンゲージメント率13.6%と、興味関心層の高反応があった

Jacelyn Phang: 家族層(35~44歳)が中心

- ➡ 「安全・安心・信頼」の文脈で日本産卵を認知
- ➡ 「Feed / Profile」からの流入が多く、求めている情報を入手しに来たユーザーが、閲覧した傾向が高い

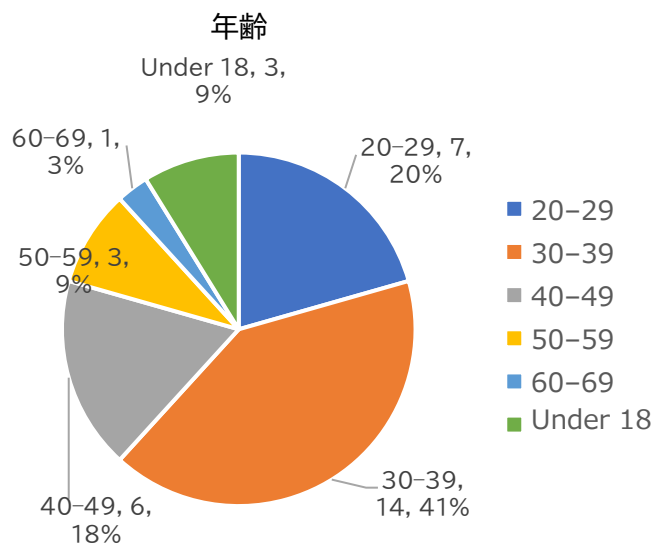
• 菓子づくり体験講座の紹介の意義

インフルエンサーが、菓子づくり体験講座という体験型のイベントに参加し、且つ料理という身近なコンテンツを分かり易く配信したことは、日本産鶏卵及び日本産牛乳乳製品の認知拡大に貢献したと考えられる。

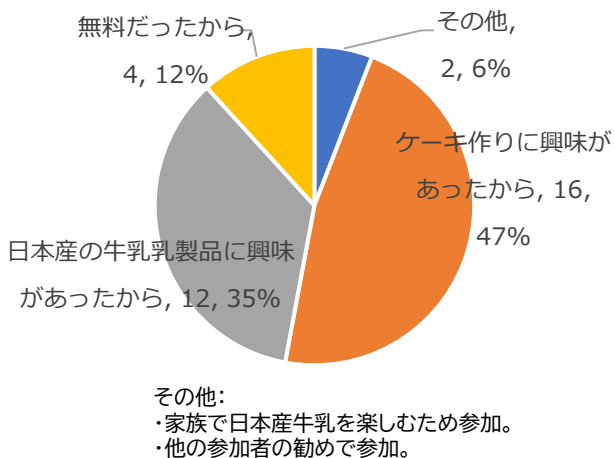
また、クリスマスシーズンでのイベント実施のため、フォロワー層及び非フォロワー層含め、ケーキ作りには関心が高い時期といえ、高いリアクションやエンゲージメント率に影響したと考えられる。

アンケート

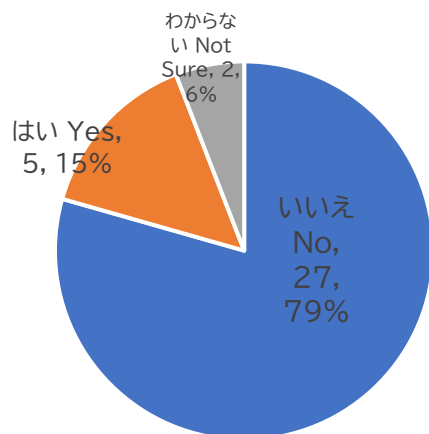
■ アンケート結果



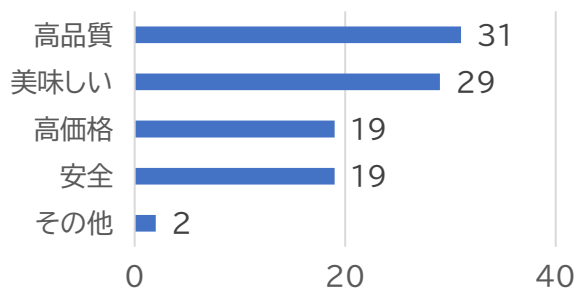
Q1. なぜ講座に参加したいと思いましたか？



Q2. 日本産牛乳を飲むのは今回が初めてですか？



Q3. 日本産牛乳乳製品及び日本産鶏卵にどのようなイメージがありますか？(複数選択可)

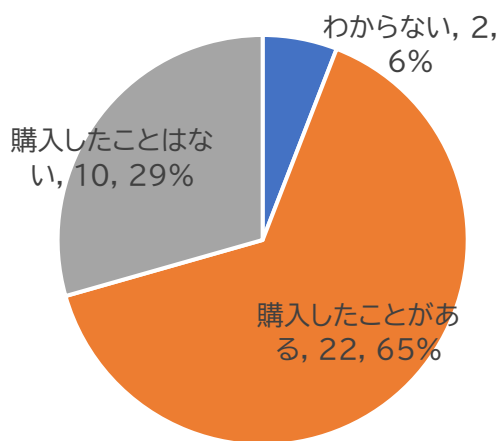


その他:
・アニマルウェルフェア: 幸せな牛
・日本語表記および産地マップ

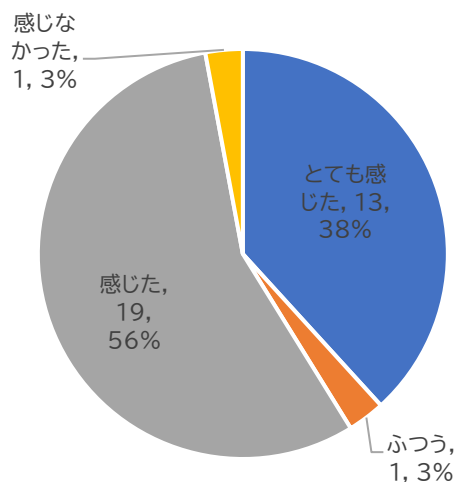
アンケート

■ アンケート結果

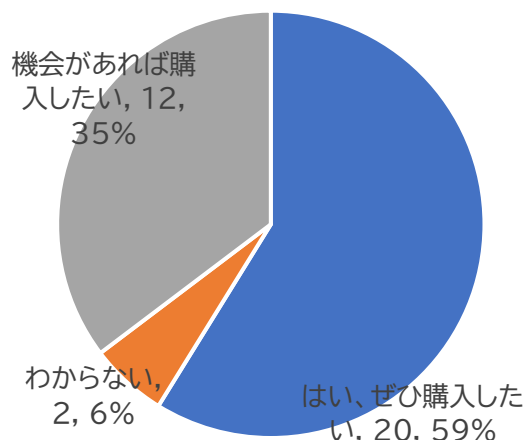
Q4. 日本産の牛乳乳製品及び鶏卵を、ご自宅での料理や菓子づくりの材料として購入したことはありますか？



Q5. 日本産牛乳乳製品及び鶏卵による違いを、講座を通じて感じることはできましたか？



Q6. 今後、日本産の牛乳乳製品及び鶏卵を購入してみたいと思いますか？



- ・ 日本産牛乳を使った商品を、他の牛乳製品と比較してもっと試食できると嬉しいです。
- ・ 日本製品の品質はとても良いと思います。
- ・ 日本産卵は、ナマでそのまま食べられることに驚いた。卵かけご飯を食べてみたい
- ・ ぜひもっとクラスを開催してください。とても楽しいです。
- ・ 素敵なワークショップを企画していただき、ありがとうございました。感謝しています。
- ・ セッションをありがとうございました。
- ・ ホイップクリームとクリームチーズがとてもおいしかったです。次回のお菓子作りでも使いたいです。
- ・ とても良かったです。
- ・ クッキングシートをケーキ型に折り込む方法について、別途説明があるとより分かりやすいと思いました。とはいえ、とても良いレシピで、楽しいイベントでした。