

海を渡る卵「まんげつ濃厚卵」 __ 鶏卵（生卵）輸出の試み、順調に推移

3回目となるプロモーション活動を終えて…

【新市場創造型ビジネスモデルの実践】

シンガポール向けに鶏卵/付加価値卵（生卵）輸出において新たなマーケットの開拓

■概要：

多民族国家でありながら教育や GDP のレベル高からシンガポールへの殻付生卵（chicken shell egg）を計画し、在留邦人や富裕層をターゲットに伊勢丹シンガポールでの店頭販売を昨年7月より開始し、現地での定期的な試食プロモーション活動を通して販売数量も順調に推移し今に至る。



伊勢丹シンガポール・スコッツ店

■3回目となるプロモーション活動を振り返って：

昨年7月、11月に続く3回目となるプロモーション活動をこの3/15(金)-17(日)の3日間に渡って実施。現地マネキン販売員と共に「たまごのおいしさ」をPRすべく試食宣伝。

現地シンガポールの方には、「たまごを生で食べる」習慣がなく、「たまごかけごはん」等のメニューでは受け容れられない。今回も「温泉たまご」による半熟状態（half-boiled egg）で味の具合を判断。



昨年7月は、日本国内価格との差額が顕著で在留邦人よりも現地シンガポールの方々の方が購入者数割合で多く見受けられた。2個、3個とまとめ買いされる方も多かった。

参考）「まんげつ濃厚卵」シンガポール\$9.80（6個入り）… 約640円換算（レート2013.7）

同店内比較商品「現地ローカル卵」シンガポール\$1.80（6個入り）

しかしながら、前回より購入者数比率が目算で逆転。

購入者の声＝「生でたまごが食べたかった！」「久しぶりにたまごですき焼きを食べることができそう」

「このたまごが、すごく濃厚でおいしかったので、いつもこれを買っている」や、なかには、「売り切れている時があるので、どうにかならないの？」と苦情もいただく。…日本人より

現地の方には日本産という「日本ブランド」が健康・安全を喚起させ購買意欲に結びついている。



空輸された商品を品出し



現地用の販売者ラベル



最下段が現地たまご棚・その上が「まんげつ」棚

… 日本人の「生たまご」に対する（安全を前提とした上での）欲求願望の強さ、現地の方の健康志向性を改めて確認する機会となった。

また、今回は日本料理店（とんかつ屋）での食材調達としての購入者も確認でき、今後に期待が持てる。

連絡先 ■ 三栄鶏卵株式会社 担当：久永時男 TEL：0564-24-4455 e-mail：hisa@sanei-keiran.com