

海外販路開拓、「まんげつ濃厚卵・たまご焼き実演販売」 2度目の挑戦

海を渡る卵、その後の活動

【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日本産鶏卵 / 付加価値卵（生卵）輸出において新たなマーケットの開拓

■これまで:

弊社は2012年7月よりシンガポールへの生卵「まんげつ濃厚卵」を輸出(中部国際空港発)開始、そして第2ブランド「三栄たまご SAN-Ei Premium Egg」を2016年4月より本格販売を始め、同年5月にシンガポール伊勢丹・催事「昇龍道フェア」にて「たまご焼きプロモーション」を展開、また10月よりは中部国際空港にて全国初となるシンガポール向け「お土産たまご」を販売しています。

そして、今回 ...

■シンガポール伊勢丹スコッツ店・スーパーマーケットで1年ぶりとなる実演販売プロモーションを実施してまいりました。

期間:8/4~6 場所:伊勢丹スコッツ店

昨年好評頂いた「たまご焼き実演販売プロモーション」を引き続き、シンガポールの方々目の前で焼き上げできたてを提供いたしました。「まんげつ濃厚卵の色味の濃さ」にまず驚かれ、その味わい深さを確認いただき、そして何よりつくり上げるまでの工程をご覧いただき楽しんでいただきました。



おかげさまで、「たまご焼き・実演販売」は、期間中140本相当分を売り上げることができました。

■日本産たまごのおいしさ・安全性をより多くの方々に知っていただくとう「まんげつ濃厚卵」は、定期的に試食プロモーション(しかしながら、昨年12月~今年3月にかけて日本国内にて頻りに鳥インフルエンザが発生してしまい、やむなく中断しておりました)を積み重ねてまいりました。今後もこうした活動を通して日本産農産物の継続的な輸出拡大に努めてまいります

卵黄色が薄い地元産とは明らかに違い、オレンジ色がかった焼き色と目の前でじっくり丁寧に焼き上げられる様に足をとめられ、どうしてこんなに色が違うのか?いつまで食べられるのか?日本のどこから来ているのか?などのご質問をいただきました。



たまご焼き 1本に対してまんげつ濃厚卵約6玉使用し、約8分程かけて仕上げます