

一般社団法人日本乳業協会 御中

業務報告書

日本産牛乳乳製品におけるジャパンブランドの確立
及び販路の開拓に係る業務
(台湾・シンガポール)

2026年1月30日

株式会社JTB

ビジネスソリューション事業本部 第三事業部

1. 宿泊施設におけるPR - 台湾・高雄 -	…P3
2. 航空機及び訪日外国人向けPR	…P12
3. 事業者(実需者)向けフェアの開催 - 台湾 -	…P24
4. 事業者(実需者)向けフェアの開催 - シンガポール -	…P51
5. 一般消費者向けフェアの開催 - 台湾 -	…P77
6. 一般消費者向けフェアの開催 - シンガポール -	…P91
7. セミナー商談会 - シンガポール -	…P103
8. 菓子づくり体験講座の開催 - シンガポール -	…P120

1. 宿泊施設におけるPR

-台湾・高雄-

■ 事業目的

台湾において、多くの現地在住者が利用する国際的なホテルのレストランを選定し、レストラン等において、日本産牛乳・乳製品を提供し、併せて宣伝媒体を活用し、日本産牛乳乳製品をPRすることを目的とする。

■ 実施事項

実施時期	2025年12月1日(月)～12月21日(日)
開催国 開催都市	台湾・高雄
実施会場	ホテル・ニッコー 高雄（高雄日航酒店）
実施内容	- 朝食buffet会場にて、日本産牛乳・乳製品コーナーを設置 - 牛乳乳製品コーナーにて、PR媒体の設置 - その他広報媒体でのPR
参加企業	- 雪印メグミルク株式会社 - よつ葉乳業株式会社 - 大山乳業農業協同組合（※到着時賞味期限切れのため使用不可）
商品	- さけるチーズ プレーン（雪印メグミルク株式会社） - 特選十勝よつ葉牛乳1000ml（よつ葉乳業株式会社） - 白バラ牛乳 1000ml（大山乳業農業協同組合） ※到着時賞味期限切れのため使用不可

■ ホテル選定理由

ニッコーホテルズ・インターナショナルは、日本国内、中国、台湾、東南アジア、米国、ハワイ等、グローバルに展開するホテルチェーン。

ホテル・ニッコー高雄は、台湾での国内旅行の宿泊先として、台湾人が多く宿泊する人気のホテルであり、日本発のホテルグループであることから、今回、日本産食品に関する理解も大変厚いホテルである。また、高級ホテルにあたるため、日本産牛乳乳製品の購買層にも合致する。

ホテル概要：

住所：台湾 高雄市 前鎮区 林森四路 268号 客室数：260室
アクセス：首都機能の台北から、台湾高速鉄道で約90分の距離



■ 日本産牛乳・乳製品コーナーの設置

会場：オールデーダイニング セリーナ

ホテル・ニッコー高雄内にある、レストランであり、宿泊者及び来館者の朝食会場となるオールデーダイニング セリーナにて実施。



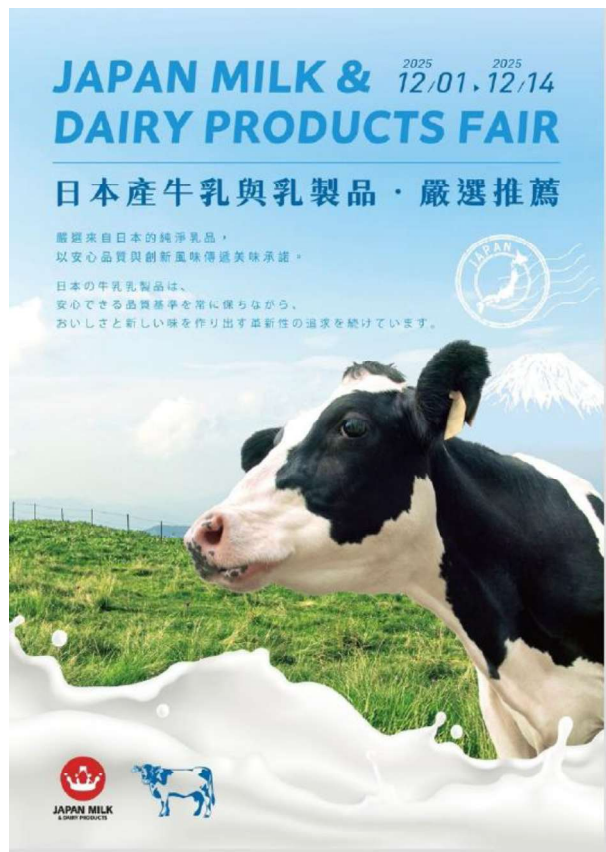
■ 日本産牛乳・乳製品コーナーの設置

日本産牛乳・乳製品コーナーの様子



■ 制作物

• POP UP スタンド



Japan Milk & Dairy Products Fair

Japan's milk and dairy products are renowned for their strict quality control, food safety, and exceptional craftsmanship. With over 130 years of dairy history, Japan now raises around 1.293 million dairy cows, producing 7.373 million tons of raw milk in 2024. From farm to table, every drop is handled with expertise and must pass HACCP and ISO certification to ensure freshness, hygiene, and quality. Only milk that meets these standards enters production. Beyond purity, Japan's dairy industry continues to innovate, offering a diverse range of dairy products that reflect a commitment to both quality and creativity.

日本産ミルクと乳製品フェア

日本の牛乳や乳製品は、厳格な品質管理、食品安全基準、そして高い職人精神で広く知られています。酪農が始まってから130年以上が経ち、現在日本では約129万頭の乳牛が飼育され、2024年度の生乳生産量は737.3万トンに達しています。牧場から食卓に届くまで、生乳は専門的に飼育・搾乳され、HACCPやISOなどの国際基準に基づき厳格な検査を経て、鮮度と安全性が確認されたものだけが製造工程へ進みます。日本の乳製品は澄んだ味わいが特長で、牛乳、ヨーグルト、デザート、アイスクリームなど多彩な商品が開発されており、品質とおいしさへの不断の追求が続いています。

100% 日本産乳
100% Japan Milk
100% 日本産生乳

冷蔵保鮮
Cold Chain Freshness
コールドチェーンで鮮度保持

品質安心
Quality & Safety
安心品質

SERENA
セリナ



日本産牛乳と乳製品

Japan Milk & Dairy Products Fair
日本産ミルクと乳製品フェア

日本牛乳と乳製品は厳格な品質管理、食安基準と職人精神著稱。自130年前発展酪農至今、日本現有約129萬頭乳牛、2024年度生乳產量達737.3萬公噸。從牧場到餐桌，每滴生乳皆經專業飼育與HACCP、ISO等國際檢驗把關，確保鮮度與安全後方能進入製程。日本乳製品以純淨風味見長，並持續推出多樣產品，包括優格、甜點與冰淇淋，展現對品質與美味的堅持。



+



+



■ 制作物

• POP UP スタンド

● 北海道

雪印 北海道100さける起司棒

Yukijirushi Hokkaido 100 String cheese
北海道100 さけるチーズ

100%北海道生乳製作。乳香純淨鮮明、並以嚴格的品質把關確保安全與穩定口感。生乳的價值也是雪印惠乳業的核心精神，自1925年起以「健土健民」為理念，相信健康的大地能孕育健康的人，並以「Love Earth, Love Life.」為願景，持續透過乳製品推動永續與美味。

Made with 100% Hokkaido raw milk, this product delivers a clean and distinctive dairy aroma, supported by strict quality control to ensure safety and consistent flavor. The value of pure raw milk lies at the heart of Megmilk Snow Brand. Since its founding in 1925, the company has upheld the belief that "healthy soil nurtures healthy people," and continues to advance its vision, "Love Earth, Love Life," promoting sustainability and deliciousness through dairy products.

100%北海道産の生乳で仕上げられ、澄んだミルクの香りと確かな品質を実現しています。雪印メグミルクは、生乳の価値をブランドの根幹に据え、1925年の創業以来「健土健民」の理念を守り続けてきました。健康な大地が健やかな人を育むと信じ、「Love Earth, Love Life.」のビジョンのもと、乳製品を通じて持続可能なおいしさを追求しています。

● 北海道十勝

四葉特選牛乳

Hokkaido Yotsuba Milk
北海道 特選よつ葉牛乳

SERENA
シレナ

採用北海道十勝の優質生乳為唯一原料，保留濃郁乳香與自然孕育的純淨風味，展現北海道乳品的高品質。四葉乳業以「將美味且安心的乳製品送到每位消費者手中」為理念，所有產品皆使用 100% 北海道生乳，並於產地完成殺菌與包裝後，以最嚴格冷鏈直送，確保自然風味與安心品質如實呈現。

Made exclusively from high-quality raw milk produced in Tokachi, Hokkaido, this product preserves its rich aroma and naturally pure flavor, reflecting the true quality of Hokkaido dairy. Guided by the philosophy of delivering "delicious and safe dairy products to every consumer," Yotsuba Dairy uses 100% Hokkaido raw milk for all its products. Each batch is pasteurized and packaged locally, then transported through a strict cold-chain system to ensure purity, freshness, and safety are faithfully preserved.

北海道・十勝産の良質な生乳だけを原料とし、濃厚なミルクの香りと自然が育んだ澄んだ味わいをそのままに、北海道乳製品の高い品質を体現しています。よつ葉乳業は「おいしくて安心できる乳製品をすべての消費者へ届けること」を理念とし、全商品に北海道産生乳100%を使用。産地の工場で殺菌・パックされた後、徹底した冷蔵管理のもと直送することで、自然なおいしさと安心の品質をありのままにお届けしています。

● 鳥取県

大山 白玫瑰牛乳

Tottori Prefecture White Rose Milk
鳥取県 白バラ牛乳

SERENA
シレナ

白玫瑰象徵誠實與純淨，也是大山乳業的品牌標誌。白玫瑰牛乳以柔和乳香與自然風味呈現鳥取大地的清新純淨，是最具代表性的乳品。大山乳業農業協同組合由鳥取縣全農協農家共同組成，自家生乳自家處理，以「生產・加工・販售」的一貫體系嚴格把關，確保從牧場到餐桌都秉持安心與高品質。

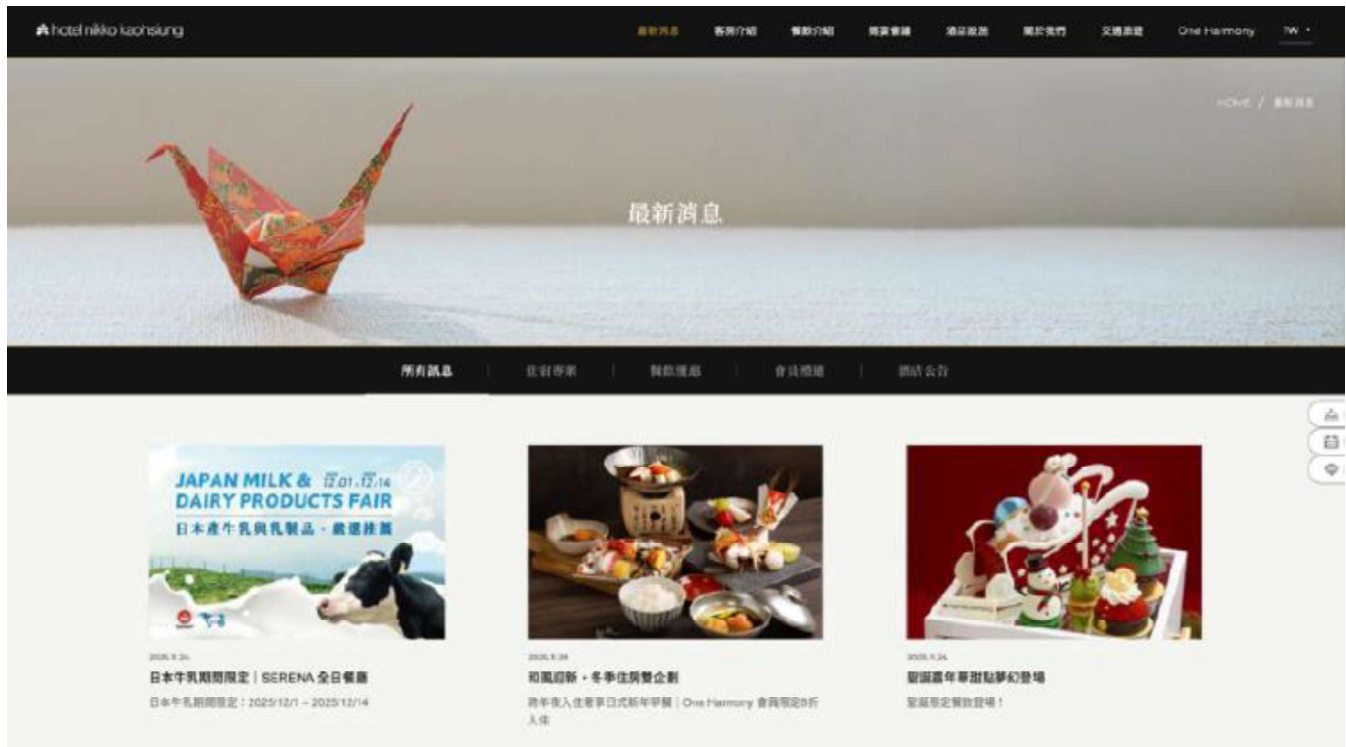
The White Rose symbolizes honesty and purity, serving as the emblem of Daisen Dairy. With its gentle aroma and natural sweetness, White Rose Milk captures the clean, refreshing essence of Tottori, making it the cooperative's most representative product. Formed by all dairy farmers in Tottori Prefecture, the Daisen Dairy Agricultural Cooperative manages its own raw milk through an integrated system of production, processing, and distribution, ensuring safety and high quality from farm to table.

白バラは誠実さと純粋さの象徴であり、大山乳業のブランドシンボルでもあります。白バラ牛乳は、やさしいミルクの香りと自然な甘みが特徴で、鳥取の大層が育んだ清らかさを体現する、組合を代表する乳製品です。大山乳業農業協同組合は、鳥取県内すべての酪農家が連帯し、自らの生乳を自らの手で管理しながら、「生産・加工・販売」の一貫体制で厳密に品質を管理しています。牧場から食卓まで、安心と高品質を徹底的にお届けしています。

※到着時賞味期限切れのため使用不可

■ 制作物

- ・ オフィシャルウェブサイトへの掲載



■ 制作物

- SNS発信（公式Facebook）

高雄日航酒店Hotel Nikko Kaohsiung — 在高雄日航酒店Hotel Nikko Kaohsiung · ...
11月28日下午12:00 · 高雄市 · 台湾

SERENA 全日餐廳 | 日本牛乳期間限定
高雄日航酒店的早晨時光迎來一份來自日本的純淨・嚴選三款日本產牛乳與乳製品・傳遞專屬於日本的美味。..... 查看更多

JAPAN MILK & DAIRY PRODUCTS FAIR 2025 12/01-12/14

日本產牛乳與乳製品・嚴選推薦

嚴選來自日本的純淨乳品，
以安心品質與創新風味傳遞美味承諾。

日本の牛乳乳製品は、
安心できる品質基準を常に保ちながら、
おいしさと新しい味を作り出す革新性の追求を続けています。

JAPAN MILK & DAIRY PRODUCTS

加强推薦這則貼文，為高雄日航酒店Hotel Nikko Kaohsiung觸及更多用戶。

442 14次分享



- 閱覽回数: 8,210回
- リアクション回数: 456回

2. 航空機及びインバウンド向けPR

■ 事業目的

日本と台湾を結ぶ航空路線において、日本人以外を中心とした搭乗者を対象にした路線の航空機内で、広報媒体を活用し、日本産牛乳乳製品に関する情報を掲載してPRを行うこと、また広報媒体によるPRに加え、日本産牛乳乳製品の喫食機会を作り、アンケートを行うことを目的とする。

■ 取組概要

- 台湾 — 日本における航空機内の広報媒体を活用したPR
- 上記路線を利用した、台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

■ 航空機内の広報媒体を活用したPR



- 連携航空会社：タイガーエア台湾

タイガーエア台湾は、チャイナエアライン傘下の台湾の格安航空会社(LCC)。日本(成田、羽田、関西など)から台北(桃園)、高雄などの都市へ就航しており、33の就航地、41の国際路線を有しており、年間18,750便、約280万人をのせ運航している。LCCという特性からも、台湾在住者が非常に多く利用している点で、本企画に適したエアラインであった。

- 独立型挿入カード（広報媒体）

本取り組みでは、訪日中または帰国中に、旅行客が閲覧可能な差し込みチラシを制作し、搭載した。独立型の挿入カードのため、機内誌に差し込まれた状態で、搭乗者の目を引きやすいことが特徴である。



他事例イメージ

■ 航空機内の広報媒体を活用したPR

- 掲出期間： 2025年12月1日～2025年12月31日
- 接触可能性： 270,000名（※データ未公表のため、推定値）
- 記録写真：



搭乗時



裏面挿入時



■ 航空機内の広報媒体を活用したPR

● 紙面

JAPAN MILK & DAIRY PRODUCTS

日本牛乳乳製品 推廣活動

活動資訊

日本製牛奶與乳製品

日本的牛奶與乳製品在嚴格的品質管理與安全性的堅持下生產。

自約130年前開始發展截至2025年2月1日，乳牛飼養頭數為129.3萬頭，2024年度的生乳產量為737.3萬公噸。

酪農家精心飼養並搾取的生乳，經過HACCP與ISO等國際標準的檢驗體系，在鮮度與品質上層層把關。只有通過檢驗的生乳才能進入製程，成為安心可靠的產品。

此外，日本乳製品不僅追求美味，更積極創新，開發出各種新口味與新口感，包括優格、甜點與冰淇淋等，滿足多樣化的需求。

從孩童到年長者，皆能在日常餐桌上安心享用——這就是 Made in Japan 的牛奶與乳製品。

日本牛乳乳製品輸出協議會

■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

<概要>

対象者：タイガーエア チャーター便をご利用の台湾団体旅行客

路線：台北松山－福島（週2回運航）

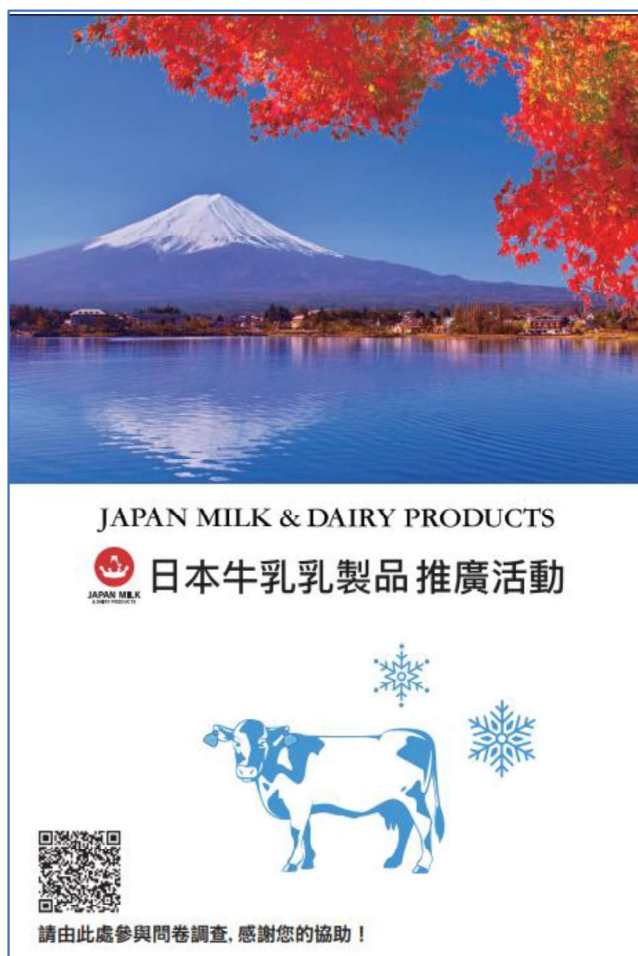
期間：2025年11月11日～2026年1月9日（内、週2回の運航分にあわせたツアー）

対象人数：2,151名

喫食シーン：バス移動中

※添乗員が同行・ご案内するため、苦手な方やアレルギーの方を除き全員喫食が可能

配布物：牛乳乳製品のPR素材として、ポストカードを制作し配布

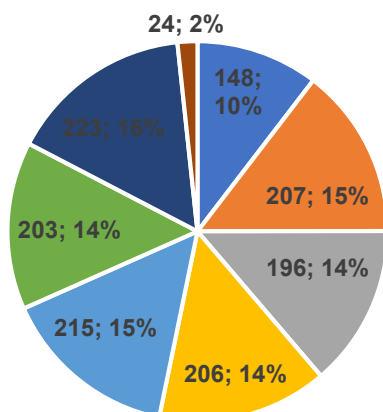


■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

● アンケート回答結果

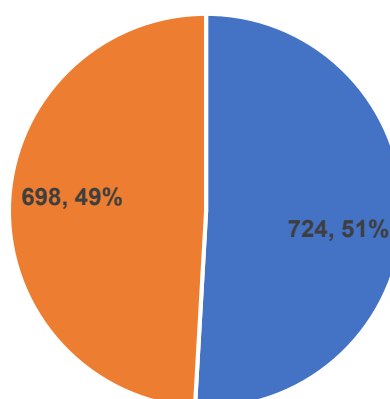
総アンケート回答数： n=1,422

■ 年齢



■ ~19歳 ■ 20-29 ■ 30-39 ■ 40-49 ■ 50-59 ■ 60-69 ■ 70-79 ■ 80~

■ 性別



■ 女性 ■ 男性

■ 居住地

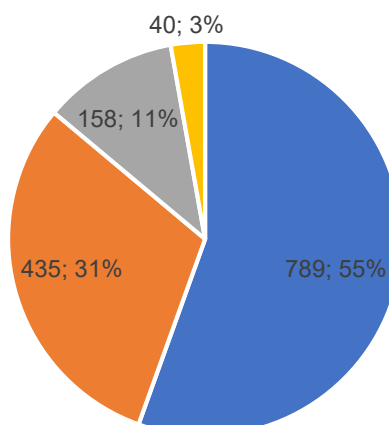
台北市	631
台南市	225
高雄市	214
台中市	209
基隆市	14
台東縣	14
桃園市	13
宜蘭縣	12
新竹市	12
彰化縣	12
屏東縣	10
新北市	10
苗栗市	9
花蓮縣	9
南投縣	9

■ 試食した品目

牛乳： 955

チーズ： 467

■ 味について

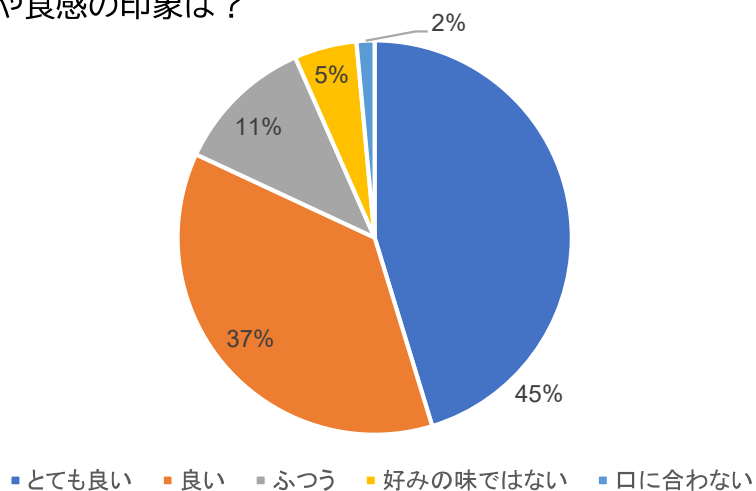


■ 非常においしい ■ おいしい ■ ふつう ■ あまり好みではない

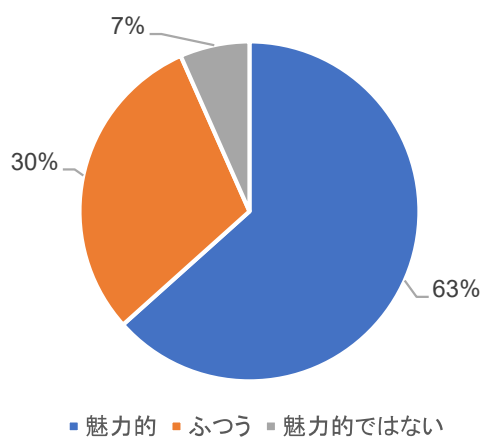
■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

● アンケート回答結果

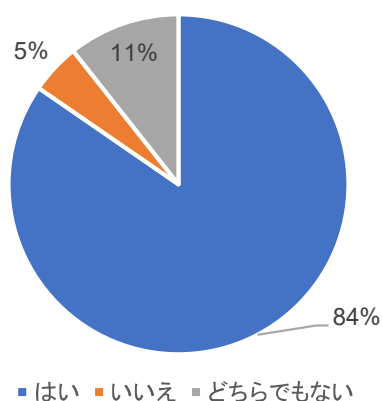
■ 風味や食感の印象は？



■ 商品の見た目(パッケージ・色・形など)は魅力的でしたか？



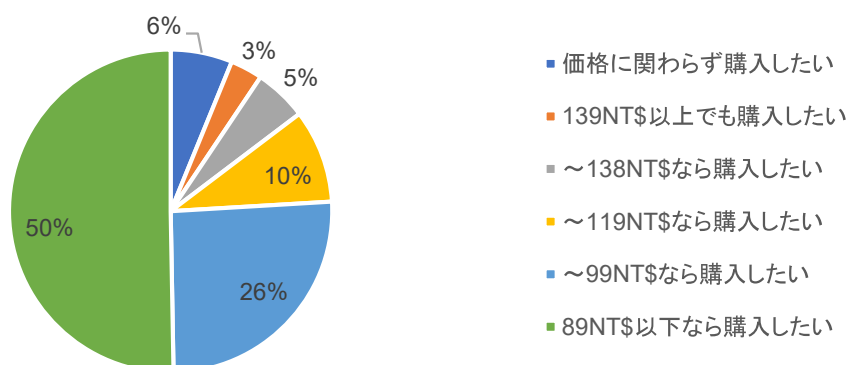
■ 商品の説明(スタッフ・資料)は分かりやすかったですか？



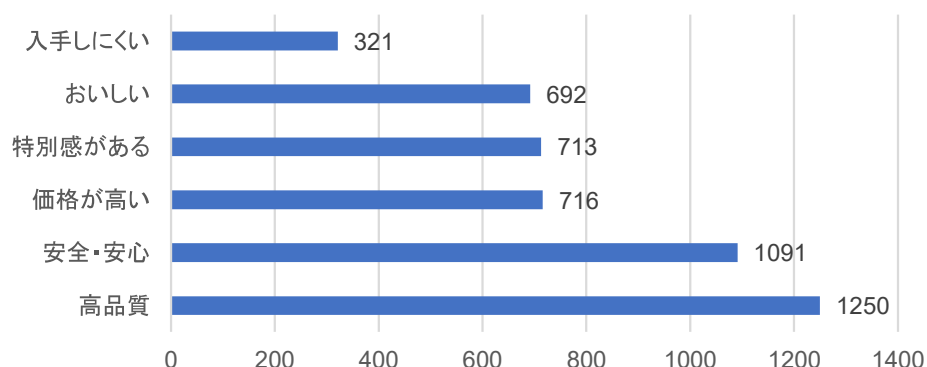
■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

● アンケート回答結果

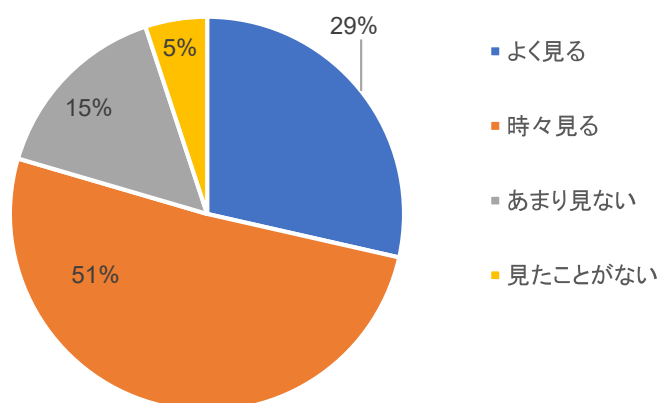
■ どれくらいの金額であれば購入したいと思いますか？



■ 日本産の牛乳乳製品の印象はいかがですか？



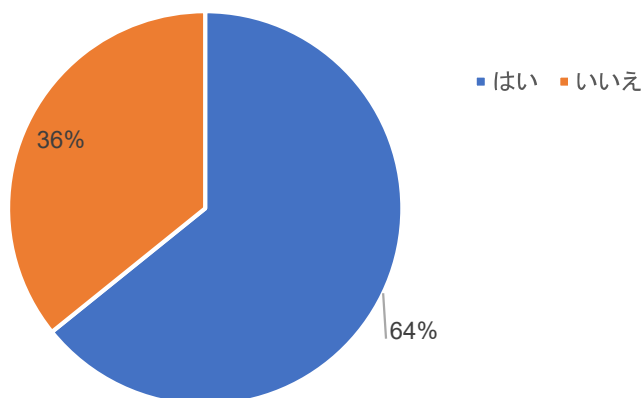
■ 台湾で日本産の牛乳や乳製品を見たことはありますか？



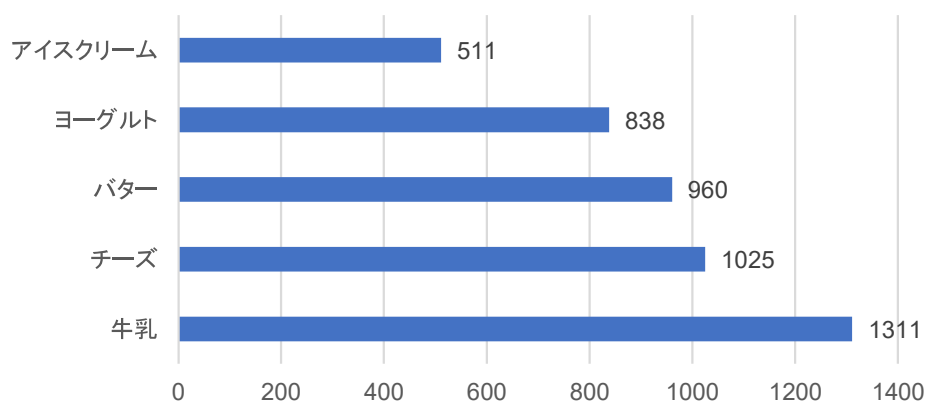
■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

● アンケート回答結果

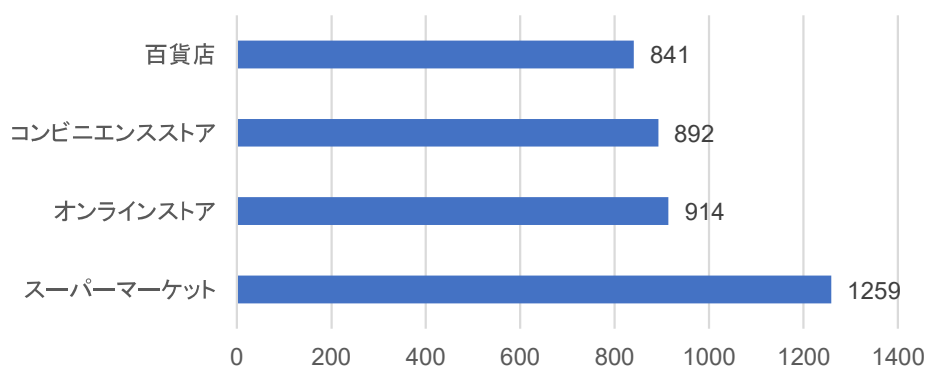
■ 日本の牛乳や乳製品を買ったことがありますか？



■ 台湾で購入したいと思う日本産牛乳乳製品はありますか？



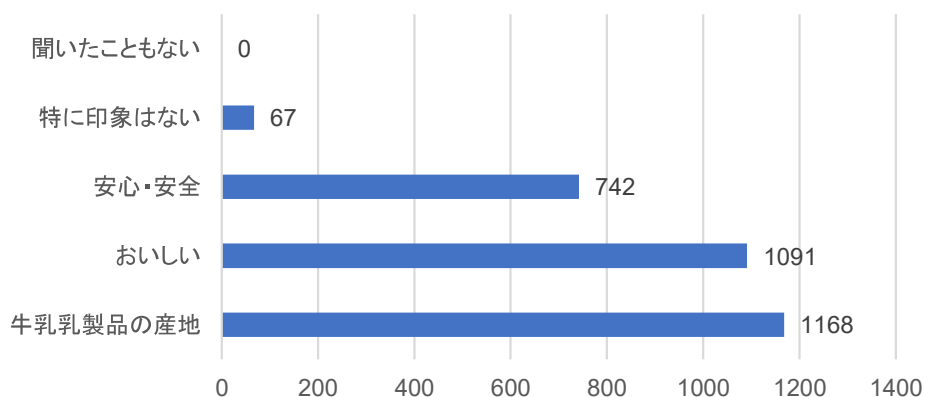
■ 台湾で日本産牛乳乳製品を購入する場合、どこで買いたいですか？



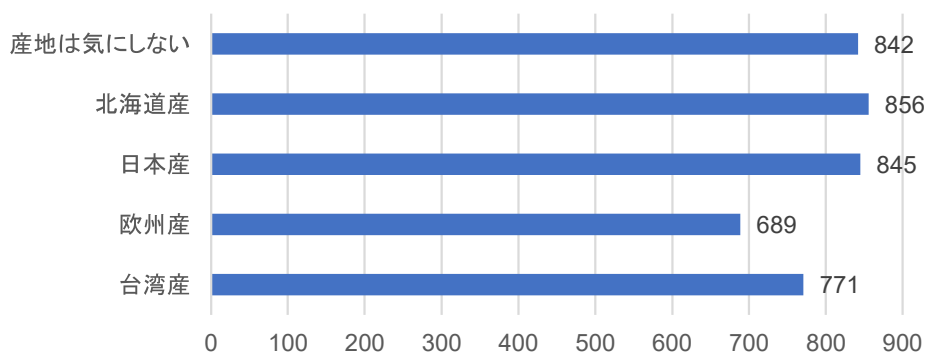
■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

● アンケート回答結果

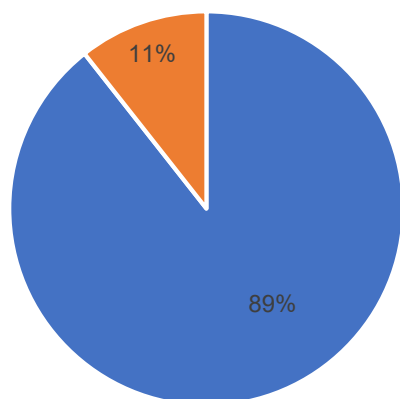
■ 北海道の牛乳・乳製品についての印象はありますか？



■ 牛乳や乳製品を購入する際に、好みの原産地はありますか？



■ インサートカードに記載されたQRコードを読み取り、リンク先の内容を確認しましたか？



■ はい ■ いいえ

■ 台湾からの訪日旅行客を乗せた大型バス内でのサンプリング

● アンケート回答結果

総アンケート回答数: $n=1,422$

サンプリング対象人数が2,151名に対して、アンケート回収が1422ssの結果となった。

添乗員よりアンケート回答をお願いしたものの、全ての対象者からの回答とならない結果となった。

要因として、以下が考えられる。

- 1組(ファミリーやペア等)につき1回答のみしか、回答されていない
- WEBアンケートの設問数が多いことによる、途中離脱した可能性

試飲・試食した後に回答する形式であったことや、通常は旅行のアテンドや管理をする添乗員の通常業務外の取り組みであることも起因すると考えられる。

3. 事業者(実需者)向けフェアの開催

- 台湾 -

台湾現地の飲食店舗とタイアップし、日本産牛乳製品を使用したメニューフェア・商談会を実施開催する。

	飲食店タイアップ メニューフェア	商談会
実施日程	飲食店①: 淳胖烘焙 2025年12月12日(金)～2026年1月24日(土) 飲食店②: TERRA 土然 2025年12月12日(金)～2025年12月31日(水) 飲食店③: 好嶼 2025年12月12日(金)～2026年1月30日(金) 飲食店④: 拾穗Bakery 2025年12月12日(金)～2026年1月3日(土) 飲食店⑤: ※メニュー開発のみで販売は無し	日程: 2025年12月12日(金) 時間: 14時～
実施場所	各店舗で実施	会場名: 土然巧克力専門店
対象製品	牛乳(チルド) + 乳製品(チーズ・バター・LLホイップ等)の全7商品	
協力事業者	① よつ葉乳業株式会社 ② 雪印メグミルク株式会社 ③ 大山乳業農業協同組合	

企業名(敬称略)	商品名	商品画像
雪印メグミルク	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	雪印北海道100 こだわりゴータ チーズ クラッシュ 【ナチュラルチーズ(ゴータチーズ)】	
雪印メグミルク	LLブレンドホイップ10 【ロングライフホイップクリーム】	
よつ葉乳業	よつ葉北海道十勝フレッシュホイップ1000ml	
よつ葉乳業	特選十勝よつ葉牛乳1000ml 【チルド牛乳】	
よつ葉乳業	北海道十勝クリームチーズ1kg 【業務用クリームチーズ】	
大山乳業	大山バター450g 【バター】	

飲食店タイアップ メニューフェア

■店舗名: 淳胖烘焙(ベーカリー)

■住所: 新北市汐止區仁愛路191號

■タイアップ期間:
2025年12月12日(金)～
1月24日(土)

■メニュー開発商品:

- 1_ブルーベリーチーズサワードゥブレッド (雪印のクリームチーズ)
- 2_ミルクトースト (よつ葉のチルド牛乳)
- 3_いちごクリームサンド (よつ葉のホイップクリーム)



1

《販売価格 80元》



2

《販売価格 120元》



3

《販売価格 70元》



ターゲット:健康志向者・子供及びその親

- ブルーベリーやいちごなど健康を意識した食材を活用してメニューを開発しました。
- ブルーベリー: 目の健康維持、生活習慣病の予防、腸内環境の改善、認知機能のサポートなど
- いちご: ビタミンCによる免疫力向上・美肌効果、ポリフェノールによる抗酸化作用・眼精疲労予防、食物繊維による整腸作用、カリウムによるむくみ改善・高血圧予防
- また、台湾では米が主食ではあるものの、軽食や朝食でパンを食べる食習慣があるため、ベーカリーの親和性が高いと考えフェア提携先に選定しました。
- 子どもに人気があって食べやすいミルクトーストなどのメニューも開発することで、子供及びその親(ファミリー)向けにも意識しました。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績 (数量)
1	ブルーベリーチーズサワードゥブレッド		80円	400
2	ミルクトースト		120円	160
3	いちごクリームサンド		70円	200



淳胖烘焙

店舗の公式アカウント(Facebook/フィード投稿)で商品の宣伝も実施。

〈和訳 一部〉

12/15～12/19の販売商品

●New | 鉄観音ウーロン柚子十勝ミルクトースト\$140

●十勝ミルクトースト \$120

《店舗からのフィードバックコメント》

雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

口どけがよく、濃厚なミルク感がありながらも軽やかで、生クリームのようなふんわりとした食感が特徴です。

特選十勝よつ葉牛乳1000ml

トースト生地加水をせずに使うことができ、非常に優れた口どけを実現します。

よつ葉北海道十勝フレッシュホイップ1000ml

安定性・保存性に優れており、長時間陳列やテイクアウト向けのケーキで特に効果的です。

■店舗名:TERRA 土然 (チョコレート専門店)

■住所:臺北市大安區溫州街 7 號

■タイアップ期間:

2025年12月12日(金)~2025年12月31日(水)

※チョコレートバスクチーズケーキは2026年1月30日まで)



TERRA
bean to bar

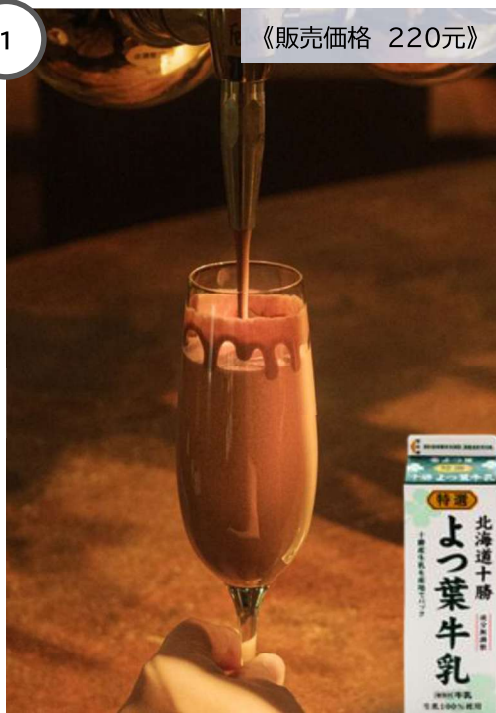
■メニュー開発商品:

1_ ナイトロチョコレートドリンク(よつ葉のチルド牛乳)

2_ チョコレートバスクチーズケーキ(よつ葉のホイップ&雪印のクリームチーズ)

1

《販売価格 220元》



2

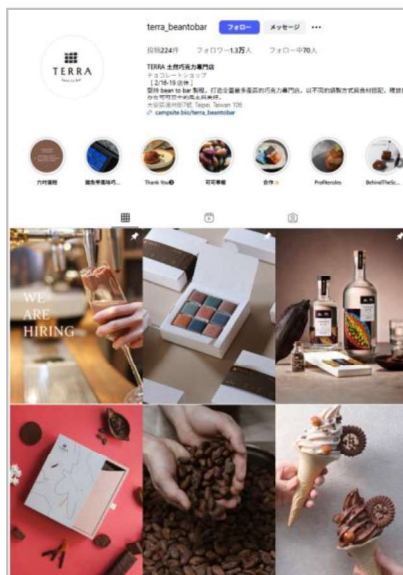
《販売価格 210元》



ターゲット:健康志向・日本への旅行経験者(日本ファン)

- チョコレートに含まれているカカオポリフェノールは生活習慣病の予防、美肌効果、脳の活性化による集中力向上などの効果があります。
- ホットチョコレートドリンクはチョコレートやパウダーをお湯で溶かして作られているケースも多くありますが、TERRA土然が開発した「ナイトロチョコレートドリンク」は、お湯の代わりに牛乳を使用しているため、より健康志向のドリンクとして仕上げています。
- さらに、他店舗の開発メニューと比較した際に、日本産の牛乳をそのまま使用しているため、ダイレクトに牛乳の風味を感じられ、日本のファンを惹きつける効果も期待できます。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績 (数量)
1	ナイトロチョコレートドリンク		220円	81
2	チョコレートバスクチーズケーキ		210円	98



TERRA 土然巧克力専門店

店舗の公式アカウント (Instagram/ストーリー) で商品の宣伝も実施。

〈和訳〉

今週、数量限定で、よつ葉のホイップと雪印のクリームチーズで作られているバスク(ケーキ)とよつ葉北海道十勝チルド牛乳で作られているアイスチョコレートドリンクを提供しています。

《店舗からのフィードバックコメント》

よつ葉北海道十勝フレッシュホイップ

植物性生クリーム成分が含まれており、純粋な動物性生クリームよりも上品でさわやかな香りが特徴的です。

雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

ヨーロッパ系のブランドに比べて質感が柔らかく、室温に戻さずにそのまま使えるため、非常に扱いやすいです。味も非常に軽やかでクセがなく、多様なデザートベース材料として最適です。

■店舗名:好嶼(レストラン)

■住所:大安區仁愛路四段300巷20弄17號

■タイアップ期間:
2025年12月12日(金)~2026年1月30日

■メニュー開発商品:

- 1__ダックワーズ(よつ葉のチルド牛乳、ホイップクリーム、クリームチーズ&大山のバター)
- 2__マロンムース&ブランデーババ(よつ葉のチルド牛乳、ホイップクリーム&大山のバター)



HOSU
tshan-thiann

1

《販売価格 100元》



2

《販売価格 320元》



ターゲット:日本への旅行経験者(日本ファン)

- ミシュランの一つ星を獲得している高級感あるレストランのため、日本の牛乳・乳製品=高級、高品質と認識してくれている日本ファン層をターゲットにしています。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績 (数量)
1	ダックワーズ		100円	821
2	マロンムース&ブランデーババ		320円	821

※商品はコース料理の一部として提供していたため、販売している様子が見える写真はなし。

《店舗からのフィードバックコメント》

大山バター

風味が非常にさわやかで、後味にはハーブのような香りが感じられ、驚きを与えてくれます。

特選十勝よつ葉牛乳

香りが豊かで、口当たりはすっきりしてしつこくないのが特徴的です。加熱や焼成を伴うレシピでは、その香りがより際立ちます。

北海道十勝クリームチーズ

より軽い質感で、台湾の温暖な気候にも合い、重たさを感じさせません。

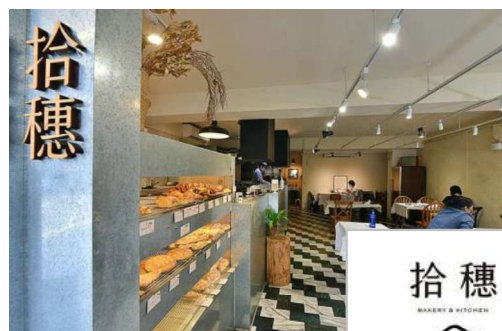
■店舗名:拾穂Bakery(ベーカリー)

■住所:台北市信義區莊敬路391巷5號

■タイアップ期間:

2025年12月12日(金)~2026年1月3日(土)

※ベリートーストは2026年1月30日まで継続



■メニュー開発商品:

1_ベリートースト(よつ葉のチルド牛乳&雪印のクリームチーズ)

2_ゴータチーズとハムのホワイトソースサンド(よつ葉のチルド牛乳&雪印のゴータチーズ)

1

《販売価格 95元》



2

《販売価格 78元》



ターゲット:健康志向

- ブルーベリーやチーズなど健康を意識した食材を活用してメニューを開発しました。
- ブルーベリー:目の健康維持、生活習慣病の予防、腸内環境の改善、認知機能のサポートなどに効果があります。
- チーズ:カルシウム、タンパク質やビタミンA・B2が豊富で、疲労回復、免疫力向上、美肌効果、そして脂肪燃焼を助ける効果も期待できます。
- 栄養豊富な牛乳が生地やホワイトソースに使われており、牛乳をそのまま飲むのが苦手な方も栄養を手軽に摂取することが可能です。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績(数量)
1	ベリートースト		95円	326
2	ゴータチーズとハムのホワイトソースサンド		78円	53



拾穂Bakery

店舗の公式アカウント(Facebook/フィード投稿)で商品の宣伝も実施。

〈和訳〉

日本牛乳乳製品輸出協議会は、日本の高品質な牛乳および乳製品を台湾にて期間限定のプロモーションイベントとして開催します。

今回販売するは

① 北海道雪印マルベリーブリックトースト

販売期間: 日曜・水曜 15:30 焼き上がり

使用原材料: よつ葉 北海道特選牛乳、雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

② ゴータチーズ&ハム ミルクトーストサンド(数量限定)

販売期間: 日曜・月曜・火曜・水曜 13:00 焼き上がり

使用原材料: よつ葉 北海道特選牛乳、雪印 北海道ゴータチーズ

<https://www.facebook.com/Gleaners.bakitchen/posts/pfbid02BaMMEPS161ydVi1Lv21tCND6mk8VdWAW33MzrEiMrZRZhmKYPpTUNTtKsGGnqj1gwI>

《店舗からのフィードバックコメント》

よつ葉特選牛乳

風味が濃厚で、製パン時の条件もたブランドのミルクとほぼ同じため、置き換えての使用が可能でした。

雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

酸味が穏やかで、質感が柔らかく、事前に柔らかくする必要がないため、扱いやすいのが特徴です。水分量も適切で、製造工程で蒸発や不安定になったりする問題が起こりにくく、安定した仕上がりになります。

雪印北海道100 こだわりゴータ チーズ クラッシュ

珍しい粒状で、均一に散らしやすいため、作業性が高いです。後味もまろやかで苦みがなく、少量でも風味を引き立て、全体の味わいに奥行きを与えます。

■氏名: ラテ・ホー (Latte HO)

※メニュー開発のみで実際の販売は無し

■メニュー開発商品:

1_ 創作デザート(雪印のLLホイップ&大山バター)

2_ 創作デザート(雪印のLLホイップ&大山バター&よつ葉のクリームチーズ)



20年以上パティシエとベーキングの経験を持つLatte HOは、パン、ソース、ケーキ、デザート、キャンディー、アイスクリームなど、様々な菓子を一から作り上げる才能に長けており、熟練のベーキング技術と繊細な盛り付けの美しさを兼ね備えています。

Latte HOはLe Beaujour、Chou Chou、Angelo Restaurant、Gakudo Bakeryなどでパティシエを務め、フランス風、イタリア風、そしてプロのベーキング領域を幅広くまたがり、多様なスタイルの菓子を開発する力や創作経験を持っています。

1



2



《店舗からのフィードバックコメント》

大山バター450g

フレーバーは非常にすっきりとして軽やかです。

LLブレンドホイップ10

安定性が高く、カスタード作りにも使用可能です。

雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

口当たりが滑らかで、風味も軽やかなクリームチーズです。

商談会

■日程:2025年12月12日(金)

■時間:14時～

■開催場所:土然巧克力専門店

■住所:No. 7號, Wenzhou St, Da' an District, Taipei City, 台湾 106

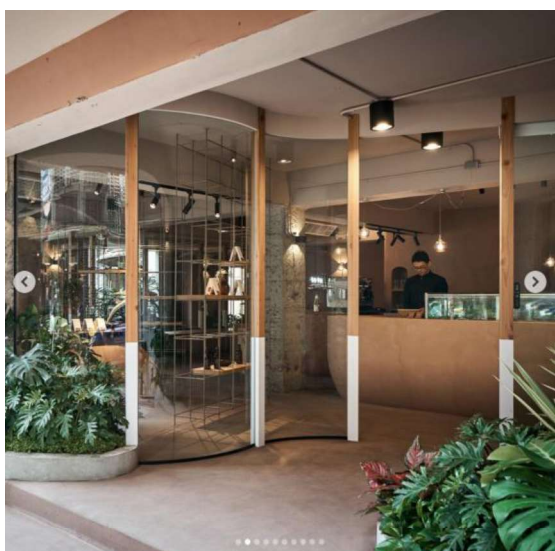
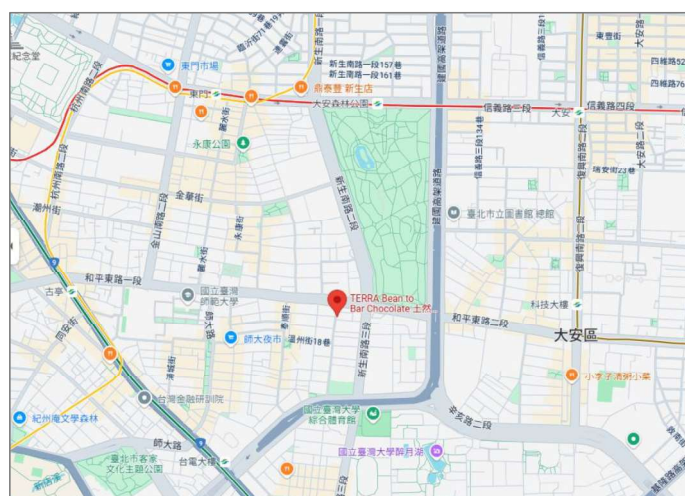
■アクセス:台北MRT松山新店線の「台電大樓」駅より徒歩15分以内

台湾では数少ないビントゥーバー(注1)のチョコレート専門店として、「土然巧克力専門店」はその製法にこだわり、世界各国の食材を組み合わせ、新しいカカオの風味のドリンクやデザートなど生み出しています。

創業者はチョコレートの国際大会で数々の賞を受賞しており、台湾で初となる「ナイトロチョコレートドリンク」も開発しました。

注1:カカオ豆から板チョコレートができるまでの全工程を自社で一貫管理して製造する製造スタイルであること。

※商談会は店舗内1階にて実施いたします。



《外観》



《内観》

■タイムスケジュール

台湾時間	実施内容
12:00	準備開始
13:00	日本側(JTBと乳業協会)・台湾側の司会者は早めに来て打ち合わせ
13:30	受付開始 ※日本事業者・現地事業者ともに順次集合 ※事前に名刺交換と緩やかなコミュニケーションタイム
14:00	本日のアジェンダ 挨拶 牛乳乳製品輸出促進協議会からの挨拶 日本産牛乳乳製品の特徴についての紹介 日本側の参画事業者による自己紹介 (会社名・名前・一言) 飲食店タイアップ メニューフェアで開発したメニューの紹介
14:30	試食・自由商談会(意見交換) 開発したメニューの試食 テーブル内で自由に商談や意見交換を実施
16:30	終了(予定)
17:30まで	片付け・撤収作業

■商談会形式

①会場には3つのテーブルをご用意しており、各メーカー様がそれぞれのテーブルで商品説明や自由商談を行います。

②試食後はご自由に商談を進めて頂きます。

※開発メニューの各店舗からの感想・意見のフィードバックは、まとめて提出いたします。



本日時程

14:00～	●主辦單位 牛乳乳製品輸出協議会 致詞 介紹 日本產牛奶及乳製品的特色 ●日本乳製品業者的自我介紹（公司・姓名・簡短介紹） ●介紹 各家餐飲店所開發的菜單 ●說明 試吃與商談會流程
14:30～	試食・自由商談（意見交換）
16:30～	結束⇒整理・收拾
17:30	完全撤場

資料提供：日本乳製品輸出協議会、農畜産物輸出振興センター、JTB 事務局

2



牛乳乳製品輸出協議会

資料提供：日本乳製品輸出協議会、農畜産物輸出振興センター、JTB 事務局

3



日本産牛乳乳製品の特徴



👉 仔細判斷每一頭奶牛的身體狀況，並管理牠們以保持最佳的狀態。



👉 將生乳儲存在散裝冷卻槽中，並在出貨前再次檢驗生乳。

資料提供：日本乳製品輸出協議会、農畜産物輸出振興センター、JTB 事務局

4



日本産牛乳乳製品の特徴

「鮮度」&「安全性」



日本事業者紹介

資料提供：日本乳製品輸出協議会、農畜産物輸出振興センター、JTB 事務局

4

よつ葉乳業株式会社



1967 年創業、總部位於北海道的四葉乳業，以「將北海道的美味，原原本本地傳遞。」為企業口號，致力於提供安全且高品質的乳製品，並成為連結酪農家與消費者之間的橋樑。

資料提供：日本乳製品輸出協議会、農畜産物輸出振興センター、JTB 事務局

5

雪印メグミルク株式会社



這是一家於 1925 年在北海道創業、以牛奶、乳製品及相關食品的製造與銷售為主的日本知名乳業公司。透過提供最高品質的產品，來傳遞牛乳的價值，並將日本安全且高營養的乳製品推廣到世界各地。
今年 2025 年，公司迎來了創業 100 週年。

資料提供：日本乳製品輸出協議会、農畜産物輸出振興センター、JTB 事務局

6

大山乳業農業協同組合



大山乳業農業協同組合是一家在日本全國都相當罕見、由縣內所有酪農家凝聚成一體的農協。鳥取縣內的所有酪農家都是大山乳業農協的組合員。在「自行處理並銷售自身生產的生乳」這樣的一貫體制下，農協能將安全又美味的牛奶送到消費者手中，是與消費者直接連結的農協。

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

10

開發菜單介紹

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

11

①特濃乳酪藍莓酸種

雪印北海道100特濃鮮奶油乳酪地化口性佳、奶香濃郁，但口感相對輕盈，很像鮮奶油的綿密口感。

②鮮奶吐司

四葉北海道特濃鮮乳用於吐司可以完全不加水，化口性極佳。

③草莓生乳三明治

④生大蒜乳酪法國

雪印北海道高濃乳酪碎粒的乳香較重，很適合搭配風味較重的大蒜奶油醬。

⑤輕乳酪蛋糕



鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

12



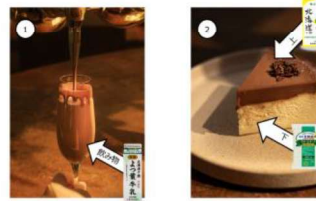
每日新鮮出爐，採用自家培養的魯邦種、老麵與湯種，並使用優質原料與天然食材，不添加香精、色素、改良劑及防腐劑。

①氮氣巧克力

土產最受歡迎的招牌商品。本次加入四葉北海道特濃鮮乳，使風味更清香、口感仍滑順豐厚，並能與各產區巧克力自然融合。

②巧克力巴斯克

上層以四葉北海道十勝奶霜與帶有櫻桃果酸與咖啡香的坦尚尼亞巧克力製成甘納許；下層則採用北海道雪印特濃鮮奶油乳酪，呈現更豐厚細緻的風味層次。



TERRA 是台灣代表性的 Bean to Bar 巧克力品牌，由創辦人羅豐地以精準工法呈現可產地風味。多次擲下國際巧克力大賽與英國皇家學院等獎項，成為近年最受矚目的台灣精品巧克力。

四葉北海道十勝奶霜含有植物性鮮奶油成分，風味比純動物性鮮奶油多了一股優雅的清香感。雪印北海道100特濃鮮奶油乳酪的質地，較歐系品牌柔軟，不需特別回溫軟化即可操作，非常方便。口味也相當輕柔清爽與中性，很適合作為多元甜點的基底原料。

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

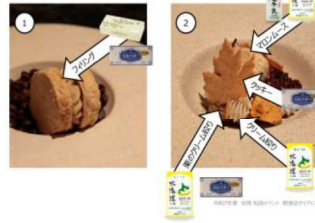
13

①達克瓦茲

此兩款乳品主要應用於內餡的調製。大山無鹽奶油賦予草本芳香的清新感，四葉十勝鮮奶油乳酪則提供滑順與奶香深度。

②秋栗慕斯

以嘉義中埔菓子製成慕斯，底座為以台灣烏龍茶浸泡的法式巴巴。當面搭配兩款鮮奶油、楓葉餅乾、棧糖，以及樹葡萄果泥與脆片，增添酸香與層次感。



主廚李易豪以「新台灣料理」結合在地風土與西式技法，呈現具文化記憶的餐桌體驗。好囉於 2023-2025 年連續獲得米其林綠星，2025 年再摘下一星並拿下侍酒師大獎，展現成熟的料理哲學與整體餐飲魅力。

大山無鹽奶油的風味十分清爽，尾韻甚至帶有草本的清香感，令人驚喜。

四葉鮮奶則具有香氣濃郁、口感清爽不膩的特性，使用於需要加熱烘培的配方，香氣表現更為突出；其北海道十勝鮮奶油乳酪質地亦更輕盈，能契合台灣溫暖的氣候，不顯厚重。

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

14

①北海道雪印桑慕司磅

吐司以四葉北海道鮮乳帶出柔軟濃香，搭配雪印特濃鮮奶油乳酪，乳香明顯、酸度輕柔，襯托桑慕的酸甜，使整體風味更平衡、口感更細緻。

②高濃火腿鮮奶三明治吐司

吐司體雖以高比例四葉北海道鮮乳製作，口感柔軟彈Q。內餡白醬以雪印北海道高濃乳酪碎粒與四葉北海道特濃鮮乳調製成，外層刷白醬、鋪高濃乳酪碎烘培，可享兩種乾酪口感。



拾穗 Bakery & Kitchen 位於台北信義區，結合歐式技法與台灣食材，強調土地與手作精神，提供真誠日常的麵包與餐點，是許多美食家的私藏名單。

四葉特濃鮮乳風味濃郁，麵包製作可無縫接軌。

雪印北海道100特濃鮮奶油乳酪的酸度輕柔、質地細軟，不需事先軟化，在使用上特別方便。且含水量適中，不易在製程中產生揮發或不穩定的問題。

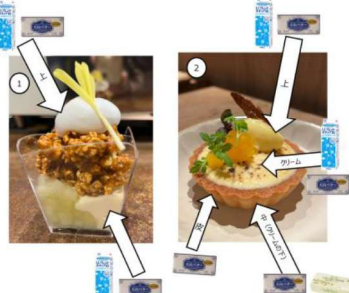
雪印北海道高濃乳酪碎粒為比較少見的顆粒狀，更容易均勻鋪撒；尾韻柔順不苦，只需少量即可提升整體風味與層次。

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

15

①創作甜點：味噌／爆米花／焦化奶油／青蘋果／鮮奶油

②創作甜點：紫玉米／日本蜜柑／起司／蕎麥



具有二十多年甜點與烘培經驗，擅長從零開始製作各式糕點，包括麵包、蛋糕、甜點、糖果與冰淇淋，並具備熟練的烘培技法與精緻的擺盤美學。

曾於 Le Beaujour, Chou Chou, Angelo Restaurant, Gakudo Bakery 擔任糕點主廚，橫跨法式、義式與專業烘培領域，有多元風格的甜點開發能力與創作經驗。

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

16

試食・商談流程

鳥取市東區 山崎 旭山乳業農協 旭山乳業農協（旭山乳業農協）

17

皆さま、本日は誠にありがとうございました。
どうぞお気をつけてお帰りください。

■商談会 会場レイアウト



■アンケート内容(任意回答)

1. 本日のイベントの満足度についてお聞かせください。
とても満足/満足/不満/とても不満
2. 日本産牛乳乳製品がすぐれているとお考えの点があれば教えてください。
3. 取り扱ってみたい・試したい日本産牛乳乳製品はどのような商品ですか？
4. 期待するイベントや商談会、プロモーション等を教えてください。

▼回答用QRコードを会場に設置



■アンケート結果(商談会参加者の9名全員が回答)

1. 本日のイベントの満足度についてお聞かせください。
とても満足/満足/不満/とても不満



2. 日本産牛乳乳製品がすぐれているとお考えの点があれば教えてください。

	Q2	Q2【和訳】
1	品質一流、口感很輕盈、包裝精美	品質は一流で、口当たりは非常に軽く、パッケージは美しい
2	輕盈	軽い
3	清爽乾淨	さっぱりとしている
4	油脂香氣濃郁, 油脂不過重	油脂の香りが豊かで、脂っこすぎない
5	品質穩定, 風味優越	品質が安定しており、風味が優れている
6	乳質味道乾淨, 香氣飽滿	乳の味がすっきりしていて、香りが豊か
7	清爽不厚重	さっぱりしていて重くない
8	製作保存過程安全新鮮	製造・保存工程が安全で新鮮
9	Creamy	クリーミー

3. 取り扱ってみたい・試したい日本産牛乳乳製品はどのような商品ですか？

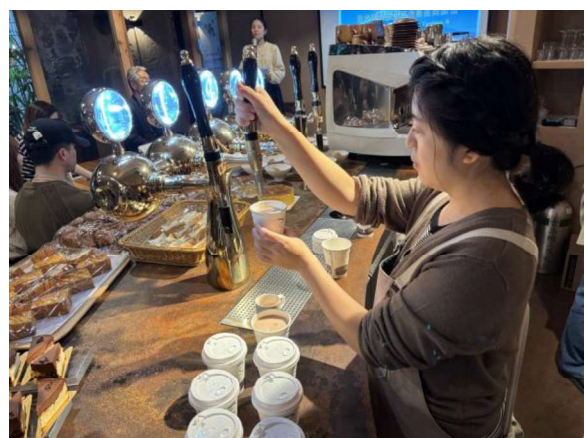
	Q3	Q3【和訳】
1	起司、鮮奶油	チーズ、生クリーム(ホイップクリーム)
2	鮮奶油	生クリーム(ホイップクリーム)
3	四葉 雪印鮮奶油	よつ葉、雪印の生クリーム(ホイップクリーム)
4	奶油	バター
5	北海道雪印鮮奶油乳酪 大山奶油 四葉十勝奶霜	雪印北海道クリームチーズ、大山バター、よつ葉十勝フレッシュホイップ
6	Cream cheese, cream都有興趣	クリームチーズ、クリームともに興味がある。
7	各廠牌鮮奶油	各メーカーの生クリーム(ホイップクリーム)
8	Cream cheese	クリームチーズ
9	Creamy n the tastebud quite refreshing	クリーミーで、口当たりがとてもさわやか

※補足：生クリームもホイップクリームも台湾では「鮮奶油」が使われているため、「鮮奶油」の翻訳は「生クリーム(ホイップクリーム)」と表記。

4. 期待するイベントや商談会、プロモーション等を教えてください。

	Q4	Q4【和訳】
1		
2		
3		
4	新產品發表	新製品発表
5	覺得此次活動非常棒 謝謝邀請 🙏	今回のイベントはとても素晴らしかったです。 招待していただきありがとうございます 🙏
6	謝謝邀請	ご招待ありがとうございます
7	餐廳食材合作餐會等等……	レストラン食材コラボレーション食事会など…
8		
9	Pastry	パティスリー(製菓)





良かった点

(1) メニューフェアの実施

台北市内および周辺の5店舗と連携し、日本産牛乳・乳製品を使用したメニュー開発を実施した。そのうち4店舗においては、開発したメニューの実販売まで行った。タイアップ店舗は、ベーカリー、カフェ、高級レストランと多岐にわたる分野に及び、これにより多種多様な商品を開発・販売することが可能となった。一定期間の実販売を通じて、一過性のイベントに留まらず、台湾の一般消費者が日本の牛乳・乳製品を口にする機会を創出し、認知度向上に貢献できたものと認識している。12月はクリスマスホリデーや年末年始に向けた繁忙期で、販売期間が数週間程度しか設定できなかったことを考慮すると、販売数は非常に好調であったと考える。

(2) 自由商談形式による商談会の実施

時間に制約されず、台湾側の参加者が興味を持つ商品について、日本側の各事業者と試食・試飲を交えながら、活発な商談や意見交換が行われていた様子が伺えた。メニューフェアで開発した商品を商談会でも試食・試飲できるよう準備したことで、台湾側の参加者は各商品の風味を直接確認しながら、商品加工後の具体的なイメージを掴みやすかったと推察される。実際に、一部の参加者からは「サンプルを持ち帰りたい(大山バターなど)」との要望があり、数名が持ち帰るなど、高い関心を示す声が聞かれた。

次回施策に活かせる点

(1) メニュー開発における事業者ニーズの深掘り

一部の日本側事業者からは、「商品の素材をより活かしたメニュー開発を期待していた」との意見が現地で聞かれた。この点を踏まえ、今回は台湾のメニュー開発者に、日本側の各事業者が希望する加工方法や商品イメージなどの詳細な要望を伝えられるよう、日本側の各事業者に事前にヒアリングできるような仕組みの構築を検討する必要がある。

(2) 開催時期について

本年度は、輸送期間や企画検討のため、12月に実施をすることとなったが、フェア開催に当たって、現地の牛乳乳製品を取り扱う事業者(店舗)は、繁忙期に当たるため、突然の変更や商談会への参加率に影響を及ぼす余地があった。

一方、台湾の輸入は単発輸送にあって且つ牛乳乳製品は厳しくみられることもあり、現地納品を必須とする取組も検討すべきと考える。

4. 事業者(実需者)向けフェアの開催

- シンガポール -

シンガポール現地の飲食店舗とタイアップし、日本産牛乳製品を使用したメニューフェア・商談会を実施開催する。

	飲食店タイアップ メニューフェア	商談会
実施日程	飲食店①:Supply & Demand 2025年12月12日～2025年12月25日 飲食店②:chezyamashita 2025年12月12日～2025年12月16日 ※いちごのホールケーキのみ11日～22日 飲食店③:KYO KOHEE 2025年12月12日～2026年1月17日	日程:2025年12月10日(水) 時間:15時～
実施場所	各店舗で実施	会場名:SUPPLY & DEMAND Italian Restaurant & Rooftop Bar ARKTOS GELATO
対象製品	牛乳(チルド、全粉乳)＋乳製品(チーズ・バター・LLホイップ等)の全8商品	
協力事業者	①よつ葉乳業株式会社 ②雪印メグミルク株式会社 ③大山乳業農業協同組合 ④ビタミン乳業株式会社	

企業名 (敬称略)	商品名	商品画像
雪印メグミルク	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	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	G北海道 カマンベールチーズ	
よつ葉乳業	特選十勝よつ葉牛乳1000ml 【チルド牛乳】	
よつ葉乳業	北海道十勝クリームチーズ1kg 【業務用クリームチーズ】	
よつ葉乳業	北海道全粉乳700g	
大山乳業	大山バター450g 【バター】	
ビタミン乳業	Hokkaido Frozen Whipping Cream VT40 【純乳脂クリーム(冷凍)】	

飲食店タイアップ メニューフェア

5. 飲食店タイアップ メニューフェア 【店舗①】

■店舗名: Supply & Demand(イタリアンレストラン)

■住所:

8 Raffles Avenue #01-13 Annexe
Esplanade Mall

■タイアップ期間:

2025年12月12日(金)~2025年12月25日(木)

■メニュー開発商品:

1__Burnt Butterジェラート(大山のバター、よつ葉のチルド牛乳、北海道全粉乳)

2__ミルクジェラート(よつ葉のチルド牛乳、北海道全粉乳)

3__スモークチーズ&サーモンのピザフリット(よつ葉クリームチーズ)



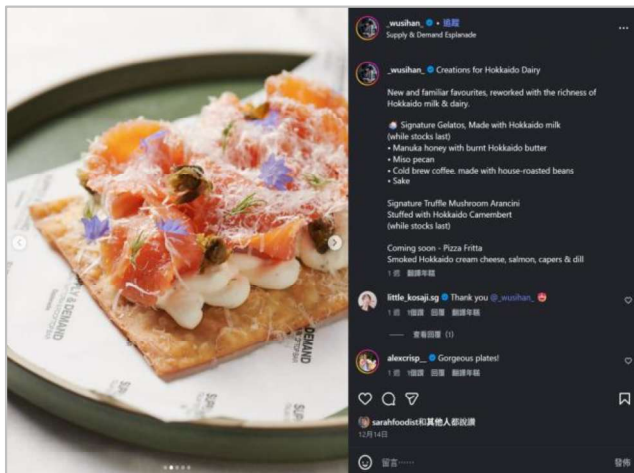
SUPPLY & DEMAND
ITALIAN TRATTORIA & ROOFTOP BAR
Esplanade



ターゲット:健康志向者(子供及びその親)

- ・ ジェラートはアイスクリームに比べて乳脂肪分が少なくカロリーが比較的低いため、ダイエット中の方も食べやすいスイーツです。
- ・ さらに栄養豊富な牛乳が一部のジェラートに使われており、牛乳をそのまま飲むのが苦手な方も栄養を手軽に摂取することが可能です。
- ・ **バター:**ビタミンA、ビタミンD、ビタミンEなどの栄養素が豊富で、肌や粘膜の健康維持、免疫力向上、抗酸化作用によるアンチエイジング効果、カルシウム吸収促進効果があります。
- ・ **チーズ:**カルシウム、タンパク質やビタミンA・B2が豊富で、疲労回復、免疫力向上、美肌効果、そして脂肪燃焼を助ける効果も期待できます。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績 (数量)
1	Burnt Butterジェラート		7.0SGD	50
2	ミルクジェラート		6.0SGD	7
3	スモークチーズ&サーモンのピザフリット		29.0SGD	48



Supply & Demand

店舗シェフのアカウント(Instagram/フィード投稿)で商品の宣伝も実施。

〈和訳 一部抜粋〉

北海道産の牛乳と乳製品の豊かさを活かした、新商品が登場。

北海道牛乳を使ったジェラート(在庫がある限り)

北海道産カマンベールチーズ入り
マッシュルームアランチーニ
(在庫がある限り)

近日登場-ピザフリット

スモーク北海道クリームチーズ、サーモン、ケッパー
&ディル

《店舗からのフィードバックコメント》

特選十勝よつ葉牛乳1000ml/北海道全粉乳700g
クリーミーで、ピュアなミルクの風味が豊かに感じられます。

大山バター450g
なめらかでクリーミーな口当たり、よりコクのある風味です。

5. 飲食店タイアップ メニューフェア 【店舗②】

■店舗名: chezyamashita (ケーキ)

■住所:

1 Tanjong Pagar Plaza #02-44, Singapore

■タイアップ期間:

2025年12月12日～2025年12月16日(火)

※いちごショートケーキは2025年12月11日(木)～2025年12月22日(月)



■メニュー開発商品:

1__チーズタルト (雪印のクリームチーズ、大山のバター、よつ葉のチルド牛乳)

2__ガレット・ブルトンヌ(大山のバター、ビタミン乳業の純乳脂クリーム)

3__アーモンドタルト(大山のバター)

4__いちごショートケーキ(ビタミン乳業の純乳脂クリーム) ※写真なし



ターゲット:日本への旅行経験者(日本ファン)

- ・ 日本人シェフが経営する店舗。
- ・ シンガポールは日本のケーキや和菓子などが人気で、日本のケーキの味を求めてくる現地の方で賑わっています。
- ・ アーモンドはビタミンE、食物繊維、オレイン酸など豊富な栄養素があり、美容面では抗酸化作用による美肌効果、健康面では血行を促進、コレステロール改善、便秘の改善に効果があります。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績 (数量)
1	チーズタルト		3.5SGD	60
2	ガレット・ブルトンヌ		3.5SGD	60
3	アーモンドタルト		3.5SGD	60
4	いちごショートケーキ		7.8SGD	79



《店舗からのフィードバックコメント》

大山バター

バターの質のバランスが良くコクがありながら重すぎない。焼き菓子だけでなく、バタークリームとして本来の上品なバターを引き立てて使用するのも良いと思います。

雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

他のチーズより柔らかく使いやすいです。酸味のバランスも良く、レアチーズ・焼き菓子にも良さそうです。

特選十勝よつ葉牛乳1000ml

風味が優しく、後味がすっきりしていて、少し甘みがあり、どの商品でも相性がいいです。

Hokkaido Frozen Whipping Cream VT40 【純乳脂クリーム(冷凍)】

冷凍クリームは、長期保存が可能なので嬉しい点ですが、急にクリームが必要なときは、注意が必要です。ですが、口溶けが良く、パッケージもすぐ使用できる包装の為、ケーキのデコレーションは、大変使いやすく、衛生的にも大変良かったです。

5. 飲食店タイアップ メニューフェア 【店舗③】

■店舗名: KYO KOHEE(カフェ)

■住所:

112 Robinson Rd, #01-01, Singapore 068902

■タイアップ期間:

2025年12月12日～2026年1月17日(土)

■メニュー開発商品:

1_ ティラミスラテ

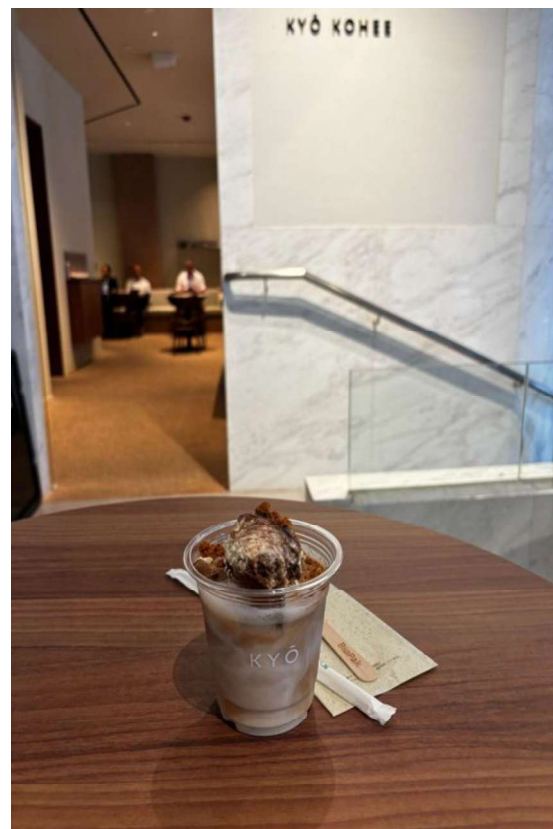
(よつ葉のクリームチーズ、チルド牛乳 & 雪印LLホイップクリーム)



ターゲット:健康志向者(子供及びその親)、日本への旅行経験者(日本ファン)

- 元々、抹茶やほうじ茶など日本の素材を多く取り扱っている店舗のため、日本好きな方が多く訪れます。
- チーズ:カルシウム、タンパク質やビタミンA・B2が豊富で、疲労回復、免疫力向上、美肌効果、そして脂肪燃焼を助ける効果も期待できます。
- 牛乳が苦手なお子様でもティラミスラテは口にしてみやすいです。

No.	商品名	写真	販売価格	販売実績 (数量)
1	ティラミスラテ		8.8SGD	189



ロゴの使用許諾を得て、メニュー紹介ポスターに使用

《店舗からのフィードバックコメント》

LLブレンドホイップ10

クリーンで新鮮に感じられます。明るく軽やかな味わい。

北海道十勝クリームチーズ

なめらかな食感があります。味が濃厚なのに、飽きやすくありません。

特選十勝よつ葉牛乳1000ml

味が濃厚なのに、飽きやすくありません。自然な甘みがあります。

商談会

■日程:2025年12月10日(水)

■時間:15時～

■開催場所:SUPPLY & DEMAND Italian Restaurant & Rooftop Bar | ARKTOS GELATO

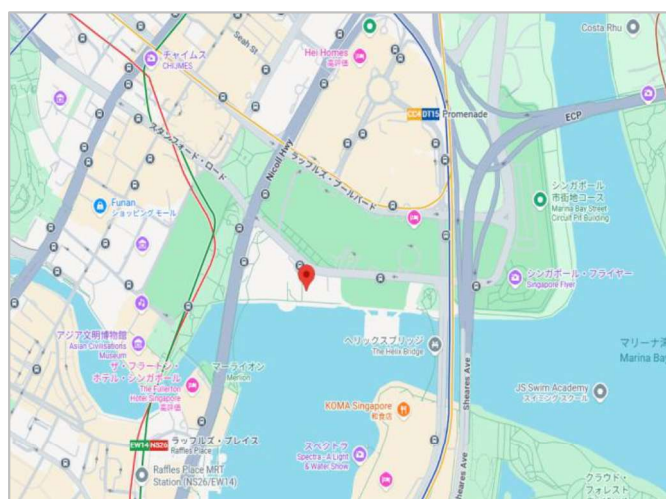
■住所:8 Raffles Avenue #01-13 Annexe Esplanade Mall

■アクセス:Esplanade駅より徒歩約15分 ※ Mall内に位置している

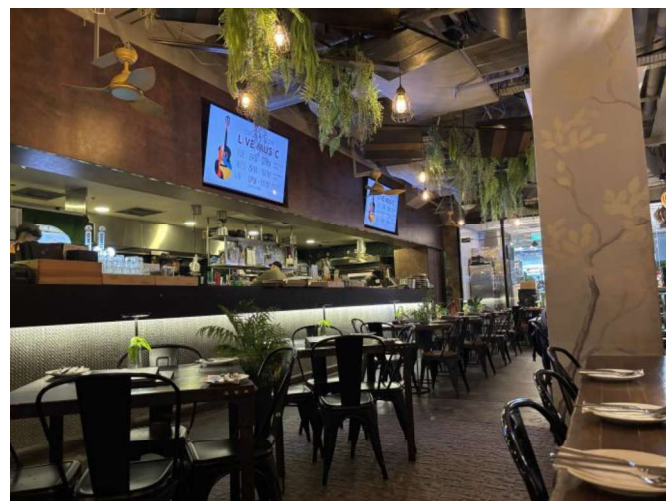
1階はレストラン、2階はルーフトップバーとなっているイタリアレストランです。「Supply & Demand」では、質の高い食材と新鮮な食材を使用したクラシックなイタリア料理を提供しています。

フレッシュパスタや焼き立てのサワードウブレッド、デザートなど自家製の手作りメニューにも力を入れています。

※商談会は店舗内1階にて実施いたします。



《外観》



《内観》

■タイムスケジュール

台湾時間	実施内容
14:00	準備開始
14:50	受付開始 ※日本事業者・現地事業者ともに順次集合 ※事前に名刺交換と緩やかなコミュニケーションタイム
15:00	本日のアジェンダ 挨拶 牛乳乳製品輸出促進協議会からの挨拶 日本産牛乳乳製品の特徴についての紹介 日本側の参画事業者による自己紹介 (会社名・名前・一言) 飲食店タイアップ メニューフェアで開発したメニューの紹介
15:30	試食・自由商談会(意見交換) 開発したメニューの試食 テーブル内で自由に商談や意見交換を実施
16:50	終了(予定)
17:10	片付け・撤収作業

■商談会形式

- ①会場には4つのテーブルをご用意しており、各メーカー様がそれぞれのテーブルで商品説明や自由商談を行います。
- ②試食後は自由に商談いただけます。



Event Schedule

15:00～	•Organizer's Greeting •Introduction to Japanese Dairy Products •Participant Self-Introductions •Menu Fair — Developed Dishes Overview •Tasting & Business Meeting Flow
15:40～	Tasting / Free Discussion
16:50～	Closing & Cleanup



大山乳業農業協同組合 Daisen Dairy Agricultural Cooperative



Daisen Dairy is a unique agricultural cooperative in Japan in which all dairy farmers in Tottori Prefecture are members. Under an integrated system—from producing raw milk to processing and sales—the cooperative delivers safe and delicious milk directly from farmers to consumers.

※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

10

ビタミン乳業株式会社 Vitamin Milk Products co.,ltd.



The company began in 1927 with the founding of "Shoji Farm" in Osaka. Focused on high-quality dairy products from production to sales, it offers a wide range from cooking and confectionery ingredients to school milk and frozen cream, serving both commercial and general markets.

※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

11

Introduction of Developed Menu

※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

12

【開発メニュー】 Supply & Demand

- ①ジェラート (Gelato) : Burnt Butter / Milk
- ②マッシュルームアラランチーニ (Mushroom Arancini)
- ③ゆず蟹 (Yuzu Crab Pasta)
- ④スモークチーズとサーモンピザ (Smoked Cheese & Salmon Pizza)



Owner Chef of Supply & Demand and talent affiliated with Media Corp Artist. Runs a popular fusion-style restaurant frequently featured on social media. Experienced in corporate collaborations and cooking classes, a chef with both popularity and skill.



※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

13

【開発メニュー】 Chef Masa Yamashita

- ①チーズタルト (Cheese Tart)
- ②ガレット・ブルトンヌ (Galette Bretonne)
- ③ミニシュークリーム (Mini Cream Puffs)
- ④アーモンドタルト (Almond Tart)
- ⑤いちごショートケーキ (Strawberry Shortcake)



Runs a cake shop in Singapore, author of four cookbooks. The bakery has a loyal local following, and the chef excels in recipe development. Interestingly, the shop is located within a public housing complex, which resonates with local fans.

※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

14

【開発メニュー】 KYO KOHEE

- ①チーズケーキ (Cheesecake)
- ②ティラミスラテ (Tiramisu Latte)
- ③ドリンク: ほろし茶ラテ (Houjicha Latte) / ミルクティー (Royal Milk Tea) / 抹茶ラテ (Tiramisu Latte)



KYO KOHEE opened in 2021 at Labrador Tower and has expanded to four locations. With the philosophy of "living slowly and simply," it is a café known for its coffee and breakfast dishes.



※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

15

Tasting & Business Meeting Flow

※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

16

よつ葉

雪印メグミルク

大山乳業
農業協同組合

ビタミン
乳業株式会社

QRコード 速見開帳

Scan here
to answer the survey

Survey cooperation appreciated!

※資料写真 写真 山形県乳業協同組合 山形県乳業協同組合

17

Tasting & Discussion Time
～16:50

事務局 企画・広報部 事務局 企画・広報部

17

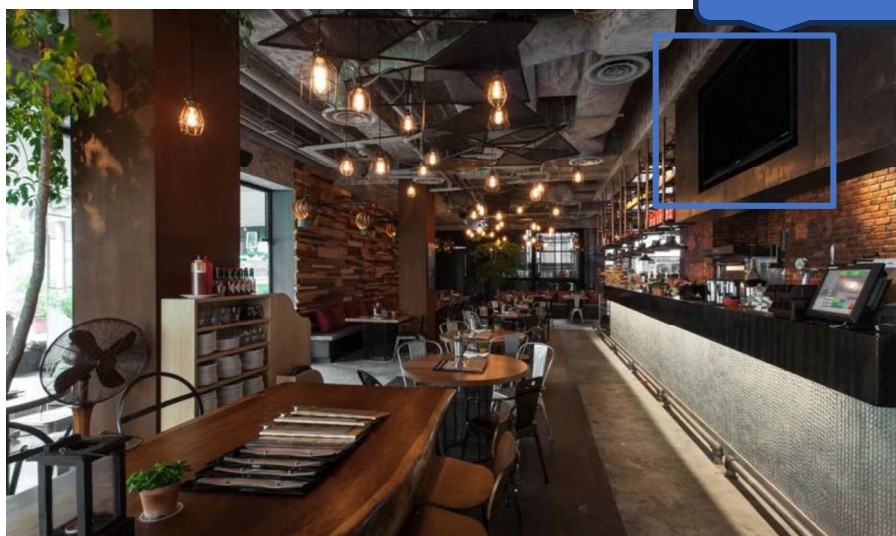
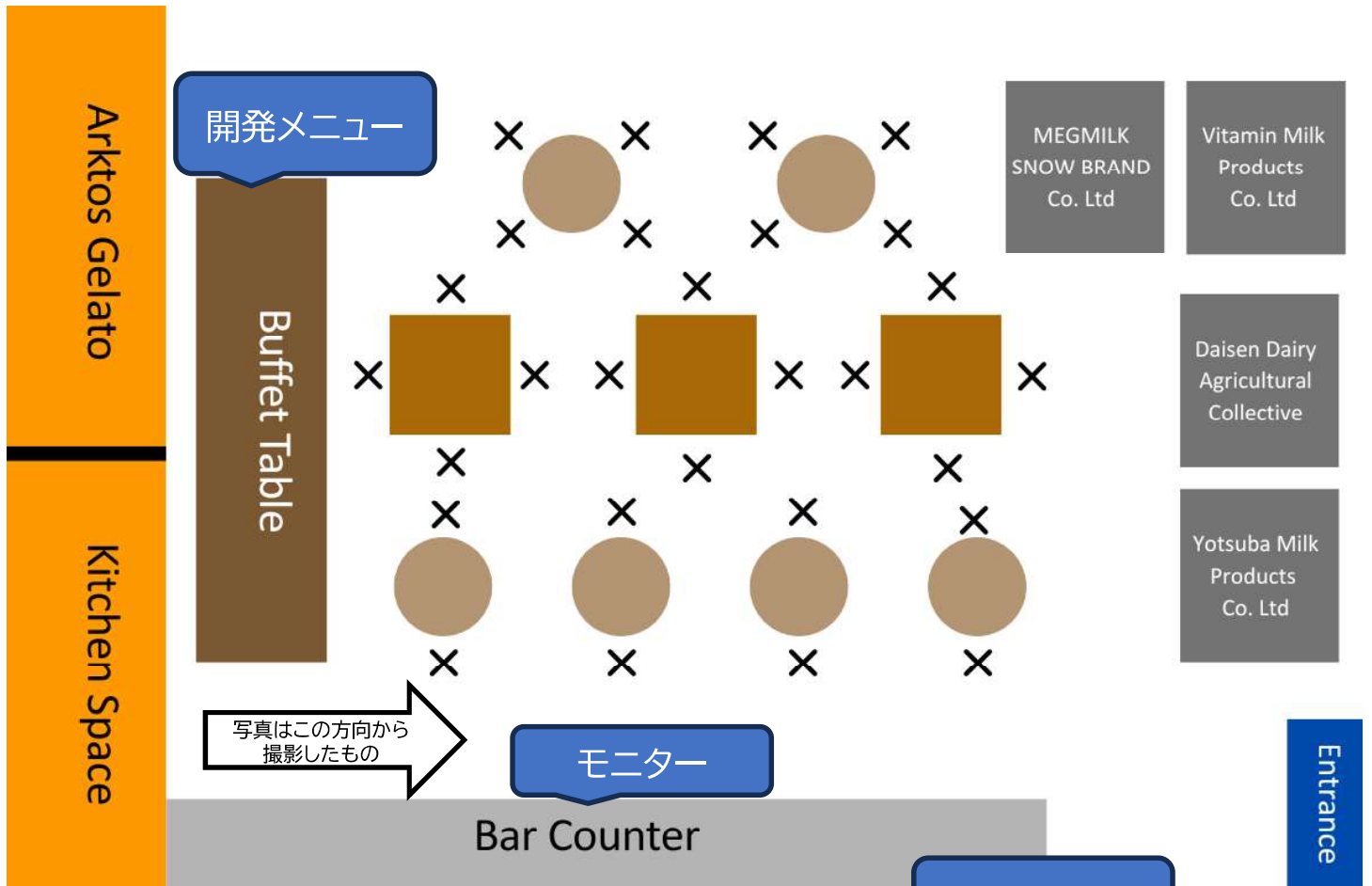
Thank you very much for attending today.

皆さま、本日は誠にありがとうございました。
どうぞお気をつけてお帰りください。

事務局 企画・広報部 事務局 企画・広報部

18

■商談会 会場レイアウト



■アンケート内容(任意回答)

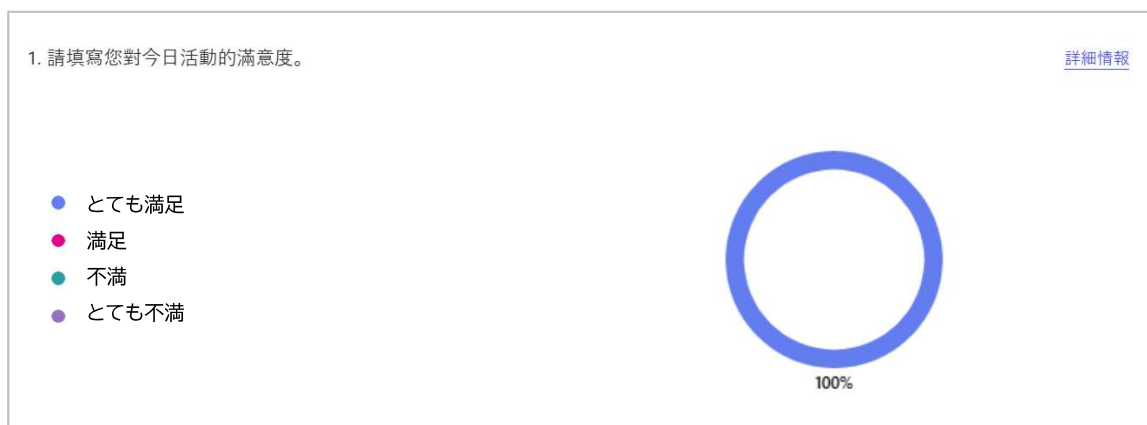
1. 本日のイベントの満足度についてお聞かせください。
とても満足/満足/不満/とても不満
2. 日本産牛乳乳製品がすぐれているとお考えの点があれば教えてください。
3. 取り扱ってみたい・試したい日本産牛乳乳製品はどのような商品ですか？
4. 期待するイベントや商談会、プロモーション等を教えてください。

▼回答用QRコードを会場に設置



■アンケート結果(商談会参加者の12名が回答)

1. 本日のイベントの満足度についてお聞かせください。
とても満足/満足/不満/とても不満



2. 日本産牛乳乳製品がすぐれているとお考えの点があれば教えてください。

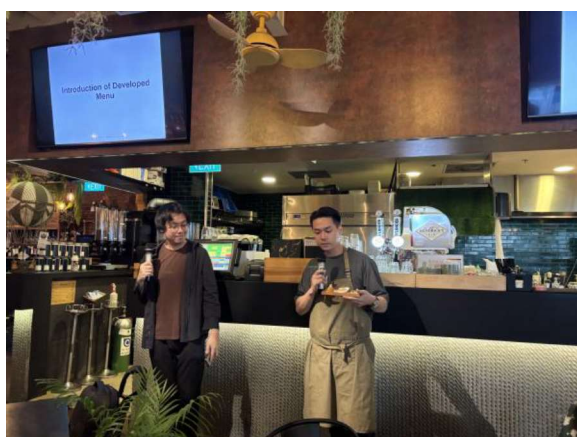
	Q2	Q2【和訳】
1		
2	Yogurt will be nice	ヨーグルトは良い
3	Purity of dairy products	乳製品の純度
4	they're rich and creamy.	濃厚でクリーミー
5	Exceptionally light taste wise	非常に軽い味
6		
7	Very good for pastry items	製菓材料に最適
8	They will have sample for us to taste test the product to let us know the original taste before food tasting the dishes.	料理を試食する前に、製品の元の味を知るために試食用のサンプルを用意してくれる。
9	新鮮で味が良いとおもいます。	新鮮で味が良いと思う
10	Price point.Would be great if producers or suppliers can give special price to restaurants	価格設定。生産者や仕入れ業者が、レストランに特別価格を設定してくれたらありがたい
11	Lightness and flavor	軽さと風味
12	Image of Japanese bland	日本のブランドのイメージ

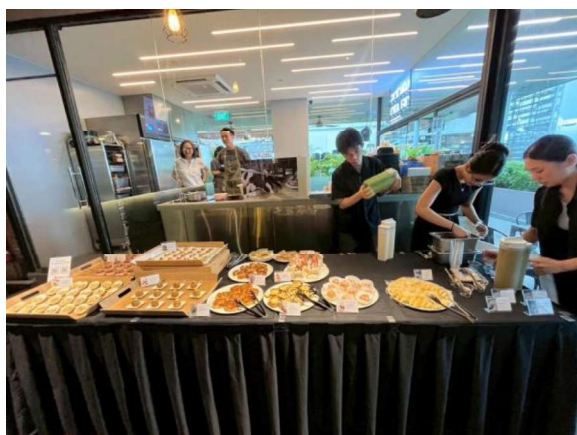
3. 取り扱ってみたい・試したい日本産牛乳乳製品はどのような商品ですか？

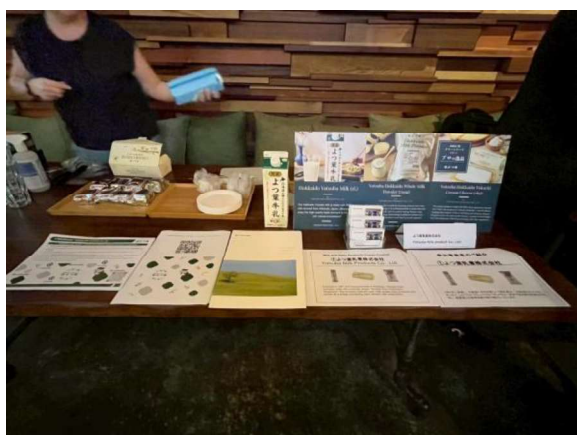
	Q3	Q3【和訳】
1		
2	Milk, cream, cream cheese and yogurt	牛乳、クリーム、クリームチーズ、ヨーグルト
3	Fresh milk	新鮮な牛乳
4	fresh milk,	新鮮な牛乳
5	Yogurt	ヨーグルト
6	Snow Brand (Megmilk)	雪印(メグミルク)
7	Megmilk snow brand singapore	雪印メグミルクシンガポール
8	Megmilk snow brand	雪印メグミルク
9	チーズを使いたい。なぜならチーズが好きだからです	チーズを使いたい。なぜならチーズが好きだから
10	Cheese	チーズ
11	Cream cheese, butter,	クリームチーズ、バター
12	粉乳、国産チーズ	粉乳、国産チーズ

4. 期待するイベントや商談会、プロモーション等を教えてください。

	Q4	Q4【和訳】
1		
2	This is good	これは良い
3	NA	なし
4	we'd like to use for pasta sauce	パスタソースに使いたい
5	Nil	なし
6		
7	Pastry products and seafood	製菓製品とシーフード
8	Seafood tasting event	シーフード試食イベント
9	その場で作りながら説明をしてもらうとか	その場で作りながら説明をもらうとか
10	Happy to try many dishes using Japanese milk	日本の牛乳を使ったたくさんの料理を試せたら嬉しい
11		
12	国産チーズを使ったイベント	国産チーズを使ったイベント







良かった点

(1) メニューフェアの実施

シンガポール中心地の3店舗と連携し、日本産牛乳・乳製品を使用したメニュー開発、メニューの実販売を行った。

タイアップ店舗は、イタリアンレストラン、洋菓子店、カフェと多岐にわたる分野に及び、これにより多種多様な商品を開発・販売することが可能となった。

一定期間の実販売を通じて、一過性のイベントに留まらず、シンガポールの一般消費者が日本の牛乳・乳製品を口にする機会を創出し、認知度向上に貢献できたものと認識している。

一部の店舗からは、特定の日本産乳製品(よつ葉のクリームチーズ)の継続使用に関する問い合わせがあり、今後のビジネスチャンスに繋がる可能性が示唆された。

(2) 自由商談形式による商談会の実施

シンガポール側の事業者が多数参加したことからも、自由商談形式を採用。参加者は時間に制約されることなく、興味のある商品について日本側の事業者と試食・試飲を交えながら、活発な商談や意見交換が行われていた様子が伺えた。

メニューフェアで開発した商品を商談会でも試食・試飲できるよう準備し、開発者から実際に使用した感想なども述べて頂いたことで、シンガポール側の参加者は各商品の風味を直接確認しながら、商品加工後の具体的なイメージを掴みやすかったと推察される。

次回施策に活かせる点

(1) 開催時期の再検討

今回の事業は12月に実施したが、シンガポールの飲食店にとって12月はクリスマスホリデーや年末年始の繁忙期にあたるため、事業への参画を断られるケースが散見された。これは、繁忙期における店舗側のリソース不足が、事業への協力体制構築の障壁となったためである。シンガポールは輸出規制が比較的緩やかな国であるため、次年度はより早い時期(例えば、繁忙期を避けた時期)での開催を検討することで、より多くの店舗や事業者の参画を促せるのではないかと考える。

5. 一般消費者向けフェアの開催 - 台湾 -

■ 事業目的

日本産牛乳・乳製品の輸出拡大目的とし、高い品質を持つ日本産牛乳・乳製品の優位性を現地在住者に周知し、消費促進を目的とした、一般消費者向けのフェアを開催すること。

■ 実施内容

実施時期	2025年12月7日(日)～12月21日(日)
実施会場	① Coffee Alley台北駅前店（メイン会場） ② Coffee Alley大安店（バスクチーズケーキのみ提供）
実施内容	日本産の乳製品4種類のタイアッププロモーションを台湾のCoffee Alleyにて開催。 ・ 4社4製品を活用した、3メニューのオリジナル開発 ・ オリジナルメニュー、オリジナルポスターの制作及び掲出 ・ アンケートの実施 ・ アンケート回答者へのサンプリングの実施 ・ インフルエンサーによるプロモーション
制作物	・ テント式卓上ポップ ・ オリジナルメニュー表 ・ オリジナルポスター

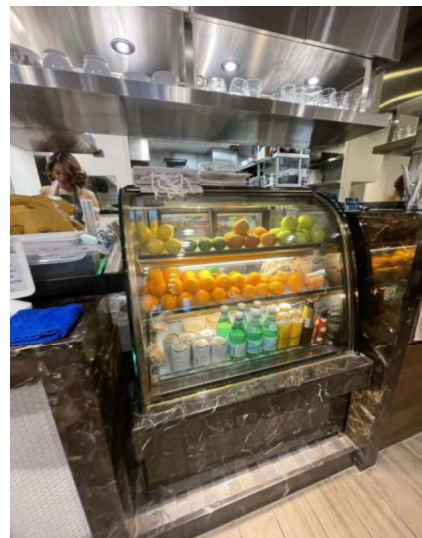
■ タイアップ店

Alley(咖啡弄)は、台湾ローカライズカフェの老舗ブランドで、2006年創業の台北を代表する人気カフェであり、安定した品質、繊細な味わい、情報感度の高い顧客層を特徴としています。

コアバリューとしての、安心と高品質な日常生活、ブランドが持つ世界観は、日本産牛乳・乳製品が重視し、受け入れられている「安心感」や「日常に溶け込む高品質」、「風味の奥行き」を大切にする企業価値という観点からも、日本産牛乳・乳製品と高い親和性を持つ。

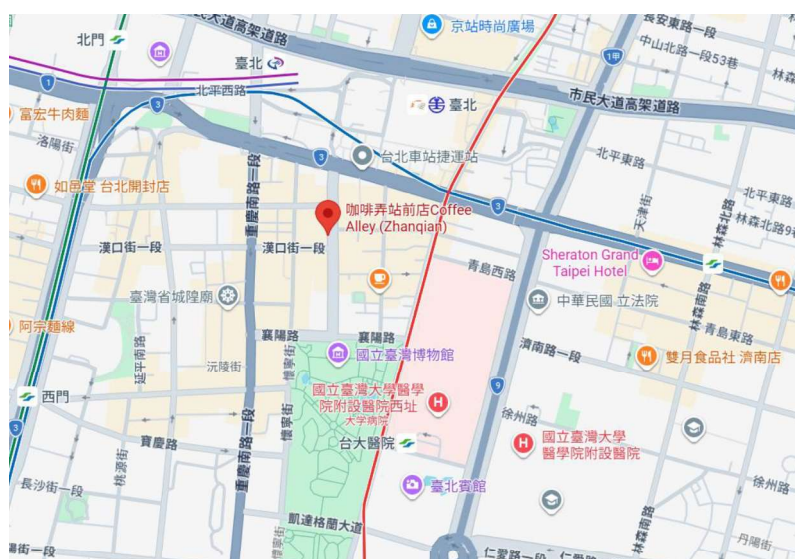
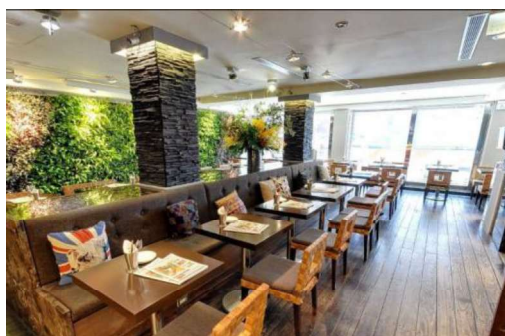
■ 店舗紹介

・ Coffee Alley台北駅前店(メイン会場)



台北駅前にある Coffee Alleyは、ターミナルの台北駅から徒歩5分の立地にあり、周辺にはユニクロやくら寿司、ワタミなど日系店舗も多く並びます。
台北中からさまざまな客層が訪れるため、企画やプロモーションの展開に向けた立地といえる。便利さとアクセスの良さが特徴の店舗です。
かつては東京・表参道にも出店したことがあり、日本産食品への理解が高い店舗である。

- 店名: Coffee Alley
- 場所: 台北市観前路18号2階
- キャパシティ: 45坪 60-70席
- 客層: ファミリー・若年層



■ 店舗紹介

• Coffee Alley大安店（サブ会場）



台北市中心部、特に若者や流行に敏感な層が集まる大安区に位置する人気のカフェ。ゆったりとした座席配置が特徴で、友人との語らいやビジネスミーティング、一人での読書など、多様なシーンで利用されている。

特にサクサクとした食感が特徴のワッフルや、季節のフルーツをふんだんに使用したトーストは、その見た目の美しさと味わいの両面で高い評価を得ており、SNS映えするメニューとしても知られている。地元客だけでなく、観光客にもガイドブック等で紹介されることが多く、賑わいを見せる活気ある店舗である。

- 店名: Coffee Alley 大安店
- 場所: 台北市大安区敦化南路一段187巷42号
- キャパシティ: 25坪 35-40席
- 客層: ファミリー・若年層



■ 参加企業

本取り組みには、下記企業が参加した。

参加企業	- 小岩井乳業株式会社 - 大山乳業農業協同組合 - 雪印メグミルク株式会社 - よつ葉乳業株式会社
メニュー 開発商材	- 小岩井純良バター（小岩井乳業株式会社） - 濃い味抹茶（アイス）（大山乳業農業協同組合） - クリームチーズロイヤルスノー（雪印メグミルク株式会社） - 特選十勝よつ葉牛乳1000ml（よつ葉乳業株式会社）
アンケート回答者 サンプリング商材	- 小岩井レーズンアンドバター（小岩井乳業株式会社） - さけるチーズ プレーン（雪印メグミルク株式会社） - ミルク苺200ml（よつ葉乳業株式会社） ※通関での未許可期間の関係で、賞味期限切れのため未提供 - 白バラ牛乳200ml（大山乳業農業協同組合）



小岩井純良バター
（小岩井乳業株式会社）



クリームチーズロイヤルスノー
（雪印メグミルク株式会社）



特選十勝よつ葉牛乳1000ml
（よつ葉牛乳株式会社）



大山濃い味抹茶
（大山乳業）



小岩井レーズンアンドバター
（小岩井乳業株式会社）



さけるチーズプレーン
（雪印メグミルク株式会社）



ミルク苺200ml
（よつ葉牛乳株式会社）



白バラ牛乳1000ml
（大山乳業）

■ コラボレーションメニュー

本取り組みには、日本牛乳・乳製品を活用したメニューを一般消費者にお召し上がりいただくため、商材を下記の通りメニュー開発し、提供した。



1. 自家製バスクチーズケーキ（クリームチーズ、牛乳、バターを使用）

子ども及びその親向け

・ 理由)

日本のチーズケーキは有名で、台湾では専門店も増えるほど流行しています。お母さん世代が子どもとともに喫食するシーンが増えており、更に日本産食品への高い関心を鑑み、メニューとして提供。



2. チキンのクリームパスタ（クリームチーズ、牛乳、バターを使用）

健康志向者向け

・ 理由)

たんぱく質が豊富なメニューとして、健康志向者のランチメニューを想定したメニューとして提供。
日本産関心層で、健康志向者への提供を目的とした。



3. 濃い抹茶アイスバーオレ（牛乳、濃い味抹茶を使用）

日本への旅行経験者(日本ファン)向け

・ 理由)

日本の抹茶ブームは他の国と変わらず、台湾でも大人気のため、大山乳業の濃い味抹茶を使った抹茶オレを提供。



■ サンプル提供

該当メニューをオーダーし、アンケートに答えたお客様には、メニューに使ったメーカー商品をサンプル提供した。

アンケートに付随して提供した試供品については、消費者から非常に好意的な評価が寄せられました。特に、製品の魅力的なデザインおよび味わいの良さに対する感想をスタッフが聞き取り、これらのポイントが台湾市場における消費者ニーズを十分に満たしているとの声が多く確認された。

【サンプル用商材】

- ① 雪印メグミルク 雪印北海道100 さける起司棒
- ② よつ葉乳業 ミルク苺200ml
- ③ 小岩井乳業 小岩井 レーズンアンドバター

※大山乳業 白バラ牛乳 ※到着時賞味期限切れのため提供無し。



■ 制作物

本取り組みにおいて、取組の紹介、アンケート用のPOP等を制作した。



揭示用ポスター



メニュー表

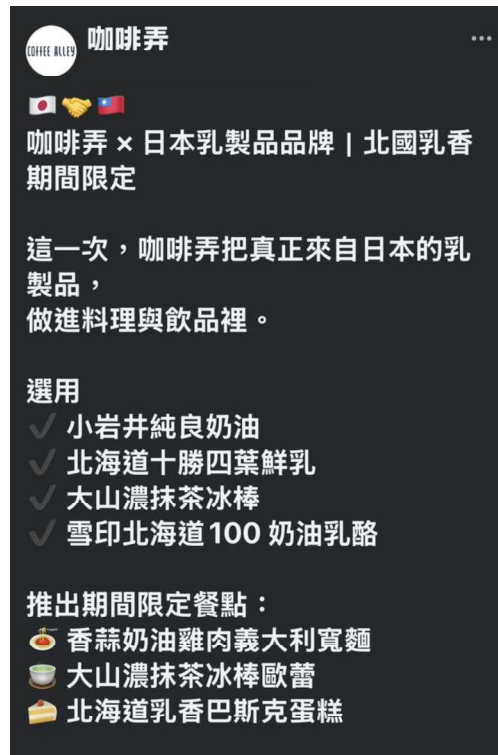


自立テント型POP

■ SNS発信

インフルエンサーや、連携カフェの公式SNSにて告知や発信を行った。

・ Coffee Alley 公式SNSからの発信



・ インフルエンサーによる発信

- ・ アカウント名： 林亞兒Acie (@acie4131)
- ・ 発信の特徴： 自身の日常紹介や、企業PR、日系商材の紹介をストーリーを中心に発信
- ・ フォロワー： 2.4万人
- ・ フォロワー層：男女均等
- ・ コンテンツテーマ：
 - ・ 投稿のトーン／雰囲気：自然で明るく活発
 - ・ 過去の実績： モデル・歌手活動
「國光女神團」メンバー
テレビCM出演
「康熙來了」ゲスト出演
ETtoday「甜蜜女神」第1位
日本でアルバムをリリース
日系ガールズグループ(アニメ風)として活動



■ SNS発信

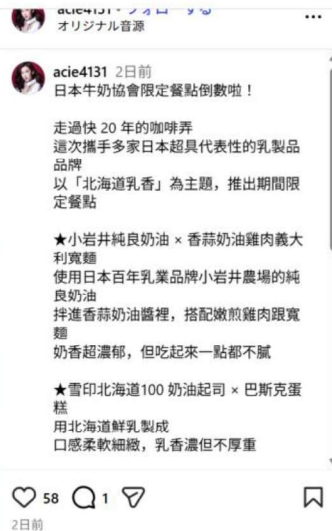
・ インフルエンサーによる発信



Instagram

ログイン

登録する



■ アンケートの実施

- ・ QRコードを読み取り、WEBアンケートにより収集
- ・ フェアメニュー購入者にアンケート回答を促す
- ・ 購入アンケート回答者へ、無料の試食をプレゼントする

- ① 年齢
- ② 性別
- ③ 購入したメニューを教えてください

- ・ 自家製バスク乳酪蛋糕
- ・ 蒜味奶油雞肉義大利寬麵
- ・ 大山濃抹茶冰棒歐蕾

- ④ 購入した理由を教えてください

- ・ メニューが美味しそうだったから
- ・ 日本産の材料に関心が引かれた
- ・ 無理なく購入できる範囲だったから
- ・ アンケートに回答して試食品をもらいたかったから

- ① 今回材料として使用した日本産(牛乳・クリームチーズ・バター・アイス)の特別感(おいしさ)を感じましたか？

- ・ とても感じた
- ・ なんとなく感じた
- ・ 特に感じなかったください
- ・ メニューが美味しそうだったから

- ① このメニューを再度購入したいと思いますか？

- ・ 購入したい
- ・ 購入しない
- ・ その他()

- ① 購入したメニューについて、金額についてのどのように感じましたか？

- ・ 高い
- ・ これ以上の金額だと購入できない金額である
- ・ ちょうどよい・購入しやすい金額である
- ・ その他()

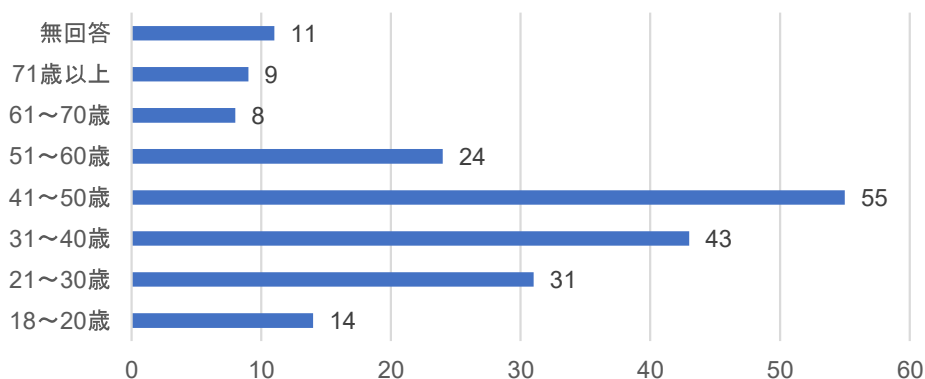
- ① 本日以外でこれまでに、日本産牛乳乳製品やそれを材料とした商品を購入したことがありますか？

- ・ 購入したことがある
- ・ 購入したことがない

■ アンケートの実施

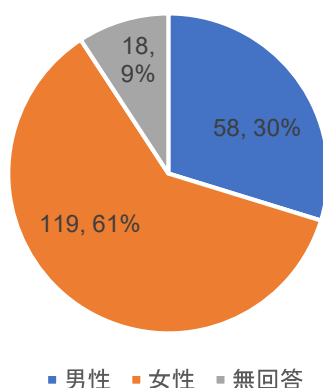
① 年齢

71歳以上: 9件
61～70歳: 8件
51～60歳: 24件
41～50歳: 55件
31～40歳: 43件
21～30歳: 31件
18～20歳: 14件



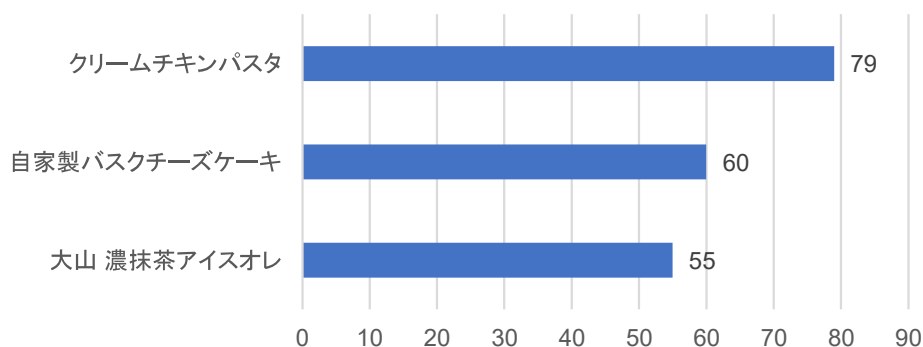
② 性別

男性: 58件
女性: 119件
無回答: 18件



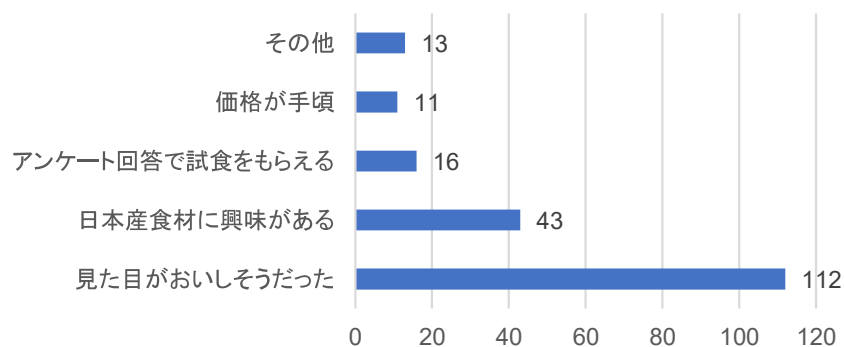
③ 喫食メニュー

クリームチキンパスタ: 79件
バスクチーズケーキ: 60件
抹茶アイスオレ: 55件



④ 今回の購入理由

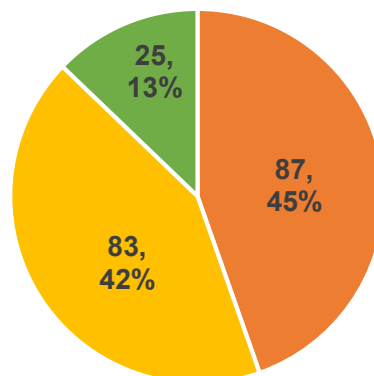
見た目が美味しそう: 112件
日本産食材への興味: 43件
アンケート後の試供品: 16件
価格が手ごろ: 11件



■ アンケートの実施

⑤ 日本産乳製品の「特別感(おいしさ)」を感じましたか

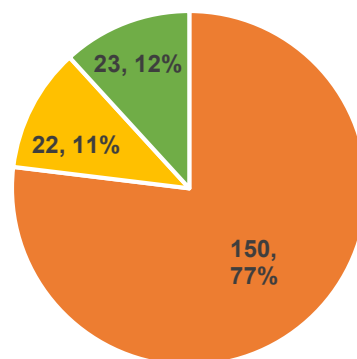
とても感じた：87件
 やや感じた：83件
 あまり感じなかった：25件



■ とても感じた ■ やや感じた ■ あまり感じなかった

⑥ このメニューをまた購入したいですか

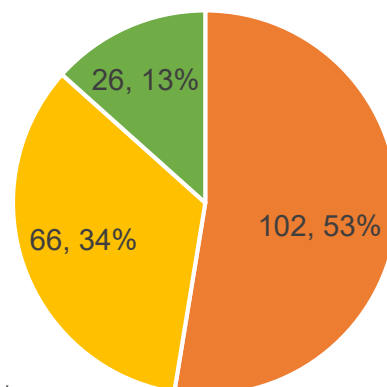
購入したい：150件
 購入したくない：22件
 その他：23件(※コメントなし)



■ 購入したい ■ 購入したくない ■ その他

⑦ 価格帯についての感想を教えてください

購入しやすい：102件
 やや高い(これ以上高額は難しい)：66件
 高い：26件

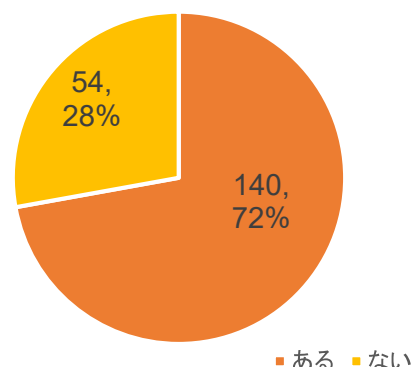


■ 適正で購入しやすい
 ■ やや高い(これ以上は厳しい)
 ■ 高すぎる

■ アンケートの実施

- ⑦ 本日以外に、日本産牛乳乳製品を
購入したことがありますか

購入したことがある： 140件
購入したことがない： 54件



■ アンケート回答結果のサマリー

1. 日本産乳製品の価値訴求を「味・品質実感」が重要となる

- ✓ アンケートでは、味の特別感(おいしさ)を「とても感じた／やや感じた」が87%(170件)と多数を占め、品質価値の受容性が極めて高い。
- ✓ 特別感が強いほど再購入意向も高い(とても感じた→購入したい 83.9%)。

2. 価格については意見が対立している

- ✓ 「適正価格と回答した人」は全体の半分以上を占めており、31歳～50歳で53%を占めている。今後メインとなる食品購買層であり、カフェ利用者層である年代からは適正価格という評価が得られていると読み取れる。

3. 過去の、日本産牛乳乳製品の購入有無に対しての、特別感の違いについて

- ✓ 過去に日本産牛乳乳製品を購入したことがあると回答した人のうち、90%以上が、日本産牛乳乳製品を使用したメニューに対して特別感を感じている(とても感じた/やや感じた)。
- ✓ 一方、日本産牛乳乳製品を購入したことが無いと回答した人のうち、20%以上が、あまり感じなかったと回答した。
- ✓ 日本産牛乳乳製品を購入したことがある層は、日本産牛乳乳製品を使用することでポジティブな評価をすることが分かった。一方で、過去の購入がない層はあまり感じない層が増えるため、喫食経験はメニューの評価に直結することが分かる。

参考)

- 過去の購入「ある」:
とても感じた 48.6%／やや感じた 42.9%／あまり感じなかった 8.6%
- 過去の購入「ない」:
とても感じた 35.2%／やや感じた 40.7%／あまり感じなかった 24.1%

6. 一般消費者向けフェアの開催 - シンガポール -

■ 事業目的 / 取組概要

日本産牛乳・乳製品の輸出拡大目的とし、高い品質を持つ日本産牛乳・乳製品の優位性を現地在住者に周知し、消費促進を目的とした、一般消費者向けのフェアを開催すること。

本取り組みは、シンガポール在住でシンガポールにて活動しているライブコマーサーと連携し、ライブコマースによる日本産牛乳乳製品のPR発信、販促活動と、実店舗での試食・試飲・販売を行った。

一般的なライブコマース

- ・ライブ配信 × EC(ネット通販) を組み合わせた販売手法
- ・スマホやPCからリアルタイムで商品紹介を視聴できる
- ・配信中にコメントや質問を送れる → その場で疑問解消できる安心感
- ・配信画面からワンクリックで購入手続きが可能
- ・商品の使用感やサイズ感など、写真や文字だけでは分かりにくい部分を 実演で確認できる = **購買意欲を高めやすい**
- ・購入者にとっては「安心・納得して買える」
- ・メーカーにとっては 購買率UP・ファン獲得に効果的



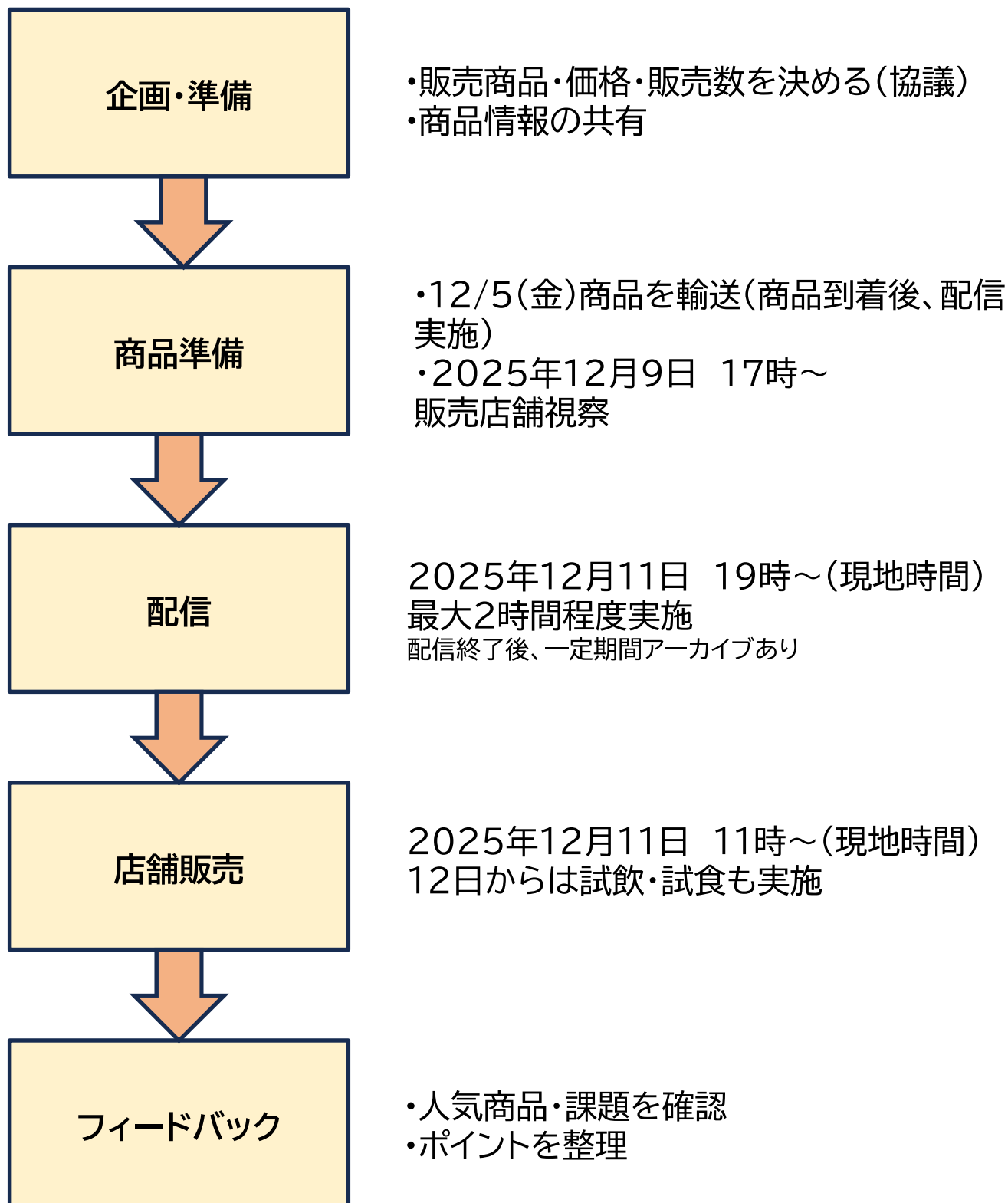
今回のライブコマースとの相違点について

- ①ライブコマース実施時、味に関する質問が多かった
↳来店促進し、試飲頂いたうえで購入を促す
- ②シンガポールでは冷蔵・冷凍商品の配送料が高額であり、かつ気候の影響で品質の保持が難しいため、配送の難易度が高い。

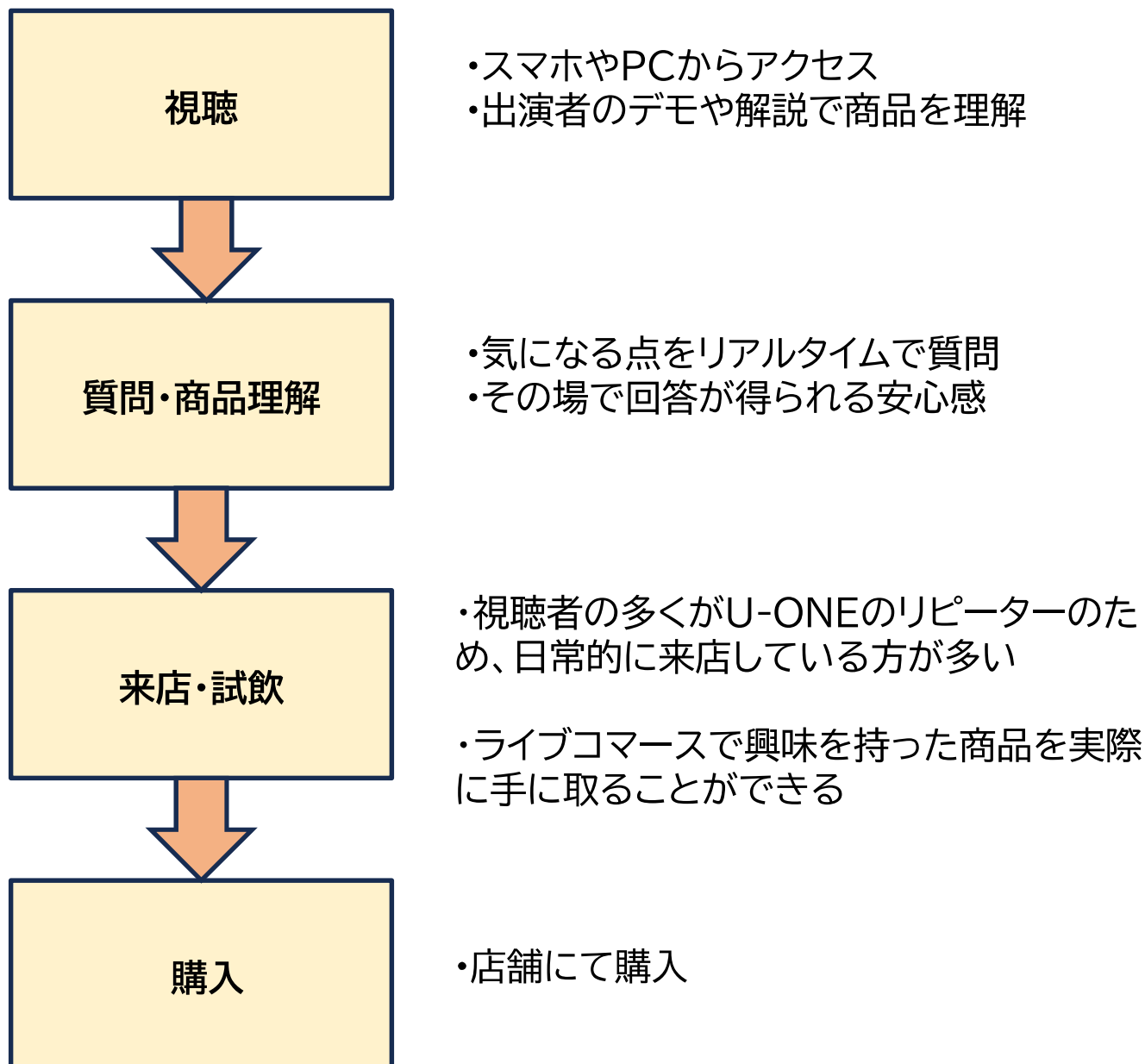
上記理由などにより、当日の現場判断でネット通販ではなくユーザーに直接来店を促し店舗での購入を呼び掛けた。



■ 今回の全体像



■ 購入者の流れ



U-ONE店舗外観

■ ライブコマースの実施

・ ライブコマース配信日時(シンガポール現地時間)

2025年12月11日 19時～

乳製品を冷蔵庫に陳列し、冷蔵庫の前でLive販売を実施

・ プラットフォーム:Facebook

<https://www.facebook.com/watch/UONEGOLIVE/>

・ 実施時間: 最大2時間程度

商品紹介とともに、北海道の魅力紹介や牛乳のおいしさ・栄養などを説明

※言語:中国語

・ プロモーション内容

ライブコマース・店頭販売・試食・試飲

・ 参加企業(敬称略・順不同)

大山乳業、雪印メグミルク、よつ葉乳業

・ 視聴者層:

コア:40～65歳(健康・美容・家族の食事に関心)

サブ:30代前半のスイーツ・カフェ好き、50代主婦層

※女性の比率が高く、子どもがいる家庭にも効果的にリーチ

配信結果

最大視聴人数:1,256名

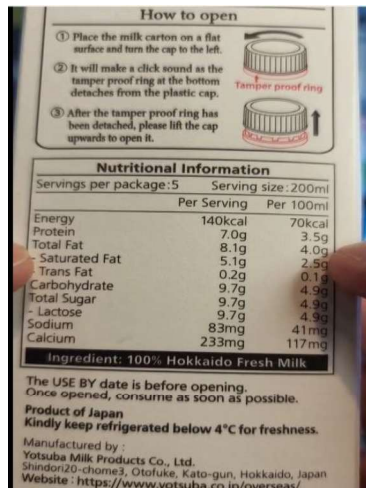
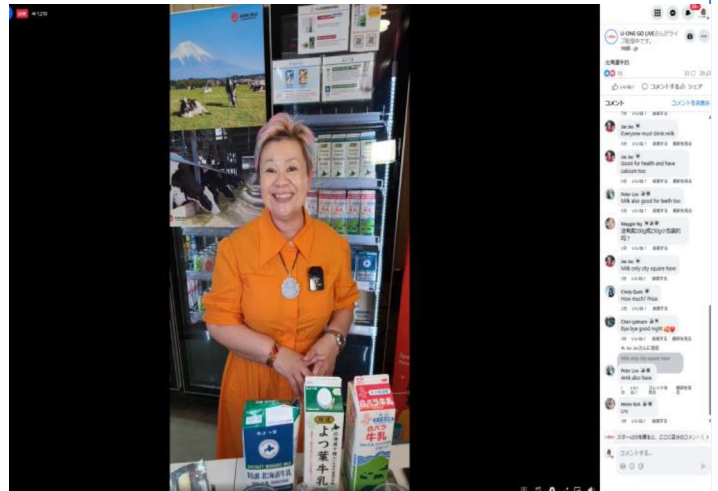
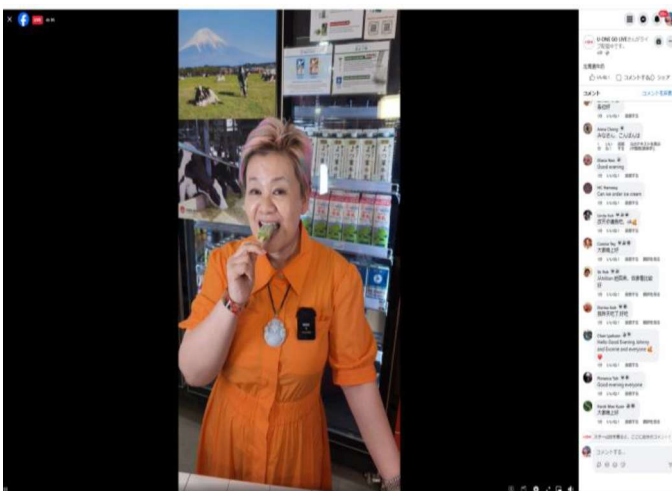
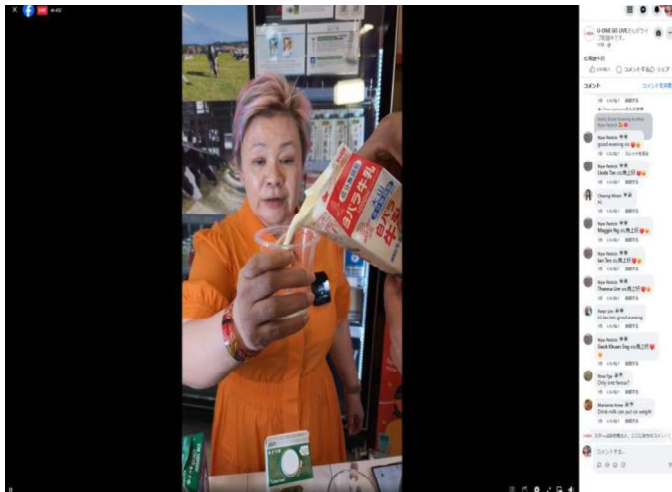
終了時点再生回数:2.8万回

総コメント数:349件

コメント(一部抜粋)

- ・北海道の牛乳がおいしいです。
- ・抹茶アイスが美味しいです。
- ・牛乳はどんな味ですか？

当日実施されたFacebookLiveの様子。実際に商品を試食し、風味や食感について視聴者へダイレクトにお伝えした。



商品の成分なども
ライブ配信内で紹介

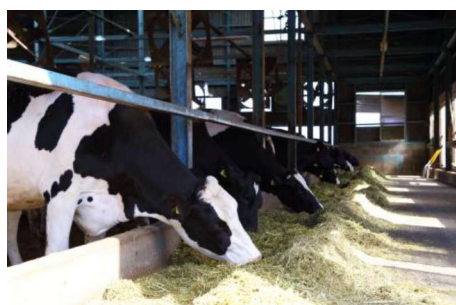
ビジュアルコンテンツの使用

商品パッケージのクローズアップや牧場の様子など、視聴者の購買意欲を刺激する画像を使用したプロモーションを実施。

また視聴者の多くがリピーターであるため、前日の告知を行い「日本好き」「健康志向」の方を中心に効果的なプロモーションを行った。



FacebookLive視聴者以外にも伝わるよう、各商品の魅力・特徴を商品と共に掲示



ビジュアルイメージ



販売店舗

① U-ONE シティスクエアモール店 住所:180 Kitchener Road, Mall, B2-42,43 City Square, Singapore 208539	
② U-ONE Ang Mo Kio店 住所:5 Ang Mo Kio Central 2, #02- 05/06 Djitsun Mall, Singapore 569663	

- **販売期間**
2025年12月11日11時～ 12月24日

- **店舗にて試飲・試食**
試飲の方法:加工やアレンジをせず、牛乳をコップにいれて提供
試食の方法:加工やアレンジをせず、チーズを細かく切って提供

各ターゲット想定
 ファミリー:朝食のおともに品質のいいものを
 日本好き:北海道の牛乳
 健康志向:栄養豊富

各商品についての考察と示唆

1. 冷蔵牛乳よりLL牛乳が売れた理由の考察と今後の示唆

理由:

シンガポールの高温多湿な気候と輸入依存の物流環境において、LL牛乳は常温保存可能で賞味期限が長く、輸送・保管の利便性が高い。共働き世帯が多く、まとめ買いニーズが高いことも売上を後押ししていると考えられる。

今後の示唆:

利便性と保存性を重視した製品開発・プロモーションが有効と推察される。冷蔵インフラの課題や多忙な消費者層を考慮し、常温保存可能な製品は需要が高いと考えられる。

2. 抹茶アイスが売れた理由の考察と今後の示唆

理由:

世界的な抹茶ブームがシンガポールでもここ数年で起こっており、現在は定着して人気の味となっているため、抹茶アイスは魅力的な商品といえる。

今後の示唆:

健康志向やSNSトレンドを取り入れ、カフェコラボなどで体験価値を高める戦略も有効であると考えられる。

3. さけるチーズはとうがらし味よりプレーンが売れた理由の考察と今後の示唆

理由:

チーズに辛さを求めるニーズが限定的で、プレーン味の汎用性と安心感が強い。特に、子どもも食べられるという点は、家族を重視する国民性において重要な選択基準となる。

今後の示唆:

新しいフレーバー導入時は、ターゲット層の味覚許容範囲を慎重に見極め、段階的なアプローチや子供向け市場への配慮が重要。

ライブコマースについて

一般消費者向けのプロモーション、特にライブコマースにおいては、商品を理解する手段が画像・動画・文字情報に限られます。

そのため、製造上の工夫や品質の紹介に加え、日本で人気の理由なども分かりやすく伝えられると、消費者の理解がより深まると考えられる。

引き続きライブコマースを活用し、さらなる認知拡大とエンゲージメント向上を図るとともに、より多様な乳製品の紹介や生産者の声などを盛り込むことで、コンテンツの質を高める可能性がある。

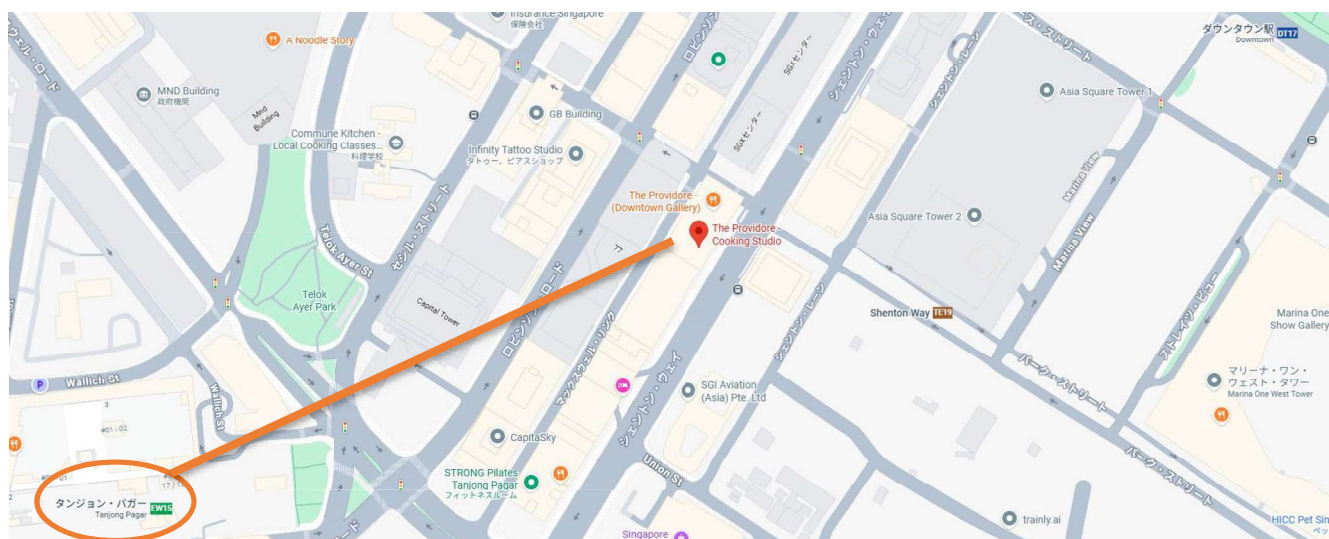
7. セミナー商談会 - シンガポール -

1. 開催目的

優れた乳質の生乳を原材料とし、高い衛生管理のもと製造される日本産牛乳乳製品の優位性を海外に広く周知し、日本産牛乳乳製品の消費拡大を促すことを目的として、シンガポールのレストラン関係者向けに実施する。

2. 実施概要

- 日程： 2025年12月8日(月)
- 時間： 14:30受付／15:00イベント開始
- 会場： The Providore Cooking Studio
OUE Downtown Gallery, 6A Shenton Way, #B1-07,
Singapore 068815
<https://theprovidore.com/cooking-studio/>



- 主催者：一般社団法人日本乳業協会
- 運営者：株式会社JTB
- 登壇者：Whitegrass 山下 拓也シェフ
- 招待客：シンガポールの飲食・小売・卸関係者
レストラン関係者、ホテル関係者

3. 実施プログラム

下記のプログラムにて進化した。

時間	所要時間	内容	対応	出演	備考
12:00	会場準備				
14:30	30'	受付開始	スタッフ	-	名刺受領 名札プログラム配布
15:00	02'	オープニング	MC	-	MC挨拶 イベント趣旨説明
15:02	03'	日本乳業協会挨拶	MC	協会 関係者	代表者登壇
15:05	10'	日本産乳製品に関するプレゼン	MC	協会 関係者	日本産乳製品の特 徴・背景説明
15:15	05'	事業社①プレゼン(雪印メグミルク)	MC	事業者 ① 雪印メグ ミルク	会社概要、製品紹介
15:20	05'	事業社①の商材を活用した、体験			北海道100クリーム チーズRoyal Snow
		北海道100クリームチーズRoyal Snowのスプーンで触って、食べて頂 く(やわらかい、舌触りが違う事を実感 いただく)			
15:25	05'	事業社②プレゼン(よつ葉乳業)	MC	事業者 ② よつ葉 乳業	会社概要、製品紹介
15:30	05'	事業社②の商材を活用した、体験			特選よつ葉牛乳ほか
		特選十勝よつ葉牛乳以外に1、2か国 の製品を準備し各社の特徴を伝えてか ら試飲頂く(味わいの違いをより正確 に実感いただく)			
15:35	05'	スペース①に移動	-	-	
15:50	15-20'	レシピ①調理デモ(洋梨タルト) 洋梨タルト×北海道カマンベールクリー ム	MC	山下 シェフ	
16:05	15-20'	レシピ②調理デモ(ヴェリーヌ) ミルク&卵ヴェリーヌ	MC	山下 シェフ	
16:20	5'	レシピ③(クリームチーズテリーヌ) →スペース②に移動	MC	山下 シェフ	ライブデモなし
16:25	15'	テイastingセッション レシピ①～③の試食	MC	山下 シェフ	自由相談
16:50	10'	交流会及び現地ディストリビューター の紹介(購買につなげる情報提供)	MC	全員	商談・連絡先交換
17:00	イベント終了				

4. 出演者

本取り組みは、現地でトップシェフとして活躍されている山下シェフを起用し、連携のうえ、現地実需者向けに訴求を行った



Whitegrass / Takuya Yamashita

Aux Provençaux Tokyoでキャリアを開始し、その後パティスリーの経験を積み2015年渡仏。

Etude in Paris (3ツ星) と最高のビストロの一つ Les Enfants Rouges で経験を積む。

その後東京を経て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領域を開発する。

Whitegrassは2021～24年と4年連続してシンガポールミシュランを獲得。

彼の創造する発想豊かなレシピは、日本人・ローカル双方の飲食関係者に高く評価を得ており、ファインダイニングのトップシェフとの幅広い交友関係も活かし集客を行う事で、現地飲食関係者に対象商材の魅力を発信し購買喚起を図ることを目指す。



5. セミナー商談会 会場

本取り組みは、下記のキッチンスタジオ及びダイニングを兼ね備える施設にて実施した。

会場名: The Providore Cooking Studio

シンガポールのダウンタウンに位置し、オフィスやホテルが多いため、同エリアにはカフェやレストラン、ベーカリー等の多様な飲食店が点在するキッチンスタジオ。

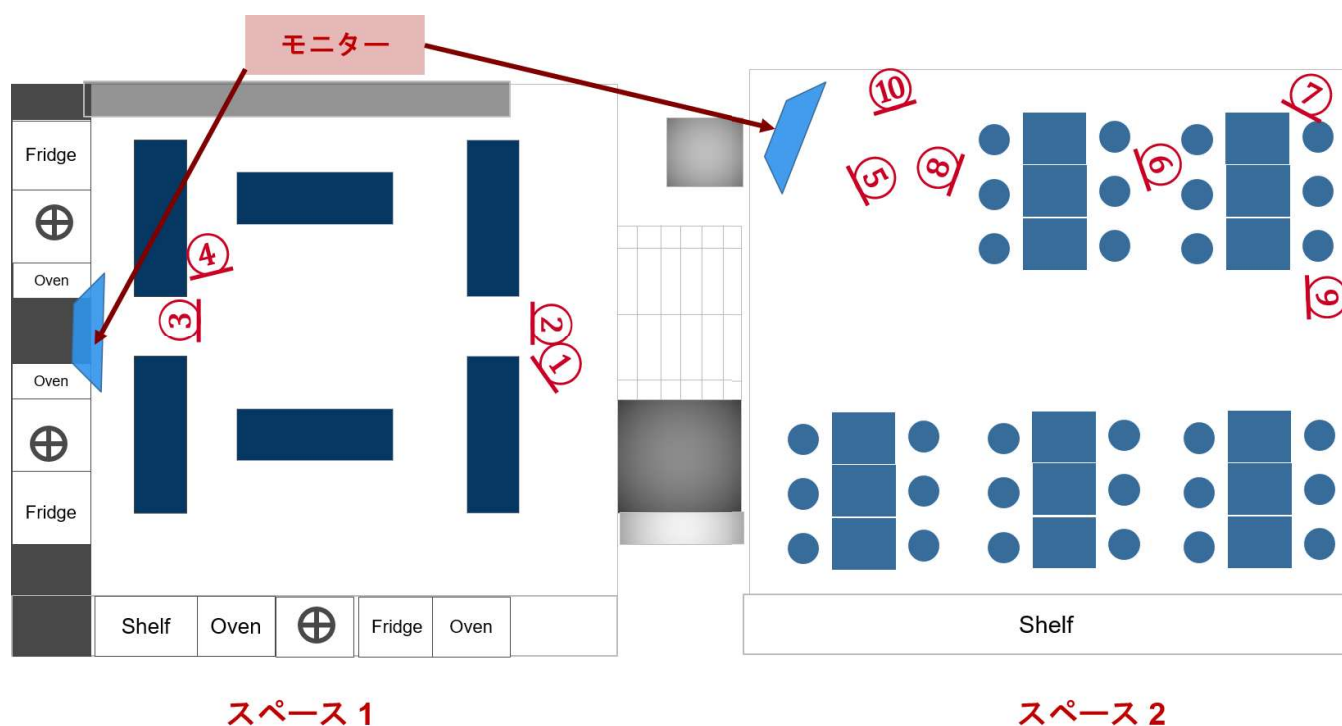


5. セミナー商談会 会場

会場レイアウト

スペース1で調理のデモンストレーションを実施し、スペース2の飲食スペースで各事業社のプレゼンを実施した。

※下記番号にて、次頁記載の写真を撮影。



The Providore Cooking Studio

スペース1: キッチンスタジオ



①



②



③



④

スペース2: ダイニングスペース



⑤



⑥



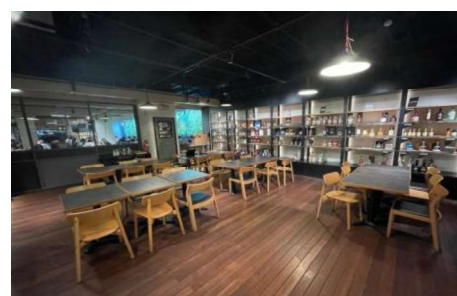
⑦



⑧



⑨



⑩

8. アンケート

今後の販売につなげるため、本イベントに参加して受けた印象や、意見、今後の商品導入に向けた課題等をアンケートにて収集した。

①本日のイベントの満足度についてお聞かせください。

- とても満足
- 満足
- どちらでもない
- 不満
- とても不満

②日本産牛乳乳製品がすぐれているとお考えの点があれば教えてください。

- 高品質・安全性が高い
- 味が良い(風味・コク)
- 衛生管理が徹底されている
- サステナビリティ(環境配慮)
- ブランド力・信頼性
- その他(自由記述)

③取り扱ってみたい・試したい日本産牛乳乳製品

- 牛乳(チルド)
- 牛乳(常温保存可能なロングライフミルク)
- チーズ
- ヨーグルト
- バター
- 生クリーム
- アイスcream
- その他(自由記述)

④期待するイベントや商談会、プロモーション等を教えてください。

- 試食・試飲イベント
- 商品説明会
- 商談会(B2B)
- オンラインセミナー
- プロモーションキャンペーン
- その他(自由記述)

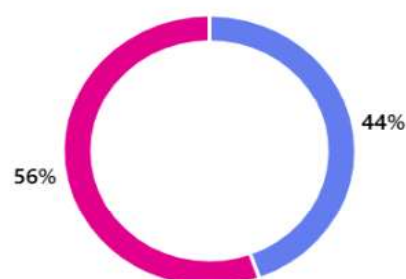
⑤(任意)お名前、企業名、連絡先

8. アンケート

本取り組みでは、日本産牛乳乳製品の取扱に対する考えや、今後の取り組みの参考となる情報収集のため、以下のアンケートを行った。（n=9）

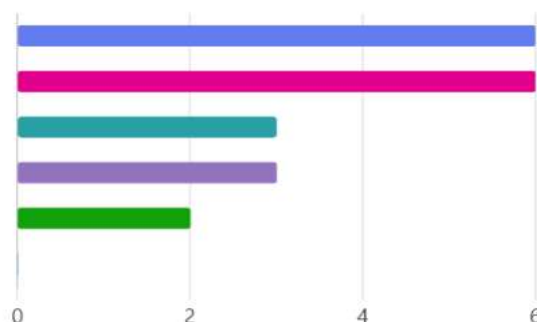
①本日のイベントの満足度についてお聞かせください。

Very satisfied	4
Satisfied	5
Neutral	0
Dissatisfied	0
Very dissatisfied	0

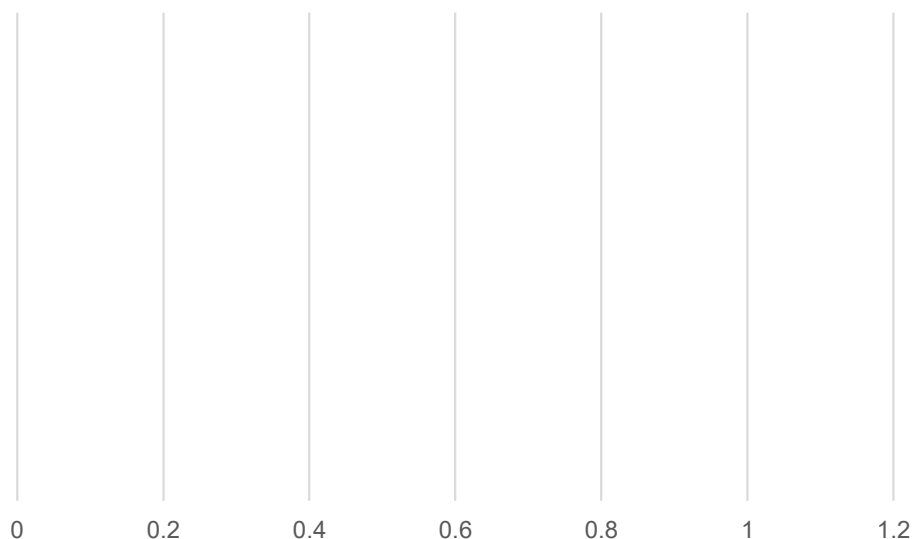


②日本産牛乳乳製品がすぐれているとお考えの点があれば教えてください。

High quality and safety	6
Good taste (flavor and richness)	6
Strict hygiene management	3
Sustainability (environmental consideration)	3
Brand strength and reliability	2
Other	0



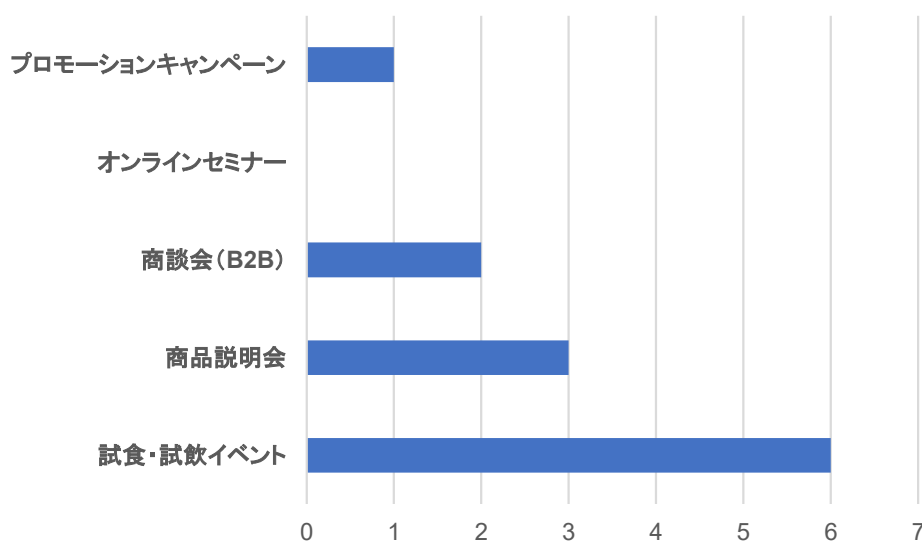
③取り扱ってみたい・試したい日本産牛乳乳製品



8. アンケート

本取り組みでは、日本産牛乳乳製品の取扱に対する考えや、今後の取り組みの参考となる情報収集のため、以下のアンケートを行った。（n=9）

④期待するイベントや商談会、プロモーション等を教えてください。



アンケート結果

- 製品の「良い味(風味と濃厚さ)」を直接体験できるテイスティングイベントを最優先で企画・実施すべきです。特に、フレッシュミルク、ロングライフミルク、チーズといった関心の高い製品を中心に、試飲・試食の機会を増やすことで、製品の魅力を効果的に伝えることが重要。
- 日本の牛乳乳製品の「高い品質と安全性」は、参加者から最も評価された点の一つ。この強みを前面に押し出し、製品の信頼性を高めるブランディング戦略を展開することが重要。厳格な衛生管理や持続可能性への配慮といった点も合わせてアピールすることで、競合製品との差別化を図ることができます。
- 特に、取り扱いたい・試してみたい製品として上位に挙がったのは、ロングライフミルク、フレッシュミルク、チーズであった。
- 今後の取り組みとして、試飲・試食の場は必須で、商品説明を加えた取り組みであることは必要と考える。

9. 制作物について

本取り組みでは、下記の制作物を作成し、イベント進行及び現地事業者とのつながりをサポートするツールとして使用した。

■ A2ポスター



■ スタンドバナー



9. 制作物について

本取り組みでは、下記の制作物を作成し、イベント進行及び現地事業者とのつながりをサポートするツールとして使用した。

■ 受付時配布レシピ(表面)



Pear Tart with Hokkaido Camembert Cream

INGREDIENTS

TART BASE:

SNOW BRAND Hokkaido 100 Cream Cheese Royal Snow* ... 150g
Almond Cream (Crème d'Amande) 500g
Tart Dough (Pâte Sucrée)
Pear Compote

CAMEMBERT ICE CREAM:

Long Life Blend Whip 10* 240g
SNOW BRAND Hokkaido Camembert G85* 200g
Milk 240g
Granulated Sugar 112g
Egg Yolks 120g

TIPS

- Adding cream cheese to the almond cream provides richness and a slight tang.
- The combination of Normandy Camembert and the region's pears is a classic pairing.
- You may highlight differences between Hokkaido Camembert and French Camembert if desired.

METHOD

TART BASE

- 1 Mix the cream cheese into the almond cream.
- 2 Pour the mixture into the tart dough.
- 3 Place pear compote on top.
- 4 Bake at 180°C for approximately 30 minutes.
- 5 Once baked, brush with Calvados while the tart is still hot.

CAMEMBERT ICE CREAM

- 1 Cut the Camembert into 2 cm cubes.
- 2 Heat milk and cream in a small saucepan.
- 3 In a bowl, whisk together egg yolks and granulated sugar.
- 4 Gradually add a portion of the warmed milk and cream to the yolk mixture, then return everything to the saucepan.
- 5 Cook to form a custard (crème anglaise).
- 6 Remove from heat and fold in the Camembert until fully combined.
- 7 Pour into a Pacojet container and freeze.
- 8 Process in a Pacojet for a smooth texture, or use an ice cream machine if preferred.

ASSEMBLY

- 1 Lightly warm the tart.
- 2 Serve the Camembert ice cream on top of the tart.



9. 制作物について

本取り組みでは、下記の制作物を作成し、イベント進行及び現地事業者とのつながりをサポートするツールとして使用した。

■ 受付時配布レシピ(裏面)



Hokkaido Milk and Mangetsu TAMAGO Verrine

INGREDIENTS

EGG YOLK CARAMEL SAUCE:

Mangetsu TAMAGO Egg Yolk*	150g
Granulated Sugar	15g
Fresh Cream	125g
Starch Syrup	10g
Granulated Sugar	100g

MILK BLANCMANGE:

Yotsuba Specialty Hokkaido Milk*	620g
Granulated Sugar	80g
Gelatin Sheets	10g
Fresh Cream	150g

MILK ESPUMA:

Yotsuba Milk*	400g
Granulated Sugar	60g
Gelatin	6g
Fresh Cream	100g

TIPS

- When eaten together, the flavours resemble a refined custard pudding.
- Separating the egg and milk components enhances the clean richness of Yotsuba milk.
- The blancmange is intentionally made with minimal air for a smooth, silky texture, while the espuma adds contrast with its light and airy mouthfeel.

METHOD

EGG YOLK CARAMEL SAUCE

- 1 In a bowl, mix the egg yolks and 15g granulated sugar. Transfer the mixture to a vacuum bag and heat at 75°C for 15 minutes.
- 2 In a saucepan, heat 100g granulated sugar with a small amount of water to make a caramel. Add the warmed cream and glucose syrup to stop the cooking, then mix well and chill.
- 3 Combine the cooked egg yolks with 50g of the caramel sauce and blend until smooth.
- 4 Transfer to a piping bag and pipe a layer into the bottom of each serving glass.

MILK BLANCMANGE

- 1 Heat the milk and granulated sugar in a saucepan to 60°C.
- 2 Add the pre-soaked sheet gelatin, then transfer the mixture to a bowl and cool over ice.
- 3 Fold in cream whipped to soft peaks.
- 4 Gently pour over the caramel layer in the glass. Chill until fully set.

MILK ESPUMA

- 1 Heat the milk and granulated sugar to 60°C.
- 2 Add the pre-soaked gelatin, then transfer to a bowl and cool over ice.
- 3 Add the cream, pour the mixture into an espuma siphon, and charge with nitrogen gas.

ASSEMBLY

Pipe the milk espuma over the fully set blancmange.



Demonstration Lead Chef

Takuya Yamashita (Whitegrass)

Chef Takuya Yamashita began his culinary journey at the French restaurant Aux Provençaux in Tokyo, dedicating his free time to mastering patisserie. He later furthered his culinary expertise in France, gaining experience at the Michelin-starred restaurant Etude and the acclaimed bistro Les Enfants Rouges in Paris. Returning to Tokyo, he served as chef de cuisine at the Michelin 1-star restaurant Ciel et Sol, eventually rising to head chef.

Today, Chef Yamashita leads the kitchen at Whitegrass in Singapore, where he blends his French culinary expertise with the innovative Chinese techniques of Chef Kohel Nawata to craft a distinctive and inventive dining experience.

10. 今後に向けた展望

【よかった点】

- 現地実需者も評価するトップシェフが、実際に商材の使用感や使い方を話すことは、金額に対する納得感にもつながるため、調理しながらの説明やシェフ自身が商材について話すことは、単純な商談と比較しても、誓約に結び付く可能性が高まることが想定されるため、取組として良かった。
- 現地事業者は横のつながりが非常に強いため、良くも悪くも評判が広がりやすい。したがって、トップシェフが良いといった商品に関しても横のつながりから評判として広がることが分かった。
- 体験を伴うセミナー形式は、展示会等と比較すると訴求人数は少なくなるが、接触の質を上げることができ、且つ体験を伴うことで実感価値も高まったと考える。
- 競合が多い日本産牛乳乳製品だからこそ、日本産の良さを非常に理解し、取組にも前向きに考えていただけるシェフを起用できたことは大変良かった点である。

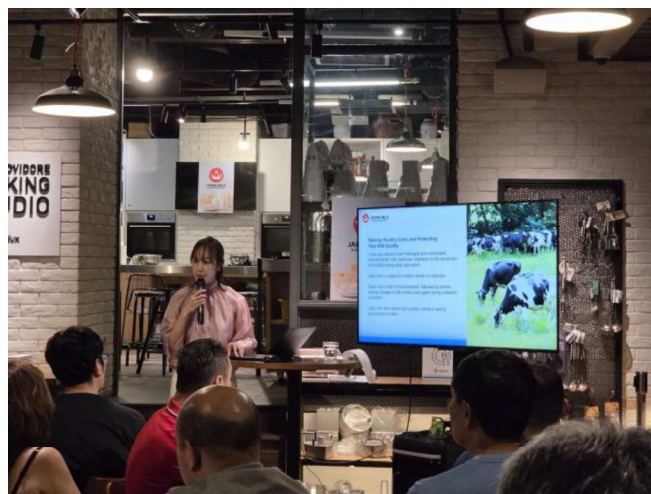
【改善すべき点】

- 調理デモの場合、「牛乳」というカテゴリーは、注意が必要で、そのまま引用いただくべきか、調理として使用するかの用途は、メーカーともすり合わせが必要（※調理した時に違いが出るのか、どのような用途目的で販売したいか）
- 調理デモの場合、調理に集中する瞬間に盛り上がり欠け、間延びしてしまう瞬間があった。手元カメラのようなものがあると更に臨場感が加わる可能性が高い。
- 魅せる食材でない（和牛や水産物などはカットिंगがあたりする）分、「使い方」や「適切且つ効果的なレシピ」を訴求する必要があるため、事前に質問をもらうことができると、説明をしながら解説ができると感じた

11. 記録写真



説明の様子



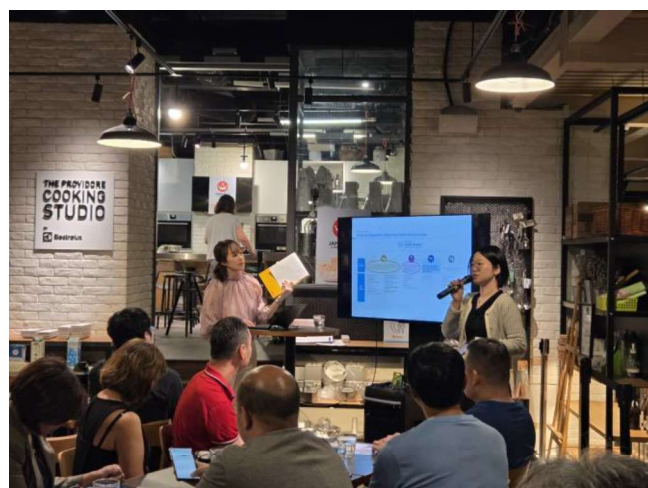
日本産牛乳乳製品の説明



体験・試食（クリームチーズ）



シェフコメント（クリームチーズの使用感）



参加メーカーからの説明



参加メーカーからの説明

11. 記録写真



各社商品



シェフの調理デモ



シェフの調理デモ



シェフの調理デモ



シェフからのコメント(牛乳)



デモメニュー説明

8. 菓子づくり体験講座 - シンガポール -

■ 目的

日本産牛乳・乳製品および鶏卵の輸出拡大目的とし、高い品質を持つ日本産食品(鶏卵・牛乳・乳製品)の優位性を現地在住者に周知し、消費促進を目的とした、日本の菓子に関心がある現地在住消費者を対象とした菓子づくり体験講座を実施する

■ 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。 日本産乳製品/日本産鶏卵 についての紹介 ・ 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。 飲み比べ試飲・ケーキ試食体験 ・ 「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。 集合写真撮影 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。 調理体験(ワークショップ) 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した。 アンケート回答 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。

■ 実施会場

ABC Cooking Studio シンガポール Funan Studio (Infinity Link Studio)

107 North Bridge Road #02-29, Funan, Singapore 179105
<https://maps.app.goo.gl/JF9f13QWYAVnKZiM9>

アクセス(参考): MRT クラークキー駅 / MRT シティーホール駅

- 収容人数: 40名/ event
- スペース: 10テーブル+2テーブル



■ 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

■ 使用した商材

試飲

➤ 特選十勝北海道牛乳1000ml 【LL牛乳】

よつ葉乳業株式会社

北海道十勝産の新鮮な牛乳を厳選したプレミアムミルク。
濃厚でコクのある味わいが特徴で、デザートやお菓子作りに最適。



■ 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)】

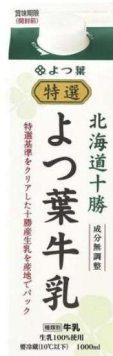
雪印メグミルク株式会社

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

- Crack the eggs into a bowl and add sugar. Whip until pale and fluffy.
- Sift in the cake flour and fold gently to avoid deflating the batter.
- Add milk and vanilla extract and mix evenly.
- Line a baking tray with parchment paper (20x18 cm) and pour in the batter evenly.
- Bake in a preheated oven at 170°C (338°F) for 10~12 minutes. Once baked, cover with plastic wrap and let cool slightly.
- Flip the tray to make it easier to roll.

Make the Milk Syrup

- 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

- Whip heavy cream with sugar until stiff peaks form.

Make the Cream cheese cream

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

Roll the Cake

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

Make the Topping Cream

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

Finishing

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

No preservation are added by ABC Cooking Studio recipe.
Please consume the finished goods as soon as possible.
Publication of original or adaptation of recipe is prohibited.
Copyright ©2020 ABC Cooking Studio Singapore Pte Ltd. All Rights Reserved.

ABC Cooking Studio
ABC 0029

■ 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



店舗募集用



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



ABC Cooking Studio

abccookingstudio.sg

www.abc-cooking.com.sg

ABC Cooking Studio Singapore

This event is sponsored by JAPAN MILK & DAIRY PRODUCTS



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

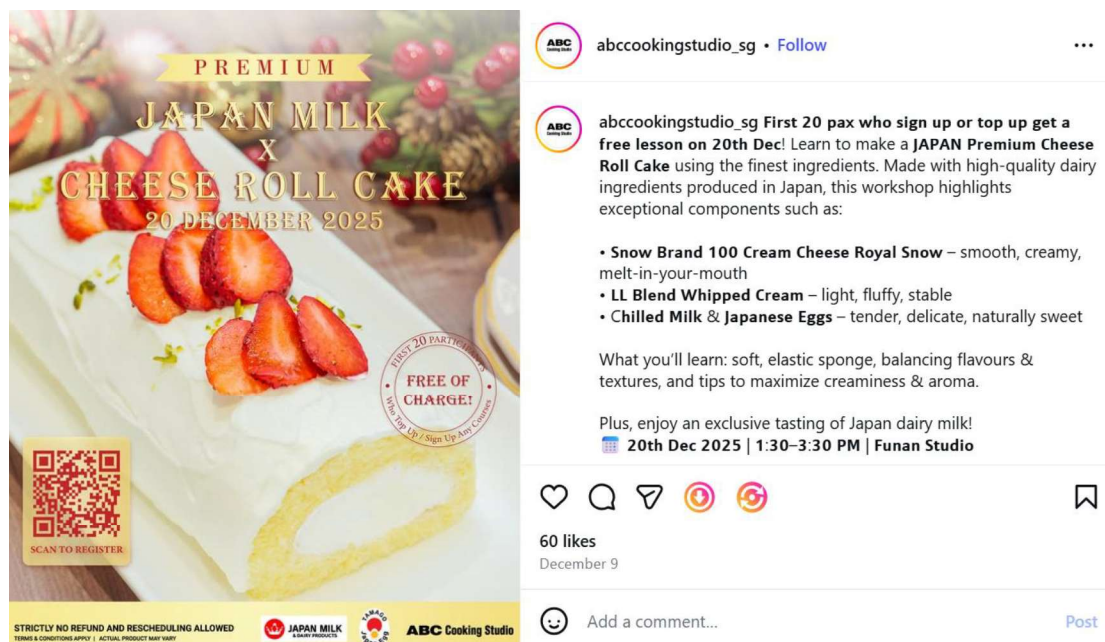
■ イベント概要

- **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
- **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

■ 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。



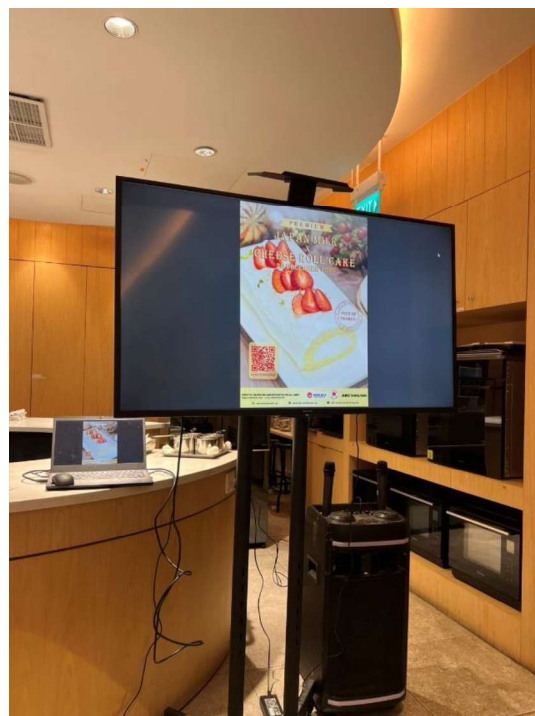
● 店舗募集

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

■ 会場設置

- ・ 店舗前のモニターと会場中央のモニターもイベント内容を投影



- ・ 各参加者の席と玄関前に日本産牛乳乳製品紹介パンフレットの設置



■ 事前準備

納品商品



ロゴの設置



材料の準備



■ 事前準備

フォトコーナー



ケーキ試食



飲み比べ



■ 牛乳の飲み比べ

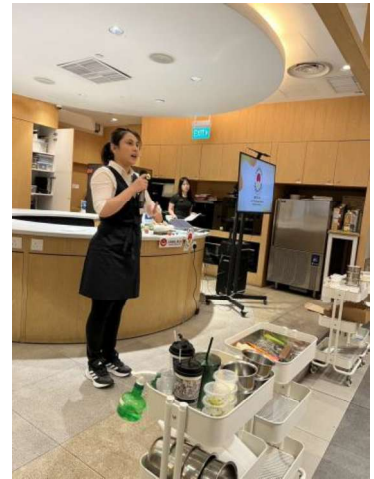


「毎日鮮語」は、中国の蒙牛(Mengniu)グループが展開する高級フレッシュミルク(生乳)ブランドで、欧盟(EU)基準を上回る品質、GAP(Good Agricultural Practices)認証牧場の高品質な奶源、鮮度を保つ技術、栄養価(高タンパク・高カルシウム)を特徴とし、中国本土や香港で「高級生乳の新定番」として人気を集め、健康志向の消費者に支持されています。



Magnolia Fresh Milk(マグノリア・フレッシュミルク)は、シンガポールで長年親しまれている定番の牛乳ブランドです。新鮮な生乳を使用し、すっきりとした飲み口と自然な甘みが特長。毎日の飲用はもちろん、コーヒーや紅茶、料理やお菓子作りにも使いやすく、家庭用から業務用まで幅広く利用されています。シンガポールを代表する乳製品ブランドとして、品質の安定性と信頼性が高く評価されています。

■ イベント写真(導入・説明)



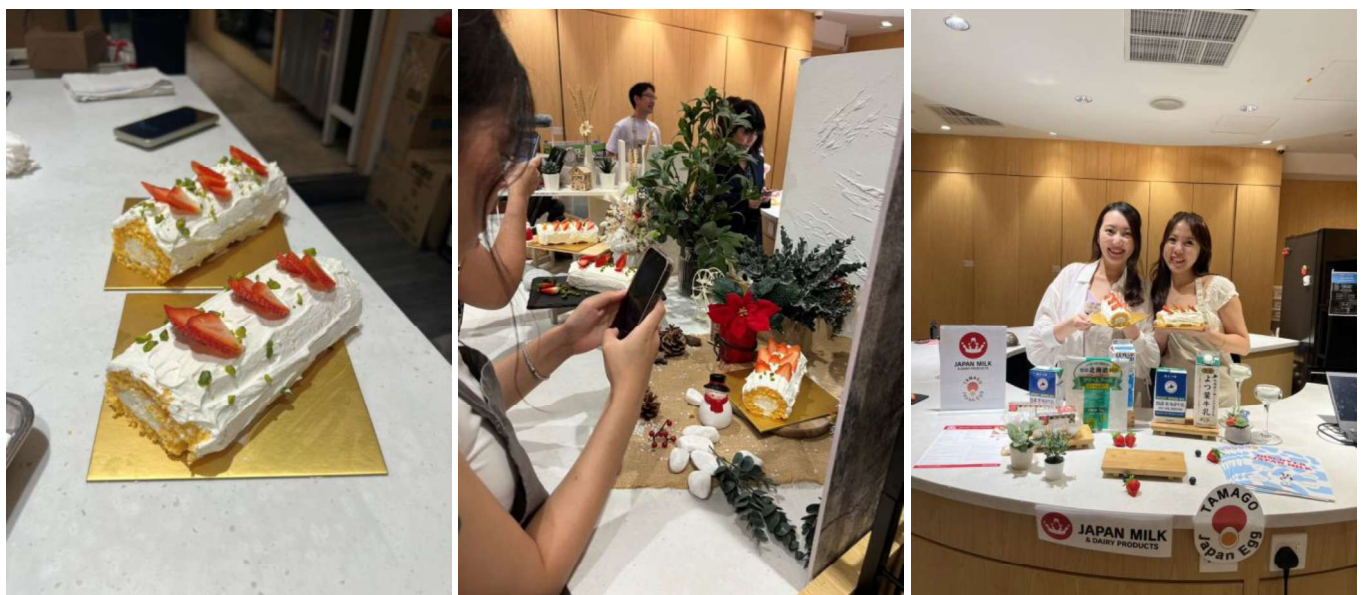
■ イベント写真(牛乳飲み比べ)



■ イベント写真(ケーキ作り体験)



■ イベント写真(完成品)



■ インフルエンサー招待



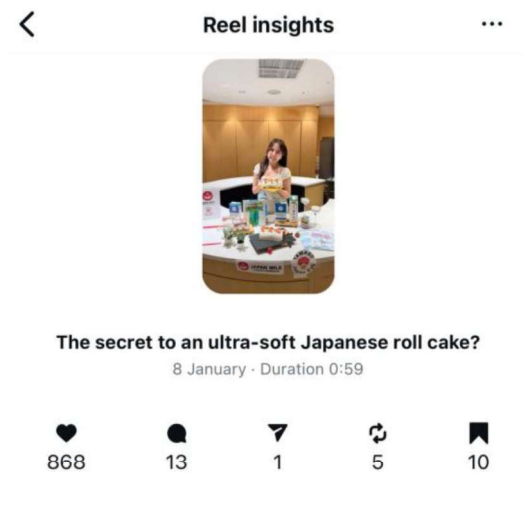
Chloe Teo フォロワー1.5万人
(<https://www.instagram.com/chloetwl/>)

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



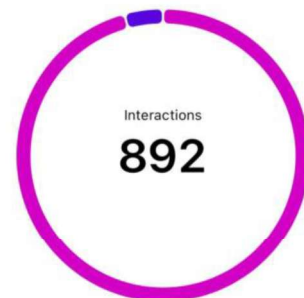
■ インフルエンサー投稿 (Chloe Teo)



Overview ①

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

Interactions ①



Followers	96.4%
Non-followers	3.6%

Top sources of views

Stories	59.0%
Feed	34.1%
Reels tab	3.9%
Profile	1.8%
Explore	1.0%
Accounts reached	6,563

<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

■ インフルエンサー投稿 (Chloe Teo)



■ 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、日本産牛乳・乳製品及び鶏卵を使ったロールケーキ作りを、工程を交えてつづつ明るく紹介した。

日本産牛乳の「自然な甘さやフレッシュさ」、乳製品の「なめらかさやコク」や、日本産鶏卵の特徴である「ふんわりとした生地の上上がりや自然な甘み」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、日本産乳製品の“おいしさ・質の高さ”に対する強い関心が喚起された内容となった。特になめらかさや使用感をみせる、実演中の様子を発信したため、使ってみたい、作ってみたいという意欲を喚起させたことが示唆される。

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、日本産牛乳・乳製品及び鶏卵を“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、日本産牛乳・乳製品及び鶏卵の強みが活きた結果と言える。

■ 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

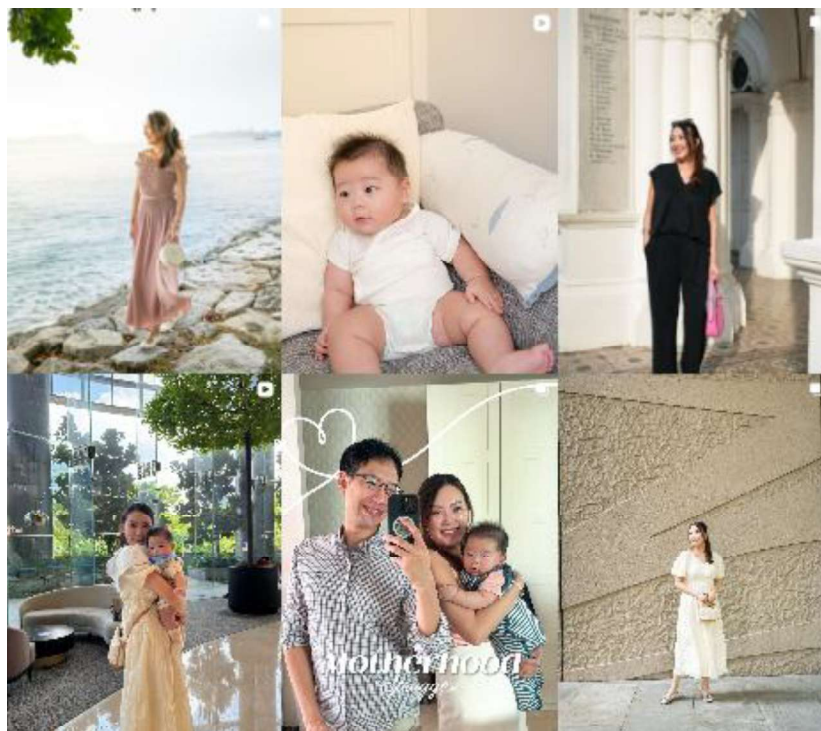
・45~54歳(14.9%):ライフスタイル、飲食、ファッションに関心のある大人層

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

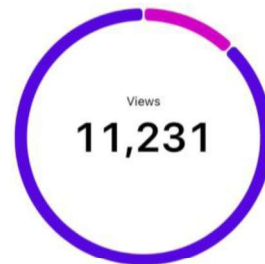


Your reel got over 11K views!

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

Feed	56.8%
Profile	28.7%
Reels tab	8.8%
Stories	2.8%
Explore	2.4%
Accounts reached	7,676

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。

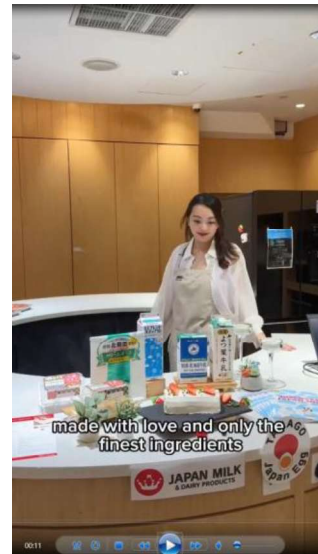
大切な人に喜んでもらえる、

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



■ インフルエンサー投稿 (Jacelyn Phang)



■ 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、特に日本産牛乳・乳製品及び鶏卵の、“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牛乳・乳製品及び鶏卵にの“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「日本産牛乳・乳製品及び鶏卵＝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

- 日本産牛乳・乳製品及び鶏卵の“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 :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、日本産牛乳・乳製品及び鶏卵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

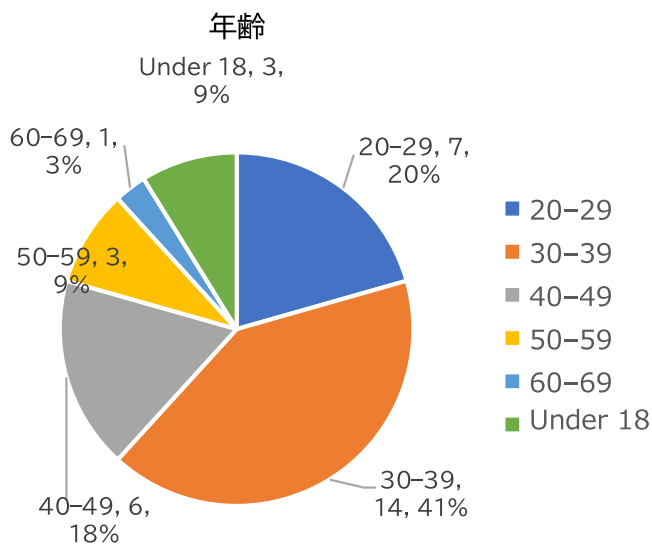
- ➡ 「安全・安心・信頼」の文脈で日本産卵を認知
- ➡ 「Feed / Profile」からの流入が多く、求めている情報を入手しに来たユーザーが、閲覧した傾向が高い

• 菓子づくり体験講座の紹介の意義

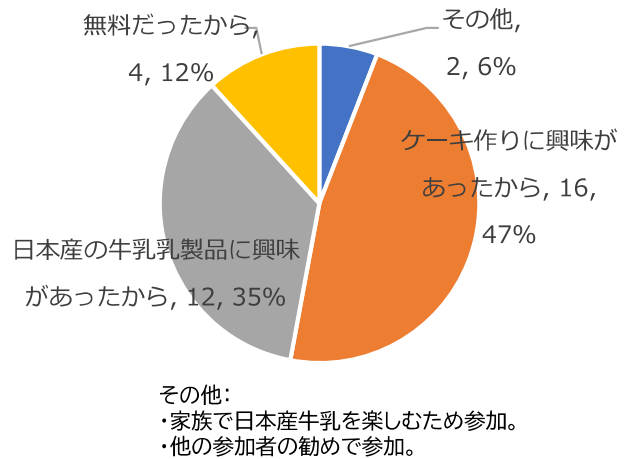
インフルエンサーが、菓子づくり体験講座という体験型のイベントに参加し、且つ料理という身近なコンテンツを分かり易く配信したことは、日本産鶏卵及び日本産牛乳乳製品の認知拡大に貢献したと考えられる。

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。

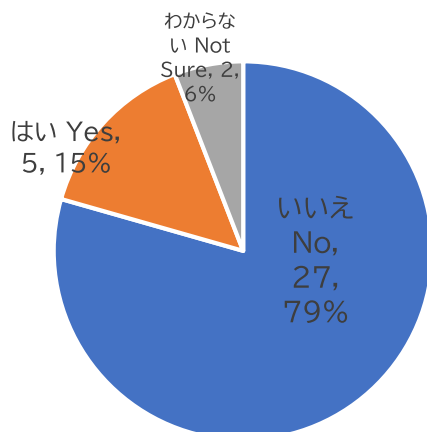
■ アンケート結果



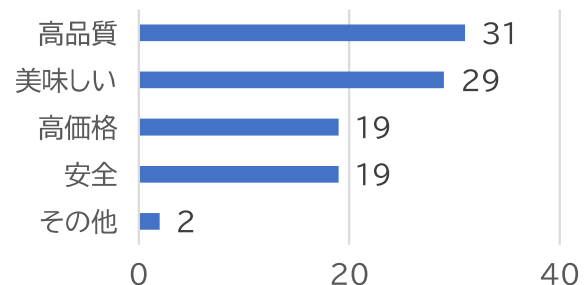
Q1. なぜ講座に参加したいと思いましたか？



Q2. 日本産牛乳を飲むのは今回が初めてですか？



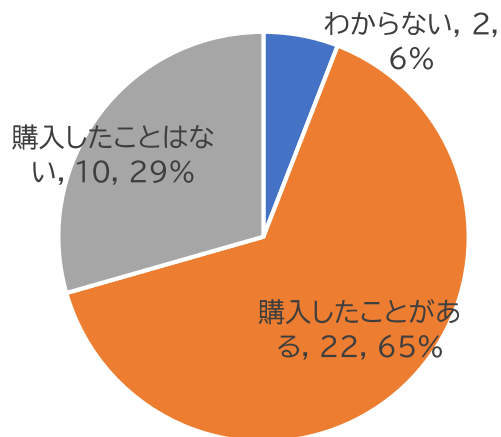
Q3. 日本産牛乳乳製品及び日本産鶏卵にどのようなイメージがありますか？(複数選択可)



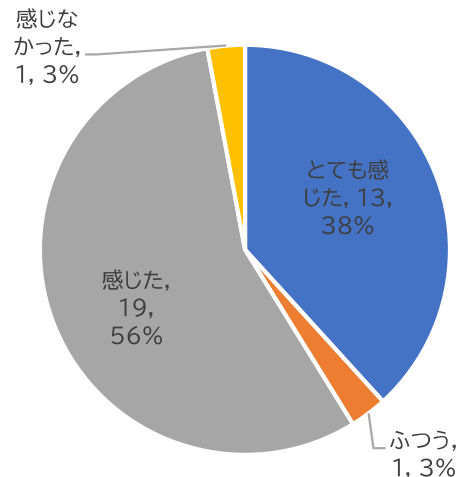
その他:
・アニマルウェルフェア:幸せな牛
・日本語表記および産地マップ

■ アンケート結果

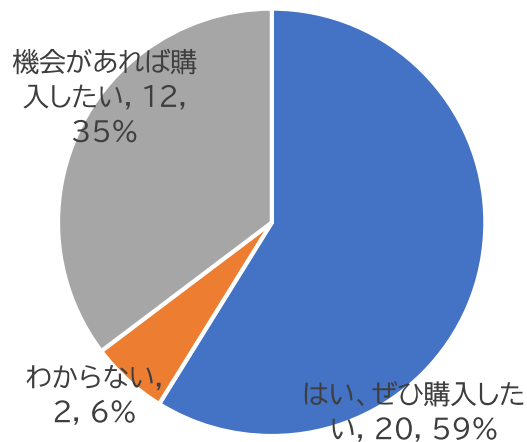
Q4. 日本産の牛乳乳製品及び鶏卵を、ご自宅での料理や菓子づくりの材料として購入したことはありますか？



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と思います。
- 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。