

食通外国人を対象とした
日本のTAMAGOに関する意識調査

2026年11月5日

たまご知識普及会議

資料の転載・使用につきましては、担当者まで事前にお問い合わせください

たまご知識普及会議とは

「栄養・健康効果」、「安全・安心」、「美味しさ・楽しさ」、「生産者の想い」、「サステナビリティ」。
日本のたまごには、まだまだ知られていない5つの価値があります。
たまご知識普及会議 は、その価値をすべての活動において伝えていくために設立されました。
日本養鶏協会および日本卵業協会が母体となり、市場調査、プロモーション、子供向け活動支援、研究機関との連携を中心に活動しています。
たまごの生産、加工、販売等に関わる事業者、団体等の食育活動にコーディネーターとして参画し、業界全体が連携した知識普及活動を推進できるよう支援します。

【事務局】
TEL：03-3297-5515　　MAIL：tamapedia@jpa.or.jp
お問い合わせ：　　https://x.gd/HS54a

調査方法概要

■ 目的　外国人の日本のたまごに対する評価を通して、日本のたまごの価値を再発見、再評価する機会を創出する

■ 手法　WEB アンケート調査

■ 期間　2026年9月1日～2026年9月30日

■ 対象　以下の条件のいずれかに該当する外国人　計81人

- 日本のたまごを実際に食べた、または、料理に使った経験がある外国人
- 自国のたまごと比較して、違いや特徴を具体的に説明できる外国人
- 日本のたまごの味・品質・文化について、自分なりの視点や言葉を持っている外国人
- 食や料理に関する仕事・活動をしている（料理人、フードライター、またはそれに準じる関心と実績がある）外国人

国別内訳

東アジア：	台湾/韓国/中国/香港
東南アジア：	マレーシア/タイ/ベトナム/インドネシア/ミャンマー/フィリピン/カンボジア
北米：	アメリカ
欧州：	イギリス/クロアチア/フランス/ポーランド/ルーマニア/ノルウェー
オセアニア：	オーストラリア
その他：	ブラジル/インド

■ 実査　（株）Matcha

総評

高く評価される「品質」と「美味しさ」

日本のたまごに対する全体的な評価は非常に高く、10点満点評価では平均点8.90点を記録し、9～10点の高得点層が60.5%を占める。母国のたまごとの比較でも75.3%が「日本の方がおいしい」と回答しており、黄身のこく味（旨味）やとろ～り感、ふわふわ感といった品質要素において高い満足度が示されている。また、殻の清潔さや生食への安心感についても9割近い支持を集め、徹底した衛生・品質管理が世界中の食通に認知されている。

最大の差別化要因である「生食文化を支えるテクノロジー」

調査全体を通して最も際立った特徴は、「生食文化」およびそれを支える「安全性・鮮度管理技術」への驚きと称賛である。外国人にとってたまごを生で食べる習慣は自国にないことが多く、日本のたまご文化の象徴として44.4%がこれを挙げ、5つの価値の中でも「生食文化を支えるテクノロジー」が魅力度（91.4%）、1位選抜率（35.8%）、出身国との最大の違い（75.3%）のすべての指標で圧倒的な1位を獲得した。

多彩な料理・スイーツへの展開力（主役から引き立て役まで）

日本のたまごは、単に生食できるだけでなく、多様な料理やスイーツでその魅力を発揮している。主役として輝く料理では「たまごかけご飯（TKG）」や「だし巻きたまご」が上位を占め、引き立て役としては「すき焼き＋生卵」や「ラーメン＋味玉」が多くの地域で高く評価されている。さらにスイーツ分野では「プリン」が全地域の51.9%から支持を集め、海外展開への高いポテンシャルを示している。

総評

地域別の傾向と総括

北米・東南アジア: 生食体験や「生食文化を支えるテクノロジー」に対する驚きや評価が特に高く、TKGやすき焼きの組み合わせが強く支持されている。
オセアニア:「作り手の誇りと情熱」に対する評価や、だし巻き卵、ラーメンの味玉などへの支持が際立っている。
欧州: 全体的に高い評価をつけつつも自国の卵文化との比較において冷静な視点を持つ層も一部見られ、ラーメンの味玉などが高く評価されている。

総じて、日本のたまごは単なる「食材」の枠を超え、徹底した衛生管理技術に裏打ちされた「安心・安全な生食文化」と、職人の情熱、和食からスイーツに至るまでの高い汎用性が一体となった、世界に誇るべき独自の食文化として高く位置づけられている。

目次

- **世界の食通の日本のたまごとの出会い** 世界の食通が驚き、感動した体験【P.7】
  - 最も驚いた「日本のたまご文化」
  - 最も印象に残った「日本のたまご体験」
  - 日本で食べて感動した「たまご料理」
  - 日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」
  - 日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」
  - 最も好きな「日本のたまご料理・スイーツ」

- **世界の食通が評価する日本のたまごの美味しさと品質**【P.42】
  - 日本のたまごの「美味しさ評価(10点満点)」
  - 日本のたまごの「美味しさ評価(母国との比較)」
  - 日本のたまごの「品質評価(要素別)」
  - 日本のたまごの「品質評価(たまご料理を通して)」
  - 品質評価の判断基準となった料理
  - 日本のたまごの品質(象徴的表現)

- **世界の食通から見た日本のたまご文化** その独自性と魅力【P.57】
  - 日本の「たまご文化」を象徴するもの
  - 日本のたまご文化(象徴的表現)

- **世界の食通が薦めたい日本のたまご料理・スイーツ** 海外に広がる可能性【P.65】
  - たまごが「主役」として輝く日本のたまご料理
  - たまごが「引き立て役」として輝く日本の料理
  - 海外でも人気が出そうなたまごを使ったに日本のスイーツ
  - 海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

- **世界の食通が認める日本のたまごの価値** 魅力と誇るべき価値【P.77】
  - 日本のたまごの5つの価値に対する魅力度
  - 最も魅力を感じた日本のたまごの価値
  - 最も魅力を感じた日本のたまごの価値:理由
  - 世界に誇るべき日本のたまごの価値(5つの価値の重要度)
  - 日本のたまごの5つの価値に関する出身国との違い
  - 日本のたまごの価値(象徴的表現)

- **世界の食通が語る日本のたまご** 自由回答から見えた魅力【P.98】
- **回答者プロファイル**【P.103】



世界の食通の日本のたまごとの出会い

世界の食通が驚き、感動した体験

調査結果サマリー

最も驚いた「日本のたまご文化」

- 最も高かった回答は「たまごを生のまま食べる文化・たまごかけご飯」で40.7%を占めた。次いで「コンビニ・スーパーで生食用のたまごが普通に売られていること」が16.0%と続いた。
- 地域別で見ると、北米では「たまごを生のまま食べる文化・たまごかけご飯」が66.7%と最も高く、オセアニアでは「コンビニ・スーパーで生食用のたまごが普通に売られていること」が40.0%で最多となった。

最も印象に残った「日本のたまご体験」

- 最も回答を集めたのは「初めて生たまごを食べた体験」で48.1%と約半数を占めた。次いで「専門店・専門メニューで食べた体験」と「コンビニ・スーパーで生食用たまごを購入した体験」がそれぞれ16.0%となった。
- 地域別では、東南アジアおよび北米で「初めて生たまごを食べた体験」がともに66.7%と特に高い結果を示した。

日本で食べて感動した「たまご料理」

- 最も高かったのは「だし巻きたまご・たまご焼き」の63.0%で、次いで「オムライス」が61.7%、「親子丼」が53.1%、「茶碗蒸し」が51.9%となった。
- 地域別では、オセアニアで「たまごサンド」が90.0%、北米で「だし巻きたまご・たまご焼き」「茶碗蒸し」「オムライス」が各83.3%と高い数字を示した。

調査結果サマリー

日本で食べて感動した「たまご料理」

- 最も高かったのは「たまごかけご飯」の23.5%であった。次いで「だし巻きたまご・たまご焼き」が16.0%、「茶碗蒸し」および「親子丼」が各14.8%となった。
- 地域別では、北米で「たまごかけご飯」が50.0%、東南アジアで「茶碗蒸し」が33.3%、欧州で「たまごサンド」が27.3%と、それぞれ高い結果を示した。

日本で食べて感動した「たまご（トッピング）料理」

- 最も高かったのは「ラーメン＋味玉」の61.7%であった。次いで「すき焼き＋生卵」が54.3%、「牛丼＋生卵」が44.4%となり、上位3項目が4割を超えた。
- 地域別では、「ラーメン＋味玉」や「すき焼き＋生卵」が多くの地域で高い割合を占めている。特にオセアニアでは「ラーメン＋味玉」が90.0%に達し、東アジアや北米では「すき焼き＋生卵」が70.4%から80.0%を記録するなど、各地域で人気の組み合わせに特徴が見られる。

日本で食べて感動した「たまご（トッピング）料理」

- 最も高かったのは「すき焼き＋生卵」の30.0%であった。次いで「ラーメン＋味玉」が22.5%となった。
- 地域別では、東アジア（40.7%）と北米（40.0%）で「すき焼き＋生卵」が最も高く、オセアニア（50.0%）と欧州（36.4%）では「ラーメン＋味玉」が最多となった。

最も驚いた「日本のたまご文化」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

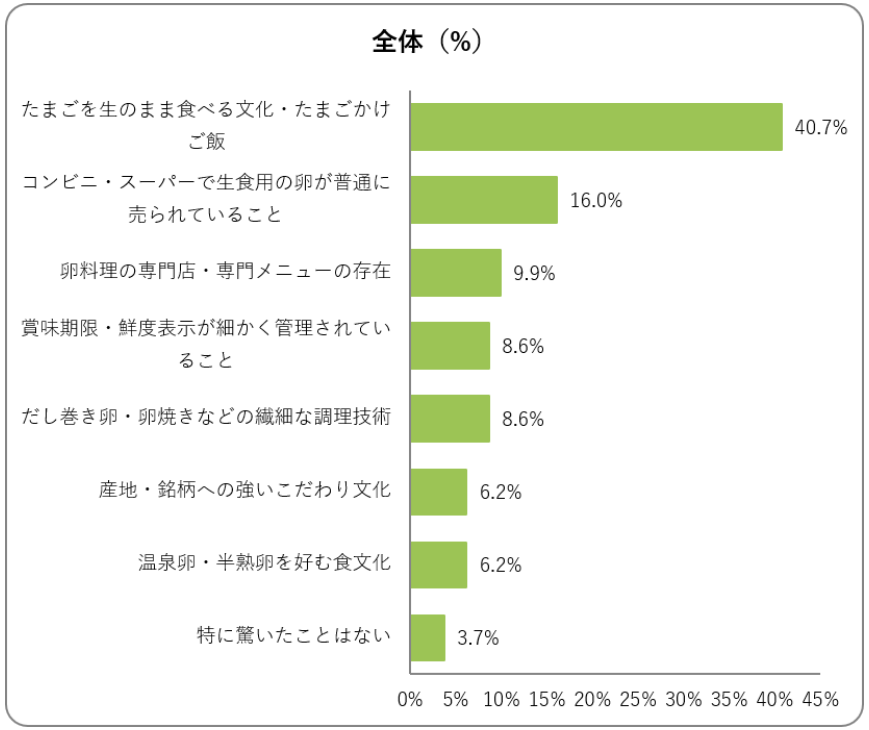
日本のたまご文化であなたが最も驚いたことは何ですか。下記の中から当てはまるものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごを生のまま食べる文化・たまごかけご飯	33	14	9	4	4	0	2
コンビニ・スーパーで生食用の卵が普通に売られているこ	13	1	3	1	3	4	1
卵料理の専門店・専門メニューの存在	8	3	3	1	0	1	0
賞味期限・鮮度表示が細かく管理されていること	7	2	4	0	1	0	0
だし巻き卵・卵焼きなどの繊細な調理技術	7	4	0	0	2	1	0
産地・銘柄への強いこだわり文化	5	0	2	0	0	3	0
温泉卵・半熟卵を好む食文化	5	2	2	0	1	0	0
特に驚いたことはない	3	1	1	0	0	1	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごを生のまま食べる文化・たまごかけご飯	40.7%	51.9%	37.5%	66.7%	36.4%	0.0%	66.7%
コンビニ・スーパーで生食用の卵が普通に売られているこ	16.0%	3.7%	12.5%	16.7%	27.3%	40.0%	33.3%
卵料理の専門店・専門メニューの存在	9.9%	11.1%	12.5%	16.7%	0.0%	10.0%	0.0%
賞味期限・鮮度表示が細かく管理されていること	8.6%	7.4%	16.7%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
だし巻き卵・卵焼きなどの繊細な調理技術	8.6%	14.8%	0.0%	0.0%	18.2%	10.0%	0.0%
産地・銘柄への強いこだわり文化	6.2%	0.0%	8.3%	0.0%	0.0%	30.0%	0.0%
温泉卵・半熟卵を好む食文化	6.2%	7.4%	8.3%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
特に驚いたことはない	3.7%	3.7%	4.2%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%



最も印象に残った「日本のたまご体験」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

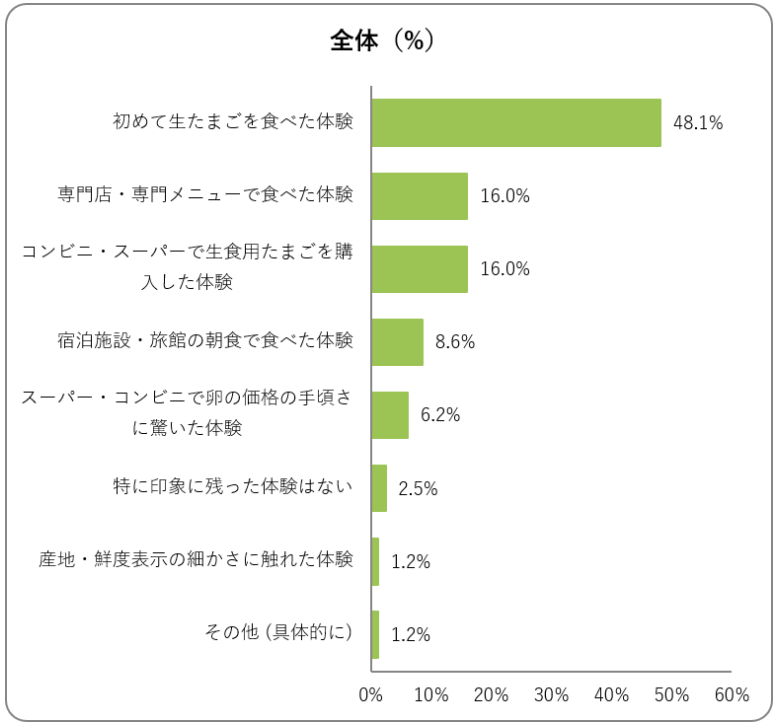
日本で経験したたまごに関する体験で、最も印象に残っているものはどれですか。もっとも当てはまるものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
初めて生たまごを食べた体験	39	9	16	4	7	2	1
専門店・専門メニューで食べた体験	13	7	2	0	1	2	1
コンビニ・スーパーで生食用たまごを購入した体験	13	3	1	1	3	4	1
宿泊施設・旅館の朝食で食べた体験	7	5	1	0	0	1	0
スーパー・コンビニで卵の価格の手頃さに驚いた体験	5	2	2	0	0	1	0
特に印象に残った体験はない	2	0	1	1	0	0	0
産地・鮮度表示の細かさに触れた体験	1	1	0	0	0	0	0
その他（具体的に）	1	0	1	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
初めて生たまごを食べた体験	48.1%	33.3%	66.7%	66.7%	63.6%	20.0%	33.3%
専門店・専門メニューで食べた体験	16.0%	25.9%	8.3%	0.0%	9.1%	20.0%	33.3%
コンビニ・スーパーで生食用たまごを購入した体験	16.0%	11.1%	4.2%	16.7%	27.3%	40.0%	33.3%
宿泊施設・旅館の朝食で食べた体験	8.6%	18.5%	4.2%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
スーパー・コンビニで卵の価格の手頃さに驚いた体験	6.2%	7.4%	8.3%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
特に印象に残った体験はない	2.5%	0.0%	4.2%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%
産地・鮮度表示の細かさに触れた体験	1.2%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
その他（具体的に）	1.2%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

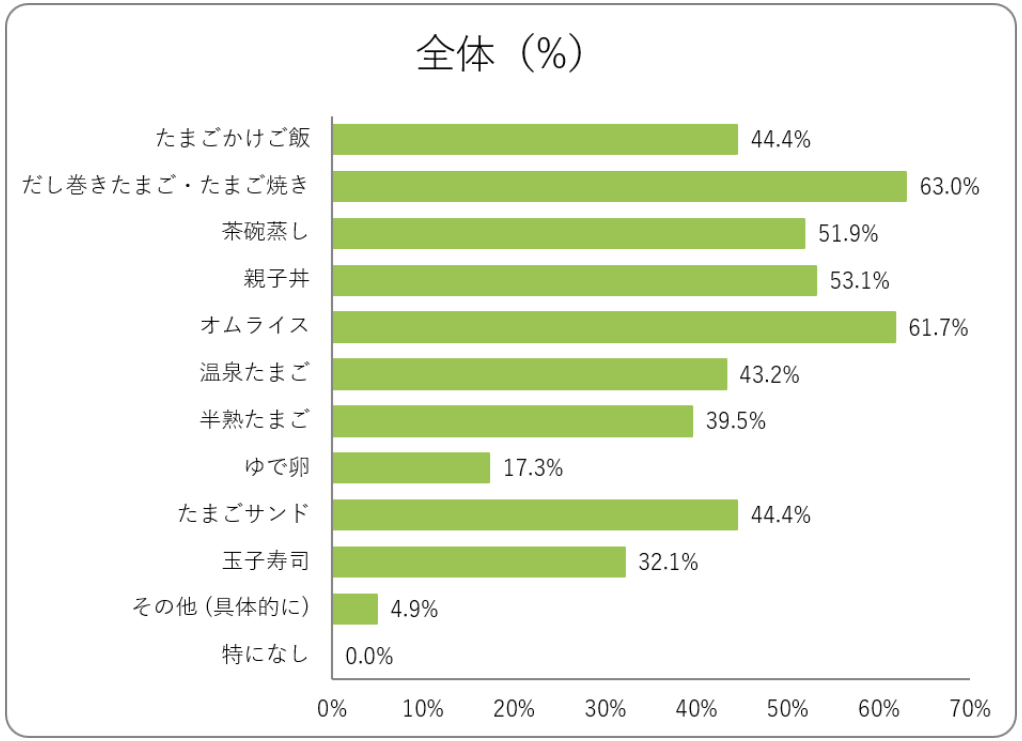
下記の中から、日本で食べて感動したたまご料理はどれですか。当てはまるものをすべてお答えください。（OA）

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごかけご飯	36	14	10	3	4	4	1
だし巻きたまご・たまご焼	51	19	11	5	8	7	1
茶碗蒸し	42	15	14	5	1	6	1
親子丼	43	17	12	3	6	5	0
オムライス	50	16	13	5	8	7	1
温泉たまご	35	10	11	1	7	6	0
半熟たまご	32	11	7	3	5	6	0
ゆで卵	14	4	3	0	2	4	1
たまごサンド	36	9	6	4	7	9	1
玉子寿司	26	8	3	2	7	5	1
その他（具体的に）	4	1	1	0	2	0	0
特になし	0	0	0	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごかけご飯	44.4%	51.9%	41.7%	50.0%	36.4%	40.0%	33.3%
だし巻きたまご・たまご焼	63.0%	70.4%	45.8%	83.3%	72.7%	70.0%	33.3%
茶碗蒸し	51.9%	55.6%	58.3%	83.3%	9.1%	60.0%	33.3%
親子丼	53.1%	63.0%	50.0%	50.0%	54.5%	50.0%	0.0%
オムライス	61.7%	59.3%	54.2%	83.3%	72.7%	70.0%	33.3%
温泉たまご	43.2%	37.0%	45.8%	16.7%	63.6%	60.0%	0.0%
半熟たまご	39.5%	40.7%	29.2%	50.0%	45.5%	60.0%	0.0%
ゆで卵	17.3%	14.8%	12.5%	0.0%	18.2%	40.0%	33.3%
たまごサンド	44.4%	33.3%	25.0%	66.7%	63.6%	90.0%	33.3%
玉子寿司	32.1%	29.6%	12.5%	33.3%	63.6%	50.0%	33.3%
その他（具体的に）	4.9%	3.7%	4.2%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
特になし	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

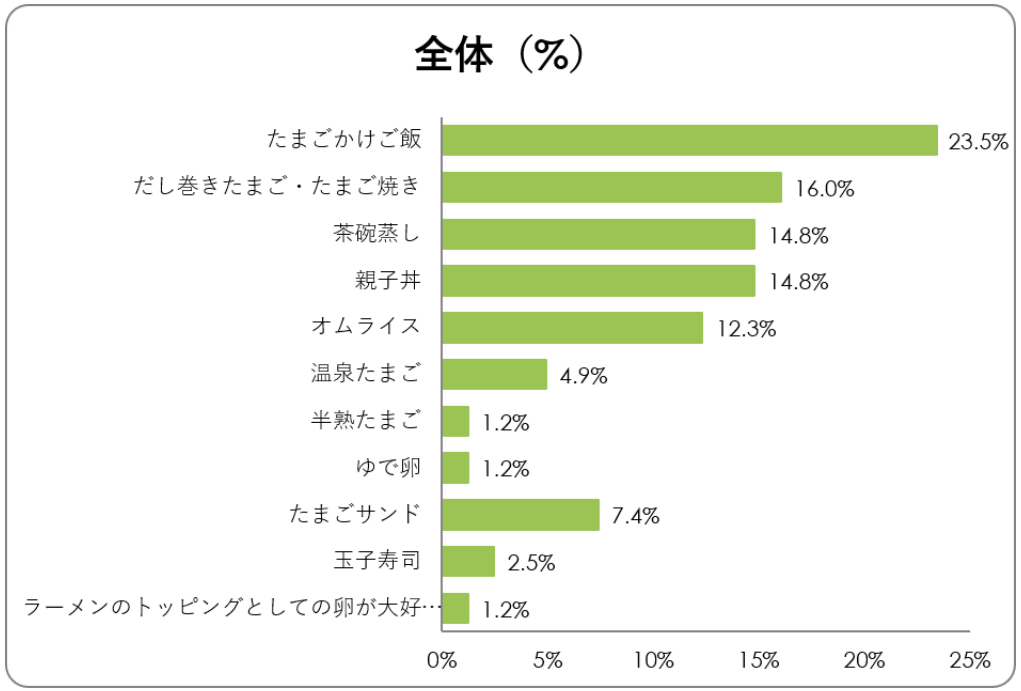
前問で選んだ中から、最も感動したたまご料理を1つお答えください。（SA）

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごかけご飯	19	7	6	3	2	0	1
だし巻きたまご・たまご焼	13	7	1	2	0	2	1
茶碗蒸し	12	3	8	0	0	1	0
親子丼	12	6	5	0	0	1	0
オムライス	10	2	3	1	2	2	0
温泉たまご	4	1	1	0	1	1	0
半熟たまご	1	0	0	0	0	1	0
ゆで卵	1	0	0	0	0	0	1
たまごサンド	6	1	0	0	3	2	0
玉子寿司	2	0	0	0	2	0	0
ラーメンのトッピングとし	1	0	0	0	1	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごかけご飯	23.5%	25.9%	25.0%	50.0%	18.2%	0.0%	33.3%
だし巻きたまご・たまご焼	16.0%	25.9%	4.2%	33.3%	0.0%	20.0%	33.3%
茶碗蒸し	14.8%	11.1%	33.3%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
親子丼	14.8%	22.2%	20.8%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
オムライス	12.3%	7.4%	12.5%	16.7%	18.2%	20.0%	0.0%
温泉たまご	4.9%	3.7%	4.2%	0.0%	9.1%	10.0%	0.0%
半熟たまご	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
ゆで卵	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	33.3%
たまごサンド	7.4%	3.7%	0.0%	0.0%	27.3%	20.0%	0.0%
玉子寿司	2.5%	0.0%	0.0%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
ラーメンのトッピングとし	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q6 最も感動した料理	理由
東アジア	韓国	40代	たまごサンド	柔らかくふわふわで、甘じょっぱい味わい
	中国	40代	たまごかけご飯	中国の卵は生で食べられないため、卵かけご飯は日本でしか食べられない料理です。
	香港	40代	たまごかけご飯	生でとろりとした卵黄の味がとても美味しいです。非常にユニークな食べ方で、シンプルでありながらとても味わい深いです。ごま油、ネギ、醤油を加えることで、ごくシンプルな食材がとても美味しい料理へと引き立てられます。日本の卵が生で安全に食べられるのは驚くべきことで、他の国ではあり得ないことです。
	台湾	20代	たまごかけご飯	台湾では生卵の食安上の懸念から基本的には加熱して食べます。日本の卵はとても新鮮で臭みもなく、初めてTKG（卵かけご飯）を食べたときはとても美味しいと感じました。
		20代	オムライス	卵の食感が好き
		20代	だし巻きたまご・たまご焼き	卵の食感がとても良く、滑らかでふんわりとしていて、とても満足感がありました。
		20代	親子丼	とてもおいしかったから
		20代	親子丼	名古屋でコーチン鶏の親子丼を食べましたが、新鮮な卵と弾力のある鶏肉が口の中で合わさり、味蕾で様々な層の味わいを感じられて非常に美味しかったです！こんなに美味しい卵料理を食べたのは初めてです。
		20代	茶碗蒸し	あなたのことが好きです
		20代	茶碗蒸し	台湾にも茶碗蒸しはありますが、日本の茶碗蒸しはさまざまな出汁をベースに使っているため、全体的により深みのある味わいになっています。
		30代	オムライス	卵料理は多くの場合メインディッシュの付け合わせとなりますが、オムライスは卵を主役に据えた料理です。シンプルな食材だからこそ、卵の新鮮さ、火加減、味付けが真価を問われる料理であり、視覚・嗅覚・味覚のどれにおいても、一口ごとに卵のなめらかな食感を楽しめる幸せな一品です。
		30代	だし巻きたまご・たまご焼き	和風だしと合わせた味わいがとても素晴らしく、日本には様々な玉子焼きの調味料が販売されていますが、全てのブランドが美味しいわけではないので、私は茅乃舎のものだけを選んで自分で作っています。もちろん、日本のレストランで食べるものもいつも感動させられます！

日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q6 最も感動した料理	理由
		30代	だし巻きたまご・たまご焼き	日本の居酒屋の玉子焼きが大好きです。ケーキのように分厚くてとても柔らかく、大根おろしと一緒に食べると最高に美味しいです。
		30代	たまごかけご飯	台湾の卵は生で食べられないため、日本の卵かけご飯はとても特別な食体験です。
		30代	たまごかけご飯	卵かけご飯は一見普通に見えますが、卵本来の味と新鮮さを最も味わうことができます。一粒一粒立った白米とコクのある醤油の組み合わせは、シンプルですがとても美味しいです。
		30代	たまごかけご飯	台湾にはないため。
		30代	親子丼	鶏肉と卵、醤油出汁の完璧な組み合わせが、卵の甘みを引き立てます。
		30代	親子丼	卵の味が感じられ、日本のお米の味も楽しめて、とてもよく合っていると思います。
		30代	親子丼	半熟卵としっかり火の通った卵の組み合わせがとても美味しいです。
		30代	茶碗蒸し	食感の層が豊かで、とても美味しく栄養的にも健康に良いです。
		40代	たまごかけご飯	卵黄の濃厚なコクと日本米のモチモチとした甘みが合わさり、シンプルながらとても美味しい。
		40代	だし巻きたまご・たまご焼き	卵だけ食べられて、たくさん卵を食べる気分にもなるから。
		40代	だし巻きたまご・たまご焼き	出汁と卵が融合した味わいがとてもまろやかで美味しいです。
		50代	だし巻きたまご・たまご焼き	繊細で甘い
		50代	温泉たまご	美味しい
		60代	だし巻きたまご・たまご焼き	卵が特に香ばしく、生臭みがなくてとても美味しい。
		60代	親子丼	なめらかで口当たりがよく、美味しい鶏肉
東南アジア	インドネシア	40代	たまごかけご飯	衛生面や安全面への懸念から、母国では生卵を食べることは考えられないからです。
		40代	茶碗蒸し	臭みがなく、自分では作れないふわふわ感がある。

日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q6 最も感動した料理	理由
		40代	茶碗蒸し	固いオムレツとは異なり、茶碗蒸しは低温でゆっくり蒸され、まるでプリンのような繊細な食感に仕上がります。
		40代	茶碗蒸し	プリンのようにプルプルした食感で、出汁がよく効いており、インドネシア人の口にも合うと思います。
	カンボジア	30代	茶碗蒸し	大人になってから、日本で初めて食べました。これまで食べてきたたまご料理には、出汁の風味が感じられるものはありませんでした。しかし、初めて口にした茶碗蒸しは出汁の味がしっかりしていて、とてもおいしく、感動しました。
	タイ	30代	オムライス	オムライスが好きな理由は、食べやすくて美味しいと感じるからです。トマトソースの甘酸っぱい味が、卵とよく合っていて好きです。
		30代	たまごかけご飯	生臭さがなく、とても美味しいです。
		30代	たまごかけご飯	シンプルですが食べやすく、揚げ物からお刺身までどんな料理にもよく合います。
		40代	オムライス	ふわふわの半熟状態が良く、デミグラスソースとふわふわの卵の相性が抜群です。
		40代	たまごかけご飯	生卵をこれほど美味しくそのまま食べられるのは日本だけですし、だし醤油などをつけるとより美味しくなるからです。日本のお米もとても美味しいです。
	フィリピン	30代	茶碗蒸し	適切に調理すれば食感も風味もとても美味しく、昔からずっとお気に入りです。
	ベトナム	30代	茶碗蒸し	口に入れた瞬間にとろけるような、なめらかな食感が大好き
		30代	たまごかけご飯	卵を生で食べられることに正直衝撃を受けました。最初は半信半疑でしたが、今では生卵と納豆が大好物になっています。
		40代	親子丼	ベトナムでは普段このような調理はしません。卵、鶏肉、玉ねぎ、出汁がとてもよく調和しているところが本当に気に入っています。
		40代	だし巻きたまご・たまご焼き	出汁の味が濃く、ふわふわで美味しかったからです。
	マレーシア	20代	温泉たまご	私がいちばん好きな卵料理は温泉卵です。柔らかくクリーミーな食感がとても好きだからです。白身は繊細で、黄身は濃厚なまま割るととろけそうになります。また、特別な味付けをしなくても美味しく食べられるシンプルなところも気に入っています。ご飯や麺類など多くの料理によく合い、ほっとする味わいでありながら汎用性も高いです。シンプルな味わいと独特の食感の組み合わせが、温泉卵をいちばんのお気に入りにしている理由だと思います。
		20代	オムライス	作るのが難しいです。何度か作ろうと試みましたが、やはり失敗してしまいました。だからこそ感動的だと思います。味に関しては、温泉卵の方が好みです。
		20代	親子丼	鶏肉やご飯によく合います。

日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q6 最も感動した料理	理由
		30代	たまごかけご飯	生ですが美味しい
		40代	親子丼	親子丼の卵の食感は、半熟と完熟のちょうど中間で、絶妙な火加減です。これほど完璧な仕上がりの料理を食べられるのは日本だけで、他の国で注文したものとは全く違います。今思うと、卵の品質や品種の違いも関係しているのかもしれません。
		40代	親子丼	簡単に作れて美味しいです。
		40代	茶碗蒸し	蒸し卵はなめらかで良い香りがします。
		40代	茶碗蒸し	お寿司屋さんで初めて食べましたが、とても美味しかったです。食べた後は最高の気分です。
	ミャンマー	30代	親子丼	初めて名前を聞いた時はどんな食べ物かわかりませんでしたが、実際に食べてみて納得しました。母国では目玉焼きくらいしか卵料理の発想がありませんでしたが、このような組み合わせや味付けもできることに感心しました。
北米	アメリカ	20代	たまごかけご飯	母国では生卵を安全に食べられないため、さまざまな品質の生の黄身を味わうのを楽しんでいます。
		20代	だし巻きたまご・たまご焼き	このような調理法は想像もつかなかったので、この料理の工夫にとても感銘を受けました。また、薄い卵の層が焦げやすいため、作るのが難しい料理でもあります。
		30代	オムライス	食べたオムライスは驚くほどふわふわで、旨味たっぷりでとても美味しかったです！アメリカのスクランブルエッグも大好きですが、このオムライスはそれ以上に美味しかったです。
		30代	だし巻きたまご・たまご焼き	この料理は、卵本来の風味と食感を引き出すために繊細で丁寧な扱いが求められ、他の地域の多くの卵料理とは異なります。
		30代	たまごかけご飯	生卵をご飯にのせて食べるのがこんなに美味しいとは思いませんでした。食べてからは、七味や鰹節、ネギなどを入れて家でも時々食べるようになりました。とてもアレンジが効いて手軽に作れる料理なので、一番気に入っています。
		40代	たまごかけご飯	私の母国のアメリカでは生卵を食べることができません。でも、とても美味しいです！特にご飯と一緒に食べると最高です。
欧州	イギリス	20代	温泉たまご	イギリスにはこのような料理はないと思うので、このような卵の食べ方は初めての経験でしたが、食感をとても気に入りました。また、コンビニでそのまま食べられる状態で売られているのにも驚きました。
		30代	たまごかけご飯	すき焼き／卵かけご飯 - 私の母国では（主にボディービルダーくらいで）生卵を食べる人は多くありません。ここに来たばかりの頃は、本当に安全なのか不安で、食べてみるべきか悩みました。生卵といえばサルモネラ菌というイメージがありましたが、日本の卵はそうではないことを知りました！すき焼きのお肉に生卵を添えるだけでまったく新しい味わいになり、とても美味しいので今ではすき焼きに卵が欠かせません。ご飯と合わせても、とても食べやすくなり風味も増します。

日本で食べて感動した「たまご料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q6 最も感動した料理	理由
		30代	たまごかけご飯	私の国では、生卵を食用にすることは非常に強く忌避されています。
		30代	たまごサンド	タンパク質が豊富でありながら、しっかりとした昼食になる比較的軽めの食事です。
		30代	たまごサンド	必ずしも「感動的」とまでは言えませんが、ここで私が一番よく食べるメニューです。
		40代	たまごサンド	ほとんどのコンビニで手軽に買えて、価格もお手頃で、お腹にたまる手軽な軽食として便利です。パンはいつもとても柔らかいです。
	クロアチア	40代	玉子寿司	玉子寿司は、柔らかくほんのり甘い味わいが酢飯と完璧に調和していて感動しました。滑らかな食感とシンプルな見た目も気に入っています。
	ノルウェー	30代	オムライス	中の卵の柔らかさと外側のしっかりとした固さがとても印象的なオムライスでした。
	フランス	40代	玉子寿司	私は寿司が好きなので、味が強い寿司と寿司の間に玉子を食べると良いバランスになります。
	ポーランド	30代	たまごかけご飯	ひどいと思っていましたが、実際はとても気に入りました。
	ルーマニア	40代	オムライス	一見シンプルでありながら非常に繊細な料理であるオムライスには、毎回感動させられます。通常のオムレツのように完全に火を通さず、卵は半熟（水分を含んだ状態）に仕上げられているため、パサつきを感じさせることなくライスとよくなじみます。普段生卵を食べない人でもその半熟感は気にならず、卵とライスの組み合わせが絶品であるため気づきもしません。オムライスを作ることはまさに芸術です。
オセアニア	オーストラリア	20代	だし巻きたまご・たまご焼き	地域によって異なる出汁や調味料が使われているのがとても好きです。また、家庭によって甘いものもあれば、塩気のあるものやしょっぱいものがあるのも興味深いです。
		30代	オムライス	炒飯の上の卵のふんわりとした食感がとても良いです。特に日本で作られたものは、火が完璧に通っていながらも卵がとろっとしていて最高です。
		30代	オムライス	オーストラリアでは一般的ではない料理で、ユニークで美味しかったです。
		30代	だし巻きたまご・たまご焼き	どれも大好きなのでとても難しい質問ですね！少し甘めで常温でも食べられるので、玉子焼きの方が好きです。家で日本料理をよく作るのですが、玉子焼きは週に1回ほど作ります。
		30代	たまごサンド	こんなにもシンプルな料理がこれほど感動的であることに驚きました。特に卵の食感と、パンが湿気らずに柔らかくふわふわしたままであることに感動しました。1つのサンドイッチにこれほどたくさんの卵が入っているのにも驚きました。私の母国では卵サンドイッチの卵の量はもっと少なく、卵マヨの食感がボソボソしたりパンが湿気ったりすることがあって嫌だったのですが、対照的に日本のたまごサンドは格段に素晴らしかったです。

日本で食べて感動した「たまご料理」

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q6 最も感動した料理	理由
		30代	親子丼	卵と鶏肉の相性がとても良かったです！日本の卵とお米の品質の高さにより、日本産以外の食材を使って自宅で食べるよりもずっと美味しく感じられます。
		30代	茶碗蒸し	オーストラリアではあまり馴染みのない卵の食べ方です。柔らかいプリンのような食感と深みのある旨味、塩気の組み合わせは、オーストラリア人にとって非常に新鮮な驚きです。魚介類が一緒に使われることが多いため、真っ先に選ばれる料理ではないかもしれませんが、サイドディッシュとして私のお気に入りの一つです。
		30代	半熟たまご	半熟ゆで卵の食感がとても好きで、ラーメンなどの料理と合わせると本当に美味しいです。
		40代	たまごサンド	日本にはふわふわで美味しいパンと世界一のマヨネーズがあります。これらに美味しい日本の卵を合わせれば、十分なタンパク質が摂れる最高のサンドイッチになります。以前は仕事でよく出張していましたが、忙しい時にはコンビニのたまごサンドとプロテインミルクが、電車内や仕事中にも食べられる安くて満足感のある昼食になりました。
		40代	温泉たまご	さまざまな料理によく合います。日本の温かいスープや冷たいスープ、麺類のスープのどちらにも合います。また、ポーチドエッグの代わりとして、アスパラガスとパルミジャーノチーズを添えたり、アボカドトーストやパンプキンスープに合わせるなど、洋食にもよく合います。特に黄身と白身の両方の食感が気に入っています。
その他	ブラジル	30代	ゆで卵	日本のゆで卵は世界一で、特にコンビニで買えるものは、プレーンなものでもラーメン用のものでも最高です。絶妙な塩加減でそのまま食べられ、独特の食感と洗練された味わいを楽しめます。
		40代	たまごかけご飯	私は卵かけご飯が好きです。とても簡単に作れて、おいしいからです。ふりかけやツナを入れても、とてもおいしいです。日本の卵は新鮮で、黄身がとろっとしているので、いつ食べてもおいしいです。
	インド	20代	だし巻きたまご・たまご焼き	初めて卵焼きを食べたときは、普通のオムレツのような味だと思っていたので驚きましたが、甘い味わいと柔らかい食感に良い意味でとても感動しました。

日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

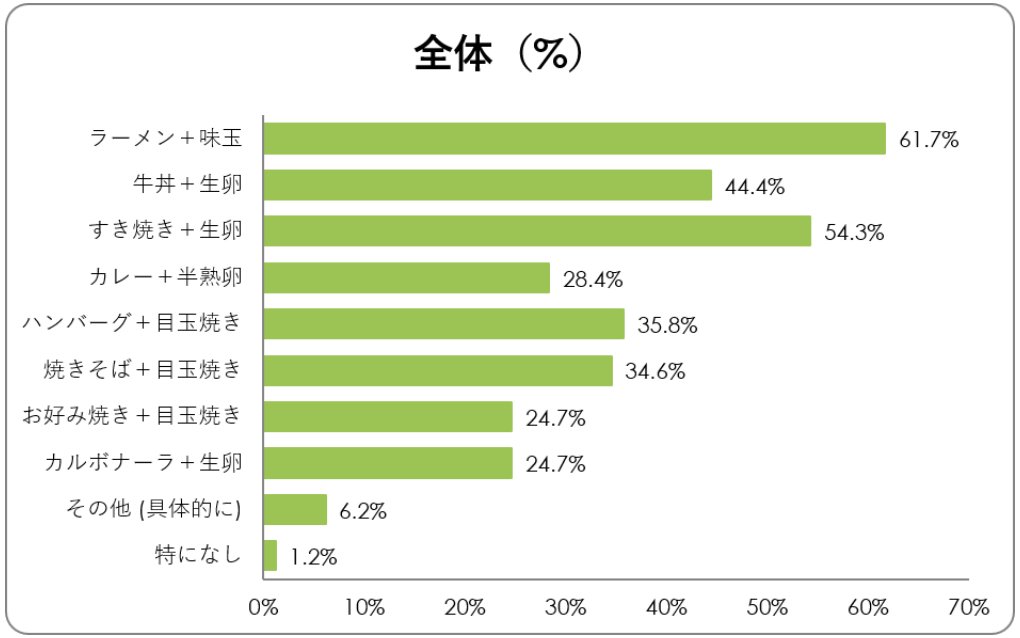
下記の中から、料理に「たまご」がトッピングとして加わることで、味や満足感が格段に良くなったと感じた組み合わせはどれですか。ご自身が日本で食べたことのある料理の中からお答えください。（OA）

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	18	2	4	0	4	5	3
牛丼＋生卵	14	7	4	0	2	1	0
すき焼き＋生卵	24	11	6	2	2	3	0
カレー＋半熟卵	4	1	1	1	1	0	0
ハンバーグ＋目玉焼き	4	1	2	1	0	0	0
焼きそば＋目玉焼き	7	2	3	0	2	0	0
カルボナーラ＋生卵	6	2	3	1	0	0	0
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ）	1	0	0	0	0	1	0
生卵をのせた納豆ご飯	1	1	0	0	0	0	0
すき焼き＋黄味	1	0	1	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	22.5%	7.4%	16.7%	0.0%	36.4%	50.0%	100.0%
牛丼＋生卵	17.5%	25.9%	16.7%	0.0%	18.2%	10.0%	0.0%
すき焼き＋生卵	30.0%	40.7%	25.0%	40.0%	18.2%	30.0%	0.0%
カレー＋半熟卵	5.0%	3.7%	4.2%	20.0%	9.1%	0.0%	0.0%
ハンバーグ＋目玉焼き	5.0%	3.7%	8.3%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼きそば＋目玉焼き	8.8%	7.4%	12.5%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
カルボナーラ＋生卵	7.5%	7.4%	12.5%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
生卵をのせた納豆ご飯	1.3%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
すき焼き＋黄味	1.3%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

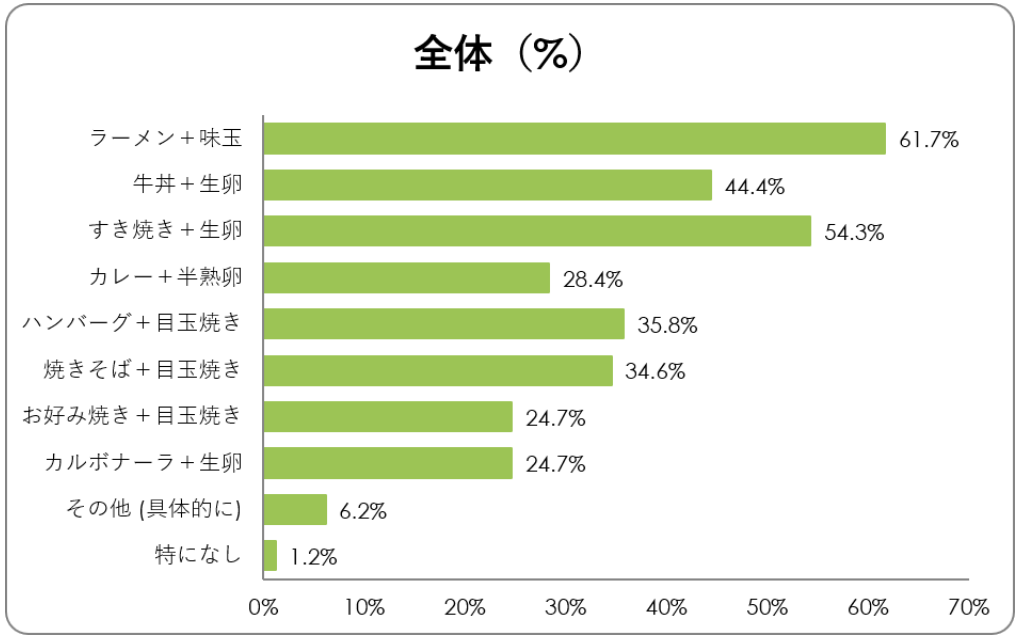
前問で選んだ中から、料理に「たまご」がトッピングとして加わることで、最も味や満足感が格段に良くなったと感じた組み合わせを1つお答えください。。(SA)

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	18	2	4	0	4	5	3
牛丼＋生卵	14	7	4	0	2	1	0
すき焼き＋生卵	24	11	6	2	2	3	0
カレー＋半熟卵	4	1	1	1	1	0	0
ハンバーグ＋目玉焼き	4	1	2	1	0	0	0
焼きそば＋目玉焼き	7	2	3	0	2	0	0
カルボナーラ＋生卵	6	2	3	1	0	0	0
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ）	1	0	0	0	0	1	0
生卵をのせた納豆ご飯	1	1	0	0	0	0	0
すき焼き＋黄味	1	0	1	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	22.5%	7.4%	16.7%	0.0%	36.4%	50.0%	100.0%
牛丼＋生卵	17.5%	25.9%	16.7%	0.0%	18.2%	10.0%	0.0%
すき焼き＋生卵	30.0%	40.7%	25.0%	40.0%	18.2%	30.0%	0.0%
カレー＋半熟卵	5.0%	3.7%	4.2%	20.0%	9.1%	0.0%	0.0%
ハンバーグ＋目玉焼き	5.0%	3.7%	8.3%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼きそば＋目玉焼き	8.8%	7.4%	12.5%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
カルボナーラ＋生卵	7.5%	7.4%	12.5%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
生卵をのせた納豆ご飯	1.3%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
すき焼き＋黄味	1.3%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q9 最も感動した組み合わせ	理由
東アジア	韓国	40代	ラーメン＋味玉	ラーメンの味玉で少し味変ができるため。
	香港	40代	生卵をのせた納豆ご飯	納豆は好き嫌いが分かれる味ですが、生卵をトッピングとして加えるとねばねば感によく合い、黄身の味わいでにおいも抑えられます。
	台湾	20代	カルボナーラ＋生卵	卵液が麺に溶け込み、また違った風味が加わります。
		20代	すき焼き＋生卵	彼らはまさにお似合いの二人です。まるで私とあなたのように。
		20代	すき焼き＋生卵	台湾では火鍋が大好きで、お肉には必ず生卵とタレをつけて食べていました。日本に来てからも、すき焼きと生卵の組み合わせは最高で、欠かせない存在だと感じています。
		20代	すき焼き＋生卵	台湾ではこのような食べ方はせず、生卵には少し不安がありました。しかし日本に来てからは卵の品質が良いので、すき焼き店に行くたびに肉を生卵にくぐらせて食べるようになりました。肉の新鮮さを味わうとともにほのかな卵の香りも楽しめ、個人的にとても好きな食べ方です。
		20代	ハンバーグ＋目玉焼き	目玉焼きの卵液は脂っこさを和らげてくれます。
		20代	牛丼＋生卵	台湾ではあまり生卵を食べず、牛丼も通常は半熟の温泉卵ですが、日本で生卵を乗せた牛丼を食べたのは新鮮で、食感もとても良かったです。
		20代	牛丼＋生卵	おいしい
		30代	すき焼き＋生卵	お肉に生卵を加えることで、食感がより柔らかくなり食べやすくなります。
		30代	すき焼き＋生卵	すき焼きの牛肉に生卵を付けて食べると、とてもとても美味しいです。
		30代	すき焼き＋生卵	すき焼きの肉が生卵によってより滑らかになり、くどさを和らげてくれる感じもあります。
		30代	すき焼き＋生卵	口に合う
		30代	すき焼き＋生卵	上記のどの料理も、トッピングとして卵を加えることでより一層美味しくなっています。中でも半熟卵や生卵の形で卵液を料理に絡める食べ方は、料理の美味しさをさらにもう一段上の次元へと引き上げてくれます。その中でも特に、すき焼きのお肉に卵液を絡める組み合わせは、全体の食感がより滑らかで美味しくなり、最も驚かされる完璧な組み合わせです。
		30代	ラーメン＋味玉	半熟煮卵はなめらかな食感で、黄身とラーメンのスープが少し混ざり合いながらも完全には溶け込まない感じが好きです。

日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q9 最も感動した組み合わせ	理由
		30代	牛丼＋生卵	すき焼きのような食感
		30代	牛丼＋生卵	牛丼と生卵を熱々のご飯の上でよく混ぜ合わせると、まろやかで濃厚な味わいが相性抜群です。
		30代	牛丼＋生卵	単調な牛丼の食感を高め、画竜点睛として美味しさと見た目の華やかさを添えます。
		30代	牛丼＋生卵	しっかりと火の通った牛肉に生卵を添えたものはとても美味しく、口の中で違った食感を楽しむことができます。
		40代	焼きそば＋目玉焼き	炒麺（焼きそば）の塩気が、目玉焼きを合わせることで、それほど濃い味に感じなくなりました。
		40代	すき焼き＋生卵	日本で初めて生卵を食べました。自分の国では生卵を食べる習慣がなく、日本で初めてすき焼きを食べたときに卵を出されて驚きました。食べてみたら、すき焼きの旨みと卵が絡み合っていて、とても美味しかったことが印象的でした。
		40代	牛丼＋生卵	溶き卵によって牛丼のご飯がより滑らかで口当たりが良くなる。
		50代	焼きそば＋目玉焼き	豊富で美味しい
		50代	カルボナーラ＋生卵	とても美味しい
		60代	すき焼き＋生卵	卵の香りがよく、お肉も香ばしくて、とても美味しいです。
		60代	カレー＋半熟卵	豊かな食感となめらかな口当たり
	中国	40代	すき焼き＋生卵	生卵を一種の自然調味料として使うのは、とても面白い体験です。
東南アジア	インドネシア	40代	すき焼き＋生卵	すき焼きの濃厚で甘辛い味付けは、溶き卵にくぐらせることでまろやかになり、味が程よく和らぎます。特に熱々のお肉に生卵が絡むと口当たりが滑らかになり、コクが増してより食べやすくなります。
		40代	ハンバーグ＋目玉焼き	生卵は食べられませんが、卵と肉の相性が良く、食感も良いです。
		40代	ハンバーグ＋目玉焼き	インドネシアでは、インドネシア風焼きそばを食べるときに目玉焼きをのせて食べる人が多いため、違和感なく受け入れられると思います。また、ハンバーグは目玉焼きと相性が良く、美味しさがさらに引き立つと思います。
		40代	焼きそば＋目玉焼き	コクが加わります。卵が塩気のある濃厚な焼きそばソースの味をまろやかにバランスよく引き立てます。
	カンボジア	30代	すき焼き＋黄味	すき焼きに生卵をつけても美味しいですが、黄身だけをつける方が卵の風味がよりしっかり感じられます。甘みのあるすき焼きに濃厚な黄身の味わいが加わり、非常に相性の良い組み合わせになります。
	タイ	30代	すき焼き＋生卵	生卵につけて食べると、お肉の甘みが増して、より美味しく感じます。

日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q9 最も感動した組み合わせ	理由
		30代	カルボナーラ＋生卵	カルボナーラと卵の相性が非常に良く、とても美味しいので好きです。
		30代	カルボナーラ＋生卵	カルボナーラと生卵は相性抜群の組み合わせです。生卵を加えることで、スパゲッティの味わいがより濃厚でまろやかになります。
		40代	すき焼き＋生卵	すき焼きには卵は欠かせないものと思います。卵をつけないで食べると味のまろやかさがなくなる。醤油のしょっぱさと砂糖の甘さが調和しないと思います。
		40代	すき焼き＋生卵	日本の生卵が好きだからです。すき焼きの味もまろやかになります。
	フィリピン	30代	カルボナーラ＋生卵	生卵がないと完成した感じがしません。
	ベトナム	30代	カレー＋半熟卵	とろっとろの半熟卵がカレーのスパイシーさをまろやかにし、コクと深みをプラスしてくれるからです。
		30代	ラーメン＋味玉	特になし
		40代	ラーメン＋味玉	卵はさまざまな種類の料理に加えることができると思います。卵は非常に栄養価が高いですが、ひとつだけ選ぶとしたら味玉ラーメンにします。濃厚なラーメンのスープは味玉ととてもよく合い、お互いを完璧に引き立て合っています。また、ラーメンでは卵は他の料理のように単に別の要素として組み合わさるのではなく、お肉などの他の具材とともにトッピングとして加えられます。ひとつの丼の中で全てが一体となっているところがとても気に入っています。
		40代	すき焼き＋生卵	卵をつけることで、味がまろやかになり美味しくなるからです。
	マレーシア	40代	牛丼＋生卵	母国では「卵は生で食べてはいけない」と教えられてきました。そのため、日本で自由に生卵が食べられると知ってからは、頻繁に生卵や半熟卵の料理を食べています。また、みりんと日本の醤油の味が好きなので、生卵をのせた牛丼やすい焼きも好きです。
		20代	焼きそば＋目玉焼き	焼きそばと目玉焼きは最高の組み合わせだと思います。白身のカリッとした縁と、濃厚で少しとろりとした黄身が、焼きそばの旨味のある味わいによく合います。黄身が割れて麺やソースと混ざり合うことで、料理全体がより濃厚でクリーミーになります。また、もちもちした麺と柔らかい卵の食感の対比も気に入っています。シンプルなトッピングですが、焼きそばに豊かな風味と食感を加えてくれます。

日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q9 最も感動した組み合わせ	理由
		20代	牛丼＋生卵	和食は味が控えめであり、牛丼のような料理も主にご飯とお肉だけでできています。そのため、生卵を加えることで牛丼の風味や食感がとても引き立ちます。
		20代	ラーメン＋味玉	ラーメンによく合います
		30代	すき焼き＋生卵	おいしい
		40代	牛丼＋生卵	さらに美味しくなる
		40代	牛丼＋生卵	ご飯に入った生卵が、なぜかご飯の風味を豊かにし、料理全体の美味しさを引き立ててくれます。
	ミャンマー	30代	焼きそば＋目玉焼き	ご飯ではなく麺の食感と、目玉焼きの柔らかな食感が口の中でとてもよく合うと感じるため。
		40代	ラーメン＋味玉	ラーメンといえば、味玉とセットでなければラーメンの意味がなくなるのではないかと思います。
北米	アメリカ	20代	すき焼き＋生卵	甘い割り下と卵黄の組み合わせがとても良く、お肉がなくなってもご飯にかけて楽しむことができます。
		20代	すき焼き＋生卵	普段は生卵をめったに食べませんが、すき焼きと生卵の組み合わせはとても美味しいです。初めてすき焼きを食べたとき、生卵の風味が加熱調理された料理を引き立てることに驚きました。また、熱すぎる食べ物が得意ではないので、熱々のすき焼きを冷たい生卵につけることで温度を調整できるのも良かったです。
		30代	カルボナーラ＋生卵	アメリカでは食品規制のため生卵を食べる習慣がないので、カルボナーラに生卵を添えて食べたとき、想像もしていなかった独特の風味が加わり感動しました。
		30代	ー	ー
		40代	カレー＋半熟卵	卵を入れることで、料理がより濃厚で美味しくなります。
		30代	ハンバーグ＋目玉焼き	お肉と卵黄の組み合わせが料理の風味を引き立て、格段においしくしていると思います。
欧州	イギリス	20代	ラーメン＋味玉	ラーメンは私の一番好きな日本料理というわけではありませんが、卵のないラーメンを食べたら間違いなく何か物足りなさを感じると思います。他の料理であれば卵がなくても気にならないかもしれませんが。ラーメンに卵を加えることは、味そのものというよりは、食事の満足感をより高めてくれると感じます。
		30代	すき焼き＋生卵	前回の回答をご参照ください。
		30代	カレー＋半熟卵	黄身の濃厚さが、カレーのコク深く香ばしい味わいを引き立てます。

日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q9 最も感動した組み合わせ	理由
		30代	牛丼＋生卵	単純に個人的なお気に入りだからです。卵は上記のどの料理も同じくらい美味しくしてくれると思っています。
		30代	焼きそば＋目玉焼き	とてもよく合います。普段は焼きそばの上に目玉焼きを2つ乗せて食べています。白身はカリッと、黄身はとろっと半熟になるように熱々で焼きます。
		40代	ラーメン＋味玉	日本に引っ越してくるまで、ラーメンにゆで卵を入れて食べたことはありませんでした。本当に料理を完璧に引き立ててくれます。（私の好みとしては）卵が少し半熟なのが一番です。満足感のあるとても美味しい食事です。
	クロアチア	40代	牛丼＋生卵	生卵を合わせることで牛丼がより濃厚でクリーミーになります。旨みのある牛肉やご飯によく馴染み、濃いタレのバランスを整えて全体をより満足感のある味わいにします。
	ノルウェー	30代	ラーメン＋味玉	ラーメンに卵を入れるのは、旨味が格段に増すため必須とさえ感じられます。スープと卵が合わさることで、実に素晴らしい味わいになります。
	フランス	40代	焼きそば＋目玉焼き	焼きそばは時々少しパサつくことがあるので、卵黄（黄身）だけの生卵をトッピングするのが好きです。
	ポーランド	30代	すき焼き＋生卵	味のバランスを整える
	ルーマニア	40代	ラーメン＋味玉	生卵は苦手なので、卵のトッピングがある場合は少なくとも半熟である必要があります。ラーメンに添えられる味玉にはしっかりと味がついています！ラーメンにコクを加え、全体の風味を変え、食体験をより豊かにしてくれます。
オセアニア	オーストラリア	20代	すき焼き＋生卵	生卵はすき焼きの肉ととてもよく合い、とてもクリーミーな風味になります。
		30代	すき焼き＋生卵	宮島の素晴らしい民宿で食べた生卵付きのすき焼きです。日本で食べたお気に入り料理のベスト3に入るほどで、卵かけご飯の生卵の品質と牛肉が絶品でした（普段、家では卵かけご飯はそれほど好きではないのですが）。
		30代	すき焼き＋生卵	すき焼きに卵を加えることで、よりコクと深みのある味わいになると感じました。生卵には少し抵抗があるので、料理の熱で卵に少し火が通るところが気に入りました。
		30代	ラーメン＋味玉	半熟卵はラーメンによく合う絶妙な食感です。黄身がスープに溶け込むことで、よりクリーミーになり旨味が増します。

日本で食べて感動した「たまご(トッピング)料理」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q9 最も感動した組み合わせ	理由
		30代	ラーメン＋味玉	個人的には、ラーメンは卵がないと完成しないと感じています！日本で食べたラーメンの卵はとても美味しく、とろりとしていて、オーストラリアのものとは全く違いました。
		30代	ラーメン＋味玉	前問と同様
		30代	牛丼＋生卵	牛肉と混ざり合った卵のクリーミーさが好きで、丼の食感をよく引き立てています。残念ながらオーストラリアの卵は生で食べられないと思うので、家でこの料理を再現できていません。日本の生卵が本当に恋しいです。
		30代	焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ）	前回の愛媛旅行でこの郷土料理を知り、その美味しさにとても驚きました。香ばしい豚肉とクリーミーな卵黄の組み合わせが素晴らしく、タレとたっぷりとかかった黒コショウでとても良く味付けされています。卵がトッピングとして乗っている場合、あまり目立たないことも多いですが、この料理では卵がしっかりと良い存在感を出しています。
		40代	ラーメン＋味玉	味玉が入ったラーメンに勝るものはありません。いつも追加で注文します。卵自体が美味しく味付けされているだけでなく、ラーメンのスープがよく染み込む状態になっています。ドロドロすぎる生っぽい卵も固ゆで卵も苦手なので、味玉が最高です。
		40代	ラーメン＋味玉	味玉がないとラーメンは少しシンプルすぎるように感じられます。味玉は単にスープと麺だけのものという以上に、ラーメンに異なる味わいを加えてくれます。この味わいが深みや旨味、異なる食感を加え、食事の体験を完成させてくれます。
その他	ブラジル	30代	ラーメン＋味玉	これは私のお気に入りの料理の一つです。卵のあっさりとした味わいとラーメンの濃密な味わいが合わさることで、特別な組み合わせが生まれます。ラーメンを食べるときはいつも、トッピングの卵を2〜3個追加で注文します。
		40代	ラーメン＋味玉	卵を加えることで、ラーメンがよりおいしくなります。ラーメンには欠かせない大切なトッピングです。
	インド	20代	ラーメン＋味玉	ラーメンに味玉を入れるのが本当に好きです。とろけるような半熟の黄身が、スープの食感をよりクリーミーで濃厚、そして味わい深くしてくれると思うからです。

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

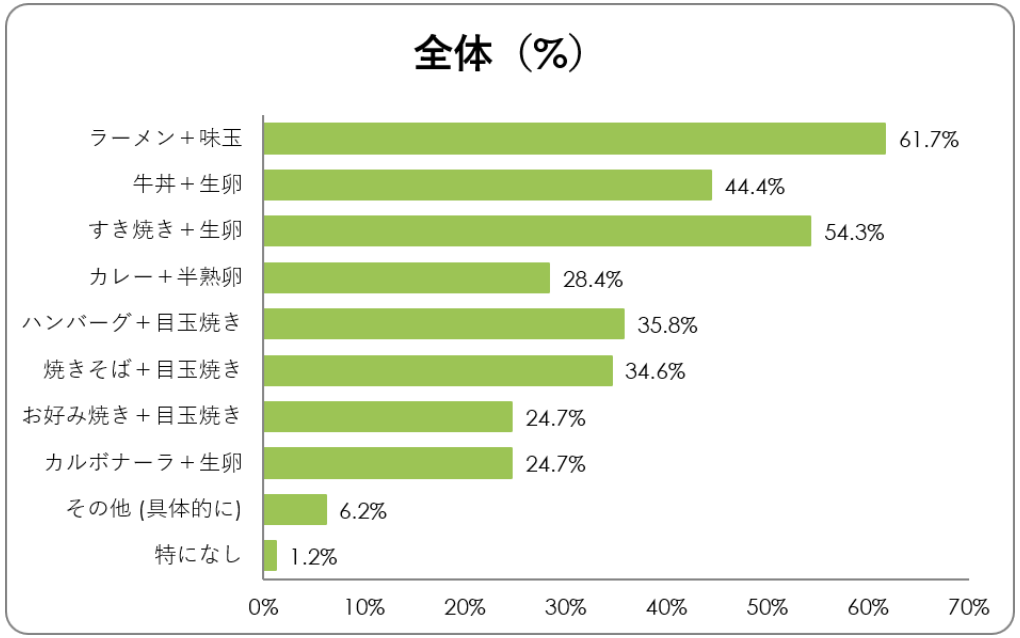
下記の中から、日本で食べて感動したたまごが使われているスイーツとして、当てはまるものをすべてお答えください。（MA）

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	18	2	4	0	4	5	3
牛丼＋生卵	14	7	4	0	2	1	0
すき焼き＋生卵	24	11	6	2	2	3	0
カレー＋半熟卵	4	1	1	1	1	0	0
ハンバーグ＋目玉焼き	4	1	2	1	0	0	0
焼きそば＋目玉焼き	7	2	3	0	2	0	0
カルボナーラ＋生卵	6	2	3	1	0	0	0
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ）	1	0	0	0	0	1	0
生卵をのせた納豆ご飯	1	1	0	0	0	0	0
すき焼き＋黄味	1	0	1	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	22.5%	7.4%	16.7%	0.0%	36.4%	50.0%	100.0%
牛丼＋生卵	17.5%	25.9%	16.7%	0.0%	18.2%	10.0%	0.0%
すき焼き＋生卵	30.0%	40.7%	25.0%	40.0%	18.2%	30.0%	0.0%
カレー＋半熟卵	5.0%	3.7%	4.2%	20.0%	9.1%	0.0%	0.0%
ハンバーグ＋目玉焼き	5.0%	3.7%	8.3%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼きそば＋目玉焼き	8.8%	7.4%	12.5%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
カルボナーラ＋生卵	7.5%	7.4%	12.5%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
生卵をのせた納豆ご飯	1.3%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
すき焼き＋黄味	1.3%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

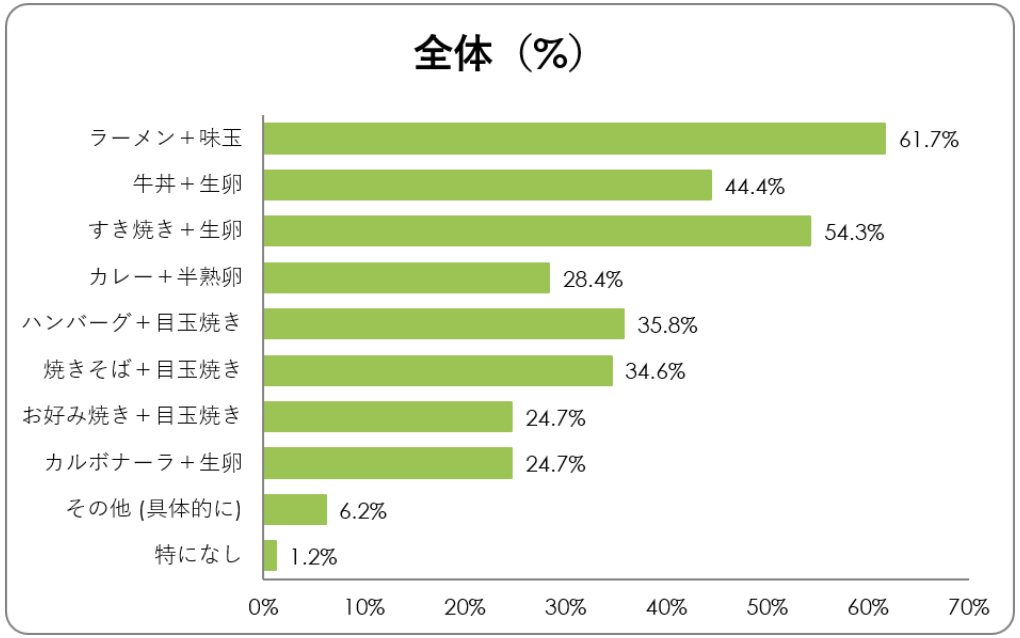
前問で選んだ中から、最も感動したたまごが使われているスイーツを1つお答えください。(SA)

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	18	2	4	0	4	5	3
牛丼＋生卵	14	7	4	0	2	1	0
すき焼き＋生卵	24	11	6	2	2	3	0
カレー＋半熟卵	4	1	1	1	1	0	0
ハンバーグ＋目玉焼き	4	1	2	1	0	0	0
焼きそば＋目玉焼き	7	2	3	0	2	0	0
カルボナーラ＋生卵	6	2	3	1	0	0	0
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ）	1	0	0	0	0	1	0
生卵をのせた納豆ご飯	1	1	0	0	0	0	0
すき焼き＋黄味	1	0	1	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	80	27	24	5	11	10	3
ラーメン＋味玉	22.5%	7.4%	16.7%	0.0%	36.4%	50.0%	100.0%
牛丼＋生卵	17.5%	25.9%	16.7%	0.0%	18.2%	10.0%	0.0%
すき焼き＋生卵	30.0%	40.7%	25.0%	40.0%	18.2%	30.0%	0.0%
カレー＋半熟卵	5.0%	3.7%	4.2%	20.0%	9.1%	0.0%	0.0%
ハンバーグ＋目玉焼き	5.0%	3.7%	8.3%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼きそば＋目玉焼き	8.8%	7.4%	12.5%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
カルボナーラ＋生卵	7.5%	7.4%	12.5%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%
焼豚玉子飯（愛媛県のご当地グルメ	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
生卵をのせた納豆ご飯	1.3%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
すき焼き＋黄味	1.3%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
東アジア	韓国	40代	バウムクーヘン	甘くてやわらかい食感です。
	香港	40代	プリン	やわらかく滑らかで、卵の味が濃厚です。ぷるぷるとした食感で、カラメルシュガーとよく合います。甘いですが後味は軽やかです。
	台湾	20代	カステラ	以前台湾で福砂屋のカステラを輸入したことがありますが、一口食べたときにとても感動し、甘さも食感も絶妙でした。台湾では多くの人が並んで予約購入しており、長期的に販売した結果、台湾人の味の好みにかなり合っていることが分かりました。
		20代	シュークリーム	一口かじるとふわっとした食感で、中からあふれ出てきます。
		20代		餡の食感がなめらかです
		20代	ショートケーキ	美味しい
		20代	バウムクーヘン	台湾にはあまりバウムクーヘンがないのですが、日本で食べたバウムクーヘンがとても美味しかったです。
		20代	プリン	プリンがとても美味しいです。
		20代		日本には美味しいプリンがたくさんありますが、共通しているのは「卵の味がしっかりしている」ことです。高品質な卵がたっぷり使われているのが伝わってきます。プリン好きとして、日本のプリンは本当に美味しいと感じます。
		30代	カステラ	長崎カステラの風味がとても芳醇で、高級感のある味わいです。
		30代		しっとり柔らかで、香りが非常に豊かでありながら、卵特有の臭みはありません。補足：台湾のこの形状のケーキには蜂蜜が入っているため、よく「蜂蜜カステラ」と呼ばれており、多くの台湾人は長崎カステラ＝蜂蜜カステラ（蜂蜜入り）だと思っていますが、実際は全く異なります。
		30代		非常に濃厚で美味しく、一度食べたら忘れられない味わい

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
		30代		ブランドにもよりますが、福砂屋が一番美味しいです。
		30代	シュークリーム	洋菓子ですが、日本人が作るととても美味しいです。
		30代	バウムクーヘン	日本の多くの土産物でバウムクーヘンが販売されており、定番人気の味わいです。
		30代	プリン	日本のプリンはとても美味しいです。
		30代		濃厚な卵の香りとほのかなバニラの香りに、なめらかで濃厚な食感、さらにほろ苦いカラメルソースがかかっていて、とても幸せな気分になります！
		30代		毎回買うプリンの食感はどれもとても濃厚です。
		30代	ー	ー
		40代	ー	特に甘いものが好きではないため、回答できません。
		40代	プリン	店舗によって美味しさが異なり、飽きることがないため。
		40代		日本のプリンは特別になめらかできめ細やかです。
		50代	エッグタルト	なめらかで柔らかく香りがよい
		50代	シュークリーム	卵の風味
		60代	ショートケーキ	イチゴは新鮮で甘く、生クリームはあっさりしていてくどくなく、重く感じません。
		60代	プリン	卵の風味がしっかりしている
	中国	40代	プリン	プリンごとに異なる食感や味わいを楽しむことができます。
東南アジア	インドネシア	40代	シュークリーム	母国でもシュークリームを食べたことがありますが、日本のシュークリームはクリームの味がより濃厚で、口当たりもとてもなめらかでクリーミーです。シュー生地との相性もよく、一口食べるとクリームの豊かな風味が口いっぱいに広がります。
		40代	プリン	臭みがない

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
		40代	バウムクーヘン	きめ細かく柔らかい食感を生み出す：卵はバウムクーヘン特有の、濃密でありながらしっとり柔らかい食感を作るのに役立ちます。
		40代		すべてのバウムクーヘンが好きというわけではありませんが、あるバウムクーヘンはとても美味しく、しっとりとしていて甘すぎないため、今ではそのバウムクーヘンばかり食べるようになりました。
	カンボジア	30代	プリン	日本で初めて食べたプリンのやわらかさと食べやすさに驚きました。体調がすぐれないときでも無理なく食べることができ、非常に感動しました。
	タイ	30代	ショートケーキ	卵のおかげでショートケーキがふわふわで美味しく感じました。
		30代	プリン	なめらかな食感で美味しいです。
		30代		タイのプリンよりも味わいが繊細で、なめらかで柔らかな食感が楽しめるところです。カラメルソースの甘さもちょうどよく、甘すぎないのが魅力です。
		40代	カステラ	日本のカステラは独特な味わいがあると思います。他の国に似たようなケーキはなく、生地もとてもしっとりしています。
		40代	ショートケーキ	プリンと同じくらい好きですが、ショートケーキは日本でしか食べられないので1位にしました。
	フィリピン	30代	ショートケーキ	私の一番のお気に入りです。卵料理だとは思っていませんが、ただ純粋に気に入っています。
	ベトナム	30代	シュークリーム	サクサクのシュー生地と、とろ〜りとなめらかな卵クリームの組み合わせが絶妙です。
	ベトナム	30代		ちょうど良い甘さと食感
	ベトナム	40代	カステラ	実際、ベトナムにもプリンやカステラ、エッグタルト、シュークリーム、ショートケーキなど、卵を使った似たようなお菓子がたくさんあります。しかし、他のお菓子の多くはベトナムでも味や見た目、色合い、バリエーションにおいて同等のものが作れます。日本のカステラが異なる点は、ベトナムで一般的に作られているカステラとは大きく違う、独自の柔らかさ、香り、そして本物の味わいがあることです。だからこそ選びました。前述のお菓子はどれも美味しいと思いますが、日本のカステラはベトナムのものと比べてより美味しく、ユニークだと感じます。

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
		40代	カステラ	日本のカステラは独特な味わいがあると思います。他の国に似たようなケーキはなく、生地もとてもしっとりしています。
		40代	ショートケーキ	プリンと同じくらい好きですが、ショートケーキは日本でしか食べられないので1位にしました。
	フィリピン	30代	ショートケーキ	私の一番のお気に入りです。卵料理だとは思っていませんが、ただ純粋に気に入っています。
	ベトナム	30代	シュークリーム	サクサクのシュー生地と、とろ〜りとなめらかな卵クリームの組み合わせが絶妙です。
	ベトナム	30代		ちょうど良い甘さと食感
	ベトナム	40代	カステラ	実際、ベトナムにもプリンやカステラ、エッグタルト、シュークリーム、ショートケーキなど、卵を使った似たようなお菓子がたくさんあります。しかし、他のお菓子の多くはベトナムでも味や見た目、色合い、バリエーションにおいて同等のものが作れます。日本のカステラが異なる点は、ベトナムで一般的に作られているカステラとは大きく違う、独自の柔らかさ、香り、そして本物の味わいがあることです。だからこそ選びました。前述のお菓子はどれも美味しいと思いますが、日本のカステラはベトナムのものと比べてより美味しく、ユニークだと感じます。
	ベトナム	40代	プリン	なめらかで甘く、おいしかったからです。
	マレーシア	20代	カステラ	卵を使ったスイーツの中で最も印象に残ったのはカステラです。こんなにシンプルなケーキからこれほど豊かな風味と食感が味わえるのかと驚きました。柔らかくふんわりとしていて、ほんのりとしっとり感もあり、控えめながらも確かな卵の風味が感じられます。また、甘すぎないため、卵やハチミツの味わいがしっかり引き立っている点も気に入っています。シンプルで繊細な食感が、食べるのをより一層楽しくさせてくれます。
		20代	ー	日本のスイーツは、他の国と比べるとそれほど感動的ではありません。
		20代	プリン	甘くて食感が良い

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
		30代	シュークリーム	おいしい
		40代	プリン	日本のプリンはぷるぷると柔らかく、とてもおいしいです。（食べたのは少し硬めのプリンでした）
		40代	エッグタルト	美味しいです。
		40代	シュークリーム	これまで世界中でたくさんのシュークリームを食べてきましたが、今のところ日本のシュークリームが一番美味しく、クリームの食感もとてもなめらかです。
	ミャンマー	40代	ー	前問のすべてのスイーツを食べていて、特に卵だからという理由もないと思います。基本的に卵なしで作っても意味がないのではないでしょうか。
		30代	カステラ	ケーキやプリンは母国でもよく食べられますが、カステラは日本に来て初めて口にしました。ケーキほど柔らかすぎず、甘くてぎゅっとした噛みごたえが好きなためです。
北米	アメリカ	20代	プリン	食感とほろ苦いキャラメルが好きで、甘すぎずふわふわしすぎず、カステラのようにパサパサしていないところが良いです。
		20代		日本で食べたカスタードプリンの多くは、卵の風味がしっかり感じられ、甘味料の甘さとよく調和して、味が主張しすぎないバランスの取れたデザートになっています。
		30代	エッグタルト	エッグタルトは大好きなデザートの一つで、日本のものは甘さがちょうど良くてとても気に入りました。
		30代	ショートケーキ	余計な甘味料や添加物に頼らない、繊細で洗練された味わいです。また、他の多くの食べ物や飲み物ともよく合います。
		30代	カステラ	日本に来るまでカステラを食べたことがありませんでしたが、ケーキの食感や柔らかさがとても美味しく、魅力的に感じられて良い印象が残りました。
		40代	ショートケーキ	日本のショートケーキはとても特徴的で、日本独自にアレンジされています。アメリカのものとは異なり、生地がよりふわふわで食べやすいのが特徴です。
欧州	イギリス	20代	ー	ー

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
		30代	プリン	プリンは軽くて食べやすく、どこのコンビニでも簡単に手に入り、食後のちょっとした甘いものにぴったりなところが好きです。1つずつ買えるので、複数切れ入っているカステラのパックとは違って砂糖を摂りすぎることもありません。また、日本でどれほど文化的な影響を与えているかも好きです。プリンのステッカーや歌、さらにはプリンにちなんで名付けられたキャラクター（ポムポムプリン）まであるので、食べているとなんだか楽しい気分になります。
		30代	シュークリーム	以前フランスのものを食べたことがありますが、リッチな生地はより甘く、しっかりとした食感があります。
		30代	バウムクーヘン	風味に感動しました。少し味が薄いかと思っていましたが、実際にはとても素晴らしかったです。
		30代	ー	十分においしいですが、どれも「感動的」とまでは言えません。少なくとも、私が好きなもの（シュークリームなど）についても、海外のものと比べて特別美味しいとは言えないと思います。いずれにせよ、私はそれほど甘いものを食べません。
		40代	カステラ	カステラはとても軽やかで甘く、食後の締めにぴったりです。イギリスの卵スイーツはかなり重めです。カステラはとても軽くていくらでも食べられてしまうので、体重が増えたのはカステラのせいです。
	クロアチア	40代	ー	よくわからない
	ノルウェー	30代	プリン	プリンはヨーロッパやノルウェーの「プディング」とは味がかなり異なっていましたが、どこか似ている部分もありました。日本での私の定番デザートになりました。
	フランス	40代	ー	デザートやケーキは全く食べません（乳糖不耐症のため）。
	ポーランド	30代	エッグタルト	シンプルに美味しいです。
	ルーマニア	40代	カステラ	卵、小麦粉、砂糖というシンプルな材料で作られているのに、カステラのふんわりとした食感にはいつも感動させられます。固すぎず柔らかすぎず、絶妙な空気感のある食感です。本当に質の良い卵を使っているからこそできるのだと思います。職人の技術の高さには感心するばかりです。

日本で食べて感動した「たまごを使ったスイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問でお答えいただいた理由を、できるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	Q12 最も感動したスイーツ	理由
オセアニア	オーストラリア	20代	プリン	固めのプリンも柔らかめのプリンもどちらも大好きです。卵の味がしっかり感じられるのに、ちゃんと甘いスイーツになっているところも気に入っています。
		30代	エッグタルト	エッグタルトの食感と味がとても気に入っています。
		30代	カステラ	カステラは非常に柔らかい食感で、西洋の多くのケーキのように甘すぎません。特に日本で作られているものはそうです。底のカラメル状の砂糖も良いアクセントとなる食感を加えており、完璧な対比になっています。また、ケーキはパサつかず、口の中でとろけるような味わいです。
		30代		洋風の風味と日本の伝統的な調理法との組み合わせには本当に驚かされました。一見するとカステラのようなケーキは密度が高くパサついているように思えますが、蒸すことで軽やかでしっとりとした食感が保
		30代	シュークリーム	家に帰るとシュークリームのことが頭に浮かびます。食感と風味のバランスなど、日本のスイーツには他にはない素晴らしさがあります。
		30代	プリン	日本のプリンが大好きで、旅行中は毎日のように1つ食べていました。食感のなめらかさが際立っていて、自分ではこれほどなめらかに作ることができません。カステラも大好きですが、家で作れるものなので、プリンに比べるとそれほど感動的ではありません。
		30代		とてもなめらかでクリーミーですが、甘すぎません。
		30代	ー	旅行中、卵を使ったスイーツは食べませんでした。母国でもそういったスイーツはあまり好みではないため、代わりにアイスクリーム挟みのメロンパンや鯛焼きなど、他のデザートを食べました。
		40代	シュークリーム	美味しい生地となめらかなカスタードの組み合わせが素晴らしいです。上にクランブルをのせて焼いたようなバリエーションも好みです。一番のお気に入りは、焼きたてで温かい生地に購入後カスタードを詰め
		40代		食感と風味が非常に高品質で、濃厚すぎたり甘すぎたりすることなく味わい深いです。
その他	ブラジル	30代	ー	卵を使ったスイーツはあまり好きではありません。私にとって、卵は甘くない料理に使うものです。
	ブラジル	40代	プリン	日本のプリンはあまり甘くなく、卵が入っているので、柔らかくてとろっとしています。
	インド	20代	ー	ー

最も好きな「日本のたまご料理・スイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

先ほどまでにお答えいただいた内容を踏まえ、日本で最も好きなたまごを使った料理、または、たまごを使ったスイーツの名前と、その理由をお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
東アジア	韓国	40代	茶碗蒸し・バウムクーヘン	柔らかい食感とともに、卵の味わいを存分に楽しめる料理です。
	香港	40代	卵かけご飯	生卵の黄身は味が濃厚で、ご飯によく合います。
	台湾	20代	オムライス	卵の半熟の食感が好きです。
		20代	玉子焼き	甘じょっぱくてとても美味しいです。
		20代		甘い味もしょっぱい味もどちらも美味しいからです。
		20代	親子丼	柔らかく半熟の卵をご飯の上にのせ、鶏肉と合わせることで卵自体の味がさらに引き立ちます。また、半熟状態なのでとてもなめらかな食感が楽しめます。
		20代	茶碗蒸し	なめらかで、ちょっとした具材も入っています。
		20代		美味しい茶碗蒸しは卵の香りがしっかり感じられ、食材の自然な甘みを引き立てます。
		20代	卵かけご飯	台湾ではあまり見かけない食べ方ですが、日本でこの食べ方を知り、簡単でとても美味しいと感じました。
		30代	エッグタルト	簡単でおいしい
		30代	オムライス	卵のなめらかでまろやかな食感と、甘いご飯との絶妙な一体感を味わうことができます。
		30代		なめらかな味わい
		30代	すき焼き肉と生卵	とてもよく合います
		30代	だし巻き卵/卵焼き	卵と調味料だけでシンプルで美味しいです。
		30代	プリン	もともとプリンがとても好きで、日本の牛乳と卵はどれも一定の品質があり、種類や選択肢も豊富だからです。
		30代		美味しい
		30代	フルーツミルクレープ	フルーツが新鮮で、ケーキの生地も良い香りがします。
		30代	牛丼	安価な料理

最も好きな「日本のたまご料理・スイーツ」

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

先ほどまでにお答えいただいた内容を踏まえ、日本で最も好きなたまごを使った料理、または、たまごを使ったスイーツの名前と、その理由をお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		30代	牛丼＋生卵	牛丼のタレと卵液が絶妙に合わさっていて、とても滑らかで美味しいです。
		40代	玉子焼き	茅乃舎のような調理パックがあれば自宅でも作れて、子どもも大喜びで食べてくれます。お弁当作りにも便利で、ハートや星など色々な形を作ることもできます。
		40代		卵を一番多く使った料理で、卵の香りが好きです。
		40代	親子丼	鶏肉と卵が渾然一体となった境地を最も感じられる料理です。
		50代	茶碗蒸し	健康的で豊かな味わい
		50代	卵かけご飯	日本でしか味わえない新鮮な美味しさ
		60代	卵かけご飯	
		60代		
	中国	40代	すき焼き＋生卵	生卵を自然な調味料として使うのは非常にユニークで、味が濃いめのすき焼きにもとてもよく合います。
東南アジア	インドネシア	40代	すき焼き＋生卵	高級なお肉と新鮮な生卵の組み合わせは最高です。
		40代	プリン	甘いものが好きです。
		40代	カステラ	ケーキに構造、柔らかさ、そして黄色い色合いを与えます。
		40代	治一郎のバウムクーヘン	とても美味しく、しっとりとしていて甘さ控えめです。
	カンボジア	30代	料理は茶碗蒸し、スイーツはプリン	上記の料理とスイーツには、いずれも「やわらかくて食べやすい」という共通点があったからです。
	タイ	30代	すき焼き＋生卵	日本の生卵が一番美味しいです。すき焼きと一緒に食べると、さらに美味しく感じます。
		30代	ショートケーキ	ショートケーキを選んだ理由は、卵は一見料理に使うイメージがありますが、お菓子に使われることでケーキをより美味しくしてくれる点が素晴らしいと感じたからです。卵を使っているにもかかわらず、生臭さが全くないところも本当にすごいと思います。
		30代	卵かけご飯	シンプルな手軽に作れる料理です。タイにいても気分でよく作って食べています。マグロのたたきと合わせると、とても美味しいです。

最も好きな日本のたまご料理・スイーツ

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

先ほどまでにお答えいただいた内容を踏まえ、日本で最も好きなたまごを使った料理、または、たまごを使ったスイーツの名前と、その理由をお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		40代	すき焼き／カステラ	すき焼きは卵がないと味がまろやかになりません。とても大切です！／カステラは他の国では食べられないスイーツです。
		40代	卵かけご飯	日本の食材の自然でシンプルなおいしさを感じられるメニュー
	フィリピン	30代	茶碗蒸し	心が安らぎます。
	ベトナム	30代	茶碗蒸し	卵の生臭さは全くなく、新鮮で美味しいです。
		30代	納豆と生卵かけご飯	美味しく、体に良いため。
		40代	カステラ、エッグタルト、シュークリーム、ショートケーキなど	甘いものが好きなので、卵を使った美味しくて甘いスイーツなら何でも好きです。
		40代	だし巻きたまご	やわらかくて、だしの味がおいしいからです。
	マレーシア	20代	温泉卵	一番好きな卵料理は温泉卵です。柔らかくクリーミーな食感がとても好きだからです。白身はとろんとしていて、黄身は割るととろけるように濃厚です。特別な調味料をあまり必要とせず、素材の味を楽しめるシンプルなところも魅力です。ご飯や麺類など多くの料理によく合い、安心感があり万能です。シンプルな味わいと独特の食感の組み合わせこそが、温泉卵を一番のお気に入りにしている理由だと思います。
		20代		半熟卵が大好きです。
		20代	味玉	旨味のある半熟の食感
		30代	卵かけご飯	美味しい
		40代	すき焼きの牛肉と生卵	肉に生卵をつけると一層味が引き立ち、その融合した味わいは最高です。
		40代	親子丼	美味しい
		40代	茶碗蒸し	卵の滑らかな食感
	ミャンマー	30代	親子丼	作り方も簡単で美味しく、洗い物も少ないです。
		40代	茶碗蒸し	お寿司の後に食べると最高です。

最も好きな日本のたまご料理・スイーツ

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

先ほどまでにお答えいただいた内容を踏まえ、日本で最も好きなたまごを使った料理、または、たまごを使ったスイーツの名前と、その理由をお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
北米	アメリカ	20代	昭和風たまごトースト	トーストにのせたふわふわのスクランブルエッグは、シンプルで最高の組み合わせです。
		20代	玉子焼き	調理法だけでなく、しょっぱくしても甘くしても食べられたり、チーズや野菜などの他の食材ともよく合ったりすることに感動しました。この料理は美味しいだけでなく、栄養価が高く万能だと思います。
		30代	エッグタルト	甘すぎず、小ぶりなサイズでちょうどいいおやつです。
		30代	ショートケーキ	卵料理よりも手軽に、あるいはより多くの場面で食べられるからです。
		30代	卵かけご飯	汎用性が高く、簡単に調理できます。また、ご飯と卵の相性も抜群です。
		40代	親子丼	とてもシンプルですが、卵、鶏肉、ご飯、調味料の相性が抜群です。
欧州	イギリス	20代	温泉たまご	食感がとても好きで、どんな料理にも手軽に加えられる点が気に入っています。
		30代	すき焼き＋生卵	主張しすぎずに料理へ良い風味を加えてくれるところが気に入っています。お肉やご飯、麺、ソースの味もちゃんと感じられます。
		30代	玉子焼き	簡単に作れる料理ですが、さまざまなアレンジが可能です。
		30代	バウムクーヘン	美味しい
		30代	スクランブルエッグ／オムレツ	シンプルで健康的で美味しい。ほぼ毎日食べています。特に日本の料理に限るなら、目玉焼き付きの焼きそばかカツ丼ですが、どちらもそれほど頻繁には食べません。
		40代	ポーチドエッグ／ゆで卵／目玉焼き／スクランブルエッグ／オムレツ	難しい質問です。卵は安いですし、上記の料理はランチタイムにとても簡単に作れます。
	クロアチア	40代	玉子寿司	柔らかい食感とほんのり甘い味わいが好きで、酢飯とよく合います。
	ノルウェー	30代	ラーメン＋半熟卵	半熟卵はラーメンのトッピングに最適で、卵とスープの組み合わせは最高です。
	フランス	40代	玉子焼き	甘い卵料理はあまり食べません。
	ポーランド	30代	エッグタルト	美味しい
	ルーマニア	40代	オムライス	本当に美味しいオムライスを作るのはとても難しいので好きです。

最も好きな日本のたまご料理・スイーツ

先ほどまでにお答えいただいた内容を踏まえ、日本で最も好きなたまごを使った料理、または、たまごを使ったスイーツの名前と、その理由をお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
オセアニア	オーストラリア	20代	玉子焼き	シンプルですが、地域によって味が異なります。
		30代	カステラ	甘すぎず、食感のコントラストもあって完璧な食感です。
		30代	玉子焼き	私が最初に紹介された日本の卵料理の1つで、少し甘く、少し塩気があり、とても美味しいです。
		30代	すき焼き＋生卵	普段家では食べない料理ならではの特別な味わい。
		30代	オムライス	ユニークで美味しく、ホッとする味です。
		30代	エッグタルト	お菓子が大好きで、エッグタルトの食感と味がとても美味しいです。
		30代	焼豚玉子飯	地域の特産料理（ご当地グルメ）と愛媛が大好きです！
		30代	たまごサンド	家で慣れ親しんでいる卵料理を、より洗練された高品質なものに仕上げているところが気に入っています。これは日本の多くの料理にも当てはまると感じました。
		40代	味玉ラーメン	ラーメンは軽食のように感じることもありますが、卵を追加したり、野菜たっぷりのトッピングを選んだり、さらに肉を追加したりすれば、完璧で（おいしい）一品料理になります。
		40代	味玉	醤油漬けにした卵の風味が好きで、白身のしっかりとしつつも柔らかい食感や、黄身がとろっとした質感になるのも気に入っています。
その他	ブラジル	30代	プリン	卵を使っていますが、とてもまろやかなデザートです。
		40代	プリン、卵かけご飯、ラーメン	日本の卵は美味しく、料理をさらに美味しくしてくれます。
	インド	20代	玉子焼き	シンプルで美味しく、汎用性が高くて簡単に作れる。



世界の食通が評価する日本のたまごの美味しさと品質

調査結果サマリー

日本のたまごの美味しさ評価（10点満点）

- 「10点」が44.4%と最も高く、次いで「8点」が27.2%となった。9点と10点を合わせた割合は60.5%に達し、平均点は8.90点である。
- 地域別では、その他（9.67点）や東南アジア（9.08点）、東アジア（9.04点）で平均点が高く、欧州は8.27点となった。9～10点の割合はその他（100.0%）、東アジア（63.0%）、東南アジア（62.5%）、オセアニア（60.0%）で高い傾向が見られた。

日本のたまごの美味しさ母国との比較

- 日本のたまごについて「はるかにおいしい」と回答した人が45.7%、「ややおいしい」が29.6%であり、合わせると75.3%が日本の方がおいしいと評価している。
- 地域別では、オセアニア（60.0%）や東南アジア（54.2%）、北米（50.0%）などで「はるかにおいしい」の割合が半数を超えた一方、欧州では「同じくらい」が54.5%を占めるなど地域による違いがみられた。

日本のたまごの品質評価（要素別）

- TOP2（とても高い・高いの合計）において、「殻の清潔さ・衛生的な仕上がり」が93.8%と最も高く、「生で食べられることへの安心感」が88.9%、「生で食べた時の味」および「黄身の色の鮮やかさ」がともに84.0%、「店頭で売られているたまごの鮮度」が76.5%、「白身の盛り上がり・弾力」が65.4%、「たまごを割った時の香り」が45.7%となった。
- 地域別の平均スコアでは、「生で食べられることへの安心感」（4.62）や「殻の清潔さ・衛生的な仕上がり」（4.62）が高く評価されており、北米やその他市場などで高いスコアを記録している。

調査結果サマリー

日本のたまごの品質評価（たまご料理を通して）

- TOP2において、「黄身のこく味（旨味）」が91.4%、「たまごのふわふわ感」が90.1%、「加熱して固まった卵黄そのものの味」が87.7%、「たまごのとろ～り感」が82.7%、「加熱して固まった卵白そのものの味」が79.0%となった。
- 地域別の平均スコアでは、「黄身のこく味（旨味）」が全体で4.38となり、北米（4.67）やオセアニア（4.50）で高く、「たまごのとろ～り感」や「たまごのふわふわ感」についてもオセアニアや北米などで高い評価を示している。

日本のたまごの品質（象徴的表現）

「日本のたまごの品質」を一言で表現する自由回答設問では、各国から品質の高さや安全性を示す多様な表現が寄せられている。

- 東アジアでは「新鮮」「生食できる」「安心感がある」「すっきりとなめらかで、立体的な味わい」といった言葉が挙げられ、衛生基準の信頼性や、黄身が崩れず箸で持ち上げられるほどの品質の高さが評価されている。
- 東南アジアでは「新鮮」「安全」「最高」などが並び、徹底した衛生管理のもとで生食できる点や臭みのなさが称賛されている。
- 北米・欧州・オセアニア等の西洋圏では、「信頼できる」「フレッシュ」「欠点がなく完璧」「シルクのようななめらかさ」「日常の最高品質」といった表現が使われており、自国では難しい安全な生食体験や、濃厚でクリーミーな黄身、きれいに洗浄された殻など、徹底した品質管理と美味しさが高く評価されている。

日本のたまごの美味しさ評価（10点満点）

日本のたまごのおいしさを10点満点で評価してください（1点＝全くおいしくない、10点＝最高においしい）

【件数】

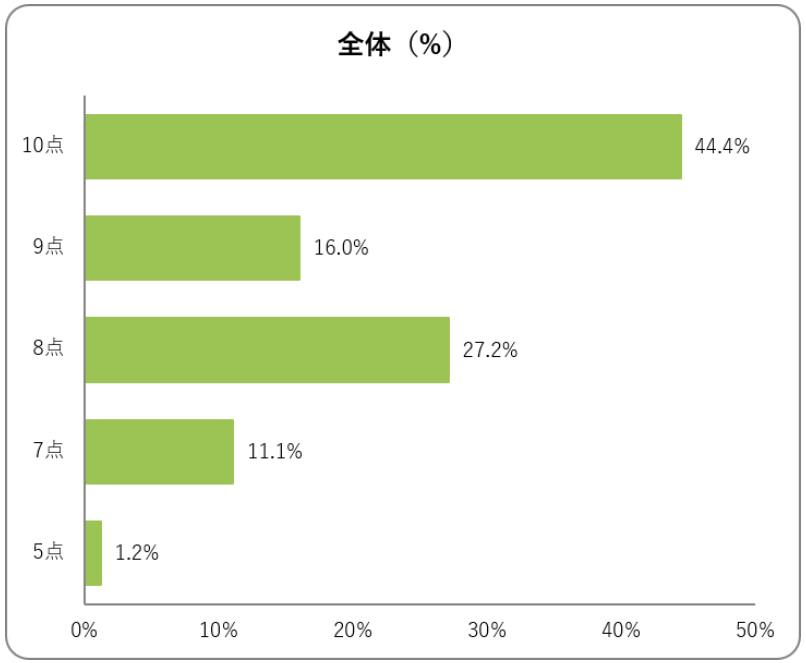
選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
10点	36	12	14	3	3	2	2
9点	13	5	1	0	2	4	1
8点	22	9	6	2	3	2	0
7点	9	1	3	1	2	2	0
5点	1	0	0	0	1	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
10点	44.4%	44.4%	58.3%	50.0%	27.3%	20.0%	66.7%
9点	16.0%	18.5%	4.2%	0.0%	18.2%	40.0%	33.3%
8点	27.2%	33.3%	25.0%	33.3%	27.3%	20.0%	0.0%
7点	11.1%	3.7%	12.5%	16.7%	18.2%	20.0%	0.0%
5点	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%

【平均点】

指標	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
平均点	8.90	9.04	9.08	8.83	8.27	8.60	9.67
9-10点の割合	60.5%	63.0%	62.5%	50.0%	45.5%	60.0%	100.0%



日本のたまごの美味しさ　母国との比較

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

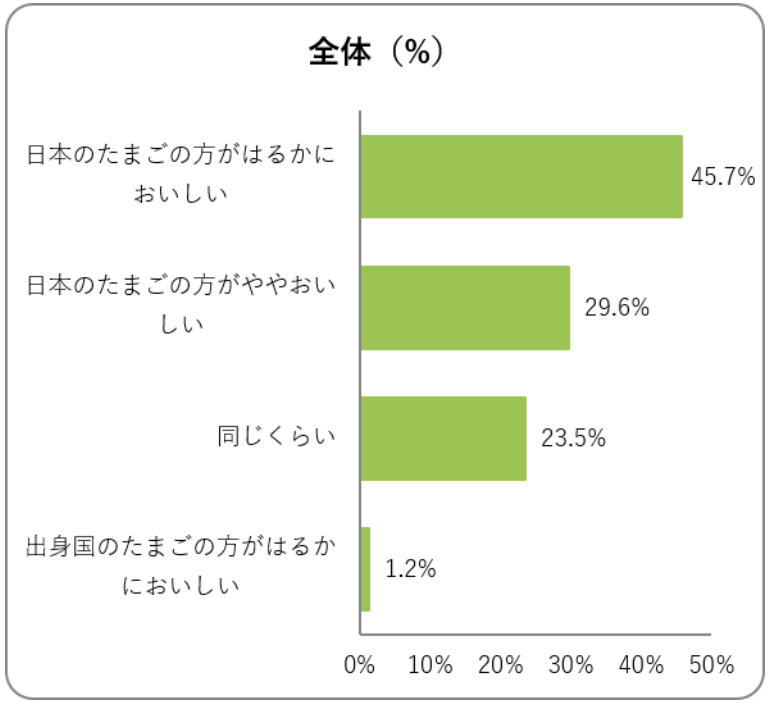
日本のたまごは、あなたの出身国のたまごと比べて、おいしいと思いますか。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
日本のたまごの方がはるかにおいしい	37	12	13	3	1	6	2
日本のたまごの方がややおいしい	24	10	4	2	4	3	1
同じくらい	19	5	6	1	6	1	0
出身国のたまごの方がはるかにおいしい	1	0	1	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
日本のたまごの方がはるかにおいしい	45.7%	44.4%	54.2%	50.0%	9.1%	60.0%	66.7%
日本のたまごの方がややおいしい	29.6%	37.0%	16.7%	33.3%	36.4%	30.0%	33.3%
同じくらい	23.5%	18.5%	25.0%	16.7%	54.5%	10.0%	0.0%
出身国のたまごの方がはるかにおいしい	1.2%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

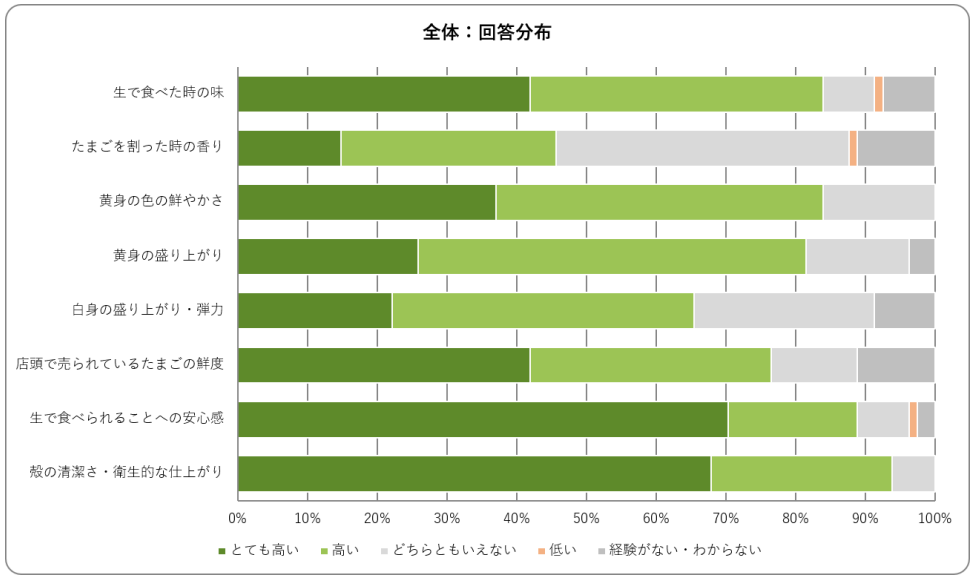


日本のたまごの品質評価（要素別）

日本のたまごそのものの品質について、以下の各要素を5段階で評価してください（経験がない項目は「経験がない・わからない」をお選びください）

【全体：回答分布（構成比）】

項目	とても高い	高い	どちらともいえない	低い	経験がない・わからない	TOP2	n
生で食べた時の味	42.0%	42.0%	7.4%	1.2%	7.4%	**84.0%**	81
たまごを割った時の香り	14.8%	30.9%	42.0%	1.2%	11.1%	**45.7%**	81
黄身の色の鮮やかさ	37.0%	46.9%	16.0%	0.0%	0.0%	**84.0%**	81
黄身の盛り上がり	25.9%	55.6%	14.8%	0.0%	3.7%	**81.5%**	81
白身の盛り上がり・弾力	22.2%	43.2%	25.9%	0.0%	8.6%	**65.4%**	81
店頭で売られているたまごの鮮度	42.0%	34.6%	12.3%	0.0%	11.1%	**76.5%**	81
生で食べられることへの安心感	70.4%	18.5%	7.4%	1.2%	2.5%	**88.9%**	81
殻の清潔さ・衛生的な仕上がり	67.9%	25.9%	6.2%	0.0%	0.0%	**93.8%**	81



【市場別：平均スコア】（とても高い=5、高い=4、どちらともいえない=3、低い=2、とても低い=1／「経験がない・わからない」は除外）

項目	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
生で食べた時の味	4.35	4.31	4.48	4.40	4.00	4.33	4.67
たまごを割った時の香り	3.67	3.88	3.77	3.50	3.18	3.38	4.00
黄身の色の鮮やかさ	4.21	4.11	4.25	4.67	3.73	4.50	4.67
黄身の盛り上がり	4.12	4.04	4.26	4.33	3.82	4.11	4.33
白身の盛り上がり・弾力	3.96	3.96	4.04	3.75	3.82	3.89	4.33
店頭で売られているたまごの鮮度	4.33	4.23	4.17	5.00	4.00	4.88	5.00
生で食べられることへの安心感	4.62	4.56	4.63	4.83	4.67	4.50	5.00
殻の清潔さ・衛生的な仕上がり	4.62	4.70	4.67	4.33	4.27	4.70	5.00

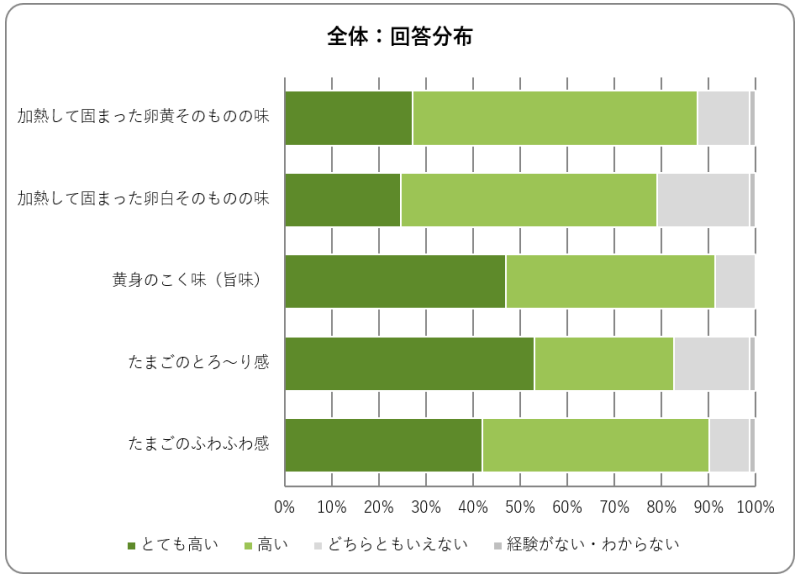
※TOP2・構成比のベースは「経験がない・わからない」を含む全回答者。平均スコアは同回答を除外して算出。

日本のたまごの品質評価（たまご料理を通して）

日本のたまごを使った「料理」を通じて感じた品質について、以下の各要素を5段階で評価してください

【全体：回答分布（構成比）】

項目	とても高い	高い	どちらともいえない	経験がない・わからない	TOP2	n
加熱して固まった卵黄そのものの味	27.2%	60.5%	11.1%	1.2%	**87.7%**	81
加熱して固まった卵白そのものの味	24.7%	54.3%	19.8%	1.2%	**79.0%**	81
黄身のこく味（旨味）	46.9%	44.4%	8.6%	0.0%	**91.4%**	81
たまごのとろ～り感	53.1%	29.6%	16.0%	1.2%	**82.7%**	81
たまごのふわふわ感	42.0%	48.1%	8.6%	1.2%	**90.1%**	81



【市場別：平均スコア】（とても高い=5、高い=4、どちらともいえない=3、低い=2、とても低い=1／「経験がない・わからない」は除外）

項目	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
加熱して固まった卵黄そのものの味	4.16	4.07	4.29	4.17	4.10	4.00	4.67
加熱して固まった卵白そのものの味	4.05	3.85	4.21	4.17	3.91	4.10	5.00
黄身のこく味（旨味）	4.38	4.33	4.38	4.67	4.18	4.50	4.67
たまごのとろ～り感	4.38	4.41	4.42	4.33	4.00	4.67	4.33
たまごのふわふわ感	4.34	4.26	4.38	4.67	4.00	4.67	4.33

※TOP2・構成比のベースは「経験がない・わからない」を含む全回答者。平均スコアは同回答を除外して算出。

日本のたまごの品質評価(（たまご料理を通して）

品質評価の判断基準となった料理

前問でお答えいただいた際に、思い浮かべたたまご料理を1つ挙げてください（複数思い浮かんだ場合は、最も強く意識した料理をお答えください）

市場	出身国	年代	料理名
東アジア	韓国	40代	茶碗蒸し
	香港	40代	納豆卵かけご飯
	台湾	20代	オムライス
		20代	
		20代	ケーキ
		20代	玉子焼き
		20代	
		20代	台湾ベビーカステラ
		20代	卵かけご飯
		30代	オムライス
		30代	
		30代	スフレパンケーキ
		30代	プリン
		30代	玉子焼き
		30代	蒸し卵
		30代	茶碗蒸し
		30代	目玉焼き
		30代	
		30代	卵かけご飯
		40代	出汁巻き卵、バウムクーヘン、スフレ、半熟卵
		40代	目玉焼きやオムレツ
		40代	プリン
		50代	ネギ入り玉子焼き
		50代	オムライス
		60代	卵が半熟の料理はどれもおいしい
		60代	プリン
	中国	40代	卵かけご飯
東南アジア	インドネシア	40代	卵かけご飯
		40代	オムレツ

市場	出身国	年代	料理名
		40代	カステラ、バウムクーヘン、プリン、たい焼き
		40代	茶碗蒸し
	カンボジア	30代	茶碗蒸しとすき焼き（黄身）
	タイ	30代	ゆで卵
		30代	オムライスや卵焼き
		30代	日本の生卵や半熟卵は、特に黄身がとても美味しそうに見えるから。
		40代	オムレツ
		40代	オムライスです。
	フィリピン	30代	牛丼
	ベトナム	30代	茶碗蒸し、だし巻き卵、親子丼、シュークリーム、ショートケーキ、オムライス。
		30代	オムライス
		40代	卵かけご飯、オムライス、すき焼きの牛肉やその他の具材を生卵につけて食べること。
		40代	だし巻き玉子
	マレーシア	20代	目玉焼き
		20代	温泉卵
		20代	味玉
		30代	卵かけご飯
		40代	ゆで卵
		40代	半熟たまご
		40代	生卵付き牛丼
	ミャンマー	30代	だし巻き卵、お好み焼き
		40代	ゆで卵
北米	アメリカ	20代	卵焼き
		20代	目玉焼き、生卵、半熟卵
		30代	オムライス
		30代	玉子焼き
		30代	目玉焼き
		40代	普段からよく作っており、海外と比較できるオムレツが思い浮かびました。

日本のたまごの品質評価(（たまご料理を通して）

品質評価の判断基準となった料理

前問でお答えいただいた際に、思い浮かべたたまご料理を1つ挙げてください（複数思い浮かんだ場合は、最も強く意識した料理をお答えください）

市場	出身国	年代	料理名
欧州	イギリス	20代	親子丼
		30代	卵の軽くてふんわりとした食感から、オムレツを思い浮かべました。
		30代	玉子焼き
		30代	オムライス
		30代	生パスタ。卵を使った生パスタをよく作ります。
		40代	カステラ😋
	クロアチア	40代	玉子寿司
	ノルウェー	30代	オムライス、すき焼き（卵）、ラーメン（卵）
	フランス	40代	半熟卵
	ポーランド	30代	正直、味はどれも同じです。
	ルーマニア	40代	ロコモコなどのトッピングに使われている半熟卵。
オセアニア	オーストラリア	20代	玉子焼き、温泉卵
		30代	オムライス
		30代	すき焼き丼の生卵
		30代	すき焼き＋生卵
		30代	温泉卵
		30代	ラーメンに添えられた半熟卵
		30代	卵かけご飯が真っ先に思い浮かびます。
		30代	卵付きのすき焼き
		40代	目玉焼き
		40代	温泉卵
その他	ブラジル	30代	味付け玉子
		40代	ご飯の上のゆで卵
	インド	20代	玉子焼き、茶碗蒸し、牛丼の生卵の黄身

日本のたまごの品質（象徴的表現）

「日本のたまごの品質」を一言で表現すると、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
東アジア	韓国	40代	新鮮	生で食べられること
	香港	40代	生食できる	高い衛生基準があり、生食しても安全であるとされています。日本の健康・衛生基準は信頼できます。
	台湾	20代	黄金色で新鮮	黄身の色が綺麗で清潔感があり、新鮮に見えます。
		20代	とてもさわやか	新鮮な食感
		20代	高品質で安心できる	日本基準の厳格な品質管理
		20代	高級感がある	どんなものでも日本と合わさると高級になる。
		20代	清潔で、生食が可能	台湾の卵は怖くてあまり生で食べられません。
		20代	高品質で生食でき、新鮮さが目で見てわかる	高級な日本の卵は本当に品質が良く、食感や旨味において台湾の卵との違いがしっかり感じられます。
		20代	安心感がある	台湾にいた頃から、日本の卵の品質が良いというニュースや情報をよく目にしていたし、日本には卵かけご飯という料理があることも知っていたので、生卵の品質がとても良いからこそ、このような料理が生まれたのだと感じていました。
		30代	すっきりとなめらかで、立体的な味わい	日本の卵を使うと、割ったときの黄身が崩れず、箸で丸ごと持ち上げることができます。
		30代	安心感がある	生で食べるなら日本のものしか食べる勇気がなく、自分の国のものだと躊躇してしまいます。
		30代	安心感がある	生食できる
		30代	清潔で安心でき、美味しい	半熟の状態で食べられる
		30代	品質が良く、安心感がある	日本で卵を買っても傷んだ卵に当たったことがなく、ほとんど生食できるレベルでとても安心感があり、外殻も綺麗です。
		30代	新鮮で卵の味が濃厚、なめらかな食感で品質も安定しており、安心して食べられる。	日本の卵がとても好きで、生でも半熟でも焼き卵（卵焼きや目玉焼き）でもとても美味しいと感じます。黄身は色が綺麗で味が濃く、白身の食感もとても良いです。

日本のたまごの品質（象徴的表現）

「日本のたまごの品質」を一言で表現すると、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
		30代	品質が安心できる、高級感がある	日本製品の品質は信頼でき、長年にわたり良い印象を持っています。
		30代	安心して卵を生で食べられるのが珍しい	台湾の卵は生食用を除き、基本的に生で食べることができません。そのため、生卵を使う料理も少ないです。
		30代	フレッシュ	日本の卵の品質は高いと思っています。
		30代	料理界の黄金の聖衣	美味しい日本料理に、黄金色で甘く濃厚な卵液を合わせると、料理がまるで黄金の聖衣をまとったかのようになり、美味しさがさらなる次元へと高まります。
		40代	まろやかでふくよか	新鮮さや飼育環境の影響からか、見た卵はどれも鮮やかな黄色で清潔でした。
		40代	生で食べられて美味しい。	母国では卵を生で食べる習慣がないため、生食できるものだと思っていませんでした。生卵が美味しいことも知りませんでしたし、母国で生卵を食べるとお腹を壊す心配もあります。
		40代	なめらか	どんな料理にしても、とても滑らかで食べやすいです。
		50代	精緻で美味しく、衛生的な味わい	日本の品質を信頼しているから
		50代	美味しい	滑らかで柔らかい
		60代	卵の風味が良くておいしい	卵の風味がして美味しい
		60代	非常に良い	美味しい
	中国	40代	新鮮で安全	生で食べられる
東南アジア	インドネシア	40代	新鮮	日本のたまごは、購入したときから新鮮さを感じられ、黄身もしっかりとしていて、白身にも弾力があります。特に、生卵として食べると、その新鮮さがよく分かります。母国では安全面や衛生面への不安から生卵を食べることはほとんど考えられませんが、日本では品質管理がしっかりしているため、安心して生で食べることができます。
		40代	安全	新鮮なものが多く、臭みがありません。
		40代	高級感がある	農場では衛生、飼料、生産を徹底して管理しています。
		40代	最高	新鮮で安心して食べられ、見た目も美しいです。
	カンボジア	30代	安全で健康的な食品	母国とは異なり、日本では卵を生で食べることができますし、ダイエットの際にも強く推奨される食品の一つだからです。

日本のたまごの品質（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまごの品質」を一言で表現すると、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
	タイ	30代	卵が生で食べられること	日本の卵を使うと、割ったときの黄身が崩れず、箸で丸ごと持ち上げることができます。
		30代	品質が良い	生で食べることができるため
		30代	安全性が高い	タイでは感染症のリスクがあるため生卵を食べないよう教えられますが、日本で食べた生卵や半熟卵は非常に美味しく驚きました。日本では安心して食べられるため、抵抗なく楽しめます。
		40代	新鮮	新鮮な卵は殻を割るとふっくらとした黄身が見える。食べる時も生臭い匂いがしない。特に生や半熟で食べる時、黄身の味が濃い。
		40代	最高である	他の国の生卵は安全に食べられるか信用できないところがありますが、日本独特の美味しさを持つ料理（食文化）だと思います。
	フィリピン	30代	濃厚な卵黄	とろーりとした卵の黄身が目に浮かびます。
	ベトナム	30代	安全で安心でき、美味しい	品質が高く、衛生管理が徹底している。
		30代	非常に品質が高い	高品質で手頃な価格
		40代	最高品質の日本の卵	卵自体を評価すると、非常に美味しく、衛生的で、栄養価が高いと感じます。しかし、他の食材と混ぜてしまうと、日本の卵と他国の卵を区別するのは難しいと思います。日本の卵が他国の卵より実際に栄養価が高いかどうかはわかりませんが、色、コク、濃さ、粘度の点では、日本の卵の方が優れていると感じます。
		40代	安心	生で食べてもおいしく、安心できるからです。
	マレーシア	20代	多用途	日本の卵は繊細な食感とまろやかな味わいが特徴ですが、実に多くの料理や調理法で楽しむことができます。卵のようにシンプルなものでも、調理法によってこれほど幅広い味わいや食感が楽しめる点が気に入っています。
		20代	フレッシュ	他の国のように生臭いにおいがしないからです。
		20代	品質	卵の品質が良好に保たれている
		30代	すっきりとした味わい	清潔感があり、快適に食事ができる
		40代	ヘルシー	どのように食べても安心
		40代	安心	厳選された素材
		40代	なめらかな味わい	卵の絹のようななめらかな食感と新鮮さ

日本のたまごの品質（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまごの品質」を一言で表現すると、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
	ミャンマー	30代	種類が豊富で、衛生的	母国では茶色の卵しか見たことがなく、そのままの状態で販売されていましたが、日本ではMやLなどのサイズ分けや色の区別がされており、賞味期限などもきちんと記載されているためです。
		40代	美味しい	品質を保つ技術が高い。
北米	アメリカ	20代	信頼できる	清潔で安全な状態であること、そして黄身の味や色に関する説明が正確であることを信頼できます。
		20代	高品質で標準的	母国（アメリカ）では体調を崩すリスクがあるため、卵を生で食べないように勧められています。そのため、生で食べられる日本の卵は高い基準で管理されているのだと思います。
		30代	豊かな味わい	日本の卵はそれだけでも非常に風味が豊かです。
		30代	高品質	卵製品や調理に細心の注意が払われていることが明確であり、すべての卵料理に影響を与えています。
		30代	衛生的な	アメリカで生卵を食べて体調を崩したことはありませんが、向こうで生卵を食べようとは思わなかったでしょう。日本の洗浄工程などの詳しいことは分かりませんが、日本の卵でトラブル（サルモネラ菌など）があったという話は聞いたことがないので、日本の卵の品質を表すのにぴったりの言葉だと思います。
		40代	フレッシュ	新鮮とは、安全に食べられて美味しいという意味でもありますが、アメリカの一般的な卵には、これらの言葉のどれも当てはまりません。
欧州	イギリス	20代	欠点がなく完璧	日本で卵を使ったものを調理したり食べたりするときは、良い体験しか期待していません。
		30代	フレッシュ	卵がいつも新鮮で生で食べられ、さわやかな味わいで、とても清潔だから「fresh（新鮮）」という言葉を選びました。イギリスでは卵の殻があまりきれいではないことがよくあります。
		30代	濃厚	黄身は濃厚でカスタードのような質感があり、白身はとても弾力があります。
		30代	さすが日本	日本は品質の高さで知られています。
		30代	良い	特別素晴らしいわけではありません。全体的には良いですが、怪しい生産者もいれば、ギミック（黄身の色や高さ、飼料など）にこだわりすぎている生産者もいます。日本の卵は良いですが、生食の安全性以外は特別素晴らしいとは言えません。また、鶏卵以外の卵がほとんど手に入らないのも残念です。
		40代	殻の中のおいしさ（または「殻に包まれた幸福感」）	安くて使い勝手が良く、とても美味しい卵です。

日本のたまごの品質（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまごの品質」を一言で表現すると、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
	クロアチア	40代	新鮮で高品質	日本の卵は濃厚でクリーミーな黄身とクセのない味わいが特徴です。安定した新鮮さがあるため、加熱調理でも生でもおいしくいただけます。
	ノルウェー	30代	素晴らしい	味は素晴らしく、いつでも安心して食べられるので安心です。
	フランス	40代	生で食べても安全	一度も問題はなかった
	ポーランド	30代	レギュラー	他と同じ
	ルーマニア	40代	日本料理の縁の下の力持ち	多くの日本料理（オムライス、プリン、茶碗蒸しなど）の味は使用する卵の品質に左右されることが多いですが、料理が称賛される際に卵が主役になることは滅多にありません。（おそらく、豊富な旨味をもたらす一方で、より分かりやすい他の味わいがないためでしょう。）
オセアニア	オーストラリア	20代	フレッシュ	オーストラリアでは安全上の問題から生卵を食べるべきではありませんが、日本では安全上の問題はありません。
		30代	すっきりと爽やか	日本の卵は管理が行き届いているため非常に新鮮で、他国と異なり生で食べることができます。
		30代	安心できる	日本の卵は生で食べても安全で、オーストラリアではそれがとても恋しいです（生で食べられる卵を売っている専門店もありますが、価格が高すぎて手が届きません）。絹かのようになめらかな黄身は多くの料理を引き立て、他に代わりになるものがありません。
		30代	素晴らしい	実際に足を運んで食べてみないと説明が難しいですが、とにかく格別です！
		30代	シルクのようななめらかさ	卵はとてもなめらかでトロッとしており、とても良い食感です。
		30代	フレッシュ	生でも加熱しても食べられる
		30代	濃厚でなめらかな味わい	日本の卵を使う料理において、その食感（口当たり）はとても重要です。
		30代	風味豊かな	自宅で食べたものよりも卵の味が濃く、コクがあると感じました。より新鮮で、色も鮮やかでした。

日本のたまごの品質（象徴的表現）

「日本のたまごの品質」を一言で表現すると、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
		40代	ナチュラル	私は卵の生産者と友人であり、彼女がどれほど研究を重ね、鶏を大切に扱っているかを知っています。放し飼いの卵の価値を信じているため、可能な限り彼女の卵を買うようにしています。適切な処理方法のおかげで安心して生で食べられる点も気に入っていますが、私自身は生では食べません。
		40代	確かな高品質と、極上の鮮度・味わい。	長年にわたりさまざまな調理法や料理で日本の卵を食べてきた私の経験から言えば、日本で質の悪い卵に当たることはありません。しかし、他の国では質の悪い卵、安い卵、味のない卵、あるいは古い卵に当たることがあります。
その他	ブラジル	30代	ユニーク。	今まで訪れた他の国では、このような経験をしたことがありません。ヨーロッパの国でさえ、普段の卵は硬くて味がありません。
		40代	完璧	これまで様々な国で卵を食べたことがありますが、日本の卵が最もおいしいと思います。
	インド	20代	素晴らしい	日本の卵は安心して食べられるだけでなく、多様な方法で幅広く使われているところも大好きです。



世界の食通から見た日本のたまご文化
その独自性と魅力

調査結果サマリー

日本のたまご文化を象徴するもの

- 最も高かった回答は「生食できる安全性・鮮度管理」で44.4%を占めた。次いで「たまごかけご飯」が27.2%となった。
- 地域別で見ると、北米で「生食できる安全性・鮮度管理」が83.3%と特に高く、東南アジア（45.8%）や欧州（45.5%）でも最多を記録するなど、生食を支える管理体制への評価が多くの地域で中心となっている。

日本のたまご文化（象徴的表現）

自由回答形式で行われた「日本のたまご文化」を一言で表す設問では、各国から多様な表現が寄せられている。

- 東アジアでは「安全で衛生的」や「生で食べられる」、「専門的でバリエーションが豊富」といった表現が挙げられ、品質の高さや日常的に欠かせない存在であることが強調されている。
- 東南アジアでは「生卵を好む文化」や「日本の無形文化遺産」、「世界最高峰」などの言葉が見られ、徹底した衛生管理に裏打ちされた生食文化や専門メニューの存在が特筆されている。
- 北米・欧州・オセアニア等の西洋圏では、「芸術性」や「楽しい」、「ダイナミックかつ繊細」、そして「生で食べられる安全性」が数多く挙げられており、自国にはない生食の安心感や、多様な調理法に満ちた食文化への高い称賛が示されている。

日本のたまご文化を象徴するもの

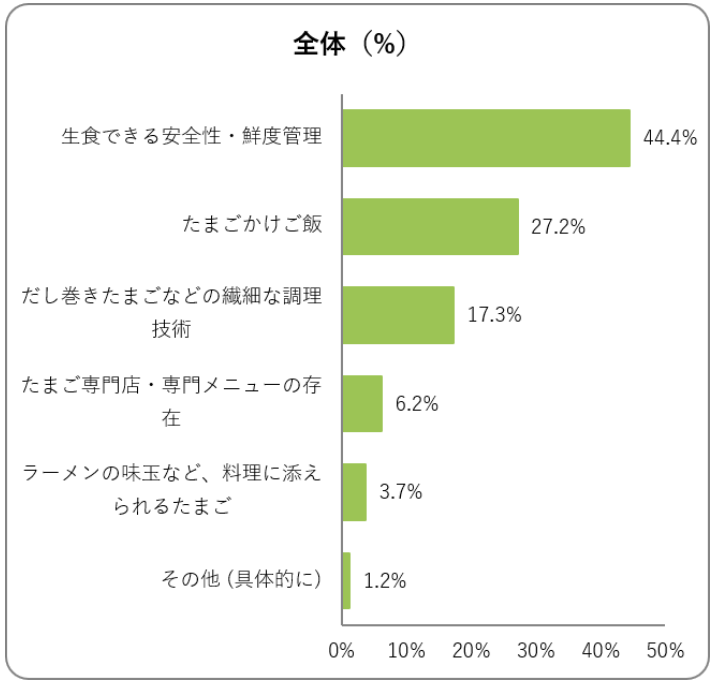
下記の中で、日本のたまご文化を象徴するものは何だと思いますか。もっとも当てはまるものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
生食できる安全性・鮮度管理	36	9	11	5	5	4	2
たまごかけご飯	22	10	7	0	2	3	0
だし巻きたまごなどの繊細な調理技術	14	5	4	1	2	2	0
たまご専門店・専門メニューの存在	5	2	0	0	2	0	1
ラーメンの味玉など、料理に添えられるた	3	1	2	0	0	0	0
その他（具体的に）	1	0	0	0	0	1	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
生食できる安全性・鮮度管理	44.4%	33.3%	45.8%	83.3%	45.5%	40.0%	66.7%
たまごかけご飯	27.2%	37.0%	29.2%	0.0%	18.2%	30.0%	0.0%
だし巻きたまごなどの繊細な調理技術	17.3%	18.5%	16.7%	16.7%	18.2%	20.0%	0.0%
たまご専門店・専門メニューの存在	6.2%	7.4%	0.0%	0.0%	18.2%	0.0%	33.3%
ラーメンの味玉など、料理に添えられるた	3.7%	3.7%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
その他（具体的に）	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%



日本のたまご文化（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまご文化」を一言で表すと、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
東アジア	韓国	40代	卵かけご飯	新鮮な食材にこだわりがあります。
	香港	40代	安全で衛生的	日本は食品の安全基準が高く、信頼できます。
	台湾	20代	毎食欠かせない存在	日本の食文化では毎食のように卵があり、卵のない食事のほうが違和感を覚えるほどです。
		20代	綿密に作られている	処理の丁寧さ
		20代	多様化している	一般的な食材ですが、美味しい料理には欠かせない存在です。
		20代	生で食べられる	品質への評価
		20代	生卵をご飯にかけて食べる人が多いことに驚いた	台湾ではこのように食べません。
		20代	実際に食べてみて初めて分かる、日本の卵の美味しさ	実際に食べてみる前は普通の卵だと思っていましたが、日本に来て卵料理の専門店に行ってみると、卵料理がこれほど鮮度が高く美味しくなり得るのだと気づかされました。
		20代	豊富	「卵」を中心に、豊富で様々な美味しい料理が発展しています。
		30代	専門的でバリエーションが豊富	卵の品質へのこだわりがあり、卵料理も豊富です。
		30代	新鮮	生ものや半生の料理が多く、日本人全員が食べているほどで、とても新鮮であることが伺えます。日本は衛生面や清潔さ、安全性を重視する国でもあり、食品に対しても同様の印象を受けます。
		30代	日常的	毎食、どんな料理にも合う日常的な食材です。
		30代	生で安心して食べられる	一定の品質があり、安心して生で食べられる。
		30代	欠かせない日常	卵はほぼ毎日のように食卓に登場します。卵がなければ多くの料理で物足りなさを感じるほど、日本の食文化において欠かせない日常の一部となっています。
		30代	新鮮さや品質、食材本来の味の重視	卵は日本の日常料理に広く使われており、生食からさまざまな卵料理まで非常に一般的です。ここからは、日本人が卵の鮮度や品質、素材本来の味わいをとても重視していることがうかがえます。
		30代	豊富で洗練されている	卵料理が非常に多彩で、料理も繊細で美味しいです。
		30代	生で味わう	文化的にはそれほど珍しくありませんが、生で食べるという発想が素晴らしいです。
		30代	信頼	コンビニで売られている生卵の品質でさえ、人々は信頼している。
		30代	料理界の変幻自在な万能プレイヤー	日本のたまご料理文化は、思いがけない調理技術や組み合わせによって、たまごを驚くべき食感や変化に富んだ素晴らしい味わいへと進化させています。

日本のたまご文化（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまご文化」を一言で表すと、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
		40代	安心感があり豊富	高品質な管理で消費者が安心でき、豊富な卵料理にも驚かされます。
		40代	卵の美味しさを最大限に引き出すこだわり	品質管理や調理法にこだわりがあり、卵が主役になる料理も豊富です。
		40代	主役にも名脇役にもなれる	どのような調理法であっても、卵は主役にも名脇役にもなれます。
		50代	繊細で美味しい	日本の品質への信頼
		50代	最高の域	香りがとても良い
		60代	卵の風味	美味しい
		60代	新鮮で品質が高い	美味しい
	中国	40代	多様	生食から半熟まで、さまざまな卵料理や調理法があります。
東南アジア	インドネシア	40代	バリエーションが豊富	様々な料理で主役やトッピング、味をまろやかにするソースなど幅広く活用されています。
		40代	生卵を好む文化	品質が高く、生で食べても安心です。
		40代	配慮	この考え方は、品質、清潔さ、鮮度、そして細部へのこだわりという日本の文化を反映しており、それは卵の生産、取り扱い、包装、提供のされ方にも表れています。
		40代	素晴らしい	自分の国ではあまり見られない文化です。
	カンボジア	30代	生卵を食べる文化	母国には生卵を食べる習慣や文化がほとんどありません。
	タイ	30代	安全性	徹底した衛生管理により、生でも安心して食べられる品質の高さが特徴です。
		30代	バラエティが豊富	卵料理のバリエーションが豊富だからです。
		30代	繊細	日本では調理方法や食感、見た目にこだわりがあり、繊細な卵の食文化が発達しています。
		40代	こだわり	卵の工夫や調理法にこだわりがあり、卵料理のバリエーションが豊富です。
		40代	日本の無形文化遺産	日本の卵文化は独自性が高く、他国には真似できない伝統であり、時代とともに進化し続けるものだと思います。
	フィリピン	30代	独特な	卵のユニークな楽しみ方が豊富です。
	ベトナム	30代	生の美味しさと多彩な食文化	生で食べることもでき、様々な料理に使われています。
		30代	世界最高峰	これほど高品質な卵を手頃な価格で生産できる国は他にありません。

日本のたまご文化（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまご文化」を一言で表すと、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
		40代	卵へのこだわりが非常に強い国	卵の専門店や卵料理専門のメニューがある国は他に見たことがありません。日本にいた時、多くの人が料理に卵を使っていることには気づきましたが、当時はそれほど特別だとは思いませんでした。しかし後になって、日本は世界で最も卵を消費する国の一つだと知りました。生で食べたり料理に使ったりするだけでなく、卵料理の専門店まであるのは、他の国にはない非常にユニークな特徴だと思います。
		40代	生食文化	生卵を安心してそのまま食べる文化があります。
	マレーシア	20代	深く根付いている	卵は日本の毎日の食文化と深いつながりがあると感じます。玉子焼きや温泉卵、ラーメンのトッピング、デザート、さらには卵かけご飯まで、さまざまな料理に使われています。伝統的な料理から現代の料理まで、1つのシンプルな食材がこれほど多様な方法で楽しめる点が魅力的です。
		20代	完璧	なぜなら～だからです
		20代	品質が高い	日本は卵の品質が非常に良く保たれています。
		30代	美味しい	生卵を食べるなど、さまざまな食べ方がある
		40代	生で食べられる	母国やこれまでに旅行した国の中には卵を半熟で食べられる国もありましたが、生で食べられるのは本当に日本だけでした。
		40代	素晴らしい	厳しさに感激しました。
		40代	生	マレーシアでは、卵が新鮮な状態で提供されることはめったになく、卵の安全性には疑問があります。
	ミャンマー	30代	定食に欠かせないもの	ほとんどの定食に卵焼きやだし巻き卵が付いてくるため。
		40代	安心で身近、多様性に富んでいる	高い安全性と生食文化があり、日常的に多彩な卵料理が親しまれています。
北米	アメリカ	20代	広く普及している	自分の国とは異なり、卵は朝昼晩いつでも食べられ、ほとんどの人に親しまれています。私の文化では卵が苦手な人も多く、朝食のみで食べるべきだと考えられています。
		20代	汎用性が高い	日本の卵はさまざまな料理に使われており、単なる食材としてだけでなく、卵そのものの味わいを楽しむこともよくあります。
		30代	安全	日本で食べるまで生卵を食べたことがありませんでした。
		30代	日常生活の重要な一部	基本的な卵料理にとどまる文化もある中、日本では主食的な食材として多様なレシピが発展しています。
		30代	非常に多様	日本では卵の提供方法や食べ方が実に多様であり、さまざまな調理法の卵を使った料理が数多く存在します。
		40代	過小評価されている	日本の卵は、当の日本人すら気づいていないほど特別です。

日本のたまご文化（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

「日本のたまご文化」を一言で表すと、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
欧州	イギリス	20代	芸術性	和食のあらゆる分野において、卵が革新的で多様な方法で使われていることは実に印象的です。
		30代	楽しい	日本には美味しく創作性にあふれた卵料理がたくさんあり、これまで食べたことのない方法で味わうのが楽しかったです。品質が非常に良く安全なので、安心して新しい料理に挑戦できました。さらに、温泉街で自分でゆで卵を作ったり、お店で卵をテーマにした商品を見たりするのも面白かったです。
		30代	広がりがある	生からさまざまな調理法まで、あらゆる形で卵が使われています。
		30代	情熱的	日本は、自身の活動や消費に対して強い情熱を持つ生産者、シェフ、消費者に満ち溢れています。
		30代	生	日本の卵の最大の特徴は、生で食べられることです。
		40代	卵料理が最高！	イギリスでは考えられないが、生卵を安全に食べることができる。
	クロアチア	40代	多様で深く根付いている	卵は日本の毎日の食文化において重要な存在です。生、ゆで、焼き、玉子焼きなど様々な調理法で親しまれており、簡単な朝食から寿司、ラーメン、丼ものまで、あらゆる料理に使われています。
	ノルウェー	30代	印象的	日本の卵文化には重要性と独自性が感じられます。
	フランス	40代	生で食べても安全	卵の品質
	ポーランド	30代	生	他では聞いたことがありません
	ルーマニア	40代	こだわり	日本のシェフは卵の品質に非常にこだわりがあり、慎重に厳選した上で契約農家と直接提携することも少なくありません。これは、消費者はめったに意識しないものの、日本の食文化において卵がいかに重要であるかを示しています。
オセアニア	オーストラリア	20代	繊細	どの卵料理でも卵本来の味わいを楽しめる点が重んじられ、常に料理の基本となっているため繊細です。
		30代	卵の新鮮さをそのまま活かす	卵文化は新鮮さという考え方に結びついていると思います。
		30代	バリエーションが豊富	卵はさまざまな料理に使われており、あらゆる食事の定番のようです。卵好きの私としては、これほど多様な料理に卵が活かされていることにとても感銘を受けます！
		30代	誇らしい	卵の品質、新鮮さ、安全性に対する明確な誇りが感じられます。
		30代	独自性がある	オーストラリアとは卵の調理法が異なるため、ユニークな体験が楽しめます。
		30代	非常に幅が広い	生から加熱したものまで、卵の食べ方が実に豊富です。
		30代	卵かけご飯	ミレニアル世代流の「卵かけご飯」の呼び方
		30代	安心・安全	母国では生卵を食べませんし、とろっとした黄身よりも固めの黄身が好みです。日本は卵の生産や安全対策における高い衛生上の評価を確立していると感じており、安心して生卵料理を試すことができました。

日本のたまご文化（象徴的表現）

「日本のたまご文化」を一言で表すと、どのような言葉が当てはまりますか。理由もできるだけ詳細にお答えください。

市場	出身国	年代	一言	その理由
		40代	広く普及している	卵は常に多様な方法で食べられています。安全性やコストを気にすることなく、喜んで振る舞われます。
		40代	新鮮さ	日本人は卵の最高の新鮮さに強いこだわりを持っており、卵かけご飯やすき焼きなどで、生でも新鮮で風味豊かな卵を楽しむことができます。また、繊細で多彩な食感を生み出すことができ、多くの和食を魅力的なものにしています。
その他	ブラジル	30代	独自性がある	これまでに訪れた他の国ではこのような経験をしたことがありません。ヨーロッパの国々でさえ、普段食べる卵は硬くて味がありません。
		40代	安全である	生卵を安心して食べられる衛生管理と高い安全性を誇ります。
	インド	20代	安全で新鮮、使い勝手が良い	日本で食べる卵はいつも安全で新鮮で、使い勝手が良いです。



世界の食通が薦めたい日本のたまご料理・スイーツ
海外に広がる可能性

調査結果サマリー

たまごが「主役」として輝く日本のたまご料理

- 最も高かった回答は「たまごかけご飯」で27.2%を占めた。次いで「だし巻きたまご・たまご焼き」が25.9%となった。
- 地域別では、北米で「たまごかけご飯」が50.0%と半数を占め、オセアニアでは「だし巻きたまご・たまご焼き」が40.0%で最も高かった。また、東アジアでは「茶碗蒸し」が22.2%比較的高い割合を示している。
-

たまごが「引き立て役」として輝く日本の料理

- 最も高かったのは「すき焼き＋生卵」の35.8%であった。次いで「ラーメン＋味玉」が23.5%と続いた。
- 地域別で見ると、東アジア（48.1%）や東南アジア（37.5%）、オセアニア（40.0%）で「すき焼き＋生卵」が最多となった一方、欧州（54.5%）やその他（66.7%）では「ラーメン＋味玉」が最も高い結果となった。

海外でも人気が出そうなたまごを使った日本のスイーツ

- 最も高かったのは「プリン」の51.9%であり、半数以上を占めた。
- 地域別では、東アジア（63.0%）、欧州（54.5%）、北米（50.0%）、東南アジア（41.7%）、オセアニア（40.0%）などすべての主要地域で「プリン」が最多の支持を集めた。

たまごが「主役」として輝く日本のたまご料理

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

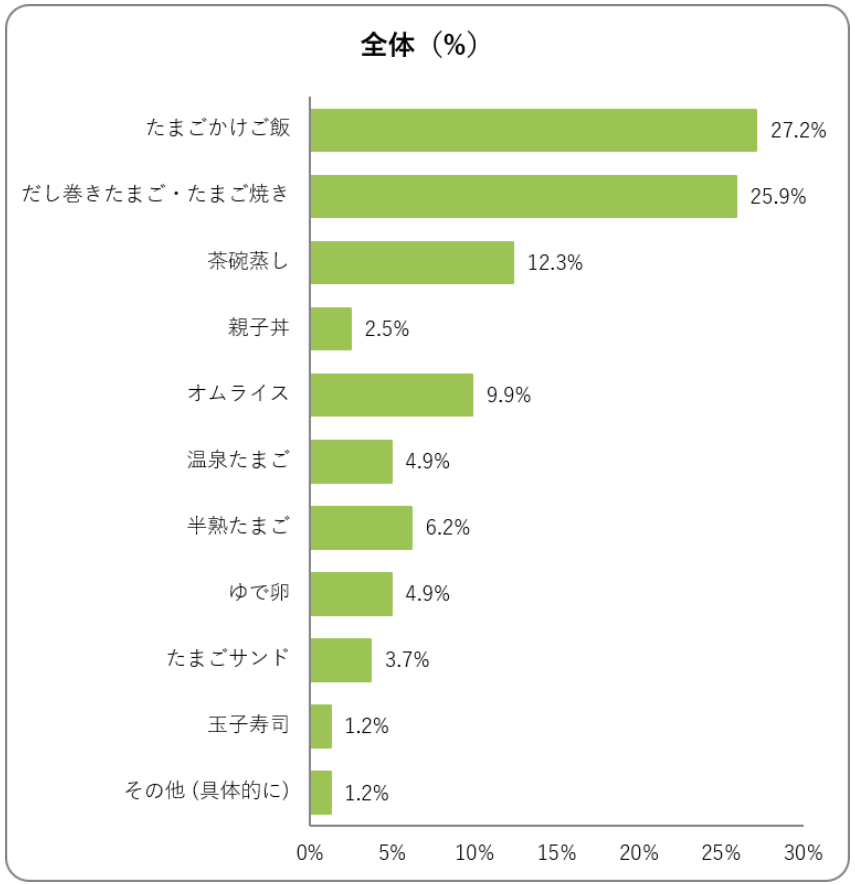
下記の中で、たまごそのものが主役として味の中心になっていると思う料理はどれですか。もっとも当てはまるものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごかけご飯	22	7	7	3	2	2	1
だし巻きたまご・たまご焼き	21	8	4	2	3	4	0
茶碗蒸し	10	6	3	0	0	1	0
親子丼	2	1	0	0	0	1	0
オムライス	8	3	2	1	0	1	1
温泉たまご	4	0	2	0	2	0	0
半熟たまご	5	0	4	0	1	0	0
ゆで卵	4	1	2	0	1	0	0
たまごサンド	3	1	0	0	1	1	0
玉子寿司	1	0	0	0	1	0	0
その他（具体的に）	1	0	0	0	0	0	1

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
たまごかけご飯	27.2%	25.9%	29.2%	50.0%	18.2%	20.0%	33.3%
だし巻きたまご・たまご焼き	25.9%	29.6%	16.7%	33.3%	27.3%	40.0%	0.0%
茶碗蒸し	12.3%	22.2%	12.5%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
親子丼	2.5%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
オムライス	9.9%	11.1%	8.3%	16.7%	0.0%	10.0%	33.3%
温泉たまご	4.9%	0.0%	8.3%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%
半熟たまご	6.2%	0.0%	16.7%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
ゆで卵	4.9%	3.7%	8.3%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
たまごサンド	3.7%	3.7%	0.0%	0.0%	9.1%	10.0%	0.0%
玉子寿司	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
その他（具体的に）	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	33.3%



たまごが「引き立て役」として輝く日本の料理

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

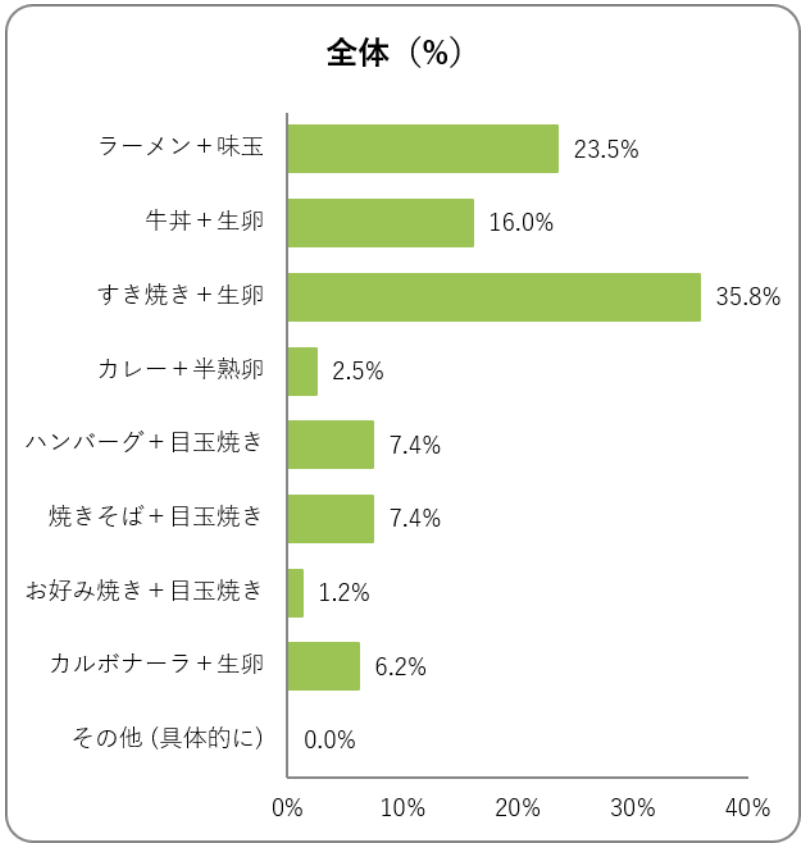
下記の中で、たまごが加わることで他の食材や料理の魅力を引き立てていると思う料理はどれですか。もっとも当てはまるものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
ラーメン＋味玉	19	2	4	2	6	3	2
牛丼＋生卵	13	6	2	0	3	1	1
すき焼き＋生卵	29	13	9	1	2	4	0
カレー＋半熟卵	2	0	2	0	0	0	0
ハンバーグ＋目玉焼き	6	3	2	1	0	0	0
焼きそば＋目玉焼き	6	2	2	1	0	1	0
お好み焼き＋目玉焼き	1	0	0	1	0	0	0
カルボナーラ＋生卵	5	1	3	0	0	1	0
その他（具体的に）	0	0	0	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
ラーメン＋味玉	23.5%	7.4%	16.7%	33.3%	54.5%	30.0%	66.7%
牛丼＋生卵	16.0%	22.2%	8.3%	0.0%	27.3%	10.0%	33.3%
すき焼き＋生卵	35.8%	48.1%	37.5%	16.7%	18.2%	40.0%	0.0%
カレー＋半熟卵	2.5%	0.0%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
ハンバーグ＋目玉焼き	7.4%	11.1%	8.3%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%
焼きそば＋目玉焼き	7.4%	7.4%	8.3%	16.7%	0.0%	10.0%	0.0%
お好み焼き＋目玉焼き	1.2%	0.0%	0.0%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%
カルボナーラ＋生卵	6.2%	3.7%	12.5%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%
その他（具体的に）	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



海外でも人気が出そうなたまごを使ったに日本のスイーツ

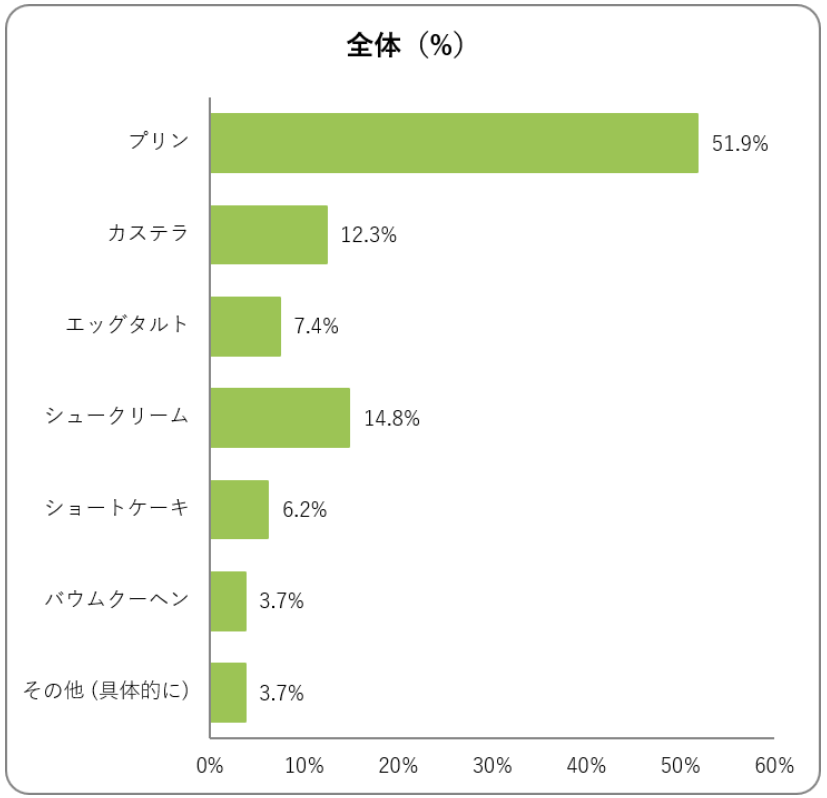
下記の中で、海外のカフェ・レストランなどで再現・提供されたら人気が出ると思うものはどれですか。もっとも当てはまるものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
プリン	42	17	10	3	6	4	2
カステラ	10	3	3	1	1	2	0
エッグタルト	6	1	2	1	1	1	0
シュークリーム	12	4	5	0	0	3	0
ショートケーキ	5	2	2	0	1	0	0
バウムクーヘン	3	0	2	1	0	0	0
その他（具体的に）	3	0	0	0	2	0	1

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
プリン	51.9%	63.0%	41.7%	50.0%	54.5%	40.0%	66.7%
カステラ	12.3%	11.1%	12.5%	16.7%	9.1%	20.0%	0.0%
エッグタルト	7.4%	3.7%	8.3%	16.7%	9.1%	10.0%	0.0%
シュークリーム	14.8%	14.8%	20.8%	0.0%	0.0%	30.0%	0.0%
ショートケーキ	6.2%	7.4%	8.3%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
バウムクーヘン	3.7%	0.0%	8.3%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%
その他（具体的に）	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	18.2%	0.0%	33.3%



海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
東アジア	韓国	40代	プリン	たまごの濃厚な味を楽しめるため
	香港	40代	納豆卵かけご飯	ユニークでシンプル、そして美味しい。日本の豊かな食文化が一杯に詰まっています。
	台湾	20代	イチゴのショートケーキ	とても甘くて美味しいです。
		20代	オムライス	オムレツをご飯の上にのせ、ソースをかけるのがまさに完璧だから。
		20代	シュークリーム	日本の餡は今まで食べた中で一番美味しいです。
		20代	プリン	前述の通り、日本のプリンは卵の風味がとても豊かで、台湾のプリンとは大きく異なります。そのため、家族や友人に薦めたいと思いました。
		20代	玉子焼き	海外の方の日本料理に対するイメージにとてもよく合っており、味や食感、見た目なども万人受けするため。
		20代	昭和プリン	しっかりとした食感とほろ苦いキャラメルが生み出すレトロな味わい。
		20代	卵かけご飯	この食べ方は日本でしか味わえないため。
		30代	オムライス	日本のオムライスは、日本産の卵の甘みと日本米が見事に調和しており、日本を代表する2つの基本食材の真髄を一口で堪能できるため。
		30代	カステラ	長崎カステラには蜂蜜が入っておらず、台湾のハチミツカステラとは全く異なるものだからです。また、味がとても濃厚でしっとりしています。
		30代	シュークリーム	新鮮な生クリーム
		30代	すき焼き＋生卵	生卵の美味しさを体験できるから。
		30代	牛丼	日本の伝統的で代表的な卵料理
		30代	玉子焼き	作り方は一見シンプルですがとても特色があり、日本人の卵料理に対するこだわりがよく表れているため。

海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		30代	親子丼	卵の風味や調理技術が最もよく表れるため。
		30代	茶碗蒸し	大人も子供も絶対に喜ぶ栄養満点料理
		30代	茶碗蒸し	典型的な和食と卵の王道の組み合わせだからです。
		30代	卵かけご飯（TKG）	他の国では生で卵を食べることはあまり一般的ではないかもしれません。特に朝食に卵かけご飯を食べると、とても日本らしさを感じられるため。
		40代	だし巻き卵	和食の基本であるだしの旨味と、新鮮な卵の美味しさを同時に味わえるため。
		40代	プリン	簡単でおいしく、老若男女問わず楽しめる。
		40代	プリン	日本製のものは、特に食感が繊細で滑らかです。
		50代	プリン、エッグタルト	濃厚で香りがよい
		50代	プリン	手軽で利便性が高いため。
		60代	フルーツミルクレープ	美味しいから
		60代	玉子焼き	特殊であるため。
	中国	40代	すき焼きと生卵	卵かけご飯をとてもおすすめしたいですが、あの食感が苦手な外国人も多いかもしれません。そのため、より受け入れやすいすき焼き＋生卵をおすすめします。
東南アジア	インドネシア	40代	オムライス	世界一作るのが難しいと言われるオムレツを一度味わってほしいため。
		40代	プリン	子供から大人まで幅広い世代で楽しめるため。
		40代	カステラ	ケーキに構造と柔らかさ、そして黄色い色合いを与えます。
		40代	茶碗蒸し	和食を感じながら、日本の卵の美味しさを味わえるため。
	カンボジア	30代	茶碗蒸し	味がやさしく、誰にでも好まれるため。
	タイ	30代	クレームブリュレ	日本で食べた際にとても美味しく、印象に残っているため。

海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		30代	オムライス	日本のオムライスは単なる料理ではなく、もはや芸術作品だと感じられるため。
		30代	卵かけご飯	卵の濃厚でまろやかな味わいがご飯やネギトロなどの料理によく合い、とても美味しいため。
		40代	オムライス	大人から子どもまで食べやすい親しみやすい味覚です。アジア圏では卵とご飯を食べる習慣があるため抵抗がなく、欧米圏でもスクランブルエッグなどの馴染みがあるため受け入れられやすいと考えられます。
		40代	だし巻き卵	生で食べることに抵抗がある人が多いため、最初は旨味があって食べやすいメニューをおすすめしたいため。
	フィリピン	30代	茶碗蒸し	日本独自の料理
	ベトナム	30代	温泉卵	冷たい温泉卵と一緒に食べても生臭さが一切なく、とても美味しいため。
		30代	シュークリーム	食感も甘みも非常に良い
		40代	カステラ	ベトナムにはすでに多くの卵を使ったお菓子があるので、自国のものと最も異なるカステラ（日本のスポンジケーキ）を選びたいです。
		40代	だし巻き卵	柔らかく、出汁の味が美味しいため。
	マレーシア	20代	温泉卵	温泉卵をおすすめします。シンプルでありながらユニークな日本の卵料理だからです。柔らかく絹のような食感とクリーミーな黄身は、他の調理法とは一味違います。また、優しい味わいなので、初めて和食を食べる人でも親しみやすいと思います。日本の繊細な食文化を体験するのに最適な料理です。
		20代	牛丼	一般的に生卵が苦手な人は多いですが、この料理なら気に入ってもらえるかもしれないため。

海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		20代	味玉	美味しい
		30代	卵かけご飯	美味しい
		40代	すき焼きと生卵のセット	他の国の料理には絶対にない、肉と卵が融合した独自の味わいがあるため。
		40代	エッグタルト	美味しいため。
		40代	シュークリーム	先ほども言いましたが、これまで訪れた多くの国と比べても、日本のシュークリームが一番美味しいです。
	ミャンマー	30代	茶碗蒸し	日本独自の食べ物であるため。
		40代	たまごかけご飯	温かいご飯に新鮮な生卵と醤油をあわせるシンプルな料理でありながら、卵の濃厚な味わいと日本の食文化を手軽に楽しめるため。
北米	アメリカ	20代	オムライス	食べ応えがあり、ケチャップやご飯など人気の要素が多く含まれているためです。卵が生や冷たい状態ではないので、誰でも楽しみやすいと思います。
		20代	プリン	卵の風味を感じられるため、プリンをおすすめします。
		30代	エッグタルト	エッグタルトはとても甘いため、食べていても卵を食べていることに気づかないほどだからです。
		30代	卵焼き	他の多くの文化とは異なる、繊細な卵の調理方法であるため。
		30代	たまごサンド	卵をシンプルに美味しく楽しめる良い方法だと思います。生卵を食べるのに抵抗がある人にとってもおすすめの料理ですし、手軽に楽しめる点も魅力です。
		40代	親子丼	広く受け入れられ、より一般的に美味しいと思われるため。
欧州	イギリス	20代	親子丼	生卵を食べることにまだ慣れていない訪日外国人にとっても、食べやすく日本の卵料理を楽しめる料理の一つだと思うから。

海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		30代	たまご寿司	すき焼きも大好きですが、訪日外国人の方には生卵を食べるハードルが高いかもしれないので、まずは玉子寿司をおすすめしたいです。玉子寿司が気に入ればオムライスなどにも挑戦できますし、甘い味付けに驚かれるかもしれませんが食べやすいと思います。また、お寿司自体に抵抗がある人でも、これをきっかけに他のネタにも興味を持ってもらえるかもしれません。
		30代	卵焼き	オムレツのように親しみやすい一方で、日本風のアレンジが効いているため。
		30代	卵焼き	すでに経験したことがあるようなものに、少しひねりを加えているため。
		30代	すき焼き	おそらくこれまでに食べたことがないような料理だからです。甘辛く濃厚なタレを絡めた薄切りの牛肉を生卵と一緒に食べるスタイルは非常に珍しく、まさに日本ならではの魅力があると思います。
		40代	卵入りラーメン	イギリスではカップ麺がとても人気ですが、ゆで卵を入れるだけでとてもおいしい食事になることをもっと多くの人に知ってもらいたいです。
	クロアチア	40代	プリン	プリン。なめらかでクリーミーな食感とほんのりほろ苦いカラメルソースが美味しく、海外でも幅広い年齢層に受け入れられると思われるため。
	ノルウェー	30代	すき焼き＋卵	ヨーロッパ人にとってはとても特別で不思議に思えるので、誰もが一度は試してみるべきです。
	フランス	40代	玉子焼き	フランスではできません。
	ポーランド	30代	エッグタルト	とにかくとても美味しい

海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
	ルーマニア	40代	プリン	美味しいプリンは本当に質の良い卵からしか作れません。繊細でありながら柔らかすぎない絶妙な食感は、日本の職人が特にこだわっている部分であり、海外の方にもぜひ体験していただきたいからです。
オセアニア	オーストラリア	20代	プリン	どの年齢層でも楽しめると思います。甘すぎず薄味すぎず、高齢者やお子様でも喉につまらせる心配がありません。
		30代	カステラ	ケーキは世界中で愛されていますが、多くの国のケーキは甘すぎたり重すぎたりすることが多いです。カステラは甘さのバランスが絶妙で、底のカリッとした食感がありながら、パサつきや重さがなく口の中でとろけるような味わいが楽しめます。
		30代	たまごサンド	多くの西洋人になじみがあって勧めやすく、西洋のタマゴサンドにはない柔らかさと美味しさがあるため。
		30代	シュークリーム	個人的に一番好きだったのはすき焼きと生卵の組み合わせですが、幅広い層に一番おすすめしやすいのはシュークリームだと思います。
		30代	オムライス	身近でありながらユニークさもあり（ご飯の親しみやすさと、卵の珍しさ）、より幅広い層に受け入れられると思うため。
		30代	エッグタルト	美味しい
		30代	親子丼	日本の卵が和食でどのように使われているかを理解する良いきっかけになるため。
		30代	オムライス	旅行中に食べておけばよかったと思います。卵を切り開くパフォーマンスは観光客にとってワクワクする体験になりますし、日本の料理人が技術に込めるこだわりがよく表れていると思います。

海外の人に推したい日本のたまご料理・スイーツ

もしあなたが海外の人に日本のたまご料理、または、スイーツを一つだけ勧めるとしたら、何を勧めますか。理由も含めて具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	料理名・スイーツ名	その理由
		40代	だし巻き卵	だし巻き卵は甘みがあり、冷めても食べやすいため。
		40代	だし巻き卵	出汁の旨味と熟練の卵調理技術が合わさった日本ならではの味わいであり、すでに訪日外国人にも人気があるため。居酒屋で親しまれている出汁巻き卵は、出汁の風味や旨味があり、一般的な玉子焼きよりも好まれると感じる。また、世界的に見ても日本独自の卵の調理法である点も理由の一つ。生卵を食べることに抵抗がある外国人は多いが、出汁巻き卵なら旅行者にも安心して強くおすすめできる。
その他	ブラジル	30代	プリン	柔らかくクリーミー
		40代	卵かけご飯	簡単でおいしく、海外の人にはまだあまり知られていないため。
	インド	20代	たまごサンド	すでにとても人気があり、手軽な材料でとてもおいしいため。



世界の食通が認める日本のたまごの価値
魅力と誇るべき価値

調査結果サマリー

「日本のたまごの5つの価値」に関する魅力度

- TOP2（とても魅力的・魅力的の合計）をみると、「生食文化を支えるテクノロジー」が91.4%で最も高かった。次いで「作り手の誇りと情熱」が85.2%、「スーパーフード」が81.5%、「地球環境にやさしい農業」が74.1%、「みんなを笑顔にするマルチプレーヤー」が67.9%と続いた。すべての項目で7割を超える高い魅力度が示されている。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値

- 最も選ばれたのは「生食文化を支えるテクノロジー」で33.3%を占めた。次いで「スーパーフード」が23.5%、「作り手の誇りと情熱」が22.2%となった。
- 地域別で見ると、東南アジア（50.0%）やその他（66.7%）で「生食文化を支えるテクノロジー」が特に高い割合を示した一方、オセアニアでは「作り手の誇りと情熱」が50.0%で最多となった。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値（最も魅力を感じた理由）

- 「生食文化を支えるテクノロジー」を選んだ回答者からは、衛生管理や流通における徹底した温度管理、品質管理の高さにより「安心して生で食べられる」点が特筆されており、生食文化のない国々にとって非常にユニークで優れた仕組みとして映っている。
- 「スーパーフードやマルチプレーヤー」を選んだ層からは、手頃な価格で高い栄養価を摂取できる点や、和食からスイーツまで主役・脇役を問わず多彩な料理に活用できる汎用性の高さが評価されている。
- 「作り手の誇りと情熱」を選んだ回答者からは、鶏の健康管理や生産工程における細やかなこだわり、職人精神に対する深い信頼と共感が示されている。

調査結果サマリー

世界に誇るべき日本のたまごの価値（重要度）

- 「世界に誇るべき価値」として1位に選ばれた割合が最も高かったのは「生食文化を支えるテクノロジー」で35.8%であった。次いで「スーパーフード」が22.2%となった。
- 地域別では、東南アジア（50.0%）や東アジア（37.0%）、北米（33.3%）などで「生食文化を支えるテクノロジー」が1位率の筆頭となったほか、オセアニアでは「作り手の誇りと情熱」が50.0%を記録した。

日本のたまごの5つの価値に関する出身国との違い

- 出身国のたまごにはあまり見られない、日本特有だと感じる価値をすべて選択してもらったところ、「生食文化を支えるテクノロジー」が75.3%と圧倒的な割合を占めた。
- 地域別でも、すべての主要市場で「生食文化を支えるテクノロジー」が過半数を占める最高値となっている。

日本のたまごの価値（象徴的表現）

自由回答設問では、各国から多様な言葉と詳細な理由が挙げられている。

- 東アジアでは「日常生活の食生活に欠かせない存在」「最高水準の食品安全基準」「安心、配慮、そして職人精神」といった表現が並び、毎日の食卓に深く根差した安心感や品質の高さが評価されている。
- 東南アジアでは「安心して楽しめるおいしさ」「信頼」「万能なパートナー」などが挙げられ、生食できる高い安全性と多様な料理への活用性が讃えられている。
- 北米・欧州・オセアニア等の西洋圏では、「食の安全性」「必要不可欠」「プレミアムなプロセスから生まれるプレミアムな製品」「日常の最高品質」といった表現が使われており、徹底した生産管理から生み出される極上の鮮度や、自国にはない安全な生食体験に対する高い称賛と価値が示されている。

日本のたまごの5つの価値に関する評価

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

私たちは日本のたまごには大きく捉えて5つの特徴(「5つの価値」と称する)があると考えています。その特徴を紹介します。これを読んで以下の設問にお答えください。

① スーパーフードたまごは、ひよこが生まれてくる「命のカプセル」です。バランスの良い高い栄養を手軽に摂れる自然の恵み食材として、幅広い世代の健康を支えている食材です。さらに日本では、栄養価を高める工夫を凝らした機能性たまご(DHA強化・ビタミン強化等)が数多く開発・販売されており、飼料研究の技術力によって、たまごの栄養価そのものを高める取り組みが進んでいます。

② みんなを笑顔にするマルチプレーヤー日本の食文化では、卵かけご飯からデザートまで、和風・洋風・中華風からエスニックにと幅広い料理や食品に自在に姿を変えて入り込んでいます。地域ごとのご当地卵料理や、調理方法の多様さ(たまごそのものの加熱時間の違いや変幻自在な形状、そして他食材との融合など、主役から脇役まで)季節の行事を越えたメニューにたまごが欠かせない存在として根付いて使われています。

③ 生食文化を支えるテクノロジー世界の中でもたまごを生のまま食べる習慣が根付いているのは日本ならではの特徴です。この背景には、高温多湿な日本の気候風土において、生産者による気候風土に最適な飼養環境の実現と丁寧な飼養・衛生管理、流通における徹底した温度管理、そして厳格な賞味期限表示という、技術と仕組みがあります。卵かけご飯やすき焼きなど、生食を前提とした料理文化は、こうした技術に支えられて成立しています。

④ 地球環境にやさしい農業採卵養鶏は他の畜産と比べてCO_2排出量が少なく、飼料効率も高い、環境負荷の低い畜産業です。国土が限られた日本において、地域ごとの養鶏場が「国産国消・地産地消」を体現する形で発展してきました。

⑤ 作り手の誇りと情熱一つひとつのたまごには、命を育むことへの感謝と、生産者が長年培ってきた丁寧な仕事への誇りが込められています。日本では生食文化を守るために、四季の変化に合わせて鶏の健康管理・鶏卵の衛生管理を行い、たまごが毎日あたりまえにある生活を支えています。”

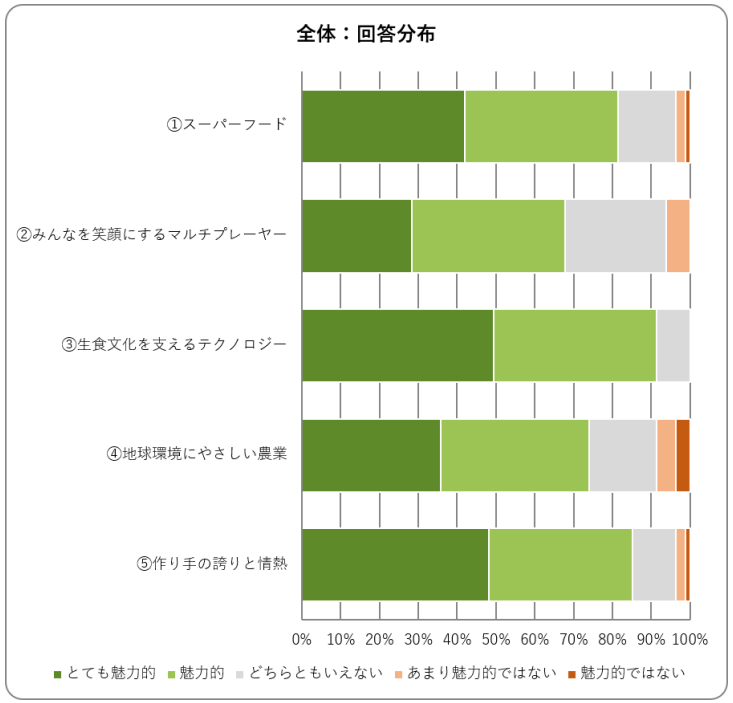
(参考:たまご知識普及会議「たまペディア」https://www.tamapedia.net/value/)

日本のたまごの5つの価値に対する魅力度

先ほどご紹介した「日本のたまごの5つの価値」について、それぞれどの程度魅力的だと感じましたか。

【全体：回答分布（構成比）】

項目	とても魅力的	魅力的	どちらともいえない	あまり魅力的ではない	魅力的ではない	TOP2	n
①スーパーフード	42.0%	39.5%	14.8%	2.5%	1.2%	**81.5%**	81
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	28.4%	39.5%	25.9%	6.2%	0.0%	**67.9%**	81
③生食文化を支えるテクノロジー	49.4%	42.0%	8.6%	0.0%	0.0%	**91.4%**	81
④地球環境にやさしい農業	35.8%	38.3%	17.3%	4.9%	3.7%	**74.1%**	81
⑤作り手の誇りと情熱	48.1%	37.0%	11.1%	2.5%	1.2%	**85.2%**	81



【市場別：平均スコア】（とても魅力的=5、魅力的=4、どちらともいえない=3、あまり魅力的ではない=2、魅力的ではない=1／「経験がない・わからない」は除外）

項目	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
①スーパーフード	4.19	3.81	4.38	4.50	4.18	4.40	4.67
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	3.90	3.96	4.13	3.33	3.45	4.00	4.00
③生食文化を支えるテクノロジー	4.41	4.26	4.46	4.67	4.45	4.30	5.00
④地球環境にやさしい農業	3.98	3.81	4.04	4.33	4.00	4.10	3.67
⑤作り手の誇りと情熱	4.28	4.11	4.25	4.33	4.55	4.70	3.67

※TOP2・構成比のベースは「経験がない・わからない」を含む全回答者。平均スコアは同回答を除外して算出。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

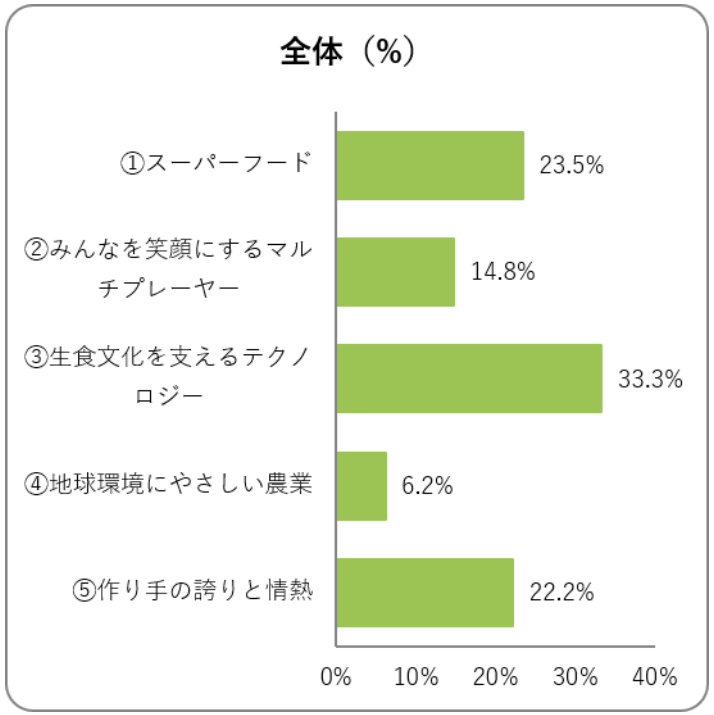
先ほどご紹介した「日本のたまごの5つの価値」について、あなたが最も魅力的だと感じたものを1つお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
①スーパーフード	19	5	7	1	2	3	1
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	12	9	1	0	1	1	0
③生食文化を支えるテクノロジー	27	8	12	2	2	1	2
④地球環境にやさしい農業	5	1	1	1	2	0	0
⑤作り手の誇りと情熱	18	4	3	2	4	5	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
①スーパーフード	23.5%	18.5%	29.2%	16.7%	18.2%	30.0%	33.3%
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	14.8%	33.3%	4.2%	0.0%	9.1%	10.0%	0.0%
③生食文化を支えるテクノロジー	33.3%	29.6%	50.0%	33.3%	18.2%	10.0%	66.7%
④地球環境にやさしい農業	6.2%	3.7%	4.2%	16.7%	18.2%	0.0%	0.0%
⑤作り手の誇りと情熱	22.2%	14.8%	12.5%	33.3%	36.4%	50.0%	0.0%



最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
東アジア	韓国	40代	③生食文化を支えるテクノロジー	新鮮さがないと、国民的な人気が出ないと思うため。
	香港	40代	②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	小さな卵一つで、甘いものからしょっぱいものまで様々な形の料理が作れる点が素晴らしいと思います。お腹が空いたときに冷蔵庫を開けて卵があれば、その日の気分に合わせて色々な料理が作れるので、飽きることがありません。
	台湾	20代	①スーパーフード	卵をこんなに良く育てていただき、とても感謝しています。
			②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	日本の食文化や卵料理について詳しく説明されていたから。
				とても良い
				台湾の消費者は、卵の食べ方や日本と同じ味を再現する料理法、そして日本の職人がどのように鶏を飼育しているかを重視すると思います。高品質でストーリー性があり、市場で差別化が図られていれば、台湾の消費者は非常に購入しやすいと感じます。
			③生食文化を支えるテクノロジー	使われている技術に興味があったから。
				やはり台湾には卵を「生食」する文化があまりないからです。私だけでなく、周りの友人や家族も衛生面への懸念から、生で卵を食べる人は多くありません。
			⑤作り手の誇りと情熱	生食文化を守るという点において、ナルトが己の忍道を貫くように、静かで長期的かつ揺るぎない信念を感じたため。
		30代	①スーパーフード	「栄養成分」にとても魅力を感じます。特に偏食がちな子供がいるため、卵はいろいろな料理に使うことができ、子供の選択肢が増えるだけでなく、健康で栄養のある食事をとらせることができるからです。
				現代人が健康を重視しているから。
				栄養が豊富で、体にエネルギーを補給できるから。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
			②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	日本へ旅行に行く際は、すべての食事の機会を大切にし、日本でしか味わえない独自の美味しさをできる限り試すようにしています。中でも日本ならではの卵料理文化は、主食の主役・脇役としてだけでなくスイーツを引き立てる要素としても、いつも思いがけない絶妙な食感を与えてくれるため、訪日の度に楽しみにしている体験の一つです。
			③生食文化を支えるテクノロジー	安心して食べられる保証があるから。
				他の国にはあまりなさそうな技術や環境だから。
				生でなくても食べられるものに対し、多大な時間と技術をかけて研究している点に魅力を感じるから。
				生卵を広く食べる文化がある国は他にないと思うから。
			⑤作り手の誇りと情熱	レストランで卵料理を食べた際、生産履歴がしっかりわかる卵のほうが確かに美味しかったから。
				単に品質を強調されるよりも、生産者の自製品に対する誇りや熱意が伝わってくる方がより信頼でき、応援したくなるから。
		40代	②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	多くの料理やお菓子の原材料に卵が使われており、美味しい食べ物は人を幸せにし元気をくれるため、その価値に最も魅力を感じたから。
				卵は主役も脇役もこなせる食材だと思う。肉や魚と違って主役とは思いにくいが、工夫次第で主役になれる点に賛同できるから。
			③生食文化を支えるテクノロジー	生食文化は日本独自の特色であり、この文化を最大限に活かすことで日本の食の魅力をアピールできると思うから。
		50代	①スーパーフード	美味しかったから
			④地球環境にやさしい農業	人道的な方法で飼育されているから。
		60代	②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	とても良い
			⑤作り手の誇りと情熱	生産者の食に対するこだわりと誇り
	中国	40代	②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	みんなが一番注目しているのはやはり食文化だから。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
東南アジア	インドネシア	40代	①スーパーフード	日本らしい健康的な考え方だから。
				日本の厳格な管理と品質基準により、生食される料理に適しているため。
			②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	シンプルで心に響き、読者にも分かりやすい表現だから。
			③生食文化を支えるテクノロジー	日本では生産から流通まで衛生・品質管理が徹底されており、新鮮な卵を安心して生で食べられることに魅力を感じるため。
	カンボジア	30代	①スーパーフード	安価でありながらバランスの良い高い栄養を摂ることができ、世界中の人々が手に入れやすい魅力的な食品だから。
	タイ	30代	①スーパーフード	卵の栄養価を高める技術があり、日本の卵を食べることでより多くの栄養が摂れると感じるため。
			③生食文化を支えるテクノロジー	生卵を食べるなら、日本の卵を思い浮かべるから。
				日本以外で生食を経験した国がまだ少ないため。
		40代	③生食文化を支えるテクノロジー	生で安心して食べられるのは日本だけだから。
			⑤作り手の誇りと情熱	作り手の誇りと情熱を感じられたから。
	フィリピン	30代	③生食文化を支えるテクノロジー	他国では生卵を食べる習慣がないため最もユニークであり、それに特化している点が目を引くから。
	ベトナム	30代	①スーパーフード	研究によって栄養価が高められたスーパーフードとしての卵の価値を再認識したため。
			⑤作り手の誇りと情熱	日本の国民性が反映されているから。
		40代	③生食文化を支えるテクノロジー	他の価値は多くの国の卵生産者も共有していると思う。卵はスーパーフードであり、多種多様な料理に使え、日本だけでなく各国の農家の誇りと情熱をもって生産されているからだ。特に日本がユニークだと感じるのは、生食文化を支える技術やシステムである。ベトナムには卵を生で食べる習慣がないため、安全に生食できる生産・流通システムかどうかを意識する必要がこれまでなかった。
				日本ならではの生卵を安心して食べられる点に魅力を感じたため。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
	マレーシア	20代	①スーパーフード	多くの人が重視するのは卵の栄養価だから。
			④地球環境にやさしい農業	現在は誰もが環境を重視しているから。
			⑤作り手の誇りと情熱	季節の変化が卵の生産にどれほど影響を与えるか深く考えたことがなかったため興味深く感じた。年間を通じて安定供給を行うために、生産者が鶏の健康管理や卵の衛生管理を徹底していることに驚いた。卵を絶え間なく生産するには、見えないところで多くの知識や配慮、努力が必要なのだと実感したため。
		30代	①スーパーフード	美味しかったから
		40代	③生食文化を支えるテクノロジー	情熱とテクノロジーのおかげで、誰もが安心して生卵を食べられるため。
				そこまで考えたことがないため。
				マレーシアには生卵を提供する技術がないため、生卵の提供技術は特に有益だと感じるから。
	ミャンマー	30代	③生食文化を支えるテクノロジー	ふりかけやお茶漬けのように、卵かけご飯などが日本の食文化の特徴だと感じるため。
		40代		日本では卵を生で安心して食べられるよう衛生管理や品質管理の技術が発達しており、日本独自の食文化として魅力的であるため。
北米	アメリカ	20代	③生食文化を支えるテクノロジー	農家の勤勉さや卵の人気そのものを輸出することはできないが、技術であれば世界中の人々が日本食をより楽しむために活用できるから。
			⑤作り手の誇りと情熱	生産者が仕事に誇りや情熱を持っていなければ卵の品質を維持することはできないため、高品質な卵を提供できるのは主に生産者の努力によるものだと思うから。
		30代	①スーパーフード	日本の卵生産者が一部の栄養素を強化した卵を開発しているとは知らなかった。とても興味深く、卵の生産や開発における創意工夫が感じられる。
			③生食文化を支えるテクノロジー	日本の卵がなぜ良いのかというシンプルな事実に基づいていると感じられ、他の文化とは本質的に異なっていると思えたため。
			④地球環境にやさしい農業	人間自身だけでなく私たちが生きる世界も大切にすることが重要だと思いますし、日本の養鶏が地球環境の健康にも配慮していると知って嬉しく思います。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
		40代	⑤作り手の誇りと情熱	人々が既に抱いている日本のイメージを表しており、ものづくりを大切にしていることが伝わり、製品の安全性や品質を信頼できるから。
欧州	イギリス	20代	⑤作り手の誇りと情熱	プロセス全体を通じた細やかな配慮とこだわりは本当に素晴らしいと思います。また、日本が自国の卵に誇りを持っていることは、国内への供給に向けられたすべての努力の証だと感じます。
		30代	②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	卵がさまざまな料理に使われており、食べる人に興味深い体験をもたらしている点が素晴らしいと思います。異なる文化の料理で卵がどのように使われているかを見るのは楽しいです。
			③生食文化を支えるテクノロジー	他の多くは単なるマーケティングの謳い文句に過ぎなかったが、これは実際に意味があり自分に関連している内容だったから。
			④地球環境にやさしい農業	現代において、私たち全員が深く関心を持つべき問題だから。
			⑤作り手の誇りと情熱	卵は、工業的なプロセスや生命の尊厳を無視しているとして批判を受けてきた畜産業の一部です。しかし、この価値観には準備（調理）における配慮や思いやりが感じられるため。
		40代	④地球環境にやさしい農業	叔父がすももを栽培しており、できるときは手伝っているが、特に高齢の叔父にとってそれがどれほど大変なことか分かっているから。
	クロアチア	40代	⑤作り手の誇りと情熱	生産者の誇りと情熱に最も魅力を感じます。生産者の配慮やこだわりが卵の新鮮さ、安全性、品質に直接影響するからです。また、その献身的な姿勢が信頼を生み、日本の卵を単なる日常の食材以上の特別なものに感じさせてくれます。
	ノルウェー	30代	①スーパーフード	多くの人が卵をスーパーフードとして忘れ始めていると思うため、卵がスーパーフードであることを人々に再認識してもらうことが重要だと思うから。
	フランス	40代	⑤作り手の誇りと情熱	最近は製品から生産者の姿が見えなくなっている。フランスでは誰が何を作ったのかが分からず、消費者が製品を信用しないのも無理はないと思う。
	ポーランド	30代	③生食文化を支えるテクノロジー	安心して生卵を食べられるようになれば、他国の料理もさらに良くなる可能性がある。メキシコ料理やインド料理に生卵を合わせることを想像してみてほしい。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
	ルーマニア	40代	①スーパーフード	卵はまさに栄養豊富な「生命のカプセル」であり、食べることで体に優しく活力を与えてくれます。しかし、本当に健康な卵は健康な鶏からしか生まれないため、鶏を大切にするケージフリーやクルエルティフリー（アニマルウェルフェア）の養鶏場を推進してほしいと思います。日本のスーパーには様々な種類の卵がありますが、安価なものが多く、生産性重視で作られているように感じられます。
オセアニア	オーストラリア	20代	①スーパーフード	栄養価が非常に高く、そこが最も魅力的に感じるから。
		30代	①スーパーフード	バランスの取れた栄養素が含まれる「命のカプセル」という考え方。どんな文化圏でも卵は日常的に食べる食品であり、高たんぱくでミネラルも豊富で、あらゆる人々に向いているため。
				健康的な食事を心がけ、健康維持のために十分な栄養とタンパク質を摂るよう意識しているから。
			②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	卵のさまざまな食べ方を提供し、多様な見せ方（切り口）で魅力を伝えているから。
			⑤作り手の誇りと情熱	卵のようなシンプルな食材に対して、とても丁寧に愛情やこだわりが注がれている点が素晴らしいと思いました。まるで和牛と同じように、卵や鶏肉が大切に扱われているように感じられます。
				生産者がこだわりを持っていると自分も信頼できる。日本の品質や手間暇といえば「職人」を連想し、それが生卵に対する信頼につながっているから。
				自分が購入する商品の生産過程や作り手のこだわりを知ることを重視しているため、この要素は非常に重要です。このような点に誇りを持っている企業に対してはブランドロイヤリティが非常に高く、これを重視する企業には今後もずっと忠実であり続けたいと思うからです。
				ニワトリの飼育環境に配慮することが私にとって大切だからです。スーパーでは、鶏の生活の質を高めている生産者の卵を選ぶようにしています。「生産者の誇りと情熱」が、この価値観に最も合致していると感じます。

最も魅力を感じた日本のたまごの価値： 最も魅力を感じた理由

前問で選んだ価値について、なぜ最も魅力的だと感じたか、できるだけ具体的にお答えください。

市場	出身国	年代	Q30 最も魅力を感じた価値	理由
		40代	③生食文化を支えるテクノロジー	日本の卵の特別さを象徴する特徴であり、最高品質と鮮度を追求する姿勢が表れているから。技術大国で食でも有名な日本が、鮮度や質の高さを追求した技術の結晶だと感じられるから。
			⑤作り手の誇りと情熱	ヴィーガンやベジタリアンではありませんが、食材となったり食品を産む動物の扱いはとても重要だと感じています。素晴らしい卵を育てる農家の方は、鶏のことも第一に考えてくれていると思えるからです。
その他	ブラジル	30代	①スーパーフード	体に必要な重要な栄養素が多く含まれているマルチビタミン食品だから。
		40代	③生食文化を支えるテクノロジー	生卵を安心して食べられる点がとても素晴らしいと感じるため。
	インド	20代	③生食文化を支えるテクノロジー	日本の生卵が安全に食べられることに魅力を感じており、それを支える技術にも関心があったため。

世界に誇るべき日本のたまごの価値（5つの価値の重要度）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

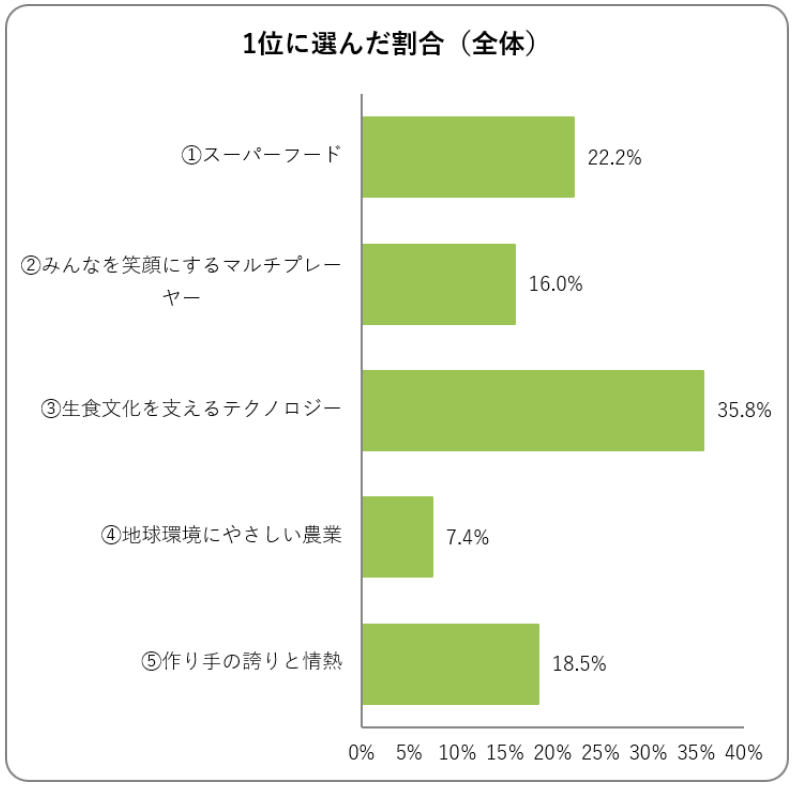
先ほどご紹介した「日本のたまごの5つの価値」を、あなたが「世界に誇るべき価値」と感じた順に並べ替えてください。

【全体：順位別の件数】

項目	1位	2位	3位	4位	5位	平均順位	1位率	TOP2率
①スーパーフード	18	20	16	15	12	2.79	22.2%	46.9%
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	13	15	17	14	22	3.21	16.0%	34.6%
③生食文化を支えるテクノロジー	29	14	17	13	8	2.47	35.8%	53.1%
④地球環境にやさしい農業	6	15	17	23	20	3.44	7.4%	25.9%
⑤作り手の誇りと情熱	15	17	14	16	19	3.09	18.5%	39.5%

【市場別：1位率】

項目	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
①スーパーフード	22.2%	18.5%	25.0%	16.7%	18.2%	30.0%	33.3%
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	16.0%	25.9%	8.3%	16.7%	9.1%	10.0%	33.3%
③生食文化を支えるテクノロジー	35.8%	37.0%	50.0%	33.3%	27.3%	10.0%	33.3%
④地球環境にやさしい農業	7.4%	7.4%	4.2%	16.7%	18.2%	0.0%	0.0%
⑤作り手の誇りと情熱	18.5%	11.1%	12.5%	16.7%	27.3%	50.0%	0.0%

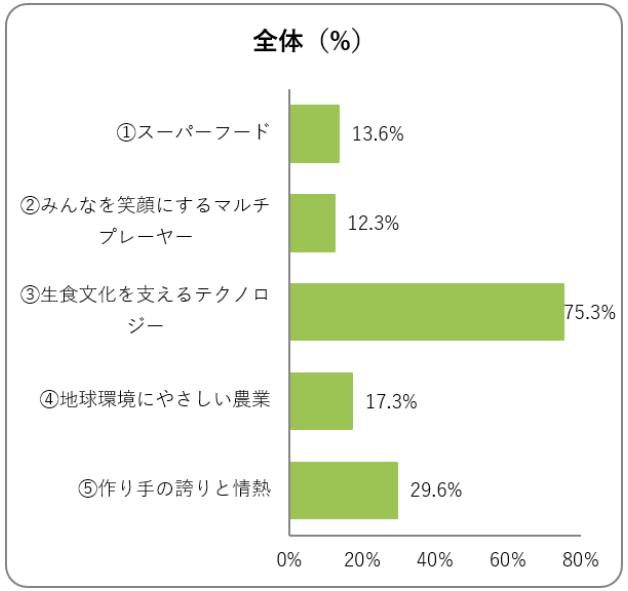


日本のたまごの5つの価値に関する出身国との違い

先ほどご紹介した「日本のたまごの5つの価値」について、あなたの出身国のたまごにはあまり見られない、日本特有だと感じるものはどれですか。当てはまるものをすべてお答えください。

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
①スーパーフード	11	3	4	2	1	1	0
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	10	2	3	3	2	0	0
③生食文化を支えるテクノロジー	61	21	18	5	6	8	3
④地球環境にやさしい農業	14	4	5	4	0	1	0
⑤作り手の誇りと情熱	24	7	7	3	2	5	0



【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
①スーパーフード	13.6%	11.1%	16.7%	33.3%	9.1%	10.0%	0.0%
②みんなを笑顔にするマルチプレーヤー	12.3%	7.4%	12.5%	50.0%	18.2%	0.0%	0.0%
③生食文化を支えるテクノロジー	75.3%	77.8%	75.0%	83.3%	54.5%	80.0%	100.0%
④地球環境にやさしい農業	17.3%	14.8%	20.8%	66.7%	0.0%	10.0%	0.0%
⑤作り手の誇りと情熱	29.6%	25.9%	29.2%	50.0%	18.2%	50.0%	0.0%

日本のたまごの価値（象徴的表現）

あなたご自身が思う「日本のたまごの価値」を表現するとしたら、どのような言葉になりますか。できるだけ詳細に理由もお答えください。

市場	出身国	年代	日本のたまごの価値	その言葉を選んだ理由
東アジア	韓国	40代	国民の食生活に欠かせない食べ物	様々な料理に使え、いつでもどこでも食べられる
	香港	40代	最高水準の食品安全基準	日本の食品安全基準は高く、信頼できる。
	台湾	20代	日常生活の食生活に欠かせない存在	栄養価が高く手に入りやすい
		20代	とても新鮮	卵の扱いがとても上手い
		20代	高品質であること	食材と食べる人に真摯に向き合う配慮
		20代	職人精神が込められている	とても共感しやすい
		20代	清潔さ	日本の卵を食べる安心感
		20代	最も本場の日本の和食文化	日本の和食文化の中には古くから多くの家庭的な卵料理があり、食を通じて日本ならではの食文化を体感できること、それこそが日本の卵自体の価値です。
		20代	個人の日常に溶け込んでいること	日本において、卵はすでに家庭に欠かせない重要な食材だと感じます。
		30代	高品質で素朴な味わいがある	料理の主役にも脇役にもなれる
		30代	文化	卵料理を一つの食文化へと高め、誇りを持って継承できる代表的なもの。
		30代	安心できること	生で食べられる卵は安心感がある
		30代	安心して食べられること	日本の生産者の保証
		30代	風土が育む多様性	各地の生産者が地域の環境や技術を活かし、独自の特色を持つ「地卵」を育んでいます。さまざまな風味のたまごを味わえるのは、贅沢な楽しみです。
		30代	安心、配慮、そして職人精神	日本の卵は美味しいだけでなく新鮮で、生産者の品質へのこだわりと真心が伝わってきます。安心して食べられるこの安心感こそが、日本の卵の最大の価値だと思います。
		30代	清潔で繊細	日本製品に対する素晴らしい印象
		30代	生で食べられること	生食以外は概ね同じです。
		30代	安全性	試して信頼する価値がある

日本のたまごの価値（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

あなたご自身が思う「日本のたまごの価値」を表現するとしたら、どのような言葉になりますか。できるだけ詳細に理由もお答えください。

市場	出身国	年代	日本のたまごの価値	その言葉を選んだ理由
		30代	元気にあふれた黄金の仙豆	日本の卵は、生産者の長年の研究開発と改良を経て、非常に高い栄養価と安心できる品質を備え、毎日の料理に元気を届けてくれます。また、日常的に卵を摂る人に、より健康で丈夫なサイヤ人のような体質をもたらします。
		40代	新鮮で美味しいこと	文字通り、最大の価値は新鮮さであり、生で食べて美味しいことだと思います。
		40代	小ぶりだが、しっかりとした品質と力強い味わいがある。	生で食べられて手軽に買える、栄養価の高いスーパーフード
		40代	料理の幅を広げる食材	卵を加えることで、料理の見せ方に対する期待やイメージがより広がります。
		50代	衛生管理が徹底されており、安全・安心であること	日本を信じる
		50代	手軽で便利であること	美味しさ
		60代	新鮮さ	美味しい
		60代	品質が高いこと。	食へのこだわり
	中国	40代	新しい食文化を醸成した	他の国の卵は生で食べられず、半熟でも少し心配だから。
東南アジア	インドネシア	40代	安心して楽しめるおいしさ	新鮮で高品質なため生でも安心して食べられ、多様な料理で楽しめる
		40代	高品質であること	高い技術で生産されているため、生でも安心して食べられる。
		40代	信頼	日本のたまごは、卵を生で食べる習慣がある日本において特に重視される、新鮮さ、安全性、厳格な品質管理、そして一貫性を象徴しているため。
		40代	最高品質である	生食できる高い安全性と品質を誇り、日本の食文化を支える価値
	カンボジア	30代	非常に素晴らしい食材	手軽に入手でき、バランスの良い高い栄養を摂取できる食品。
	タイ	40代	美味しくて品質が高いこと	他国には真似できない環境とこだわりが作る圧倒的な美味しさ
		30代	安心・安全で品質が高い	実際に日本で卵を食べた際も、とても美味しく印象に残っています。
		30代	こだわりと美味しさ	品質と安全性にこだわり、多様なスタイルで美味しさを楽しめる

日本のたまごの価値（象徴的表現）

あなたご自身が思う「日本のたまごの価値」を表現するとしたら、どのような言葉になりますか。できるだけ詳細に理由もお答えください。

市場	出身国	年代	日本のたまごの価値	その言葉を選んだ理由
		40代	品質が高い	品質が高い
		30代	繊細さ	生食できるほど丁寧に生産され、見た目や盛り付けまで繊細に調理されること。
	フィリピン	30代	高品質な生産	技術
	ベトナム	30代	万能なパートナー	世界最高水準の「安心・安全」な品質と、生食からスイーツまで幅広く楽しめる高い汎用性
		30代	日本の食文化に欠かせない存在であること。	文字通り
		40代	高度な技術、丁寧な生産、そして生産者の情熱	日本は卵への愛情、品質を重視した生産、そして農家の方々の誇りと情熱で知られています。
		40代	生で食べられる安全さ	生食文化を支える徹底した品質管理と安全性の高さ
	マレーシア	20代	安全であること	日本のたまごの価値は、年間を通じた徹底した衛生・健康管理による安心感と信頼、そして安定した供給にある。
		20代	よく分からない	料理の主役にも脇役にもなれる
		20代	高品質で誰にとっても安全である	品質と衛生管理が行き届いている
		30代	清潔さ	責任をもって扱い、調理する
		40代	安心で、生でもどんな調理法でも食べられる点	現代でも様々な不健康な食品が出回っています。そのため、高品質で栄養たっぷりの卵を安心して食べられたらとても助かります。
		40代	素晴らしい	自分の国ではあまり意識しない
		40代	非常に特別感がある	これは日本でしか実現できないことであり、マレーシアでこれほど高品質な卵を楽しめる技術や環境があるとは思えません。
	ミャンマー	30代	健康に良いこと	売り場から食卓まで安心して食べられる
		40代	安心して楽しめる身近な食の宝	生食できるほどの安全性と汎用性の高さで、毎日の食卓と独自の食文化を支える存在。

日本のたまごの価値（象徴的表現）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

あなたご自身が思う「日本のたまごの価値」を表現するとしたら、どのような言葉になりますか。できるだけ詳細に理由もお答えください。

市場	出身国	年代	日本のたまごの価値	その言葉を選んだ理由
北米	アメリカ	20代	さまざまな好みに合わせて、誰でも楽しめるように作られている。	好みの大きさや黄身の濃さに合わせて、生でも加熱しても誰もが好きなように楽しめるよう、日本の卵は生産者によって丁寧に開発され普及してきました。
		20代	食の安全性	日本の卵はとても安全に食べられます。生で食べることもでき、賞味期限もパックにわかりやすく記載されています。
		30代	日本のたまごは定番の食材であり、消費者の健康と料理の美味しさを高める。	日本のたまごは料理を引き立てるだけでなく、健康維持に役立つ点も素晴らしいと思う。
		30代	高い品質と健康効果が、日常的に楽しむ料理に反映されていること。	誰でも実際に日本の卵を自分で体験できることと、その美味しさの理由に関連している。
		30代	食文化にとって非常に価値が高く重要である	一般的に多くの国で卵は毎日の料理に欠かせない重要な食材とされており、日本も同様であるため、食文化において卵は非常に価値が高いと考えます。
		40代	生で食べても安全で美味しい	長年日本に住んだ私の、日本の卵に対する見方をよく表しています。
欧州	イギリス	20代	身近な定番食材の価値を新たな高みへと引き上げている点	食材が食卓に届くまでの過程は消費者に看過されがちですが、日本の卵に関しては、多くの人がその産業の価値やありがたみをより深く理解し、評価していると思います。
		30代	必要不可欠	日本やその食文化は卵の安全性と高い品質に大きく依存しており、それが変わってしまうと一部の料理を安心して食べられなくなるため、「不可欠」を選びました。
		30代	プレミアムなプロセスから生まれるプレミアムな製品	工程に込められた丁寧さとこだわり
		30代	多様性	日本の卵料理は多角的であり、その価値は無限の可能性にあるため、卵料理やそれを取り巻く養鶏文化を一言で語ることはできません。
		30代	新鮮で安全であり、生でも食べられるところ。	生食の安全性やそのための取り組みを除けば、日本で手に入る卵と他国の卵に正直それほど大きな違いはないと思います。

日本のたまごの価値（象徴的表現）

あなたご自身が思う「日本のたまごの価値」を表現するとしたら、どのような言葉になりますか。できるだけ詳細に理由もお答えください。

市場	出身国	年代	日本のたまごの価値	その言葉を選んだ理由
		40代	安くて万能な素晴らしいスーパーフード	私が使える最高の形容詞
	クロアチア	40代	日常の最高品質	日本の卵は、鮮度、安全性、豊かな風味、そして安定した品質を兼ね備えています。生産者の丁寧なこだわりが込められており、生食をはじめ様々な調理法で楽しむことができます。
	ノルウェー	30代	ビタミンと健康の塊	朝食に半熟卵を食べると、ビタミンなどの栄養が体の中で広がり、とても健康的な食べ物に感じられる。
	フランス	40代	安全に食べることができ、その理由も分かること	農家の顔が時々見える
	ポーランド	30代	勤勉さ	誇りを持って大切に育てられている
	ルーマニア	40代	多くの生産者が卵の品質に細心の注意を払っていること	卵をはじめとするものの価値は、それを作るためにどれだけの手間や努力がかけられているかにあると考えています。
オセアニア	オーストラリア	20代	非常に新鮮で生食文化を支えている	オーストラリアで見られる生卵を食べない文化とは全く異なる
		30代	卵は非常にな栄養価が高く、高タンパクで微量栄養素も豊富なため、毎日の生活に不可欠なスーパーフードとしてあらゆる世代の人々の健康を支えている。	卵は誰でも毎日の食事に取り入れることができます
		30代	必要不可欠	日本の卵は食事に欠かせないものであり、その技術や多様な調理法を考えると、卵を食べる文化があるのも頷けます。また、ニワトリが大切に飼育され、食料をもたらす動物を大切にする文化があることを知り嬉しく思います。

日本のたまごの価値（象徴的表現）

あなたご自身が思う「日本のたまごの価値」を表現するとしたら、どのような言葉になりますか。できるだけ詳細に理由もお答えください。

市場	出身国	年代	日本のたまごの価値	その言葉を選んだ理由
		30代	美味しくて安全	生産者が心を込めているなら、私もそれを大切にしたいと思います。日本の品質や努力を思うと「職人」が思い浮かび、それこそが日本の卵が美味しく安全であると実感させてくれます。
		30代	独特の風味と食感がある	日本の卵はオーストラリアの卵と異なり、よりなめらかな食感とうま味があります。
		30代	よくわからない	よくわからない
		30代	日本の卵は生で食べられるほど美味しい。	調味料で卵の風味を損なわず、卵本来の純粋な味わいを大切にしている。
		30代	日本のたまごの価値は、鶏の健康管理から輸送・販売に至るまで、生産の全工程における行き届いたこだわりにあります。	この価値こそが、日本の卵と他国で生産された卵との主な違いであると考えます。
		40代	優れた卵を作るためのこだわりと、工夫を凝らした多彩な調理法との素晴らしい組み合わせ。	多くの良い要素が合わさることが最善だと思います。
		40代	食べられる最高品質のたまご	卵の開発と鮮度、美味しさ、栄養における世界最高峰の技術に支えられています。
その他	ブラジル	30代	日本のたまごの最大の価値は、その生産方法と卵料理に対する日本人の情熱にある。	他の国にはないものなので、私たち外国人にとっては驚きです。
		40代	生卵を安全に食べられること	料理をより美味しく引き立てます。
	インド	20代	日本のたまごは日本の食文化の一部である	日本の卵は食文化の大きな部分を占めており、海外でもますます注目されるようになっています。



世界の食通が語る日本のたまご
自由回答から見えた魅力

調査結果サマリー

各国の回答者からは、日本のたまごや独自の食文化に対する高い評価や驚きが寄せられている。

- 東アジア（台湾）からは、飼育方法や飼料の違いによる品質の高さや、黄身が崩れず箸で持ち上げられるほどの優れた品質に対する驚きが示されている。
- 東南アジア（タイやマレーシアなど）からは、安全に生卵を食べるための鮮度保持技術や知識への関心が深く、こうした技術が自国や他国にも展開されることへの期待が語られている。また、ベトナムからは日本の卵文化の独自性が認識される一方で、他の食材と調理された際の区別の難しさや、シェフが日本のたまごを使う具体的なメリットについての問いかけも挙げられている。
- 欧州（イギリスやルーマニア）からは、鶏卵とうずらのたまご以外のたまごの入手の難しさといった販路や品質に関する要望がある一方で、お米やゴマなどの特定飼料によるたまごの多様性に対して強い興味が示されている。
- オセアニア（オーストラリア）からは、放し飼い農場の増加への希望や、日本のたまごの特別な側面や食文化を世界に向けて映像などで発信するアイデアが提案されている。
- その他（ブラジル）からは、食に対する細部へのこだわりや、生産から流通に至るまでの丁寧な管理体制、パック内に不良品が一切ない品質の高さに対する深い称賛が寄せられている。

日本のたまごに関するコメント（自由回答）

日本のたまご・たまご文化について、その他ご意見やコメントがあれば自由にお書きください。（任意）

市場	出身国	年代	コメント
東アジア	台湾	20代	質問がとても良く詳細で、卵料理についてさらに理解が深まりました。
		20代	日本の卵の中でも、最高の飼育方法と飼料で育てられた卵は、台湾のものとは全く違います。とても高いですが、人生で初めてこんなに美味しい卵を食べました😜
		30代	日本の卵を使うと、割ったときの黄身が崩れず、箸で丸ごと持ち上げることができます。
		30代	日本の採卵鶏の品種にはどのようなものがありますか？すべて日本の品種ですか？
		30代	このアンケート調査は非常に丁寧で作られており、質問や選択肢の構成にしっかりとした工夫が感じられます。また補足説明の欄も多く用意されており、単に評価を選ぶだけの一般的なアンケートではなく、非常に素晴らしい内容でした。質問数が少し多めで、最初に必須入力の設定があったため全体の質問を一度に確認できず、回答の構想に少し時間がかかったため、数回に分けて回答しました。最初にすべての質問を閲覧できるようになっていれば、より回答しやすくなるかと思いますので、回答体験の改善の参考にしていただければ幸いです。全体として非常に素晴らしいアンケートで、一日も早く日本を訪れて日本のグルメを味わいたいという気持ちが強くなりました。以上の情報が調査研究のお役に立てば幸いです。ご連絡いただきありがとうございました。
		40代	スーパーでいつも手頃な価格の10個入りパックの卵を買っています。手頃な価格でも新鮮で美味しいです。とても高い卵を買ったことがないので、価格の違いによって生卵の美味しさや卵黄の鮮やかさがどう違うのか、今度買って試してみたいと思います。
東南アジア	インドネシア	40代	特にございません。ありがとうございました。
	カンボジア	30代	自分の国でも、いつでもどこでも安全な生卵を食べられるようになってほしいと思います。
	タイ	30代	白い卵と茶色い卵にはどのような違いがあるのでしょうか。
		40代	日本は生卵を食べる習慣がある国ですので、鮮度を保つ技術や知識が豊富にあると思います。もしその技術や知識が他の国にもっと展開できれば、他の国の卵もより衛生的になると思います。また、鶏の餌を良くすることでも、卵はより美味しくなると思います。
		40代	各地域のたまごの食べ比べも大好きです。

日本のたまごに関するコメント（自由回答）

日本のたまご・たまご文化について、その他ご意見やコメントがあれば自由にお書きください。（任意）

市場	出身国	年代	コメント
	ベトナム	30代	もっと日本のたまごの良さ（凄さ）を発信していっていただきたいです。ご協力できることがあれば、ぜひまたよろしくお願い申し上げます。
		40代	日本人が卵を好み、卵が日本の食文化の重要な一部であることは知していましたが、日本にこれほど独自の卵文化があるとは認識していませんでした。日本の卵が美味しいことは知っていますが、他の料理に使われたり他の食材と一緒に調理されたりすると、他の卵との味の違いを区別するのは難しいと感じます。海外では生で卵を食べる人が比較的少ないため、他の卵ではなく日本の卵を使う実際のメリットが何なのか気になります。例えば、料理の栄養価が高くなったり味が良くなったりするのでしょうか？また、シェフが日本の卵を使うことでどのようなメリットが得られるのでしょうか？
	マレーシア	40代	マレーシアでも卵の安全性を心配することなく、新鮮な生卵を楽しめるようになることを切に願っています。
欧州	イギリス	30代	関係ないかもしれませんが、日本で鶏卵とうずらの卵以外の卵が買えるようになればいいと強く願っています。例えばアヒルの卵やガチョウの卵は美味しいのに、日本では手に入れるのがほぼ不可能です。以前、日本の生産者からネットでアヒルの卵を購入したことがありますが、あまりにもひどくて捨ててしまったので、品質も重要です。品質の良いアヒルやガチョウの卵には、間違いなくニッチな需要があると思います。
	ルーマニア	40代	日本の卵文化で面白いと思うことの一つは、ニワトリに特定の飼料を与えて作られた卵があることです。例えば、ゴマを食べて育ったニワトリの卵や、お米だけを食べて育ったニワトリの卵などです。これは日本に来るまで聞いたことがありませんでした。
オセアニア	オーストラリア	30代	アンケートのせいですごくお腹が空いてきました…
		40代	放し飼い農場がもっと増えると嬉しいです。
		40代	このアンケートに参加する機会をいただき、ありがとうございます。アンケートに答える中で、日本の卵のユニークで特別な側面――なぜ日本には最高品質で、最も新鮮で味わい豊かな卵があるのか、そして日本の卵が世界中の多くの人々に愛されているユニークな料理や調理技術にどのようにインスピレーションを与えてきたのか――を世界が知る必要があると実感しました。これを世界中の視聴者にアピールできるブランデッドビデオやシリーズを制作するのは素晴らしいアイデアだと思います。このようなプロジェクトがあれば、喜んで監督・プロデュースさせていただきます。

日本のたまごに関するコメント（自由回答）

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

日本のたまご・たまご文化について、その他ご意見やコメントがあれば自由にお書きください。（任意）

市場	出身国	年代	コメント
その他	ブラジル	30代	日本の卵文化は、日本人が食に対して向ける細部への素晴らしいこだわりを反映していると思います。卵は広大な和食の世界を支える基本的な食材の一つです。日本人は取り組むことのほぼすべてにおいて非常に長けています。
		40代	私は、日本の卵が世界で一番おいしいと思います。卵を育てるところから流通まで、丁寧に管理されていて、安全に食べられるからこそ、さらにおいしく感じます。きれいで新鮮な卵を買えて、パックの中に腐った卵が一つも入っていないことは、本当に素晴らしいことだと思います。

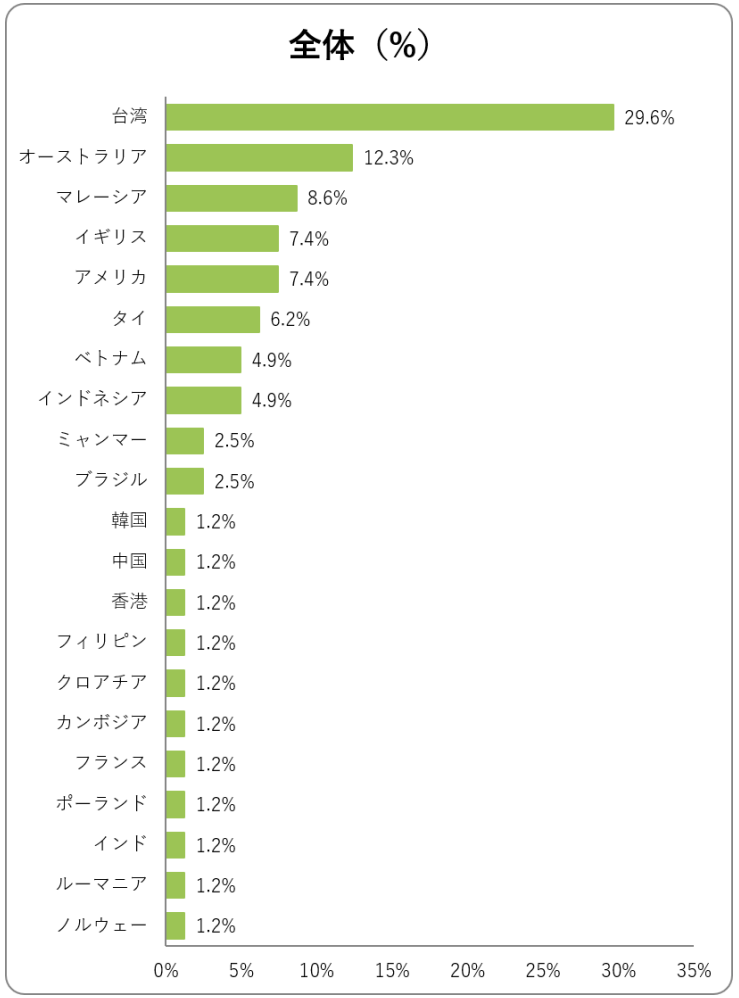


回答者　プロファイル

出身国

【件数】

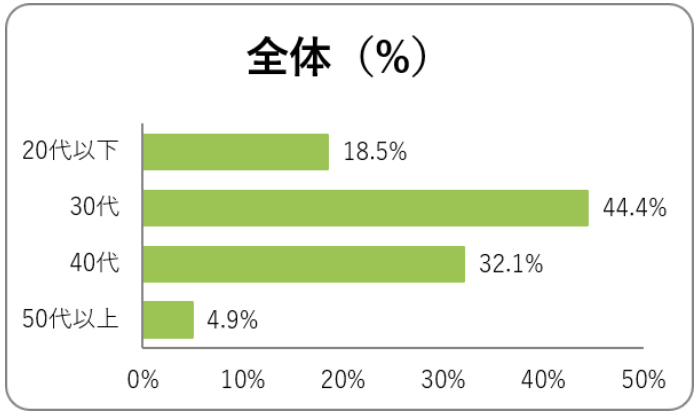
選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
台湾	24	24	0	0	0	0	0
オーストラリア	10	0	0	0	0	10	0
マレーシア	7	0	7	0	0	0	0
イギリス	6	0	0	0	6	0	0
アメリカ	6	0	0	6	0	0	0
タイ	5	0	5	0	0	0	0
ベトナム	4	0	4	0	0	0	0
インドネシア	4	0	4	0	0	0	0
ミャンマー	2	0	2	0	0	0	0
ブラジル	2	0	0	0	0	0	2
韓国	1	1	0	0	0	0	0
中国	1	1	0	0	0	0	0
香港	1	1	0	0	0	0	0
フィリピン	1	0	1	0	0	0	0
クロアチア	1	0	0	0	1	0	0
カンボジア	1	0	1	0	0	0	0
フランス	1	0	0	0	1	0	0
ポーランド	1	0	0	0	1	0	0
インド	1	0	0	0	0	0	1
ルーマニア	1	0	0	0	1	0	0
ノルウェー	1	0	0	0	1	0	0



年齢(年代)

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
20代以下	15	7	3	2	1	1	1
30代	36	10	9	3	6	7	1
40代	26	6	12	1	4	2	1
50代以上	4	4	0	0	0	0	0

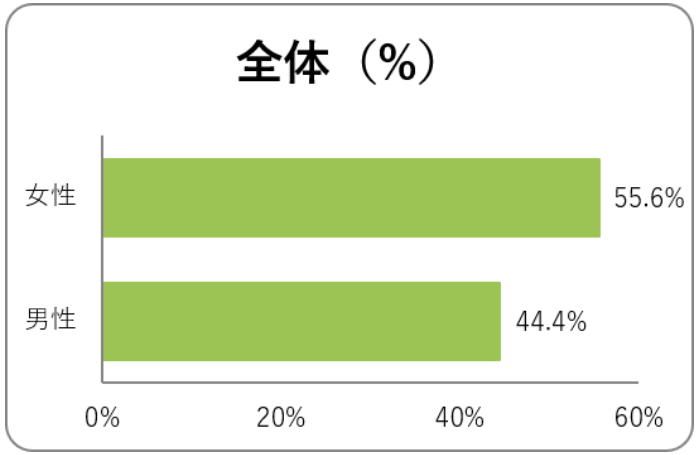


【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
20代以下	18.5%	25.9%	12.5%	33.3%	9.1%	10.0%	33.3%
30代	44.4%	37.0%	37.5%	50.0%	54.5%	70.0%	33.3%
40代	32.1%	22.2%	50.0%	16.7%	36.4%	20.0%	33.3%
50代以上	4.9%	14.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
女性	45	16	14	3	4	6	2
男性	36	11	10	3	7	4	1



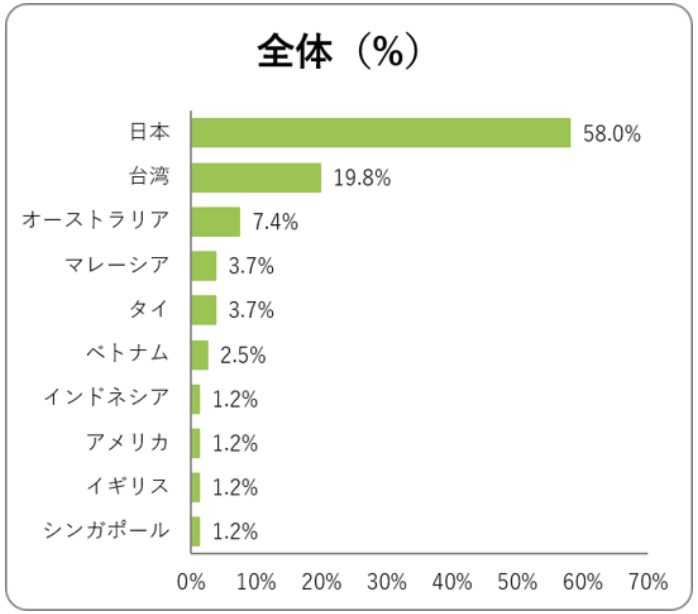
【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
女性	55.6%	59.3%	58.3%	50.0%	36.4%	60.0%	66.7%
男性	44.4%	40.7%	41.7%	50.0%	63.6%	40.0%	33.3%

居住国

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
日本	47	11	14	5	10	4	3
台湾	16	16	0	0	0	0	0
オーストラリア	6	0	0	0	0	6	0
マレーシア	3	0	3	0	0	0	0
タイ	3	0	3	0	0	0	0
ベトナム	2	0	2	0	0	0	0
インドネシア	1	0	1	0	0	0	0
アメリカ	1	0	0	1	0	0	0
イギリス	1	0	0	0	1	0	0
シンガポール	1	0	1	0	0	0	0



【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
日本	58.0%	40.7%	58.3%	83.3%	90.9%	40.0%	100.0%
台湾	19.8%	59.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
オーストラリア	7.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	60.0%	0.0%
マレーシア	3.7%	0.0%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
タイ	3.7%	0.0%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
ベトナム	2.5%	0.0%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
インドネシア	1.2%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
アメリカ	1.2%	0.0%	0.0%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%
イギリス	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%
シンガポール	1.2%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

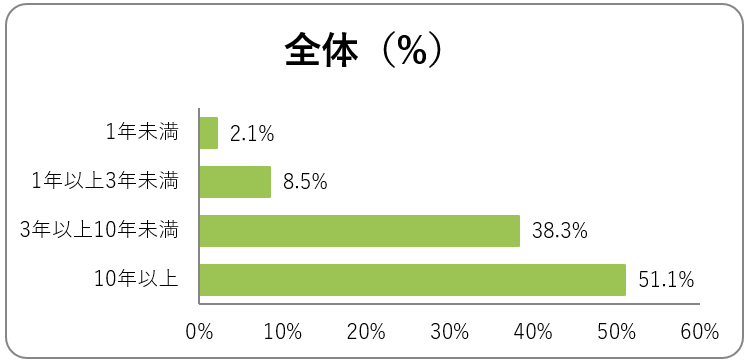
日本の滞在経験

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	47	11	14	5	10	4	3
1年未満	1	0	1	0	0	0	0
1年以上3年未満	4	1	2	0	1	0	0
3年以上10年未満	18	3	2	2	6	2	3
10年以上	24	7	9	3	3	2	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	47	11	14	5	10	4	3
1年未満	2.1%	0.0%	7.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
1年以上3年未満	8.5%	9.1%	14.3%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%
3年以上10年未満	38.3%	27.3%	14.3%	40.0%	60.0%	50.0%	100.0%
10年以上	51.1%	63.6%	64.3%	60.0%	30.0%	50.0%	0.0%



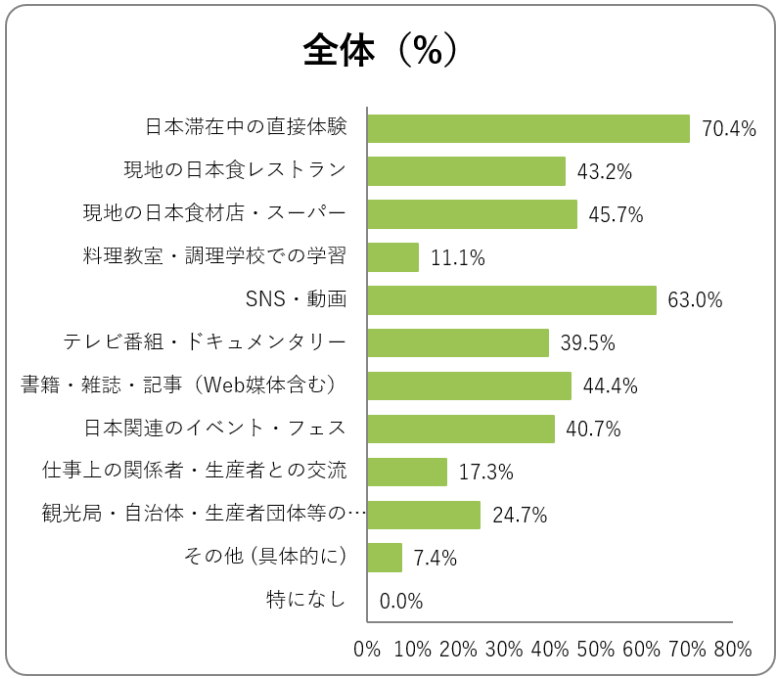
日本食との接触チャネル

【件数】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
日本滞在中の直接体験	57	15	18	5	9	8	2
現地の日本食レストラン	35	16	9	1	0	8	1
現地の日本食材店・スーパー	37	12	12	4	2	5	2
料理教室・調理学校での学習	9	1	3	0	1	4	0
SNS・動画	51	15	16	5	5	7	3
テレビ番組・ドキュメンタリー	32	15	6	4	2	4	1
書籍・雑誌・記事（Web媒体含む）	36	14	7	4	2	7	2
日本関連のイベント・フェス	33	7	10	3	5	6	2
仕事上の関係者・生産者との交流	14	2	4	2	4	2	0
観光局・自治体・生産者団体等の公式情報	20	8	3	3	3	2	1
その他（具体的に）	6	2	1	0	2	1	0
特になし	0	0	0	0	0	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
日本滞在中の直接体験	70.4%	55.6%	75.0%	83.3%	81.8%	80.0%	66.7%
現地の日本食レストラン	43.2%	59.3%	37.5%	16.7%	0.0%	80.0%	33.3%
現地の日本食材店・スーパー	45.7%	44.4%	50.0%	66.7%	18.2%	50.0%	66.7%
料理教室・調理学校での学習	11.1%	3.7%	12.5%	0.0%	9.1%	40.0%	0.0%
SNS・動画	63.0%	55.6%	66.7%	83.3%	45.5%	70.0%	100.0%
テレビ番組・ドキュメンタリー	39.5%	55.6%	25.0%	66.7%	18.2%	40.0%	33.3%
書籍・雑誌・記事（Web媒体含む）	44.4%	51.9%	29.2%	66.7%	18.2%	70.0%	66.7%
日本関連のイベント・フェス	40.7%	25.9%	41.7%	50.0%	45.5%	60.0%	66.7%
仕事上の関係者・生産者との交流	17.3%	7.4%	16.7%	33.3%	36.4%	20.0%	0.0%
観光局・自治体・生産者団体等の公式情報	24.7%	29.6%	12.5%	50.0%	27.3%	20.0%	33.3%
その他（具体的に）	7.4%	7.4%	4.2%	0.0%	18.2%	10.0%	0.0%
特になし	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



出身国で最も好きなたまご料理

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

あなたの出身国のたまご料理の中で、最も好きな料理は何ですか。出身国での料理名と、好きな理由をお答えください（好きな料理がない場合は「なし」とお書きください）

市場	出身国	年代	料理名（出身国での呼び方）	その理由
東アジア	中国	40代	番茄炒蛋	甘酸っぱい味わいで栄養バランスが良く、調理も簡単な家庭料理。
	韓国	40代	卵巻き（계란말이）	気軽に食べやすいから
	香港	40代	Stired fried egg with prawns	卵はとてもなめらかでした。
	台湾	20代	蕃茄炒蛋	トマトも卵も好きで、組み合わせた味がとても美味しいです。
		20代	蕃茄炒蛋	美味しい
		20代	玉子焼き	食感が良い
		20代	茶碗蒸	好きになるのに理由は要らない、私があなたを好きなのと同じように。
		20代	番茄炒蛋	料理が簡単
		20代	蕃茄蛋	卵とトマトを一緒に炒めると画竜点睛の効果があり、最高の組み合わせです。
		20代	番茄炒蛋	とても簡単に作れ、材料も少なくて卵とトマト、いくつかの身近な調味料だけででき、とてもご飯が進みます！
		30代	九層塔蛋	とても香ばしく、黄身のパサパサした食感もあまりありません。
		30代	鹹蛋	他に塩たまご料理（例：ゴーヤの塩たまご炒め）にしたり、お粥と一緒に食べたりしても、とてもご飯が進みます。
		30代	荷包蛋	ご飯と混ぜて食べるのにとても合います。
		30代	煎蛋	食感が柔らかくて美味しい。
		30代	蛋餅	フレーバーが豊富で、手軽で便利
		30代	三色蛋	簡単で美味しい
		30代	蒸蛋	栄養、健康、美味しさ
		30代	卵炒め	簡単で美味しいです。
		30代	egg fire rice	卵が他の具材と均一に混ざり合い、一緒に食べるとご飯によく合います。
		30代	番茄炒蛋	甘酸っぱくまろやかで、とてもご飯が進みます。トマトの甘酸っぱい味わいと、卵の滑らかな食感を同時に楽しむことができます。
		40代	蕃茄炒蛋	卵の香りとトマトの酸味がよく合っていて美味しいです。

出身国で最も好きなたまご料理

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

あなたの出身国のたまご料理の中で、最も好きな料理は何ですか。出身国での料理名と、好きな理由をお答えください（好きな料理がない場合は「なし」とお書きください）

市場	出身国	年代	料理名（出身国での呼び方）	その理由
		40代	滑蛋蝦仁(ワァーダンシャーニン)	卵とエビの炒め物です。卵もエビも好きで、両方を同時に食べられるからです。
		40代	蛋餅	中にさまざまな具材を入れることができ、食べ方も多様で飽きにくいです。
		50代	蔥蛋	香り
		50代	蛋炒飯	簡単でおいしい
		60代	白煮蛋	栄養豊富で美味しい
		60代	魚香烘蛋	味わい豊かな
東南アジア	タイ	30代	タイ風目玉焼き	白身のふちがカリカリで、黄身が半熟なのが好きです。他のおかずと一緒に食べると、とても美味しいです。
		30代	ชะอมทอดไข่ チャオムの卵焼き	この料理が好きな理由は、簡単に作れて材料もあまり必要ないからです。また、もともとチャオムというタイのハーブが好きだからでもあります。健康にも良いと言われており、香りや味も美味しいのでよく食べています。
		30代	Khaitoon(タイ風茶碗蒸し)	消化しやすく、どの食事のタイミングでも食べられます。
		40代	カイルーククーイ	タマリンドソースの甘酸っぱい味が好きです。
		40代	カイジアウ	簡単でおいしい
	ベトナム	30代	エッグコーヒー	ほろ苦いベトナムコーヒーと、コクのある甘い卵クリームのバランスが絶妙です。
		30代	Trứng rán	手軽に作れる割には、非常に美味しいです。
		40代	Trứng chiên (Fried egg), Vietnamese braised pork belly with eggs, tomato egg stir-fry	卵は調理が簡単で、野菜や豆腐と混ぜるなど、さまざまな方法で調理できます…
		40代	Trứng ốp la	簡単でおいしく、朝食によく食べるからです。
	インドネシア	40代	telur dadar	作りやすくておいしい
		40代	テルル　マタ　サピ	シンプルで美味しいからです。
		40代	Nasi goreng	卵を加えることでコクとうま味が加わり、ケチャップマニス、醤油、ニンニク、スパイスによく合います。
		40代	Telur Balado	辛くて美味しく、ご飯が進む一品です。

出身国で最も好きなたまご料理

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

あなたの出身国のたまご料理の中で、最も好きな料理は何ですか。出身国での料理名と、好きな理由をお答えください（好きな料理がない場合は「なし」とお書きください）

市場	出身国	年代	料理名（出身国での呼び方）	その理由
	ミャンマー	30代	なし	卵を使った料理は卵焼き以外にあまりないため。
		40代	卵カレー	日本のカレーとは少し違いますが、少し甘酸っぱい味です。それと一緒に食べるとご飯がたくさん進むからです。また、安く手軽に作れるのでよく作っていました。
	フィリピン	30代	Adobo	卵だけの料理というわけではありませんが、味が染み込んでいるところが気に入っています。
	カンボジア	30代	ポンテァチェン	調理の手間がかからず、安く食べられる料理だからです。
	マレーシア	20代	Telur Mata Kerbau	トゥル・マタ・カルバウ（目玉焼き）はシンプルですがとても満足感があり、故郷を思い出させてくれるので一番好きな料理です。特に、黄身が柔らかくトロッとしたままで、白身の端がカリッと揚がっているところが気に入っています。少しカリッとした白身と濃厚な黄身の組み合わせは、ご飯と少量の醤油やサンバルと合わせるだけでもとても美味しいです。シンプルな料理ですが、ほっとする味でいつも楽しんでいます。
		20代	telur mata	生の黄身が好きです。
		20代	Telur Goreng	美味しい
		30代	thai omelete	美味しい
		40代	Telur goreng 卵焼き	簡単にできるからです。
		40代	Sambal telur	味付けが濃くて甘辛い料理が好きなので、この料理が大好きです。また、我が家はあまり裕福な方ではなかったので、肉よりもテルール・サンバル（Telur Sambal）がよく食卓に出ており、食べているうちに好きになりました。
		40代	Telur dadar	野菜たっぷりで美味しい。
北米	アメリカ	20代	Sunny side up eggs	バターで焼いた黄身と白身を楽しむことができます。
		20代	Deviled Egg	マヨネーズは黄身とよく合います。
		30代	Scrambled eggs	簡単に作れて、比較的ヘルシーだからです。
		30代	Loco Moco	シンプルですが、満足感のある味わいです。
		30代	Omelette	肉や野菜などの具材がたくさん入っていて一度に多くの栄養が摂れる点や、比較的手軽に作れるところが気に入っています。
		40代	Omelets	卵によく合う多くの種類や組み合わせ

出身国で最も好きなたまご料理

たまごに、わくわく。
たまご知識普及会議

あなたの出身国のたまご料理の中で、最も好きな料理は何ですか。出身国での料理名と、好きな理由をお答えください（好きな料理がない場合は「なし」とお書きください）

市場	出身国	年代	料理名（出身国での呼び方）	その理由
欧州	イギリス	20代	Scotch egg	できれば黄身がとろっとした卵を食べるのが大好きで、子供の頃をとても思い出します。
		30代	Omellete	作り方が簡単で、トマトやマッシュルーム、チーズなどのさまざまな具材を加えることもできます。
		30代	Yorkshire Pudding	伝統的な家庭のレシピで、他の多くの料理によく合います。
		30代	Scrambled Eggs on Toast	シンプルだが栄養価が高い
		30代	Scrambled eggs and smoked salmon	美味しくてヘルシー
		40代	Scrambled/poached/omlette/hard and soft boiled	とても簡単かつ安価に作れて、非常に汎用性が高いです。
	クロアチア	40代	scrambled eggs	シンプルで美味しく、故郷を思い出させてくれます。
	フランス	40代	œuf mollet	半熟
	ポーランド	30代	Jajecznica	ふわふわの卵
	ルーマニア	40代	pasca (a type of cheesecake we eat at Easter)	パスカは卵、小麦粉、チーズで作られた焼きパイです。コクがあってとても美味しいです。年に一度、イースターの時にだけ食べます。
	ノルウェー	30代	Omelett	ヘルシーで美味しいです
オセアニア	オーストラリア	20代	Tamagoyaki	出汁のさまざまな風味が大好きです。
		30代	Poached eggs	火が通りすぎておらず柔らかで、黄身も美味しいです。
		30代	Soft boiled eggs	手早く簡単に作れて、とろっとした黄身が好きです。
		30代	Omelette	卵の風味が際立っており、他の部分も美味しいです！

出身国で最も好きなたまご料理

あなたの出身国のたまご料理の中で、最も好きな料理は何ですか。出身国での料理名と、好きな理由をお答えください（好きな料理がない場合は「なし」とお書きください）

市場	出身国	年代	料理名（出身国での呼び方）	その理由
		30代	Omelette	美味しくて簡単な朝食
		30代	Eggs Benedict or Eggs Florentine	卵の調理具合やオランデーズソースとの組み合わせが気に入っています。
		30代	Bacon and Egg Breakfast Roll	パンの中に完全な朝食が詰まっており、地元のカフェで作られたものは最高です。
		30代	Fried egg on toast	シンプルな料理（目玉焼きとトースト）でありながら、カスタマイズの選択肢が多いところが気に入っています。さまざまな種類のソースやトッピング（チーズやほうれん草など）を選ぶことができます。
		40代	quiche	ほぼどんな野菜でも使え、サクサクのパイ生地を楽しめ、卵もたくさん消費できます。
		40代	Scrambled Eggs	トーストによく合います
その他	ブラジル	30代	Kaol	ブラジルの大都市ベロオリゾンテの代表的な料理です。卵、ソーセージ、ご飯、豆、コラードグリーンの完璧な組み合わせです。
		40代	ブラジルのチーズパン　　ポン・デ・ケージョ	私はポン・デ・ケージョが好きです。とても万能な食べ物で、コーヒーやジュースと一緒に食べたり、好きな具材を挟んだり、お酒のおつまみにしたりと、さまざまな場面で楽しめます。手軽で食べやすいところも魅力です。
	インド	20代	Egg Bhurji	さまざまな種類のスパイスと一緒に調理され、ご飯やパンと一緒に手軽に食べられます。基本的には、たくさんのインドのスパイスが入ったスクランブルエッグです。

出身国で最も好きなたまご料理のたまごの状態

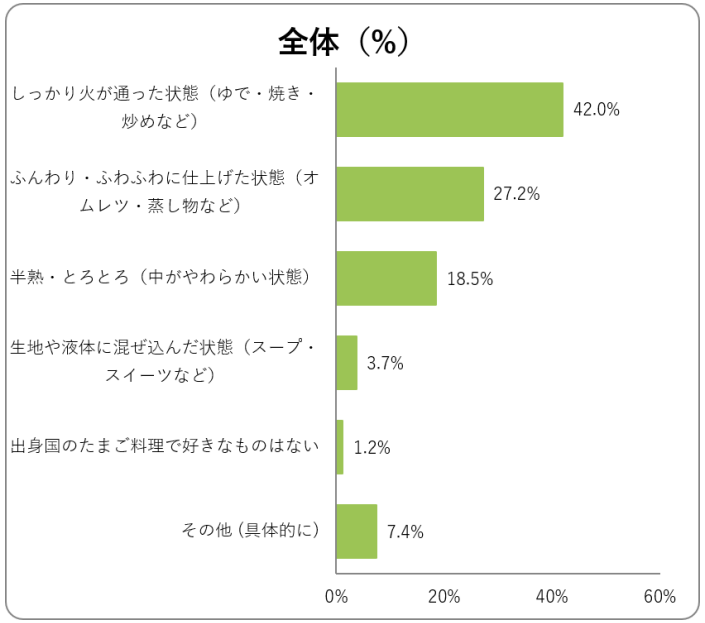
あなたの出身国のたまご料理の中で、最も好きな料理のたまごはどのような状態で使われていますか。もっとも近いものを1つお答えください。

【件数】

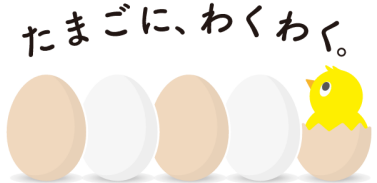
選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
しっかり火が通った状態（ゆで・焼き・炒めなど）	34	14	14	1	1	2	2
ふんわり・ふわふわに仕上げた状態（オムレツ・蒸し物など）	22	7	4	3	4	4	0
半熟・とろとろ（中がやわらかい状態）	15	6	1	2	2	4	0
生地や液体に混ぜ込んだ状態（スープ・スイーツなど）	3	0	0	0	2	0	1
出身国のたまご料理で好きなものはない	1	0	1	0	0	0	0
その他（具体的に）	6	0	4	0	2	0	0

【構成比】

選択肢	全体	①東アジア	②東南アジア	③北米	④欧州	⑤オセアニア	⑥その他
回答者数（n）	81	27	24	6	11	10	3
しっかり火が通った状態（ゆで・焼き・炒めなど）	42.0%	51.9%	58.3%	16.7%	9.1%	20.0%	66.7%
ふんわり・ふわふわに仕上げた状態（オムレツ・蒸し物など）	27.2%	25.9%	16.7%	50.0%	36.4%	40.0%	0.0%
半熟・とろとろ（中がやわらかい状態）	18.5%	22.2%	4.2%	33.3%	18.2%	40.0%	0.0%
生地や液体に混ぜ込んだ状態（スープ・スイーツなど）	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	18.2%	0.0%	33.3%
出身国のたまご料理で好きなものはない	1.2%	0.0%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
その他（具体的に）	7.4%	0.0%	16.7%	0.0%	18.2%	0.0%	0.0%



食通外国人を対象とした
日本のTAMAGOに関する意識調査



たまご知識普及会議