

「平成28年特産品開発事業」 試食アンケート集計結果

I. 配布数・回答数

配布	回答	回答率
20	20	100%

II. 集計結果

1. 試作品4品目人気順位

順位	試作品名	得点
1	大葉	80
2	チーズ& ピーマン& しいたけ	67
3	キャベツ	60
4	玉ねぎ&ゆず	53

※1位を6p, 2位を4p, 3位を2p, 4位を1pとして計算

2. つくね(45グラム)の適正販売価格

回答者20名の平均価格	145円
回答者20名のうち、上位10%(2名)と下位10%(2名)を除いた80%(16名)の平均価格	141円

III. 想定される販売シーン

イベント(夏祭り、ハモ祭り等)	10
特産品売り場(シーサイド公園等)	4
店舗メニュー (焼き鳥屋のスペシャルメニュー、居酒屋で酒のつまみ等)	4
店舗メニュー(テイクアウト)	1

IV. 試食感想

1. 試作品別

<p>大 葉</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・味がうすい ・大葉とハモでさっぱりした味だった ・美味しい。香りがよい ・味の宝石箱 ・もう少し大葉の香りが強くてよい。タレを付けて食べるとおいしい ・大葉の風味が上手く出ていてよかった。もう少し味がついていてもいいかもしれない ・他のものと比べるとインパクトが薄い ・個人的には一番好き ・そのままおいしい。もう少ししっとりすればいいかも ・彩りもきれいで、味もよかった ・一番香りがあった。和風ソースで食べた時、ハモの香りもあった ・大葉の風味がよかった ・大葉の香りがよく、おいしかった
<p>チーズ& ピーマン& しいたけ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・しいたけは無いほうがいい ・味がうすい ・ピーマン、しいたけは子供にはどうか ・しいたけの匂いが強い ・しいたけがいない ・しいたけとの相性が良い(夜の料理屋さんで食べたい) ・チーズの風味はこれくらいでいい。洋風の食べ方(つくねからのアレンジ)が出来そう ・しいたけの旨味が引き立てられている ・チーズ感がもう少しほしい。ピーマンの主張が強い ・もう少しチーズが効いていてもいいかも。しっとりおいしい ・チーズは周りに付けて、こんがり焼いてもいい ・入っている三種類がほとんど感じられず、「苦手な人でも食べられる」=好きで選んだ人には物足りない ・チーズが入っているのかわからなかった ・しいたけの香りがよい。好きな人には好まれるが、苦手な人は敬遠するかも ・しいたけの風味が強いと子供が食べない。子供が食べないと親が買わない。もう少しチーズの風味を強めたら子供も食べるかも
<p>キャベツ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・意外と合う ・あまりキャベツの味がしない ・味がうすい ・シャキシャキした感じより、パサパサした感じがする ・キャベツがわかりにくい ・普通 ・お好み焼きの味がした。キャベツの風味のせい?(ハンバーガーみたいな食べ方もあり) ・つくねではなく、他の食べ方で活躍しそう。一番ボリュームがあった ・甘みがあり、単品での味はよい ・お好み焼き感覚でソースをつければ ・そのままだと味がうすい。タレが必要 ・食感、味ともに少しわかりにくかった ・キャベツの甘みが出ていて食べやすい ・中に入れるより、外側から巻いて食べたいと思った ・もう少しキャベツの歯ごたえがあれば

<p>玉ねぎ&ゆず</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・味がうすい ・ゆずの味が感じられない ・ゆずが苦手 ・さっぱりしていておいしい ・ハモがしっかりと感じられる。もう少しゆずが強いほうがいい ・ハモらしさが出ていておいしかった。もう少しゆずが効いていてもよい ・予想よりも香りや旨味が感じられなかった ・柚子の香りが少ない。量的な問題 ・もう少しゆずを入れてみたらどうか ・ゆずが感じられなかった。ポソポソしている。 ・ゆずをもう少し多めにしてもよい ・玉ねぎの食感がほしい。ゆずの風味がない ・ゆずを多く入れてみては ・ゆずの風味が感じられなかった。玉ねぎのシャキシャキ感が欲しかった ・ゆずの香りがあまりしなかった。もう少しゆずを増やしてもよい
-------------------	---

2. 全体を通しての意見・感想

<ul style="list-style-type: none"> ・味はおいしい。食感がないので、くわいのシャキシャキとした食感が合うと思う ・ソースがおいしかった ・和風ソースがおいしかった ・全体的にパサパサしている。和風ソースがよかった ・大葉が思ったよりうまい。和風ソースがうまい ・全体的に味がうすい。口の中からなくなる ・和風ソースが少し辛かった ・1本のボリュームが少ないように感じる ・美味しい焼き鳥やさんのような形の出し方(平串で少しボリュームー)になるとうれしい ・思った以上にハモを感じられるメニューだった ・つくねとしてだけでなく、バーガーやカツなど、アレンジが更にできそう ・一般に売り出すときは、もう少し味付けを濃くしてもいいかもしれない ・安定した仕入れ(価格)、冷凍などの長期保存、他食材との組み合わせ(ラーメンに入れるなど)、それぞれクリアしていけばいいと思う ・全体的にパサつき感。もっとしっとりできないか(ソースをつければいいのか) ・焼き鳥なら軟骨を入れるが、コリコリ感があれば ・ハモの味を壊さない程度に、少しピリ辛の味はどうか ・お酒のつまみに良い ・もう少しねっとり感があったらよい ・和風たれが少し甘いと感じた ・つくねにももう少し味付けするか、タレを工夫するかしたらいいと思う。 ・食感をもう少し研究してはどうか ・ソース(和風)がおいしかった。パンにかけても、そのままでも合った ・細かく食材を切っているので、どれも食感が同じだったのが残念 ・ねばりがあったらよかった ・全体的に具材が小さく、食感が楽しめなかったのが残念。つくね自体が柔らかいので、食材が感じられる程度の大きさ、固さが欲しい ・このまま使用するとしたら、つみれ汁のような汁物や、焼き鳥などのように見た目と香りで購買意欲をかきたてるものが良いのでは、と思った
--

1. 試作品別順位

試作品名		回答者01	回答者02	回答者03	回答者04	回答者05	回答者06	回答者07	回答者08	回答者09	回答者10	回答者11	回答者12	回答者13	回答者14	回答者15	回答者16	回答者17	回答者18	回答者19	回答者20	得点合計
① 玉ねぎ&ゆず	順位	4	4	2	3	3	2	4	2	2	3	4	1	4	3	3	3	1	1	4	4	53
	得点	1	1	4	2	2	4	1	4	4	2	1	6	1	2	2	2	6	6	1	1	
② チーズ&ピーマン&しいたけ	順位	3	2	4	2	4	4	3	1	1	1	2	3	3	1	1	4	4	3	2	1	67
	得点	2	4	1	4	1	1	2	6	6	6	4	2	2	6	6	1	1	2	4	6	
③ 大葉	順位	2	1	3	1	1	1	1	3	3	4	1	4	2	2	2	1	2	2	3	2	80
	得点	4	6	2	6	6	6	6	2	2	1	6	1	4	4	4	6	4	4	2	4	
④ キャベツ	順位	1	3	1	4	2	3	2	4	4	2	3	2	1	4	4	2	3	4	1	3	60
	得点	6	2	6	1	4	2	4	1	1	4	2	4	6	1	1	4	2	1	6	2	

2-1. 適正販売価格（個別）

販売価格	80	100	50	200	100	50	200	120	130	180	150	150	150	300	200	70	150	150	120	250	平均価格	
																						145

中央80% 平均価格	141
---------------	-----

2-2. 適正販売価格（価格帯別分布）

価格帯別分布(円)	50-74	75-99	100-124	125-149	150-174	175-199	200-224	225-249	250-274	275-299	300-324
人数(人)	3	1	4	1	5	1	3	0	1	0	1

