

「岡山の冬の食材試食会」来場者アンケート結果

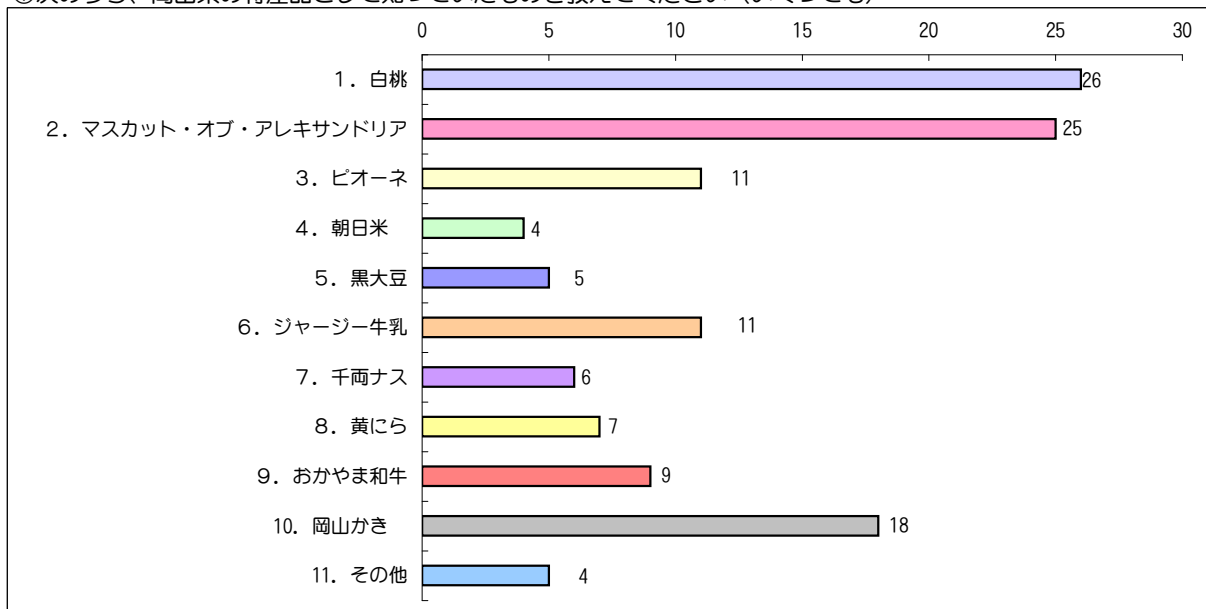
開催日：平成21年2月2日（月）

場 所：東京都内ホテル

来場者：首都圏の飲食店のバイヤー等46名

1 県産農林水産物の知名度について

①次のうち、岡山県の特産品として知っていたものを教えてください（いくつでも）

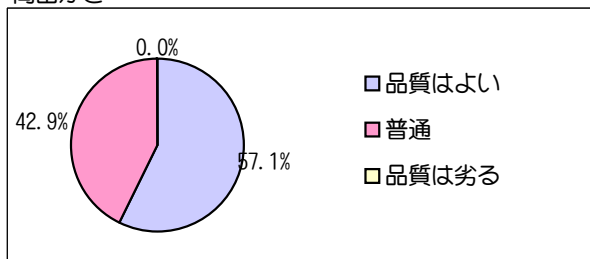


2 試食に使用した食材の評価

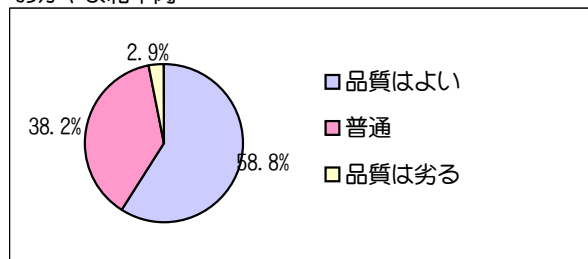
①各食材に対する評価をお聞かせください（それぞれどれかに○を）

（使用した食材）岡山かき、おかやま和牛肉、黄二ら、千両ナス、エンダイブ、トレピス、コリアンダー）

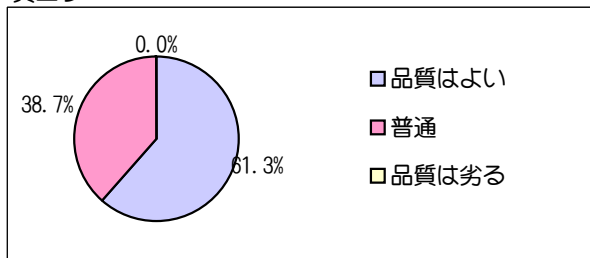
岡山かき



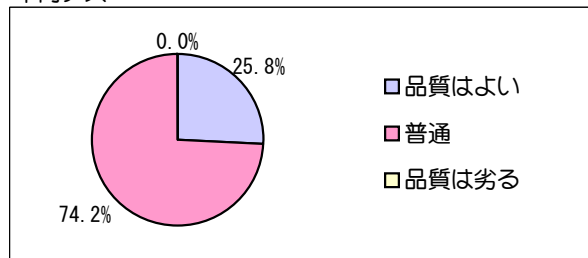
おかやま和牛肉



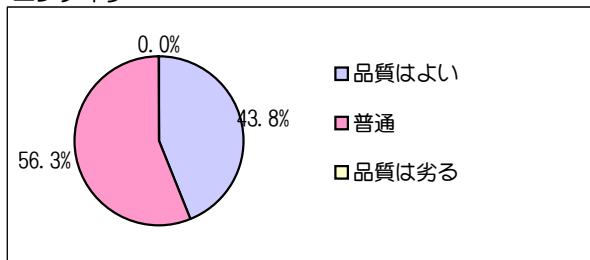
黄二ら



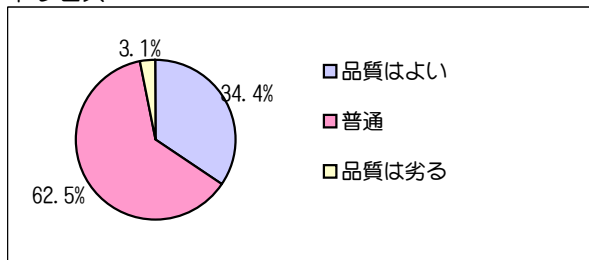
千両ナス



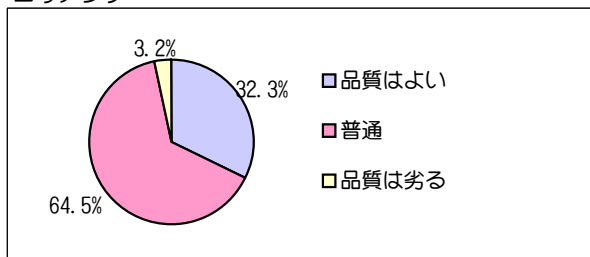
エンダイブ



トレビス

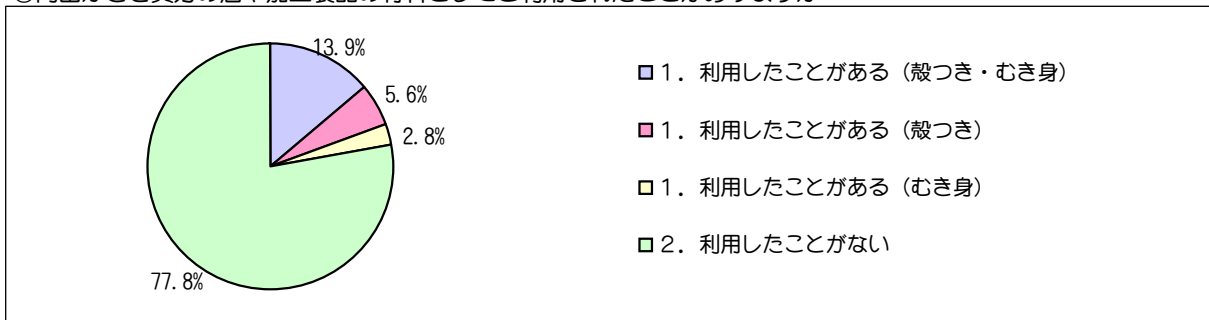


コリアンダー

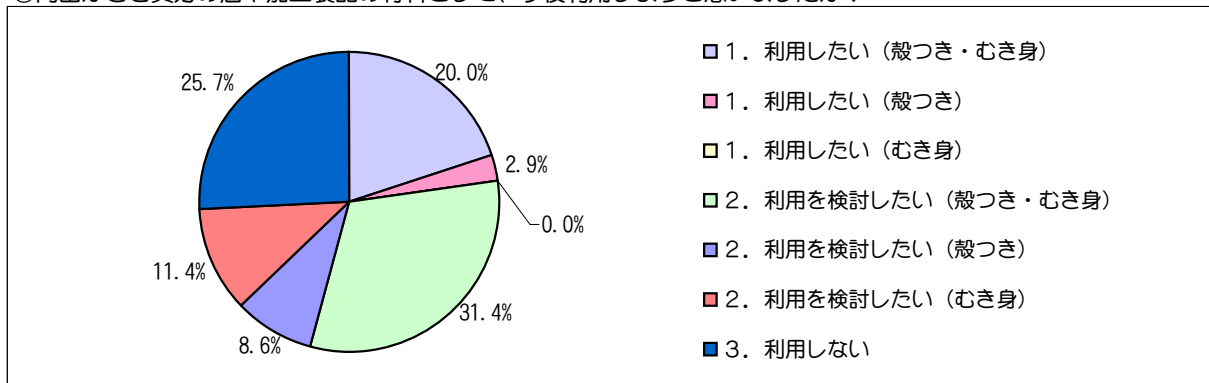


3 岡山かきの利用について

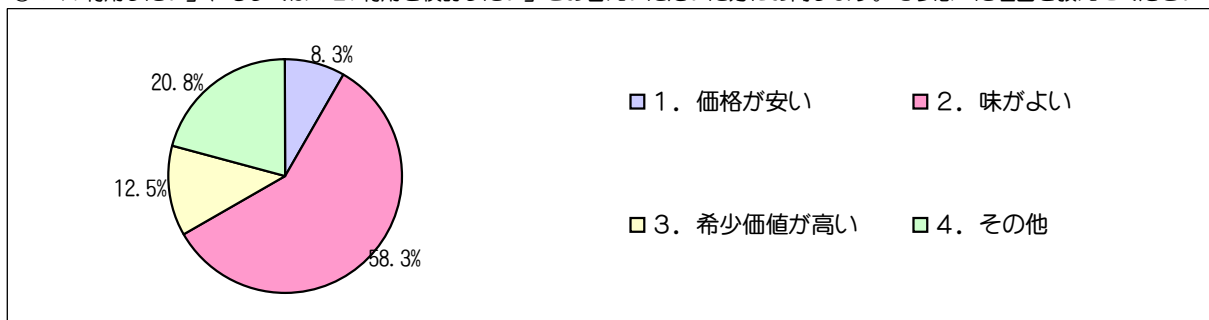
①岡山かきを貴方の店や加工製品の材料としてご利用されたことがありますか



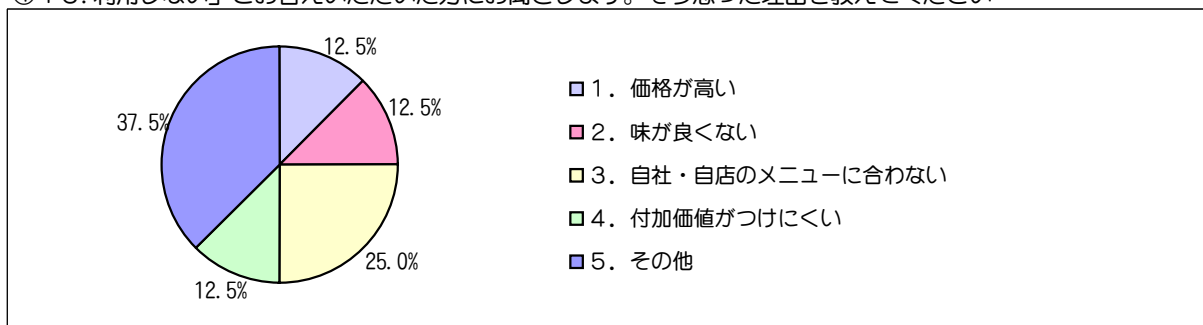
②岡山かきを貴方の店や加工製品の材料として、今後利用しようと思われましたか？



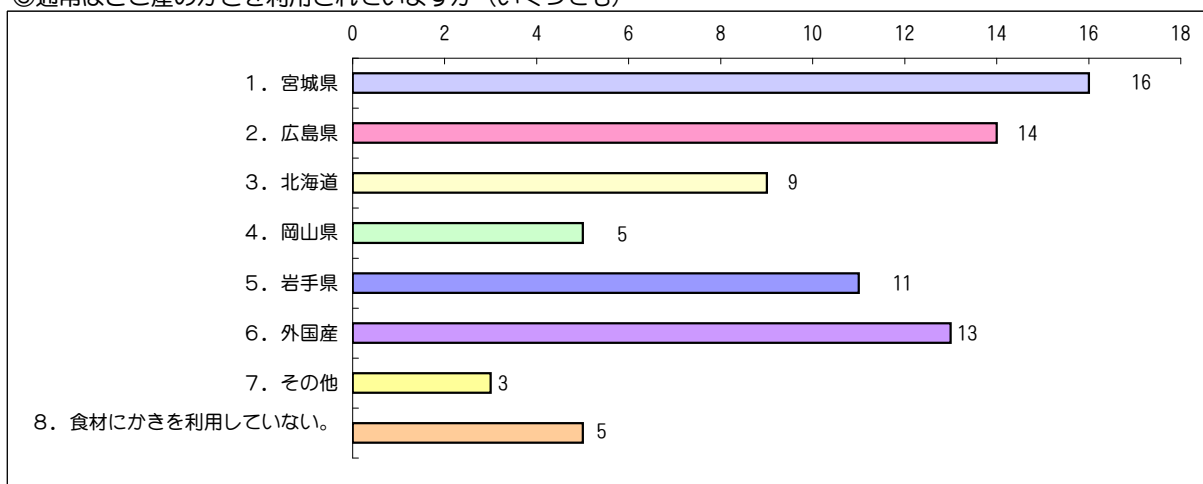
③「1. 利用したい」、もしくは「2. 利用を検討したい」とお答えいただいた方にお聞します。そう思った理由を教えてください



④「3. 利用しない」とお答えいただいた方にお聞きします。そう思った理由を教えてください

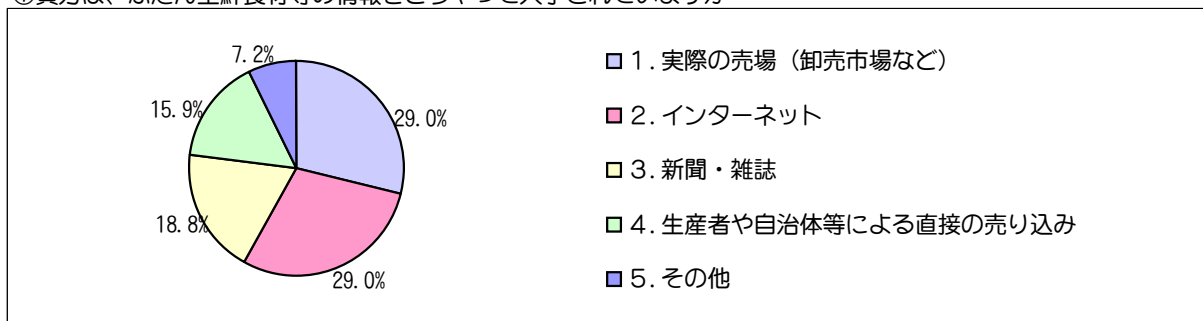


⑤通常はどこ産のかきを利用されていますか（いくつでも）



4 食材情報の入手先

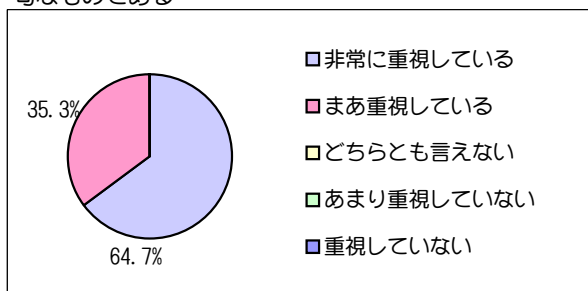
①貴方は、ふだん生鮮食材等の情報をどうやって入手されていますか



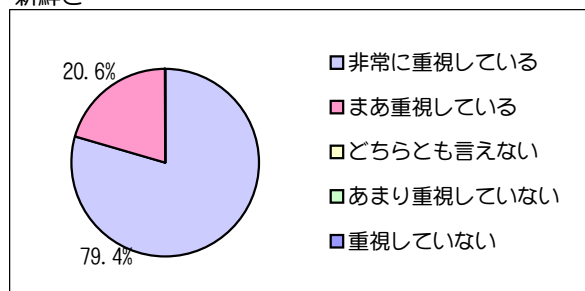
5 生鮮食材選定ポイント

①生鮮食材を選ぶ際のポイントはどこに置かれていますか

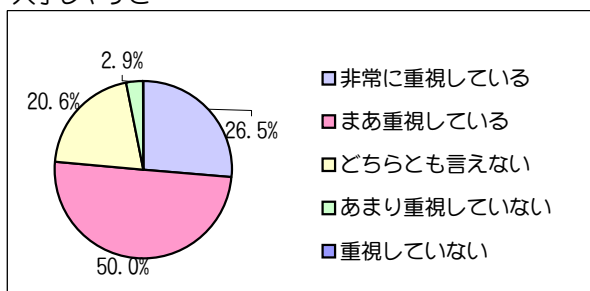
旬なものである



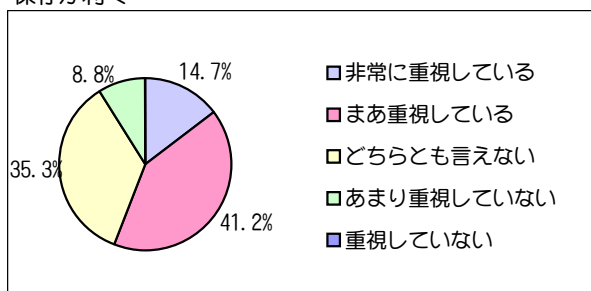
新鮮さ



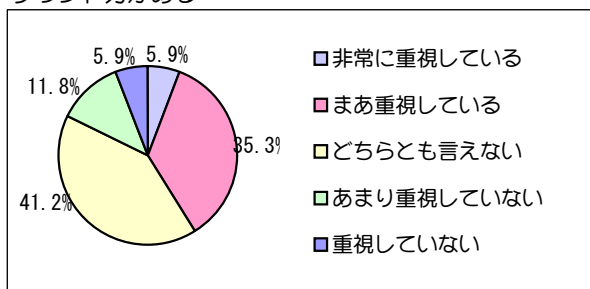
入手しやすさ



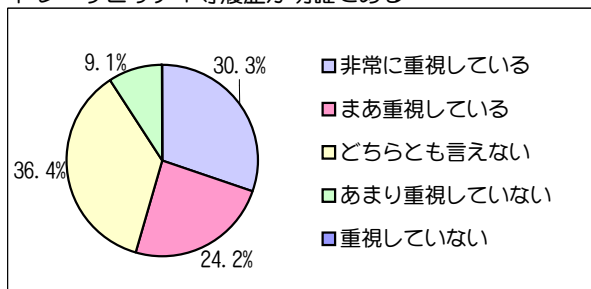
保存が利く



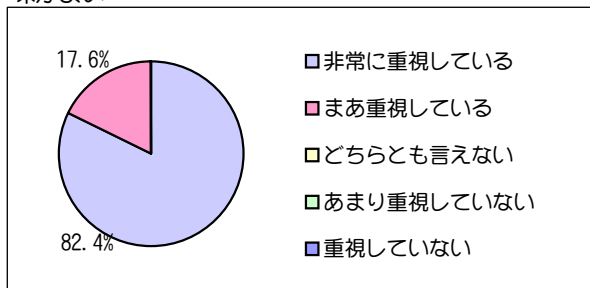
ブランド力がある



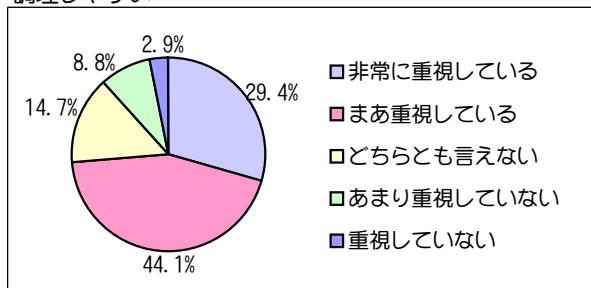
トレーサビリティ等履歴が明確である



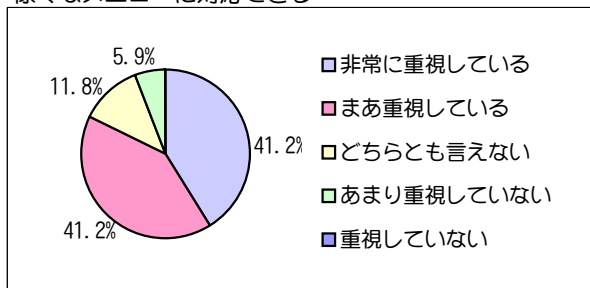
味がよい



調理しやすい



様々なメニューに対応できる



②地域の特産品を取り扱う場合の、その理由を教えてください

