

平成 29 年度

【青森ほたて料理発表会】アンケート結果

開催期日 平成 29 年 9 月 6 日 (水)

開催場所 ホテルグランドパレス

アンケート提出 121名

1. あなたについてお知らせください。

■お住まい (人)

東京	66
千葉	23
神奈川	16
埼玉	11
茨城	2
その他	3
合計	121

※その他 内訳 (人)

山梨	1
静岡	1
青森	1

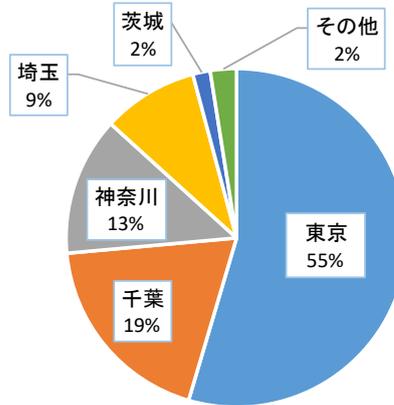
■性別 (人)

女性	69
男性	44
未記入	8
合計	121

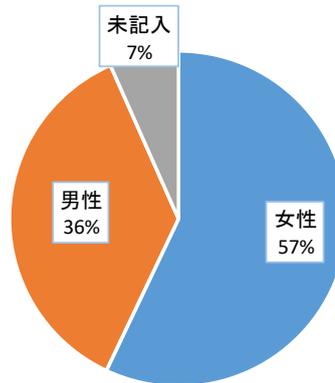
■年代 (人)

20代	8
30代	6
40代	17
50代	26
60代	41
70代	21
80代	1
未記入	1
合計	121

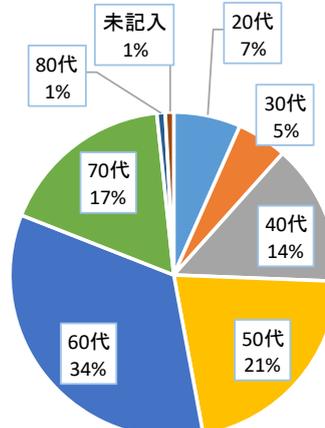
お住まい



性別



年代別



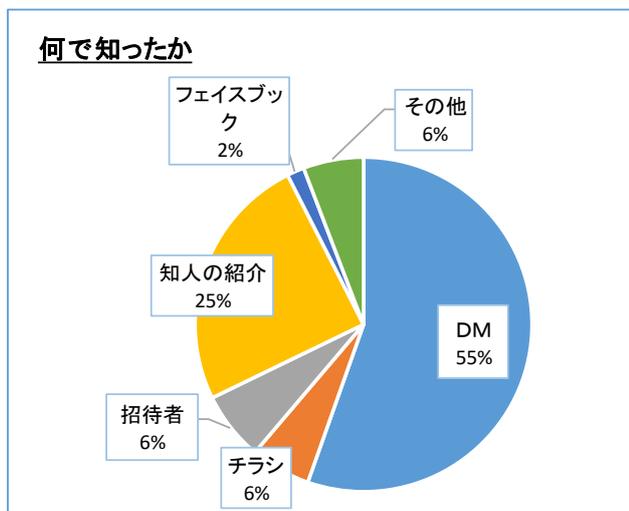
2. 今回の料理発表会はなんで知りましたか

(人)

①ほたて協会DM	67
②チラシ	7
③招待者	8
④知人の紹介	30
⑤フェイスブック	2
⑥その他	7
合計	121

※その他 内訳 (人)

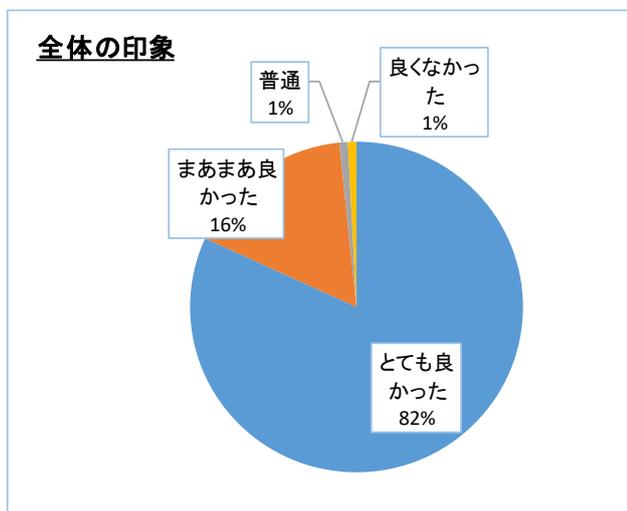
全漁連	1
都道府県会館	2
メディア	1
娘の紹介	1
ホームページ	1
吉岡さん	1



3. 発表会全体の印象はいかがでしたか。

(人)

①とても良かった	99
②まあまあ良かった	20
③普通	1
④良くなかった	1
合計	121

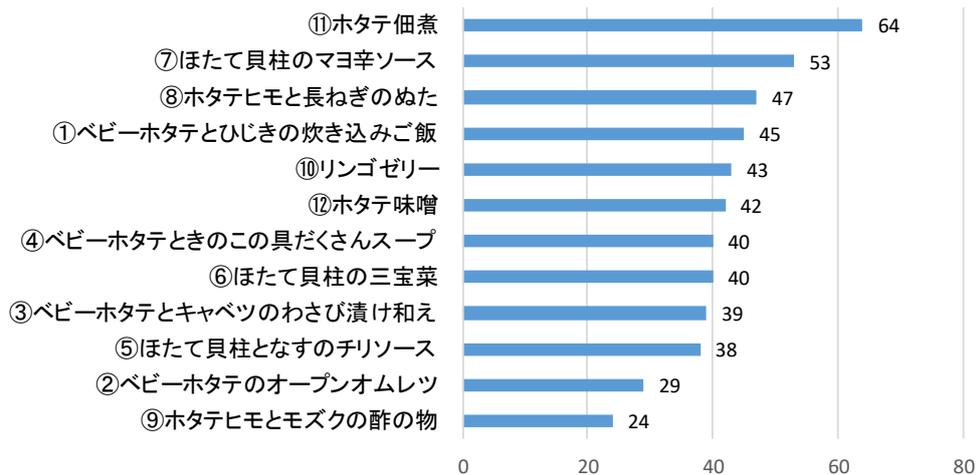


4. 今回の料理発表会で気に入ったレシピがありますか。(複数回答可)

(人)

①ベビーホタテとひじきの炊き込みご飯	45
②ベビーホタテのオープンオムレツ	29
③ベビーホタテとキャベツのわさび漬け和え	39
④ベビーホタテときのこの具だくさんスープ	40
⑤ほたて貝柱となすのチリソース	38
⑥ほたて貝柱の三宝菜	40
⑦ほたて貝柱のマヨ辛ソース	53
⑧ホタテヒモと長ねぎのぬた	47
⑨ホタテヒモとモズクの酢の物	24
⑩リンゴゼリー	43
⑪ホタテ佃煮	64
⑫ホタテ味噌	42
合計	504

気に入ったレシピ(複数回答)

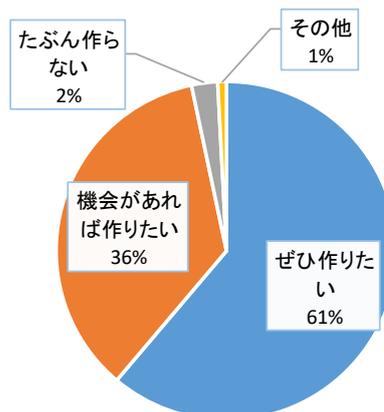


5. 今回の発表会に参加して、ベビーホタテやヒモなどを使った料理を作りたい(食べてみたい)と思いましたか。

(人)

①ぜひ作りたい	74
②機会があれば作りたい	43
③たぶん作らない	3
④その他	1
合計	121

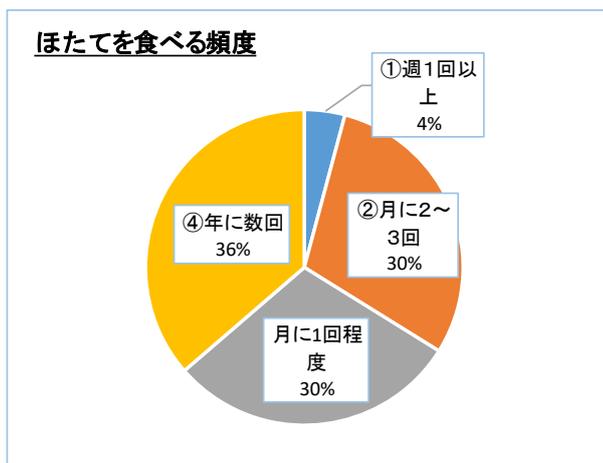
作りたいか



6. ほたてを食べる頻度をお知らせください。

(人)

①週1回以上	5
②月に2～3回	36
③月に1回程度	36
④年に数回	44
合計	121



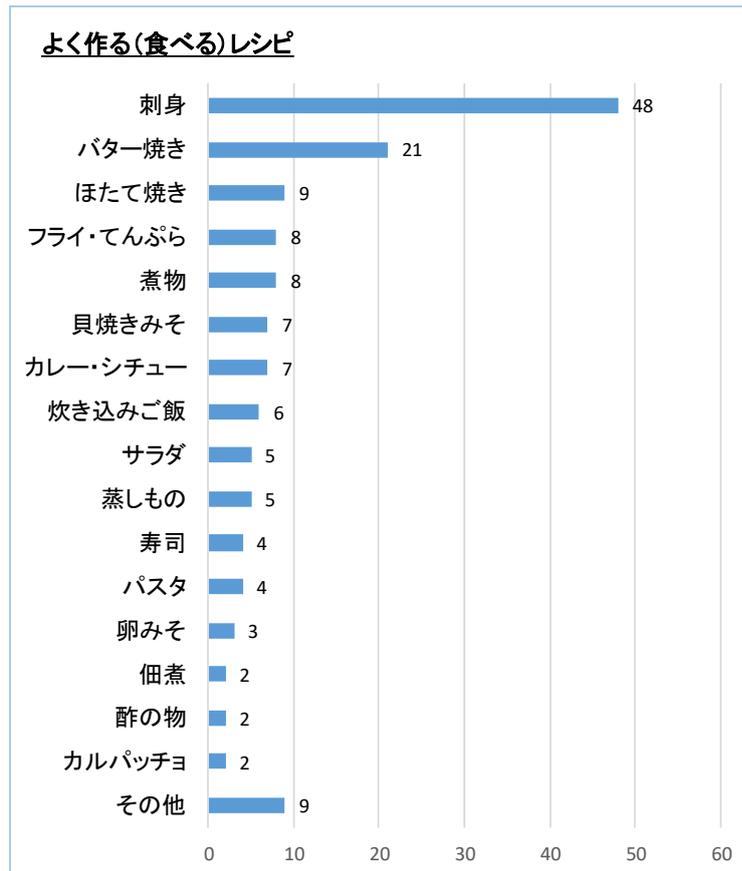
※年に数回 内訳 (人)

10回	1
6回	3
5回	2
4回	2
3回	3
2回	2
未記入	31

7. ご自身でよく作る(食べる)ほたて料理がございましたら教えてください。(レシピ名)

(人)

刺身	48
バター焼き	21
ほたて焼き	9
フライ・てんぷら	8
煮物	8
貝焼きみそ	7
カレー・シチュー	7
炊き込みご飯	6
サラダ	5
蒸しもの	5
寿司	4
パスタ	4
卵みそ	3
佃煮	2
酢の物	2
カルパッチョ	2
その他	9
合計	150



※その他 内訳

串焼き
五目あんかけご飯
味噌汁
ホタテ丼
シューマイ
貝柱おかゆ
グラタン
炒め物
ピザ

8. ご意見ご感想、ご提案等ございましたら、お書きください。

ほたては生にするか焼きが一番。
お刺身と貝柱焼きがおいしかった。
定期的に通っていたが対応がいまいち悪い。8月にお願いしたが無理だと断られ、むつからお願いした。少し残念。
本当に美味しい。なかなかスーパーでは…。
食事が始まるまでのセレモニーが、一般参加者には長すぎたかと思う。
ほたて料理、大変美味しくいただきました。青森ほたてを宣伝します。
とてもおいしい企画だった。身の周りに情報発信していきたい。
食べたことない料理がたくさん出た。今後、家でも作ってみたい。ありがとう。
東京のスーパーでもベビーホタテを買うことができ、味噌汁などにしている。大好きです。
大変楽しかった。またよろしくお願いします。
とてもあたたかい素晴らしい会だった。ほたても美味しいし、かっちゃんの方が大事にされているのがよかった。
青森県青森市出身。東京でもほたての購入、または食べる機会があるが、やはり現地で食べるほたてより劣る。東京でも現地と同じ味を堪能したい。「青森のほたては美味しんだ！」ということを経営の人にも知ってもらいたい。流通面でなんとか同じ味を味わえるようにしてほしいと思う。
チリソースが一番好き(もう少し煮詰めて入れれば、もっとさらに美味しい)。健康に良いことをもっとアピールできればもっと売れる？
あったかい会でした。お腹がいっぱいおいしくいただきました。顔も知らなかったお隣さんとも津軽弁で喋れてよかった。明日から会社で「青森ほたて」を連呼です。
楽しい会でした。ますますご発展をお祈りしています。
楽しく美味しい会でした。ありがとうございます。
ほたてを食べると田舎(青森)を思い出す。
料理、とても美味しくいただきました。オムレツやスープが少し甘めに感じた。
これからもどんどんホタテの売込みを期待しています。ありがとうございます。
美味しかった。日本酒も。
とても美味しくいただきました。レシピ参考に作ってみます。ありがとうございます。
また、ほたて広場からほたてを買います。
全体的に塩味が強いかも。もう少し調味料が少なくてもよかったかも？十分旨味が出ているので。スープは甘かった。
とても楽しい時間をありがとうございました。ごちそうさまでした。また青森のほたてを取り寄せて今日のレシピを家族に披露したいと思えます。
とてもよかった。機会があればまた参加したい。
マヨ辛ソースはぜひ作りたい。
こんなに素晴らしい会にご招待いただきありがとうございました。父の故郷である青森は大好きです。ぜひみんなに青森の良さ、特にほたてを知ったことを伝えていきたい。
とても楽しい時間を過ごさせていただきありがとうございました。
思いがけず参加させていただきありがとうございました。お料理を参考にさせていただきます。
刺身とか貝焼きを食べたかったけど、ぜいたく言ってごめんなさい。とても美味しかった、ごちそうさまでした。
とても和やかなよい会でした。生産に携わる方もいい機会だったと思う。

優子先生の歯切れのいい話と内容に感動！ハッピーワイフ、ハッピーライフ、素敵！心に残る会話ですね。ありがとう。温暖化、エアコンの使い過ぎに気を付けます。ほたては青森！
いろいろなほたて料理を食べれてとてもよかった。こんなにたくさんのレシピがあるなんて驚きです。
水嶋優子さんのスピーチ素晴らしい。ユーモアもあり内容も歯切れよく聞きやすかった。お料理ももちろん美味しかったし、水嶋さん万歳！数々の美味しいほたてをごちそうさま、感謝。水嶋さんありがとうございました。
津軽弁(わかりやすい)で進行してほしい。かっちゃ最高！ほたてや青森のことを千葉で進めたい。平内で食べたほたては美味しかったことを思い出した。よい時間をありがとうございました。また青森に旅したい。
とても美味しかった。今日は来て本当によかったです。こんなにほたて料理をたくさん食べたことなかった。お酒もジュースも美味でした。スタッフの皆さまお疲れ様でした。講演や来賓の挨拶、あとお土産までご丁寧ありがとうございました。
今日はとても楽しかった。こんなごちそうをありがとうございました。ますます、ほたてファンになった。
ほたて料理、とても美味しかった。レパートリーを増やし料理をたくさん作りたい。
すべての料理がとても美味しかったが、生の刺身も食べたかった。
刺身が食べたかった。
とても美味しく食べ過ぎて、少し間をおいてまた食べます。ごちそうさまでした。ありがとうございました。またよろしくお願いします。
満足しました。ごちそうさまでした。
とても美味しく楽しくいただいた。吉岡リサさんのファンになった。また来年も呼んでいただけたら幸いです。
とても美味しかった。ありがとうございました。また来年も声をかけてください。
青森のほたてが今以上に好きになった。
非常に楽しかった。美味しかった。吉岡さんのファンになった。ありがとうございました。
料理のレパートリーが増えそう。でもやっぱり刺身は美味しいです。楽しかった。ごちそうさまでした。美味しかったです。
こんなに素晴らしい発表会に当選でき本当に心より感謝申し上げます。青森は第二の故郷、津軽海峡冬景色を聞くと涙出ます。青森は素晴らしい。何度も訪れたいと思う。ほたて料理最高でした。本当にありがとうございました。
ほたて料理はいつも同じで、今回はいろいろな料理が味わえてとても美味しかった。これからもほたてを食べようと思う。
大変美味しくいただきました。今後、この機会を利用させていただきレシピの数を増やしていきたいと思う。
全部美味しかった。
とてもよかった。特に佃煮がおいしかった。
ホタテ佃煮美味しかった。販売してほしい。来年も開催してください。必ず参加します。
美味しいほたて料理ありがとうございました。刺身が食べたかった。年々高額になるのであまり食べられなくなった。
できればまた参加したい。
たくさんの美味しいほたて料理ごちそうさまでした。お刺身が食べたかった。青森の方の素朴さもよかった。楽しく美味しかった。ありがとうございました。次回もあるといいですね。
お腹いっぱい美味しくいただきました。会場が少し寒かった。
今回出席して美味しいほたて料理をありがとうございました。これからも今日食べた料理を食べたいと思う。

とても美味しかった。ごちそうさまでした。
大変美味しかったです。ありがとうございます。
ほたてのメニューがたくさんあるのを知った。こんなにたくさんのほたて料理を食べたの初めてです。ありがとうございます。
これからもこんな会を開催してほしい。青森ほたては特に美味しい。久しぶりに青森に戻れて、とてもうれしかった。
少しあっさりした料理も食べたかった。全体的に味が濃いのでは。ほたて料理、思い出の味とは違った。ごちそうさまでした。
毎年やってください。ぜひCMさせてもらいます。
大変良い企画。次回も発表会があれば参加したい。
とても内容豊かな会でした。ほたてに愛にあふれていた。出席者も心が温かくなった。
レシピ参考にさせていただきます。
とても美味しかった。ほたての協会的な活動、性質などもアナウンスされよかったと思う。参加者に周知できたと思う。3時間はちょっと長い印象があった。20年ぶりの開催おめでとうありがとうございます。また開催していただきたく思います。
水嶋優子先生の講話が最高でした。またほたて料理教室を東京でお願いします。
青森ほたて、やっぱり美味しい。もっと広めねば！
よかったです。
このような機会をいただき感謝申し上げます。各料理おいしかったです。加えて情報として各料理が現地なり他の消費地で食べられる処の情報があればなおよかったです。
青森のほたてが回復し、一時大変だったのが、こんなによくなって私としてもうれしい。これからも頑張ってもらいたい。
本当に楽しくいただきました。今後もたくさんのレシピを増やしてほたてをいただきたいと思う。
ほたてに関するいろいろな楽しみ方を教えてください。
お寿司で食べることの多いほたてですが、こうやって大人数でBBQやパーティーなどいろいろな料理を知ることができて楽しいですね。
楽しい美味しい時間でした。吉岡さんの選挙区。歌唱力素晴らしかったです。
素晴らしい会でした。毎年開催してください。
新しいほたて料理を食べられてとても美味しくいただきました。他の青森の名産品(にんにく等)と合わせて料理等も開発期待しています。
とてもよかったです。マスコミ、TVを読んで大々的にやりましょう。
とても美味しくいただきました。かっちゃたち最高！ホタテみそ、商品にしてください。
とても良い会でした。ほたて料理がいっぱいびっくりです。
観光旅行、再開したらいかがですか？
この会に参加させていただいて改めてほたての美味しいことを痛感。
ベビーホタテで以前作っていたが、値段が高くなり遠のいている。
生で食べるのしか知らなかったが、自分でもできそうなレシピがたくさんあるので驚いた。ぜひ作ってみたいと思う。ありがとうございました。
水嶋先生の話は本当にごもつともなことで感心した。