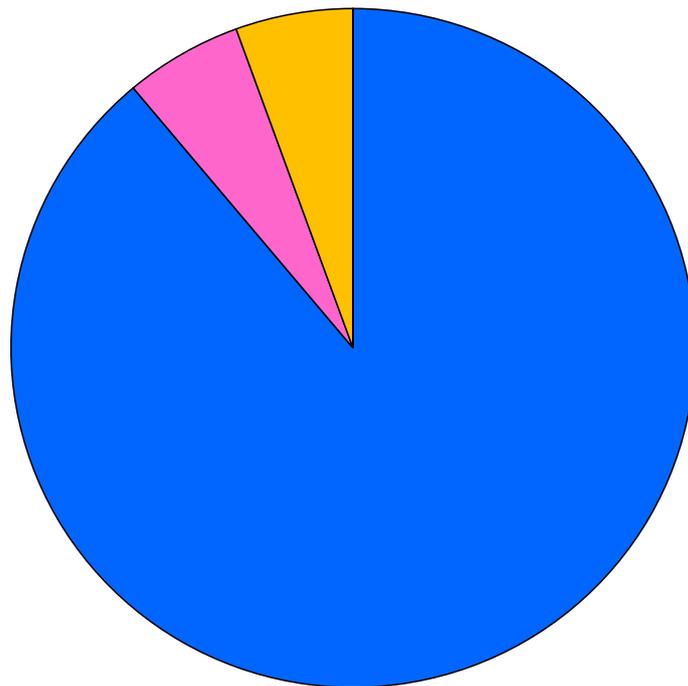


イタリアンシェフがつくる八ヶ岳の無添加生ハムを楽しむ～山梨ワインとのペアリング～

アンケート回答集計

【質問】 本日のプログラムはいかがでしたか。

No	回答	人数	%
1	よい	16	89
2	ややよい	1	6
3	あまりよくない	1	6
4	よくない	0	0
合計		18	



【質問】 質問1の回答理由を教えてください。

【自由記述】

・ ウェルカムドリンク・生ハムに始まり、生ハムの説明、実演、ワインの紹介など良い流れだと思いました。

・ テーブルセットが良くない。

テーブルの中央に料理、手前にワイングラスが並べられていて料理が取れなかった。また配膳された大皿を初対面の方々と取り分けるのも気が引けた。いっその事ビュッフェ形式の方が良かった。

会場、席も狭く、スタッフの方が体を細くして狭いところを移動しているのが可愛そうだった。人多すぎな印象だった。

・ テーマが良かった

・ ワインが興味深く、解説も聴きやすかったです

・ 初めてじっくり作成を見れた。と共に科学の結晶というのを理論的にお話頂けた為。

・ 国内でも本格的で美味しい生ハムが作られていることを知りました。森本氏の生ハム作りにかかる情熱を感じました。

白百合ワイナリーのワインとのペアリングも絶妙でした。

・ 我が子のように生ハム育てる、森本さんの作り手の思いに感動しました。

・ 普段なかなか知ることのできない生ハムづくりを資料だけではなく、実演形式で目の前で見ることができたこと。そして、生ハムだけではなく、同時にワインについても知ることができたこと。

(試飲も何種類もすることができ、嬉しかったです！)

・ 森本さんのおはなしと美味しいワインのマッチング

・ 無添加生ハムを初めて口にすることができました。

・ 生ハムがどのように作成するのか知らなかったため興味深かった。

・ 生ハムのつくり方、なかなか知る機会はありませんから。とても勉強になりました。

・ 生ハムの作り方がよくわかったし、ワインも相性が良かった

・ 生ハムの作り方が理解できた。

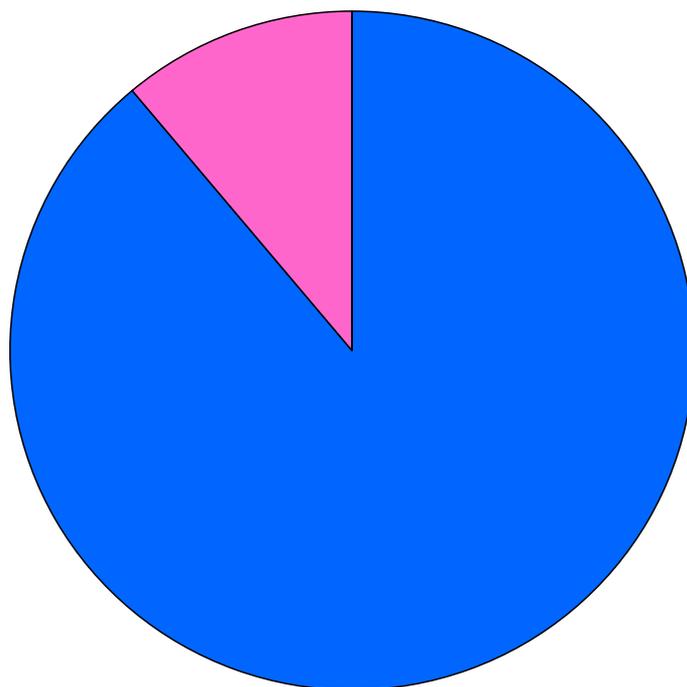
・ 生ハムの作り方が興味深かった

・ 生ハムの素晴らしさ、ワインと他の料理とのマリアージュ。トーク、展開もとても楽しかったです。

- ・食について興味があるので、製法とその実演に感動です。
- ・食べ物の量をもう少し

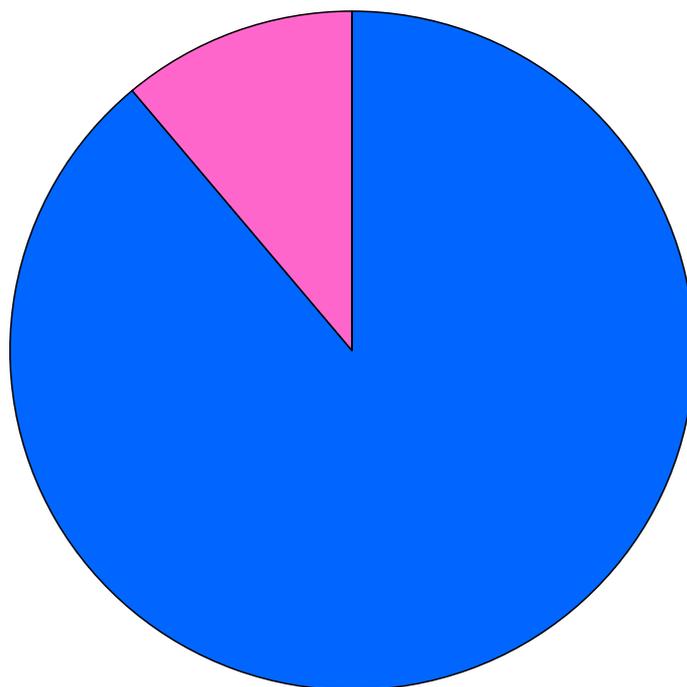
【質問】 国産生ハムの印象はいかがでしたか。

No	回答	人数	%
1	よい	16	89
2	ややよい	2	11
3	あまりよくない	0	0
4	よくない	0	0
合計		18	



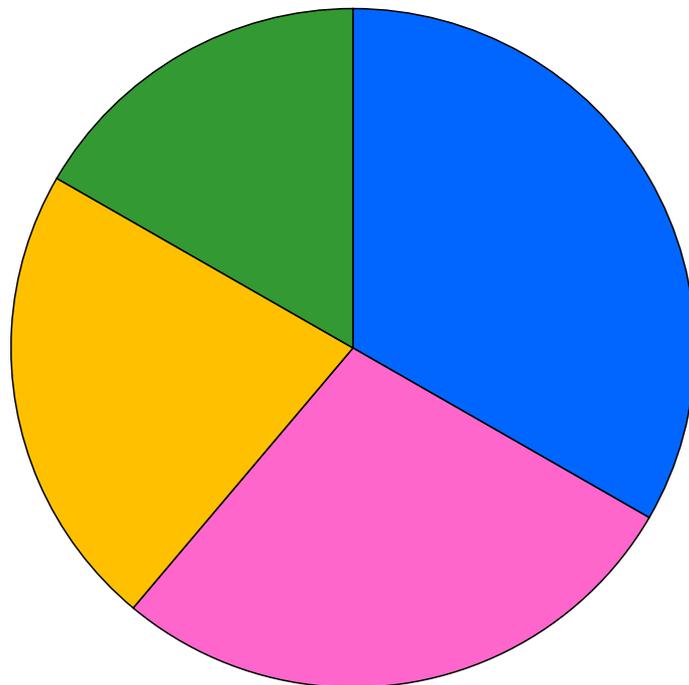
【質問】 講師のデモンストレーションはいかがでしたか。

No	回答	人数	%
1	よい	16	89
2	ややよい	2	11
3	あまりよくない	0	0
4	よくない	0	0
合計		18	



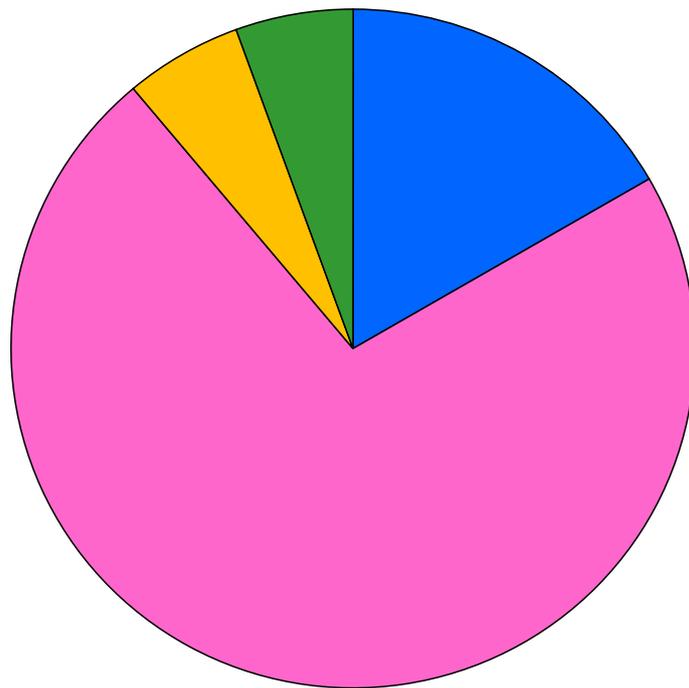
【質問】ご自身にとって、生ハムとのペアリングに最も合うワインを1つ教えてください。

No	回答	人数	%
1	スパークリング 「スパークリングワイン 甲州」	6	33
2	白 「勝沼甲州」	5	28
3	ロゼ 「ル・モン」	4	22
4	赤 「セラーマスター マスカットベリーA」	3	17
合計		18	



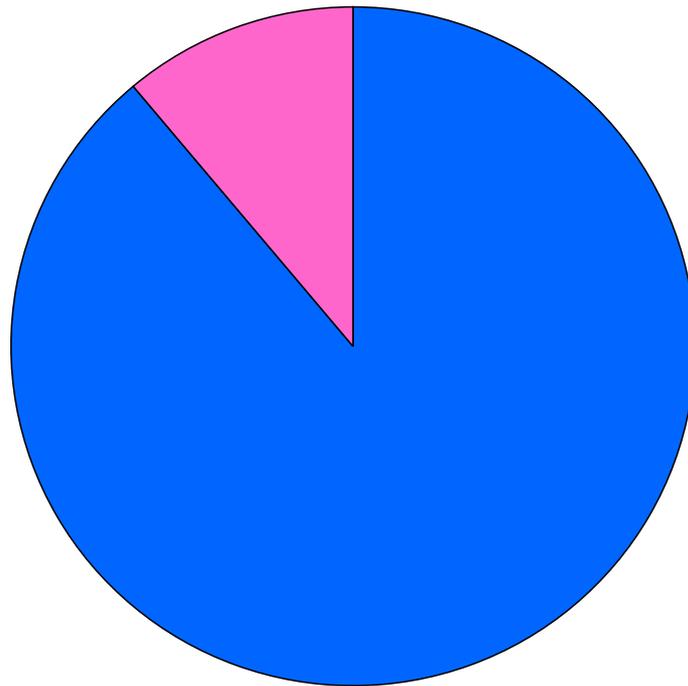
【質問】参加費はいかがでしたか。

No	回答	人数	%
1	やや高い	3	17
2	ちょうどよい	13	72
3	やや安い	1	6
4	安い	1	6
合計		18	



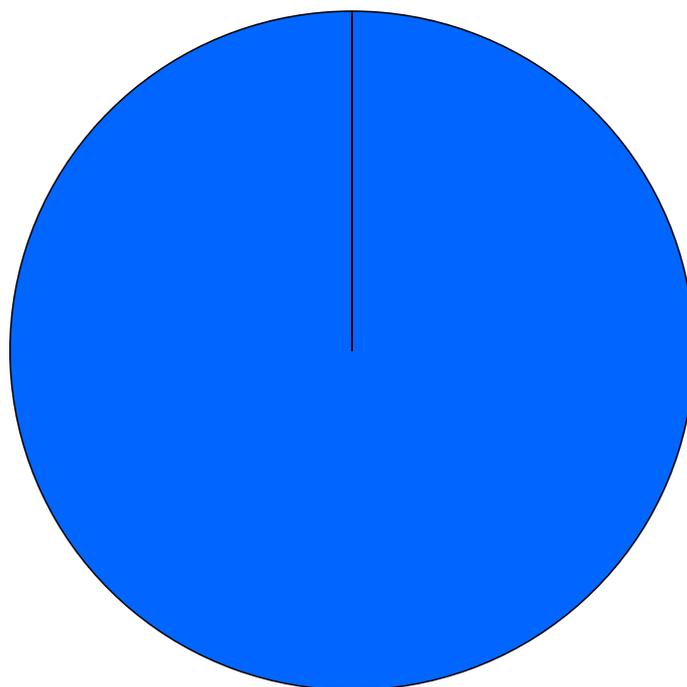
【質問】「パスタと肴MoRimoTo」が主催される「生ハム体験教室」に興味はございますか。

No	回答	人数	%
1	興味がある	16	89
2	興味はない	2	11
合計		18	



【質問】 KK² 「食と文化講座」 に次回も参加したいですか。

No	回答	人数	%
1	参加したい	18	100
2	やや参加したい	0	0
3	あまり参加したくない	0	0
4	参加したくない	0	0
合計		18	



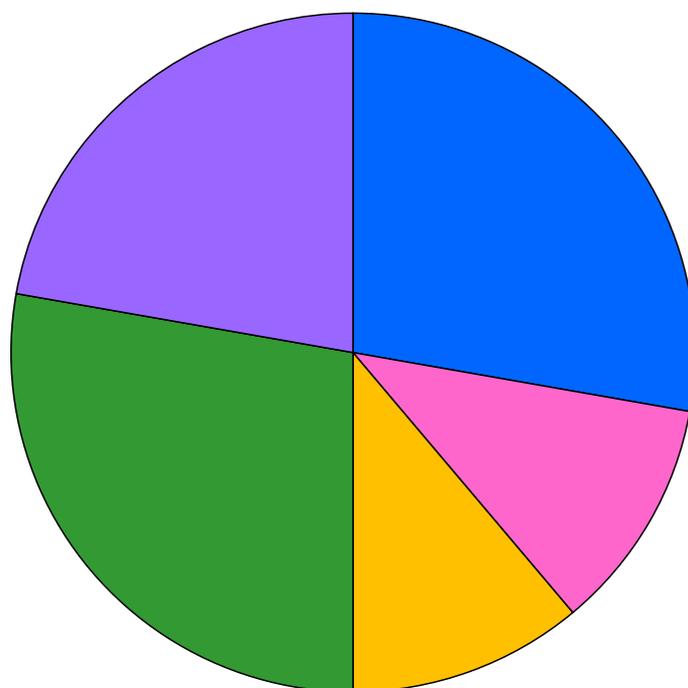
【質問】 KK² 「食と文化講座」で今後取り上げて欲しいテーマ、食材などがございましたら、教えてください。（自由記述）

【自由記述】

- ・ MoRimoTo生ハムとガスライトのカクテルのマリアージュはどうでしょうか？
- ・ そばとワイン
- ・ チーズ、オリーブオイル
- ・ チーズひさしぶりに！
- ・ ワイン
- ・ ・ 日本におけるワインの流行の歴史を追って、の飲み比べ
- ・ 各国消費率ナンバーワンワインの飲み比べ
- ・ 文学小説に出てくるワインの飲み比べ
- ・ コンビニ食材とワインの飲み比べ
- ・ コンビニスイーツとワインの飲み比べ
- ・ 今回のようなワインと食材のコラボ(毎回、華井さんの豊富な知識から湧き出るお話がとても楽しみです)
- ・ 国産地産品西洋料理と日本酒のペアリング等。本日の生ハムは辛口日本酒に合う気がしたので思い付きました。
- ・ 日本ワイン
- ・ 焼き鳥。
- 煮物。
- 漬物。
- ・ 発酵食品

【質問】 KK² のプログラムでご興味のあるものがありましたら教えてください。

No	回答	人数	%
1	2018年 12月 5日開催【ライブビューイング】十二月 霞が関寄席 馬玉・駒与志二人会	5	28
2	2018年 12月 10日開催【ライブ配信】第50回エキスパート・スタジオ	2	11
3	2019年 1月 26日開催 第20回 しごと力道場	2	11
4	2019年 2月 6日開催 第3回 タフな心の育て方 「自己承認」	5	28
5	興味はない	4	22
合計		18	



【質問】本プログラムで印象に残ったこと、ご意見・ご感想がございましたら、ぜひお聞かせください。（自由記述）

【自由記述】

- ・いつも楽しく参加させていただいております。今後ともよろしく願いたします。
- ・いつも楽しみにしています。次回も宜しく願致します。
- ・やはりリアルな生ハムの実演です。トリミングの仕方なんかも、です。熟成の過程もほかの食品と比べて参考になりました。
- ・参加費が高くなっても構わないので、もう少し自由にワインを楽しみたかった。
- ・大画面でデモンストレーションの手元を映してくれたのは良かった。ハムは美味しかった。選択アンケートについて補足。
 - ・はじめのスパークリングがビリビリしすぎてびっくりして次から手がでなくなった。スパークリングしか飲んでいないので、必然でスパークリングにしたが、本当は不明。
 - ・代打で参加したので「参加費」「次回も参加したいか」は無回答としたいが、なにか入れないと進めないで適当に入れました。
- ・実演。初参加させて頂きましたが雰囲気、進行、情報の全てが良かったです。
- ・実演の際、講師の手元を一番見たい角度からクローズアップしてモニターで映して下さったので、とても見やすく良かったです。
- ・山梨ワインをもっと知りたい
- ・日本のロゼワイン、赤ワイン品質の向上におどろきました
- ・楽しいひとときで、あっという間に時間が過ぎてしまいました。さらに、講師と参加者、参加者同士で交流できる時間があると良いと思います。
- ・講師の方だけでなく、スタッフみなさまの対応が良く、お腹も心もホッコリとした気分で帰ることが出来ました。またぜひ参加させていただきたいと思います。ありがとうございました。
- ・進行の方が進め方が良かった。
- ・食と文化だけでなく、素晴らしいキャリア教育プログラムでした。ありがとうございました。