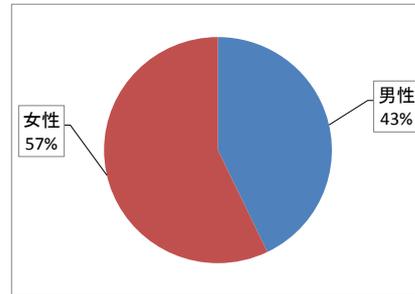


食と文化講座 福井県の梅酒と食のマリアージュ
 ～新作梅酒開発に協力したANA客室乗務員が梅酒のある暮らしを提案～
 アンケート 集計結果

会場	参加者数	回答者数
エキスパート倶楽部	30	28

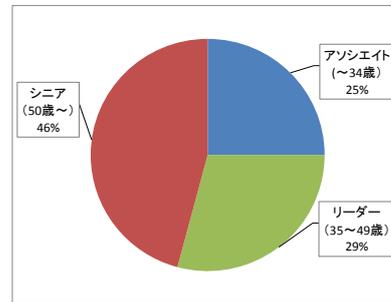
性別

1 男性	12	43%
2 女性	16	57%



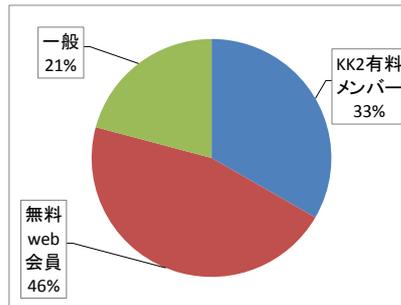
年齢

1 アソシエイト(～34歳)	6	25%
2 リーダー(35～49歳)	7	29%
3 シニア(50歳～)	11	46%
未回答	4	



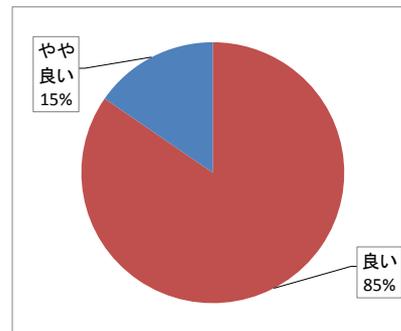
属性

1 KK ² 有料メンバー	8	33%
2 無料web会員	11	46%
3 一般	5	21%
未回答	4	



Q1 プログラム全般について

1 良い	22	85%
2 やや良い	4	15%
未回答	2	



回答理由

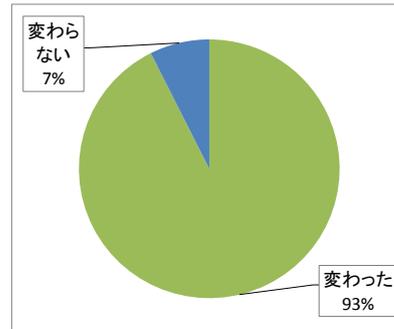
- ・料理が良かった。
- ・梅酒のみでなく福井の味も楽しめて良かった。
- ・福井を知る事が出来た。実際に行ってみたいと思えた。
- ・お酒や料理が美味しかった事、福井が力を入れている文化に触れられた事。
- ・楽しかったです。
- ・福井県を知る事が出来た。
- ・勉強になり、楽しかったです。
- ・初めて参加させて頂きましたが、「知りながら楽しむ」という喜び、美味しさを感じました！
- ・お酒の楽しみ方、食事の楽しみ方、地方の学び方が程良くブレンドされておりました。
- ・梅酒はもちろん、料理も福井を意識した内容で美味しく楽しめた。
- ・福井の良さ、梅酒の奥深さを知る事が出来ました。
- ・バラエティに富んでいるので、新たに興味を持つ分野が出来ます。食文化に深みが出ます。
- ・企画が良い。

Q2 試飲について

a) 今回の試飲でこれまでの梅酒の印象が変わりましたか？

1	変わった	25	93%
2	変わらない	2	7%

未回答 1



変わったと回答した方へ:「具体的にどのように変わりましたか？」

- ・テイस्टイングとても楽しかったです。それぞれの個性を感じることが出来ました。その後の食事の際も、お酒と一緒に楽しめれば良かったです。
- ・酸味が無く、深みがある。
- ・甘くないのがあるとはビックリ。
- ・BENICHU 20℃、38℃の甘さのない梅酒で食事が楽しめる。
- ・甘いイメージしかなかった。
- ・19℃が美味でした。
- ・大衆向けの飲み物から、高級感のある飲み物に感じました。
- ・甘さがひきたっていた。
- ・ハイボールのように飲める梅酒もあるのは初体験でした。
- ・食中酒としても楽しみたいと感じました。
- ・いろいろな種類がある。
- ・BENICHU 38℃は経験のない味わいで新しい発見でした。
- ・度数によって味が全く違う。
- ・香りの素晴らしさ。パリエーションの豊富なこと。
- ・色々な味がある。
- ・「ルージュエクラ」はバラのような香りもし、ボトルデザインも素敵でした。色々な種類のものであり、楽しかったです。
- ・かろやか。食事の後ではなく、食事と楽しめる！
- ・甘くて少量頂くものとおっしゃっていましたが、お酒そのものとして充分味わえるものだと感動しました。
- ・甘みがまったくというほど無いものから、とろみ感も様々な物があり好みで選べるといった。
- ・ひとつのメーカーさんにこんなに種類が多いのが嬉しいです。
- ・梅酒とは思えない。

b)梅酒はどんな料理と合わせて楽しみたいと思いましたか？(自由記述)

- ・普段の食事と楽しみたいです。
- ・色々なお料理に合う発見がありました。
- ・BENICHU 19℃と「ルージュエクラ」はそのままカナッペ程度。他は色々考える事が出来そう。
- ・スイーツ
- ・イタリアン
- ・和食、イタリアン、フレンチ
- ・全ての料理に合う。
- ・カナッペがとても良く合ったので、サンドウィッチやピザなども合いそう。
- ・何でも合いそうですが、日本料理かな・・・。
- ・「ルージュエクラ」はかなり冷たくして、食中酒としてもいけそうですね!!
- ・食事と一緒にというよりは、食前酒として又は食後にゆっくりと楽しみたいと思いました。
- ・デザート
- ・油っぽい濃い味の料理
- ・食後のデザートと一緒に「ルージュエクラ」。
- ・今まで洋食と合わせた事が無かったので、新鮮でした。
- ・和食
- ・ブルーチーズやフォアグラ、牛肉の時雨煮、肉じゃが。
- ・ワカメ、昆布と合うと思います。味噌をシソで巻いたあぶりものも良いと思います。
- ・鯖カレーのようなスパイス料理
- ・チーズ

Q3 試食・試飲について

a)メニューで気に入ったものがありましたら、○をつけてください。(複数回答可)

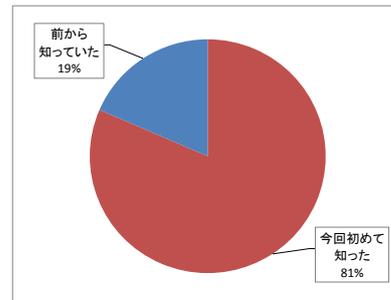
人気No1	カナッペ① (梅ジャム、カマンベール)	15point	No5	カナッペ③ (サルシッチャ、クリームチーズ)	9point
No1	イカへしこのパスタ	15point	No5	越のルビーパスタ	9point
No1	マスタードフィッシュカレー	15point	No7	小鯛笹漬てまり寿司	8point
No4	カナッペ② (つるし柿、へしこチーズ)	11point			

回答理由

- ・無糖の梅酒にはワインと同様発酵食品が合う。(カナッペ②、イカへしこのパスタ)
- ・料理が良かった。(カナッペ①～③、小鯛笹漬てまり寿司、イカへしこのパスタ、越のルビーパスタ)
- ・全てその食材の持ち味を活かしている。(全料理)
- ・つるし柿スモークは初めて頂きました。
- ・梅酒に合っていた。(ルビーパスタ)
- ・マスタードフィッシュカレー、味がしっかりしていた。
- ・美味しかったです。(カナッペ①・②、イカへしこのパスタ、小鯛笹漬てまり寿司)
- ・初めての味わいと味・香りの複雑さが楽しい。(カナッペ①・②、小鯛笹漬てまり寿司、イカへしこのパスタ、マスタードフィッシュカレー)
- ・へしこを使った料理が思いのほか美味しかった。(カナッペ②、イカへしこのパスタ)

Q4 福井若狭が梅の産地だとご存知でしたか？

1	今回初めて知った	22	81%
2	前から知っていた	5	19%
		未回答	1

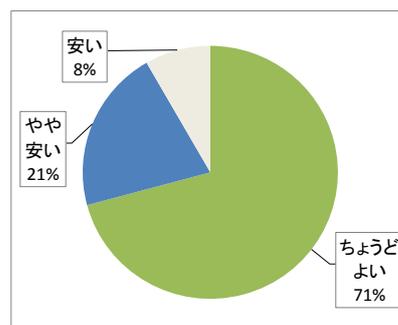


前から知っていたと回答された方へ:「どのようなきっかけでご存知でしたか？」

- ・若狭に訪問した際に梅が販売されていたから。

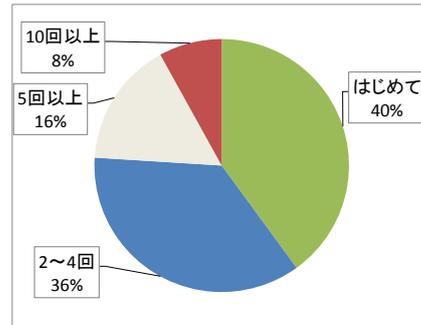
Q5 参加費はいかがでしたか。

3	ちょうどよい	17	71%
4	やや安い	5	21%
5	安い	2	8%
		未回答	4



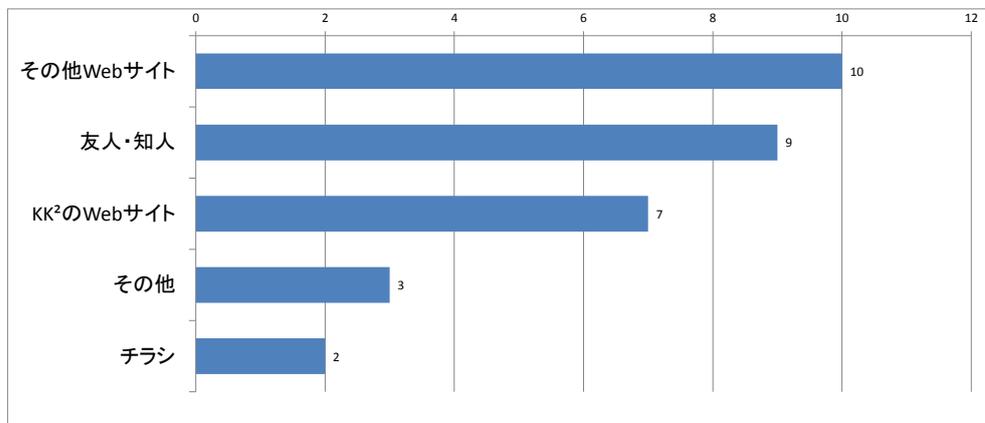
Q6 KK²プログラムの参加回数を教えてください。

1	はじめて	10	40%
2	2~4回	9	36%
3	5回以上	4	16%
4	10回以上	2	8%
		未回答	3



Q7 本プログラムをお知りになったきっかけを教えてください。(複数回答可)

1	その他Webサイト	10
2	友人・知人	9
3	KK ² のWebサイト	7
4	その他	3
5	チラシ	2



Q8 印象に残ったこと、ご意見・ご感想等、ご記入下さい。

- ・デザインも味も梅酒の印象が変わりました。
- ・食(飲を含む)を囲えば初めてお会い出来る方々とも話が弾み、場が和んで、非常に良かった。
- ・デザート1品欲しかった。食事に合わせるより、デザートの方が良いと思った。「ルージュ エクラ」
- ・鯖カレーは初めて食べました。びっくりしました。へこはそのままの方が美味しいのでは？
- ・「ルージュ エクラ」のドリンクの色が非常に上品で、女性向き、またグローバルにも対応できると思いました。楽しい時間をありがとうございました。
- ・普段は合わせる事のない梅酒と食事のマリアージュを楽しみにしてきましたのですが、テイスティングの際に全て飲んでしまい、お水で食事という流れになってしまったのがとても残念でした。参加費はもう少し高くても良いので、もう少し振舞って頂けると嬉しかったです。
- ・美味しいものを頂くとその食材の産地を訪ねくなりました！福井県に旅行してみたいです。
- ・新たなカテゴリーの、品の良いカルチャースクールですね！
- ・梅酒のテイスティングだけでなく料理も充実していて福井県の方、ANAのCAの方に話を聞くことが出来てとても良かった。お土産付きもうれし〜い。
- ・今までに味わったことのない梅酒でした。これから周りの知人にもおススメしていきたいと感じます。
- ・福井は、関西の文化のバックボーンに入ると感じていました。交通の便がよくなり、どんどん東京にも進出して、奥の深い食品を提供して頂けたらと思います。