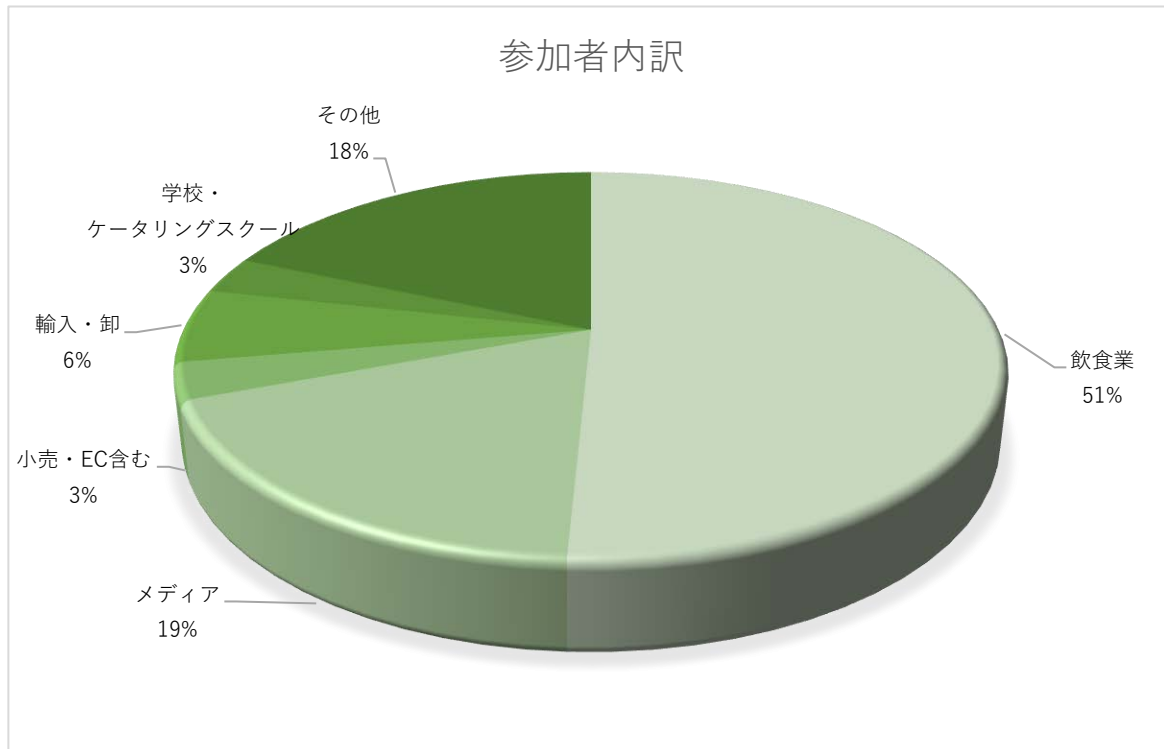


《アンケートサマリー》

アンケート対象者：小売、シェフ、ケータリング会社、食品輸入・卸業者、飲食店、インフルエンサー、プレス、メディア、日本企業関係者など来場者。

来場者 人数・内訳

予約人数：63 名/来場者人数：52 名/アンケート回答者数：44 名



来場者からの声

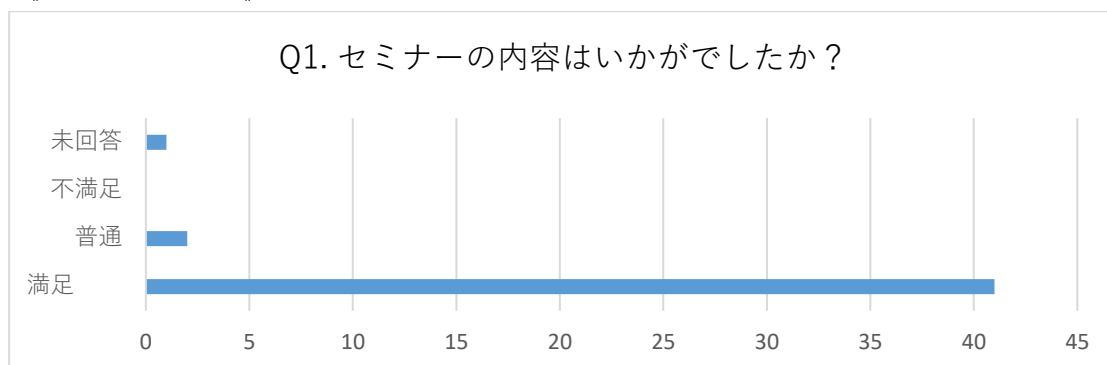
- ・ 日本人の死生感が日本料理のスピリッツにつながっていること。日本人としても学ぶことが多かったです。もっともっといろいろな方にきいてほしいお話でした。
- ・ ありがとうございます!!
- ・ とても興味深く、もっと日本米について知りたいと思いました。英国の方々に日本米の魅力を紹介したいです。
- ・ 素晴らしいイベントでした。本当にありがとうございました。
- ・ ニョッキはとても粉っぽく、別の米粉を使用した方が良いのではと思った。炊き立てのお米の香りはあまり好みではなかった
- ・ お米の可能性に大変興味を持った。そして、とてもユニークな方法で小麦製品の代用が効くことを学んだ
- ・ とても楽しめました。
- ・ もっと情報をいただきたいです

- ・ どこで購入できるのか？
- ・ どの様にそれぞれのお料理が作られているのか、キッチンの中でデモンストレーションしていただきたい。映像（写真ではなく）を表のプレゼンテーションで流してみてもは。
- ・ 素晴らしいセミナーをありがとうございました。
- ・ 次回は私たちの JA のお米を使用していただきたいです。大変寛大なサンプルメニューで、満腹です。ありがとうございました。

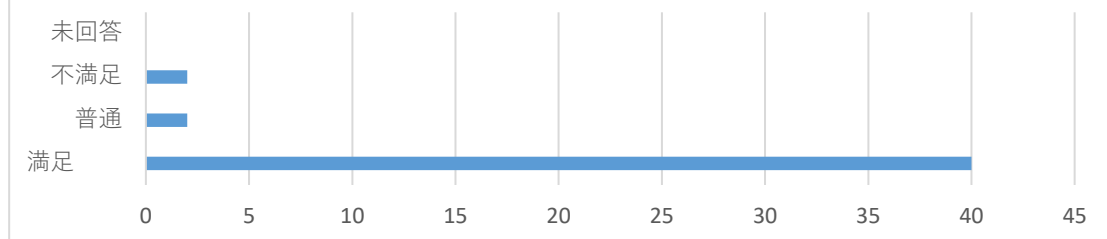


有名シェフたちの記念撮影風景。

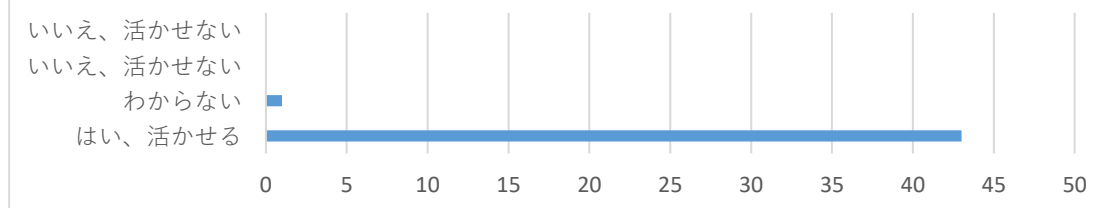
《アンケート集計》



Q2. セミナーの長さはいかがでしたか？

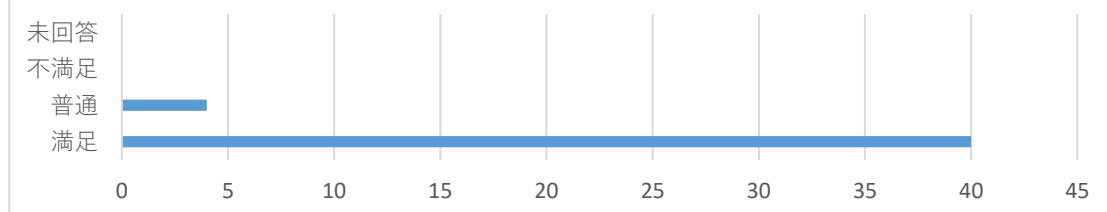


Q3. セミナーでの学びは今後活かせると思いますか？

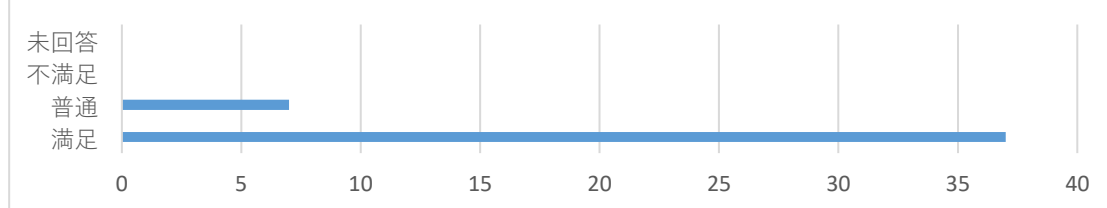


今回試食されたメニューの感想をお聞かせください

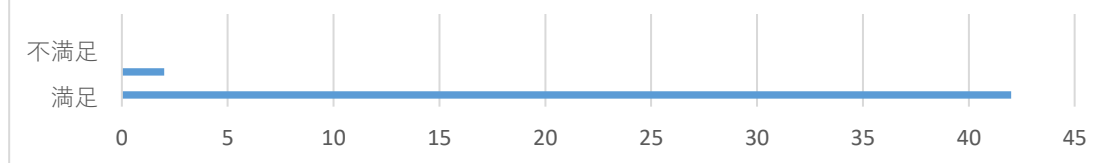
Q4-1. 土鍋炊きご飯



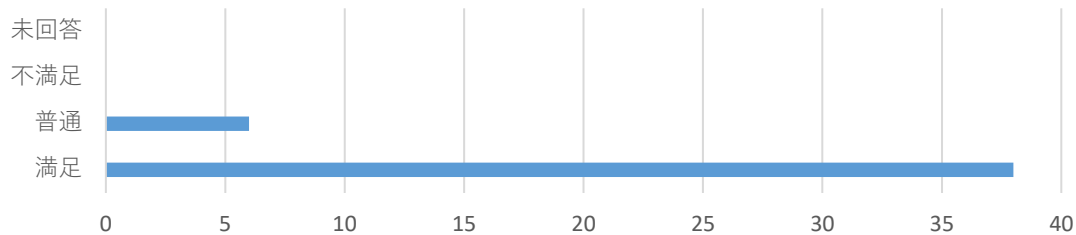
Q4-2. 鮭八十八煮



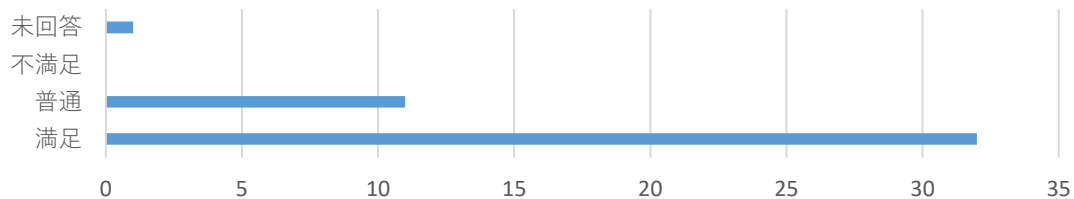
Q4-3. 鱸飯蒸し



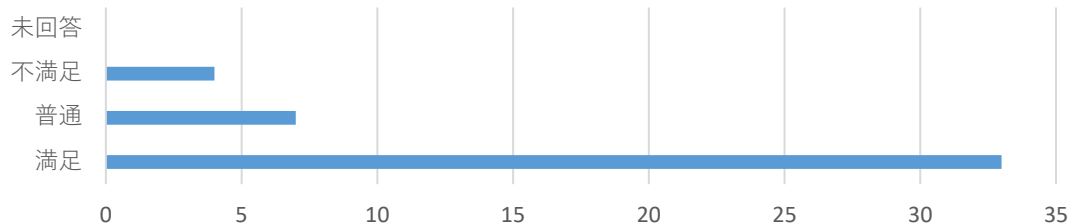
Q4-4. トリュフ焼きおにぎり



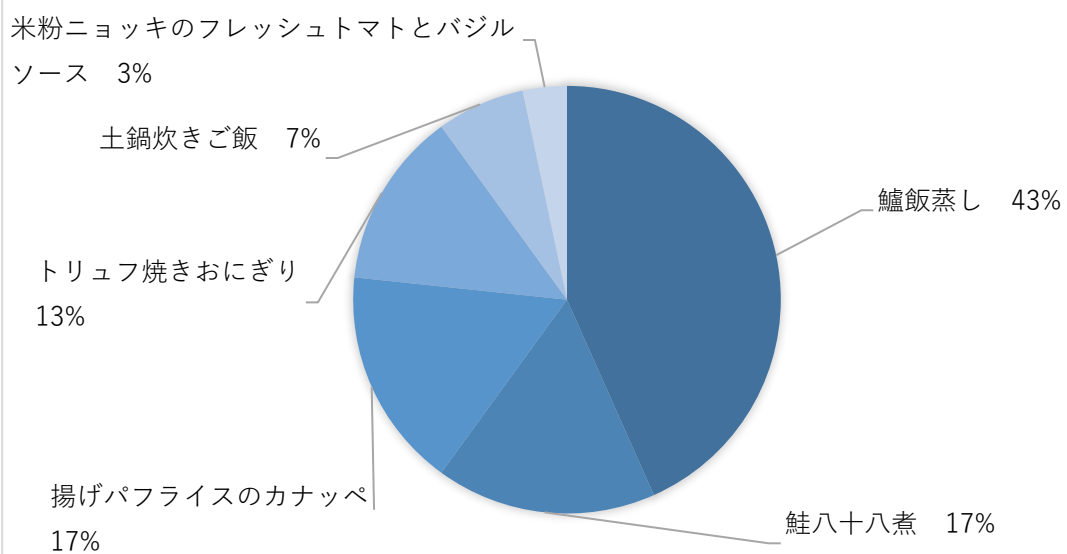
Q4-5. 揚げパフライスのカナッペ

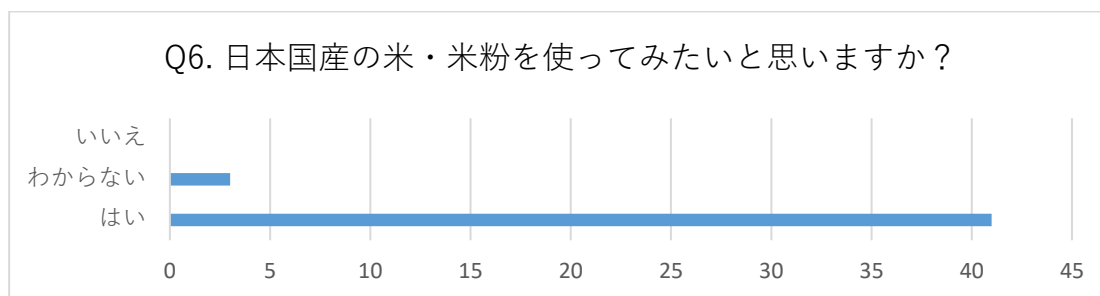


Q4-6. 米粉ニョッキのフレッシュトマトとバジルソース



Q5. 最も印象に残ったメニューは何でしたか？





理由

- ・ いつも日本米を使用しています。
- ・ 日本居酒屋店に勤めている為
- ・ 弊社のベーカリーで、米粉 100%のパンを、グルテンフリーの商品として作ってみたい。弊社は日本のパン屋なので、グルテンフリーのオプションとして第一に米粉を使用できるのであれば最適だから
- ・ とても興味深いと思いました。たくさんいいアイデアを学んだ
- ・ 既に日本米は使用していましたが、米粉はまだだったので、今後使用を検討していきたい
- ・ 今の勤め先で使用しています。
- ・ 個人的に、日本米が他のお米よりも好きです
- ・ 既に日本米は使用していましたが、米粉はまだだったので、今後使用を検討していきたい
- ・ 今の勤め先で使用しています。
- ・ 個人的に、日本米が他のお米よりも好きです
- ・ 日本米の香りは素晴らしく、大変おいしかった
- ・ グルテンフリーというのがよかった
- ・ 美味しい
- ・ 私は日本人です
- ・ 毎日使用しています
- ・ もっと新しいメニューやレシピを学びたいと思った
- ・ 多用途に長けている
- ・ 良い量の澱粉質があると思う
- ・ 健康的
- ・ とてもいいと実感したから
- ・ グルテンフリーとして、小麦粉の代用に良いと思ったから
- ・