

第4章 女子栄養大学短期大学部学生による 「こしがや鴨ネギ鍋キャンペーン」調査報告

取り組みのテーマ

「こしがや鴨ネギ鍋キャンペーン」

開催期間

2009年12月(冬)～2010年(春)

実施場所

越谷市商工会加盟店舗：参加店舗28店舗

鴨ネギ鍋の提供条件

- ・越谷産長ネギを使用：煮込みネギと焼きネギのW（ダブル）使いによる提供が出来ること
- ・店主厳選による安心・安全の鴨肉（合鴨肉）を使用する
- ・ベースとなる鍋つゆ（スープ）は醤油ベースとする

PR方法

- ・のぼり旗（キャラクター絵入り）
- ・キャラクター（ガーヤちゃん）
- ・パンフレット（参加店舗情報：店舗写真・地図・営業時間・価格・食材＜鴨、ネギ＞の特徴・キャラクター絵入り）
- ・ポスター（キャラクター絵入り）
- ・広報誌（広報「こしがや」）
- ・登録商標「こしがや鴨ネギ鍋」のネーミング及びキャラクター

本取り組みの経緯

平成17年「越谷市商工会青年部が『こしがや鴨ネギ鍋』を開発」。以降平成18年には「彩の国鍋合戦」に参加し、「優勝『鍋奉行』」の称号を獲得（平成20年度にも同称号を獲得）などの活動の他、「越谷ネギの栽培体験」「小・中学校の給食献立として採用」、食育の一環としての小学校での「鴨ネギ出前講座」、「『こしがや鴨ネギ鍋』の商標登録」などの取り組みが進められている。（広報誌「こしがや」平成22年冬号参照）

調査内容

今回の越谷商工会の応募申請は「メニュー開発」とのことであったが、該当メニューはすでに平成17年度に開発され、何度か鍋料理としての社会的評価も受けていることから、今回の調査では登録飲食店においてこのメニューの定着度や地域への浸透状況、店舗の参加意欲などの実態調査を行い、このメニューが地域や商店街の活性に繋がっているかの検証を行なった。

本取り組みへの調査方法は、各店舗での「試食」及び「料理の撮影」「店主（または担当者）インタビュー」、「店内のメニュー表示、ポスター表示など店舗の取り組み姿勢」などにより行なった。

調査担当者には「調査用紙（調査マニュアルで記入方法、聞き取り時のポイントなどを統一）」、「デジタルカメラ」、「調査の目的及び依頼文書」を持参させ、料理のみ事前予約の上、訪問させた。調査員は女子栄養大学短期大学部栄養士養成課程在学の学生及び栄養指導研究室所属の管理栄養士などである。

なお、調査員は別の地域で「飲食店のヘルシーメニュー開発」にゼミとして関わった学生及びスタッフである。

1) 調査項目

以下の内容について写真撮影、インタビューなどの調査を行なった。

- ① 料理の使用食材の内容や大まかな量
- ② 調理方法や味付け方法
- ③ 価格と料理内容のバランス
- ④ 店舗の外観や雰囲気
- ⑤ 主な客層＜年齢層・性別・混雑時間帯など＞
- ⑥ 店舗の特徴、店主の雰囲気＜本取り組みに対する参加意欲など＞
- ⑦ P R 方法、鴨ネギ鍋に対する工夫やこだわりなど

2) 調査対象店舗

調査対象店舗は、加盟店28点店舗のうち、主な業態を「料理屋」「蕎麦屋」「居酒屋」に大きく分類し、各業態から無作為にリストアップした10店舗である。
＜店舗Noはキャンペーンパンフレットに地図とともに付された番号である＞

「料理屋」

*No12 食鮮彩菜 和味（なごみ）

*No13 日本料理 京すず

*No18 四季の山海料理 鈴真

*No19 日本料理 大花亭

*No25 日本料理 美都炉

「蕎麦屋」

*No 2 手打そば ふしみ

*No 4 信濃屋

*No17 饅頭屋（うどんや）

*No28 石臼挽きそば 更科

「居酒屋」

*No12 いちまる

3) 調査結果

各店舗の調査結果は別紙に示すが、ネギや鴨の使い方に店舗ごとの特徴はあるが、概ねどの店舗も良心的で意欲的であった。『こしがや鴨ネギ鍋』に関しては、季節メニューとして定番にしている店舗と、キャンペーン期間中のみ参加という店舗があった。

鍋に入れる具材は、「鴨」と「ネギ」のほかは、用いられる野菜類は春菊、せり、水菜、白菜、大根、人参、牛蒡、エノキ、シイタケ、シメジ、マイタケ、生麩、豆腐、油揚げ、春雨など店舗によって多様で、それぞれ店の特徴となっているようである。

「蕎麦屋」系店舗では「鴨ネギ鍋」料理のみで提供され、うどんか蕎麦は料金込みの店舗と別料金（500円程度）で提供する店舗とがあった。

「料理屋」系店舗では「鴨ネギ鍋」の他、複数の一品料理を組み合わせる食事のコースのうちの料理として提供する店舗が多かった。

「居酒屋」系店舗は、今回は1店舗のみ対象としたが、酒のつまみの一種として提供されており分量も少なめであった。

価格は鴨の種類（国産か輸入品か）による差と、ネギの分量などにより店舗間で1人前850円～3,150円と開きが見られたが、2,100円の価格帯に設定している店舗が多かった。客層と業態にあわせた価格設定と思われる。

<今回調査店舗は1,200円～2,500円>

① 試食

試食内容は下記の項目に関して5段階評価法を用いた。

*味

*味付け（塩分濃度）

*分量（ボリューム感）

＊彩

＊野菜の分量（ネギとの分量バランス）

＊価格設定

＊食材（使用されている食材の種類）

＊鴨ネギの特徴（今回の鴨ネギ鍋としての特徴が表現されているか）

＊総合評価（評価とりまとめ表参照）

＜註：総合評価は鴨ネギ鍋に対するものであり、その店舗の全体評価ではない。概ねどの店舗も店舗全体としては良い評価であった＞

② 聞き取り調査

店主または調理担当者へのインタビュー形式で、主に下記の内容について聞き取りをおこなった。

＊PR方法（意欲的にPRしているか）

＊鴨ネギ鍋の工夫（店ならではの鴨ネギ鍋への工夫やこだわりはあるか）

また、その他として越谷ネギに対する応用や工夫なども可能な限り聞き取りを行なった。（各店舗の調査結果は別掲を参照。）

③ PR、普及活動

市内の飲食店ではPR用の「のぼり旗」「キャラクター（ガーヤちゃん）入りのポスター」が随所に見られ、商店街全体が積極的に参加している様子が伺えた。

今後の可能性

越谷市内で生産されながらも千住市場に卸した経緯から、『千住ネギ』として流通したネギを「越谷のブランド」として定着させようとするこの取り組みは、地域経済の活性化に繋がるものと思われる。

今回の越谷市商工会の取り組みでは、参加店舗の意欲が汲み取れた。また、いくつかの店舗では、鍋以外にも越谷ネギを用いたメニューを工夫販売しており、越谷ネギを使った更なるメニュー開発も可能と思われる。今後新たな「メニュー開発」として検討することに期待したい。

今後の課題

今回の取り組みを含めて、越谷ネギをブランド化し地域飲食店のメニューとしてのみ定着させるのか、市場に流通させるのかが明確ではなかった。

今回生産者には直接聞き取りは出来なかったが、商工会の聞き取りでは生産量（飲食店で使用する量）は確保できているとの意見であったが知名度が上がり消費量が

増加した場合の生産者確保が気になるところであった。

今回の「こしがや鴨ネギ鍋」の取り組みは、飲食店の各店舗が意欲的に取り組み定着させており、普及活動としては成果があったものと思われる。

付 記

越谷ネギについて

越谷市内で生産され千住の市場に出荷されていたところから、千住（寿）ネギとして評価されていた。根深ネギで、白根が長くしまっており、料理に用いても煮崩れしない特徴がある。

千住ネギの名称は、千住付近（現在の荒川区と足立区にまたがる地域）にあった古い「熊手ネギ」や「砂村ネギ」などから選抜改良して、良質な「根深一本葱」を競って作りだし、これらを総称して「千住ネギ」としたといわれている。

今般、越谷市では、市内で生産されるネギを従来の千住ネギとして市場に出荷していたものを、「越谷ネギ」としてブランド化し地域振興につなげたものである。

女子栄養大学短期大学部教授 岩間 範子

越谷鴨ネギ鍋評価とりまとめ表

評価項目									
店 舗 名	味付け	分量	彩り	野菜の量		一人前価格	食材	備考	
	1. 濃い 2. やや濃い 3. ちょうど良い 4. やや薄い 5. 薄い	1. 多い 2. やや多い 3. ちょうど良い 4. やや少ない 5. 少ない	1. 大変よい 2. よい 3. 普通 4. やや悪い 5. 悪い	1. 多い 2. やや多い 3. ちょうど良い 4. やや少ない 5. 少ない					
A	2	3	2	3		1,050円 (二人前から)	鴨肉、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、しめじ、春菊、生麩(もみじ)	だしの味がしっかりとしている。商工会の基準に沿った鴨ネギ鍋。	
B	3	3	2	2		1,200円 (一人前から)	鴨肉、鴨つくね、長ねぎ(焼き)、白菜、えのき、舞茸、大根、人参、水菜、ごぼう、豆腐	鴨肉とつくねが、値段が安い割りにたくさん入っている(鴨肉一人分5切れ、つくね一人分5個)。商工会の基準に沿っているが、ねぎは焼きのみ。	
C	3	3	3	3		2,500円 (二人前から)	鴨肉、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、しめじ、椎茸、舞茸、豆腐、水菜、うどん	ねぎの存在感が少ない。「鴨ネギ鍋」というよりも、当店のメニュー表どおり「鴨鍋」の印象。つくねも入っていない。	
D	3	3	1	4		2,100円 (一人前から)	鴨肉、つくね、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、エリンギ、大根、人参、ごぼう、せり、黄ニラ、生麩、豆腐、葛きり、ごはん	商工会の基準通りの鴨ネギ鍋。日本料理らしい繊細なこだわりが感じられる。だしがおいしい。	
E	3	3	3	4		2,100円 (一人前から)	鴨肉、鴨肉つくね、長ねぎ(生)、白菜、えのき、椎茸、春菊、うどん	鴨はたっぷり入っているが、ねぎは他の野菜と同化してしまっている。	
F	2	2	2	2		2,100円 (二人前から)	鴨肉、鴨肉つくね、長ねぎ(生・焼き)、えのき、椎茸、せり、せりの根、ごぼう、焼き豆腐、うどん	ねぎがたっぷり入っている。白菜は入っておいらず、せりを入れている(せりの根も香りづけに使用)。	
G	3	3	1	2		2,100円 (二人前から)	鴨肉、鴨肉つくね、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、椎茸、水菜、ごぼう、生麩、豆腐、油揚げ、葛きり、うどん	ねぎをぶつ切りにして焼いてあり、鍋に入れて煮てもジャキジャキとした食感が残り存在感がある。	
H	4	2	3	2		2,100円 (二人前から)	鴨肉、つくね、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、椎茸、エリンギ、しめじ、水菜、ごぼう、黄ニラ、豆腐、そば	ねぎが白髪ねぎになっている。	
I	3	3	2	2		1,800円 (一人前から)	鴨肉、つくね、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、椎茸、人参、春菊、水菜、豆みょう、小松菜、薬味(あさつき、もみじおろし、大根おろし)	今回いただいたのは、醤油ベースではなく水炊きであった。他の野菜が多く、ねぎの存在感はややうすい。	
J	2	2	3	3		1,200円 (一人前から)	鴨肉(むね肉)、つくね、長ねぎ(生・焼き)、白菜、えのき、水菜、焼き豆腐	ねぎがたっぷり(一人前二本分)入っており、充分に存在感がある。鴨肉は事前に焼き目をつけることで香ばしくなっている。	

店舗名 手打ちそば ふしみ

調査日：平成22年1月12日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 5 ）分、交通の便（ 良好 ）・ 悪い ） 商店街 ・ オフィス街 ・ 住宅街 ・ その他（ ） ビル（ 1 F ） ・ 戸建て ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ） ・ 少ない ） その他特記事項：
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ 喫煙可
主な客層	性別 （ 男性 ・ 女性 男女同数 ）
時間帯（ 昼 ・ 夜 ） （ 13 ）時頃	年齢層 （ 20代 ・ 30代 40代 ・ 50代 ・ 60代 ・ 70代以上 ） その他 学生 ・ 会社員 ・ 作業員 ・ その他（ ） 一人 ・ 二人 ・ グループ 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ その他（ 夜は宴会 ）
店の特色 駅から近く、立地が良い。訪問時は雨が降っていたため、人がまばらだったが、普段はお客様が入っていると思われる。	
店主さんの様子・雰囲気 店主は清潔感があり、人の良さそうな方。この事業に対して、決められた事はきちんと行うが、それ以外の取り組みは見られない。 地場産や国産の食材を使用した料理の提供を心がけており、原材料に対する強いこだわりが感じられる。	
①. どのようなPRをおこなっているか。 ☐ 商工会のポスター掲示(店内) ☐ HP(越谷っ子)への掲載 ☐ メニュー表への掲載(「鴨鍋」の名前で掲載。写真入)	
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり 食材は、地場産のものを使用。商工会のルールに従った内容で提供している。 だしはそばだしを使用(醤油の味が強い)。	
③. その他 店主がわざわざ厨房から出てきてくださり、話を伺った。 店主のこだわりが沢山つまった鴨鍋にうどんを付けても価格が安いので(鴨鍋二人前2100円、うどん500円)、アピール次第でもっと食数が出るのではないかと思います。	
その他特記事項： 店主より、埼玉県産のくわいを使用した「くわいの天ぷら」をいただいた。天ぷら用に小ぶりのものを仕入れており、天ぷら以外にも、素揚げをして塩と青のりで食べるとのこと。 今回の天ぷらは塩でいただいた。 うどんは別注文(二人前500円)	

店舗名 手打ちそば ふしみ



鴨 鍋

店舗名 手打ちそば ふしみ



店舗入り口



客 席



店内のポスター

店舗名 信濃屋

調査日：平成22年1月22日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 15 ）分、交通の便（ 良い ・ 悪い ） 商店街 ・ オフィス街 ・ 住宅街 ・ その他（ ） ビル（ F ） ・ 戸建て ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ・ 少ない ） その他特記事項： 4席×5卓
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ 喫煙可
主な客層	性別（ 男性 ・ 女性 ・ 男女同数 ）
時間帯（ 昼 ・ 夜 ）	年齢層（ 20代 ・ 30代 ・ 40代 50代 ・ 60代 70代以上 ）
（ 12～13 ）時頃	その他 学生 ・ 会社員 ・ 作業員 ・ その他（ ） 一人 ・ 二人 ・ グループ 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ その他（ ）
店の特色 組合活動をしている。夫婦二人で経営。出前もやっており、忙しい雰囲気。 学校、児童館でのそば打ち指導、老人ホームでのそば作り実演（年1回）などを行っている。	
店主さんの様子・雰囲気 明るく気さくな方。そば組合の会長をしている。時間をさいて調査に協力していただいた。	
①. どのようなPRをおこなっているか。 ○ 商工会ののぼり(店舗外)、ポスター掲示(店内) メニュー表への掲載は無し。	
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり 一人分ずつ土鍋で提供。 出前も可能。	
③. その他 野菜が多く鴨肉も沢山入っており、満足感のある鍋であるため、もっとPRをしたら売れるのではないと思われる。 店のある地区では、鴨せいろと鴨南蛮を推進している。商工会で鴨ネギ鍋をやるということで、メニューの中に取り入れた。	
その他特記事項： 野菜の量が、一人分としてはとても多く感じられた。だしはしょうゆ味でとてもおいしい。 料理が出てくるまでに20分かかった。	

店舗名 信濃屋



鴨ネギ鍋

店舗名 信濃屋



店舗入り口



客 席



店主さん

店舗名 食鮮彩菜 和味

調査日：平成22年1月27日

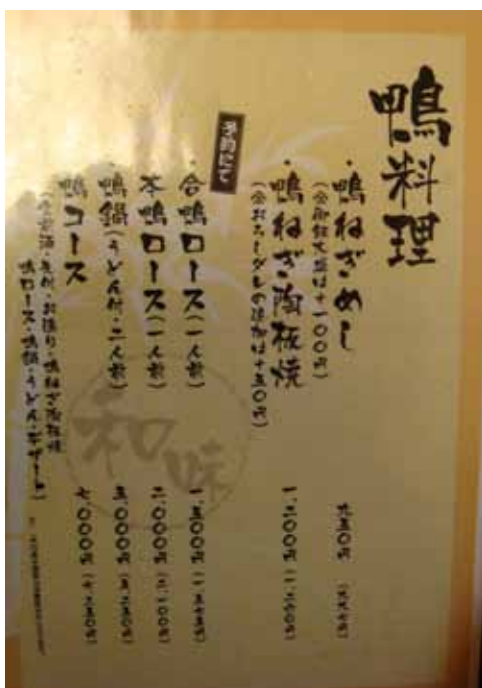
外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 20 ）分、交通の便（ 良い ・ 悪い ） 商店街 ・ オフィス街 ・ 住宅街 ・ その他（ ） ビル（ F ） ・ 戸建て ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ・ 少ない ） その他特記事項： 駅からバスあり（最寄バス停から徒歩3分）
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ 喫煙可
主な客層	性別（ 男性 ・ 女性 男女同数 ）
時間帯 昼・夜 （ 12～13 ）時頃	年齢層（ 20代 ・ 30代 40代 ・ 50代 ・ 60代 ・ 70代以上 ） その他 学生 会社員 ・ 作業員 ・ その他（ ） 一人 ・ 二人 グループ 昼は女性・会社員、夜は中高年が主 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ その他（ ）
店の特色 今年でオープン5年になる日本料理屋。夫婦二人で経営。 駅から遠く、立地としては決して良いとは言えないが、質の高い料理が店の特色となっている。	
店主さんの様子・雰囲気 職人肌で、だしにこだわりを持つ正統派料理人の店主。（社）日本料理研究会技術理事、京膳調理師会副会長。メニュー開発には積極的。 夫婦とも話好きで、店内は和やかな雰囲気（店名の「なごみ」も、そのような店作りの目指してつけられたもの） 店主が地域の食材を使った料理として鴨鍋と鴨ねぎめしを店を出してから、商工会の事業が始まり参加した。	
①. どのようなPRをおこなっているか。 ☐ 商工会ののぼり（店舗外）、ポスター掲示（店内） ☐ HP（越谷っ子）への掲載 ☐ 地方紙（ショッパー）への掲載 ☐ メニュー表への掲載（「鴨鍋」の名前で掲載） ☐ 宴会のお客様へ勧める。	
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり 鴨のガラとかつお節でとっただしが特徴。だしの色は濃いだが、味は濃くない。コクがありながらもさっぱりとしている。 きのこと類が多い（椎茸、舞茸、しめじ、えのき）	
③. その他 当店の看板メニューは「鴨ねぎめし」。 鴨ねぎ鍋だけではなく、通年提供できる「鴨ねぎ」料理も町おこしのメニューとして加えられないものか、と店主から要望があった。	
その他特記事項： 日本料理屋だけあって、だしの旨味、素材の組み合わせなど緻密に練られた内容の鍋。ただ、他店と比べ、ネギの存在感はうすい。 別注文で「鴨ねぎめし」もいただいた。店主オリジナルの料理で、具は鴨とネギ（青い部分を含む）のみ。トッピングに海苔とうずら卵が乗っている。石焼ビビンバのように、熱した器で提供。店独自のたれの味と、鴨ねぎが良くあっている。このメニューのリピーターは多いとのこと。	

店舗名 食鮮彩菜 和味（なごみ）



鴨 鍋





店舗名 日本料理 京すず

調査日：平成22年1月27日

外観	立地・環境等 駅からバス（ 10 ）分、交通の便（ 良い ・ 悪い ） 商店街 ・ オフィス街 ・ 住宅街 ・ その他（ ） ビル（ F ） ・ 戸建て ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ・ 少ない ） その他特記事項：
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ 喫煙可
主な客層	性別 （ 男性 女性 ・ 男女同数 ）
時間帯 昼・夜	年齢層 （ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ 50代・60代 ・ 70代以上 ）
（ 13 ）時頃	その他 学生 ・ 会社員 ・ 作業員 ・ その他（ ） 一人 ・ 二人 ・ グループ 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ その他（ ）
店の特色 日本料理店らしい、上品で清潔感のある店。現在の女将が開店し、今年4月で9年目となる。 居心地の良さを大切にしており、客席は掘りごたつで足元は床暖房になっており、女将の思いの行き届いた寛げる空間になっている	
店主さんの様子・雰囲気 女将は明るくてきばきと仕事をこなす方。質問に対して大変親切に答えてくださり、親しみやすい雰囲気。女子栄養大学実践栄養学部の卒業生(1991年卒)とのこと。	
①. どのようなPRをおこなっているか。 ☐ 商工会のパンフレット提示(店入り口) ☐ 女将からお客様へ直接宣伝 ※日本料理店の雰囲気との関係で、商工会のポスター及びのぼりは掲示していない。	
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり 越谷ネギは、店から徒歩10分のJA越谷市農産物直売所「グリーン・マルシェ」から仕入れている。 ※農家からの仕入れだと、他地域のものが混ざっていたりサイズが大きいものになることがあるので、上記で仕入れているとのこと。実際に越谷ネギを見せていただいたが、新鮮なネギが4～5本で180円と安価で生産者の名前のついた安心感のある食材だった。	
③. その他 鴨ねぎ鍋は、彩りも鮮やかで見た目にも配慮された美しい料理となっている。 ネギには隠し包丁がされており、ネギのスジを感じることなく、とろけるような美味しい仕上がりとなっていた。	
その他特記事項： 事前にメニューの予約を入れておいたので、スムーズに料理が出てきた。 ごはんはうどんに変更可能。 前菜の菜の花のお浸し、デザートのにんごムース(サービス)も上品な味でおいしい。	

店舗名 日本料理 京すず



鴨ネギ鍋

店舗名 日本料理 京すず



店舗の外観



店舗入り口



客 席

店舗名 温饨屋（うどんや）

調査日：平成21年12月21日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 10 ）分、交通の便（ 良い ・ 悪い ） 商店街 ・ オフィス街 ・ 住宅街 ・ その他（ ） ビル（ F ） ・ 戸建て ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ・ 少ない ） その他特記事項： 大通りではないが、車通りが比較的多い
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ 喫煙可 希望するお客様にのみ灰皿を出す
主な客層	性別 男性 ・ 女性 ・ 男女同数（ ）
時間帯 昼・夜 （ 13～15 ）時頃	年齢層 20代・30代・40代・50代・60代・70代以上 その他 学生 ・ 会社員 ・ 作業員 ・ その他 （ 主婦 ） 一人 ・ 二人 ・ グループ 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ その他（ ）
店の特色	うなぎの専門店。食材は国産にこだわり、うなぎはお客様の注文を受けてからさばく。 昼～夜の間の休憩時間は設けず、お客様が来たらいつでも対応。常にお客様本位を心がける。
店主さんの様子・雰囲気	店主は体が不自由（半身不随）で、母親（80代）と一緒に店を切り盛りしている。親子とも気さくな方々で、母親はとても話好き。 店主が商工会役員なので、鴨ネギ鍋の事業に参加している。仕事には熱心で、食材へのこだわりの強さを感じられる。
①. どのようなPRをおこなっているか。	○ 商工会ののぼり(店舗外) ○ 鴨ネギ鍋のパネルの掲示(店内) ○ 「鴨ねぎ鍋はじめました」と印刷された紙を掲示(店内) ○ メニュー表への掲載(「鴨ねぎ鍋(醤油味)」の名前で掲載)
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり	鴨肉は国産、野菜も地場産のものを使用。鴨肉を使用したつくねは店で手作りしている。 だしはかつおだしに醤油で濃い目に味付けしている。
③. その他	鍋料理は、他に鴨すき焼きと鴨すき鍋(味噌味)を扱っている。鴨すき鍋は、店舗がある大沢地区の商店街で推奨しているメニューとのこと。 うなぎ専門店であるためか、鴨ねぎ鍋のPRに対してはあまり意欲的ではない印象を受けた。
その他特記事項：	ネギは火の通りが早いので、他の野菜よりも存在感がうすくなってしまう。もう少しネギの量を増やすか、切り方を大きめにして存在感をアピールしても良いと思われる。また、ネギは生のみで、商工会でのルールとなっている焼きネギは入っていなかった。 鴨肉は、最初から鍋に入れて火にかけられてしまうため、肉が少し硬かった。つくねはとてもおいしく、鴨肉の脂分もしつこくなく、あっさり味のだしと良くあっていた。 最後にうどんを出していただいたが、雑炊にすることも可能。

店舗名 温鈍屋（うどんや）



鴨ネギなべ



店舗の外観

店舗名 温饨屋（うどんや）



店主さんとお母様



メニュー表



こしがや鴨ネギ鍋の看板



客 席

店舗名 四季の山海料理 鈴真（すずしん）

調査日：平成22年1月19日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 7 ）分、交通の便（ 良好 ）・（ 悪い ） 商店街 ・ オフィス街 ・（ 住宅街 ）・その他（ ） ビル（ F ）・（ 戸建て ）・その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ・（ 少ない ） ） その他特記事項： 昼間の平日であったが、人通りが少ない
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ 喫煙可
主な客層	性別（ 男性 ）・ 女性 ・ 男女同数（ ）
時間帯（ 昼 ）（ 夜 ） （ ）時頃	年齢層（ 20代 ）・ 30代 ・（ 40代 ）・（ 50代 ）・ 60代 ・ 70代以上（ ） その他 学生 ・（ 会社員 ）・ 作業員 ・（ その他 ）（ 自営業の方 ） 一人 ・ 二人 ・（ グループ ） 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・（ その他 ）（ 忘年会、新年会などが多い ）
店の特色	駅から近い住宅街の中にある。新しくはないが、落ち着いた雰囲気のお店。 接待等で利用されることが多い。
店主さんの様子・雰囲気	店主は以前、香川栄養専門学校の調理師科で教鞭をとっていた方。落ち着きがあり、商工会議所の鴨ネギ鍋だけでなく、食育などで地域振興に協力されている。
①. どのようなPRをおこなっているか。	☐ 商工会ののぼり(店舗外)、ポスター(店内)の掲示 ☐ HP(越谷っ子)への掲載 ☐ TV取材 ☐ 越谷市の広報などへの協力
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり	鴨肉の臭味を消すために、ごぼうやせり(根元部分を含む)を入れている。 鴨肉は国産(岩手産)使用。つくねは手作りで、つなぎは使っていない。
③. その他	鴨ネギ鍋のキャンペーン期間中は注文も多い。鍋の種類は他にもいくつかあったようだが、現在は鴨ネギ鍋に特化している(商工会からの情報)

店舗名 四季の山海料理 鈴真（すずしん）



鴨ネギなべ



店舗名 四季の山海料理 鈴真（すずしん）



店舗入り口と近くの町並



個室（和室）



店主さんと奥様

店舗名 日本料理 大花亭

調査日：平成21年12月22日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 5 ）分、交通の便 <u>良い</u> ・ 悪い） <u>商店街</u> ・ オフィス街 ・ <u>住宅街</u> ・ その他（ ） ビル（ F ） ・ <u>戸建て</u> ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ <u>普通</u> ・ 少ない ） その他特記事項：
喫煙状況	<u>禁煙</u> ・ 分煙 ・ 喫煙可 ただし、夜の個室のみ喫煙可
主な客層	性別 （ <u>男性</u> ・ <u>女性</u> ・ 男女同数 ） 男性は夜、女性は昼に多い
時間帯（ <u>昼</u> ・夜）	年齢層 （ 20代 ・ 30代 ・ <u>40代</u> ・ <u>50代</u> ・ 60代 ・ 70代以上 ） （ 13 ）時頃 その他 学生 ・ <u>会社員</u> ・ 作業員 ・ <u>その他</u> （ 主婦 ） 一人 ・ 二人 ・ グループ 昼は主婦二人組、夜は会社員の接待 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ その他（ ）
店の特色	日本料理店
店主さんの様子・雰囲気	昼の営業時間帯で団体客も入っていたが、「2～3分なら」と時間を割いてくださり、協力的だった。
①. どのようなPRをおこなっているか。	○ 商工会のポスターの掲示 ○ HP(越谷っ子)、ぐるなびへの掲載
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり	店独自の鴨ネギ鍋として、豆乳を使用した「オリジナル豆乳仕立て鴨鍋」を扱っている。 （商工会の鴨ネギ鍋と両方扱っているが、商工会の方は期間中のみ）
③. その他	
その他特記事項：	料理はだしと野菜が入った状態で提供。彩りよくきれいに盛り付けられていた。別皿に鴨肉とつくね、焼きネギが盛られており、鴨とネギの存在が目からも確認でき、視覚・味覚ともに満足できると感じた。

店舗名 日本料理 大花亭



鴨ネギなべ

店舗名 日本料理 大花亭



店舗入り口



客 席



店 内

店舗名 日本料理 美都炉

調査日：平成22年1月14日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 5 ）分、交通の便 <u>良い</u> ・ 悪い（ 商店街 ・ オフィス街 ・ <u>住宅街</u> ・ <u>その他</u> （ 商業地 ） <u>ビル（ 1 F ）</u> 戸建て ・ その他（ 人通り（ 多い ・ <u>普通</u> ・ 少ない ） その他特記事項：
喫煙状況	禁煙 ・ <u>分煙</u> ・ 喫煙可
主な客層	性別（ 男性 <u>女性</u> ・ 男女同数 ）
時間帯（ <u>昼</u> ・夜）	年齢層（ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ <u>50代</u> ・ <u>60代</u> ・ 70代以上 ）
（ 13 ）時頃	その他 学生 ・ 会社員 ・ 作業員 ・ <u>その他</u> （ 主婦 ） 一人 ・ 二人 ・ <u>グループ</u> 同僚 ・ 家族 ・ <u>友人</u> ・ その他（
店の特色 ホテルサンオーク(ビジネスホテル)内にある日本料理店。 鴨鍋は、キャンペーンに関わらず通年提供している。	
店主さんの様子・雰囲気 店主の休みの日であったため、マネージャーから少し話を聞いた。	
①. どのようなPRをおこなっているか。 ☐ 商工会のぼり(ホテル外)、ポスターの掲示 ☐ ホテルのHPへの掲載 道路に面してのぼりが2本立てられており、キャンペーンをやっていることがわかりやすい。	
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり つくねに松の実を入れている。生のネギは白髪ネギになっている。	
③. その他 キャンペーンの中のぼりやポスターは掲示してあるが、メニュー表には「こしがや鴨ネギ鍋」としての記載はない。	
その他特記事項： 鴨ネギ鍋であるにも関わらず、鴨肉は比較的薄めのものが6枚(2人前で)と量が少なかった。 鴨のすきやきは通年提供しているが、商工会のポスターなどによって、鴨ネギ鍋の電話予約が入るなど注文が増えた。ただ、鴨肉はくせがあるため好みが分かれ、牛肉などの方が人気はあるとのこと。	

店舗名 日本料理 美都炉



鴨ネギなべ

店舗名 日本料理 美都炉



店舗の外観



周辺の様子



メニュー表

店舗名 いちまる

調査日：平成22年1月14日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 1 ）分、交通の便 <u>良い</u> ・ 悪い（ ） 商店街 ・ オフィス街 ・ 住宅街 <u>その他</u> （ 飲食店街 ） <u>ビル（ 1 F ）</u> 戸建て ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ <u>普通</u> ・ 少ない ） その他特記事項：
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ <u>喫煙可</u>
主な客層	性別 （ 男性 ・ 女性 ・ <u>男女同数</u> ） 女性が多い日もある
時間帯（ <u>昼・夜</u> ）	年齢層 （ 20代 <u>30代</u> ・ <u>40代</u> ・ 50代 ・ 60代 ・ 70代以上 ）
（ 17～19 ）時頃	その他 学生 ・ <u>会社員</u> ・ 作業員 ・ その他（ ） 一人 ・ 二人 ・ <u>グループ</u> <u>同僚</u> 家族 ・ 友人 ・ その他（ ）
店の特色 越谷ネギを栽培している農家と契約し、直接仕入れている。 店の人気メニュー「鴨ネギピザ」の他、越谷ネギを使用したメニューを多数揃えている。	
店主さんの様子・雰囲気 店主は商工会のOB。穏やかな人柄の方。越谷ネギのPRにとっても熱心に取り組んでおり、自ら畑で越谷ネギの栽培の体験もしている。	
①. どのようなPRをおこなっているか。 ☐ 商工会のポスターの掲示(店舗外) ☐ フリーペーパー「ちょこたび埼玉」への掲載。 ☐ メニュー表への掲載(「鴨すき鍋」、「鴨水炊き鍋」として掲載) ☐ メニュー表に商工会作成のパンフレットをはさむ 店舗外に、店独自で作成した「こしがやネギ」ののぼりが並んでいる。メニュー表のパンフレットは、商工会の事業がわかりやすく説明されたもの。	
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり 鴨すき鍋(醤油ベース)、鴨水炊き鍋として提供。水炊き鍋は手作りのポン酢でいただく。 鴨肉は国産を使用。鍋は通年提供している。	
③. その他 越谷ネギは他県産のものに比べて価格が倍近い。更に鴨肉を取り入れると原価が高くなってしまふ。料理屋ではないので、気軽にお客様に食べていただくためにも、越谷ネギをメインとした料理を増やしたいとのこと。 女性客には、鴨鍋よりも当店人気メニューの鴨ネギピザのほうが好まれるようである。	
その他特記事項： 鍋は、最初につくねと焼きネギが入った状態で提供。焼きネギは火にかけると甘さが増し、生のネギとは一味違ったおいしさを味わえた。 鴨肉は、厚みがあるが肉質はとても柔らかい。	

店舗名 いちまる



鴨ネギなべ



店舗名 いちまる



店舗の外観

カウンター席

店舗入り口



入りロドア

卓上メニュー表



店舗名 石臼挽きそば 更科

調査日：平成22年1月8日

外観	立地・環境等 駅から徒歩（ 1 ）分、交通の便（ 良い ）・（ 悪い ） （ 商店街 ） オフィス街 ・ 住宅街 ・ その他（ ） ビル（ F ） ・ （ 戸建て ） ・ その他（ ） 人通り（ 多い ・ 普通 ・ （ 少ない ） ） その他特記事項：
喫煙状況	禁煙 ・ 分煙 ・ （ 喫煙可 ）
主な客層	性別（ 男性 ・ 女性 ・ （ 男女同数 ） ）
時間帯（ 昼 ）（ 夜 ）	年齢層（ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ 50代 ・ 60代 ・ 70代以上 ） （ ）時頃 その他 学生 ・ 会社員 ・ 作業員 ・ その他（ ） 一人 ・ 二人 ・ グループ 同僚 ・ 家族 ・ 友人 ・ （ その他 ）（ 常連客が多い ）
店の特色	駅から近いが、地元の常連客が多い。立地のわりに、初めてのお客様には少し入りにくそうな店構え。
店主さんの様子・雰囲気	家族経営。店主は、話好きで気さくな方。商店街の会長が商工会の方で、誘われて事業に参加。店主自身はこの事業に対してはあまり積極的ではないが、料理人としておいしくするための工夫は凝らしている。
①. どのようなPRをおこなっているか。	○ 商工会ののぼり、ポスターの掲示（店舗外） ○ メニュー表に、商工会の鴨ネギ鍋ギフトセットのパンプレットをはさむ。 店内には、壁のメニュー、卓上のメニュー表のいずれにも鴨ネギ鍋の記載はない。常連客の隠れメニューになっているようで、夜はよく出るとのこと。
②. お店の鴨ねぎ鍋の工夫点・こだわり	鴨肉、つくね共に事前に焼いてあり香ばしい。鴨肉は台湾産であるが、焼くことで余分な脂分が落ち美味。 ネギは一人前に焼きネギ1本分、生のねぎ1本分と大量に入っている。
③. その他	鴨肉、ネギともに十分な量が入っているが、一人前1200円と手ごろな価格。1人ずつ土鍋で提供しているため、PRをしたらもっと食数が出ると思われる。 既存メニューに「鴨なべうどん」があり、食材の調達や調理の手間は負担にならないため、事業に参加した。つくねは、事業開始時は店の手作りであったが、手間がかかるため現在はできたものを仕入れている。
その他特記事項：	そば、うどんは別注文。一人用の土鍋を簡易コンロで温る形で提供。 野菜の種類は少ないが、その分ネギが主張している。

店舗名 石臼挽きそば 更科



石臼挽きそば



店舗名 石臼挽きそば 更科



店舗の外観



店舗入り口



客 席