

【作ったことのあるメニューのアンケート結果】

かんたん茶碗蒸し…6名 舞茸の混ぜご飯…4名 どうらく芋煮…4名

簡単チャーシュー…4名 長芋ステーキ…3名 おでん…3名

※かくし味で作る「おでん」は最高です！と他のお客様にも力説して下さったお客様がいました。

今回は「たまごスープ」と「貝割れするめそうめん」の2品が初めてのご紹介で、お客様の反応がとても良く嬉しかったです。3品とも“かくし味”だけで味付けしているのにそれぞれ違う味になって美味しいですね！と驚きの感想も数名のお客様から頂きました。

◇貝割れするめそうめん

じっくり味わいながら試食され「深い味わいですねー！」と本当に感動したと、驚いたようにお話を下さったお客様がいました。

- ・ こんな貝割れの食べ方があるんですね！
- ・ 貝割れってこんなに食べ応えがあったんですね！茹でると全く違います！
- ・ 貝割れがシャキシャキして、歯ごたえもあって良いですね！
- ・ 貝割れを買っても使い切れなくて黄色く変色させてしまい、捨てることもありました！こんな料理考えつきませんでした！

つゆも一緒にお召し上がり下さい！と説明すると「ほんとだ！美味しい！！良い出汁ですね！」と大好評でした。

翌日の19日、『大曲の花火 秋の章』を見るため息子家族が帰省するので、何を作ったらいいか悩んでました！というお客様がこれを作りますと貝割れ・スルメを購入して下さいました。他にも数人のお客様が、「このスルメですよね！」と買い物かごに入れた商品を確認するため立ち寄って下さいました。また、今が旬の食用菊を入れると色合いがきれいになるかもしれませんね！と提案して下さったお客様もいました。

貝割れを茹でて調理したことがないお客様ばかりでしたので、興味津々の様子でお客様の反応がとても良かったです。料理勉強会でご紹介するのは数年ぶりでしたが、今後もっと積極的にPRしたいと思います。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



◇かんたんえびピラフ

2回目のご紹介でしたが、初めての方が多くとても好評でした。

皆さん、炊飯器で作れることが一番の驚きのようでした。

作り方の説明を聞いて、「ほんとにそれだけ？すごく簡単ですね！」という感想を、たくさんのお客様から聞くことができました。

やはりピラフは面倒な料理というイメージが強いらしく、特に若い方から「具やお米を炒めたりしないんですか？」と質問がありました。そこで、面倒な作業がいない洋風炊き込みご飯と言った方がわかりやすいかもしれませんね…と、説明を追加させていただいたところ納得して下さいました。

- ・冷凍食品を使うのは良いアイデアですね！
- ・お弁当に良いかも！たまにこんな華やかな弁当持って行きたいですね！
- ・孫に作ってあげたい！
- ・ブラックペッパーが利いて美味しいです！

◇たまごスープ（ニラたまスープ）

- ・ニラと椎茸がたまごスープに合いますね！玉葱を入れて作ることはありますが、これも良いですね！とっても美味しいです！
- ・味付けは本当にかくし味だけですか？美味しいスープですね！
- ・寒くなってくると温かいスープがほしくなるからこれは良いですね！
- ・味噌汁より簡単に作れますね！

上記のような感想があり、とても好評でした。

以前鶏だんごスープをご紹介した時、カセットガスコンロで作り長く時間が経過すると煮つまり、味が濃くなってしまったという経験がありました。そこで今回は“とろ火”機能があるIHクッキングヒーターを使い、味を確認しながらご紹介できたので良かったと思いました。

◇その他

生筋子を買って物かごに入れたお客様が立ち寄り「これ網の上でパラパラにして味どうらくとお酒で味付けします！」とおっしゃるお客様がいました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



かくし味でも同じように作ることができ、もっと色鮮やかにきれいなイクラに仕上がりますよ！とお話ししたところ興味を示して下さいました。

男性の方が試食しながら、「今朝、栗ご飯を作ったよ！でも皮が固いし、渋皮をむくのも大変でした！！」と教えて下さいました。味付けを聞いたところ、塩と少しお酒を入れたそうです。そこで、今度は是非かくし味で味付けしてみてください！美味しく作れますよ！と作り方を説明させていただきました。

フライパンに豚バラ肉と白菜を重ねて入れ、上からかくし味を掛けて蓋をして蒸し煮し、後はポン酢で食べると美味しいですよと教えて下さったお客様がおりました。

この日は味どうらくの里を買い物かごに入れたお客様が多く、皆さん「2割引券で買っていきます（笑）」とお話し下さいました。

休憩室で昼食をとっていたお店の方々から、いつも試食させてもらって嬉しい！ありがとうございます！とお礼の言葉をいただきました。ビフレさんで貝割れするめそうめんは初めてのご紹介だったので、「どうやって作るの？」と皆さんから質問されました。皆さんが作ってみたいとのことで嬉しかったです。

「いつも男の子のCMを見てますよー！」とおっしゃるお客様がたくさんおりました。あの男の子のお母さんですよ～！と祥さんを紹介すると、「あらーっ、そうなの！！」と驚かれ、「サインもらおうかしら～！！（笑）」と言うお客様もいたりして、とても楽しい料理勉強会になりました。

午前午後とも、祥さんにたまごスープを担当していただきご難儀を掛けてしまいました。祥さんは久しぶりの料理勉強会で疲れたのではないかなと思います。終了後「たくさんのお客様に会えて楽しかったね！！」と二人で話しました。毎回、新しいレシピを楽しみに待っているお客様がおります。皆さんに喜んでいただける、参考にさせていただける料理勉強会が開催できるように勉強してまいります。

ありがとうございました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

