

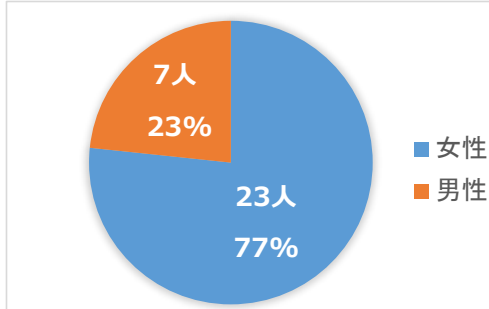
第8回 料理体験を通じた地方の魅力発信事業（名古屋市）

アンケート結果

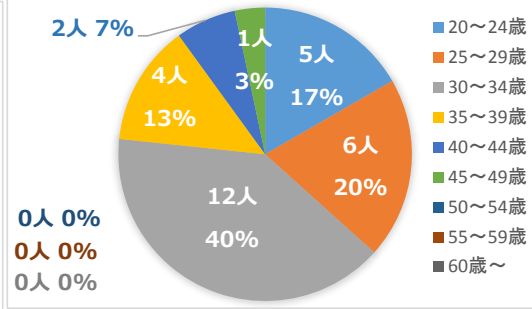
アンケート回答者数30名（参加者31名）

1 属性

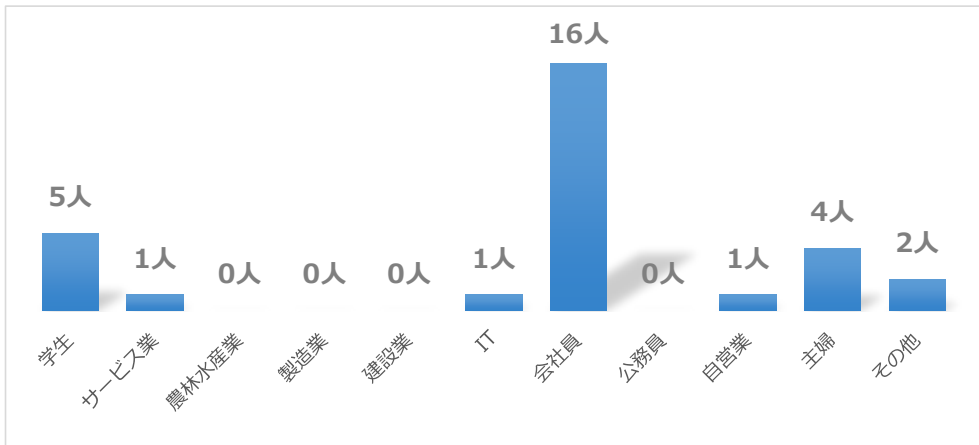
(1) 性別



(2) 年齢



(3) 職業

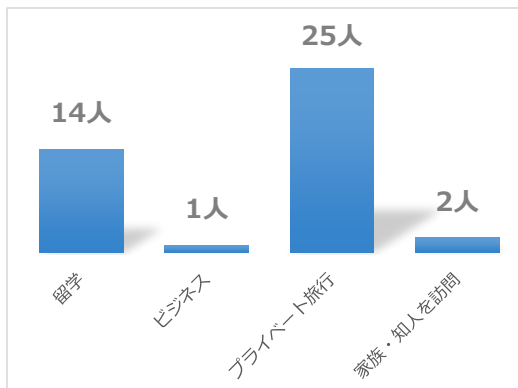


2 日本への渡航経験

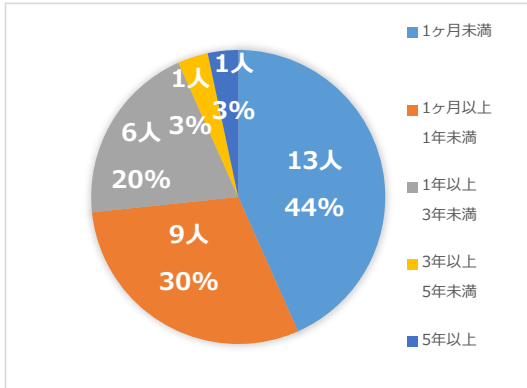
(1) 日本への渡航経験の有無

有	30人	100%
無	0人	0%

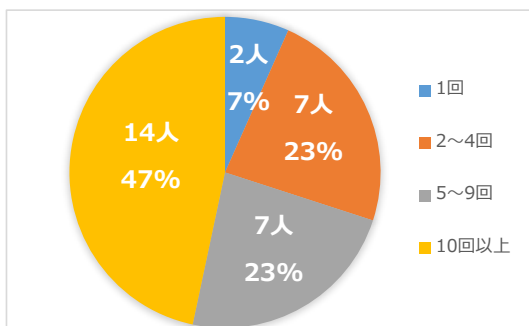
(2) 日本への渡航理由【複数回答】



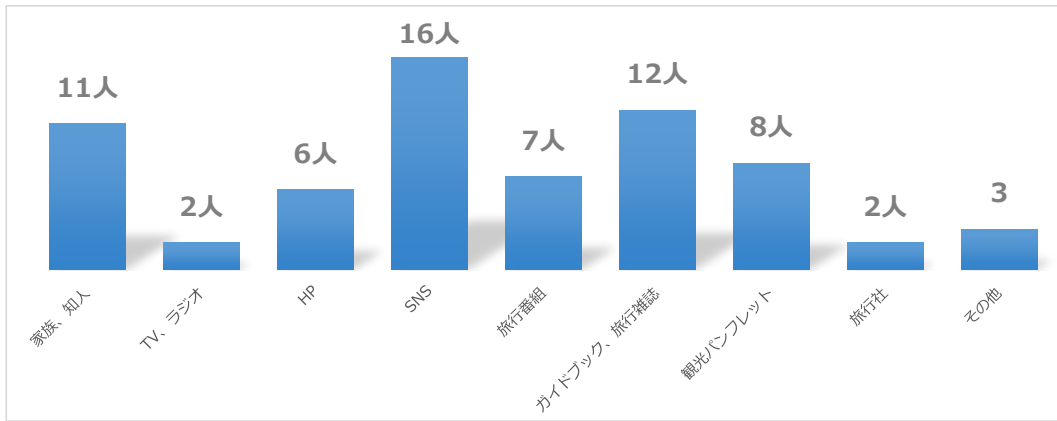
(3) 滞在期間（複数回の場合は最長期間）



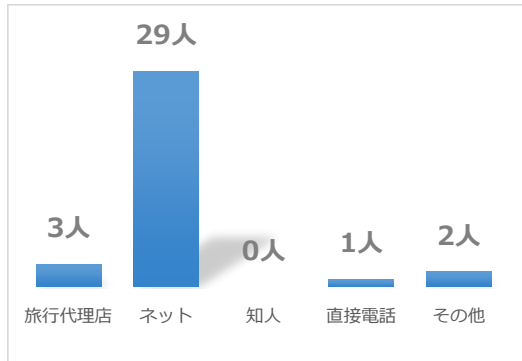
(4) 日本への渡航回数



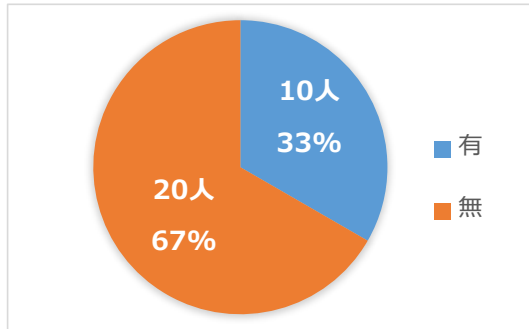
(5) 日本を訪れる際、事前情報を何で調べるか【複数回答】



(6) 訪日の際の交通手段・宿泊先の手配方法は【複数回答】



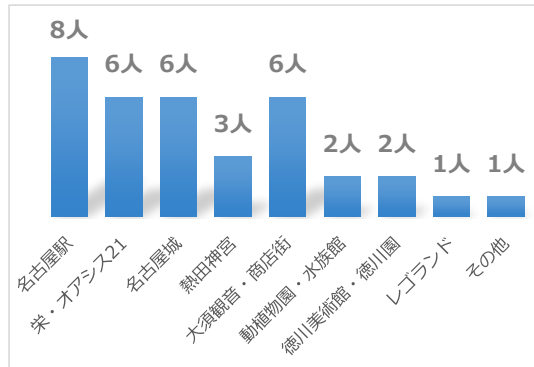
(7) 名古屋市への旅行経験の有無



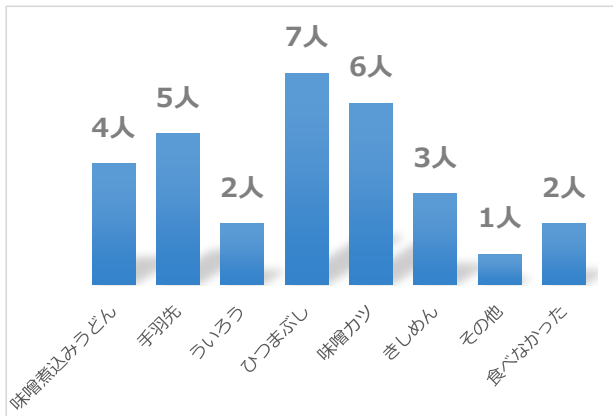
(8) 名古屋市への旅行経験有の方の滞在期間

- ①4年 (1人)
- ②1年 (2人)
- ③4日 (2人)
- ④3日 (2人)
- ⑤1日 (3人)

(9) 名古屋市のどこを訪れたか【複数回答】



(10) 名古屋旅行で食べたことのある「なごやめし」は【複数回答】



3 イベント各コーナーに関する感想

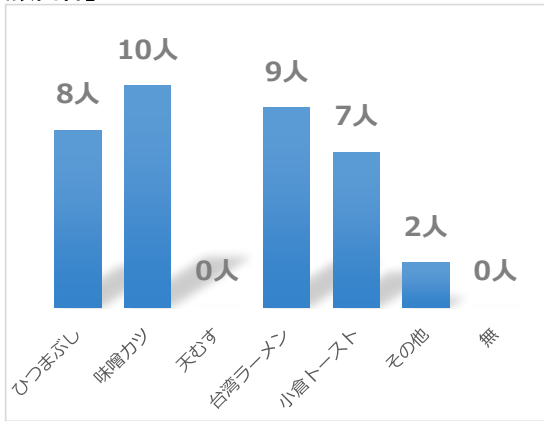
(1) 本日の冒頭に行った、名古屋市の魅力と料理概要の説明について満足度をご回答ください

① 紹介された名古屋市の情報は知っていたか

② 「なごやめし」の名前や具体的な料理を知っていたか



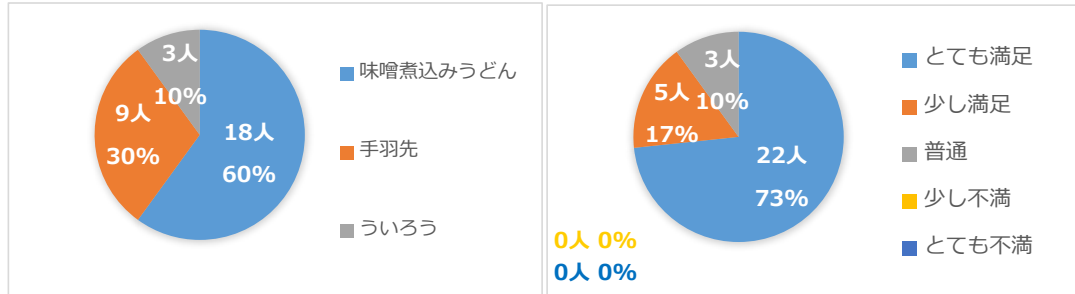
③ 今回作った「なごやめし」以外で食べてみたいものは【複数回答】



(2) 名古屋市の料理体験の満足度をご回答ください

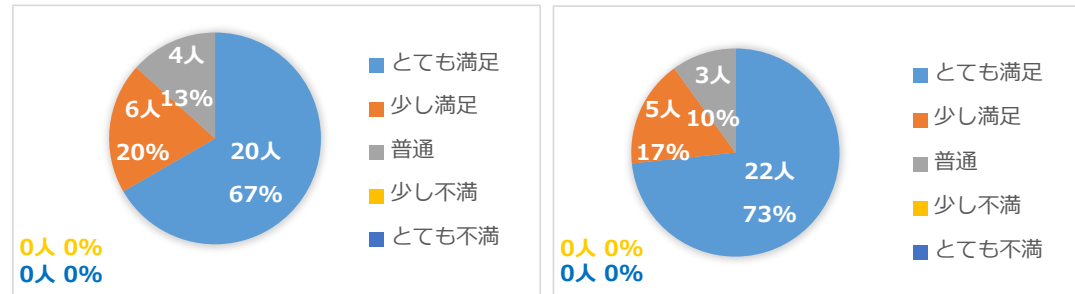
① どの料理が最もおいしかったか

② 料理体験の全体的な満足度



③ 料理の教え方について

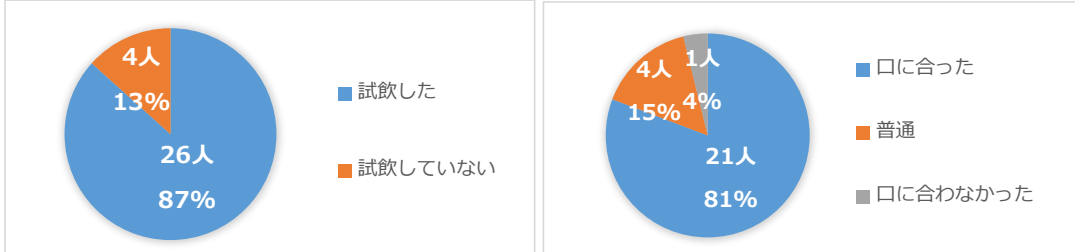
④ 進行の仕方について



(3) 名古屋市の地酒の試飲について満足度をご回答ください。

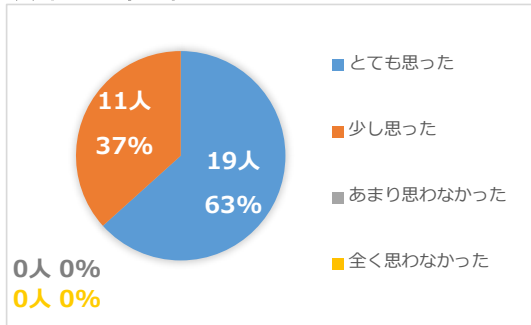
① 地酒を試飲したか

② 地酒の味について（試飲した場合のみ）

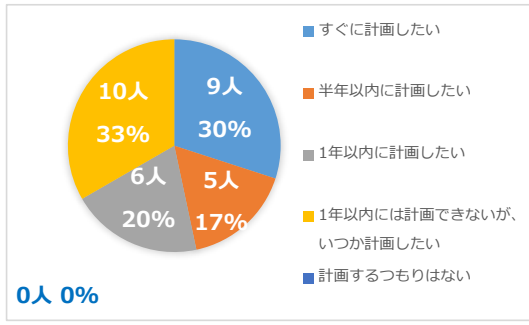


4 本イベント全体を通しての感想

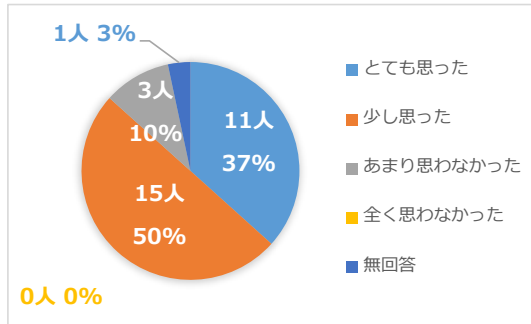
(1) 名古屋市へ行きたいと思ったか



(2) 名古屋市へ行く計画を立てようと思ったか



(3) 今後、ABC Cooking Studio KOREAで授業を受けてみたいと思ったか



自由記述

3 イベントやコーナー別の感想

(1) ④名古屋市の魅力と料理説明について感想やもっと知りたい点を自由にお書きください

- 名古屋の家庭料理が知りたい。
- 有名だと聞いたことしかなかった食べ物を食べるのができて良かった♡20種類が有名と聞いたが気になる。
- 食べ物をもうちょっと紹介して欲しい。
- なぜ味噌と手羽先が有名になったのか気になる。
- 都市が落ち着いていて、買い物しやすく、食べ物がおいしいです。
- 買い物
- 濃い味が絶品でした。
- 色んな料理、ご飯物料理。
- 次回は名古屋ドームにぜひ行ってみたいです。
- カフェが多い都市とおっしゃいましたが、お勧めの店、人気店なども教えてください。
- 名古屋の料理をもっと食べてみたい。
- グルメ
- 味噌の料理が多いですが、どんな味噌を使っているのか気になります。
- 名古屋のカフェとデザートが気になります。
- 名古屋の料理の中で味噌料理が多い理由が気になりました。
- たくさんのカフェと癒しの緑陰に関して知りたいです。
- 東京と近いので、連携観光が可能そうところ。
- 味噌の味が濃く、良かった。
- 名古屋の隣近地域(飛騨高山)の情報も共に提供いただけるとありがたい。
- 淡泊でした。美味しかったです。
- 十分に知っていました。

(2)-⑤料理体験について満足・不満に思った理由など、何でも自由にお書きください

- 材料が全てすぐ料理できるように準備されていたので、料理をしたという実感は無かった。
- 料理をする間、日本に関する情報(文化)などについてちょっとだけでも教えてくださればよいかなと思います♡♡
- 出来上がりも満足だし、家庭でもできるような難しくない料理だった。
- 味噌のブランドを教えてくださいできれば良いと思います。
- 皿の数が人数分揃っていなかったし、2人1組であるため、料理体験に全部は参加できなかった。
- 飲料水(お茶)が足りない。
- 無い。
- 空間が狭い。時間の制約があり進行が早い。レシピもください。
- 特にありません。
- 楽な雰囲気楽しく料理をすることができました。
- 作りやすく、材料も手に入りやすいので家で真似できそうです。
- 調理器具に問題があり遅れがちになりましたので、事前にチェックなどをしておかれたら良いかなと思います。
- 事前に材料の準備ができていて楽でした。
- 材料が事前に手入れされていたので便利でしたが、同時に、家で作れるかどうかには不安があります。
- 新しい料理を知った。
- 先生の声がちょっと小さいです。
- 以前の体験より、やる事が少なくて残念でした。
- テーブルが不便です。
- 少し速度が早かった気がします。
- 味噌煮込みうどんの場合、水をあまり入れず、白味噌も入れず、濃く煮込むとより美味しいです。うどん麺が太くて…他は大丈夫でした。

(3)-③地酒の試飲について満足・不満に思った理由など、何でも自由にお書きください

- 酒というのは単にアルコールの味しかないと思ったが、華麗でさわやかな香りがあり、酒に弱いことが悔しいくらい美味しかった。
- 香りがよく、キレが良いです。お酒も販売してください。
- 爽やかに香りがよかったです。とても美味しかったです。名古屋にまた行って買って来たいほど美味しかったです。
- 香りがよく、キレも良かった。
- 香りがよく、氷と共に飲むと尚美味しいかなと思います。
- とても良い。
- 酒特有の香りが無く、爽やかな味。
- 美味しかったです～！
- フルーティな香りがとても良かったです♡
- 爽やかな味が良かった。
- 苦くないので飲みやすかったです。
- さっぱりかつ甘い味がして好みます。美味しかったです。
- Good
- 爽やかにクールな香りがしてとても良かったです。キレもあり、飲みやすかったです。
- 甘い味がして飲みやすいところが良かったです。
- 満足しました。香りが良いです。
- さっぱりと口に合った。もっと多様な酒を飲みに行きたい。
- 他の酒と比べ、香りが独特で良かった。
- 自分が酒が弱い(酒自体があまり合わない)ため、苦味が強いのは好みではないのですが、他の酒に比べて甘味が強く飲みやすかったです。

4 本イベント全体を通しての感想

(4)本イベントを通して思ったことを自由にお書きください

- 日本の他の地方の食べ物も気になる。
- とても良い機会でした。直接、なごやめしを作ることができてよかったです。地酒も美味しかったです。
- ABCの授業を受けたいが、距離が遠くて…(車で1時間)
- 釜山にもCookingStudioができればと思います。
- 旅行先の宿泊券イベントも実施すれば良いかなと思います。
- とてもグッドでした♡_♡ありがとうございました♡
- 駅から来るのに大変だった。案内表示をたくさんしてください。
- また参加したいです。来年もこのようなイベントをまたお願いします。
- 3回目の参加ですが一番楽しかったです。
- 同じテーブルの人と挨拶する時間があつたら良いかなと思います。
- 揚げ物料理をしたことが無かったのですが(怖い)、少し自信が持てました。
- 名古屋市という所を知ることができて良かったです。カフェが多いと聞きましたが、理由が気になりました。理由を調べてみます。
- 前回よりは物足りなかつたですが、食べ物も美味しく、楽しかったです。
- 料理は難しい。
- このような料理クラスが頻繁にあればまた参加したい。
- 2回目の参加ですが、いつも満足させていただいています。
- 料理をどこかで学んだことが無く、家で趣味でしていたので、より基礎的な内容と情報などを得ることができたこと、家では簡単にできない揚げ物料理ができたことなどはとても良かったです。