

水産振興大会 試食会におけるアンケート調査結果表（参加人数 115名中 74名調査回答）

宮崎県漁連 販売事業部企画開発室

平成29年1月12日に開催した県内試食会のアンケート調査の結果について、以下の通り、とりまとめましたのでご報告します。

Q. 今日試食した中で、一番美味しかった料理にチェックを付けて下さい。（5品目まで）

第1位	25件：メヒカリのから揚げ
第2位	24件：県産鰹白子の茶碗蒸し
第3位	20件：マグロカツ 22
第4位	19件：からすみスライス、魚うどん鍋焼き風
第5位	18件：シイラカツ 22
第6位	17件：北浦産イカとカラスミの小川造り
第7位	15件：飛龍頭、県産オイルサーディンのピザ
第8位	14件：ステーキからすみバター添え、からすみジェノベトースト、里芋からすみフリット、フカカツ22、メヒカリの南蛮漬け
第9位	13件：県産イワシのバジルパスタ
第10位	12件：からすみチャーハン笹の葉包み、れんこ鯛のアクアパッツア
第11位	10件：鰹のカルパッチョ、カツの添えソースからすみマヨネーズ
第12位	9件：鰹 西京焼き
第13位	7件：はもの焼き物
第14位	6件：鰹 ガーリックバター、はも皮煮ごり
第15位	4件：からすみベークドポテト
第16位	3件：マヒマヒとからすみのキッシュ

No	提供	料理名	特徴	チェック件数
1	はまや(株)	冷 鰹のカルパッチョ	県産鰹を使用。	10
2	はまや(株)	常 からすみチャーハン笹の葉包み	県産鰹真子の皮を使用。	12
3	はまや(株)	温 県産鰹白子の茶碗蒸し	県産鰹白子使用。	24
4	水産試験場	温 れんこ鯛のアクアパッツア	宮崎県産のれんこ鯛の素焼き商品を使用	12
5	はまや(株)	温 飛龍頭	県産鰹つみれ使用。	15
6	はまや(株)	常 鰹 西京焼き	県産鰹と県産調味料を使った焼き物。	9
7	はまや(株)	常 鰹 ガーリックバター	県産鰹と県産ズッキーニを使用。	6
8	はまや(株)	冷 はも皮煮ごり	県産ハモを使用。	6
9	はまや(株)	常 はもの焼き物		7
10	はまや(株)	冷 いなっこ プレミアム	鰹真子をだし醤油に漬け込み、明太子のような食感。	13
11	はまや(株)	常 からすみスライス	県産鰹真子を使用したからすみ。	19
12	はまや(株)	常 北浦産イカとカラスミの小川造り	からすみをイカで巻いて味噌漬けにして2週間寝かせる。小川造り	17
13	はまや(株)	常 ステーキからすみバター添え	県産鰹真子使用したからすみとバターを合わせる。	14
14	はまや(株)	常 からすみジェノベトースト	県産鰹真子を使用したからすみとバジルソースを使用。	14
15	(株)	常 県産イワシのバジルパスタ	県産イワシの缶詰を使用。	13
16	水産試験場	温 県産オイルサーディンのピザ	宮崎県産のイワシの缶詰を使用。	15
17	はまや(株)	常 里芋からすみフリット	県産ポラと里芋のフリット	14
18	(有)丸哲	常 メヒカリのから揚げ	県産メヒカ리를佐土原産米粉で衣付。	25
19	(有)丸哲	常 マグロカツ 22	県産マグロを原料としてカレー味として提供。	20
20	(有)丸哲	常 シイラカツ 22	県産シイラを原料としてマヨネーズ風味で提供。	18
21	(有)丸哲	常 フカカツ 22	県産フカを原料としてチーズ&ハーブの味付けとして提供。	14
22	はまや(株)	常 カツの添えソースからすみマヨネーズ	県産鰹真子を使用。マヨネーズと合わせる。	10
23	(株)	常 マヒマヒとからすみのキッシュ	県産シイラの缶詰を使用。	3
24	(有)丸哲	常 メヒカリの南蛮漬け	メヒカリの昔ながらの調理方法で提供。	14
25	(株)	温 魚うどん鍋焼き風	県産シイラを主原料とした魚うどん。	19
26	はまや(株)	常 からすみベークドポテト	県産のさつま芋・からすみ使用。	4

Q. その他ご意見、ご感想があればご記入下さい。

- ・味付けが大変良かったと思います。
- ・どの料理もすばらしいとおもいます。ヒットすると思います。
- ・ハモはきれいでおいしいけど、柔らかくできないでしょうか。
- ・おいしかった。
- ・試食できた数が少なかったですが、オイルサーディンは特に美味しいと感じました。
- ・お疲れさまです。ありがとうございました。
- ・全体的に味がこいので、お酒がほしくなりました。
- ・カラスミがおいしかった。からすみマヨネーズソースをチューブで売って欲しい。
- ・れんこ鯛は少し口にさわる（ガリガリした。）ポラは全体的に少し苦みを感じた。