

➤ Food Market

**M▲RKET**

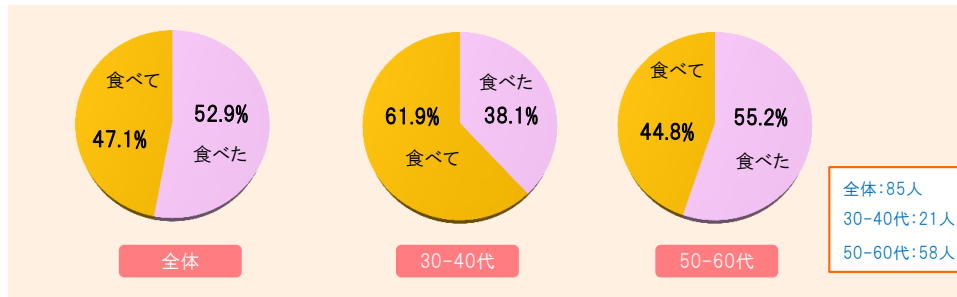
**DATA**

2019  
September

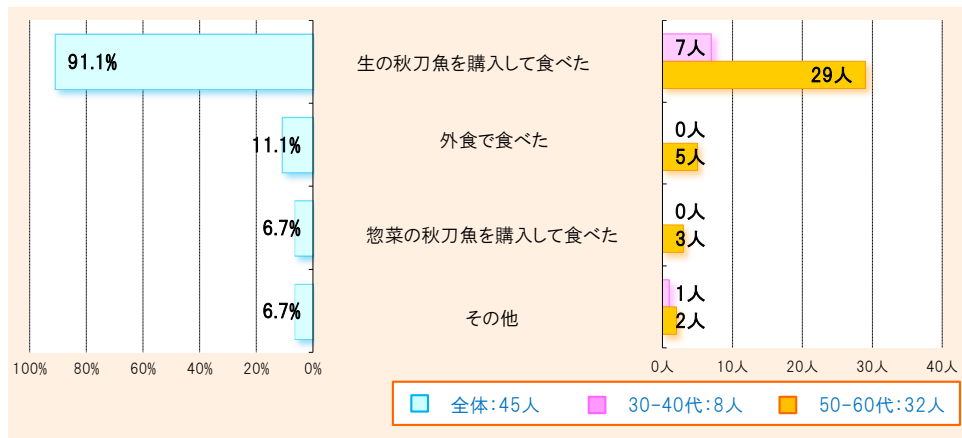
9

## 秋刀魚について

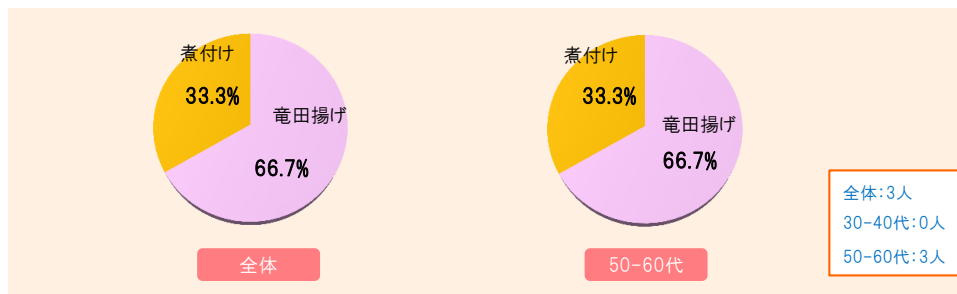
① 今年8月～9月にかけて、新物の秋刀魚は食べましたか。



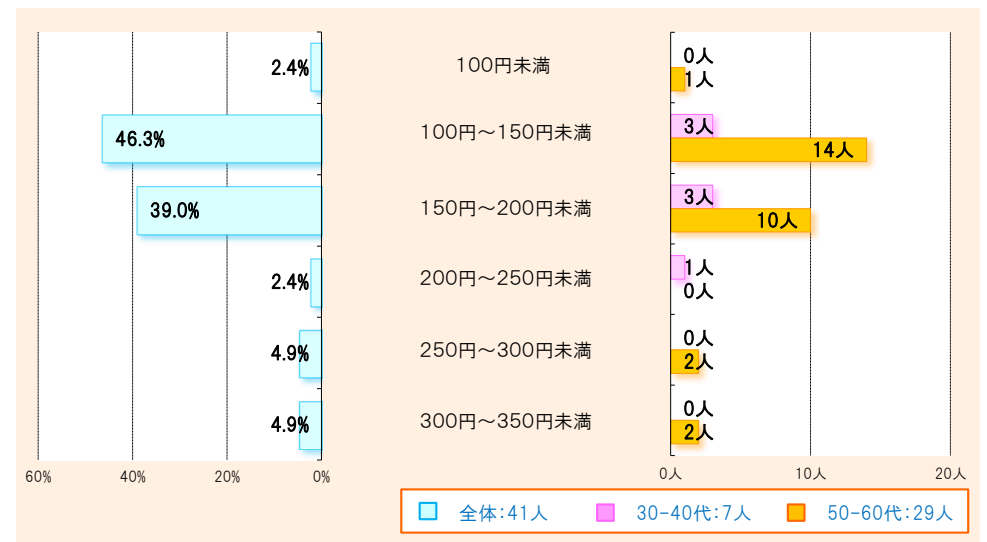
② <設問①で、新物の秋刀魚を食べたと回答した方にお聞きします。>  
どんな新物の秋刀魚(惣菜含む)を食べましたか。



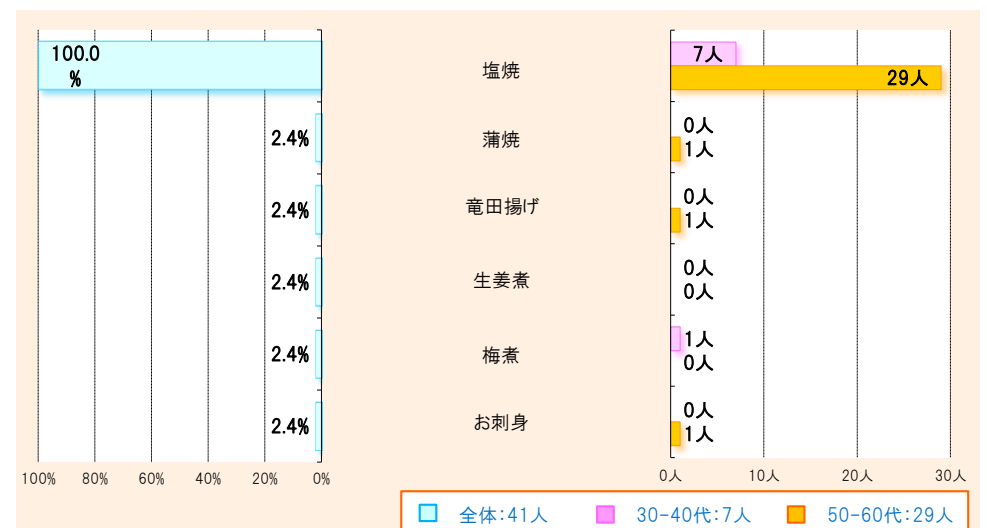
③ <設問②で「惣菜の秋刀魚を購入した」と回答した方にお聞きします。>  
惣菜で何を購入しましたか。



④ <設問②で「生の秋刀魚を購入した」と回答した方にお聞きします。>  
1尾どれぐらいの価格で購入しましたか。

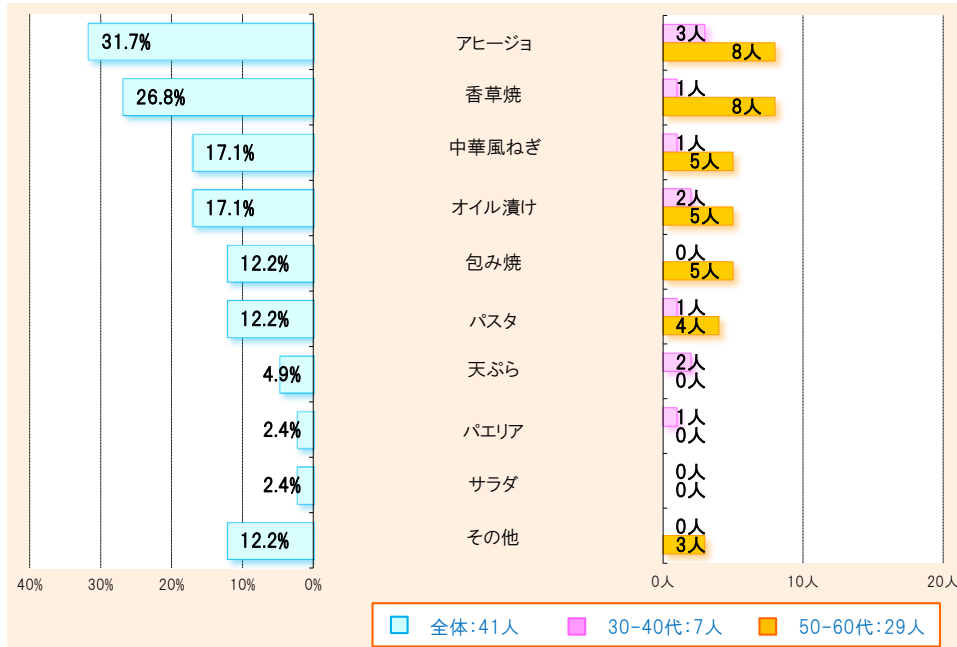


⑤ <設問②で「生の秋刀魚を購入した」と回答した方にお聞きします。>  
どのように調理して食べましたか。

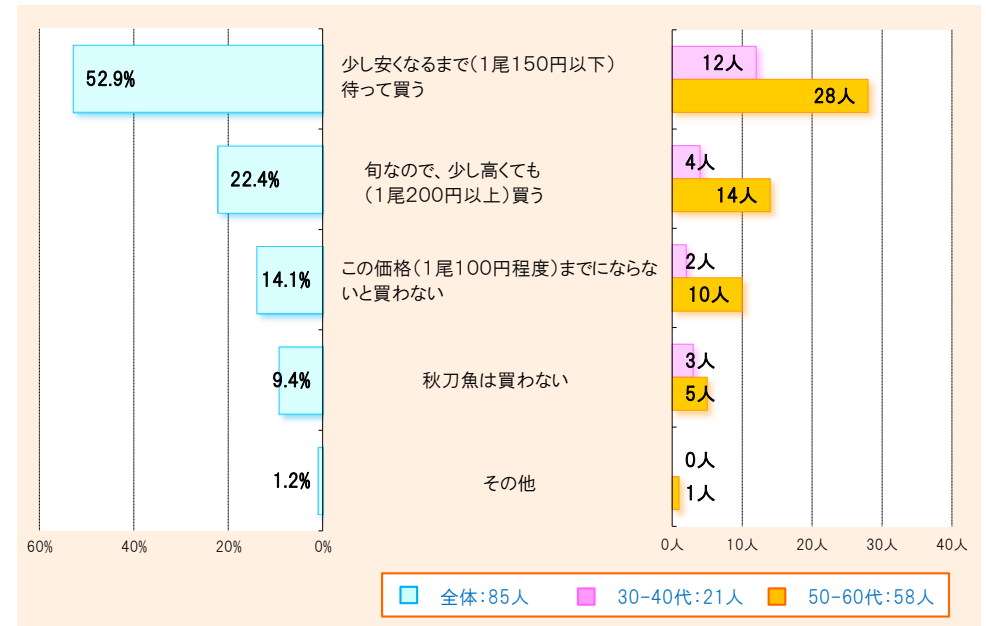


■リンス情報/アンケート6

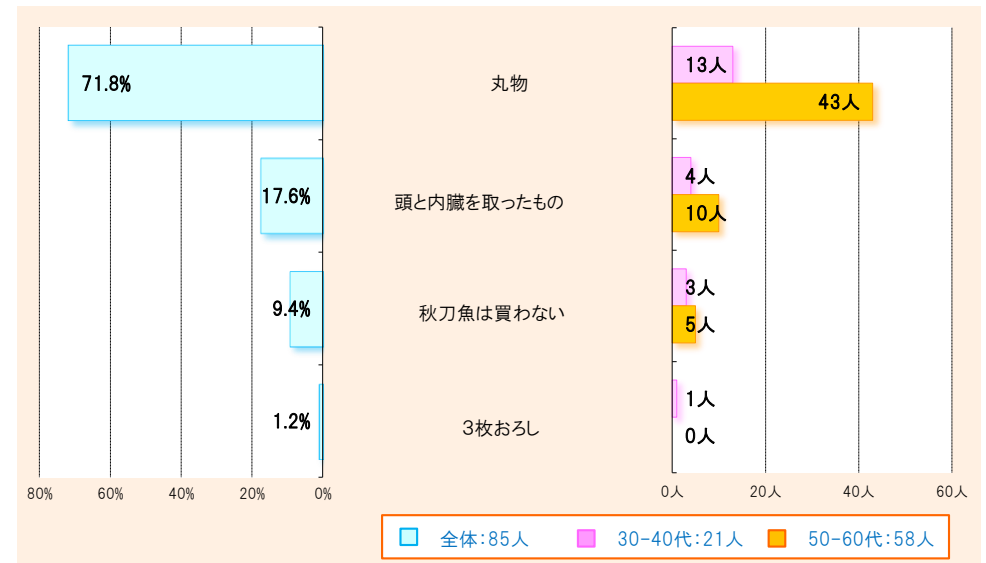
⑥ <設問②で「生の秋刀魚を購入した」と回答した方にお聞きます。>  
秋刀魚の食べ方で、興味のある食べ方、やってみたいと思う食べ方はどれですか。



⑧ あなたの、秋刀魚の買い方はどれですか。



⑨ 生の秋刀魚はどのような状態のものを買いますか。



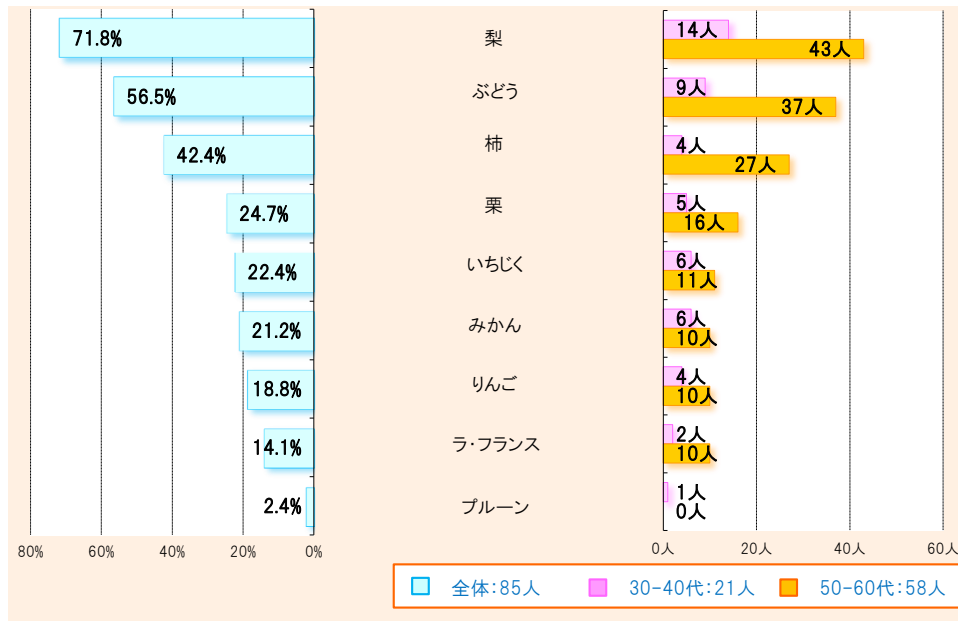
⑦ <設問②で「生の秋刀魚を購入した」と回答した方にお聞きます。>秋刀魚の食べ方で、おすすめのレシピはありますか。どんなメニューなのか、理由とともに詳しく教えてください。

●塩焼きに大根おろし、すだちをかけるという回答が多いが、他にもソテー、蒲焼き、竜田揚げといったメニューがみられる。

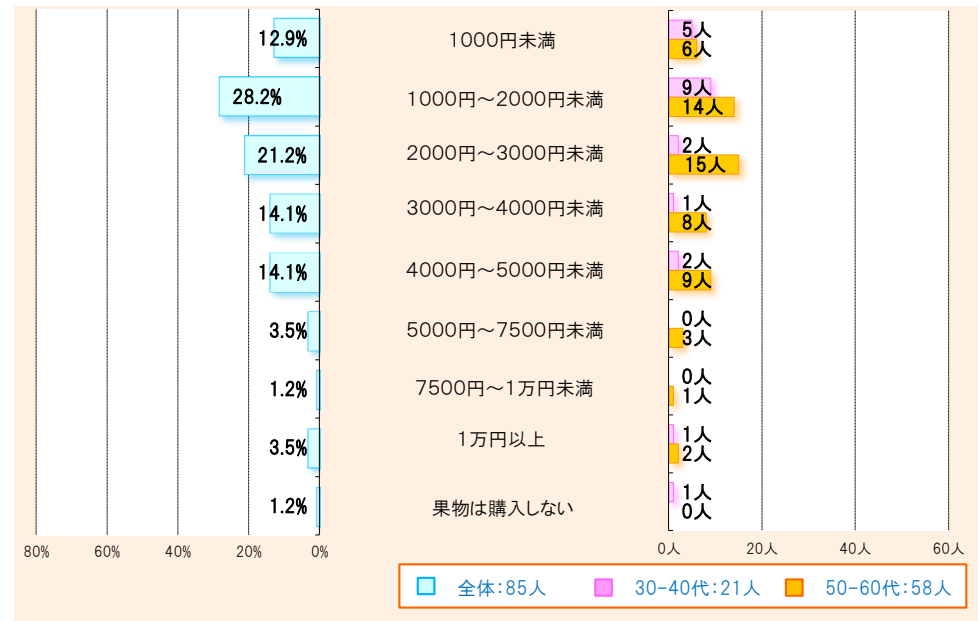
- ・ 私も主人も塩焼きに大根おろしやすだちが一番と思っている。
- ・ カレーパウダーで、ソテー。梅干しとしそをまいてソテー
- ・ 秋刀魚は塩焼きが一番美味しいです。
- ・ 誰にでも喜ばれ、食べやすいので、竜田揚げを作ろうと思っている。
- ・ 大量に手に入った時、筒状に切って生姜、黒蜜、醤油、酒でコトコト煮る。日持ちがして骨まで美味しい。
- ・ 唐揚げにして梅ソースで食べる。塩焼きばかりだとあきるので、揚げても梅ならさっぱり食べれるから。
- ・ 孫に食べさせるので塩焼きより竜田揚げやかばやきのほうが食べやすい
- ・ 一匹100円ぐらいのときは多めに買って、オイル漬けを作る。オイルサーजनとほぼ同じになる。

## 秋の果物について

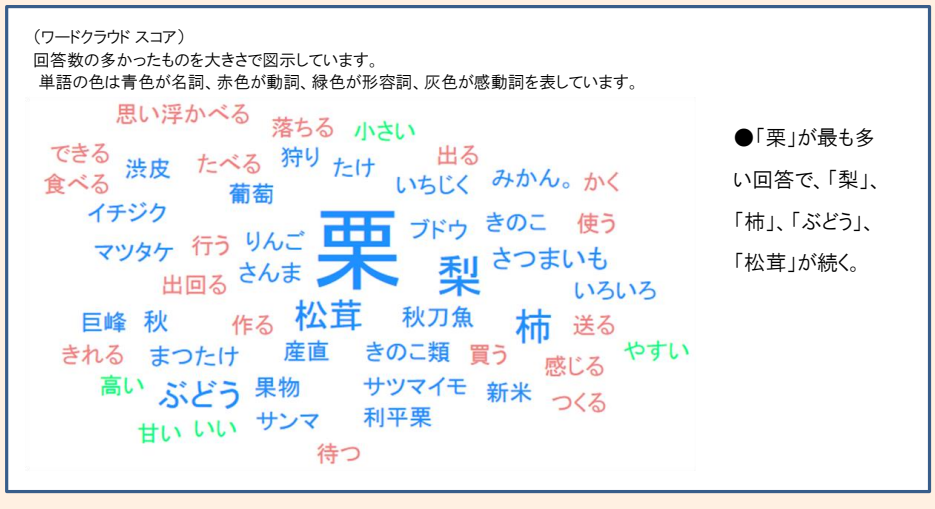
① 秋の果物で、好きな果物はどれですか。



③ 秋の時期、月にどれぐらい果物を購入されていますか。



② 「秋の味覚」と聞いて思い浮かべるもの、食べたくなるもの(素材)を教えてください。



④ <皆様に秋の味覚についてお聞きします>

秋の果物を料理に使うことはありますか。どんなメニューなのか、また理由とともに教えてください。

- 果物と野菜を混ぜて、サラダにしたり、スイーツを作るという回答がみられる。
- ・ 梨のサラダ。生のまま切ってサラダに混ぜるだけ。
- ・ 栗を使って栗ご飯を作ります。
- ・ イチジクをたくさん貰った時は、みんなが好きなコンポートやタルトを作ります。
- ・ 梨はグリーンサラダに入れています。リンゴとは違った甘みがシャキシャキしたレタスやきゅうりによく合います。
- ・ 冷やすとシャキシャキ感が増えて野菜とは違った食感がいい。フレンチドレッシングに胡椒を振ると梨の甘みがより引き立ちます。
- ・ りんごをサラダにいれる。酸味と甘みがマヨネーズに合う。
- ・ 柿を酢の物にいれる。季節感をかんじました色見もきれい。
- ・ いちじくと生ハムのサラダ、柿の白和え
- ・ 柿なます：柿の甘さが大根とマッチしてサッパリ食べられて美味しい。