

# 結果報告□10月来館モニター「万古焼ガスグリル用陶板」の持ち帰りアンケート

## 【テーマ・商品】

万古焼ガスグリル用陶板

予定規格:1枚 価格:本体 1,580円 税込 1,706円

## 【モニター目的】

本商品は、(1)食材をより美味しく、(2)後片付けの負担を減らすメリットがあります。発売に当たり、それらのメリットを組合員さんの実際の体験と声(可能であればお顔の写真を紙面掲載することで、販売促進につなげたいと思います。

【回答期間】 10/10~10/19 【回答者数】 39名

## ■総評

最も気になる「使い心地」の評価については、「とても良い+良い」を合わせて55%と過半数を超えました(「普通」は34%でした)。次に、1枚1,500円(税抜)での購入意向では、「とても+やや購入したい」を合わせて47%と約半数の方が購入意向を示されています(「どちらとも言えない」が32%ありました)。

\*実際に調理された食材(料理)は下記の順になっています。

①丸魚の塩焼き:47%、②塩鮭:37%、③鶏肉(焼鳥・もも焼):34%、④魚の干物:24%

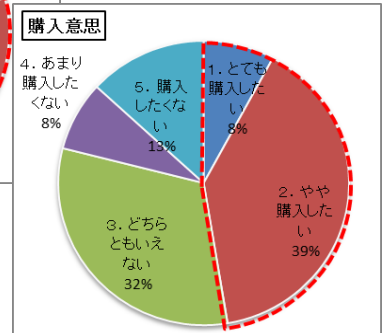
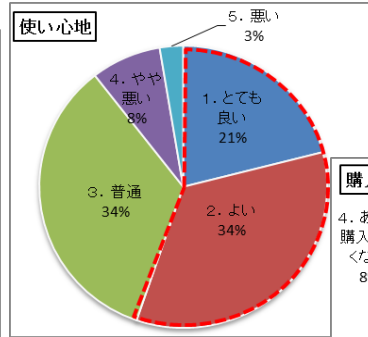
\*この商品の魅力的な点

①ふっくら仕上がる:71%、②美味しく仕上がる:45%、③日本製で安心:42%、④後片付けが楽:40%、⑤使い方が簡単:37%

※おすすめの料理アイデア

「ローストビーフ」…手軽で簡単にできる。「うなぎの蒲焼」…皮がパリッと中がふっくらと焼き上がる。「焼き野菜」…ネギ・ピーマン・イモなど。魚と野菜と一緒に焼けるので便利。「お餅」…網ではないので下に落ちない。「ピザ・ピザトースト」…カリッと焼けておいしい。

※意見要望…別枠に代表的な意見をピックアップしています…「食材がふっくら美味しく仕上がる」といった声が非常に多くあった反面、小さくて魚がたくさん焼けない、電子レンジ(オープン)だと角が当たって回転しない、グリルを洗う手間が増えてしまう、などの不満な意見も散見されました。



## ■組合員の声

・とても おいしく、ふっくらとした仕上がりで、特にお魚の水分が無くならないのがとてもうれしいです。今までにない使い心地でした。

・焼き魚はふっくらと美味しく焼けたが、小さいので家族分をいっぺんに焼けないのが不便。

・お魚がふっくらと焼きあがって、美味しく焼けました。塩麴が陶器に焦げ付いてしまって、綺麗に洗い上げるのに手間取りました。グリルの汚れは、かなり軽減できると思います。

・もう少し幅が狭ければ魚焼きグリルでも使えるので、マンションのビルトインコンロでも使えるような幅の狭いものなどサイズ展開をしていただけると有難いです。

・似たような品は持っていますが、こちらの方が使いやすかったです。ちょっと料理をするのが楽しみになりそうです。

・短時間で中まで火が通りふっくらと焼けておいしく感じました。陶板とグリルの両方を洗わないといけなくて面倒だと思いました。