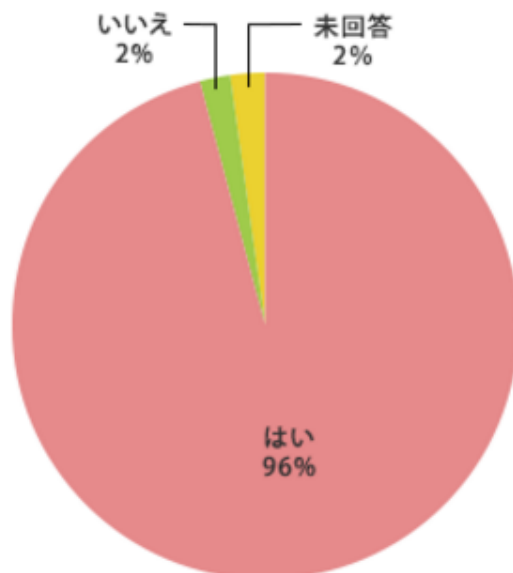


今回のアンケート:

『きのこ』について聞きました!

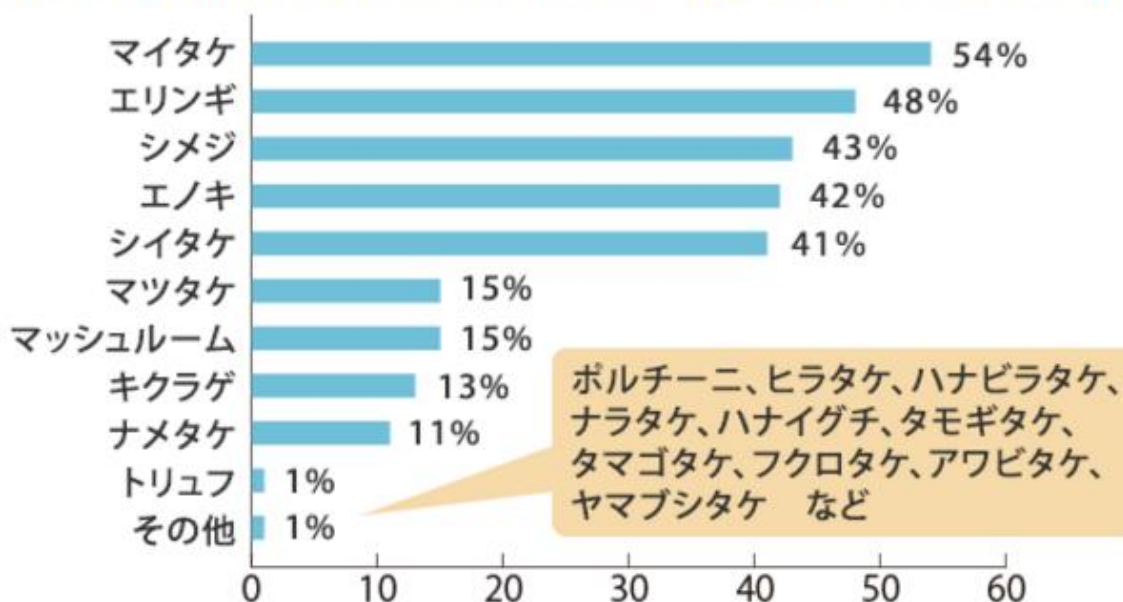


Q1. きのこは好きですか？



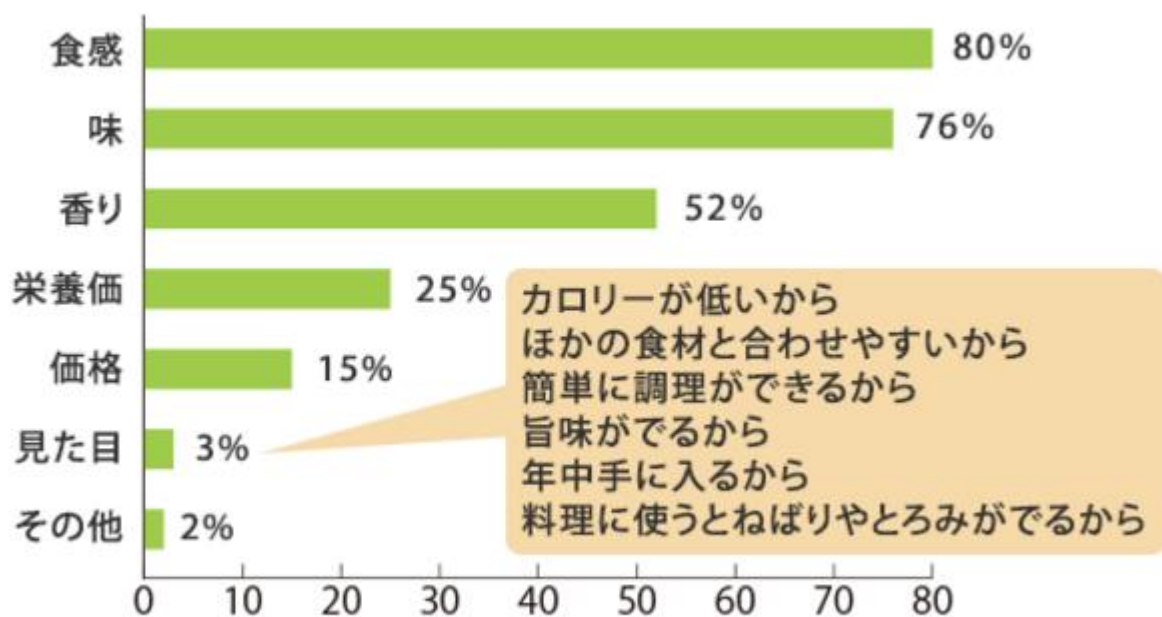
「はい」と回答した方は96%!きのこ好きはとても多いですね。

Q2. Q1で「はい」と答えた方にお聞きます。好きなきのこの種類は何ですか？(3つまで選択可)



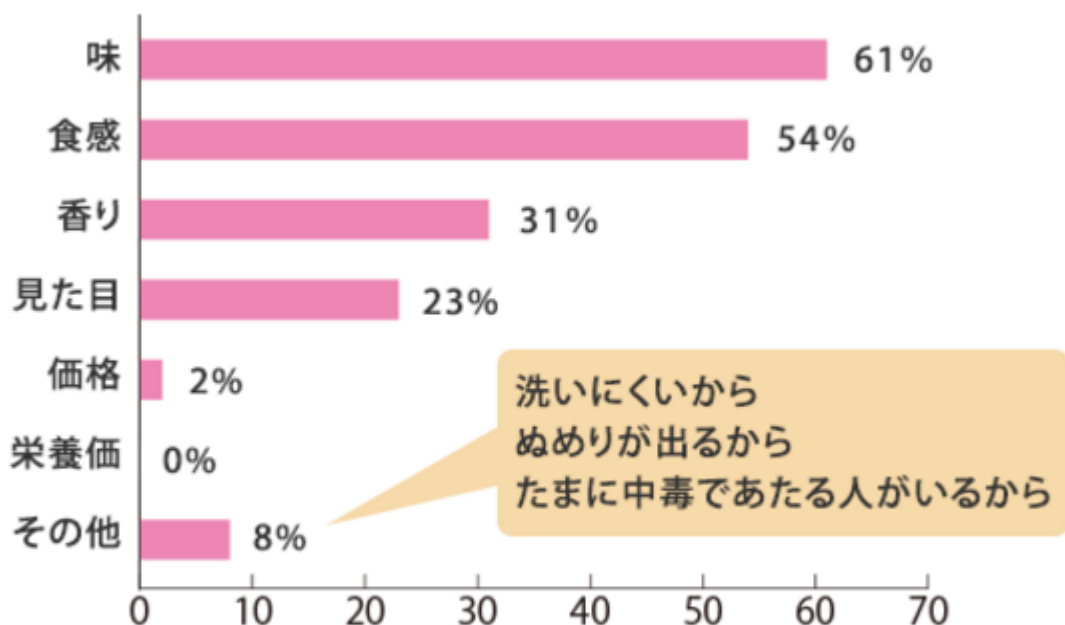
最も多い回答は「マイタケ」でした。

Q3. Q1で「はい」と答えた方にお聞きます。好きな理由は何ですか？(3つまで選択可)



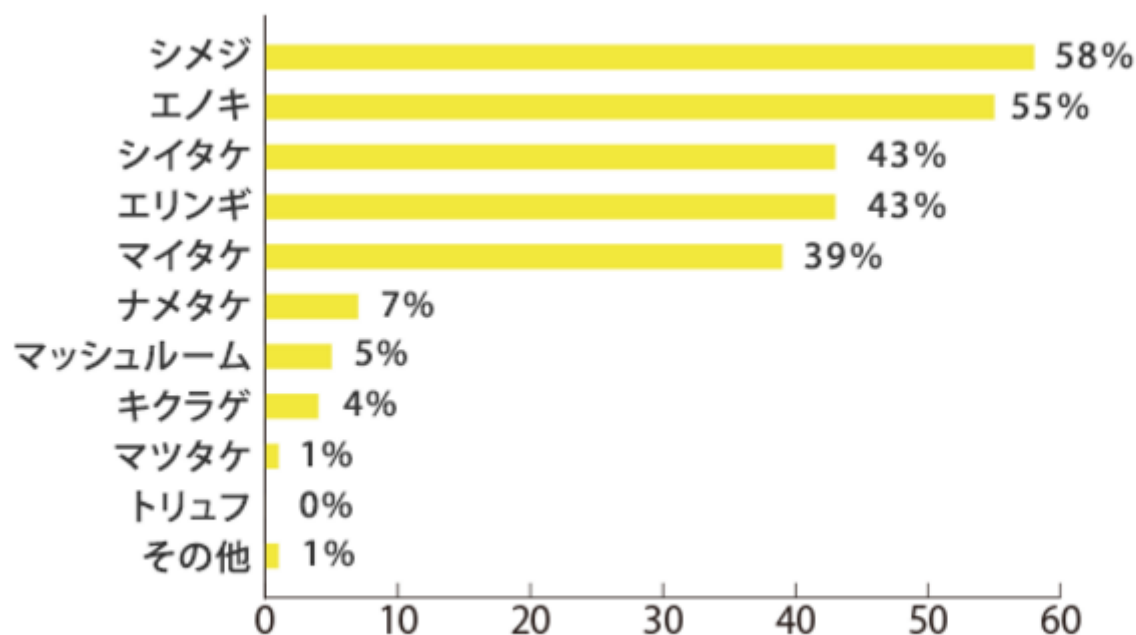
きのこが好きな理由として80%の方が「食感」と回答しました。

Q4. Q1で「いいえ」と答えた方にお聞きます。嫌いな理由は何ですか？(3つまで選択可)



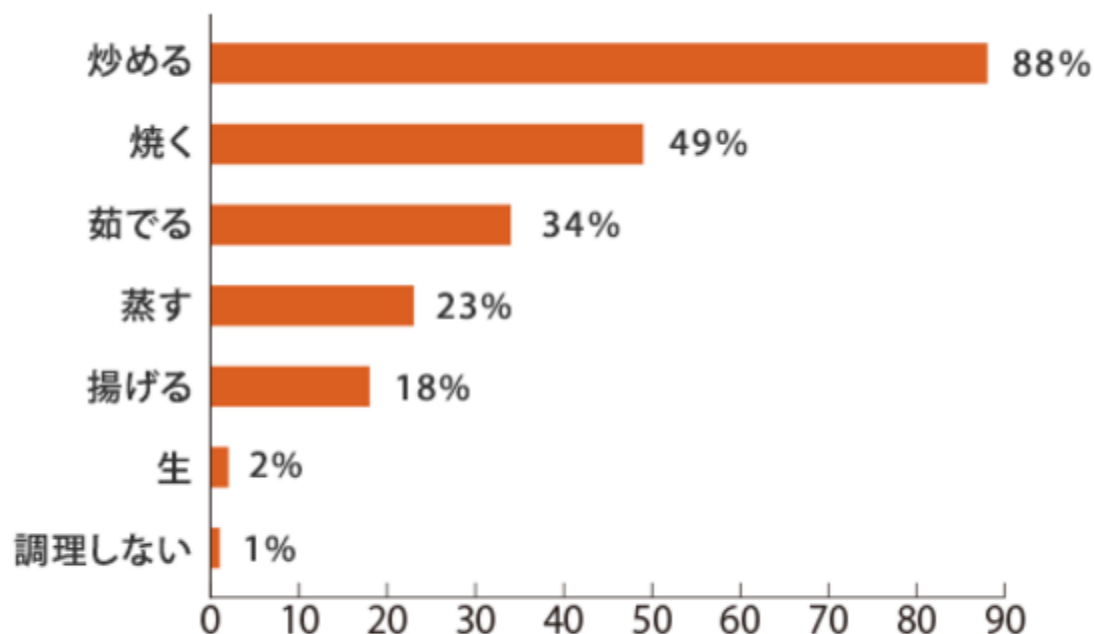
きのこが嫌いな理由として最も多かったのは「味」でした。Q3の好きな理由で最も多かった「食感」は嫌いな理由では2番目に多い54%となりました。

Q5. よく食べるきのこの種類は何ですか？(3つまで選択可)



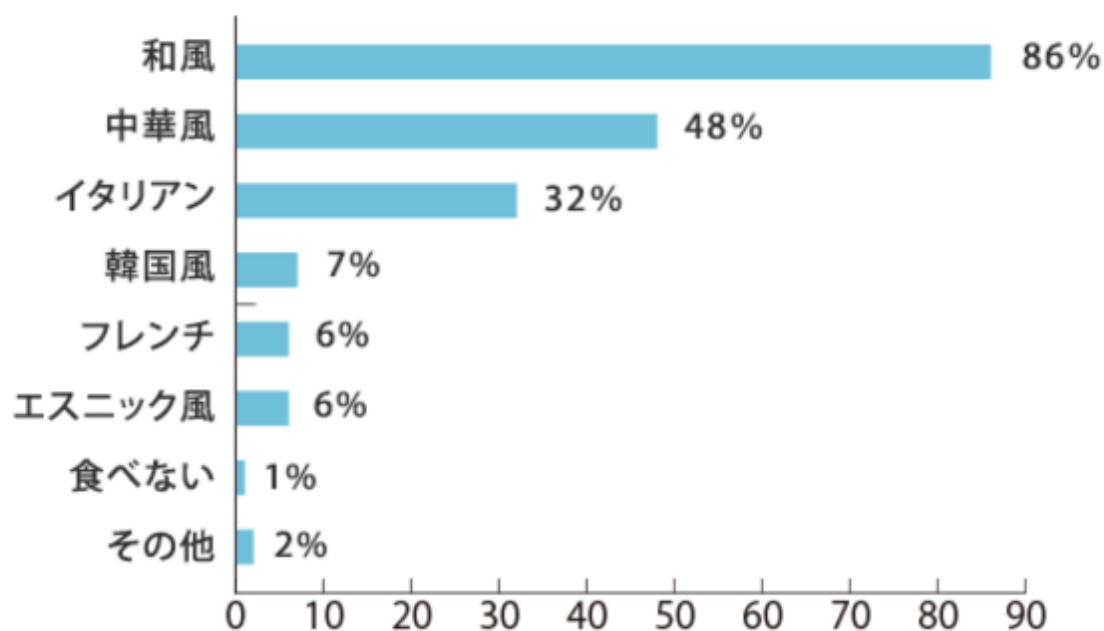
Q2の好きなきのこについての質問では3番目に多かった「シメジ」が最もよく食べられていることがわかります。一方、好きなきのこで1位だった「マイタケ」をよく食べるという方は40%に満たない結果となりました。

Q6.きのこをどのように調理することが多いですか？(複数回答可)



きのこの調理方法で最も多かったのは「炒める」でした。

Q7. きのこを使った料理で好きな味づけは何ですか？(複数回答可)



80%以上の方が「和風」が好きと回答しました。その他の回答では「シンプルに塩味」「バター焼き」など、素材そのものの味を楽しんでいる方がいらっしゃいました。

Q8. きのこを使ったおすすめレシピを教えてください。

・グラタン。とにかくボリュームアップや風味アップしたくて、あらゆる料理に使います。

・お味噌汁に色々な種類のキノコを沢山入れる。これからは、野菜と一緒に蒸してバーニャカウダで食べます。

・まつたけご飯ならぬ、しいたけご飯！炊飯器にお米と水を入れ、和風顆粒だし・醤油・酒を入れてスイッチを入れるだけ！簡単でとてもおいしいです(^o^)

・きのこのオイル漬け。数種類のきのこを多めのオリーブオイルで炒める。味付けは塩のみ。保存容器に入れて冷蔵庫で保存。常備菜です。料理によって、ニンニクや醤油や唐辛子を足せば、パスタ、お肉、お魚何にでもあいます。

・きのこの佃煮をよく作ります。種類が多ければ多いほど旨みが出て美味しいです。醤油、みりん、砂糖、お酒、だしの素でちょっと濃く味付けすることでご飯がすすみます！冷蔵庫で数日保存もきぎますし、我が家の定番おかずです♪

・よく作るのは、シイタケ入りのおからです。先にシイタケをオリーブオイルで炒めると香りがいいです。

・まいたけを、さんまに巻いて炒めたもの！どちらの食材も秋なので、これからの季節にぴったりのレシピで気に入っています☆