

商品学習会報告書

生協名	生協しまね	委員会名	西津田ネット
開催日時	2012年9月7日(金)	テーマ	お好み焼きソース学習会、お好み焼き教室
参加人数	21名	開催場所	松江南支所
お取引先	オタフクソース 松岡様・松本様	コーパスCSネット	塩野・小西

1. スケジュール

10:00~	挨拶・紹介
10:10~	商品説明、実演
11:10~	調理
12:00~	試食・交流
12:30	片付け、終了

2. 当日の様子



オタフクソースの松本様より広島風お好み焼きについての説明です。



同じくオタフクソース松岡様よりCSお好みソース、お好み焼きセットの商品説明です。



広島風お好み焼きの具材一式です。



皆さん熱心に実演を見られていました。



広島風は裏返すのコツをマスターするのかポイント！



完成間近！たまごの上にのせて完成です。

3. 本日の学習商品を利用したことはありますか？

ある（ 9 ）名

ない（ 6 ）名

4. 学習した商品の利用についてお聞かせください。（○を付けて下さい）

定期的に利用する（ 2 ）名
価格によって利用する（ 2 ）名

ときどき利用する（ 10 ）名
あまり利用しない（ 2 ）名

5. 参加された組合員の感想

- ・これからおいしいお好み焼きを作れるのでうれしい！
- ・楽しかったです。食材を調達して、ぜひ家でも作ってみたいです。また、包丁の使い方、キャベツの切り方を教えてもらいましたが、この歳にして始めて知ったことでした。
- ・とても楽しい学習会でした。キャベツの切り方から細々としたコツなどを教えていただいたので、自分でもびっくりのおいしいお好み焼きができました。今まででは関西風しか作ったことがなかったので、今度ぜひ作ってみたいです。
- ・初めて参加しましたが、楽しく、美味しい学習会でした。レシピ的なものがあると嬉しいです。
- ・広島風は初めてでした。家庭でも作りたいと思います。キャベツの切り方は目からウロコで、これだ

けでも、今日の参加ははなまるでした。

- ・本格的な焼き方を教えてもらい、とってもよかったです。コツの部分をしっかり活かしたいと思います。ホットプレートを使用していただけると、温度のことがよくわかるので、ぜひお願ひしたいです。
- ・お好み焼きは、どちらかというと、お店に食べに行くほうが多いです。今日いろいろとコツを聞いて、実際、自分で焼いてみて、とても楽しく、何とか上手くできたので、家でも挑戦してみようかと思いました。ソースも色々な種類があるのでびっくりしました。
- ・おしゃべりしながら楽しく出来ました。手軽にでき、新しい発見でした。ありがとうございました。
- ・とても丁寧にお好み焼の焼き方を教えていただきました！じっくりキャベツを蒸らして焼くと、本当に甘みが出ておいしかったです。キャベツの切り方にもこだわりがあるんですね。
- ・広島風お好み焼は大好きですが、作り方を習ったのは初めてです。自分で作って食べようとは思ったことがなかった（難しそうで・・・）のですが、時間はかかりますが、自分でも作れることがわかつたので、一度くらいはやってみようかなと思いました。
- ・今まで作っていたお好み焼で、子どもはおいしかったのかと反省しました。キャベツの細切りは本当に細かく、粉も少しだけ野菜がたっぷり食べられるみたいです。セットの中の青海苔、天かすも香り良く、余計においしく食べられました。本当にごちそうさまでした。
- ・キャベツがふんわり甘く、一段とおいしいお好み焼でした。作り方もこだわりがあるんですね。よかったです。お好みソースはいつも同じものを使っています。カロリーハーフなど、他のソースの味見もさせていただきました。
- ・皆さん熱心で感心しました。
- ・広島風お好み焼きを自宅でも作れるとは思いませんでした。キャベツの切り方もとても興味深く、早速家で実践してみたいと思います。お好み焼をひっくり返すのも、コツを教えて頂いて、失敗しないで作れそうです。
- ・松本さんのほっこりした話しかとは対照的な、見事な手さばきに圧倒されて、自分でもできのか不安でしたが、見事失敗してしまいました。でも、味はとてもおいしくて、みなさん残されている中、見事完食！お好みソースといえばオタフクさんのしか使っていませんが、今日、オタフクさんの歴史まで聞かせていただきいて、これからもファンであり続けようと思いました。家では関西風しか作った事がなかつたので、今度は10月に粉を買って、ぜひ広島風を家族に食べさせてあげたいと思います。ありがとうございました。
- ・初めて広島風お好み焼きを作りました。関西風はオタフクさんのセットを使っていましたが、広島風はお目にかかるのも初めてで、とっても新鮮でした。中身もやはり違うのですね（山芋パウダーはなかったです）。ボリューム満点の広島風お好み焼、家でもチャレンジしてみます。キャベツの切り方、焼き方、とてもよく分かりよかったです。

6. 学習商品のおすすめコメントがありましたらお願ひします。

- ・詳しいレシピや作り方が載っているので、初めてでもおいしい広島風お好み焼きが焼けます。
- ・手軽に簡単に作れておすすめです。
- ・ふっくらおいしいお好み焼きが手軽にできま～す。
- ・2人で使うに必要な材料（トッピング）が全て入っていて、とても便利。わかりやすいレシピもついていて嬉しいです。
- ・本格的な広島風お好み焼が手軽に家庭で味わえるおすすめ商品です。
- ・セットになっているのがステキです。
- ・広島風お好み焼が自宅でできる！ おすすめです。

7. メーカーさんへのコメントや商品に対すること（要望・意見など）どんなことでも構いませんのでご記入下さい。また、こんな学習会があれば参加するよ！ などありましたらご記入お願ひします。

- ・今までお好みソースを利用したことがなかったのですが、使ってみます。
- ・オタフクさんはソースだけでなく、お酢なども昔から使っています。本当に美味しいです。今日はハヤシライスやきのこのマリネなど、いつもと違った使い方を教えてもらったので、もっと利用する機会が増えそうです。
- ・ぜひ家族にも食べさせてあげたいので、商品が“だいすき”や“CIEL”に載るのを楽しみにしています。
- ・粉のみでも生協で売っていただけるといいですね。
- ・新しい商品はせっかくメーカーさんが開発されているので、使ってみる価値あります。
- ・生協商品としてのオタフクソースのPRと説明をしてほしい。粉の中身も何が入っているからおいしいという説明もほしい。
- ・生協商品をもっと身近に感じられるような学習会。体験型が楽しくてよい。
- ・各自で仕上げまでできるので良かった。材料、器具の用意など大変だったと思います。
- ・お好み焼き専用の粉の成分は何ですか？