

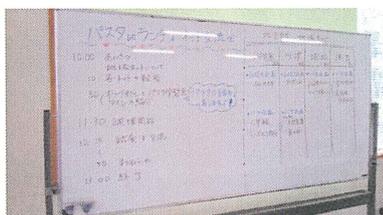
## 商品学習会報告書

生協名	生協しまね	委員会名	くらしづくり委員会
開催日時	2012.9.21(木)	テーマ	コープ&パソライタリア料理教室
参加人数	25名	開催場所	松江北支所
お取引先	Jオイルミルズ川本様、 日生協 吉村様	コープCSネット	熊谷

### 1. スケジュール

10:00~	挨拶・紹介
10:05~	商品説明
10:45~	質疑
11:00~	調理
11:45~	試食・交流
12:15	終了

### 2. 当日の様子



CSドライ食品課学習会のパスタDEランチの開催ボードです。



CSドライ食品課熊谷とJオイルミルズ川本さんも学習会后、一緒に試食タイムです。



本日の試食品、左上にあるのがおもしろいでもあったパスタです。

### 3. 振り返り（主催者感想）

- ・ 商品（オリーブオイル、パスタ）について、わかりやすくお話いただけ良かったです。
- ・ Jオイルミルズさんの話もっと聞きたかったです。
- ・ 一緒に調理していただいて、交流できて良かったです。（サラダを作ってもらったり、トマトの飾り切りをもらったり）
- ・ 質問時間があると良かったです。

### 4. 本日の学習商品を利用したことはありますか？

あ る（ 13 ）名                      な い（ 1 ）名

### 5. 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）

定期的にご利用する（ 3 ）名                      ときどき利用する（ 7 ）名  
 価格によって利用する（ 2 ）名                      あまり利用しない（ 1 ）名

### 6. 参加された組合員の感想

- ・ イタリアの話がとても楽しく、イタリアの景色が目浮かぶようでした。行ってみたいになりました。オリーブオイルの話もう少し詳しく聞きたかったです。新鮮なことも解り、今後商品を購入する時も、見方が違ってくると思いました。
- ・ オリーブオイルの生産地も色々あり、味も違うと知り、興味深かったです。
- ・ イタリア旅行の話、オリーブオイルの話など楽しかったです。イタリアの話もとても楽しかったです。もう少しオイルの話が聞きたかったです。
- ・ オリーブオイルの話は、初めて知ることばかりだったので、興味深かったです。（なぜエキストラバージンオイルというのか、それぞれの違いの意味がわかりました）。おかげでオリーブオイルを使ってみようと思えるようになりました。早速サラダにオリーブオイル+塩コショウ+酢で頂きたいと思っています。赤ワインも購入したいと思っています。
- ・ 熊谷課長さんのイタリアのお話は情景が思い浮かぶように楽しく聞かせてもらいました。オイルにつ

いても色々な種類があり、詳しく聞けてよかったです。特に生協のオリーブオイルは新鮮であることがわかり、これからも利用しようと思います。バリラのパスタは長いので鍋の大きいのを選んで使っていましたが、半分に折ったらよいと聞き「なるほど・・・」とひとつ勉強になりました。

- 商品の学習はもちろんのこと、イタリアの国の話も聞かせていただき、より商品のことがわかりました。日頃からオリーブオイルは何にでも使っています。良さがさらにわかりましたので、今日のようにパンやサラダに、もっと取り入れようと思いました。イタリアに行ってみたくになりました。
- オリーブオイルは調理にはよく使っていましたが、そのままではサラダのドレッシングくらいだったので、もっと食卓へ出してみようと思いました。食パンにもこれからはオリーブオイルにしようと思っています。オリーブオイルが生産地によっても味、風味が違うことも聞けてよかったです。Jオイルミルズさんのオイルの話も聞きたかったです。
- 今までオリーブオイルを雑に扱っていたと反省しています。毎日使わないので・・・。今後は玉子焼き、炒め物等、普通の料理に使いたいと思います。
- 初めて参加しました。学習会というものがあるのも初めて知りました。ネットというものも初めて知りました。色々話が聞けて良かったです。本日の料理も今度家で作ってみようと思いました。
- パスタの話が少し長かった。オリーブオイルはおいしいので使っています。バリラのパスタは初めて食べました。
- オリーブオイルについて詳しく知ることができました。また、イタリア研修から聞かないこともあってか、新鮮なイタリアのお話を聞くこともできました。イタリアという国についても知ることができました。ありがとうございました。
- オリーブオイルの作られるところから知ることができ良かった。日頃オリーブオイルをよく使用するが、選び方も変わると思う。
- 今回始めて参加しました。商品説明が長く苦痛でした。バリラのチラシのような料理会で、コツなどを教えてもらえると思っていたので残念。バリラの商品、トマトソース etc の試食等したかったです。調理時間は1時間30分ほどみたほうが良かったのではないかと思います。料理は家では作らないパスタだったので作ってみようと思います。ありがとうございました。
- 日頃、食材、献立、少しでも家族の健康のため、娘の家庭、毎日お手伝いしています。各方面の学習会（お料理に限らず）参加させていただいています。Jオイルミルズさんは良い会社、良い商品とはなんとなく存じていましたが、食油最近生協でセールがなく、ついスーパーで求めております。本日の学習を機会にJオイルミルズさんの商品を利用したいと思います。「植物油がわかる本」は大変参考になります。ありがとうございました。パスタは横浜の娘が外国製品ですが送ってくれます。

#### 7. 学習商品のおすすめコメントなどありましたらご記入をお願いします。

- 生協のオリーブオイルはとても新鮮で香り味も良いです。
- バリラのパスタは肩さと柔らかさが絶妙です。
- COOPのオリーブオイルは新鮮です！
- バリラのパスタはコシがありおいしい。
- 朝食から夕食まで使えて身体にも良い！ エキストラバージンオイル。
- 生協ならではの新鮮さ。
- エキストラバージンオイルをさっとかけたらイタリア気分。

#### 8. 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をお願いします。

- ワインの原料がいいというのをもっと知らせていいのでは？
- パスタの変った食べ方や、簡単レシピを教えてください。
- 加熱しないで食べるオリーブオイルの料理方法が色々知りたいです。
- 掃除用品の効果的な使い方。
- パスタの太さに種類があると嬉しいです。
- オリーブオイルの話をもっと詳しく聞きたいです。
- バリラという会社がイタリア最大というのがわかり、たくさんあるパスタの中でも多くのイタリア人にも認められたパスタなんだと思うと、いろんなパスタ（ペンネやマカロニ）も扱ってほしいと思いました。
- 不飽和脂肪酸が身体に良いことを知りました。普段はキャノーラ油とオリーブオイルを使っているので安心しました。
- 生協のワインの試飲会（有料で可）をやってみてほしい。
- オリーブオイルは冷たいフライパンに入れる等々、調理のときのオリーブオイルならではの特征も話していただけると嬉しいです。
- オリーブオイルの良さはすごくわかりました。ワインの試飲会をお願いします。
- お値段もですが、安心して食べられる商品を届けてください。