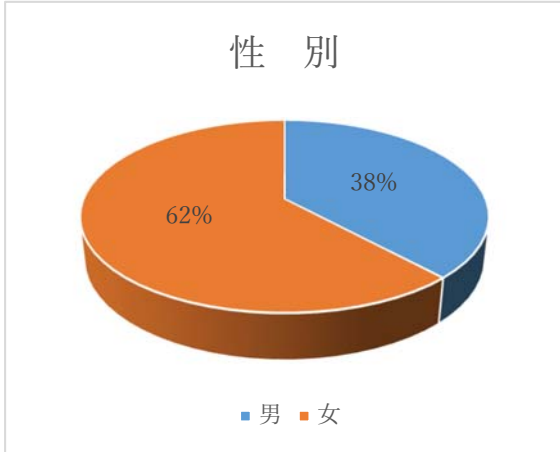


雪室食材に関するアンケート結果

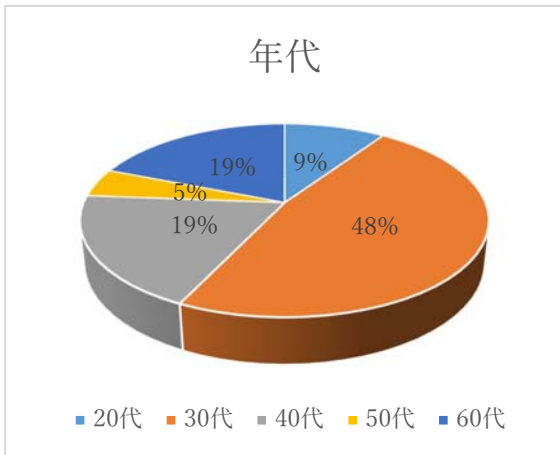
雪室解禁試食試飲会のアンケート結果を報告します。

【あなたについて教えてください】



Q 1. 性別は？
男 性：8人
女 性：13人

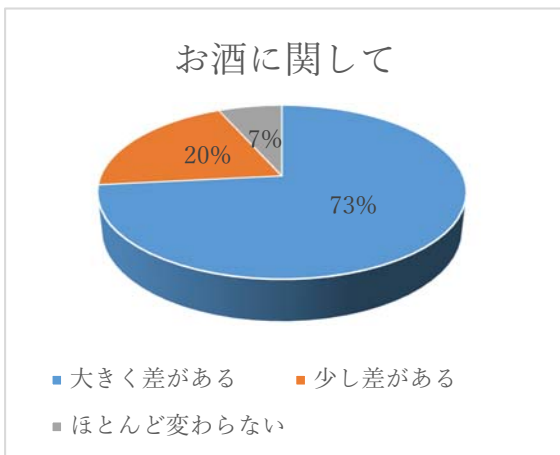
Q 2. あなたの年代は？



20代：2人
30代：10人
40代：4人
50代：1人
60代：4人

【お食事頂いた食材についてお答えください】

Q 1. お酒に関して飲み比べしてみても差はありましたか？

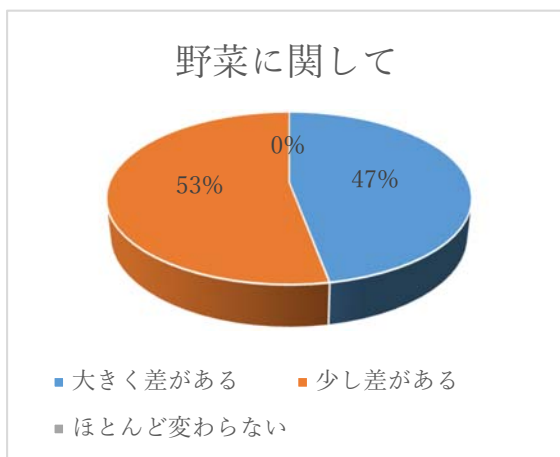


大きく差がある : 11人
少し差がある : 3人
ほとんど変わらない : 1人

Q 2. Q 1 で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・味、甘味がより豊かになっている。口中のふくらみ方が強い。おそらく酵素のみで生きるなのでグルコースや良いアミノ酸が増える。
- ・香りのストレートさ、コンパクトに良さが伝わってきました。
- ・味も香りもアルコールキツさがやわらいでいて、うまみは生きていた。
- ・雪室のほうがあまかった
- ・後味の風味がふわーっと口に広がりました。
- ・香りや後味が違って、違うお酒に、まろやか&少し硬派なかおり
- ・まろやかでトロっと感が増した
- ・口当たりが良くなり飲みやすかった
- ・雪室のほうフルティーであった
- ・香り、マイルドさに大きな差がある
- ・甘味が深くなり、香りがよくなっていた。辛口のとんがった感じが丸くなり飲みやすくなった。

Q 3. 野菜に関して普段食べている野菜との差はありましたか？

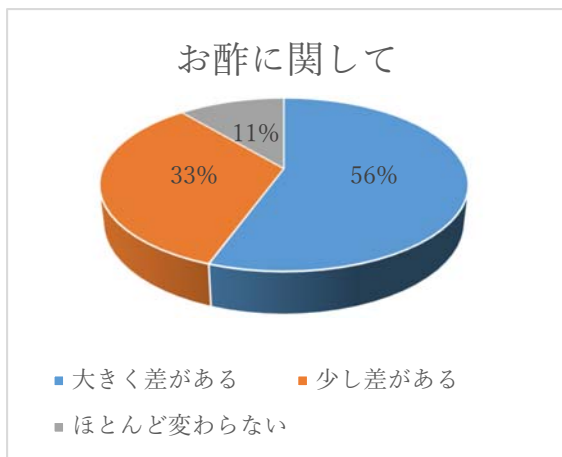


大きく差がある : 8人
少し差がある : 9人
ほとんど変わらない : 0人

Q 4. Q 3 で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・甘味、みずみずしさのある野菜でした。
- ・甘くて、まろやかおいしかったです。特にりんごが甘くておいしかったです。
- ・雪室に入れた時からの時間を考えるとみずみずしく感じる。
- ・野菜は甘味があり、みずみずしかったです。ごはんが何よりおいしくて、甘味がいつものごはん
とぜんぜん違う。
- ・野菜が甘くて、みずみずしかったです。お米がすごく甘く感じておいしかったです。

Q 5. お酢に関して飲み比べしてみても差はありましたか？

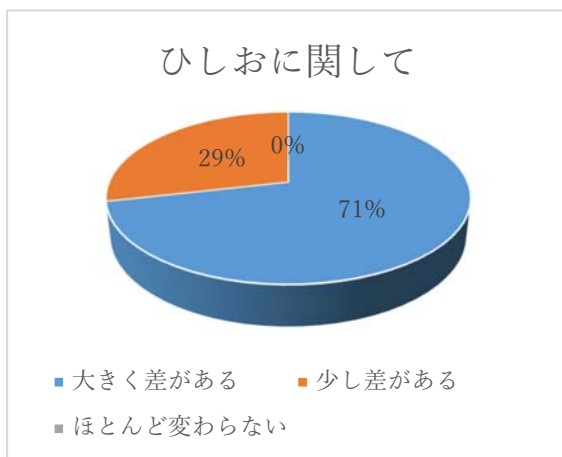


大きく差がある : 5人
少し差がある : 3人
ほとんど変わらない : 1人

Q 6. Q 5で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・つんとしたとげない気がしました。
- ・酢のツンとしたところがなくなりあまい
- ・まるやか、角が取れていた
- ・すっきり、後味良し
- ・すっぱみがへり まるくなり独特の香りになった。
- ・雪室の方がお酢として強さがあった。

Q 7. ひしおに関して飲み比べしてみても差はありましたか？



大きく差がある : 10人
少し差がある : 4人
ほとんど変わらない : 0人

Q 8. Q 7で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・素直になじむ味になっていて使いやすいように感じた
- ・アミノ酸分が沈殿しているのにうまみと香りはストレートに立っていた。
- ・甘味が増した。
- ・やさしい味になっていた
- ・あまり大きな差はわかりませんでした。が、まろやか。というか、ダシが入っているようなかんじがしました。
- ・深みが合って、ダシに似た旨みがあったような気がしました
- ・塩気が減ってまろやか、食べやすい。
- ・初めて食べれた、くさみが消えておいしい
- ・旨みと塩みの濃さが変化

Q 9. 低塩へしこを食べてみてのご感想。

- ・とてもおいしい！！、やわらかい味でした。
- ・感動した
- ・おもしろいと思いました。
- ・食べやすくとてもおいしかった。ご飯とよく合う
- ・通常は塩分が強く感じましたが、雪室は酸味が増して塩分が弱くなってました。
- ・とてもおいしかったです。味が濃い割りにまろやかでごはんがすすみました。
- ・まろやかですごくおいしかったです
- ・とっても食べやすくなっている
- ・通常のへしこよりヌカの香りが豊かでとってもいいです
- ・塩分が減って味がよく感じられる十分商品になると思う

【今後の雪室事業についてご意見や感想があればお願いします】

- ・ 廃村を強みにする事業だと思いました。とても刺激をもらいました。大見新村も何とか続けられたらと重います。ありがとうございました。
- ・ 事業を続けてほしいです。
- ・ 面白い事業だと思うが、雪のない時期もあるので安定していないのが少し残念におもいました。これからもがんばってほしいです。
- ・ 素材自体が元々おいしいと思いますが、雪室でさらにおいしい変化が得られるのであればとても楽しい事業だと思います。
- ・ 発酵食品で色々実験していただきたいと思いました。自然の力を利用するプロジェクトは可能性を秘めていると感じました。
- ・ 雪室についてはほとんど知らなかったのですが、もう少し資料などがあればうれしかったです。おいしいご飯が食べれてよかったです。
- ・ 雪室について全然知らなかったのですが、今回知ることができてよかったです。天然の冷蔵庫で、みずみずしさや美味しさを維持しながら保存できるのはすごいと思いました。どれも美味しかったです。ありがとうございました。
- ・ ぜひパンフレットなどを作ってほしいです。交通手段を考えて頂けると訪れやすい。
- ・ ぜひ広めてください。マルシェ出店とかどうでしょうか。
- ・ 上手に宣伝するのが大切なのは
- ・ 期待しています。
- ・ 現場を見せながら様々なものを味わう企画があるといいなと思います。
- ・ 雪室は細菌いろんな保存方法で食品のみでなくお酒（日本酒、ワイン）で注目を浴びているのでいい機会だと思う。