

レシピ名			
写真		作り方	
※別途添付でも可（その場合、レシピ名がわかるようにしてください）			
材料 （分量は 2人分 にて記載） <small>※ケーキなどのデザート類は、型のサイズなども明記</small>			
		このレシピのアピールポイント	
調理時間（分）			

お名前		ペンネーム	
		（名前を匿名とする場合）	
郵便番号		電話番号	
ご住所	都道 府県	市郡 区	
電子メール			

アンケート

あてはまる項目の□に印(チェックなど)とお付け下さい。(カッコのある項目に印をつけた場合、なるべく具体的にお書き下さい)

Q1. レシピコンテストをどちらで知りましたか？

- 広告(媒体名)) 紹介(紹介先))
 和歌山駅のサイネージ広告(電子広告) 築野食品のホームページより
 公募サイト(サイト名))
 その他()

Q2. レシピコンテストに応募しようと思ったきっかけはなんですか？(複数回答可)

- 料理が好きで自分の料理を試してみたかった こめ油が好きで、お勧めの食べ方を紹介したかった
 山椒香味油が好きで、お勧めの食べ方を紹介したかった 商品が欲しかったから
 その他()

Q3. こめ油もしくは山椒香味油をご存知でしたか

- はい いいえ

Q4. Q3.で「はい」と答えていただいた方で実際に使われている方、使用歴はどのくらいですか？

- 1年未満
 1年以上～3年以内
 3年以上～5年以内
 5年以上

Q5. こめ油もしくは山椒香味油の魅力をお教えてください。(複数回答可)

こめ油

- 風味が良く、あっさりしている 揚げ物がからっと仕上がる
 調理時に油酔いする臭いが少ない 高温に強く、劣化が他の食用油に比べて少ない
 100%国産原料(米糠)で作られた植物油である 遺伝子組み換え原料を使用していない
 ビタミンEなどの天然栄養成分が豊富に含まれている
 その他()

山椒香味油

- 山椒の風味と刺激が活かされているから 何にかけても合うから
 こめ油があっさりしていて油っぽくなく、使いやすいから
 山椒が好きだから
 その他()

Q6. レシピコンテストについてご意見・ご要望などございましたらご自由にお書きください。

Q7. パーソナルデータをお教えてください。

- 性別 女性 男性
●結婚 未婚 既婚
●年齢 10代 20代 30代 40代 50代 60代以上
●職業 会社員 パート・アルバイト 専業主婦 学生 その他()
●お子さまの就学状況(いらっしゃる場合のみ) 未就学時 小学生 中学生 高校生以上

ご協力ありがとうございました。頂きましたご意見、ご感想は、今後のより良い製品づくりやサービス向上のための貴重な資料として利用させていただきます。

築野食品工業株式会社