

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）			
<b>材料</b> （分量は <b>2人分</b> 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