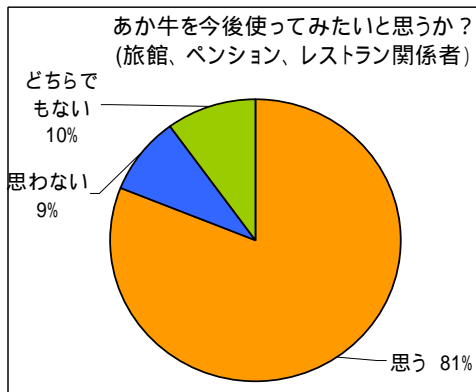


(1)特に印象に残った料理は？

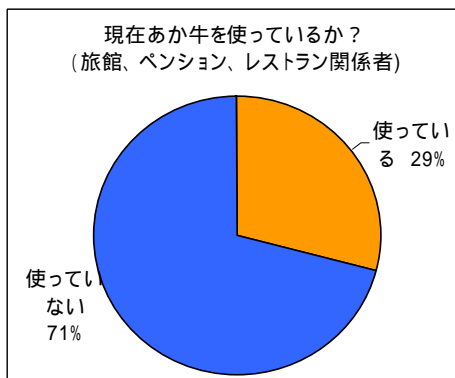
	旅館、ペンション、レストラン関係者	その他一般
1位	コールドローストビーフ	あか牛のにぎり寿司(三角ばら)
2位	ハヤシライス	ハヤシライス
3位	あか牛の大豆入り南蛮	あか牛の大豆入り南蛮、あか牛の柚庵焼

(2)あか牛を今後使ってみたいと思うか？(旅館、ペンション、レストラン関係者)



思わない理由
値段が高い

(3)現在あか牛を使っているか？(旅館、ペンション、レストラン関係者)



使っていない理由
価格があわない
必要なときに近くで手に入らない
配達システムがない
販売している肉屋がない
あか牛としての表示があいまい

(4)本日の全体的な感想

- ・あか牛だけで需要と供給のバランスが取れるか疑問。他の製品とのミックスも必要。
- ・PRする時に、あか牛丸ごと1頭の料理レシピが必要では。
- ・地域全体で足並みをそろえていくことが大切と感じた。
- ・価格の問題が一番大きいと思う。生産者と消費者との相互理解を深めることが大事。
- ・スーパー等店頭での産地表示を国内産だけでなく、阿蘇産などとしてほしい。
- ・あか牛肉の分析結果に期待する。
- ・学校給食についての検討がほしかった。栄養士も参加してほしい。
- ・斉藤社長の講演は目からウロコでした。自信を持って阿蘇をPRします。