

フードプレゼンテーション Food Presentation

共生社会創造のための商品品評会

第3回

審査員に なろう！

2019.2.22 (金) 18:30 - 21:00

ららぽーと海老名 4F EBICEN flatto エビセンフラット

横浜開催にて大好評、「フードプレゼン」が県央にやってきました！
このプログラムは、障害福祉事業所の手作りの品をお客様目線でシ
ンビアに評価する、商品品評会です。支援者として、職人として、経営
マネージャーとして日々奮闘する現場職員の方々のプレゼンと試食を
お楽しみください。



4つの商品の魅力をプレゼンテーションします！

エントリー事業所 (申し込み順)

レインボークリーム (海老名市・ジャム) / はあとすまいる (海老名市・菓子パン)
貴志園 (綾瀬市・食パン) / アガペセンター「カレーキッチンサラ」(座間市・カレー)

こんな人におすすめです

福祉事業所
のお菓子・パンを
食べてみたい人

品評会を楽しみたい、
審査に参加したい人

食品業界の
トレンドを知りたい人

食に関するビジネスに
関心がある人

日程

2019年2月22日(金) 18:30-21:00
(終了後懇親会あり ※ご希望の方のみ)

対象

このテーマ・食に関心のある方

会場

ららぽーと海老名 4階 EBICEN flatto
(詳細は裏面をご覧ください)

参加費

無料 (※懇親会は有料)

ゲスト
審査員

立教大学 21世紀社会デザイン研究科 特任教授 亀井 善太郎氏
ロリアン洋菓子店 小島 将勝氏

定員

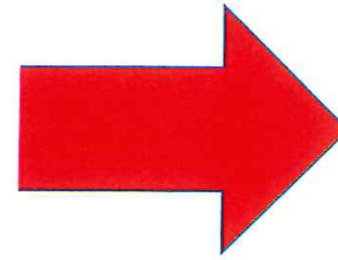
50名

主催

NPO 法人 よこはま地域福祉研究センター

協力

一般社団法人海老名扇町エリアマネジメント / 大和市社会福祉協議会 / 海老名市社会福祉協議会 / 座間市社会福祉協議会
綾瀬市社会福祉協議会



2019.02.22

フードプレゼンテーション

結果報告

過日ご案内したフードプレゼンテーションの結果をご報告します。

一般審査員(含む:他参加事業所):62名、
ゲスト審査員:2名、
アガペセンター:4名 が、

■「味」「価格」「デザイン」「安全性」の面から審査しました。
■また、購入意欲(買う/買わない)について回答しました。
別紙(①)結果をご覧ください。

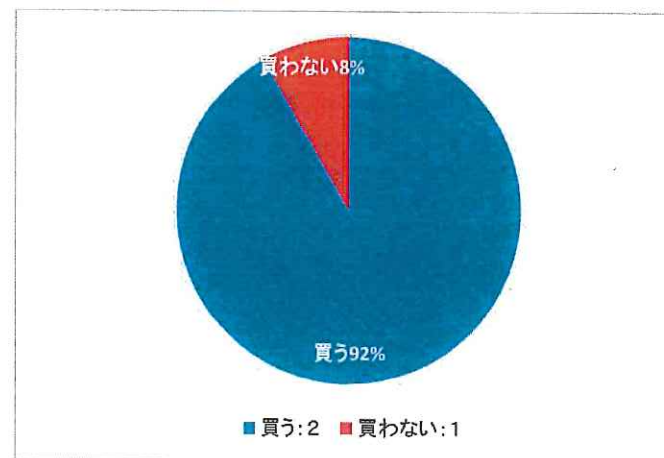
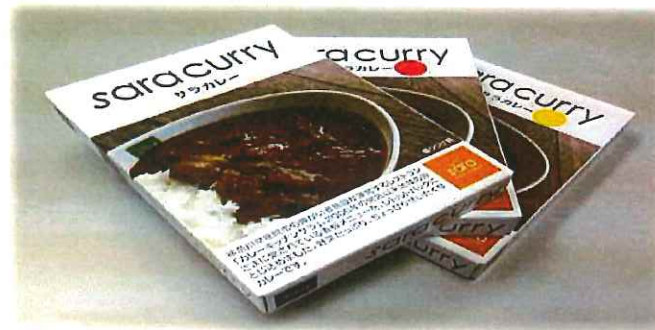
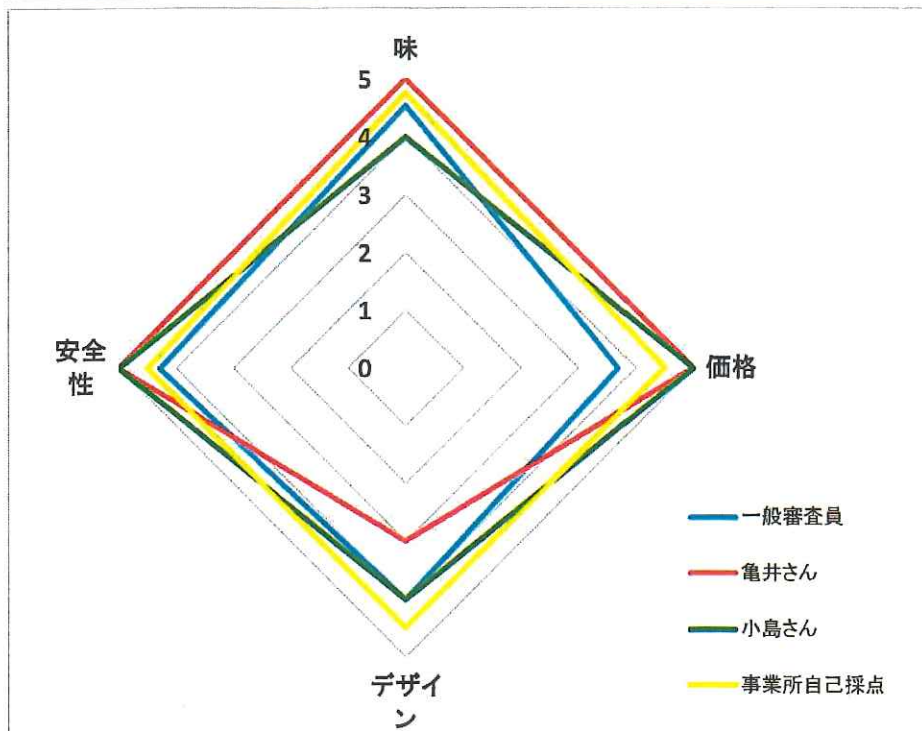
尚、審査員の方々にいただきました具体的なご意見も別紙(②)に
掲載しておりますので併せてご覧いただけましたら幸いです。

今回、いただきました評価、ご意見を、今後のレトルトカレー
製造に生かしていきたいと思えます。
引き続き、ご支援をいただけますよう宜しくお願い致します。

カレーキッチン サラ

別紙①

④アガペセンター「カレーキッチン サラ」



	味	価格	デザイン	安全性	購入意欲
(平均点を表示) 一般審査員	5	4	4	4	
亀井さん	5	5	3	5	2
小島さん	4	5	4	5	0
(平均点を表示) 事業所自己採点	5	5	5	5	

全合計: 購入意欲	
買う:2	56
買わない:1	5
* 無回答	7

別紙②

④アガベセンターカレーキッチンサラ「サラカレー」

買う (56人)

- ・【 】作り手の手間と思いをもって伝えられるとなおよい
- ・【 】コクがあっておいしい
- ・【 】好きな味です。利用者支援を第一に考え、商品を選定しているところが良いなと思いました。お客様ニーズに応え、激辛を作ったのもよいと思います。
- ・【 】あたたかい状態で食べてみたい。
- ・【 】もう少し安いとなお買いやすいです。
- ・【 】激辛が気になる。
- ・少し辛口でスパイスがきいていておいしかったです。
- ・程よい香りとお肉美味しかったです。
- ・おいしい。昔から美味しいと思っていました。
- ・コクを感じ美味しかったです。
- ・とてもおいしかったです。
- ・これまでもサラやイベント出典で購入しています。
- ・普通においしい、売れる。
- ・おいしかったです。(5)
- ・レトルト 350 ととても美味である。生産の特性で安全性 作る人の思いどう伝えるかもっと売れる
- ・利用者さんの特性生かして作業工程への参加を促していच्छることに共感します。
- ・油ぎとぎどと思ったらサラリとして本当においしいです。身体にもいいとかスパイスのPRとかもすればよいのに。
- ・肉の大きさ、やわらかさが程よい。試食した中辛は甘味と後にピリッとしていて美味しい。
- ・子どもが好きな料理はカレーであるが販売を拡大してもらいたい。
- ・味わい深い
- ・お肉美味しかったです。
- ・「アガペのカレー」はブランドとして知る人は多く、一食の値としては特に違和感なし。激辛買って帰ります。
- ・辛いものがそれほど得意ではないが、野菜の甘味も感じられてとてもおいしかった。レトルトで豚肉がここまで食べられてとてもおいしかった。レトルトで豚肉がここまで食べ応えがあるものは少ないと思うので、とても良かった。
- ・スパイスがきいていて、ていねいに仕事をしている感じがしました。甘口食べてみたい。
- ・カレーは好きな方が多く、レベルを上げる必要あり？時代に合わせて味を変えるべき？カレー業界もっと進化しています。味とプライスのバランスはいい良いと思うので買います。
- ・値段を下げたら買いたいです。
- ・トータルバランスのよくできたカレーだと思います。豚肉の触感が残念でした。
- ・辛かったです。
- ・とてもおいしかったです。甘口があると、お子様が食べれるかなと思います。
- ・スパイスが足りない感じ。値段を考えると、具が大きいなど明確な印象が欲しい。
- ・きっちり辛みがあっておいしいです。レトルトとして少し高いか。でもどこかで見かけたら買っちゃうかも。デザイ

ンはふつうにレトルト食品でいいと思う。

- ・試食は2分の1ということで量がもう少しあればいいなと思います。
- ・野菜がいっぱい入っているような味がする。レトルトとは思えないくらい美味しかった。
- ・美味！！お店でも食べたことありますが、野菜の甘味、お肉感、お店のまんまです。本格的です。
- ・パッケージデザインをもっと個人的にしてもよいのでは。コクがもう少しあるとよいなあとと思います。座間市内の他の事業所のカレーは深い味がします。なので、いつもそちらを食べてしまいます。頑張ってください。
- ・レストランで食べたい。
- ・ピリ辛でおいしい！豚肉もおいしい！（ご飯は柔らかすぎる…）パッケージもシンプルだがすてきだと思います。セレクトショップにあっても見劣りしないと思う。
- ・スパイスがもう少しあるほうが好み。食べ始めと口に残る印象が違うのでレストランで食べたい。
- ・ゲストのご意見はなるほどと思いました。野菜を多く炒めこんでいるとかポイントは大切ですね。

買わない (5人)

- ・サラカレーは大好きです。でも350円で一般のレトルトと並んでいたら買うかわからない。
- ・美味しかったけどほかのカレーとほぼ同じ。ほかに安くておいしいカレーがあったとき購入すると言われると悩みます。素材へのこだわりやストーリーがあればいいですね！！デザインももう少し工夫できない??女性、子供などターゲットを絞ってストーリー、デザインがあるといい。
- ・肉の筋が気になった。家を出されたらおいしく食べる。野菜の甘味がもう少し欲しい。
- ・一口めは美味しいがあとからのぴりぴりが苦手なため…もう一段階甘味があれば食べたい。

△

- ・とてもおいしいと思う。もう少し値段が安ければ…
- ・家にあれば食べる。野菜の存在感が欲しい。
- ・利用者の方の作業の写真をジャケットに載せるといいかも。100均でも買える世の中なので低価格になるとよい。

未記入 (7人)