

## 冬採れの宮崎県産青首大根を 天日乾燥で旨みを閉じ込めました



### アンケートの目的

より多くの組合員さんへ商品の良さを伝えるため、感想や使い方を聞かせてください。

『切干大根』60g

### 商品の特徴

- 宮崎県産の青首大根を昔ながらの天日乾燥で作っています。
- 常温で長期保存ができ、いつでも手軽に使えます。
- たっぷり60g入っています。

### うちモニとは

九州・沖縄7生協、約1000人の在宅モニターのみなさんがAとBの2つのグループに分かれて、サンプルテストやアンケートに参加しています。

うちモニアンケートの結果はウェブサイトで詳しく案内しています。ぜひ、ご覧ください。

<https://coopkyushu.net/uchimoni2/>



## モニターさんおすすめの食べ方をご紹介します!

今回、モニター品を試していただいた中で、具材の組み合わせや定番のメニュー、おもしろアレンジメニューなどをご紹介します。

- ごま + ツナ + きゅうり = サラダや和え物など
- たまねぎ + 豆腐 + ちくわ = 煮物や和え物など
- 豚肉 + こんにゃく + 厚揚げ = 煮物など
- 人参 + 鶏肉 + 油揚げ + しいたけ + ひじき = 煮物など

### 切干大根入り/ 高野豆腐の煮物



だし汁(200cc)、しょうゆ(大さじ1.5)、みりん(大さじ2)、砂糖(大さじ2)を鍋で煮立たせ、水で戻した切干大根と高野豆腐と野菜、ちくわを入れ弱火で煮詰める。※しょうゆは好みで

### 切干大根入り/ 焼きそば



フライパンで焼きそば麺を炒め、火が通ったら一度取り出しておく。豚肉、野菜、切干大根を入れ麺を上に乗せて野菜を蒸らす。天かす、焼きそばソースを入れて完成。

### 切干大根入り/ たまご焼き



余った切干大根の煮物の汁気をしっかりきって、たまごの中に入れて焼く。味付けは好みに合わせてください。

### 切干大根入り/ 厚揚げの煮物

水で戻した切干大根を切り分け、大豆、人参の千切りとともに油で2~3分炒める。そこにだし汁、みりん、砂糖、酒、しょうゆを加えて煮る。最後に厚揚げを入れ軽く煮る。

### 切干大根入り/ きゅうりのツナマヨサラダ

水で戻した切干大根に細切りきゅうり(塩もみ)、ツナ缶を油ごと入れて、塩・コショウ、マヨネーズで味付け。切干大根のツナマヨサラダのできあがり。

### 切干大根入り/ 味噌汁やサラダのトッピングに

味噌汁やインスタントスープに加えたり、サツと揚げてスナックのようにして、サラダにトッピングしました。

### 切干大根入り/ きゅうりの和え物

塩もみした千切りきゅうりと水で戻した切干大根をごま油、すりゴマ、鶏がらスープの素、ポン酢で和える。

### 切干大根入り/ もずくの酢の物

水で戻した切干大根をさつとゆでる。冷水でしめて水気を絞ったら、味付けもずく酢ときゅうりと人参を加え和える。切干大根の簡単酢の物のできあがり。

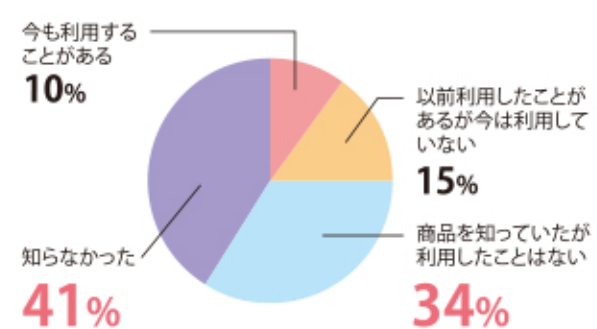
### 切干大根入り/ 具だくさん味噌汁

水で戻して1cmほどに切った切干大根としめじ、豆腐を入れて具だくさん味噌汁に。

## うちモニモニターのみなさんに商品をお届けし、 試していただきました。(うちモニアンケート2021年5月実施)

### 主なアンケート内容

### Q この商品を利用したことがありますか?



全体の75%が利用したことがなく、「知らなかった」と回答した方が約4割で、特に40代以下の世代で知らない方が多いことがわかりました。

### Q この商品をどのような料理に利用しましたか? (複数回答あり)

- 1位 煮物
- 2位 サラダ
- 3位 和え物
- 4位 炒め物・その他
- 6位 汁物

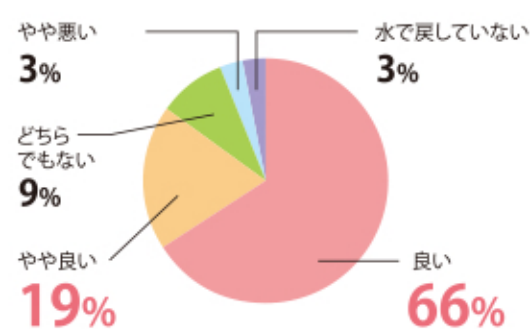
「煮物」で利用された方が最も多く、続いて「サラダ」、「和え物」という結果でした。その他では、たまご焼きや焼きそば、炊き込みご飯などがありました。

### Q この商品の特徴で、良かった点は? (複数回答あり)

- 1位 宮崎県産大根を使用
- 2位 たっぷり60g入り
- 3位 天日乾燥

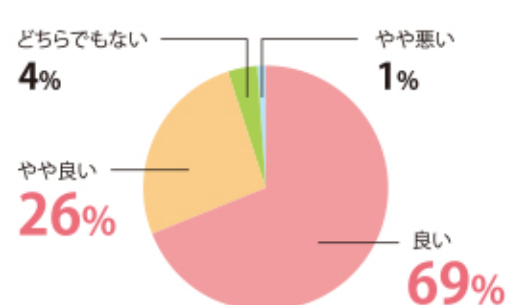
「宮崎県産大根を使用」という回答が最も多い結果でした。また、世代が上になるほど「天日乾燥させている」という評価が高いことがわかりました。

### Q この商品は水に20分つけて戻して利用できます。使い勝手はいかがでしたか?



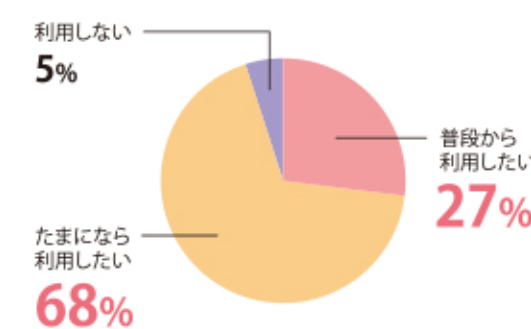
「良い」「やや良い」を合わせると85%という結果でした。20分水につけて戻すことについては、おおむね問題ないようです。

### Q 総合的にみていかがでしたか?



「良い」「やや良い」を合わせると95%という結果でした。多くの方に満足していただけたことがわかりました。

### Q この商品は258円(税込278円)でご案内しています。今後利用してみたいですか?



全体の75%の方がこの商品を「利用したことがない」という回答の中、「利用したい」と答えた方が95%という結果でした。今まで利用したことがない方にも好評だったことがわかりました。

### Q 普段切干大根を全く食べないと回答された方、利用しない理由は?

- 1位 レシピが思いつかない
- 2位 水戻しがめんどう
- 3位 子どもが食べない

利用しない理由で最も多かったのが「レシピが思いつかない」、続いて「水に戻すのがめんどう」という回答でした。

### モニターさんの感想

- 簡単においしくできました!やわらかくて食べやすく、子どももたくさん食べました!(20代)
- 切干大根は水で戻す作業がよくわからなくてなかなか手が出せませんでしたが、20分という具体的なかつ短時間で料理に使えるのはいいですね。(30代)
- 普段切干大根を自宅で調理する事がなかったけど、パッケージに書いてある通りに作るの簡単においしくできてびっくり。一歳半の子どものみそ汁にパクパク食べた。(30代)
- この商品は天日干しだからか大根の甘みが感じられ、とてもおいしかったです。(40代)
- サラダだと20分戻すだけで、そのまま使えるので便利だった。適度な歯ごたえと大根の風味が良く、とてもおいしかったです。(50代)
- おいしかったです。量もたっぷり、2回分あります。(60代)

### アンケートから 見えてきたこと

- レシピが思いつかず、使い方に困っているということ。
- めんどうと思っていた水戻しが、やってみると意外と簡単に来たということ。

### アクション!

いただいた声をカタログなどで掲載し、今まで利用が少なかった若い世代の方にも今後積極的に使っていただけるよう、定番の煮物以外に簡単にできるサラダやアレンジレシピなどをご案内していきます。また、簡単に水戻しができることも合わせてお伝えしていきます。

