

ネイティブキッチン 商品アンケート結果①

107 件の回答

106名の方からご回答いただきました！！

(うち1件は送信テストのため除外)

アンケート方法：

ネイティブキッチン商品購入のお客様&体験教室等ご参加の方に、Googleフォーム & 一部紙で回答いただきました。

回答を受付中

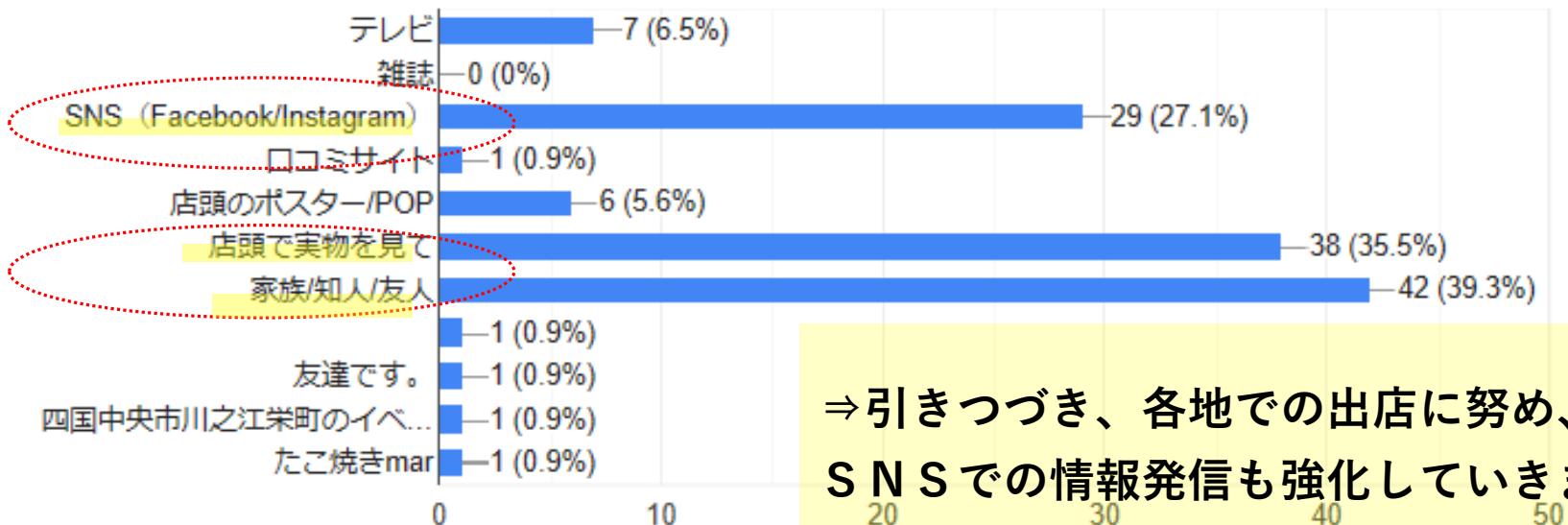
概要

質問

個別

1 ネイティブキッチンをはから見聞きして知りましたか？（複数回答可）

107 件の回答



⇒引き続き、各地での出店に努め、SNSでの情報発信も強化していきます！

ネイティブキッチン 商品アンケート結果②

2 ネイティブキッチンの商品の何を食べましたか？

106 件の回答

たこ焼き(ジビエ)

串の鹿 猪肉 モモ

鹿ソーセージ

山賊焼き

ジビエ焼き

ロングソーセージ

焼き鳥、イノシシ、しか、ソーセージ

ハンバーガー

鹿のソーセージ

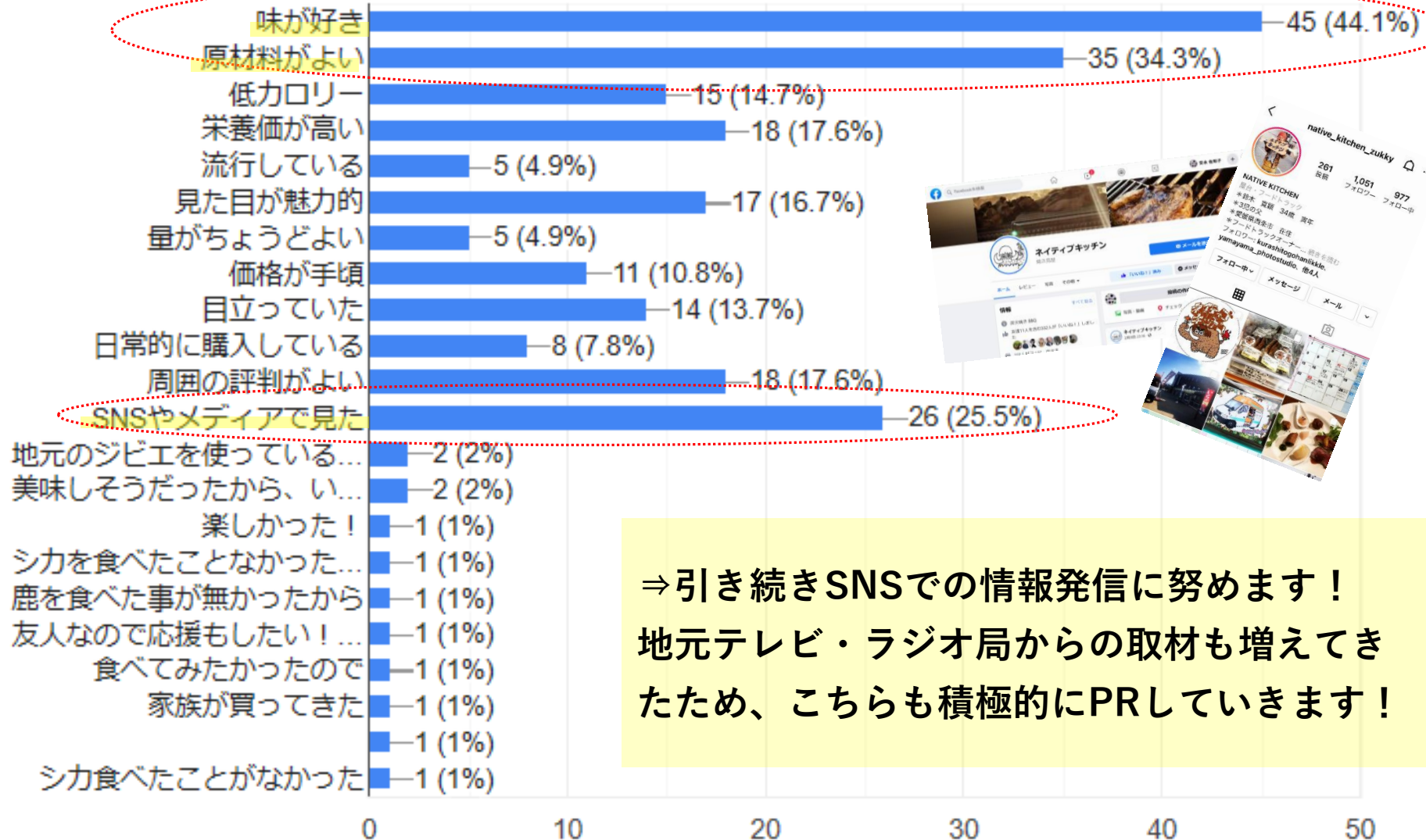
⇒鹿串、猪串、鹿肉ソーセージ、ジビエバーガー、
ジビエたこ焼き（期間限定コラボ）等
（記述式のためさまざまな回答をいただきました）



ネイティブキッチン 商品アンケート結果③

3 購入いただいた理由をすべてお知らせください。（複数選択可）

102 件の回答

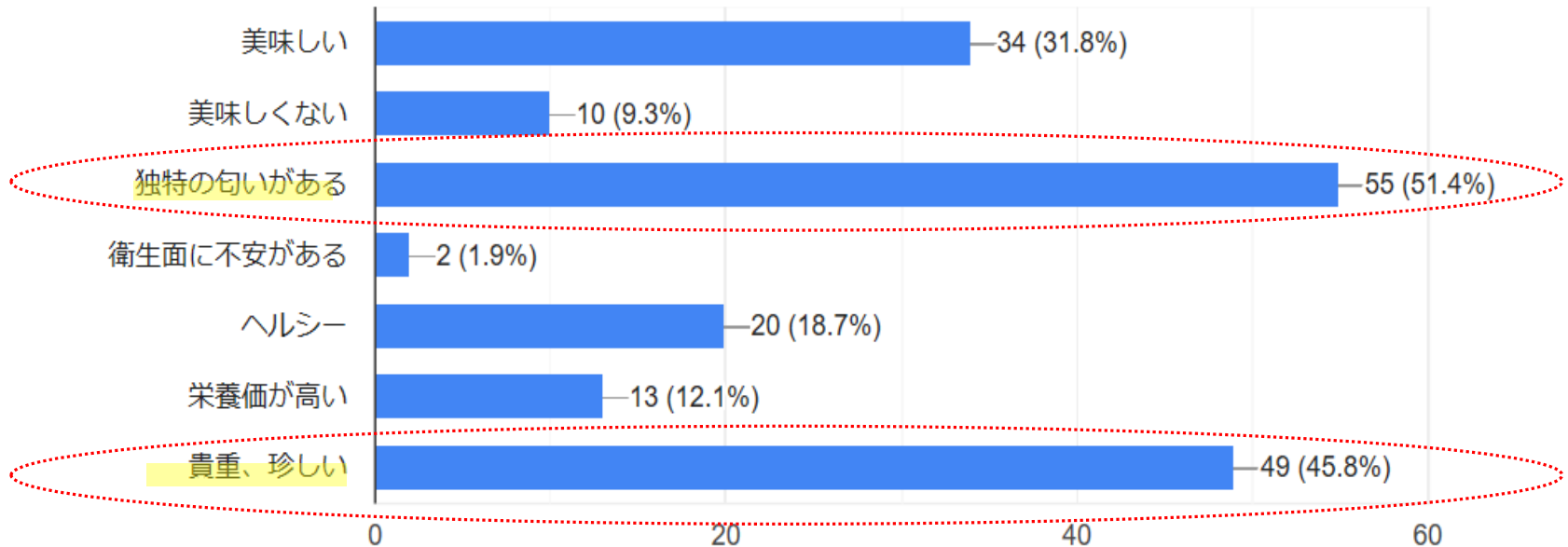


⇒引き続きSNSでの情報発信に努めます！
地元テレビ・ラジオ局からの取材も増えてきたため、こちら積極的にPRしていきます！

ネイティブキッチン 商品アンケート結果④

4 今までのジビエに対するイメージは？（複数回答可）

107 件の回答

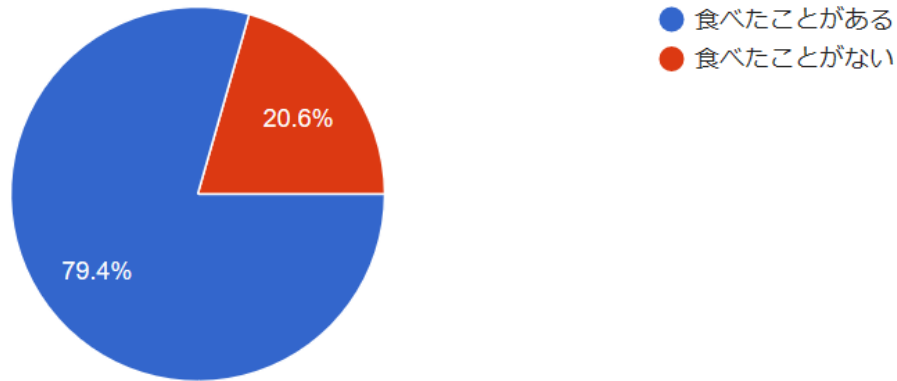


⇒ネイティブキッチンのジビエを食べる前は、
「独特の匂いがある」、「貴重、珍しい」と
いうイメージを持つ方が多い！
「美味しくない」というイメージも…

ネイティブキッチン 商品アンケート結果⑤⑥

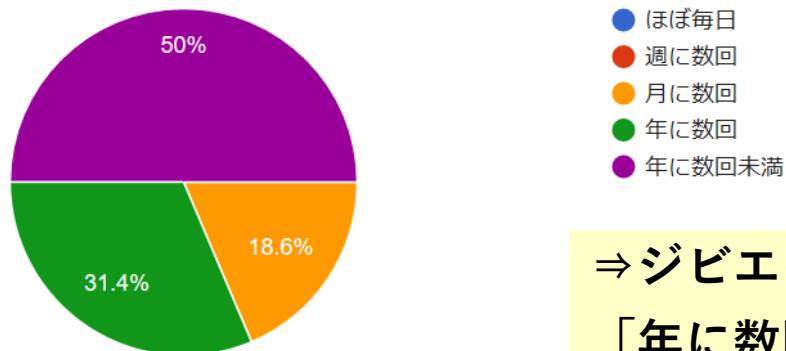
5 ジビエを食べたことがありますか？

107 件の回答



6 5でジビエを「食べたことがある」と回答した方にお聞きます。どのくらいの頻度で食べていますか？

86 件の回答

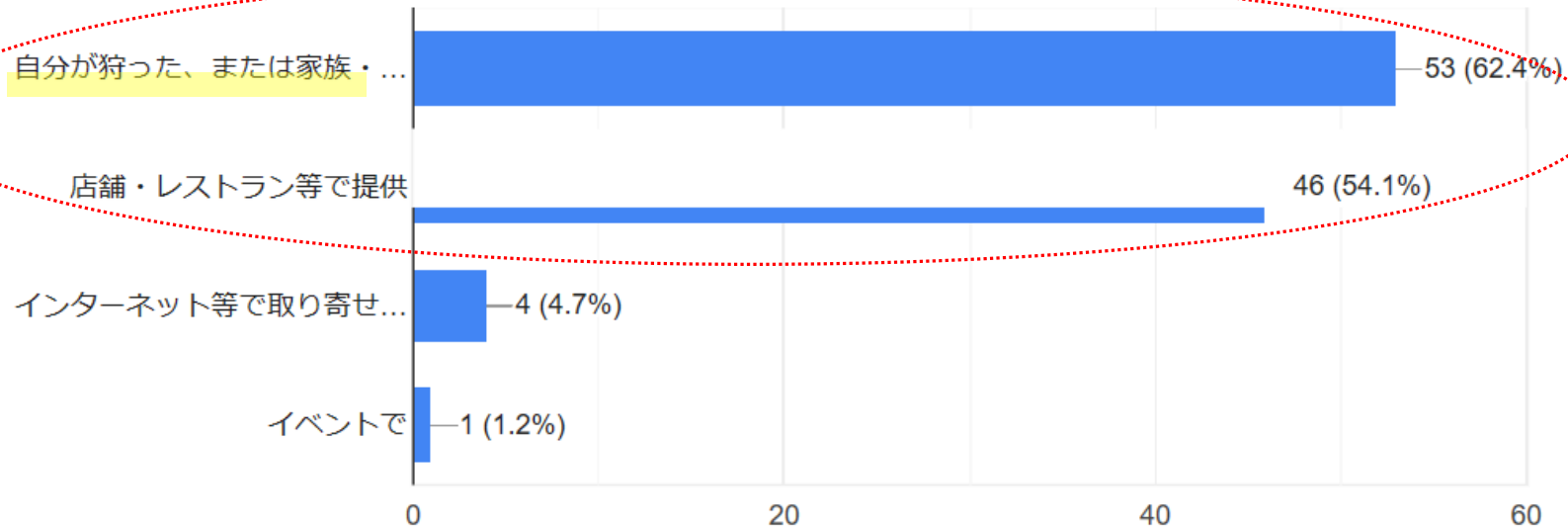


⇒ジビエを食べる頻度は、「年数回未満～月に数回」の方が大半ということが分かりました。

ネイティブキッチン 商品アンケート結果⑦

7 5でジビエを「食べたことがある」と回答した方にお聞きます。ジビエを食べた経緯は？
(複数回答可)

85 件の回答

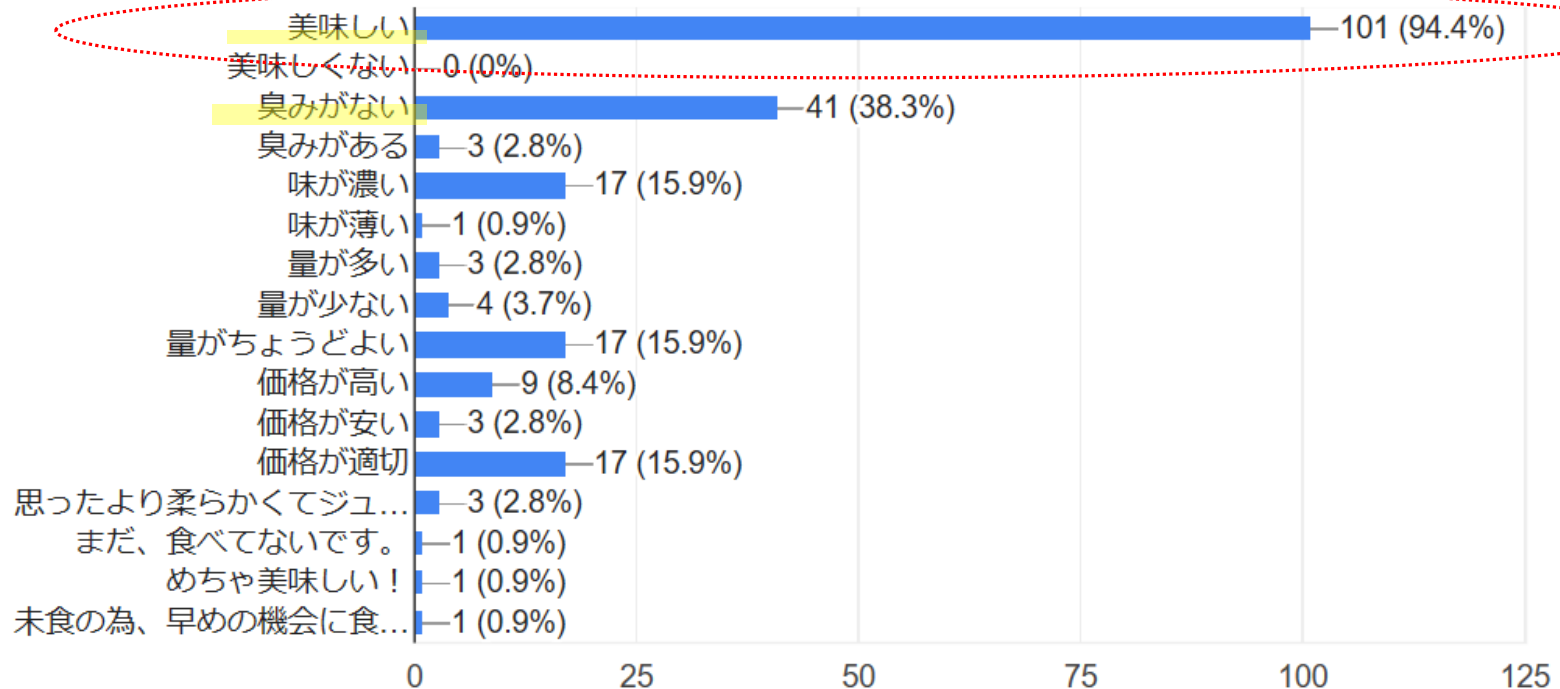


⇒ 自分・身内の方の狩猟肉が一番多いが、
店舗等での提供も。

ネイティブキッチン 商品アンケート結果⑧

8 今回ネイティブキッチンの商品を食べてどう思いましたか？（複数回答可）

107 件の回答

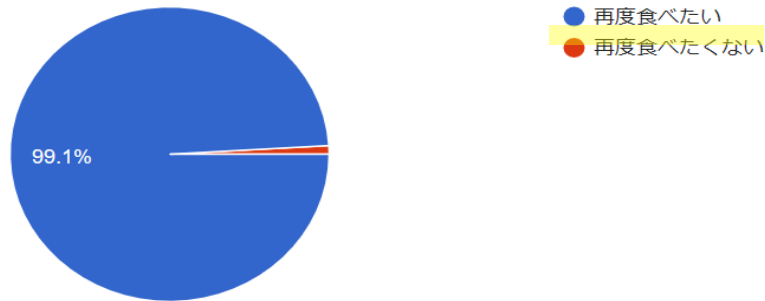


⇒多くの方に、「美味しい」という感想をいただきました！

ネイティブキッチン 商品アンケート結果⑨⑩⑪

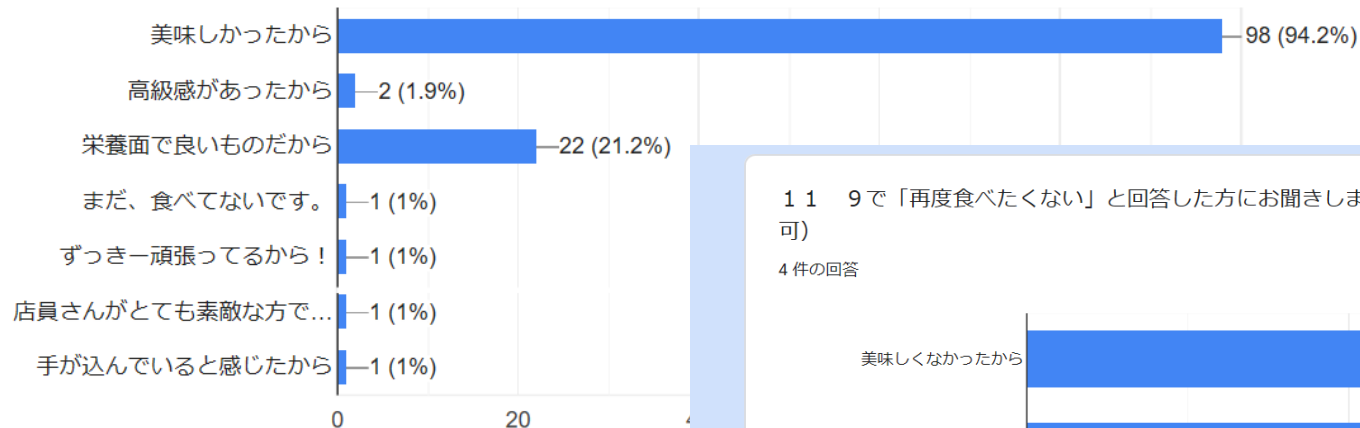
9 再度食べたい（リピート購入したい）と思いましたか？

107 件の回答



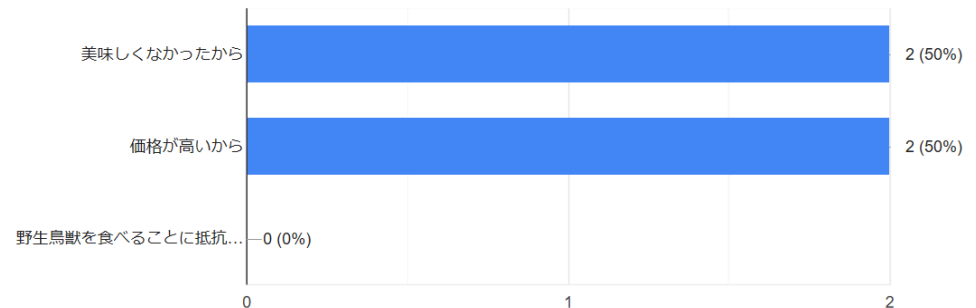
10 9で「再度食べたい」と回答した方にお聞きます。その理由は何ですか？（複数選択可）

104 件の回答



11 9で「再度食べたくない」と回答した方にお聞きます。その理由は何ですか？（複数選択可）

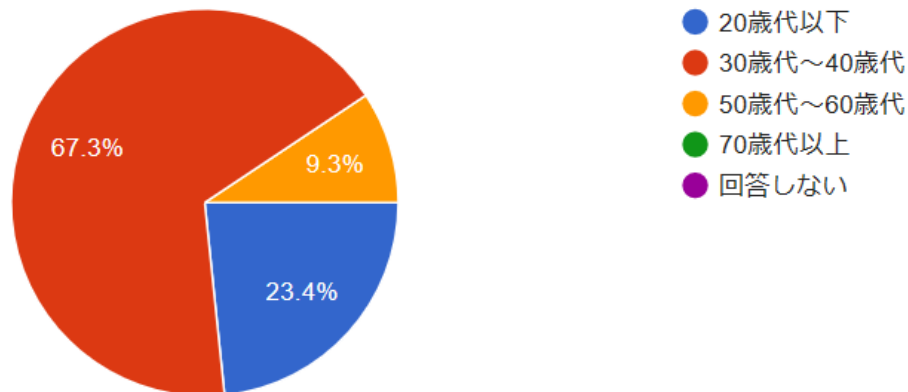
4 件の回答



ネイティブキッチン 商品アンケート結果⑫⑬

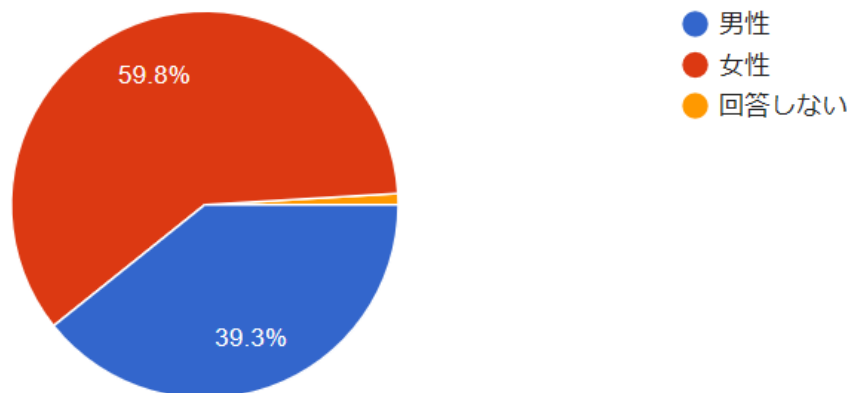
1 2 あなたの年代を教えてください。

107 件の回答



1 3 あなたの性別を教えてください。

107 件の回答



ネイティブキッチン 商品アンケート結果⑭

14 リクエストやご意見・ご感想があればご自由にご記入ください。

35 件の回答

ミートボール、餃子、鍋、なども食べてみたい。

また見かけたら寄らせていただきます！

おいしかったです。

これは一部抜粋版です。

皆さん、たくさんの前向きなご意見を書いてくれました！

今後に活かします！

特別な日や会用にセットやオードブル的なのもあったらいいなと思いました。もっとたくさん食べたいので。本当今まで食べたジビエ料理のイメージを変える衝撃的な美味しさのジビエでお会いできるのが毎回楽しみです！

ソーセージは味がしっかり付いていて肉汁ジュワーで臭みがなく、食べごたえがあり、久しぶりにおいしいソーセージを食べた感がありました。

贅沢な1品でした。

ホットドッグとして食べたのですが、頂いたトマトソースとの相性が、抜群。

そもそもトマトソースが深みがあってそれに2人で感動!!

男性には量的に物足りなさを感じるかもしれませんが、これが丹精込められたものであると理解してもらえれば、問題ないでしょう。

本気を感じる1品だと私は、感じさせてもらいました。

ご馳走様でした!!

アンケート回答からわかったことと今後について

- ✓ ネイティブキッチンの商品を食べる前まで、ジビエには「臭みがある」「美味しくない」というイメージを持つ方も多くいる
- ✓ 大半は、身内等から、狩猟した肉のお裾分けをもらっている
- ✓ そもそも、ジビエを食べる頻度が少ない（機会が少ない）

- これらのことから、ネイティブキッチンでは、**多くの人がジビエを身近に感じ、美味しく食べられる環境づくり**をしていきます。
- きちんと知識や経験を積み処理・加工した、「**美味しいジビエ**」を流通させることで、ジビエの需要はもっと向上していくと考えます。
- また、一般的に手に入る環境も必要です。
- 開発したジビエソーセージの販売やキッチンカーの営業を継続していくほか、今後、**精肉の営業許可、惣菜製造業**を取得し、店舗を構えて精肉処理やパック詰めし、卸しなど販路拡大していきます。
- ジビエ（猪、鹿）のスライスやミンチなどを**身近なスーパー**で購入できるようにし、**インターネット販売**も開始したいと考えています。

