

飲食店の現状について

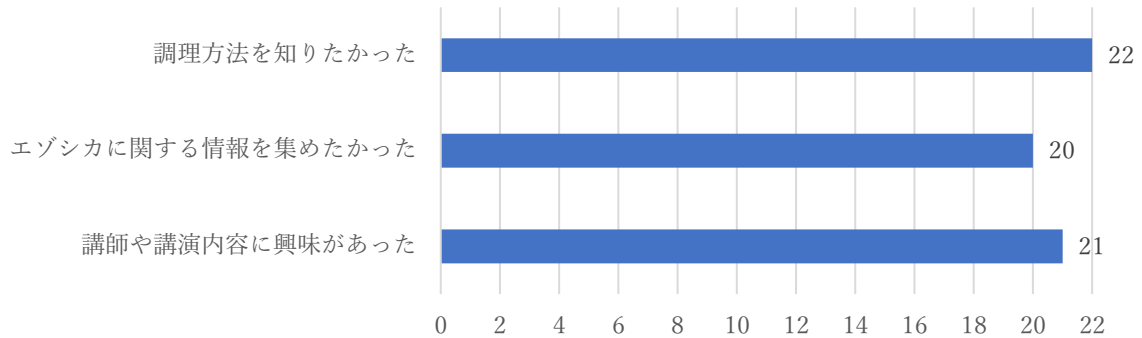
○ エゾシカジビエの提供店（シカの日参加店）への聞き取り調査を実施

種別	エゾシカジビエの普及に何が重要か	その他 (例：配布物の要望など)
販売店	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>エゾシカ料理を初めて食べる人に対して、好印象を与えることが1番重要。</u> 最近は少なくなってきたが、まずいエゾシカ料理を提供するお店があるため、初めてエゾシカ料理を食べる人がマイナスな印象を持ってしまい、2回目に食べる人が出てこない。 これは、不可能な意見であるが、そういったまずいエゾシカ料理を提供するお店をどうにかすべき。 ○ 一般の方にエゾシカ対策を伝える際に重要なことはエゾシカ料理である。 実際にエゾシカ対策の講義の際に、試食がある講義とないのでは受講者の興味の示し方が全然違う。 そこで食べるエゾシカ料理がまずいと、興味を失ってしまうので、エゾシカ料理の持つ役割は重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ シカの日参加店のグッズとして、QRコードが入っているグッズで、エゾシカ対策GのHPに繋がりがシカの日参加店の一覧などが閲覧できるようなグッズがあると良い。 ○ なおかつ、外国人対応などで、英語表記があるとインバウンド対策にも繋がる。 (当店には1日1組の外国人旅行客が来店する)
イタリアンレストラン	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>駆除ということが多く出すぎているので、「美味しい」「安心」「ヘルシー」など「食」といしてのよいイメージを消費者に伝える。</u> ○ <u>スーパーで気軽に買えるようになること。(金額も含め)</u> ○ 普段の料理に使えることをイメージ出来るレシピ集などがあるとよいと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>エゾシカ料理を注文する道内外比率(道内6割、道外4割)</u> ○ ポスターやエゾ鹿料理をのせる専用の皿あるといいと思う
イタリアンレストラン	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>エゾシカ肉は、昔はめずらしいお肉として注文される方が多かったが、最近はめずらしさ目当てで注文される方は少ない。</u> エゾシカ肉に対して「飽き」がきているので、その対策が重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ カラフルなエゾシカ角（映えるものがあると嬉しい）
フレンチレストラン	<ul style="list-style-type: none"> ○ 特になし 	<ul style="list-style-type: none"> ○ エゾシカ料理は、ランチはコース。ディナーは単品でも扱っている。 ○ <u>エゾシカ料理は道民だけでなく、本州のお客様も多い。</u> ○ 海外からのお客様もラグビーワールドカップ時にはたくさんいた。 ○ お店のコンセプトがあるので、グッズをもらっても掲載できない可能性が高い
居酒屋	<ul style="list-style-type: none"> ○ 特になし 	<ul style="list-style-type: none"> ○ エゾシカ料理は道内在住の顧客は、もちろん道内の方が本州から来た方を<u>エゾシカ料理でもてなすことが多い。</u> ○ 海外からの顧客は少ない。

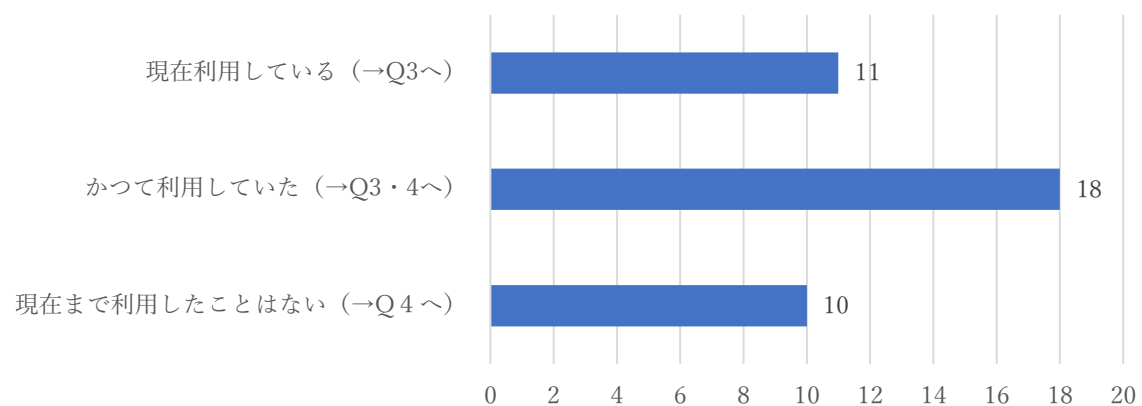
◆ エゾシカ料理セミナーin東京 アンケート結果 (N=39)

○ 首都圏でのシェフを対象にしたエゾシカ料理セミナー (H30.10.9開催)

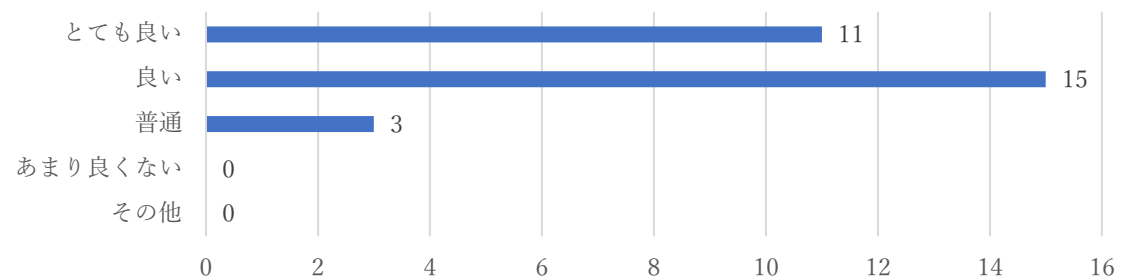
Q1. セミナーに参加した理由を教えてください (複数回答可)



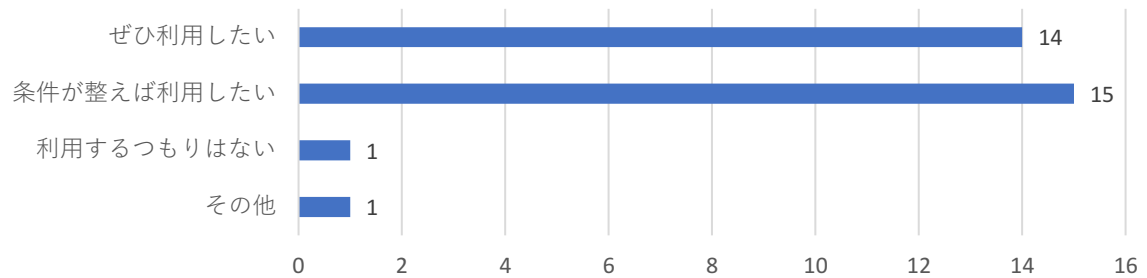
Q2. 貴店ではエゾシカ肉を利用していますか？



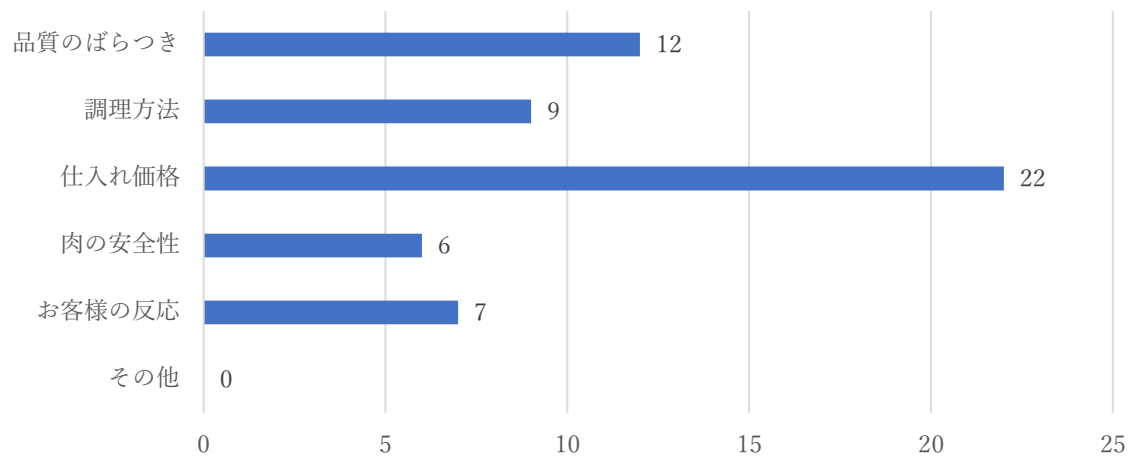
Q3. お客様のエゾシカ料理に対する評判はいかがですか？ (Q2で<現在利用している><かつて利用していた>とお答えの方)



Q4. 今後、エゾシカ肉を利用されるご意向はありますか？（Q2で<かつて利用していた><現在まで利用したことはない>とお答えの方）



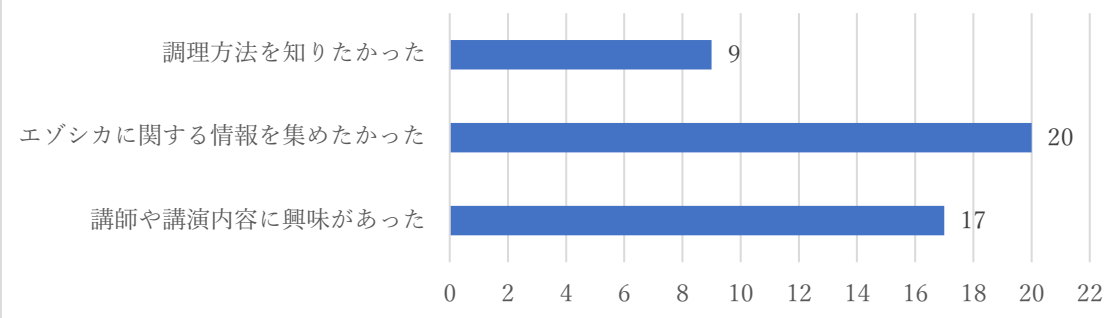
Q5. エゾシカ料理を提供する際の課題があれば選択してください（複数回答可）



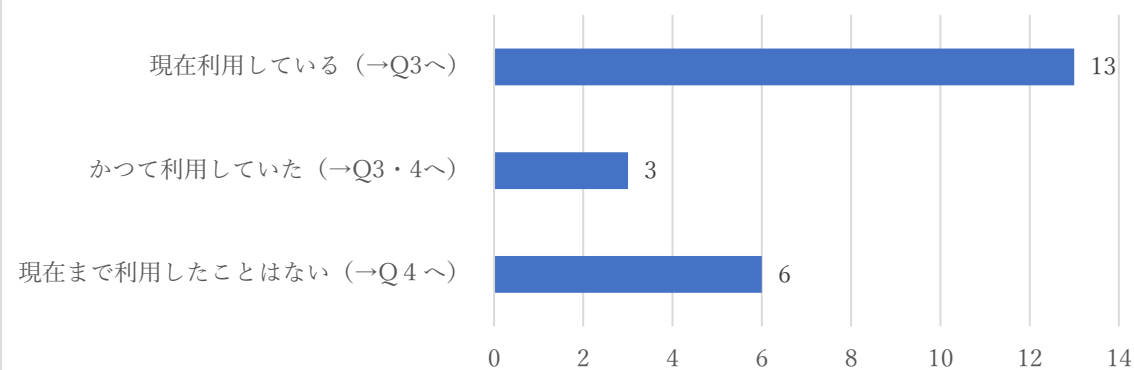
◆エゾシカ料理セミナーin釧路 アンケート結果 (N=28)

○ 道東エリアでのシェフを対象にしたエゾシカ料理セミナー (H30.10.26 開催)

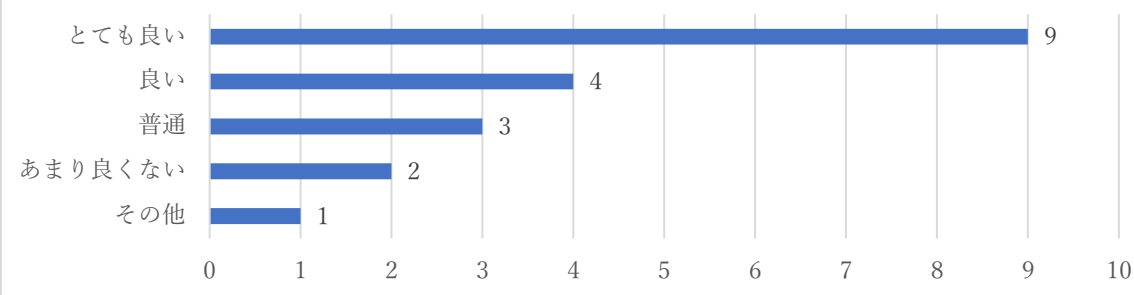
Q1. セミナーに参加した理由を教えてください (複数回答可)



Q2. 貴店ではエゾシカ肉を利用していますか?)



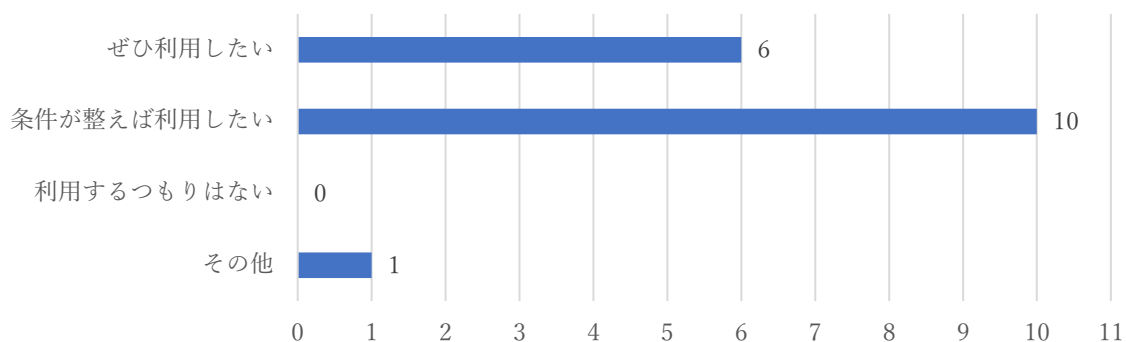
Q3. お客様のエゾシカ料理に対する評判はいかがですか? (Q2で<現在利用している><かつて利用していた>とお答えの方)



その他の内訳

食べず嫌いのため、食べるのを嫌がる人もいます。シカ肉と伝えると嫌がるお客様もいる元々エゾシカ肉が好きな方が注文し、興味のない方は注文しない。後者の方が多い。

Q4. 今後、エゾシカ肉を利用されるご意向はありますか？（Q2で<かつて利用していた><現在まで利用したことはない>とお答えの方）

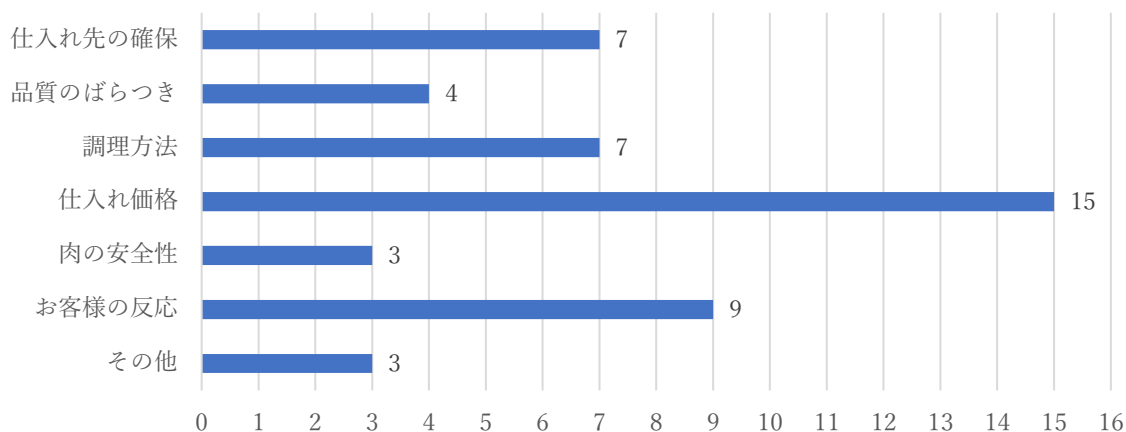


その他の内訳

何をレシピにするか、それにも寄ると思います。

給食での衛生基準に合えば、使用考えています。

Q5. エゾシカ料理を提供する際の課題があれば選択してください（複数回答可）



その他の内訳

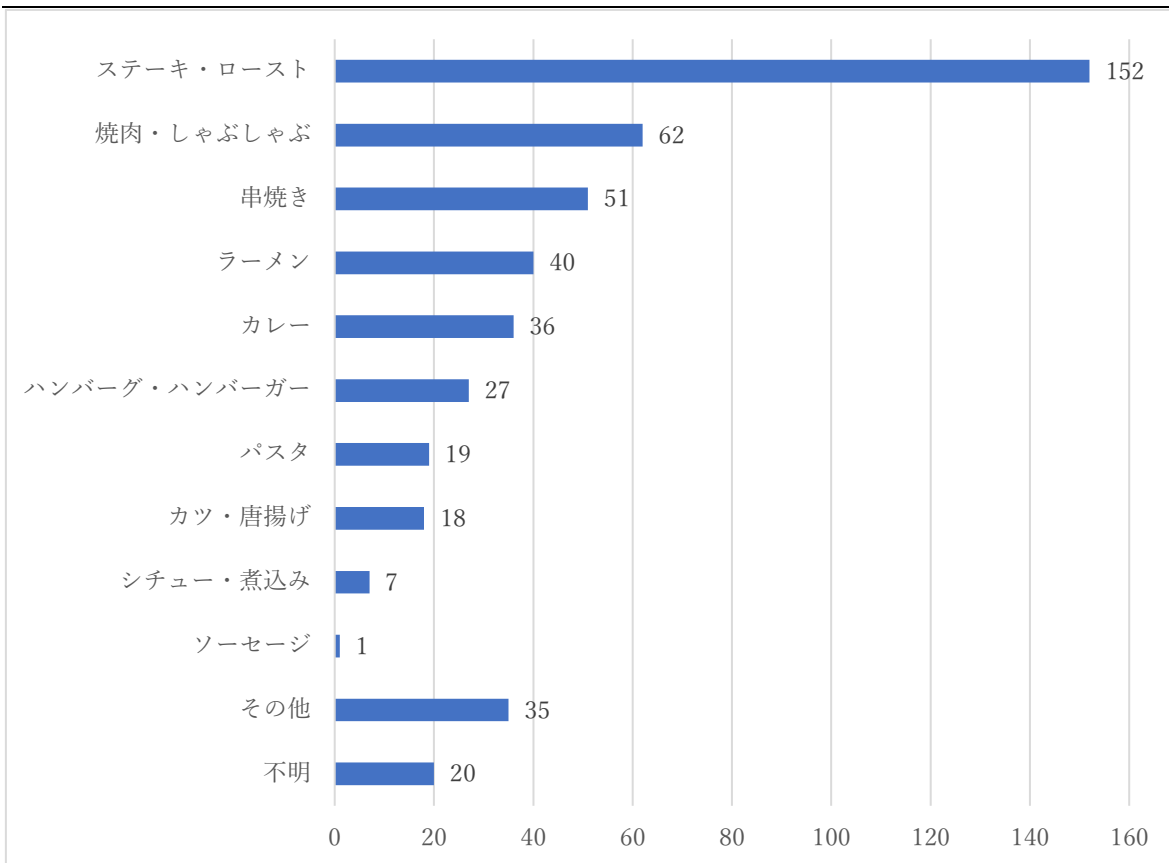
サツと焼くか、煮込むか、ローストか、レパートリーがないので、調理法を増やしたい。

お客様になじみの少ない食材なので、理解が必要かと思えます。

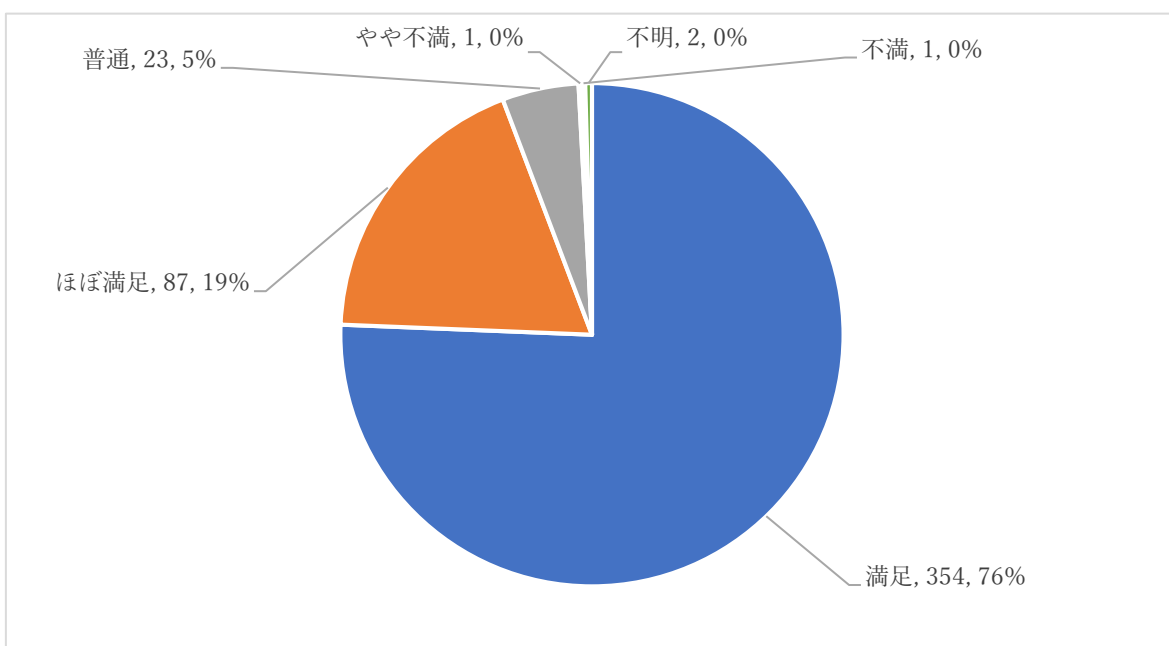
◆エゾシカウィーク 消費者アンケート結果 (N=468)

○ さっぽろ雪まつりなど観光客の多い時期に合わせ、全道で実施したエゾシカ肉消費拡大キャンペーン (H31.2.4~11 実施)

Q1. 利用したお店で食べたエゾシカ料理をご記入ください。



Q2. 利用したお店で食べたエゾシカ料理は満足しましたか？

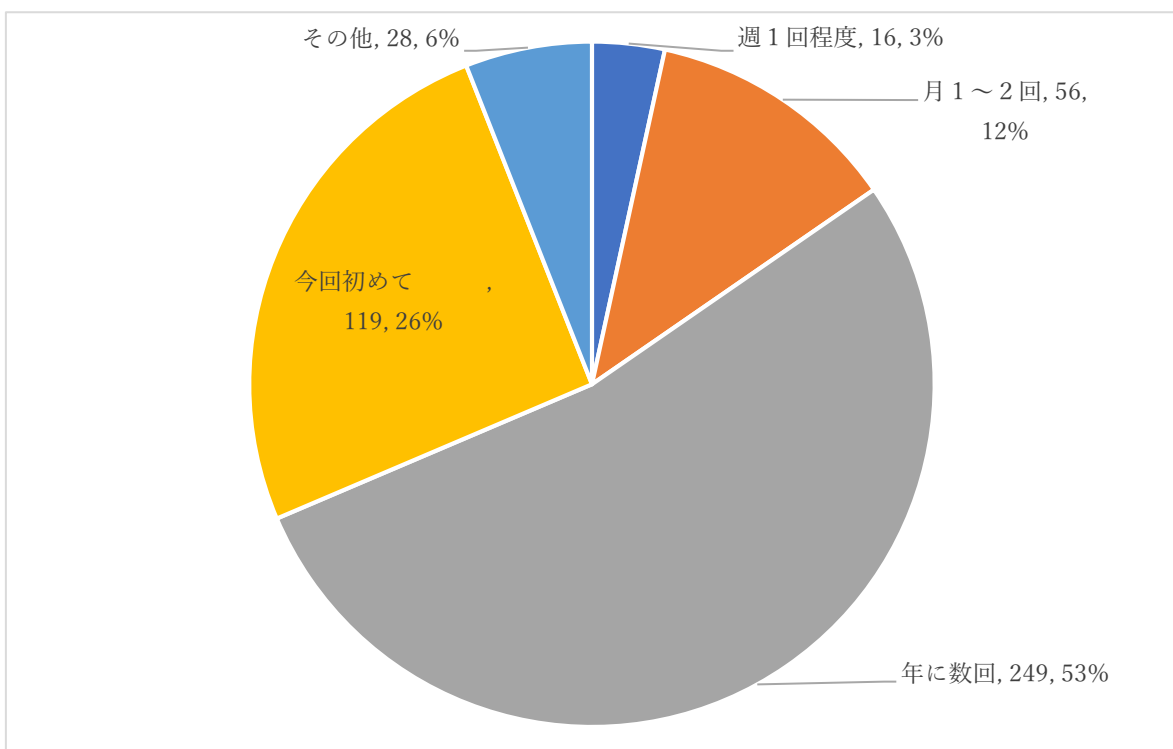


Q3. 利用したお店で食べたエゾシカ料理の感想をご記入ください。

- ・赤ワインソースとピノ・ノワールがペアリングされて最高。
- ・味もボリュームも値段も GOOD。
- ・意外にも柔らかくて食べやすかった。
- ・イヤな臭みが無く食べやすい。
- ・色々な料理になったシカを食べられて幸せです。
- ・うまい、肉らしく、脂は味がある。
- ・エゾシカ肉は思ったより癖がなく脂身も少ないのでお腹に負担なく食べられた。
- ・エゾシカ肉の歯ごたえと旨みが良かったです。
- ・お肉が美味しいのと、味がふしぎでした。もちろん美味しい。
- ・お肉がホロホロ~っとやわらかくて、とても美味しかったです。
- ・思ったよりやわらかく、癖がなくて美味しかった。
- ・お肉がとても柔らかくほつぺたが落ちそうなくらい美味しかったです。幸せな気持ちになりました！
- ・カツが少し油ぽかったです。
- ・カミごたえがあって美味でした。
- ・カレーソースやチーズにしか肉が負けていない。
- ・臭みも少なく脂身も適度にあって美味しかった。
- ・癖がなく、栄養があるところが良いです。
- ・癖がなく赤血球をふやせるところが良いです。
- ・口当たりもよく美味しかった。鉄分が多いことも店主に教えていただいた。
- ・口がまだ食べたがっている。
- ・やわらかさが絶妙で美味しかった。
- ・シカ特有の風味、味のバランスが良かった。
- ・鹿肉 300 g も、しかも部位食べ比べ出来て幸せ。
- ・鹿肉ソーセージが大変美味しかった。
- ・鹿肉は抵抗があったが意外においしかった。
- ・鹿肉らしいさっぱりした味。
- ・鹿のカツがやわらかくおいしかった。
- ・シカもも肉美味しかったです。
- ・鹿を久しぶりに食べたけどおいしかった。
- ・舌が幸せでした。
- ・ジビエだからこの程度。
- ・自分で作った方が美味しい。ここはダメ。
- ・スパイスが効いており、焼き具合もよく満足できました。
- ・スペアリブは初めてだったのですが、豪快にかぶりつく感じが良かった。SNS 映えもすると思います。
- ・絶品。
- ・ソースがうまかった。
- ・大好きなメニューでよく食べにきます。

- ・体調の悪い時に行くとなおっちゃん葉みたいなお店。
- ・たくさんの料理スタイルあることわかりました。
- ・食べ応えがあり、脂身が少ないためクセがなく美味しくいただきました。
- ・タレに漬け込まれていたもので、柔らかくて美味しいけれど、鹿という感じはしませんでした。
- ・弾力あり、やわらかく、臭みなくさっぱり。
- ・とても美味しかった。肉の味がしっかりしていた。
- ・とても美味しかった柔らかく、付け合わせソースや赤ワインと合って美味しかったです。
- ・とても美味しくして3杯もおかわりしました。
- ・とても柔らかく牛肉より美味しいと思います。
- ・どの料理も店主も最高でした。
- ・どの肉でもない風味ながら、クセを楽しんで食べる事ができました。
- ・なかなかエゾシカの肉を食べれる所が少ない中、ラビは常時メニュー化してありとても嬉しいです。またエゾシカとカレーはとても合い美味しかったです。
- ・なかなか鹿肉は販売してないので、安く食べれて嬉しいです。美味しいです。
- ・肉質もやわらかく、肉の味もしっかりしておりとても美味しかったです。

Q4. エゾシカ肉を普段どのくらいの頻度で食べますか？



「その他」の内訳

- 2か月に1回。
- 3か月に1回。
- 年に2回くらいしか食べない。
- 年に1回あるかないか。
- 2、3年に1回。
- 数年に1回。

今回2回目。

今まで2~3回。

5年以上まえに1~2度食べたことがあります。

以前に一度。

1度さばきたてを食べさせてもらった。

いただきもので食べて以来、外では初めて。

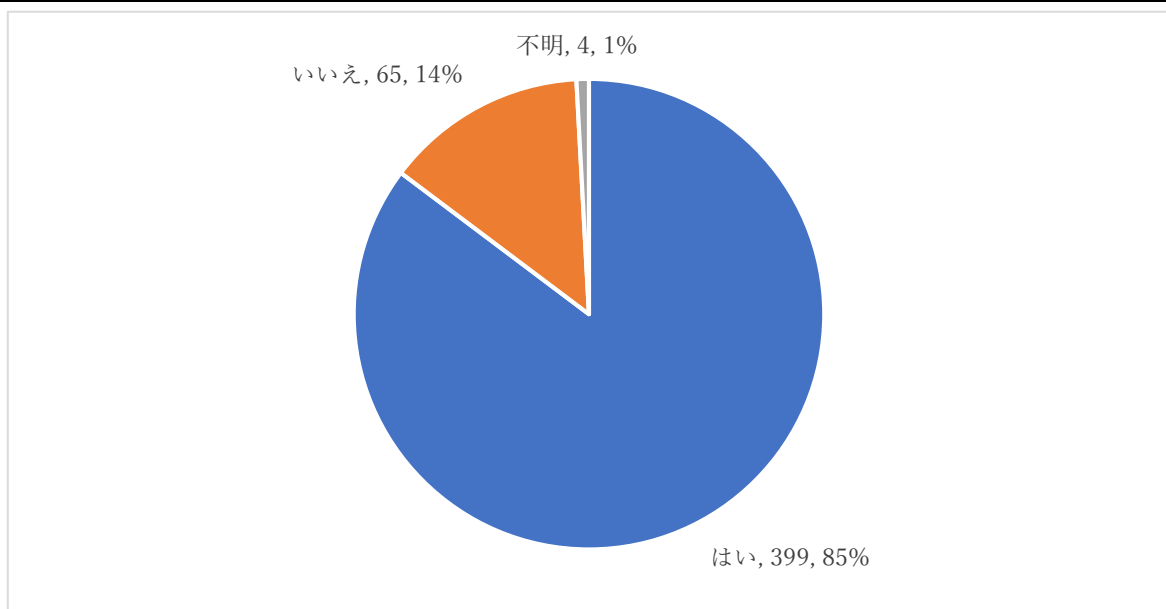
ふるさと納税で鹿肉ジンギスカンを一度と知り合いのお宅で焼き肉として。独特な鹿の香りが沢山食べると口の中に残るので、美味しいたれがあると良いと思いました。町主催の鹿肉料理の講習会にも参加。

店のメニューにあれば食べる。

大人になってから、今まで20年間のあいだに5回食べました。

2か月に1回。

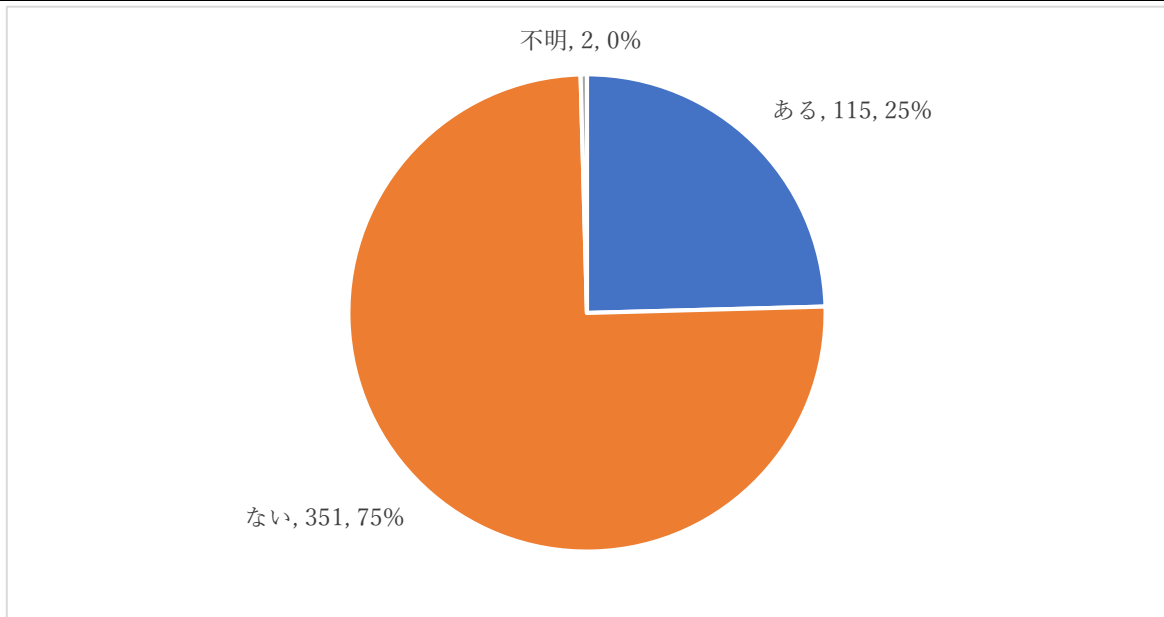
Q5. ご家庭でもエゾシカ肉を食べたいですか？



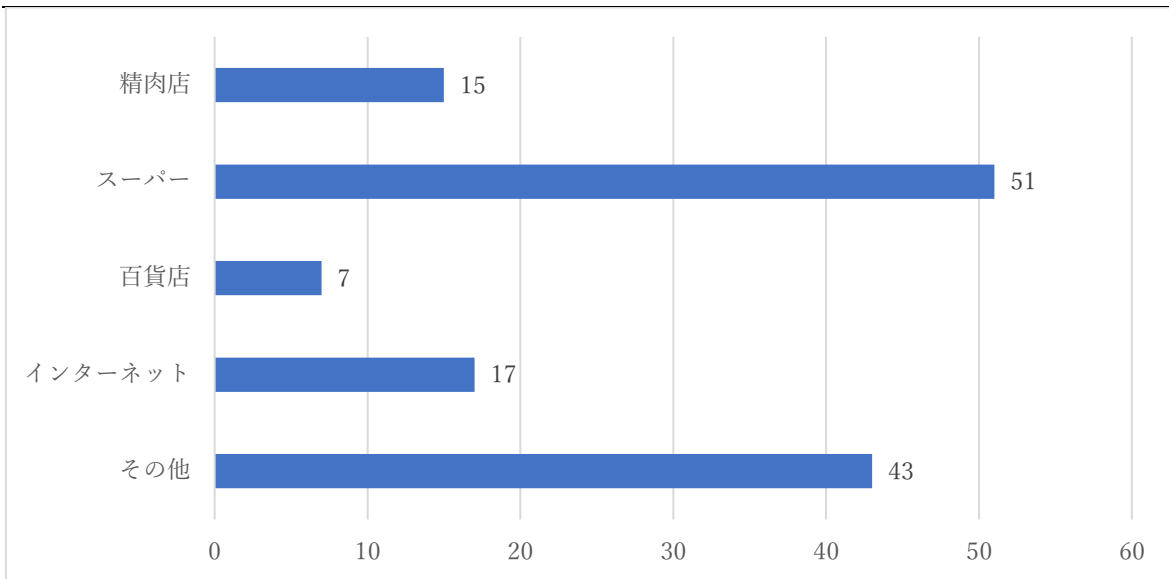
「2. いいえ」とお答えの方は、理由を具体的に教えてください。

店で売っていない。	15
料理の仕方がわからない。	11
レストランで食べたい。	6
味に魅力を感じたため。	2
処理の仕方や料理の技術の問題。	2
料理をしないから。	2
家族が好まない。	1
論文にも書いた記事なのでかなり興味がある。	1
どのように売っているかにもよる。	1
鹿肉は良いものしか食べたくない。	1
価格の問題。	1

Q7. エゾシカ肉をご自身で購入されたことはありますか？



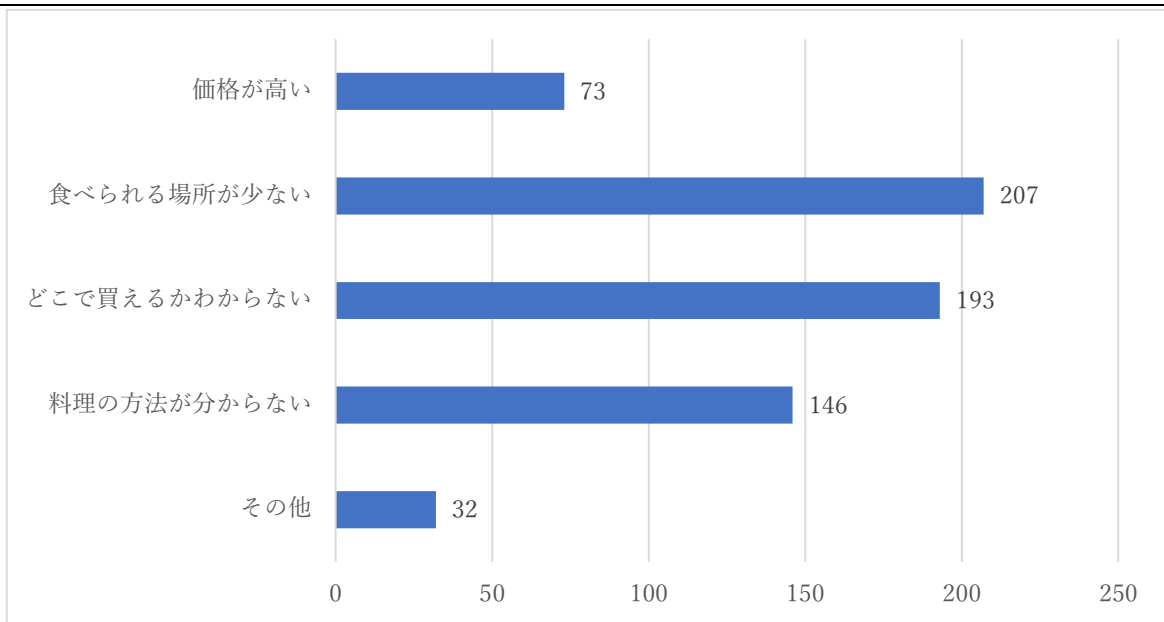
Q8. 購入先を選択してください。



「5. その他」とお答えの方は具体的に教えてください。

ハンター（友人）からもらう。	14
エゾシカ販売店。	7
飲食店。	4
自分でとる。	1
道の駅。	1
未記入	14

Q9. エゾシカ肉普及のための課題は何だと思いますか？



「5. その他」とお答えの方は具体的に教えてください。

1度食べてみてほしい。

味が知られていない。

おいしいのがどこでうっているのかわからなくて猟師になりました。

価格と安全面。

クセ、獣くささ。

クチコミ。

エゾシカを食べる文化がない。

自宅でエゾシカのシャブシャブを食べた。

自分で調理すると美味しくない。

常時買える場所がない。

宣伝。

食べる文化がない。

道内スーパーなどとの連携が足りない。

都内のスーパーで販売していない。

普及しすぎると乱獲になるのではないかと危惧。

捕獲後の処理で味が変わるらしいが、どう処理された肉かがわからないので教えて。

他の肉より魅力的な料理法。

まだわからない。

◆エゾシカウィーク 参加店アンケート結果 (N=93)

Q1) 今後のエゾシカウィークに対する要望はありますか？

期間が短い。

全道展開が必要。参加地方でエゾ鹿のラリーポイントを企画してほしい。

メディア・CMなどをもっと活用して宣伝してほしい。

通年シカ肉を使いたいのですが、シカ肉を仕入れる量が多いため仕入れができなのが残念。

当店は通常ととくに変化はありませんが、他店が盛り上がっているならいいと思います。

事前広告が不足。

鹿ハンバーグはメニューにのせるとオーダーがたくさんあった。

比較的、箱の大きい居酒屋に協力してもらおう。また期間中、ホールのレストランの目玉メニューとしてもらう。

もっと上手に効果的にPRしてほしい。

釧路まで足を運んでくださるお客様が今後増えて行けばよいなど感じています。

もっとエゾシカウィークをPRしては。

期間をもう少し延長してもいいと思う。

もっといっぱい宣伝してほしい。

SNSなどをもっと使って宣伝してほしい。

ツールが置きにくい。

旭川以北の参加店が少なく、エリアの盛り上げが少ない。

期間が短い、シカの日の旗を立てていることで、第4火曜日以外エゾシカを提供していないと勘違いされる。

外に貼るポスターも欲しい。

アンケートの応募をもっと簡単にしてほしい。

テーブルが狭くなるため、卓上POPより壁に貼るツールのほうが良い。

スタンプラリーをしたら良いのではないか。

期間が短すぎる。

開催時期が良くない。この時期はお客さんが少ない。

札幌駅の観光案内書にインバウンド向けにパンフレットを設置してほしい。

Q2) エゾシカ料理を普及させるには、何が重要と考えられますか？

食べてもらわないと本当の美味しさがわからないので、試食の機会を増やすのが良いと思います。

調理師会との連携強化。

お肉の販売（スーパーなど）。

エゾシカの価格。

肉の料理方法と食べてみること。

牛肉、豚肉と比較し、栄養成分が高いことをPRする。

小学校、中学校での給食を出し、食育の一環として啓もう活動をする。

地道なアピールが必要。まだまだ知らない人、食べたことない人多い。

エゾシカはまだ特殊な肉（ジビエ）としてのとらえ方で、一般の肉に比べ食べる機会が少ない、地道な宣伝活動と高級料理店での更なる提供。当店のような常連客中心の店ではやはり、期間を決めてフェアとして売らなければならず、通常扱うのには難しい。

美味しさを一般の方にお知らせする。どこでも鹿肉が買える環境にする。

鹿肉の安全性。

臭みがあるなど、マイナスなイメージをお持ちの方がまだいるのが現実。そのようなイメージを軽減する取り組みが必要だと思います。

地元の人にもっと食べてもらう取り組み。

有名人による広告、TVCM。

認知度、偏見。

人が集まるお祭りやイベント会場で無料試食など食べてみる機会を提供する。

家庭料理として普通に食べるようになってほしい

エゾシカの味を知らない人が多い。

エゾシカの処理をしっかりとしているということをもっとみんなに知ってほしい。

個々の店の努力が必要

まだまだ、食わず嫌いの人が多いので、きちんとエゾシカのおいしさを伝える必要がある。

もっと地域でエゾシカを出す店が増えないと、普及は難しい。

エゾシカを食べたことが無い人に、もっと味を知ってもらわないと。同じ人しか食べに来ない。

価格を下げるのだと思います

美味しい料理・調理の普及と流通経路の確保

販売店を増やすこと

調理方法、レシピを知りたいという声が多い。

シカの知識、いいシカ肉を提供する店を増やすこと、衛生面、品質安定、

出所がはっきりわかるお肉を使うこと

ブランディングが重要

処理施設がもっと多く作ってほしい。有名人にプロモーションしてもらいたい。若い子へ食育。

価格の問題、おいしい肉・栄養があることをもっとアピールする必要がある。鹿肉は臭いという先入観の払拭。

店でのアピールも重要。メニューに書いておいておくだけではだめ

仕入れ先の価格をもっと安く。知名度UP。オーベルジュ協会でも告知する

本州の方が多く注文されるので、全国的な知名度があがると良い

イメージが良くないので、鹿肉は美味しいんだということをもっと伝えること

ランチで食べられる店を増やすこと。ランチで気軽に食べられるイメージは大事

シカと言えばこれっていうメニューがあるといい。

ジビエに対する印象がまだまだよくないので、それを払しょくするようPRを頑張ってほしい