

かぼちゃ 試食アンケート ②

～品種別調理特性を生かした調理～

【調理の趣旨と方向性】

今回の料理は、「おいしいカボチャ料理」≪消費拡大のためのメニュー≫というテーマに基づいて、協賛各社からご提供いただいたかぼちゃを、研究会で数回試食・研究した後に、各料理に振り分けをさせていただきました。

すでに皆様によく知られているかぼちゃ料理だけでなく、
 外食・中食のメニュー、加工品の開発の可能性なども含めて、
 より広く多くの方々にかぼちゃを消費してもらう視点を考慮しながら、
 限られたメニュー数の中ではありますが、様々なジャンルの料理や
 調理法を用いたメニューを提案いたしました。

料理名	品種名	品種と料理との相性			消費拡大の可能性がある料理か		
		○	△	×	○	△	×
カボチャの含め煮	くりほまれ	26	15	3	16	23	7
カボチャの天ぷら	くりゆたか7	43	3	0	40	6	0
カボチャのクリームスープ ブルジョア風	ロロン	44	3	0	36	9	0
カボチャの千切りサラダ	くりりん	29	11	6	23	13	9
カボチャのサブジ(インド風炒め煮)	虹ロマン	27	18	1	27	16	2
カボチャのリゾット 茸の香り	ダークホース	38	9	1	33	8	1
カボチャのニョッキ ゴロゴンゾーラソース	恋するロマン	36	9	0	32	12	0
カボチャのプリン	くり将軍	40	5	0	37	3	2

