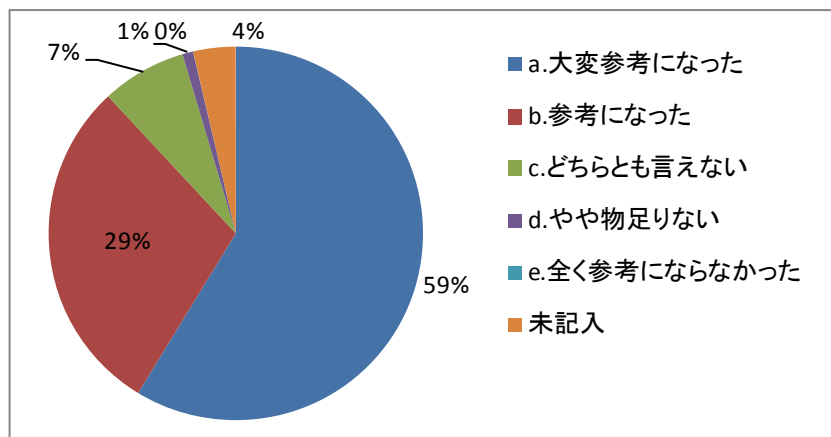


# 2013年 カリフォルニア プルーンベーキングセミナー アンケート集計結果

## 1.【セミナーの内容について】

a.大変参考になった	64
b.参考になった	32
c.どちらとも言えない	8
d.やや物足りない	1
e.全く参考にならなかった	0
未記入	4



### どのような点が

1	油脂の代替となるプルーンピューレの活用法について興味があり、もっと知りたいと思った。
2	プルーンの製法(製造工程・条件)を最初に説明して欲しい。出来ればプルーン製造工場等をビデオ撮影し、VTRで紹介して頂ければ、プルーンに対する親しみがアップする。
3	山崎先生のトークと華麗な手捌きに感銘致しました。ありがとうございました。
4	プルーンを練り込んだ商品の食感がこんなにもっちりするとは知らなかった。米粉より面白いと思う。
5	今回のメインであるプルーンピューレでの製法が参考になりました。
6	プルーンピューレが油脂の代わりにするのが勉強になりました。
7	以前からプルーン健康効果には興味を持っていましたが、鉄分・ミネラル・繊維が豊富といった一般的知識しかありませんでした。今回のセミナーで更なる多機能性を知り(バターの代わりになる、防腐効果、もちもち感etc...)、大参考になりました。ありがとうございました。
8	今まで知らなかったプルーンの特性を知る事が出来て、今後の仕事に活かせると感じました。
9	バターを使わないでもちっとした食感を出す事が新しい発見だった。低カロリーパンがコンビニで売り出された時、あまり売れなかったが、プルーンで再チャレンジしてもらいたい。
10	油脂不使用という社会のニーズに合っている事。プルーンが生地に与える影響、プルーンの使い方、何にでも合うプルーンの特性。
11	シンプルな配合のパンだった点
12	油脂分を使わず、プルーンで作れる。パン以外に使用してみたい。
13	プルーンの色々な可能性を知る事が出来た。
14	プルーンの使い方
15	油脂なしでのパンは驚きでした。
16	プルーンピューレの特性を知る事が出来たのが大きいと思う。
17	バターの入ったパンとプルーンの入ったパンとの食べ比べ、ピューレとして生地に練り込む方法等、油脂なしでふわふわなパンが作れるという、プルーンの魅力を知れた。

18	今回はプルーン自体を使ったセミナーだと思っていたので正直驚かされました。プルーンピューレを生地練りに練り込むことで色々な物、効果がある事、大変勉強になりました。
19	プルーンの効果。油脂の代替品となる点。ピューレを使う事によってもちもちした食感になる点。
20	プルーンの栄養素、使い方、パンへの活用法等。講演の流れ、準備等、勉強させて頂きました。
21	油脂の代替としてプルーンピューレが使用出来る事を講演会で目に見れた事は大変勉強になり、今後のパン作りに反映していきたいと思いました。
22	油脂を使用しなくてもソフト感のある製品が出来る事。
23	今までプルーンといえば、そのまま食べるかヨーグルトと一緒に合わせるかしか思い浮かびませんでしたが、その概念は壊されました。バター代わりにパンに使用出来、肉と一緒に調理も出来るなんて驚かされました。
24	プルーンの保湿性が想像以上で驚いた。米粉を使用している物と同じくらいのもちもちが出せる上に米粉より扱い易い事を知れて良かった。また、油脂も卵も使わずにしっとりとしたふわふわのパンが作れるのであれば、アレルギー対応のパンに活かせると思った。
25	油脂の代替となるプルーンピューレの活用法について興味があり、もっと知りたいと思った。
26	プルーンの製法(製造工程・条件)を最初に説明して欲しい。出来ればプルーン製造工場等をビデオ撮影し、VTRで紹介して頂ければ、プルーンに対する親しみがアップする。
27	山崎先生のトークと華麗な手捌きに感銘致しました。ありがとうございました。
28	プルーンを練り込んだ商品の食感がこんなにもっちりするとは知らなかった。米粉より面白いと思う。
29	今回のメインであるプルーンピューレでの製法が参考になりました。
30	プルーンピューレが油脂の代わりにするのが勉強になりました。
31	以前からプルーン健康効果には興味を持っていましたが、鉄分・ミネラル・繊維が豊富といった一般的知識しかありませんでした。今回のセミナーで更なる多機能性を知り(バターの代わりになる、防腐効果、もちもち感etc...)、大変参考になりました。ありがとうございました。
32	今まで知らなかったプルーン特性を知る事が出来て、今後の仕事に活かせると感じました。
33	バターを使わないでもちちとした食感を出す事が新しい発見だった。低カロリーパンがコンビニで売り出された時、あまり売れなかったが、プルーンで再チャレンジしてもらいたい。
34	油脂不使用という社会のニーズに合っている事。プルーンが生地を与える影響、プルーンの使い方、何にでも合うプルーン特性。
35	シンプルな配合のパンだった点
36	油脂分を使わず、プルーンで作れる。パン以外に使用してみたい。
37	プルーン色々な可能性を知る事が出来た。
38	プルーンの使い方
39	油脂なしでのパンは驚きでした。
40	プルーンピューレ特性を知る事が出来たのが大きいと思う。

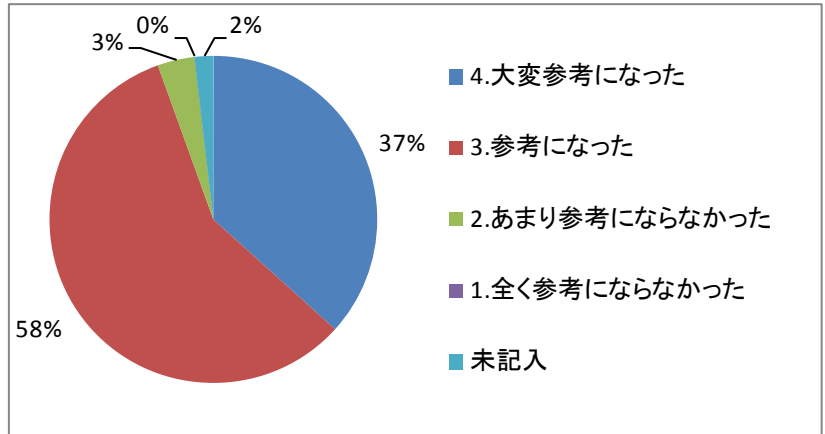
41	バターの入ったパンとプルーンの入ったパンとの食べ比べ、ピューレとして生地に練り込む方法等、油脂なしでふわふわなパンが作れるという、プルーンの魅力を知れた。
42	今回はプルーン自体を使ったセミナーだと思っていたので正直驚かされました。プルーンピューレを生地に練り込むことで色々な物、効能がある事、大変勉強になりました。
43	プルーンの効果。油脂の代替品となる点。ピューレを使う事によってもちもちした食感になる点。
44	プルーンの栄養素、使い方、パンへの活用法等。講演の流れ、準備等、勉強させて頂きました。
45	油脂の代替としてプルーンピューレが使用出来る事を講演会で目に見れた事は大変勉強になり、今後のパン作りに反映していきたいと思いました。
46	油脂を使用しなくてもソフト感のある製品が出来る事。
47	今までプルーンといえば、そのまま食べるかヨーグルトと一緒に合わせるかしか思い浮かびませんでした。その概念は壊されました。バターの代わりにパンに使用出来、肉と一緒に調理も出来るなんて驚かされました。
48	プルーンの保湿性が想像以上で驚いた。米粉を使用している物と同じくらいのもちもちが出せる上に米粉より扱い易い事を知れて良かった。また、油脂も卵も使わずにしっとりとしたふわふわのパンが作れるのであれば、アレルギー対応のパンに活かせると思った。
49	プルーンは今まであまり好きではなかったのですが、今日のセミナーでプルーンを使ったものをもっと作ってみようと思いました。プルーンピューレを入れる事で色々な役割の代わりをしてくれて、更に生地はもちもちで…。とても興味がわきました。ありがとうございました。
50	油脂の代わりになる事は知っていましたが、食感・風味等に大きな影響がある事を知り、とても勉強になりました。
51	プルーンピューレにこれほどしっとり感があるとは思わなかった。
52	プルーンピューレを使う事による製品に対する効果が分かり易く、参考になりました。
53	全て！
54	プルーンが油脂の代わりになるとは驚きでした。カロリーも大幅カットになって凄く良いと思いました。
55	健康志向のパンが流行しつつある中、砂糖や油脂分に代わるものがプルーンで出来るという事にびっくりしました。会社に持って帰り実践したいと思います。
56	プルーンについて全く興味が無かったのですが、ピューレが油脂代わりになるというのを知り、もっと知りたいと思いました。職場に帰って使ってみたいですね。
57	油脂がなくてもしっとり美味しいパンが出来る。ミキサーの中の様子が見えると尚良かったと思います。
58	プルーンそのものの味を主張する事な天然素材の利点を活用した製法・配合はとても面白く参考になりました。
59	プルーンの油脂代替。今後のプルーンの可能性を感じました。
60	山崎シェフの実演及びお話。プルーンピューレの活用。今後の可能性。

61	健康に関してブームがなく、すぐ物なので、プルーンも材料の一部に使用したら健康に良い物にする為に出来たらと思います。
62	プルーンピューレを使う事でパンにソフトさが持続できる点。
63	健康的で美味しい所。
64	油の代わりになる等、新しい発見があり、食べ比べ等も良かった。焼菓子等も食べてみたかった。
65	実際に作る所も見れたので、とても分かり易かったです。
66	今まであまりプルーンについては知らないばかりであまり良いとは思ってなかったのですが、今回のセミナーでプルーンについての考え方も良い方に変わったと思います。
67	クルミやレーズンとは違った、意外性のある食材を使用したセミナーという点でとても良かった。特に健康を意識した内容はとても役に立ちそう。
68	健康に良いという所と、油脂の代わりになる上に日持ちもするし、もちもちと良い事だらけという点
69	「バターの代替」と思ってもみななかった事だったので、大変興味深かったです。店でもバターを使っているけど、もう少しヘルシーにしたい商品があるので、ぜひ作ってみようと思いました。
70	今後、健康を意識した商品を考える上で新しい食材として使えそうだと思います。製菓にも活かしたら面白いと思います。
71	油脂等の代替として機能しそうですが、特徴のある食感やフルーティーな酸味が非常に良く、是非使用してパンを作ってみたいと思いました。非常に勉強になりました。ありがとうございました。
72	油脂の代替になるという点。
73	油脂代替としてのプルーン使用法
74	プルーンピューレがこんなにもパンに合う材料だったのかと驚きました。すぐに試作しようと思いました。しかし、山崎さんの技術を見れる時間が少なかったのが期待外れでした。今回はそういう講習ではなかったのかと始まってから思いました。
75	プルーンピューレが柔らかさを保たせたり、もちり感を出したり、パンのこしもちが良かったりビックリでした。油脂に置き換えて健康志向に考えられたらと、何か考えたいです。

## 2.本日のレシピについて

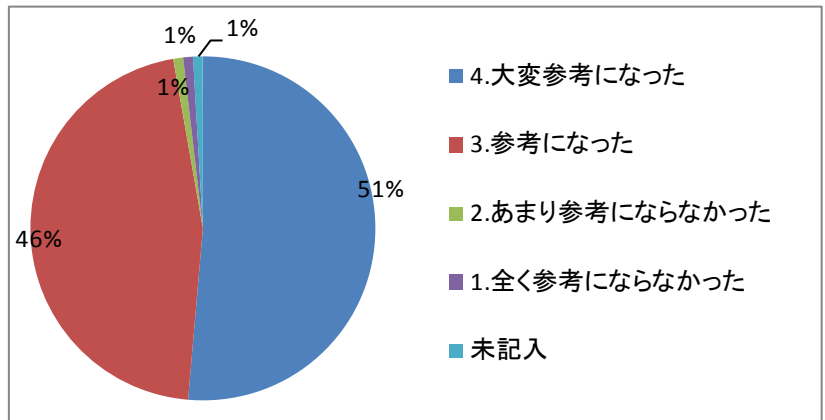
### 【ソフトロール】

4.大変参考になった	40
3.参考になった	63
2.あまり参考にならなかった	4
1.全く参考にならなかった	0
未記入	2



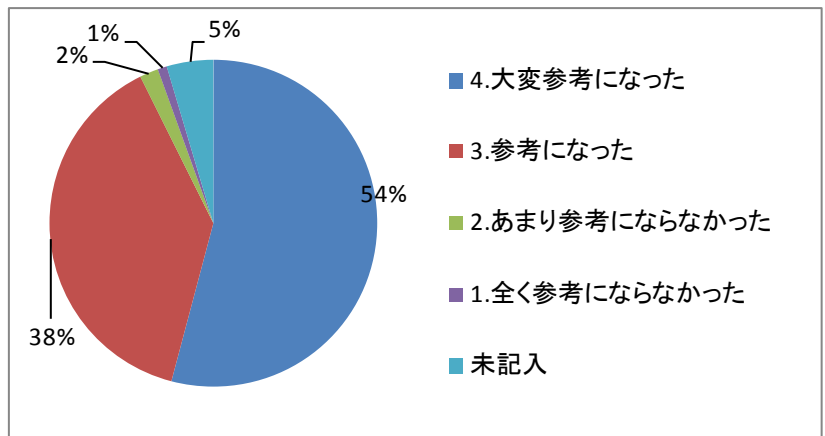
### 【スイートロール】

4.大変参考になった	56
3.参考になった	50
2.あまり参考にならなかった	1
1.全く参考にならなかった	1
未記入	1



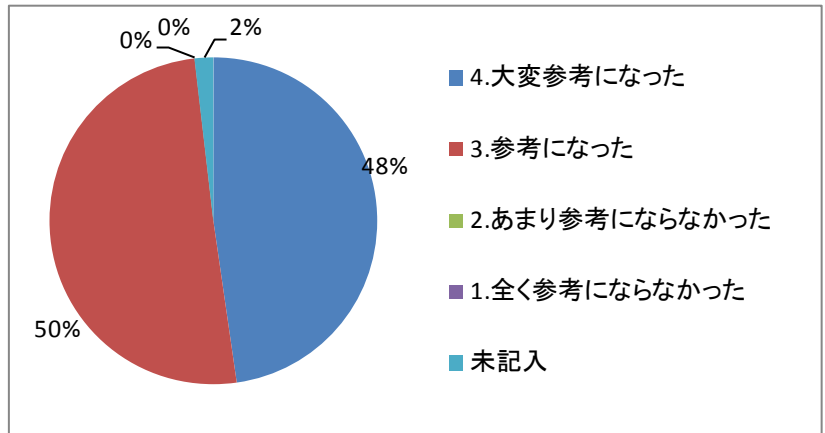
### 【ミルクブレッド】

4.大変参考になった	59
3.参考になった	42
2.あまり参考にならなかった	2
1.全く参考にならなかった	1
未記入	5



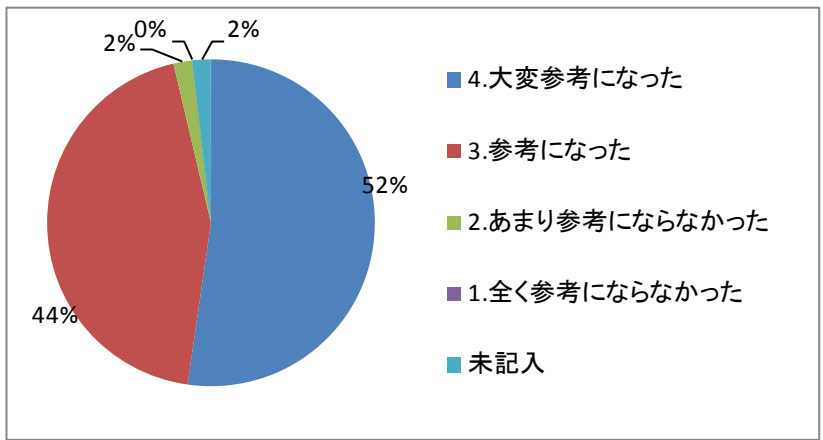
### 【プルーンクッキー】

4.大変参考になった	52
3.参考になった	55
2.あまり参考にならなかった	0
1.全く参考にならなかった	0
未記入	2



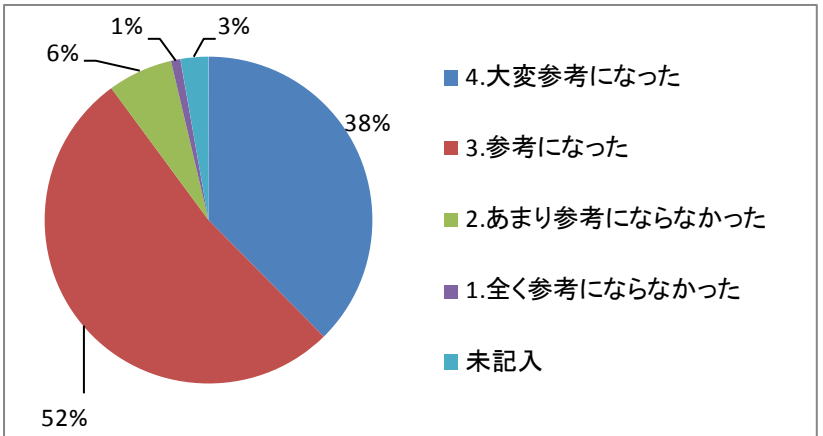
### 【グラハムブレッド】

4.大変参考になった	57
3.参考になった	48
2.あまり参考にならなかった	2
1.全く参考にならなかった	0
未記入	2



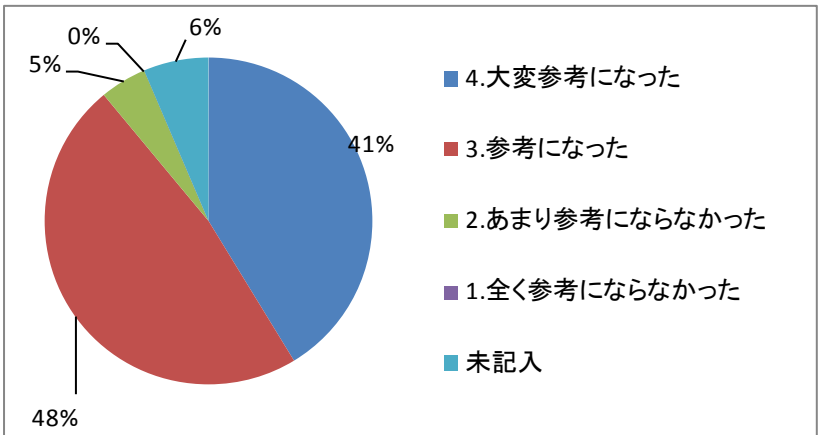
### 【山食パン】

4.大変参考になった	41
3.参考になった	57
2.あまり参考にならなかった	7
1.全く参考にならなかった	1
未記入	3



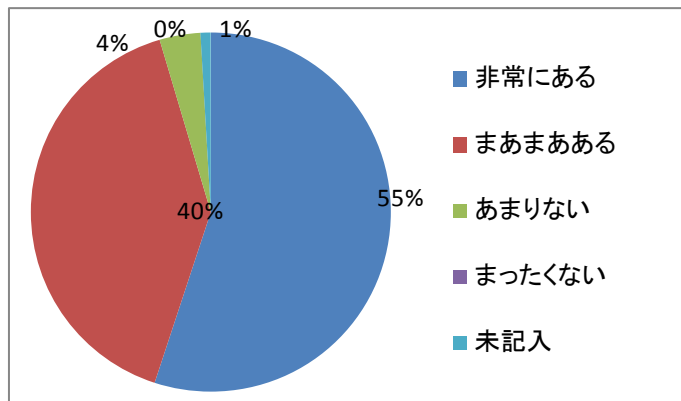
### 【くるみバゲット】

4.大変参考になった	45
3.参考になった	52
2.あまり参考にならなかった	5
1.全く参考にならなかった	0
未記入	7



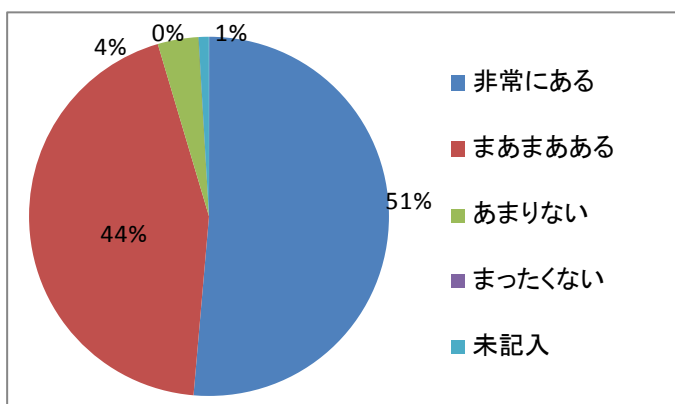
### 3.【プルーンビューレの油脂代替機能への興味について】

非常にある	60
まあまあある	44
あまりない	4
まったくない	0
未記入	1



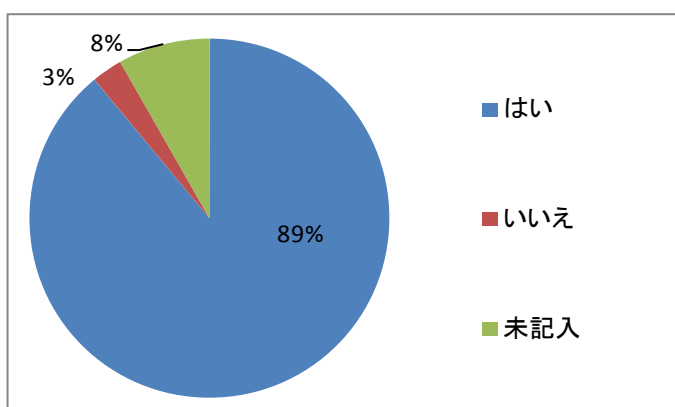
#### 4.【プルーンビューレのもちもち効果への興味について】

非常にある	56
まあまあある	48
あまりない	4
まったくない	0
未記入	1



#### 5.【今後プルーンビューレを使用してみたいかどうか】

はい	97
いいえ	3
未記入	9



どのような商品に使用したいか
ハード系、砂糖を控えたいパン
プルーンクッペ
ベーグルやテーブルロール等の冷凍生地
食事パン・菓子パン・デニッシュ生地等に試してみたいです。特にブリティッシュ生地で試したい。
お菓子類(パウンドケーキ・マフィン・ブラウニー等、和菓子にもチャレンジしてみたい)
惣菜の分野での可能性を確かめたい。
ソース、煮込み料理
未定ですが、健康パンに使いたい
もちもちのパン、フラットブレッド、焼き菓子
冷凍保存時の老化防止対策
ソース類
料理(肉類との組み合わせ、ソース等)
通常アイテムとは違う、ヘルシー商品として
グラハム系の食パンを販売しているので、そのパンで試作してみようと思います。
ヴィエノア、アングレーズ系の商品

全粒粉を使った食パン
もちもちとした食感を必要としている時。
毎日食べる食事パンに使用して、油脂不使用、健康志向と幅広い年齢層に支持されるようなパンを作りたいです。
ハード系の配合に使用し、セミハードぐらいのパンに出来たら良いかと
乳・卵アレルギー対応の商品
食事パン等の朝食パン
まずは基本的なパンに使用し、様々なパンにも応用したい。
大手に使えるのなら菓子パン等。
フルーツを練り込んだようなハード系
グラハム粉を使った生地に入れて、調理パン等
食パン、調理パン
セミハード系
焼菓子に使ってみたいと思います。
今回食べた中でグラハムブレッド、あとはくるみバゲットのようなパンがやり易く、食べた中でも一番合うかなと思ったので、直焼のそういった雰囲気のパン。
ハード系、シフォンケーキ等
健康志向の食事用パン
多加水のパンやドライフルーツ(ライ粉系)への使用
米粉と組み合わせてみたり、リュスティックのような水分量が多いパン等
ハード系のパン、菓子パン
冷凍生地に使用出来ないかと思いました。
雑穀と組み合わせてみたいですが
天板で焼くピッツアタイプのパン
健康、安心、安全のブレッドをコンセプトにした商品
ハード系、テーブルパン
フォカッチャ
グラハム、ミルク
ベーグル、ハード系
食感に特徴のあるものに使用
プルーンの味をマスキング出来れば
料理にも使ってみたいと思います。
ホームメイドパン、ケーキ、ソース
菓子パン生地
パン



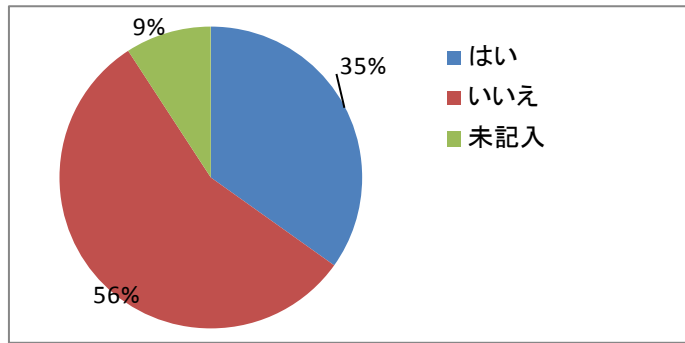
サンドイッチ用パン等
ハード系のパン
食パン
ワイン煮にして色々試してみたいです。
リーンでシンプルなパンに固形のプルーンと一緒に
食パンに入れて新しい食パンにしたいです。
もちもち食感にしたい時に…。
食事パン
全粒粉等、健康志向の強い食材との組み合わせ
ベーカリーコンサル事業でお客様のニーズに合わせて提案していきたい
パストーネ、油脂・当分が多めの商品
ヘルシーブレッドに、焼菓子に
バゲット
食パン
山食パン
グラハムブレッド・パンド・ロデブ
少し色が気になりますので、グラハムやライ麦パンに使ってみたいと思います。
フランスパン等に
菓子パン、カスクルート
ベーグル
焼菓子(モチモチ感を活かせるようなパウンド等)
食パン
健康をイメージしたパンや、シンプルなパンに食感や老化遅延を目的に使いたいと思います。
フルーツブレッド
菓子パン・食パン・ハード系
全て
ライ麦や全粒粉を使ってヘルシーに仕上げたパン
主に油脂が多い物
ミルクブレッド、ベーグル
乳製品抜きジンノワーズ

### プルーンピューレを使用しない理由

個人的には使用したいですが、業務上の使用には難しい為  
口どけが悪いので

## 6.【現在、健康をコンセプトにしたパンを販売しているかどうか】

はい	38
いいえ	61
未記入	10



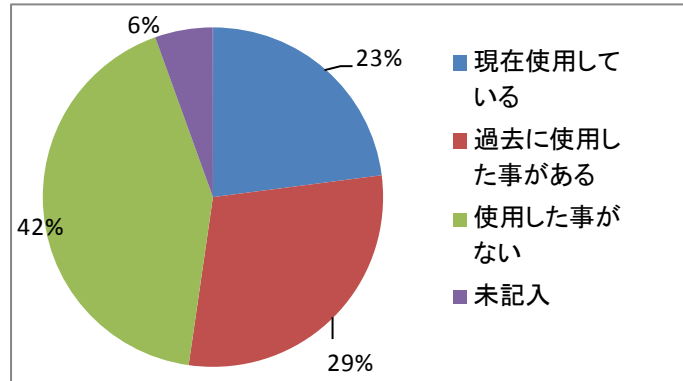
### どのようなパンを販売しているか

ハード系
全粒食パン、グラハムブレッド
セミハードの生地にふすま、くるみを練り込んだ冷凍生地
半月型で焼いた食パンです。サンドイッチ用としても使ってふすまで2%使用しています。
天然酵母玄米パン、玄麦パン、ライ麦パン等
シュタインメッツ粉
全粒粉のパン
砂糖を使用しない食パン。上白糖を使用しない食パン。
赤ちゃん、病人向け
全粒粉のパン食パン、砂糖の入っていないパン
全粒粉を使った低糖のパン
バターを減らしても美味しい商品
ふすま
石臼挽き全粒粉のパン
ライ麦パン、サワーブレッド、無縁パン
マルチシリアル、オーツ
グラハム食パン
フランスパン、菓子パン
全粒粉、ライ麦、雑穀入り食パン
油脂を使わないパン
ふすま・低糖
全粒粉食パン
ふすまパン
雑穀、オートミールを使用したパン
ふすま使用食パン
発芽大豆パン
ふすま入りベーグル
五穀を使ったベーグル
グラハム食パン、黒糖を使っています。
発芽玄米を練り込んだパン、全粒粉のパン
薬膳レストランのパン。ハト麦・クエの実・紅茶・なるめを入れて、カロリーオフの為に太白胡麻油を使用しています。
カンパーニュ、コンプレ
減塩パンetc.

## 7.【プルーンの使用状況について】

### 【使用状況について】

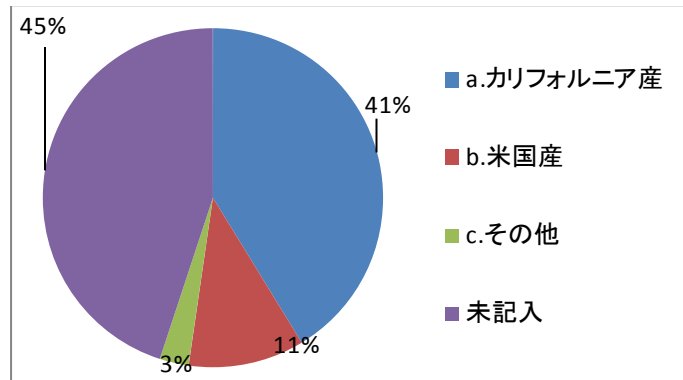
現在使用している	25
過去に使用した事がある	32
使用した事がない	46
未記入	6



### 【産地】

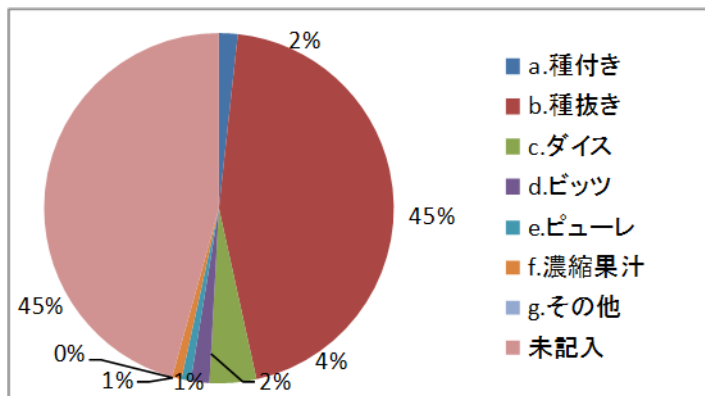
a.カリフォルニア産	45
b.米国産	12
c.その他	3
未記入	49

(その他は産地失念)



### 【使用商品の形状】

a.種付き	2
b.種抜き	52
c.ダイス	5
d.ピッツ	2
e.ピューレ	1
f.濃縮果汁	1
g.その他	0
未記入	53



## 8.【今回のセミナーに関する希望・質問】

本日はありがとうございました。私共の会社は京都に23店舗有るチェーン店ですが、会社のコンセプトであります健康・安心・安全にプルーンピューレがとても効果的だと感じました。是非ともコンテスト等に参加し、プルーンピューレを使用するきっかけを作りたいと思います。

分かり易く面白かったです。ありがとうございました。

プルーンを入れる事でこんなにも生地がもちりするなんて驚きました。大変参考になりました。ありがとうございました。

とても分かり易く、大変為になりました。本日はありがとうございました。

シンプルな配合のパンだけでなく、もう少し副材料等の入った物もあると嬉しいです。

プルーンは良い事だらけな食品だったのでとても驚きました。

製菓でのプルーン活用の講習があると嬉しいです。

講習中にお話のあったファーモグラフ等のデータがあれば頂きたいです。

プルーンを使用した場合、鉄分その他がどのくらい摂れるか教えてほしい。

プルーンがこんなに油脂の代替として使えるものかと感心しました。パンもとてもしっとりもちり美味しかったです。ファリノグラフとファーモグラフの資料の送付は宜しくお願い致します。

是非使用したいです。

パンを試食させて頂いた際、どの種類のパンを試食しているのかあまり良く分からなかったもので、試食配布の際、商品名が分かるようにして欲しかったです。

今回は油脂の代用でしたが、プルーンの味を出した製品の紹介もして欲しい。

ドイツや他のドライフルーツ、亜麻仁等についても普及活動をお願いしたい。

今後、試作をする上で非常に参考になりました。また面白い使用方法があったら是非紹介して頂ければ幸いです。本日はありがとうございました。

今回、油脂の入らないパンという事で大変勉強になる講習会をありがとうございました。是非試してみたいと思います。

プルーンを使ってみたかったので、参考になりました。ピューレの効果は想像以上でした。

実技の講習の時間を増やして欲しい。

実際にプルーンのペーストを作る工程の実演も見れたらと思います。又、プルーンの下処理も実際の現場でも外せない部分ですので、ベーシックな部分とシェフのアレンジしたものなどがあると嬉しいです。本日はありがとうございました。

実際にプルーンのペーストを作る工程の実演も見れたらと思います。又、プルーンの下処理も実際の現場でも外せない部分ですので、ベーシックな部分とシェフのアレンジしたものなどがあると嬉しいです。本日はありがとうございました。

スイートロールの様に油脂の使用した物と使用していない物のように比較対象がより多いほうが食べた時の違いが分かりやすいと思います。非常に興味深いセミナーに参加させて頂きありがとうございました。

今回の講習会は内容が充実しており、参考になった。

食育についての事が聞けて良かった。

他にも一般レシピ品と比較して食べてみたかった。油脂の代替と説明していたが、どのくらいカロリーに違いが出るのか。油脂原料を不使用という事なのか。それを商品にしたときに表記して良いのか。商品にした時にお客様に伝わらないと意味がないかと。「今、油脂の入らないパンが求められている」については油脂が悪いような説明や、プルーンの栄養価についてはもっと適切な説明をした方が良いと感じた。

休憩中、タバコの匂いが会場内に入ってくるのが気になりました。会場の直ぐ側に喫煙所を設置するのはいかがなものかと思えます。分煙の配慮をお願いします。又、エアコンも効いていて寒く感じる事がありました。クールビズを考えると低過ぎるのでは？と思えます。

大変ためになりました。今後プルーンピューレをお客様へ案内する際に役立てさせていただきます。

今後も続けて開催して頂きたいと思います。