

フラノブランド商品開発展開事業 アンケート集計結果

資料目次

I	アンケート集計結果	資料 2
A	都内アンケート調査	資料 2
B	市内アンケート調査	資料 8
C	商業者アンケート調査	資料 15

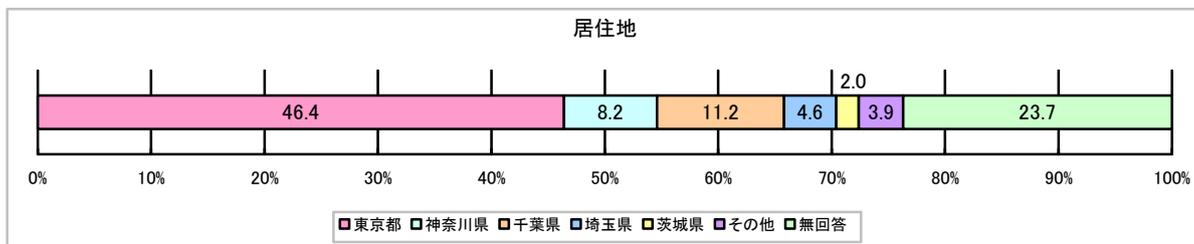
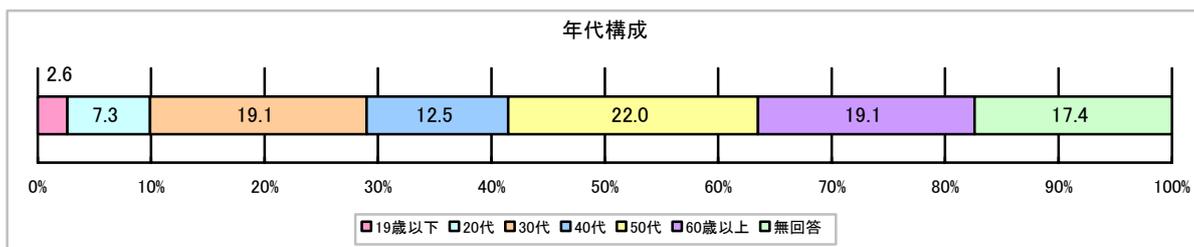
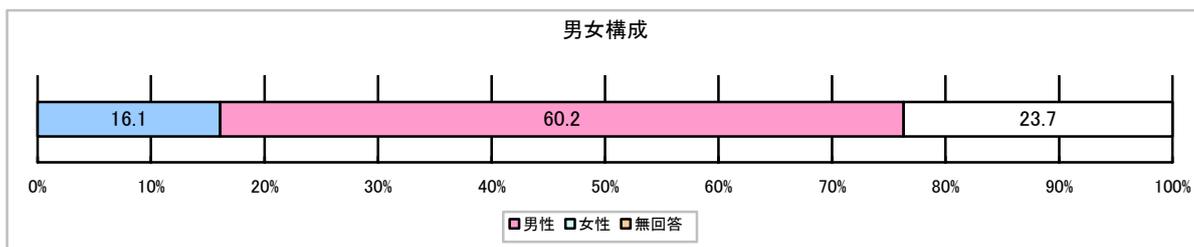
I アンケート集計結果

A 都内アンケート調査

■ アンケート回収枚数・・・304 枚

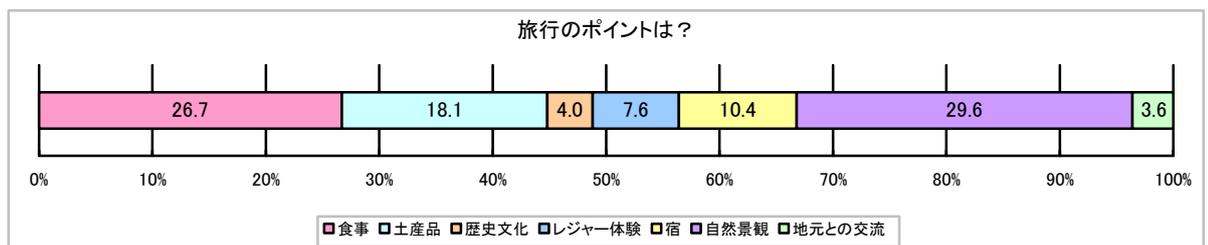
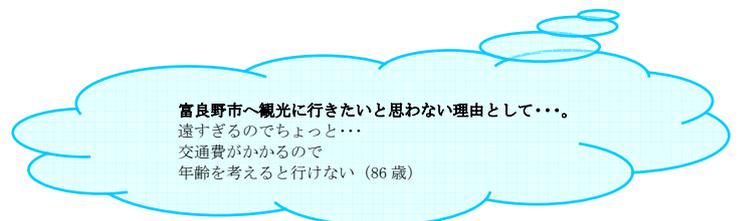
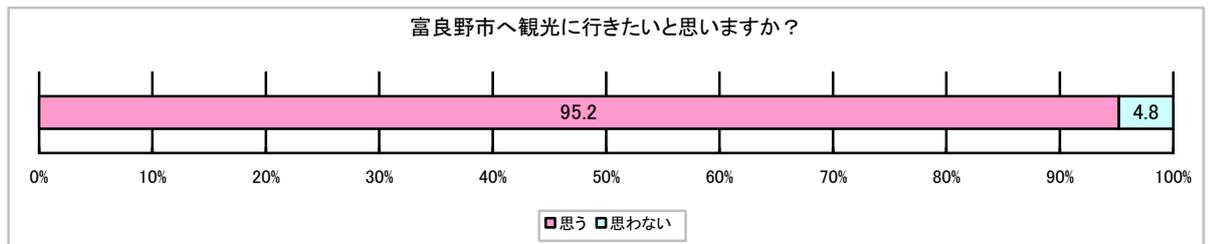
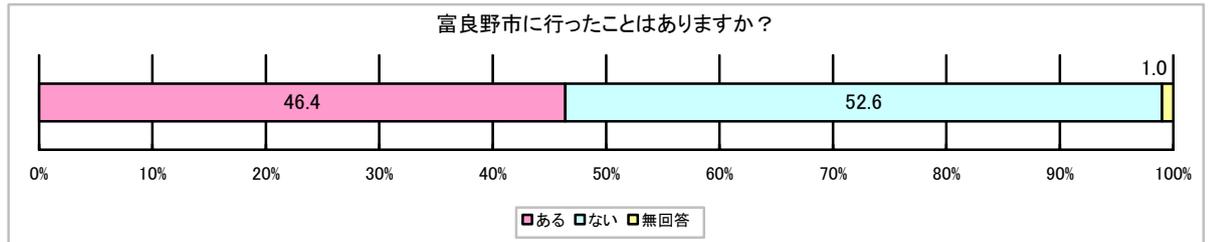
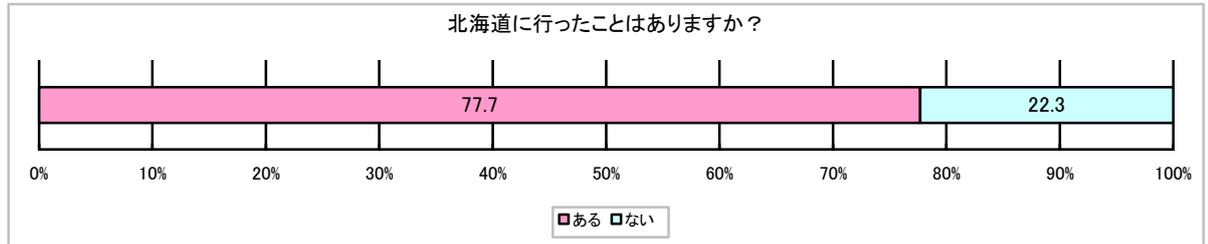
■ 回答者特性

男女比率では女性が半数以上を占めているが、年代構成ではほぼ同数となっている。また約半数が東京都内在住である。



■ 富良野市への旅行経験

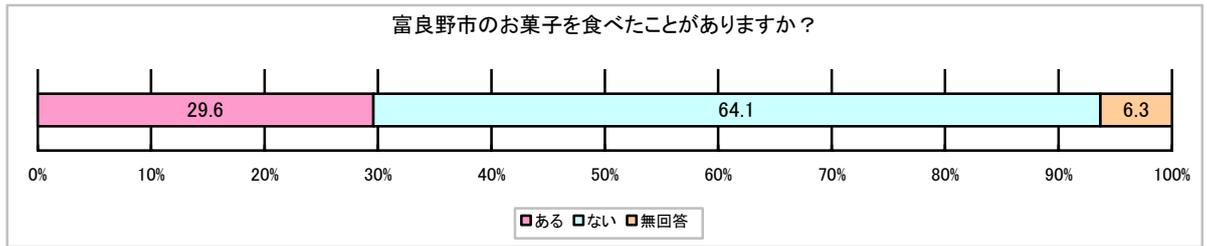
北海道に行ったことがある人は8割近くおり、そのうち約半数が富良野市に行ったことがある。また、富良野市へ観光に行きたいと思っている人は95%を超えている。



自由意見抜粋
 とにかくゆっくりしたい 温泉 アクセス 大雪が見てみたい

■ 富良野市のお菓子について

富良野市のお菓子を食べたことがある人は3割弱となった。



ふらのプリン
チーズケーキ
チョコ
ハッカ菓子
ラベンダーキャンディー
ラベンダーソフトクリーム
ソフトクリーム
ラベンダーお菓子
デイジー食品
ヨーグルト
ジャム
独尊タルト
三日月ラーメン
メロン
新谷
牛乳

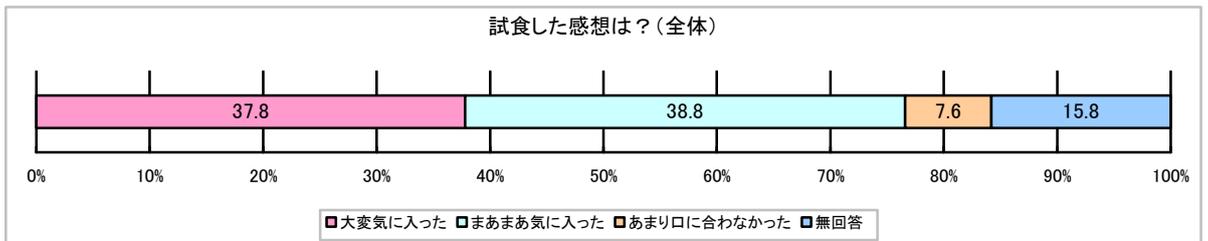
■ スイーツの試食について

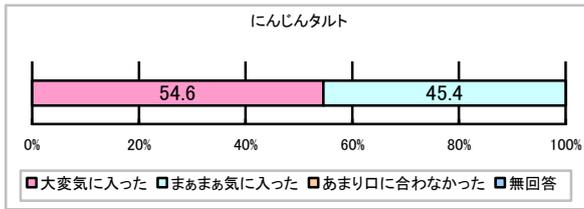
出品リスト

スイーツ名	店舗名
にんじんタルト	フラノデリス
じゃがいもタルト	
たまねぎスイーツ	
ほうれん草スイーツ	
カレー番長	ブチ・フルール
ふらのスフレ	
かぼちゃのプリン	ル・シュマン

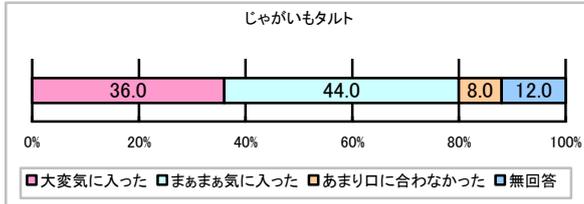
試食した感想

全体で見ると「大変気に入った」と回答した人は37%、「まあまあ気に入った」と回答した人は38%、合わせると76%となり味の満足度は高い。しかし、スイーツごとで見ると「あまり口に合わない」と回答した人もいる。

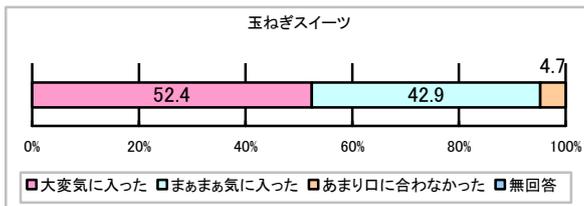




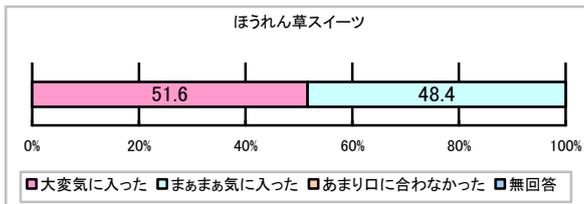
- ・野菜の感じがなくタルトとして食べやすかった
- ・甘さもちょうどよい、おいしいです。
- ・チーズの味が強く美味しいが、もう少し人参が強調されていても良い
- ・チーズが美味しいです。名前を聞かないとわからないくらい人参の存在が薄かったため、見た目にもわかるようだともっといいと思います
- ・良ー甘さが控えめで体にいい感じがして良い、美味しい！ 悪ータルトは食べづらい。硬くてボロボロする。見た目はきれいな人参カラー出ると良いと思う
- ・「にんじん」という感じがなく小さい子供でも食べられそう！



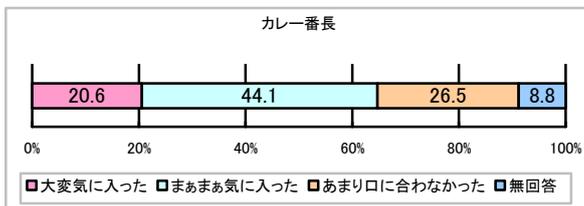
- ・とても味が良い。冷やした食感がグー。ちょっぴりヘルシー感覚。
- ・じゃがいもがかたかった。冷たいのであたたかいスイーツになったらと思った
- ・ジャガイモを使っているのが面白い
- ・じゃがいものゴロゴロ感が良かったが冷たくすると少し硬さが気になった。あたたかい方がほくほくして美味しいかもしれない
- ・くるみとの組み合わせはgood!じゃがいもがもう少し小さい方が女性やお年寄りの方は食べやすいかも
- ・じゃがいもが大きすぎてスイーツの感が無い



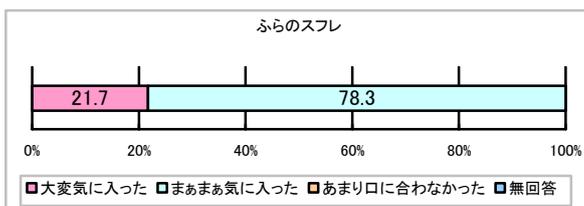
- ・甘さ控えめで良い
- ・玉ねぎの甘みが生きていて、パイ生地もマッチしていた
- ・玉ねぎを利用したとわかるほど美味しかった・野菜という持ち味を出していた
- ・玉ねぎっぽくないが、玉ねぎ本来の甘味が十分に出ていてとても美味しい。だが玉ねぎの味が強めなので、もう少し控えめにした方が好みなく食べられると思います
- ・玉ねぎ好きの私にはとても好みの味でした
- ・ボロボロこぼれすぎ
- ・玉ねぎのにおりがよい、甘くなくても良いかも。スパイシー味 etc



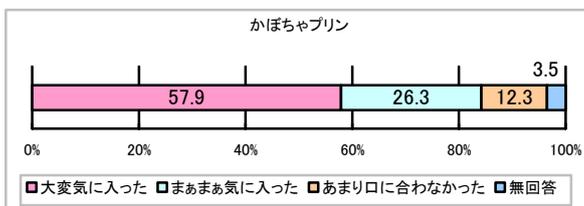
- ・生地の甘さと野菜のバランスが良いと思う
- ・チーズとのバランスが良い感じ。包装の形態も好きです。人参や他の野菜との詰め合わせがあったら買いたい
- ・普通のチーズケーキの味しなく、それが残念だが、美味しかった
- ・野菜（ほうれん草）の風味がほどほどにあり上品な甘さで差し上げるのにはとてもよいと思います
- ・ほうれん草が入っている感じがしなく、レアチーズケーキみたいでとても美味しかったです



- ・おいしくない。シロップが残ると手について食べにくい。カレー味にあまり感じはカレーの味しか目立たない
- ・スイーツというよりはスナックのほうが良いのでは？甘くない方が好きでした
- ・おいしいけどスイーツというイメージとはちょっと違う気がします
- ・カレーとスイーツが新鮮です
- ・おいしい。変わっていて面白い。お土産に良い！
- ・スイーツじゃない
- ・辛口でびっくり



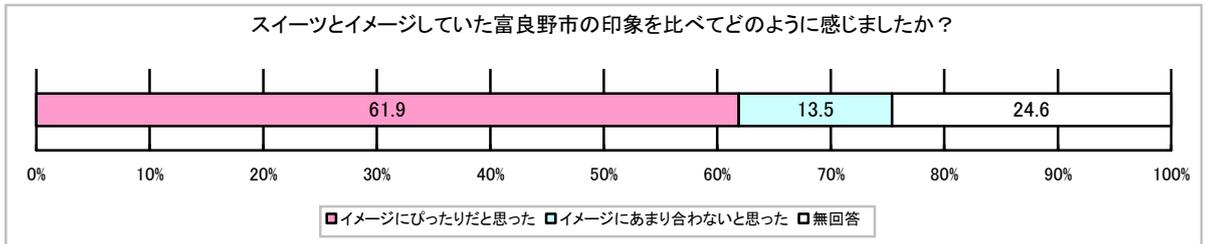
- ・甘すぎず日当たりがなめらかでとてもおいしかったです。後味もさっぱりとしていて好きでした。あまりかぼちゃの味はよく感じられませんでした
- ・色は良いと思うが、野菜のスイーツとしてのヘルシー感をもっと全面に出した方が良いと思う。甘さや香料をもっとおさえて、野菜の角切りや種のトッピング等、素材の味をもっと大切にして欲しい
- ・ふわふわのスフレの食感が良かった。上に粉砂糖などをかけると粉雪感が出るかと思う
- ・あまり甘くないので男性にも好まれる味



- ・あまり甘すぎずおいしかったです。野菜ならではの味
- ・味はかぼちゃらしくて良いと思いますが、しかし、ちょっと甘すぎる。でもプリンじゃない
- ・なめらかプリン（バスマル）を食べた人には、あれにはかわらないと思われる
- ・ザラザラ感が若干気になる
- ・もう少しなめらかさが欲しい
- ・野菜の甘みを感じられた。とてもまろやか。美味しかったです
- ・舌にザラザラ感が残る

スイーツと富良野市のイメージ

「イメージにぴったりだと思った」と回答した人は6割、「イメージにあまり合わないと思った」と回答した人は1割強となった。イメージに合わないと思っただけでなく、「富良野＝ラベンダー」というイメージが定着していることがあげられた。



イメージにぴったりだと思った人

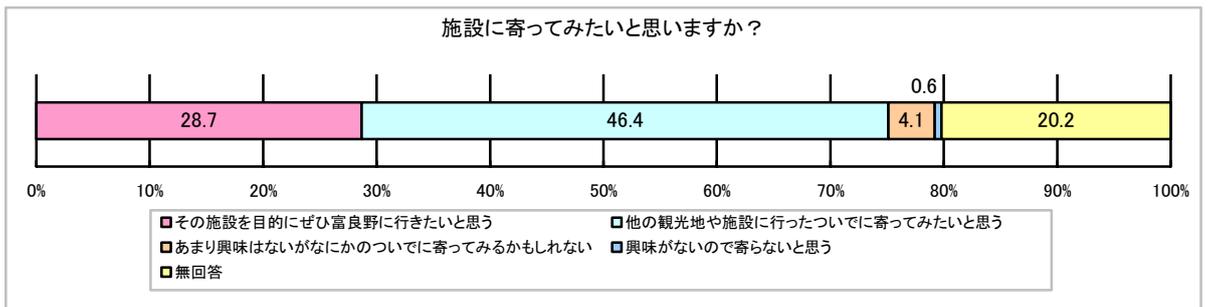
- ・無添加無農薬なども強調したら良い。おいしかったです
- ・富良野と言えば戸外でやった方がイメージに合う
- ・富良野に旅行に行った際、野菜がとても美味しい印象だった。野菜そのものが美味しいので、もっと素朴な形のものも良いと思う。パッケージ等に北海道らしさがあると良い
- ・富良野＝自然というイメージがあるので、野菜の安全性や美味しさを出して欲しい
- ・食育に関連づけられてはどうですか!!おやつに野菜が入る。これは良いですね。あと1日の摂取量(加糖など)のうち〇g取れたかの表示など健康志向に便乗しては?
- ・使用した人参(材料)なども並べてあるといいのでは・・・
- ・ドラマなどで出してもら

イメージにあまり合わないと思った人

- ・「イメージに合わない」というよりラベンダーのイメージが強すぎるので、野菜を生かしたスイーツ作り良いと思う。ヘルシーなイメージもあるし地産地消も流行っている(?)ので頑張ってください(ハート)
- ・富良野＝ラベンダーというイメージしかなかったで、ほうれん草は意外だった。別に味がよければイメージにこだわることはないで、商品としては良い。友人が富良野プリンスHに勤めているけど、食べ物の話はしたことがなかったので、今度色々聞いてみます。
- ・富良野市のイメージは爽やかな感じがします。なので、カレー味はちょっと・・・味としてハズレではないですが。
- ・富良野特産のラベンダーやもっとめずらしい富良野でしか出来ないような野菜を使ったスイーツを作ってみてはどうでしょうか?でも本当に美味しかったですよ
- ・ラベンダーのイメージが強いので、もう少し各商品色を大切にしたい方が良いと思う(イメージカラーを出してみる)

■ 施設について

「その施設を目的にぜひ富良野に行きたい」と回答した人が28%、「他の観光地や施設に行ったついでに寄ってみたい」と回答した人が46%となっており、施設に寄ってみたいと考えている人は75%を超える。



自由意見

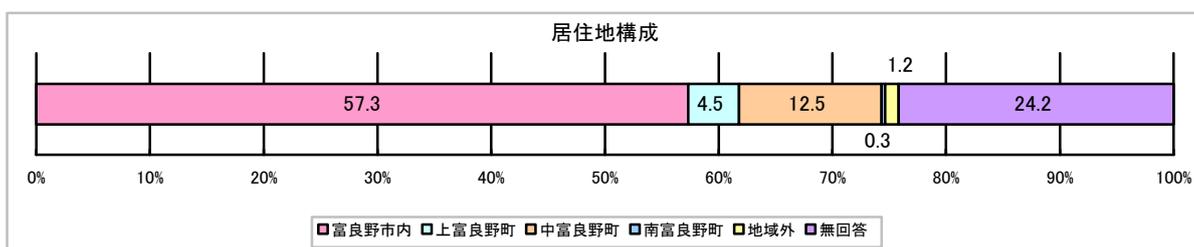
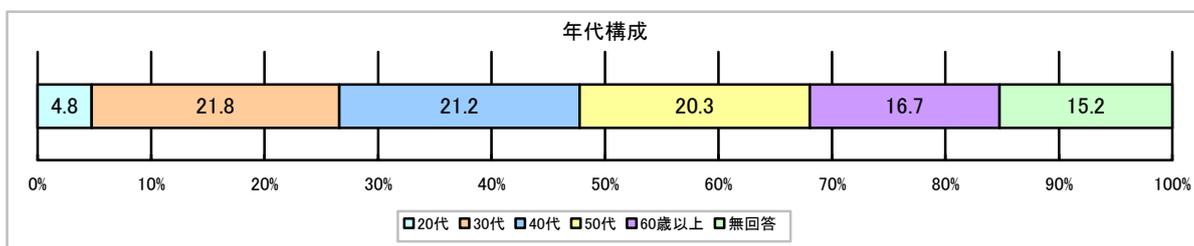
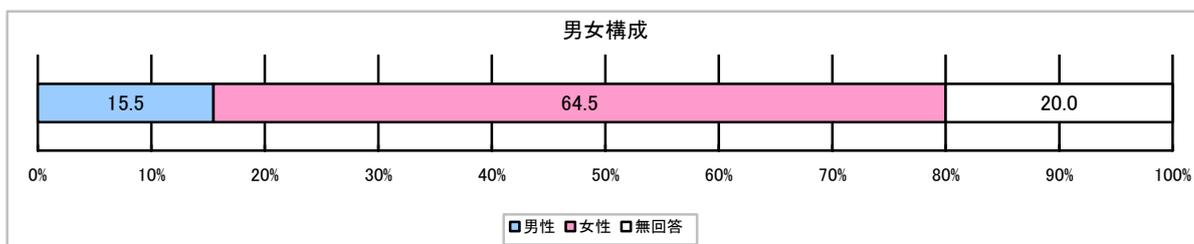
- ・観光客のみならず、汽車や待ちやバス待ちの地元の人も集まる通年型で小規模な施設が望ましい
- ・スイーツ作り方講座

B 市内アンケート調査

■ アンケート回収枚数・・・355 枚

■ 回答者特性

男女比率では女性が6割以上を占めているが、年代構成ではほぼ同数となっている。また富良野市内在住者は約6割であるが近隣も含めると7割以上となる。



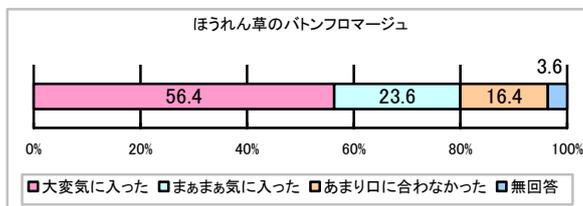
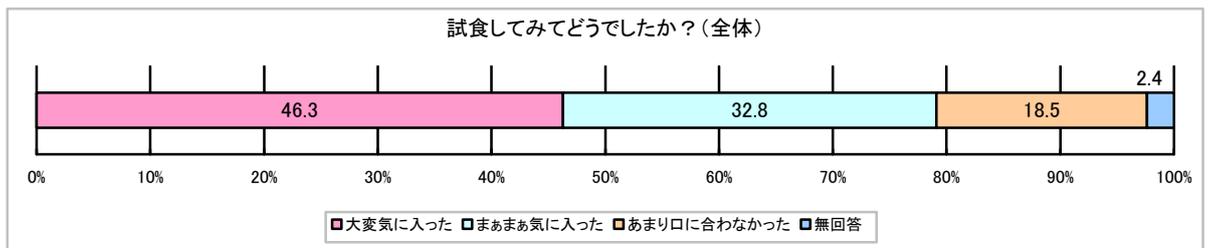
■ スイーツの試食について

出品リスト

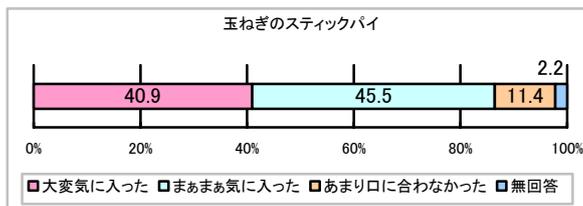
スイーツ名	店舗名
ほうれん草のバトンフロマーージュ	フラノデルス
玉ねぎのスティックパイ	
じゃがいも生ケーキ	ブチ・フルール
かぼちゃ生ケーキ	
生キャラメル	くりや
生キャラメル（メロン）	
生キャラメル	一久庵
シュマンプリン かぼちゃ	ル・シュマン

試食した感想

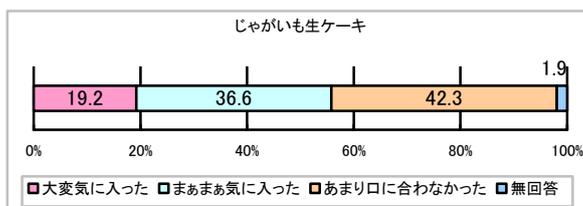
全体で見ると「大変気に入った」「まあまあ気に入った」を合わせて約 8 割となり味の満足度は高いように思われるが、スイーツごとではバラつきが見られ、少数だが厳しい意見もある。



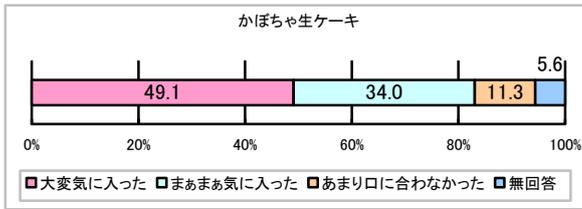
- ・もっとほうれん草のそぼくな味が出ている方が良いと思う。バターかチーズが塩が強くほうれん草の味がけされた感じがする
- ・甘すぎる、バター、チーズが勝っていてほうれん草の感じはない
- ・食べやすい
- ・ほうれん草をあまり感じなかったけれど大変おいしかったです
- ・味も良かったし、大きさも食べやすく良かった。もう少しほうれん草の味がしても良いと思う
- ・おいしい！



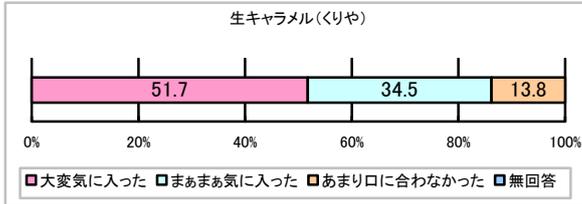
- ・開けた時のたまねぎの香りがすごくよい
- ・タマネギの味がして素材を感じる
- ・チーズを練りこんだらおいしそう。こしょうとか
- ・玉ねぎのにおいがして子供はたべなかつた 味がのこる
- ・同じような味のものが他にもあるのでパッケージが形に工夫すると良いかも
- ・スイーツなのですが玉ねぎのにおりがとてもよいので、お酒のおつまみに頂きたい気持ち。塩気とチーズ味が加わるとビールに合いそうです
- ・サクサク感がもう少し欲しい



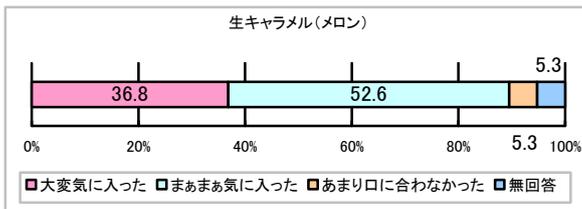
- ・もう少し甘みをおさえてバター風味（塩味）を効かせて生クリームの甘さとのコラボはどうなのでしょう。お持ち帰り（土産）には向いてないかも？
- ・少々あますぎたが良いと思います
- ・個人差はあると思うがPRには良いと思う
- ・ジャガイモの味がこくてマッシュポテトを食べるみたいです
- ・いもくさかったが、都会人には新鮮かもしれない
- ・少し甘さがひかえめな所が良い所だと思いました。じゃがいもからのケーキが作れるという事がおどろきでした。とても良いケーキだと思います。



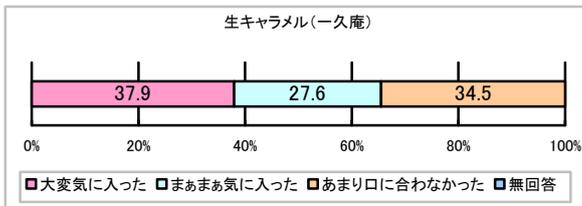
- ・ちょっと甘かったかな
- ・カボチャの味がよく味わえて良かったのですが最初の味が「じょっぱい」感じがしました。ちょっと残念・・・
- ・かぼちゃあんは好きではなかったけどこのかぼちゃのスイーツはおいしいです
- ・おいしかった。このかぼちゃペーストを使っているいろいろなケーキと作ってほしい
- ・プリンのように牛乳のビンに入れて作るとふらのらしくてカワイイかもしれません。木のスプーンとかも。(かぼちゃ型のトウキとかもどうでしょうか。集めたいかな) 甘みより風味がもう少しほしいです



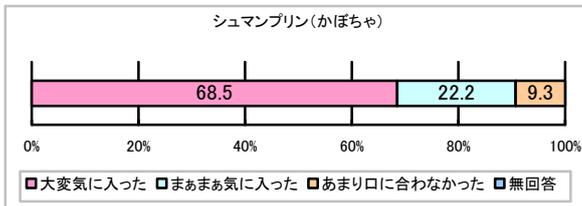
- ・生キャラメルって皆同じようなのでもう少し富良野をアピールする物に考えたらどうですか
- ・ふっつうのキャラメルとそんなに変わらないと思う
- ・やわらかすぎでとけていた。味もいまひとつ
- ・どこでも家でもつくっているけど歯がいたくなるほど甘くてつかれがとれるね
- ・もう少し口どけがすっきりすると良いと思う



- ・富良野らしさがあれば・・・。Ex) 美瑛は高級なイメージでPRしてませんか？
- ・香りが気に入りました
- ・生キャラメルは他で沢山出ていて同じものはどうなのか



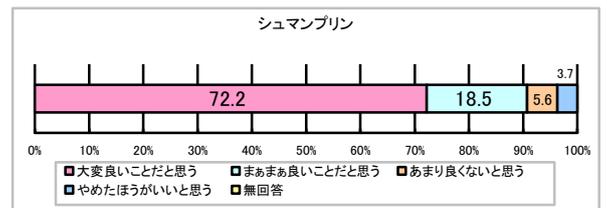
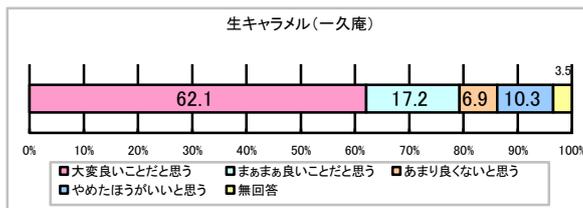
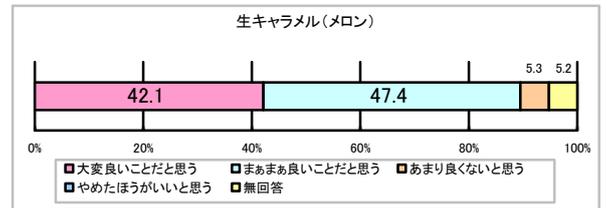
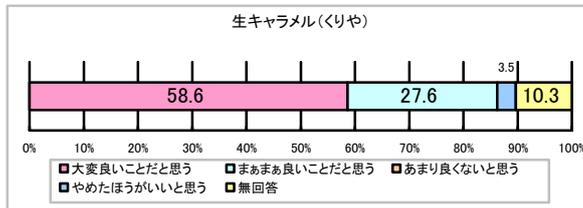
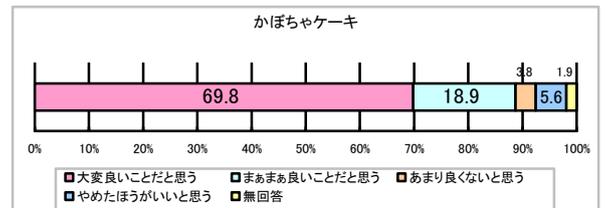
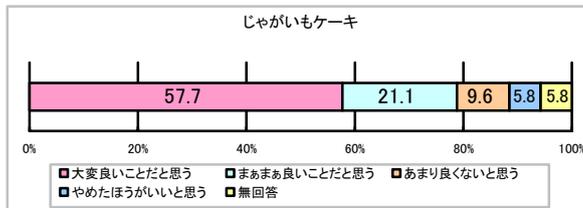
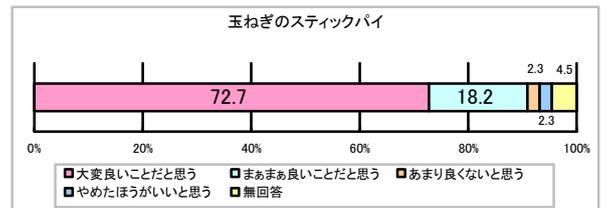
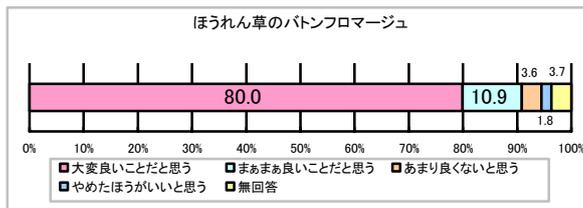
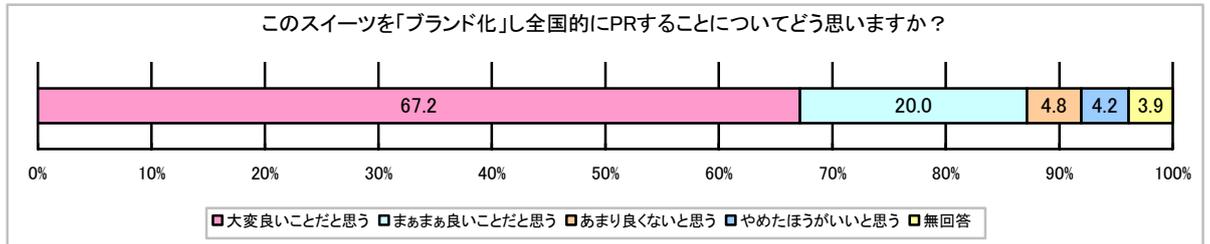
- ・生キャラメルは一時的だと思う。昔ながらのかた目も・・・
- ・新鮮さがない
- ・まるやかで風味がありおいしい
- ・おいしいけれど今どこでも生キャラメルが売っているのもうちょっと何か特徴をだした方がいいと思います
- ・甘くておいしかったが少し甘さひかえめがあってもいいと思う。テレビの有名な生キャラメルを食べたがやはり甘い。ちょっと別の角度から甘さひかえめ生キャラメルも思う



- ・カボチャプリンはありふれている。味(こく)がない。ゆりねとかジャガイモプリンとかできないのかな？
- ・他の野菜でもシリーズ化(アスパラとか)してカラフルな感じでPRするとか(見た目が地味かな)
- ・全国にPRするなら日もちするような工夫が必要だと思います
- ・大好きでした
- ・かぼちゃがコロッと1〜2個はいついてもいい
- ・なめらかで全体の見た目、割合が非常によく感じます。全体の味も良い

試食したスイーツの「ブランド化」と全国展開

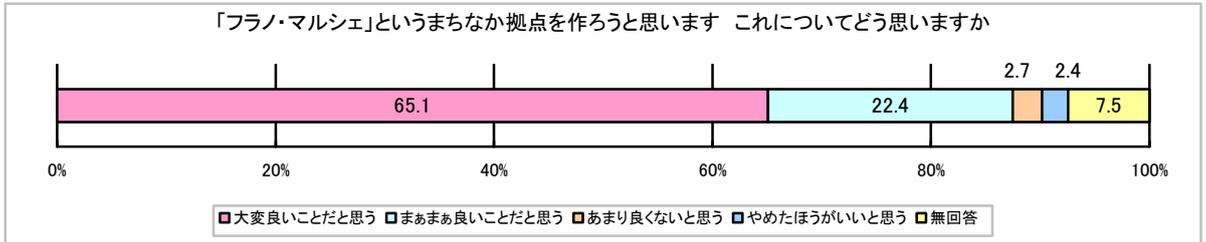
全体で見ると「大変良いことだと思う」と回答した人が67%、「まあまあ良いことだと思う」と回答した人が20%おり、良いことだと思っている人は87%となる。「ブランド化」と全国展開を支持していることが伺える。またスイーツごとでも高い支持が得られている。



■ 「フラノ・マルシェ」について

まちなか拠点をつくることをどう思うか

「大変良いことだと思う」「まあまあ良いことだと思う」と回答した人が約 9 割おり、多くの富良野市民が「フラノ・マルシェ」に期待している。



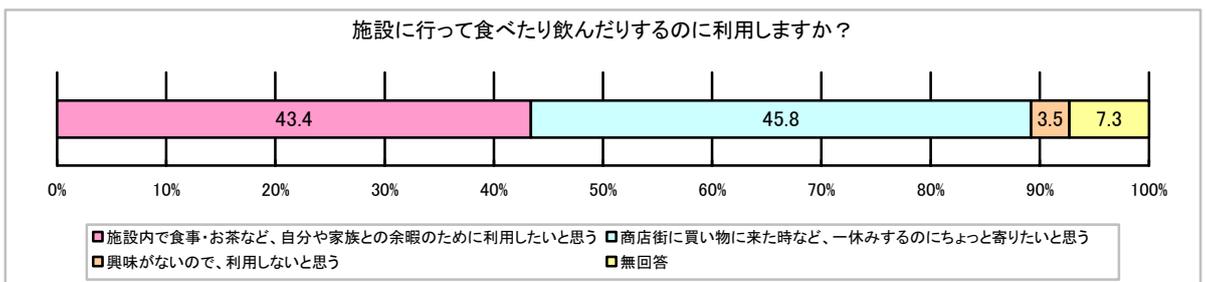
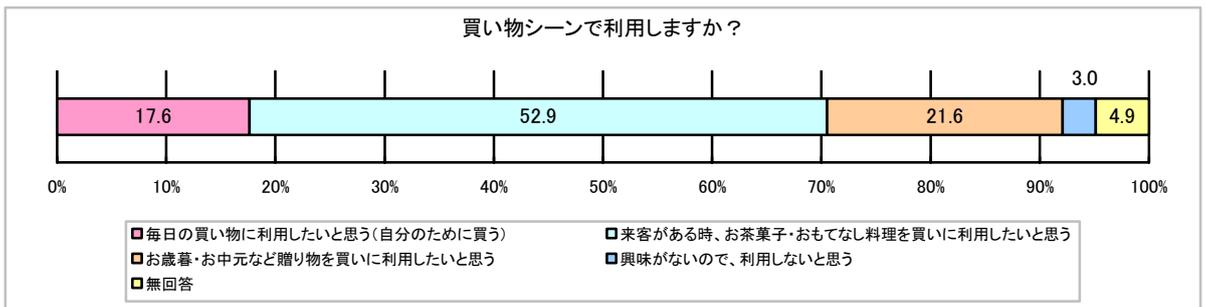
「フラノ・マルシェ」の利用

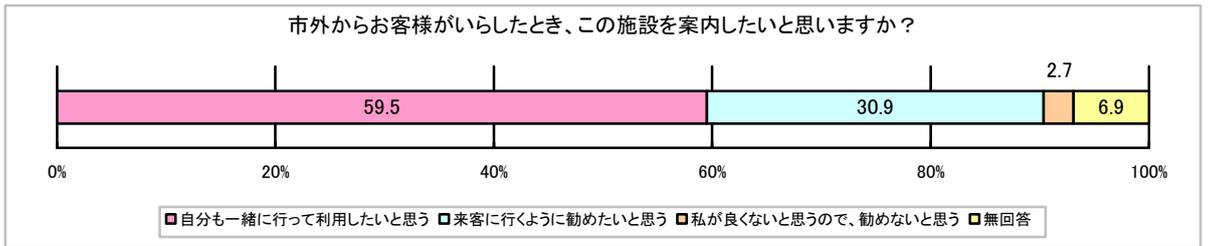
「買い物シーン」では、「毎日の買い物に利用したい」と回答した人が 17%、「おもてなし料理の購入に利用したい」と回答した人が 52%、「贈答品の購入に利用したい」と回答した人が 21% となっており、「フラノ・マルシェ」を買い物で利用したいと考えている人は 90%を超える。

「飲食」では、「自分や家族との余暇のために利用したい」と回答した人が 43%、「一休みするのに利用したい」と回答した人が 45%となっており、「フラノ・マルシェ」を飲食で利用したいと考えている人は 80%を超える。

「来客時の案内」では、「自分も一緒に行って利用したい」と回答した人が 59%、「来客に行くように勧めたい」と回答した人が 30%となっており、「フラノ・マルシェ」を来客に案内したいと考えている人は 90%を超える。

3つの生活シーンとも「利用したい」と回答した人は多く「フラノ・マルシェ」は富良野市民に積極的に利用されると思われる。



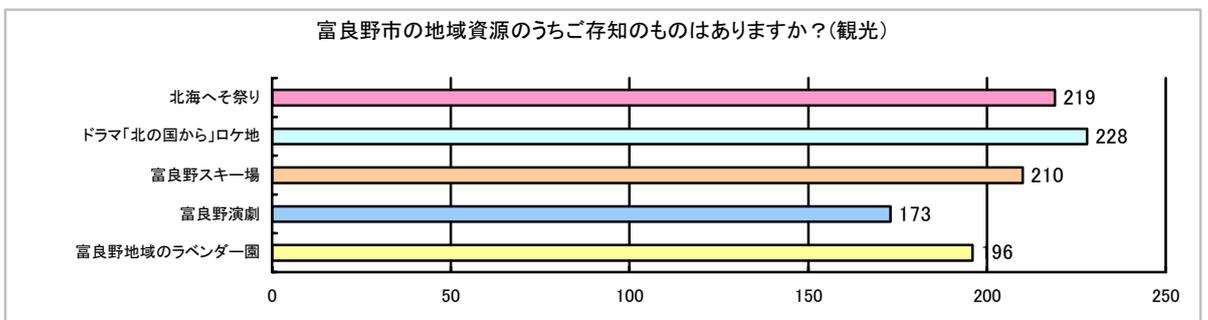
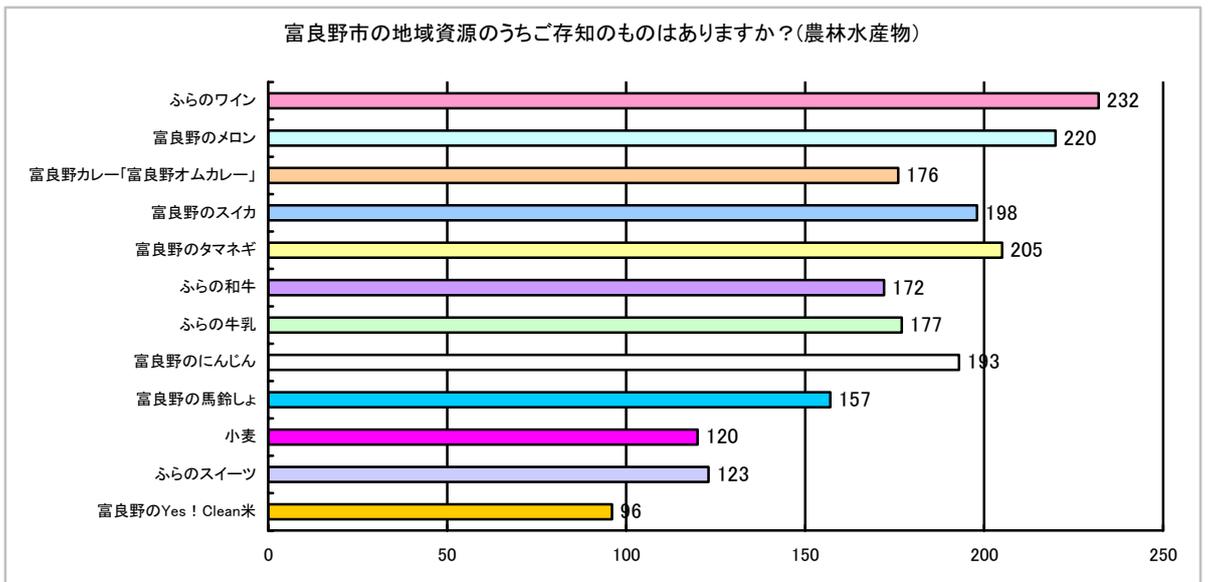


利用に関する自由意見

子供と一緒におさんぽに行きたいです
メディアがあるといい PVなどがあって商品紹介していると良い
「ほっ」としたい時に利用したい
こどもイベント
仕入れに利用
駐車スペースを広くとったほうがいいと思います。
子供がいるので、こあがりなどがあると利用しやすいと思います
お歳暮などいろいろ利用したいです
来客が来た時に利用したいと思います

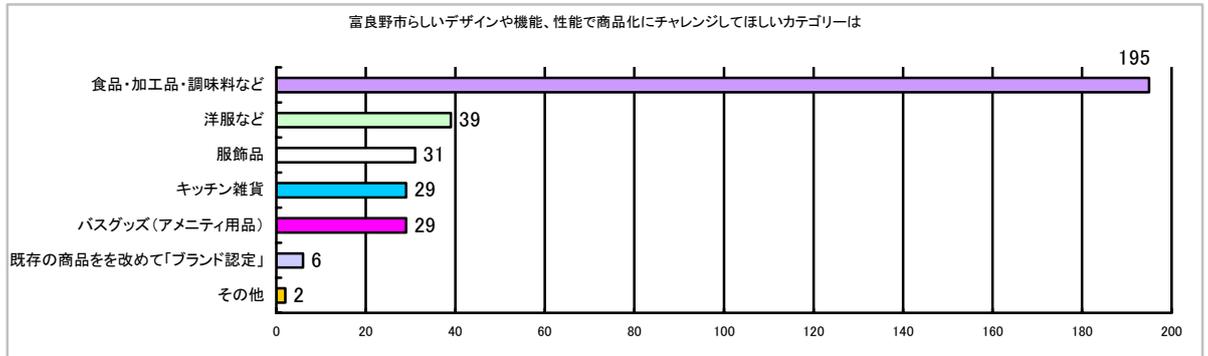
来客が来てもすすめないと思います
買わない

■ 富良野市の地域資源について



■ 商品開発について

「食品・加工品・調味料」の商品化にチャレンジしてほしいと思っている人は 195 人おり、断トツで 1 位となり「洋服など」「服飾品」「キッチン雑貨」「バスグッズ（アメニティ用品）」はほぼ同数となった。



既存の商品を改めて「ブランド認定」

- ・ニンゲルテラス?
- ・デリス
- ・ワイン
- ・ラベンダー
- ・くんえん工房やまどりの燻製品
- ・ワイン、メロン、とうもろこし、カレー、人参ジュース
- ・ドレッシング おいしいのに PR 不足
- ・大豆
- ・ふらのマークみたいなものを作ってふらのグッズにつけて統一感を出すとふらのをアピールしやすいと思います
- ・新谷
- ・ル・シュマン かぼちゃプリン
- ・物産センター

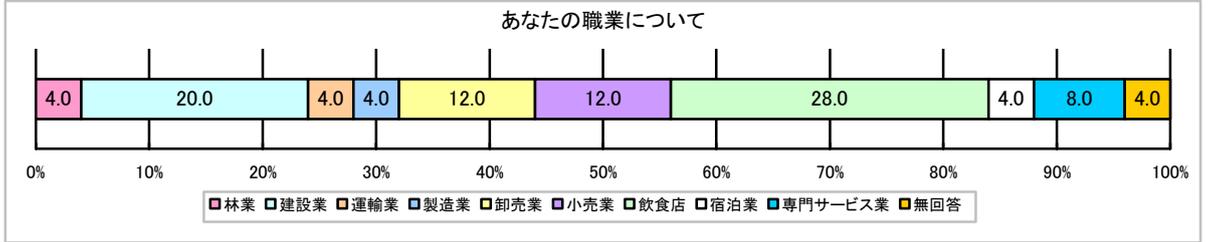
その他

- ・スカーフなど（染めもの）
- ・牛革で革製品
- ・ラベンダーを使ったもの
- ・若者から年寄りまで合う物がほしいと思います
- ・木の器など食器、インテリア（木のもの）
- ・スイーツ
- ・野菜せっけん、せっけん
- ・和菓子、茶菓子
- ・日常つかうもの
- ・なにか文化的なもの（文芸）
- ・ベビー用アロマ
- ・例えばカバンでも富良野市在住の若い作家さんのデザインでおもしろいものなどができたらいいのではと思います

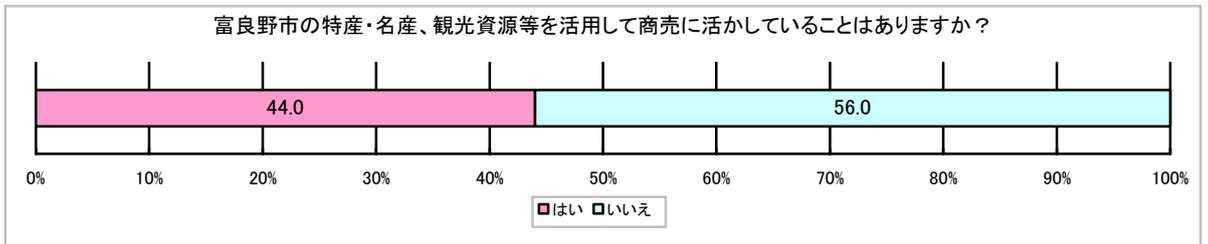
C 商業者アンケート調査

■ アンケート回収枚数・・・25 枚

■ 回答者特性



■ 富良野市の特産・名産、観光資源等



何を活用しているのか？

ふらの牛乳
農産物全般・・・にんじん、玉ねぎ、馬鈴しょ、かぼちゃ、米、小麦
ふらのワイン、チーズ、ぶどう果汁
観光資源

具体的には？

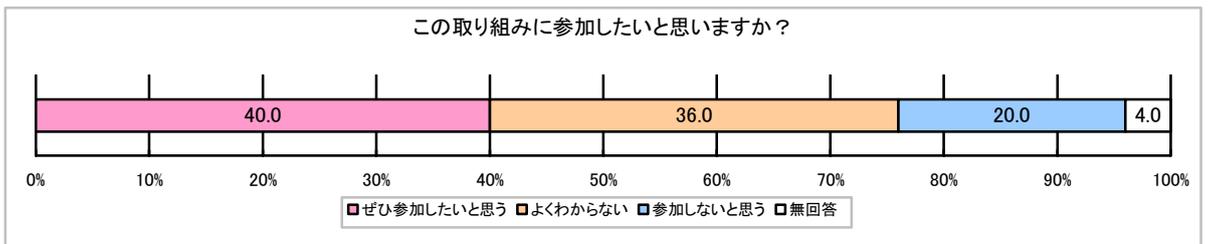
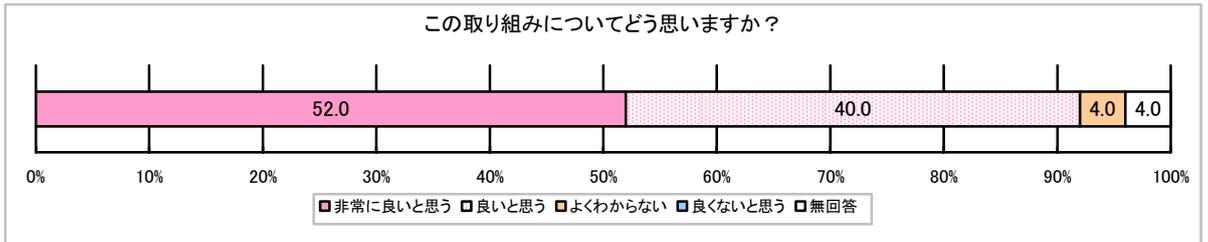
- ・「ふらのカフェラテ」という甘く濃い味わいのカフェラテを出している
- ・海外・国内自由旅行者向オンライン予約手配システムを運用
- ・全国卸売市場への出荷。野菜パウダーの製造
- ・給食受託業務で地域の要望に基づき地場産のものとして利用している
- ・基本的に手に入る食材は地元産のものをつかうよう市場、農協、農家などと取引しています
- ・売店での販売。レストランにてふらの産の特産、名産を食材として提供
- ・ラーメン店ですがフラン産有機小麦を石臼で挽いて自家製麺しております。地鶏さくら卵をつなぎにして作ります。味噌ラーメンに使う玉ねぎ白菜等はなるべく地場産を使います
- ・会合、接待の席で野菜を天ブラなどで提供している
- ・販売、斡旋、紹介
- ・観光ルート、貸し切りタクシー

- 今後、同業種のグループを作り、商店街単位などで富良野市固有の魅力・地域資源を活用して活性化事業を行うことを、既存の資源活用型事業との連携も含め、検討しています

この取り組みをどう思うかという問いには、「非常に良いと思う」52%、「良いと思う」40%となっており、良いと思っていると回答した人は合わせて92%となった。

この取り組みに参加したいと思うかという問いには、「ぜひ参加したいと思う」と回答した人は40%となった。

良い取り組みだとは思いますが、参加するまでには至らないという結果となった。



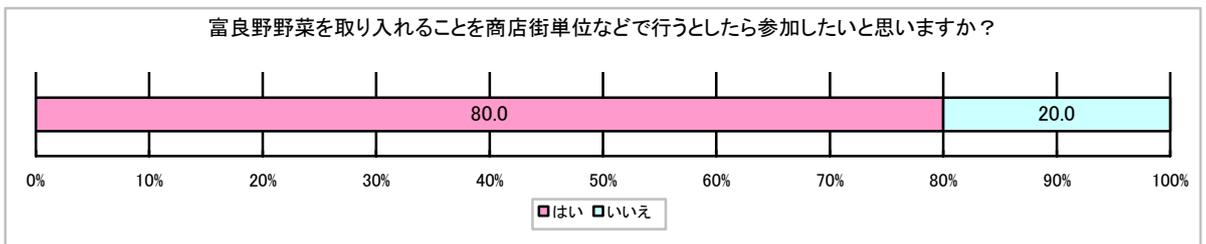
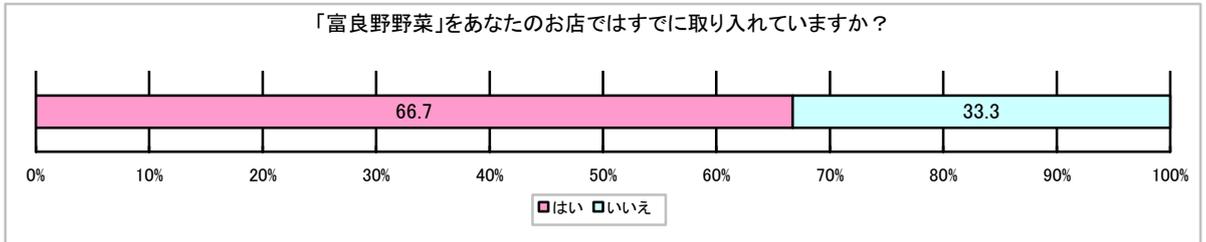
自由回答

- ・同業種よりは異業種のほうが、業態に幅をもたすことができるのでおもしろいかと感じていますが、狭い富良野で同業種の商店街等ではすでに行きづまり感があるのでは??
- ・今さらこんな事をしようと思うあなた方は手遅れだと思う。はっきりいって、あなた達がやろうとしている事は、もうとっくに今までそうしてきた人からすれば、「何のたしになるんですか」ってかんじですネそんなことだから富良野の街はだめになるんです。今さら連携とかいってもそれをコントロールしていく力はないと思いますネ
- ・富良野を小麦の街としてPRしてはいかがでしょうか?ホクシン（中力粉）や春よ恋（強力粉）美瑛では薄力粉も製作されているようですシラーメン（準強力粉）、うどん（中力粉）、菓子（薄力粉）とバリエーションをも豊富です。是非検討いただきたく存じます

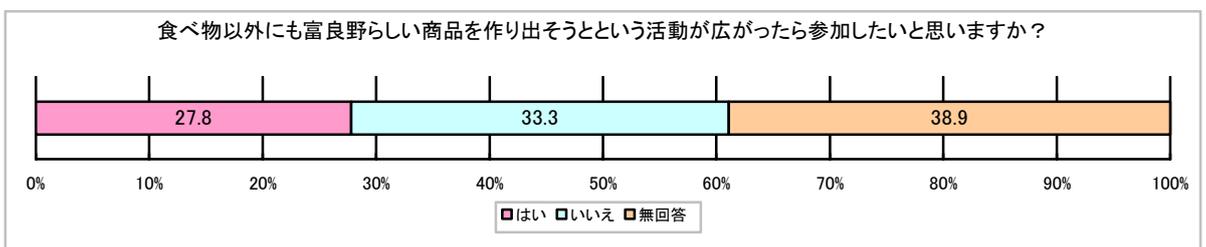
■ 飲食業・食品関連業種の方に伺います

「富良野野菜をすでに取り入れている」と回答した人は66%、「商店街単位などで富良野を取り入れるとしたら参加する」と回答した人は80%となった。

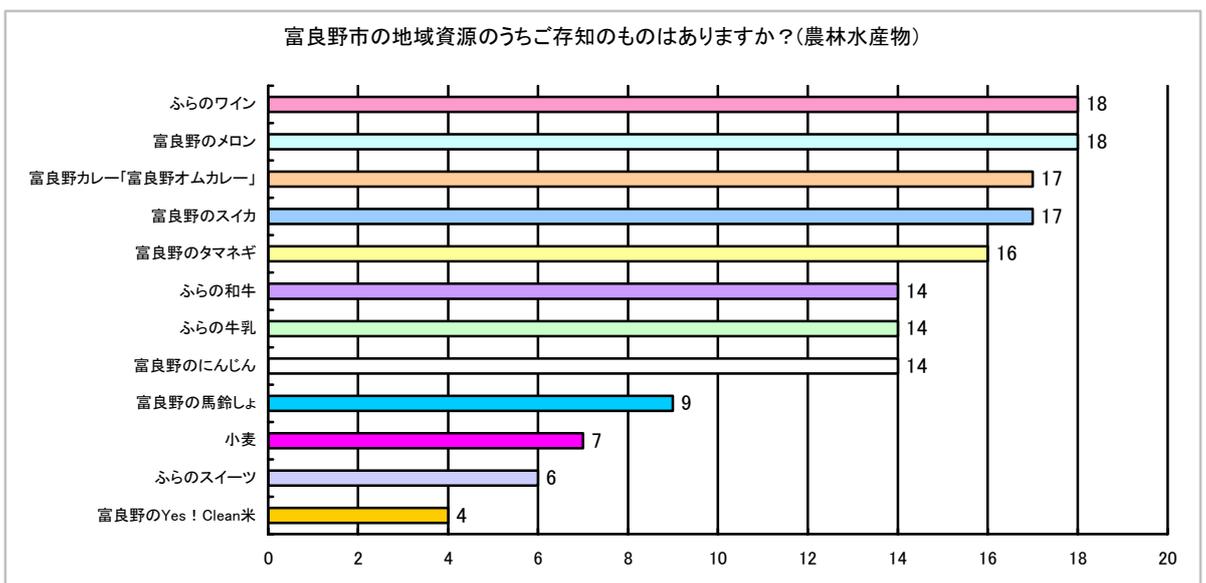
きっかけがあれば、更に富良野野菜を取り入れる店が増えると考えられる。



■ 飲食業・食品関連業種以外の方に伺います



■ 富良野市の地域資源について



富良野市の地域資源のうちご存知のものはありますか？(観光)

