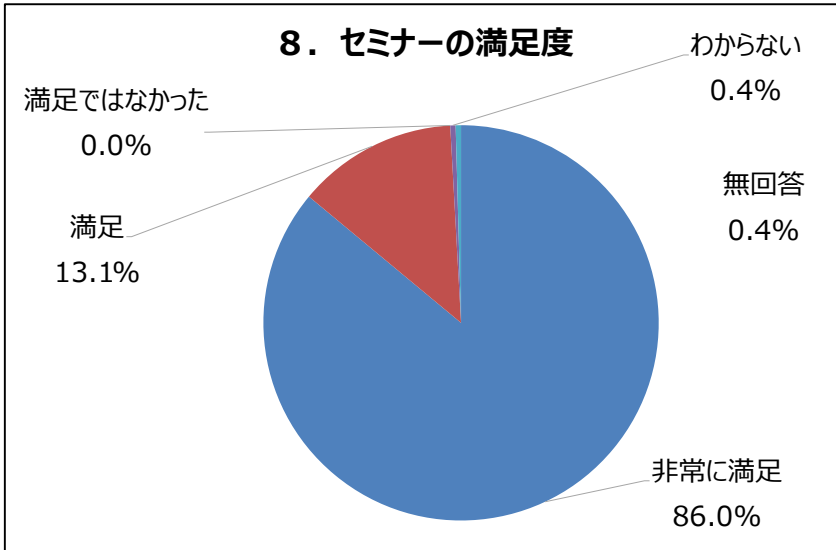


86%の人たちが非常に満足と答え、満足と合わせると 99.1%の人たちが満足と答えている。

5日、7日第一回、8日の人たちは9割以上が非常に満足と答えた。

【 8. あなたの、セミナーの満足度をお答えください】

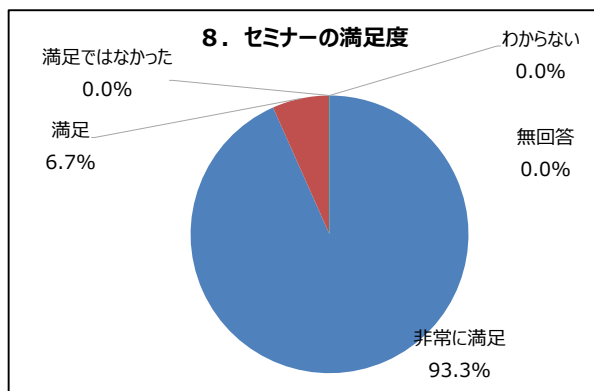


(n =)		非常に満足	満足	満足ではなかった	わからない	無回答
モスクワ	229	197	30	0	1	1
	100.0	86.0	13.1	0.0	0.4	0.4

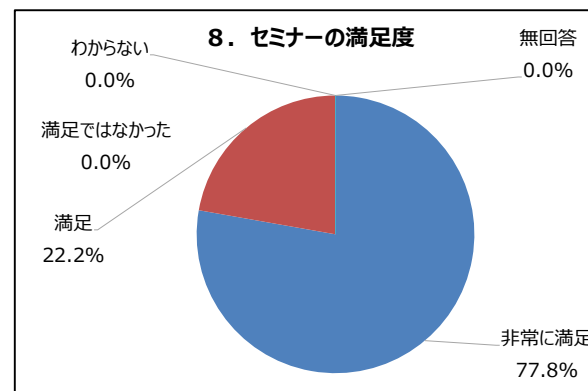
(n =)		非常に満足	満足	満足ではなかった	わからない	無回答
10月5日第一回	30	28	2	0	0	0
	100.0	93.3	6.7	0.0	0.0	0.0
10月5日第二回	22	16	5	0	1	0
	100.0	72.7	22.7	0.0	4.5	0.0
10月6日第一回	27	21	6	0	0	0
	100.0	77.8	22.2	0.0	0.0	0.0
10月6日第二回	27	24	3	0	0	0
	100.0	88.9	11.1	0.0	0.0	0.0
10月7日第一回	41	37	4	0	0	0
	100.0	90.2	9.8	0.0	0.0	0.0
10月7日第二回	30	24	6	0	0	0
	100.0	80.0	20.0	0.0	0.0	0.0
10月8日	52	47	4	0	0	1
	100.0	90.4	7.7	0.0	0.0	1.9

【 8. あなたの、セミナーの満足度をお答えください】

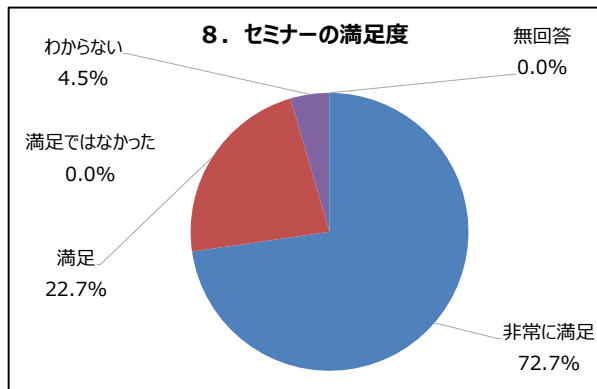
5日第一回 (n=30)



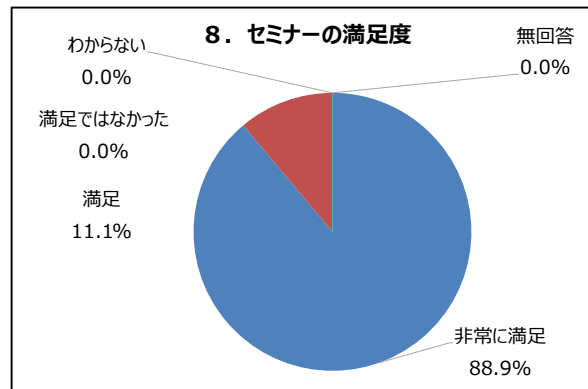
6日第一回 (n=27)



5日第二回 (n=22)

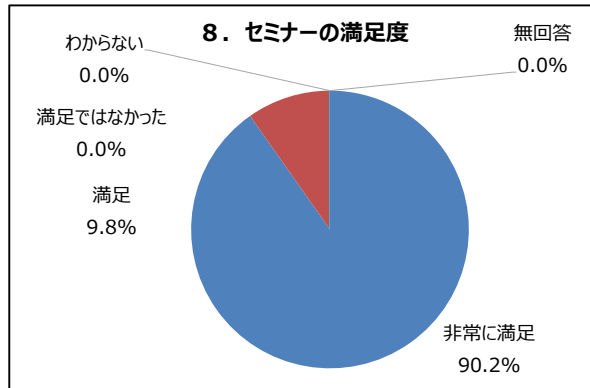


6日第二回 (n=27)

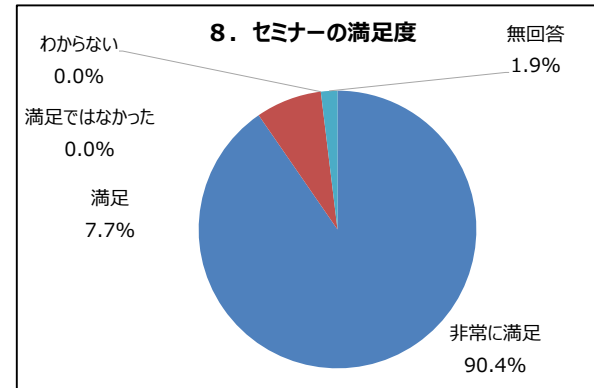


【 8. あなたの、セミナーの満足度をお答えください】

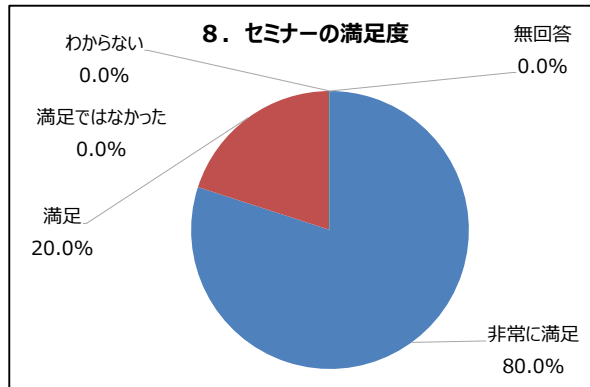
7日第一回 (n=41)



8日 (n=52)



7日第二回 (n=30)



初日の5日は、水産品の美味しさを語る人が多く、また講師の質の高さも評価している。

【 9. あなたの持つ、日本食品や日本食の印象をお答えください】

【10月5日第一回】

- ・直接話しをすることができたこと、直接参加できたこと
- ・役に立つ材料がたくさんあった
- ・色の組み合わせと料理の飾りつけ、それに加えてマグロにスパイシーな胡椒を入れた調理法
- ・幹部の代表団
- ・全て
- ・鮮魚（とてもまろやか）！！！！
- ・今回初めての参加でしたが、とても興味深いセミナーでした。次回も必ず参加します。
- ・しゃぶしゃぶのまろやかさが印象に残った。魚の味と美味しいタレ。マグロの味は、真似できない見事なものでした。
- ・情報提供が気に入った。シンプルかつ美味しい。
- ・全てが親しみやすく、分かりやすい
- ・質問に対する明確な回答
- ・職人の仕事ぶり、情報量の豊富さ
- ・強く印象に残った
- ・すべてがとても簡単
- ・マグロの味
- ・美しいスタンド、分かりやすい説明
- ・試食
- ・魚の品質、とてもためになる情報がたくさんあったこと
- ・お料理の味が素晴らしい！！！！ありがとうございました。有益で興味深い情報をたくさん得られました。
- ・すべてとても気に入りました
- ・魚です！
- ・すべて

【10月5日第二回】

- ・出し方がよい
- ・生の魚
- ・試食も可能な調理のデモンストレーション
- ・直接的な調理
- ・とにかくすごいです！ 分かりやすい、清潔、美しさ（スマイル）。日本人はとても節度のある人たちです！
- ・質問に対するオープン性、ユーモアのセンス
- ・調理の仕方と出し方
- ・料理の味
- ・調理法がシンプル、調理時間の短さ
- ・新しい味の感覚、日本食に関する新たな情報
- ・組織そのものが素晴らしい、親しみやすい、専門家たち自身の職業に対する誠実な愛情
- ・好意的でよい雰囲気、いい人達！
- ・職人技
- ・すべて
- ・すべてがよかった

6日は、包丁に対する意見も見られ、セミナーのレベルの高さを評価している。

【 9. あなたの持つ、日本食品や日本食の印象をお答えください】

【10月6日第一回】

- ・とても有益だった
- ・料理人たちの緻密な仕事ぶり
- ・包丁
- ・セミナーが日本文化と日本食に直接的に関わっている人たちに
よって行われたことが特に印象的でした。それと、日本の食材を
つかっていたこともです。
- ・素晴らしい組織。とてもユニークで真新しい食材。手早い、それと
同時に綿密である。
- ・包丁、料理人の資格
- ・米と一緒に焼いたマグロ
- ・主催者の講習会実施に対する配慮の仕方
- ・とても美味しい
- ・包丁の研ぎ方。今まで知りませんでした。
- ・とても美味しい、分かりやすい説明
- ・美味しくて、興味深い
- ・様々な種類の日本酒と料理の仕方の講習会
- ・日本人たち
- ・偉大なるプロ意識と訪問者に対する心遣い
- ・調理の仕方
- ・料理のサンプル
- ・出し方
- ・日本酒とその種類
- ・新鮮な魚
- ・清潔感と美しさ
- ・すべて

【10月6日第二回】

- ・日本とロシアにおける料理の出し方や調理の仕方を比較できたこと
- ・魚の調理法、タレの作り方、日本酒の作り方と味
- ・情報量の多さ。技術のプレゼンテーションが優れていること。
- ・魚の品質
- ・最後に出された料理
- ・美味しい食べ物
- ・すべて
- ・日本食の調理の仕方
- ・料理長による講習会
- ・受講者たちと自由に会話できたこと
- ・興味深いプログラム、セミナー実施方法のレベルの高さ
- ・調理法の美しさ
- ・調理の仕方は簡単なのに、出来上がった料理は美味しくて美しい。
- ・お皿に描かれた絵。
- ・日本酒
- ・速さ
- ・日本の新鮮な海鮮物の味の良さ。心地よい講習会でした！
- ・巻き寿司の正しい作り方を実際に見ることができたのがとてもよかった
- ・魚の味
- ・フレンドリーなスタッフ、分かりやすい説明、礼儀正しい料理人たち

**7日の二回目には、日本酒に対する声が見られる。
いずれも調理する講師の質の高さや、食材の情報について評価があがっている。**

【 9. あなたの持つ、日本食品や日本食の印象をお答えください】

【10月7日第一回】

- ・すべて
- ・魚
- ・マグロ、調理
- ・料理長たちの技
- ・調理法の手軽さ
- ・食材の品質
- ・手巻きずしの調理法
- ・詳細にわたった説明と、ものすごく美味しい料理
- ・料理人たちによって調理された料理、様々な種類の日本酒
- ・分かりやすく、明確、かつ心地よい
- ・すべてがとても高いレベルだった
- ・日本料理の特徴に関する説明
- ・すべてがとても分かりやすく、興味深いものでした。
- ・調理法と試食。どうもありがとうございました！
- ・魚料理の品数の豊富さ
- ・これまで味わったことのない珍しい料理を試すことができた
- ・調理の技術と食材の品質
- ・自宅でも作ることができそうな簡単なレシピが選ばれていたこと
- ・寿司の作り方と日本酒の作り方に関するお話し
- ・能力、技、大胆さ、創造力
- ・どの側面も軽く焼いてあるものの中の部分は生の魚と、味噌ベースのソースが格別だった
- ・オープンキッチン、試食、料理人、すべてが素晴らしく、今回のセミナーにとっても満足しています。
- ・来訪者全員に対する心配り。すべての質問に対して回答がなされ、選ばれたテーマに関して十分に幅広い展開がみられたこと。

【10月7日第二回】

- ・すべて
- ・寛大さ
- ・料理の作り方の技術
- ・料理の仕方
- ・日本の料理人たち
- ・料理人らによる講習会
- ・セミナーを担当した調理人のプロの腕前
- ・来場者たちとのコンタクトの仕方、会話、笑顔！！！！
- ・本物の日本料理を実際に見たり、試食できたこと
- ・とても新鮮な魚の試食ができた
- ・日本酒、お米、調理の過程
- ・手早い調理と健康的な食品
- ・日本酒に関する情報
- ・日本酒 + 米（洗い方）
- ・その後続く調理についての詳細な説明
- ・好意的、情報量、品質、プレゼンテーション。どうもありがとうございました！
- ・日本食への興味（皆さんに感謝します）
- ・女性の料理人。ロシアでは、体温の違いの理由で、料理人は男性のみとされています。
- ・寿司の作り方
- ・新鮮なマグロ、日本酒、セミナーの情報量
- ・とてもレベルの高い準備力、新鮮な食材
- ・料理の味
- ・日本酒
- ・日本人女性（本物の）
- ・司会者
- ・料理が気に入った
- ・料理長たちの職人技

最終日、調理方法や料理の味などの評価が見られた。

【 9. あなたの持つ、日本食品や日本食の印象をお答えください】

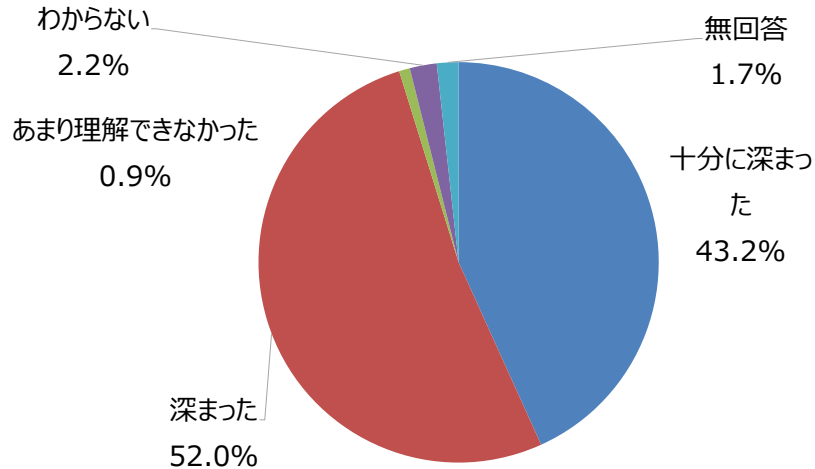
【10月8日第一回】

- ・食べ物と職人技
 - ・好意的、詳細
 - ・すべて
 - ・すべて！
 - ・日本酒
 - ・とても美味しくて手早い
 - ・料理人たち
 - ・食材の調理の過程
 - ・調理の仕方
 - ・調理の仕方
 - ・調理
 - ・米の調理
 - ・最後のお米を使った料理、少し焼いてあるマグロ、タレ
 - ・料理長たちによる講習会
 - ・先生たちの作った美味しい料理
 - ・生の魚の利用
 - ・日本料理がとても気に入りました
 - ・とても美味しいタレを使った生の魚の料理
 - ・とてもよい、詳細にわたった講習会。司会者たちのレベルの高いプロフェッショナル性。素晴らしいです！！
 - ・料理の仕方を実際に目の当りにできること、素晴らしい組織、試食
 - ・日本人の料理人たちの食材に対する敬虔なる、穏やかな姿勢
 - ・これまで知らなかった興味深い情報をたくさん入手できたこと
 - ・司会者たち、料理長たち、興味深い講演、美味しい日本料理
- ・詳細な説明
 - ・試食
 - ・すべて！！
 - ・すべて
 - ・文化
 - ・しゃぶしゃぶ
 - ・日本料理の作り方
 - ・日本酒
 - ・料理の仕方
 - ・調理
 - ・講習会
 - ・調理の講習会

95.2%の人たちが、十分に深まった、深まったと答えた。

【10. 日本食への理解が深まったか】

10. 日本食への理解が深まったか

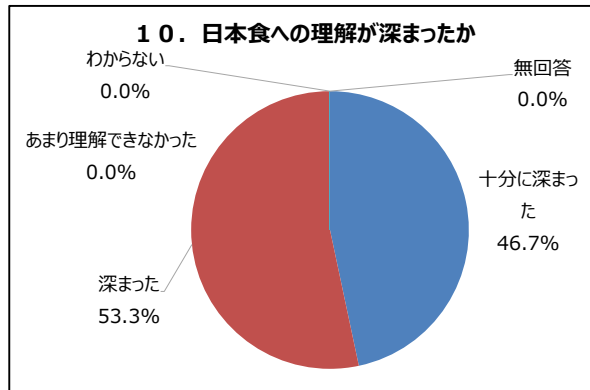


	(n=)	十分に深まった	深まった	あまり理解できなかった	わからない	無回答
モスクワ	229	99	119	2	5	4
	100.0	43.2	52.0	0.9	2.2	1.7

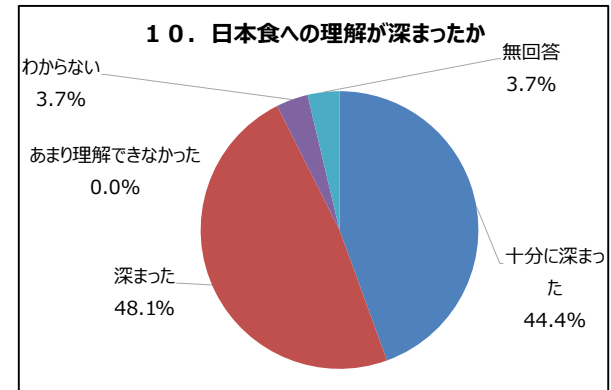
	(n=)	十分に深まった	深まった	あまり理解できなかった	わからない	無回答
10月5日第一回	30	14	16	0	0	0
	100.0	46.7	53.3	0.0	0.0	0.0
10月5日第二回	22	6	15	0	1	0
	100.0	27.3	68.2	0.0	4.5	0.0
10月6日第一回	27	12	13	0	1	1
	100.0	44.4	48.1	0.0	3.7	3.7
10月6日第二回	27	5	19	1	2	0
	100.0	18.5	70.4	3.7	7.4	0.0
10月7日第一回	41	20	21	0	0	0
	100.0	48.8	51.2	0.0	0.0	0.0
10月7日第二回	30	16	12	1	1	0
	100.0	53.3	40.0	3.3	3.3	0.0
10月8日	52	26	23	0	0	3
	100.0	50.0	44.2	0.0	0.0	5.8

【 10. 日本食への理解が深まったか】

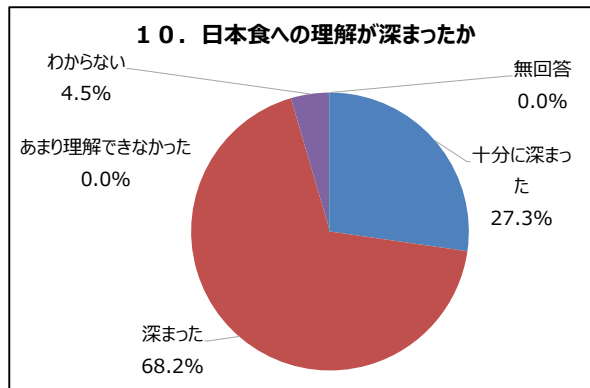
5日第一回 (n=30)



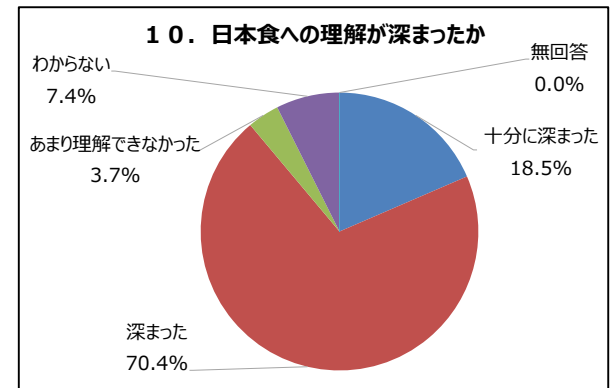
6日第一回 (n=27)



5日第二回 (n=22)

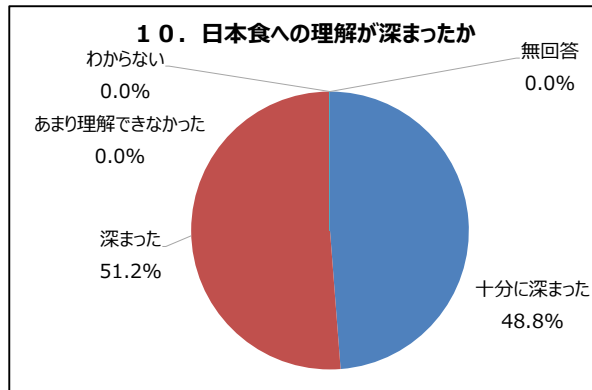


6日第二回 (n=27)

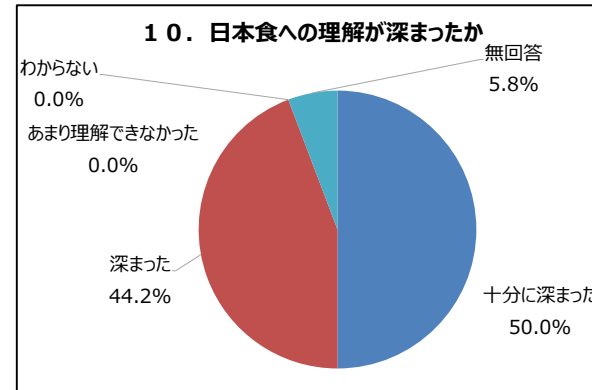


【10. 日本食への理解が深まったか】

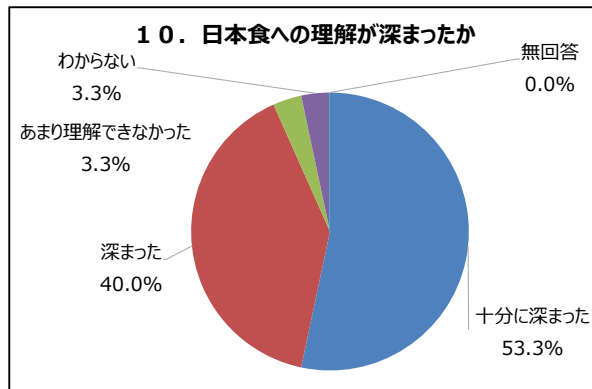
7日第一回 (n=41)



8日 (n=52)



7日第二回 (n=30)

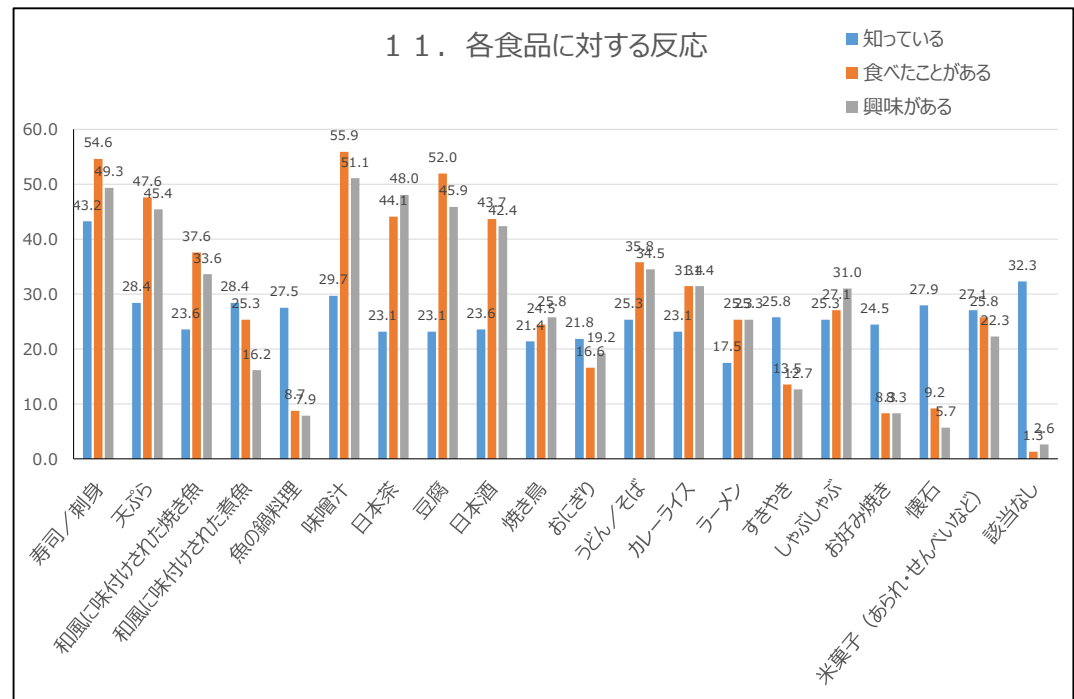


● 調査結果

認知、経験ともに高かったのは寿司(認知43.2、経験54.6) 経験、関心で高いものは複数みられ、味噌汁(55.9、51.1) 豆腐(52、45.9) 天ぷら(47.6、45.5)などがあがっている。

【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

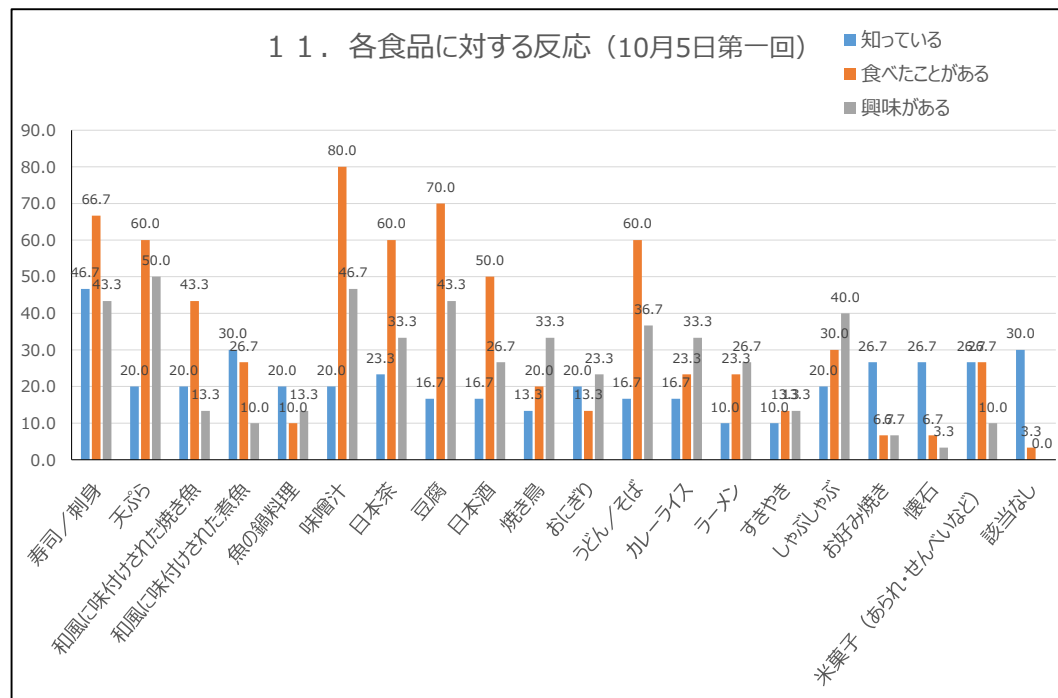
	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司/刺身	99 43.2	125 54.6	113 49.3
天ぷら	65 28.4	109 47.6	104 45.4
和風に味付けされた焼き魚	54 23.6	86 37.6	77 33.6
和風に味付けされた煮魚	65 28.4	58 25.3	37 16.2
魚の鍋料理	63 27.5	20 8.7	18 7.9
味噌汁	68 29.7	128 55.9	117 51.1
日本茶	53 23.1	101 44.1	110 48.0
豆腐	53 23.1	119 52.0	105 45.9
日本酒	54 23.6	100 43.7	97 42.4
焼き鳥	49 21.4	56 24.5	59 25.8
おにぎり	50 21.8	38 16.6	44 19.2
うどん/そば	58 25.3	82 35.8	79 34.5
カレーライス	53 23.1	72 31.4	72 31.4
ラーメン	40 17.5	58 25.3	58 25.3
すき焼き	59 25.8	31 13.5	29 12.7
しゃぶしゃぶ	58 25.3	62 27.1	71 31.0
お好み焼き	56 24.5	19 8.3	19 8.3
懐石	64 27.9	21 9.2	13 5.7
米菓子 (あられ・せんべいなど)	62 27.1	59 25.8	51 22.3
該当なし	74 32.3	3 1.3	6 2.6
全体 (n)	229 100.0	229 100.0	229 100.0



【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	14 46.7	20 66.7	13 43.3
天ぷら	6 20.0	18 60.0	15 50.0
和風に味付けされた焼き魚	6 20.0	13 43.3	4 13.3
和風に味付けされた煮魚	9 30.0	8 26.7	3 10.0
魚の鍋料理	6 20.0	3 10.0	4 13.3
味噌汁	6 20.0	24 80.0	14 46.7
日本茶	7 23.3	18 60.0	10 33.3
豆腐	5 16.7	21 70.0	13 43.3
日本酒	5 16.7	15 50.0	8 26.7
焼き鳥	4 13.3	6 20.0	10 33.3
おにぎり	6 20.0	4 13.3	7 23.3
うどん／そば	5 16.7	18 60.0	11 36.7
カレーライス	5 16.7	7 23.3	10 33.3
ラーメン	3 10.0	7 23.3	8 26.7
すき焼き	3 10.0	4 13.3	4 13.3
しゃぶしゃぶ	6 20.0	9 30.0	12 40.0
お好み焼き	8 26.7	2 6.7	2 6.7
懐石	8 26.7	2 6.7	1 3.3
米菓子（あられ・せんべいなど）	8 26.7	8 26.7	3 10.0
該当なし	9 30.0	1 3.3	0 0.0
全体（n）	30 100.0	30 100.0	30 100.0

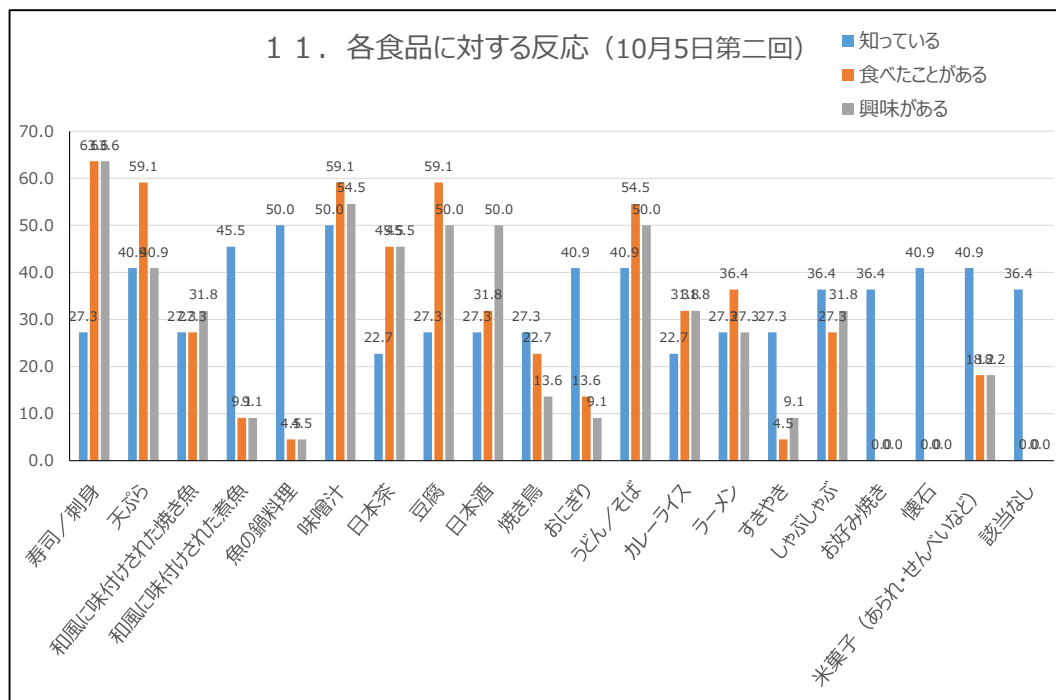
【10月5日第一回】



【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

【10月5日第二回】

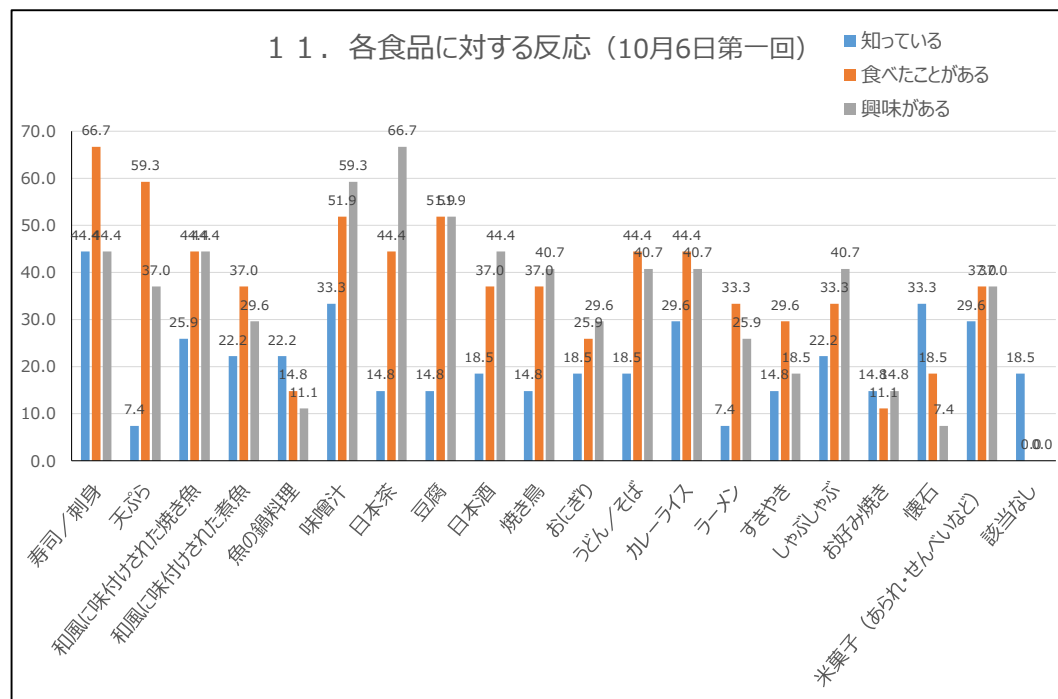
	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	6 27.3	14 63.6	14 63.6
天ぷら	9 40.9	13 59.1	9 40.9
和風に味付けされた焼き魚	6 27.3	6 27.3	7 31.8
和風に味付けされた煮魚	10 45.5	2 9.1	2 9.1
魚の鍋料理	11 50.0	1 4.5	1 4.5
味噌汁	11 50.0	13 59.1	12 54.5
日本茶	5 22.7	10 45.5	10 45.5
豆腐	6 27.3	13 59.1	11 50.0
日本酒	6 27.3	7 31.8	11 50.0
焼き鳥	6 27.3	5 22.7	3 13.6
おにぎり	9 40.9	3 13.6	2 9.1
うどん／そば	9 40.9	12 54.5	11 50.0
カレーライス	5 22.7	7 31.8	7 31.8
ラーメン	6 27.3	8 36.4	6 27.3
すき焼き	6 27.3	1 4.5	2 9.1
しゃぶしゃぶ	8 36.4	6 27.3	7 31.8
お好み焼き	8 36.4	0 0.0	0 0.0
懐石	9 40.9	0 0.0	0 0.0
米菓子（あられ・せんべいなど）	9 40.9	4 18.2	4 18.2
該当なし	8 36.4	0 0.0	0 0.0
全体（n）	22 100.0	22 100.0	22 100.0



【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	12 44.4	18 66.7	12 44.4
天ぷら	2 7.4	16 59.3	10 37.0
和風に味付けされた焼き魚	7 25.9	12 44.4	12 44.4
和風に味付けされた煮魚	6 22.2	10 37.0	8 29.6
魚の鍋料理	6 22.2	4 14.8	3 11.1
味噌汁	9 33.3	14 51.9	16 59.3
日本茶	4 14.8	12 44.4	18 66.7
豆腐	4 14.8	14 51.9	14 51.9
日本酒	5 18.5	10 37.0	12 44.4
焼き鳥	4 14.8	10 37.0	11 40.7
おにぎり	5 18.5	7 25.9	8 29.6
うどん／そば	5 18.5	12 44.4	11 40.7
カレーライス	8 29.6	12 44.4	11 40.7
ラーメン	2 7.4	9 33.3	7 25.9
すき焼き	4 14.8	8 29.6	5 18.5
しゃぶしゃぶ	6 22.2	9 33.3	11 40.7
お好み焼き	4 14.8	3 11.1	4 14.8
懐石	9 33.3	5 18.5	2 7.4
米菓子（あられ・せんべいなど）	8 29.6	10 37.0	10 37.0
該当なし	5 18.5	0 0.0	0 0.0
全体（n）	27 100.0	27 100.0	27 100.0

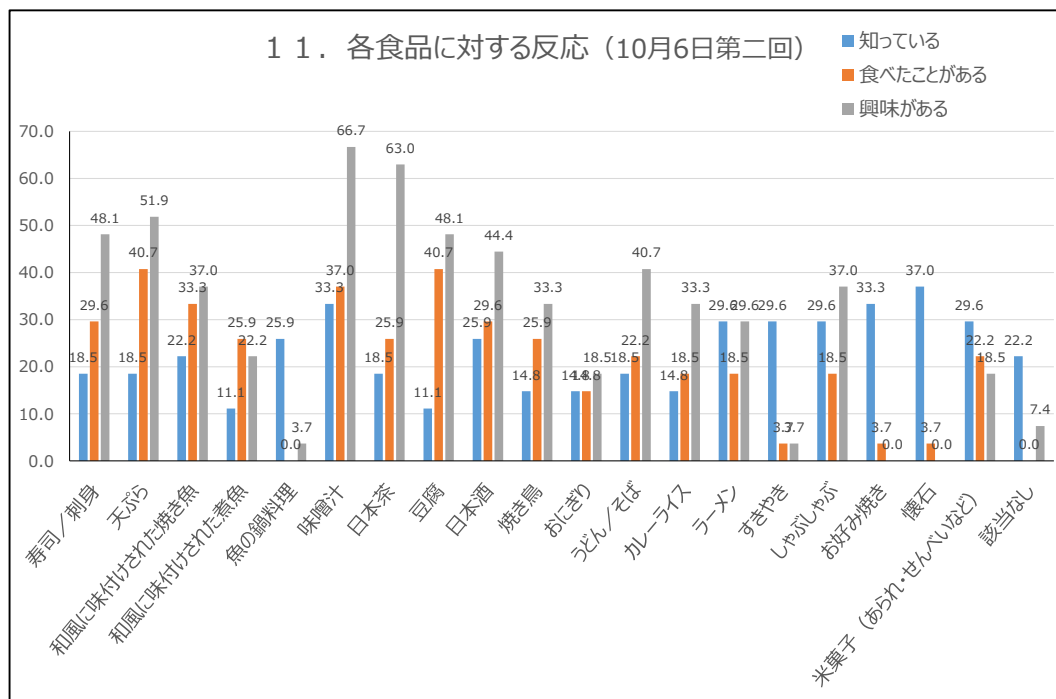
【10月6日第一回】



【11. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	5	8	13
天ぷら	18.5	29.6	48.1
和風に味付けされた焼き魚	5	11	14
和風に味付けされた煮魚	18.5	40.7	51.9
魚の鍋料理	6	9	10
味噌汁	22.2	33.3	37.0
日本茶	3	7	6
豆腐	11.1	25.9	22.2
日本酒	7	0	1
焼き鳥	25.9	0.0	3.7
おにぎり	9	10	18
うどん／そば	33.3	37.0	66.7
カレーライス	5	7	17
ラーメン	18.5	25.9	63.0
すき焼き	3	11	13
しゃぶしゃぶ	11.1	40.7	48.1
お好み焼き	7	8	12
懐石	25.9	29.6	44.4
米菓子（あられ・せんべいなど）	4	7	9
該当なし	14.8	25.9	33.3
全体（n）	4	5	9
	14.8	18.5	33.3
	8	5	8
	29.6	18.5	29.6
	8	1	1
	29.6	3.7	3.7
	8	5	10
	29.6	18.5	37.0
	9	1	0
	33.3	3.7	0.0
	10	1	0
	37.0	3.7	0.0
	8	6	5
	29.6	22.2	18.5
	6	0	2
	22.2	0.0	7.4
	27	27	27
	100.0	100.0	100.0

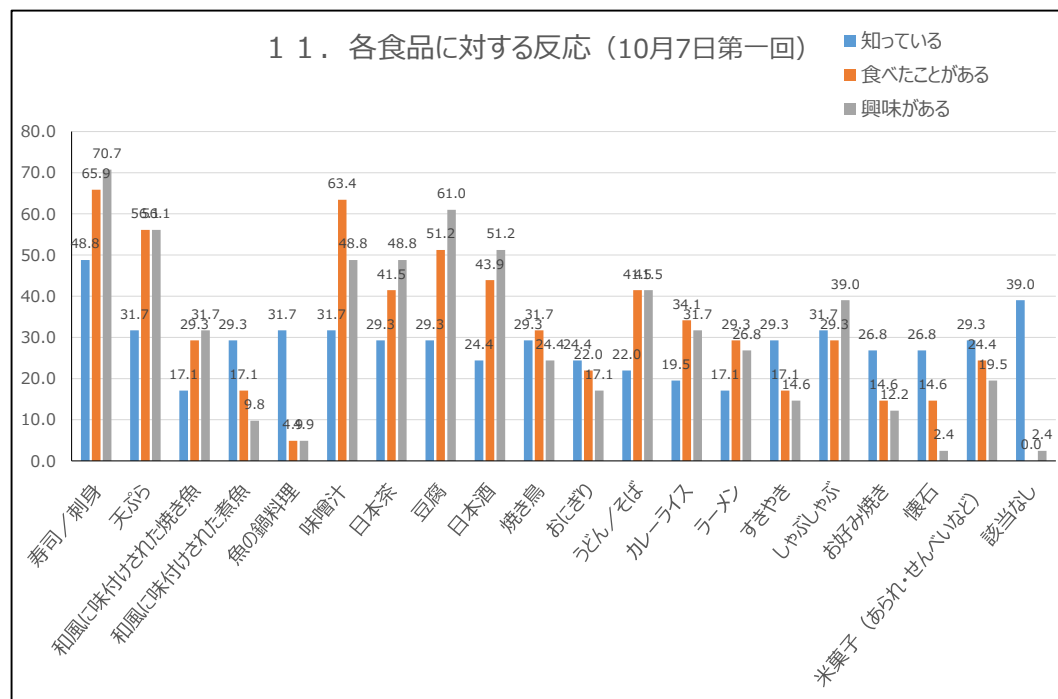
【10月6日第二回】



【11. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	20	27	29
	48.8	65.9	70.7
天ぷら	13	23	23
	31.7	56.1	56.1
和風に味付けされた焼き魚	7	12	13
	17.1	29.3	31.7
和風に味付けされた煮魚	12	7	4
	29.3	17.1	9.8
魚の鍋料理	13	2	2
	31.7	4.9	4.9
味噌汁	13	26	20
	31.7	63.4	48.8
日本茶	12	17	20
	29.3	41.5	48.8
豆腐	12	21	25
	29.3	51.2	61.0
日本酒	10	18	21
	24.4	43.9	51.2
焼き鳥	12	13	10
	29.3	31.7	24.4
おにぎり	10	9	7
	24.4	22.0	17.1
うどん／そば	9	17	17
	22.0	41.5	41.5
カレーライス	8	14	13
	19.5	34.1	31.7
ラーメン	7	12	11
	17.1	29.3	26.8
すき焼き	12	7	6
	29.3	17.1	14.6
しゃぶしゃぶ	13	12	16
	31.7	29.3	39.0
お好み焼き	11	6	5
	26.8	14.6	12.2
懐石	11	6	1
	26.8	14.6	2.4
米菓子（あられ・せんべいなど）	12	10	8
	29.3	24.4	19.5
該当なし	16	0	1
	39.0	0.0	2.4
全体（n）	41	41	41
	100.0	100.0	100.0

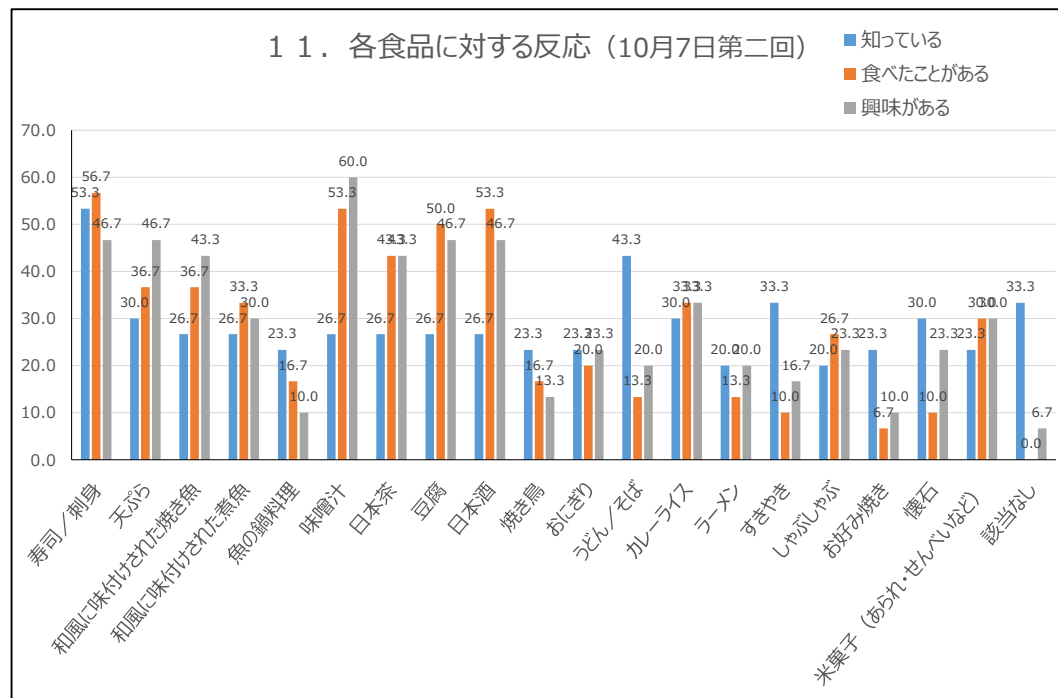
【10月7日第一回】



【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	16 53.3	17 56.7	14 46.7
天ぷら	9 30.0	11 36.7	14 46.7
和風に味付けされた焼き魚	8 26.7	11 36.7	13 43.3
和風に味付けされた煮魚	8 26.7	10 33.3	9 30.0
魚の鍋料理	7 23.3	5 16.7	3 10.0
味噌汁	8 26.7	16 53.3	18 60.0
日本茶	8 26.7	13 43.3	13 43.3
豆腐	8 26.7	15 50.0	14 46.7
日本酒	8 26.7	16 53.3	14 46.7
焼き鳥	7 23.3	5 16.7	4 13.3
おにぎり	7 23.3	6 20.0	7 23.3
うどん／そば	13 43.3	4 13.3	6 20.0
カレーライス	9 30.0	10 33.3	10 33.3
ラーメン	6 20.0	4 13.3	6 20.0
すき焼き	10 33.3	3 10.0	5 16.7
しゃぶしゃぶ	6 20.0	8 26.7	7 23.3
お好み焼き	7 23.3	2 6.7	3 10.0
懐石	9 30.0	3 10.0	7 23.3
米菓子（あられ・せんべいなど）	7 23.3	9 30.0	9 30.0
該当なし	10 33.3	0 0.0	2 6.7
全体（n）	30 100.0	30 100.0	30 100.0

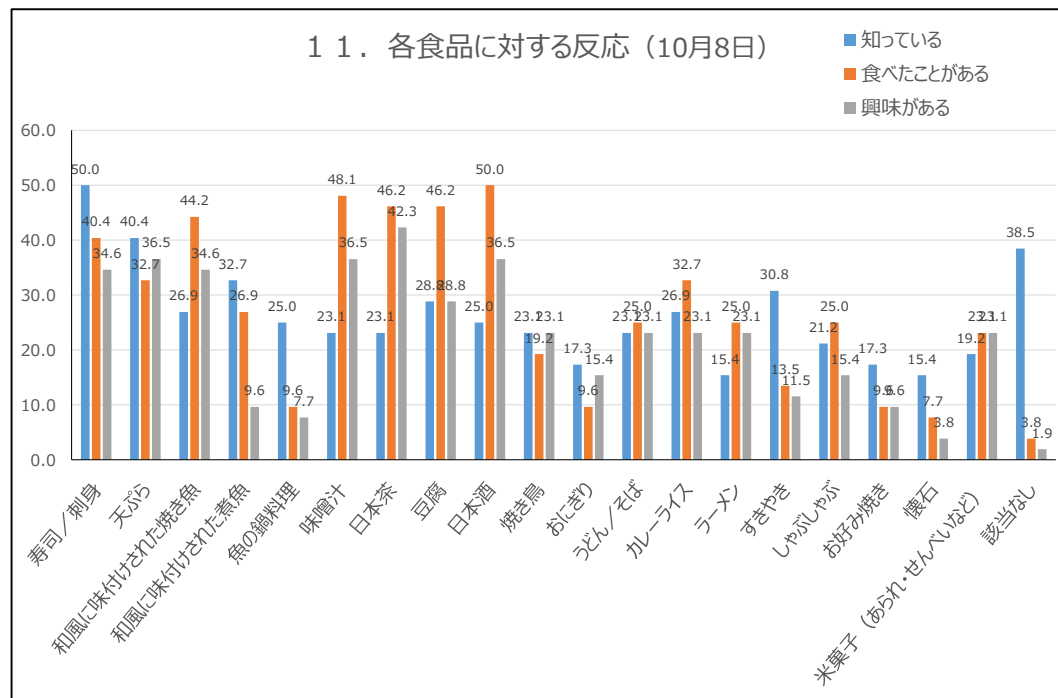
【10月7日第二回】



【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べたことがあるか、③興味があるか、についてお答えください】

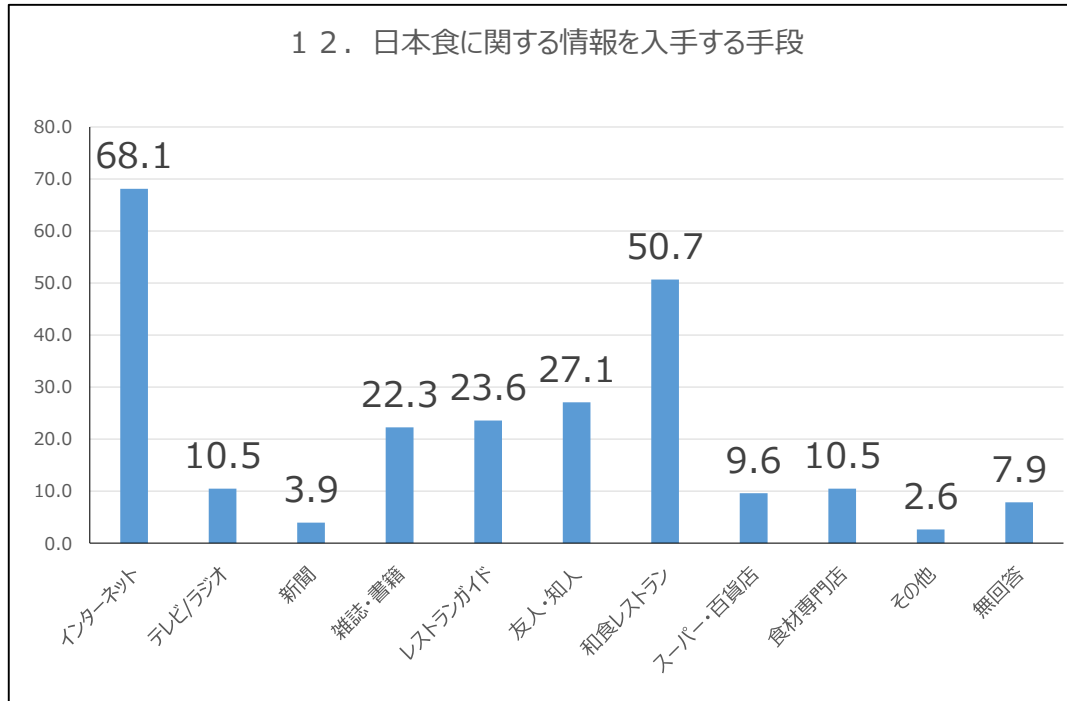
	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	26 50.0	21 40.4	18 34.6
天ぷら	21 40.4	17 32.7	19 36.5
和風に味付けされた焼き魚	14 26.9	23 44.2	18 34.6
和風に味付けされた煮魚	17 32.7	14 26.9	5 9.6
魚の鍋料理	13 25.0	5 9.6	4 7.7
味噌汁	12 23.1	25 48.1	19 36.5
日本茶	12 23.1	24 46.2	22 42.3
豆腐	15 28.8	24 46.2	15 28.8
日本酒	13 25.0	26 50.0	19 36.5
焼き鳥	12 23.1	10 19.2	12 23.1
おにぎり	9 17.3	5 9.6	8 15.4
うどん／そば	12 23.1	13 25.0	12 23.1
カレーライス	14 26.9	17 32.7	12 23.1
ラーメン	8 15.4	13 25.0	12 23.1
すき焼き	16 30.8	7 13.5	6 11.5
しゃぶしゃぶ	11 21.2	13 25.0	8 15.4
お好み焼き	9 17.3	5 9.6	5 9.6
懐石	8 15.4	4 7.7	2 3.8
米菓子（あられ・せんべいなど）	10 19.2	12 23.1	12 23.1
該当なし	20 38.5	2 3.8	1 1.9
全体（n）	52 100.0	52 100.0	52 100.0

【10月8日】



情報入手は インターネット68.1% 和食レストラン 50.7%とこの2点が高い。

【12. あなたの、日本食に関する情報の入手手段をお答えください】



【その他の内容】

- 個人的に会話できたこと
- 自分が経営する複数のカフェ
- アニメ
- カフェ
- 日本食レストランで仕事をしている

	(n=)	インターネット	テレビ/ラジオ	新聞	雑誌・書籍	レストランガイド	友人・知人	和食レストラン	スーパー・百貨店	食材専門店	その他	無回答
モスクワ	229	156	24	9	51	54	62	116	22	24	6	18
	100.0	68.1	10.5	3.9	22.3	23.6	27.1	50.7	9.6	10.5	2.6	7.9

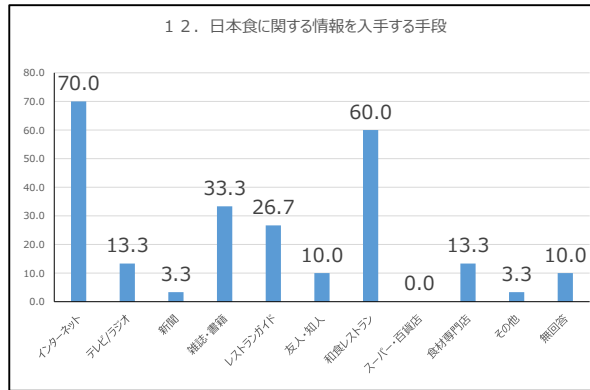
日別で見ると、5日～8日までの中に、友人・知人が3割程度あり、口コミの影響もみられる。

【12. あなたの、日本食に関する情報の入手手段をお答えください】

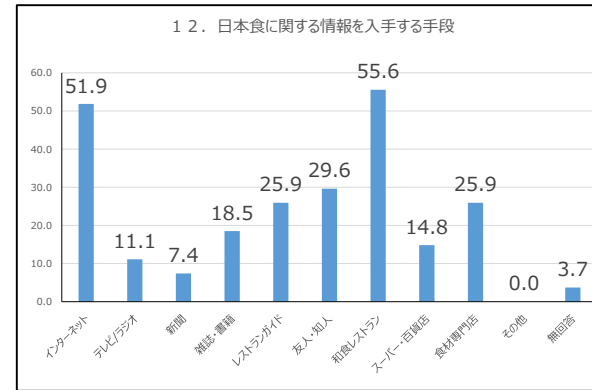
	(n=)	インター ネット	テレビ/ラ ジオ	新聞	雑誌・書 籍	レストラン ガイド	友人・知 人	和食レス トラン	スーパー ・百貨店	食材専 門店	その他	無回答
10月5日第一回	30	21	4	1	10	8	3	18	0	4	1	3
	100.0	70.0	13.3	3.3	33.3	26.7	10.0	60.0	0.0	13.3	3.3	10.0
10月5日第二回	22	12	0	0	1	4	7	13	5	1	0	3
	100.0	54.5	0.0	0.0	4.5	18.2	31.8	59.1	22.7	4.5	0.0	13.6
10月6日第一回	27	14	3	2	5	7	8	15	4	7	0	1
	100.0	51.9	11.1	7.4	18.5	25.9	29.6	55.6	14.8	25.9	0.0	3.7
10月6日第二回	27	21	4	0	4	4	10	12	3	2	1	2
	100.0	77.8	14.8	0.0	14.8	14.8	37.0	44.4	11.1	7.4	3.7	7.4
10月7日第一回	41	32	3	1	13	10	11	26	2	4	1	2
	100.0	78.0	7.3	2.4	31.7	24.4	26.8	63.4	4.9	9.8	2.4	4.9
10月7日第二回	30	20	1	2	7	8	8	13	3	3	1	2
	100.0	66.7	3.3	6.7	23.3	26.7	26.7	43.3	10.0	10.0	3.3	6.7
10月8日	52	36	9	3	11	13	15	19	5	3	2	5
	100.0	69.2	17.3	5.8	21.2	25.0	28.8	36.5	9.6	5.8	3.8	9.6

【12. あなたの、日本食に関する情報の入手手段をお答えください】

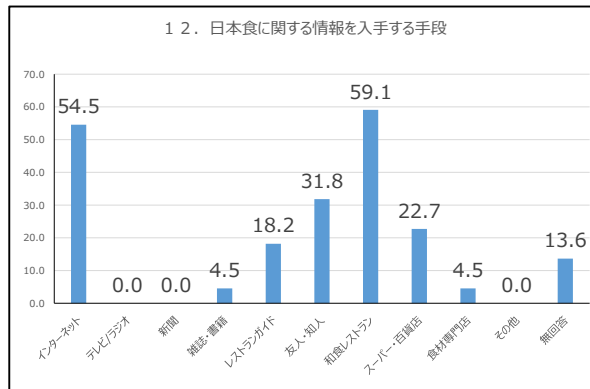
5日第一回 (n=30)



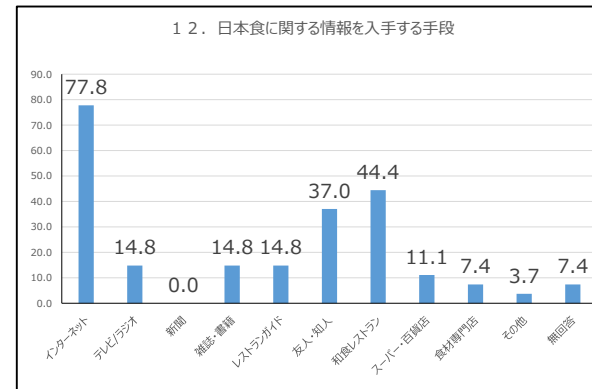
6日第一回 (n=27)



5日第二回 (n=22)

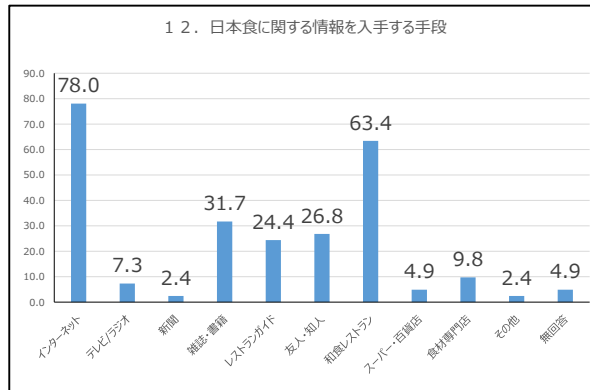


6日第二回 (n=27)

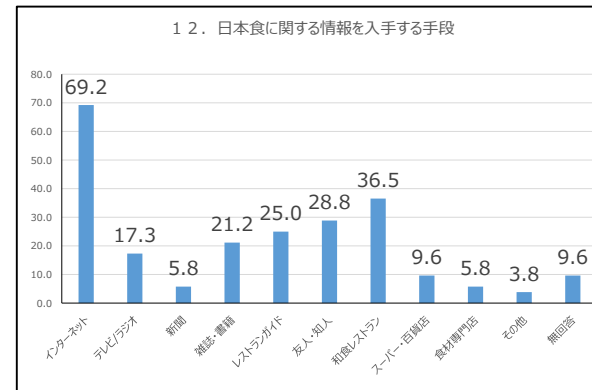


【12. あなたの、日本食に関する情報の入手手段をお答えください】

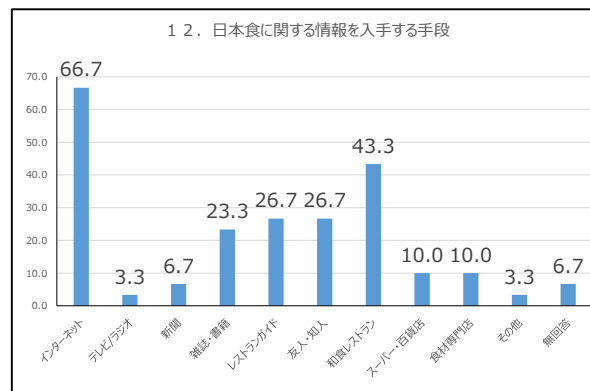
7日第一回 (n=41)



8日 (n=52)

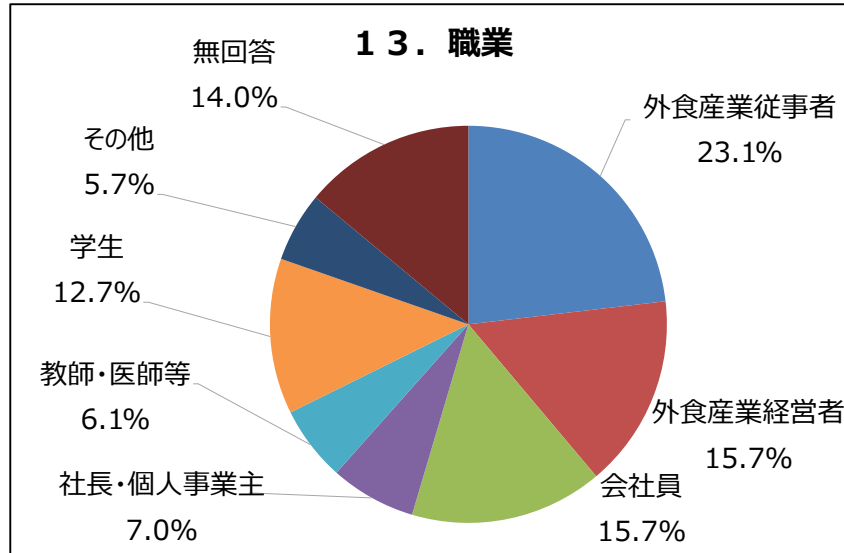


7日第二回 (n=30)



外食産業関係者が38.8%と多く、6日は、4割近くを占めている。

【 13. あなたの、ご職業をお答えください】

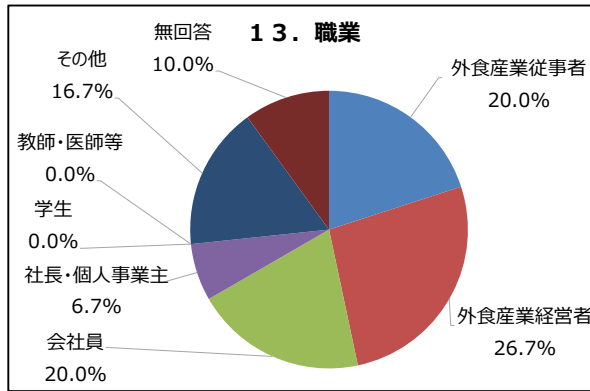


	(n=)	外食産業従事者	外食産業経営者	会社員	社長・個人事業主	教師・医師等	学生	その他	無回答
モスクワ	229	53	36	36	16	14	29	13	32
	100.0	23.1	15.7	15.7	7.0	6.1	12.7	5.7	14.0

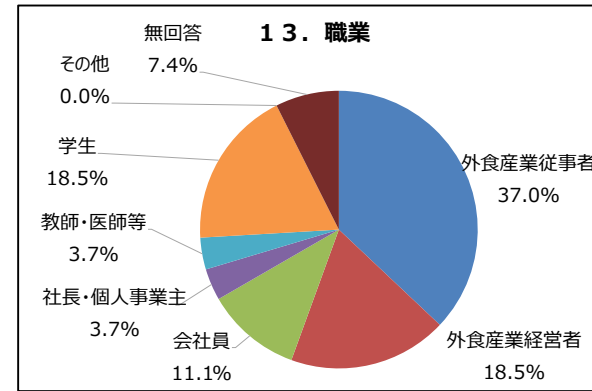
	(n=)	外食産業従事者	外食産業経営者	会社員	社長・個人事業主	教師・医師等	学生	その他	無回答
合計	229	53	36	36	16	14	29	13	32
	100.0	23.1	15.7	15.7	7.0	6.1	12.7	5.7	14.0
10月5日第一回	30	6	8	6	2	0	0	5	3
	100.0	20.0	26.7	20.0	6.7	0.0	0.0	16.7	10.0
10月5日第二回	22	3	4	3	0	0	5	2	5
	100.0	13.6	18.2	13.6	0.0	0.0	22.7	9.1	22.7
10月6日第一回	27	10	5	3	1	1	5	0	2
	100.0	37.0	18.5	11.1	3.7	3.7	18.5	0.0	7.4
10月6日第二回	27	11	4	3	4	0	1	1	3
	100.0	40.7	14.8	11.1	14.8	0.0	3.7	3.7	11.1
10月7日第一回	41	9	7	8	2	5	3	1	6
	100.0	22.0	17.1	19.5	4.9	12.2	7.3	2.4	14.6
10月7日第二回	30	7	6	8	1	2	1	1	4
	100.0	23.3	20.0	26.7	3.3	6.7	3.3	3.3	13.3
10月8日	52	7	2	5	6	6	14	3	9
	100.0	13.5	3.8	9.6	11.5	11.5	26.9	5.8	17.3

【 13. あなたのご職業をお答えください】

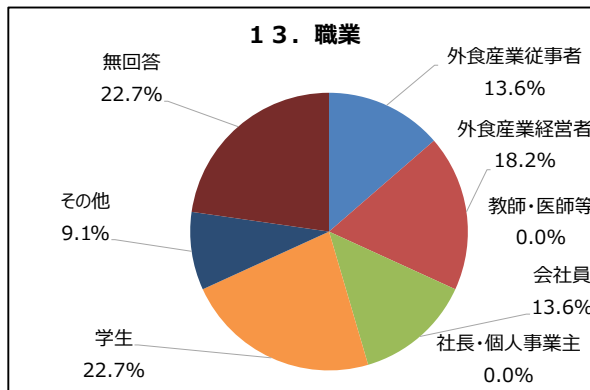
5日第一回 (n=30)



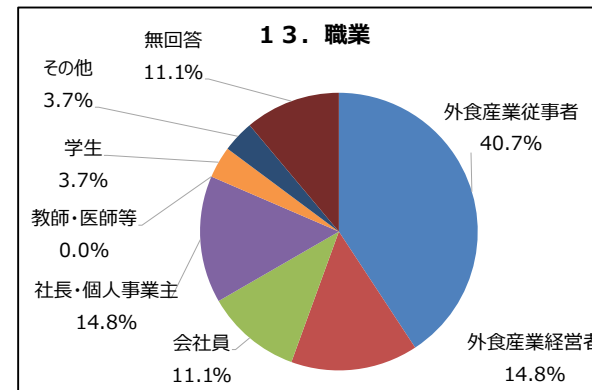
6日第一回 (n=27)



5日第二回 (n=22)

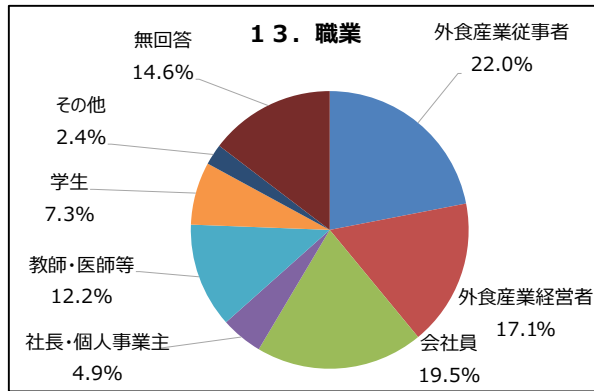


6日第二回 (n=27)

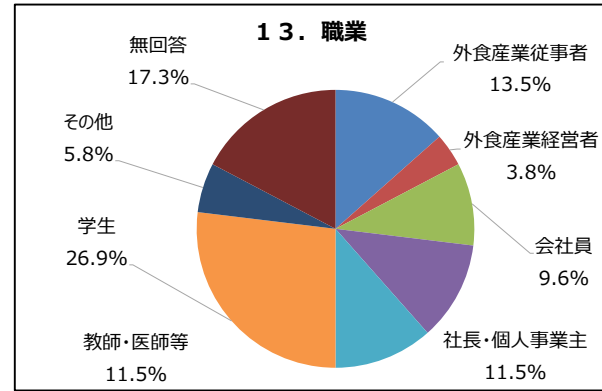


【 13. あなたの、ご職業をお答えください】

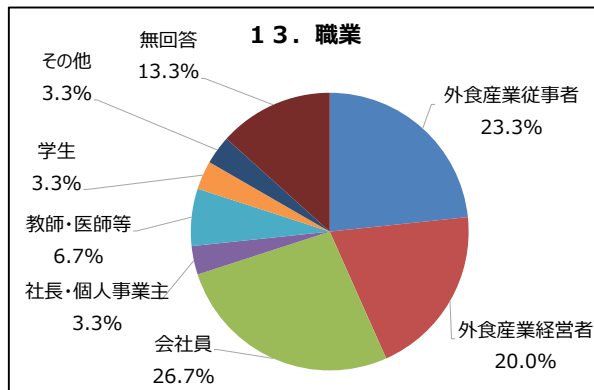
7日第一回 (n=41)



8日 (n=52)



7日第二回 (n=30)



【 1 3 . あなたの、ご職業をお答えください】

【その他の内容】

- 学生 (29件)
- 料理人 (28件)
- マネージャー (22件)
- 料理長 (15件)
- 技師 (12件)
- 経営者 (10件)
- パティシエ (9件)
- 社長 (7件)
- 教師 (6件)
- バーテンダー (4件)
- オーナー (4件)
- 責任者 (3件)
- 事業主 (4件)
- 営業部長 (3件)
- パリスタ (3件)
- 塗装工 (2件)
- 法律家 (2件)
- 経理 (2件)
- 准教授 (2件)
- マーケティング担当 (2件)
- プログラマー (2件)
- レベコ・パーヴェル・ミハイロヴィチ
- ブローカー
- レストラン-ショップ「スシ・ロール・ス・サ
ボイ」経営者
- シェフのアシスタント
- アートディレクター
- リクルートコンサルタント
- 有限責任会社「フコース (味) 」業
務執行取締役、日本食カフェ「スキヤ
キ」と極東にあるアジア
- 料理「パーロチキ・オブリジェシュ (箸
をなめる) 」経営者
- カウンセラー
- 事務職
- 工芸家
- サービスエンジニア
- 「プレジデント・ホテル」Deputy F&B
director
- 警官
- レストランのオーガナイザー
- 企業のフードマスター
- 日本食の料理長
- スーシェフ
- 種々の創作活動に携わっている
- 観光サービスのオーガナイザー
- 外食産業製品の技術
- 主婦
- 生産管理者
- 医師
- 高等教育機関教授
- ホテルサービス
- ウェイター
- ビジネスマン
- 製造部長
- 環境工学者
- 旅行会社
- 年金生活者
- 編集者
- ソーシャルワーカー

結果分析

- 日本食が好きである方や日本食を食べたことがある方が9割を超えており、ブースに来られた食関連事業者等は日本食に強い関心を持っていることがわかった。
- 日本食に対しては、美しい、盛り付けが美しい、健康に良いなど高評価を得ている反面、高い、表示ラベルがわかりづらいなど、今後輸出していく上で検討していくべき課題もある。
- セミナーに対しては、講師に対しての高評価、食材の良さ、わかりやすいなど高評価の声もあり、また、約95%の方が理解が深まった答え、セミナーは有効であったと考える。
- 日本食の情報の入手手段として、一番にインターネットが上がっており、各国に共通している。今後インターネットでの情報提供も検討する必要があると考える。
- 今回のセミナーは、水産協議会と合同で行い、同じセミナーの中でコメ・コメ加工品のPRと水産物のPRを初めて実施した。お互いにないものを補うことができたりすることができる反面、限られたセミナー時間でそれぞれのPRをどのように調整しPRするか、伝える情報がどうしても少なくなる部分をどう補うかが課題と考える。