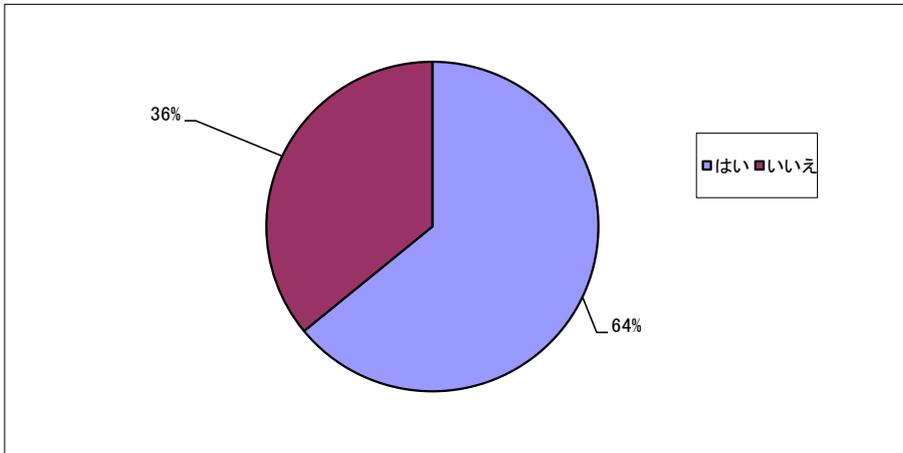


# ベーカリーパートナー『モンステイル』モニターアンケート

アンケート回答件数65件

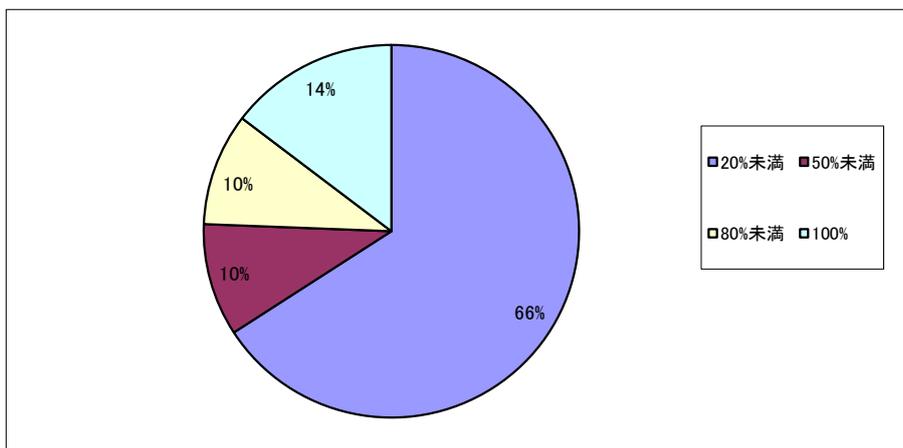
## Q1 現在、国産小麦(内麦)はお使いですか？

はい	41	63.1%
いいえ	23	35.4%



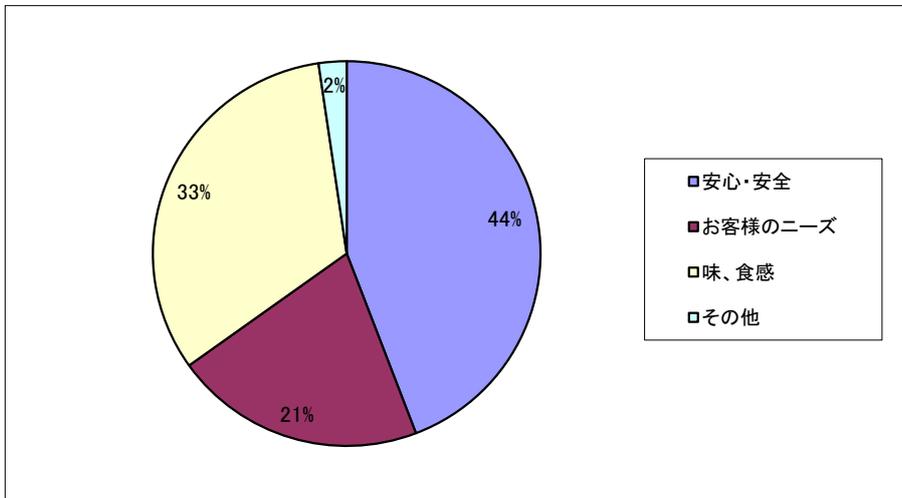
## Q2 Q1で「はい」の方。国産麦の使用比率をお聞かせください。

20%未満	27	65.9%
50%未満	4	9.8%
80%未満	4	9.8%
100%	6	14.6%



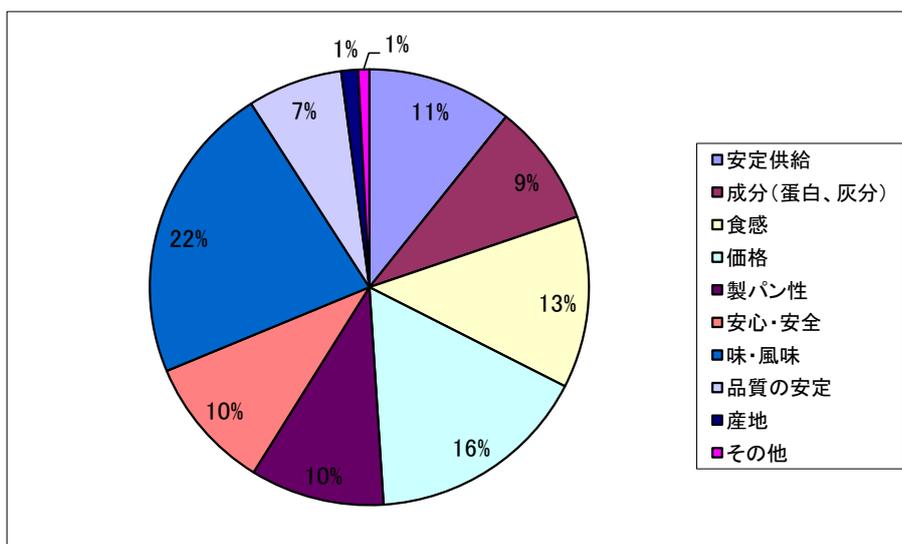
Q3 国産小麦をご利用になっている理由またはご利用を検討されている理由をお聞かせください。

安心・安全	38	44.2%
お客様のニーズ	18	20.9%
味、食感	28	32.6%
その他 ・以前、使用していた。 ・食糧自給率。	2	2.3%



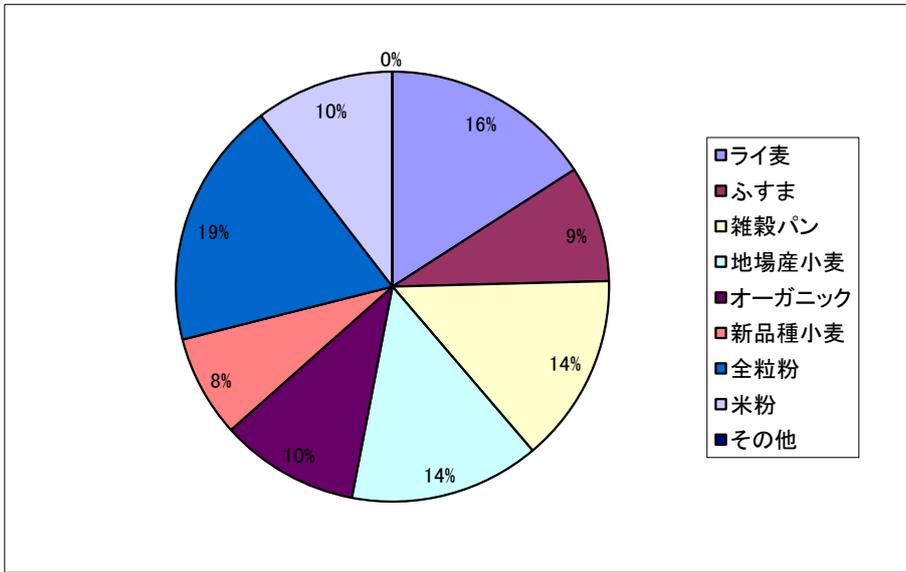
Q5 小麦粉を選ぶ際に優先されていることをお聞かせください。※複数回答可

安定供給	26	10.7%
成分(蛋白、灰分)	22	9.1%
食感	31	12.8%
価格	40	16.5%
製パン性	24	9.9%
安心・安全	24	9.9%
味・風味	54	22.2%
品質の安定	17	7.0%
産地	3	1.2%
その他 ・使いやすさ等	2	0.8%



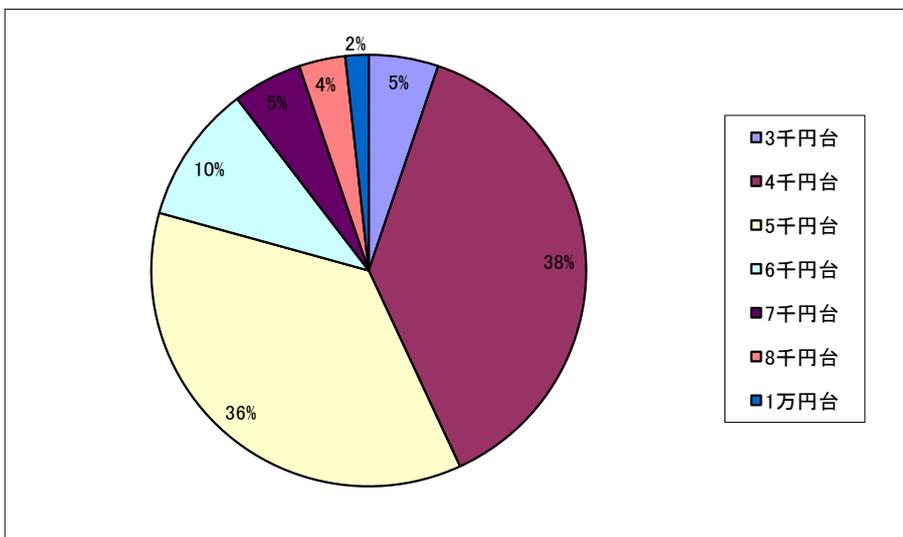
Q6 現在、ご興味のあるものがありましたらお選びください。※複数回答可

ライ麦	29	15.8%
ふすま	16	8.7%
雑穀パン	26	14.2%
地場産小麦	26	14.2%
オーガニック	19	10.4%
新品種小麦	14	7.7%
全粒粉	34	18.6%
米粉	19	10.4%
その他	0	0%



Q7 国産小麦を定期的可以使用できる価格帯をお聞かせください。※1袋(25kg)当たり

3千円台	3	5.2%
4千円台	22	37.9%
5千円台	21	36.2%
6千円台	6	10.3%
7千円台	3	5.2%
8千円台	2	3.4%
1万円台	1	1.7%



Q8 今回のモニターサンプルで「モンステイル」をお選びになった理由をお聞かせください。

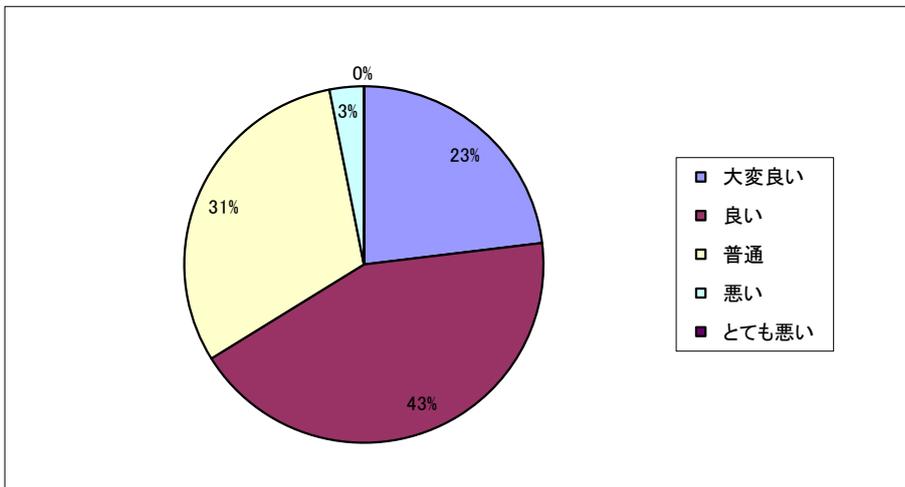
国産小麦にスポットが当たっているため。  
パンドミ以外はハード系パンが多く、特にカンパーニュをメインにしているため。  
まとめて使いたかった。  
お客様に産地を伝えることができ、また十勝の小豆や豆を使用しているの。  
使用してみたかったため。  
どういパンができるか興味があったため。  
日清のリスドールを使用しているが、一度他社製品を使用してみたかったため。  
内麦物でハード系のパンを使用したかったため。  
北海道小麦のハード系パンをお客様に試してみたかった。  
外麦に負けない品質。  
一番は今使用しているものとの比較がしたかったため。また、お客様のニーズありアピール  
できるかと思ったため。  
キタノカオリブレンドのため。  
試してみたかったため。  
フランスパンで国産麦を使用したかったため。  
フランスパンの生地を国産化のため。フランス産の粉を利用したが、  
ちがいがあり、私にはよいが客には合わない結果あり。  
興味があったため。  
以前より国産小麦粉に関心があったが中々使用できる機会なかったため今回応募。  
金額的にも国産小麦は中々使用しにくい商品でした。  
国産のハード系ブレンドだったため。  
以前モニターで十勝ゆめぶれんどが当たり使ってみてよかったため。  
内麦の製パン性や味など確かめたかったため。  
試してみたかったため。  
ハード用の内麦というところに興味があったため。  
北海道の小麦粉を使ってベーグルを作りたかったため。  
ハード系の国産小麦粉を使ったことがなかったため。  
国産の中力粉がどのくらいか知りたかったため。  
おもしろそうな粉だったため。  
国産小麦のニーズが深まる中、今までハード系に対応する粉がなかったのでサンプルを希望した。  
とてもよい粉に思えたため。  
今後、国産小麦を使用していきたいため。  
キャッチコピーに興味を持ったため。  
国産小麦に興味があるため。  
欧風パンに適した特性であったため。国産小麦を増やしていきたいと思っているため。  
北海道産にひかれたため。  
国産小麦の味と比較したかったため。  
エベと比べてみたかったため。  
現在、使用している準強力と比較したかったため。  
北海道の小麦を中心に使っているが、江別製粉の他にもあるはずと思っていたため。  
試してみたかったため。  
アグリシステム株式会社の製品を使用したかったため。  
国産小麦であることをウリにした商品でハードトーストとフランスパンに混ぜる粉と  
併用できるものを検討しているため。  
自分と相性のよい粉を探しているため。  
国産小麦でハード系がつかれるか興味があったため。  
十勝産によりイメージがあるため。  
特徴ある国産小麦でハード系を作りたかったため。  
知らない小麦粉だったため。  
国産小麦のフランス用粉に興味があったため。  
新しい国産小麦を使用してみたかったため。  
ハード系の商品を出していきたいため(顧客を増やしたい)。  
前回の粉が風味よく興味をもっていたため。  
国産小麦でフランスパンをつくってみたかったため。  
粉を変えればどのようなになるか知りたかったため。  
国産小麦でハード系のパンに向いていると聞いたため。  
内麦にも興味があったため。

ハード系では国産を使ったことがなかったため。  
 今まで使ったことがなかったため。  
 試してみたかったため。  
 国産にこだわりのあったため。  
 初めての製粉会社だったため。  
 アグリシステム株式会社の販売する十勝産小麦のため。  
 ハード系の味の変化を知りたかったため。  
 過去に使用経験のある内麦と比較してみたかったため。  
 話題になっており使ってみたかったため。

**Q9 モンステイルについての満足度をお聞かせください。**

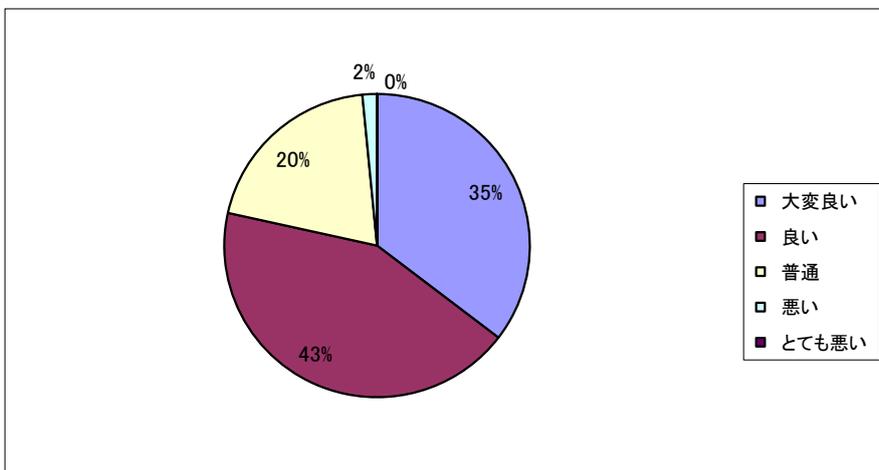
・扱いやすさ

大変良い	15	23.1%
良い	28	43.1%
普通	20	30.8%
悪い	2	3.1%
とても悪い	0	0%



・味

大変良い	23	35.4%
良い	28	43.1%
普通	13	20.0%
悪い	1	1.5%
とても悪い	0	0%



Q10 モンステイルの良かった点、悪かった点をお聞かせください。

良かった点

扱い方は良かった。もう少しテストします。

作業性はよかった。

高級感があった。

通常使用のリストオルと置き換えて問題なく出来上がった。製パン性がよい。

安心安全面。

よく水が入る。

給水、ミキシングともリストオルより少々よかった。

もちもち感があるハードが出来た。

味や香りがとてもよく、フランスパン独特の食感も出ている。

味は風味がありとてもよかった。

クラストの軽さ。

作業性が思っていたより軽い？

割と使いやすい。

コシ折れなど、くたっとなってしまうことが少なかった。

使いやすい。

風味がよく、旨味が感じられる。

モンブランとほぼ同程度だった。国産(製粉)と変わらない(1割減かも?)

もちりした食感でとてもよかった。

味・香りがとてもよかった。また、独特のモチモチ感もよかった。

クープもきれいに開いた。

焼き色・味も他の粉とブレンドすることによって両方のいい所が出てgood!

思っていたより吸水性など扱いやすかった。

あまりクセがなく扱いやすかった。いつも使っているフランス用粉と同じ分量で

ミキシングすると少し硬い。

きめ細かくしっとり仕上がった。

風味がよかった。

色つきがよい。

今までにない食感。

味が深く生地も強い物が出来る。クラフトは厚いが中はしっとりしている。

国外の物とは全く違った味を味わった。

きめが細かく繊細。クラストの出来がよくクラムがもちもち。

風味があり扱いやすかった。

香りが立つ。

小麦の甘みがしっかりあり、香りもよい。

ハード系に使わず食パンに使った。お客様に北海道産小麦使用を伝えると買っていただける。

国産。

粉の甘味を感じた。時間が経ってもしっとり感があった。

しっかりしたクラスト、もちりしたクラム。味わい。

味・香りにクセがなくよいと思う。

今のところバゲットしか作っていないが甘味もしっかり感じられ食べやすいものができた。

まわりの評価もよい。

作業性がよい。香りがよい。

旨味がある。

味・食感。

味・風味・作業性。

新しい体験。

味がよい。少し甘みがあるような気がしたが？

割と扱いやすい。風味もよい。

食感・風味が上級。

風味も味も満足した。

意外なほどほとんどよかった！！

口どけがよかった。

風味(香り)、味ともにクセがなく扱いやすい。

昨今、内麦のブーム？(化)学的な問題よりもその店のスタンスです。

作業性・風味のよさ。

吸水がよく、もちもちした。

内麦らしさが出ている。  
味がよい。  
皮がパリッとしていて風味もよかった。  
風味がよい。  
味、風味(微妙)。  
焼き上がりまで安定して作業ができ風味がよかった。  
意外と製パン性がよく当然味もよかった。

#### 悪かった点

味が淡泊?カンパーニュよりリュスティックにしたい。  
味、風味は少し弱く感じた。  
発酵に少し時間がかかった。  
安定しなかった。  
いつも使っている粉の感覚で使用したら生地が柔らかくなってしまった。  
味が少しきれい過ぎかも。  
違いを感じるとこまでいけませんでした(老化が早い?)  
もっとボリュームが出ると思った。  
コツをつかめずクープが入りにくかった。オーブンのスチームのせい?  
風味が出なかった。  
モンブランより少し味がない。  
食感がもちもち過ぎる。  
味にもう少し個性があってもよかったのでは。  
水分量(レシビ)が多く扱いづらかった。  
ふくらが少し足りない。  
ちょっと生地が弱い。  
吸水がもう少しあればよいと思った。  
少し吸水が悪かった。  
レシビではオーバーナイトであったが自店ではルヴァン種でした。  
粉が固まりやすい。  
現時点では当店の手法において吸水があまり入らない。際立った特徴的な「うまみ」が感じられなかった。  
普段の小麦より全てにおいて時間がかかります。  
ハード中心になる。  
少量(5kg)等がほしい  
おそらく6千円台ではと思われ少し躊躇するかも知れません。10kg入だと使いやすいかも  
(小さな店のため)  
吸水がちょっと悪い?  
特色がない、白紙みたい、自分で組み立てろということ?  
少し焼色が濃いのではと言われた。  
少しだけ作業性が悪い(気にすることはない)  
価格面以外では、ほとんどなし。  
若干弱い。  
ミキシング時間が難しい。

#### Q11 今回、テスト販売でお客様よりいただいたお声をお聞かせください。

お客様にはどの小麦を使用しているなどより、美味しければそれでよしとしている方が多い。  
私達スタッフとしては、とても美味しかった。  
クッペ、リュスティックには合う。  
食感がよい。美味しいというお客様が増えた。  
粉の味が少し弱い(バゲット)。産地が分かると安心。  
今のフランスパンの方がいい。  
リスドオルと並べて売ってみたが、少しもっちりしているとの声があった。  
パンの中がもちもちしていた。初めての食感とのこと。  
北海道小麦のハード系パンは初めてだったので、まず珍しがっていました。味や香りも好評でした。  
風味がいいとのこと。  
私の技量不足でお客様にインパクトあるプレゼンが厳しかったかも知れません。  
大変好評でした。  
味、出来とも変わらない。外国産より味の変化は少ない。今までの生地と変わらない。  
もっちりとしていて美味しかったとのこと。  
国産小麦粉の安全性には、お客様も関心を持っていた。

ちょっと重たい感じ。  
安定した商品がより品質upにつながった。  
おいしかったなどが大半。一部、味が変わって残念という声もあった。  
もちりしている。風味がよい。  
もちもちの食感と風味良い。  
味がよかった。安心感があつたなど。  
可もなく不可もないのが、やはり国産というのはお客様のニーズに合っていると思う。  
食感の良さともっちり感が好評。  
これからも使って！！ においが違うね、国産はいいね。安心して食べられるね！！  
きめが細かく間がふわふわ。香りがよい。  
外まで香りが広がっていた香りのよいパンとのこと。  
小麦の香りがよくなった。  
パンの甘味(旨味)の質が少し変わった。焼き色が若干うすくなった。  
今後使ったとして、はるゆたかブレンドの価格帯で計算し販売したため少し高いですねとのこと。  
クロワッサンにも混ぜて使ったら食感が軽くなった感じ。  
しっとりしているという声が多かった。  
しっかりしたクラスト、もちりしたクラム。味わい。  
いつもおいしいとのこと。  
試食を出して販売したが、よく売れてびっくりした(自店比較での話)。  
パリ感がよい。香りがよい。  
サクサクする。  
おいしい。十勝産なんだ。  
おいしかった。味が濃い。軽い？本当に国産？  
白いネ。  
いつものより味が薄い感じがするとのこと。  
お年寄りが多いのですが、より本格的なハードなバゲットを求めている方から美味しいとのこと。  
安心安全な粉と説明しました。  
クラストの味、香りがよい。クラムのもちもち感が素晴らしい!!  
口どけがよくおいしかった。  
今使用している粉と大きな違いは分かりにくく、あまり変わらないとのこと。  
お店のスタイル、従業員の対応もとても大切にパンを売っているというベーシックなスタイルを  
忘れなければ物は売れると思う。  
美味しかったとのこと。  
国産小麦だからといって、あまり味に変化ないといわれた。  
しっとりとするところはして、パリッとするところはパリッとしておいしかった。  
国産と聞くと少々高くても安心を買うかなとのこと。  
美味。  
好評。  
気づかれず反応なし。  
いつもより甘味を感じる、という声がいくつかあつた。  
味よりボリュームと値段で決めるとのこと。まだ我々パン屋の努力も足りないのでしょうか…。  
来年は景気がもう少しよくなるとよいです。

### Q13 その他ご意見等ございましたら、お聞かせください。

見積もり全般的にください(早目に！)  
25kgの価格が知りたい。  
これからもいい商品でしたらどんどん取り入れていきたい。  
ミカ食品さんが来てテスト的にゆめぶれんどを購入した。  
個人的には、より香ばしさが出るタイプが好みなんですが、そういうブレンドは出来るのでしょうか。  
被災地のため売価を上げてよいのか悩みです。材料のよいもの使いたくても悩みです。  
もっと麦の力を引き出せるように努力します。  
以前はるゆたか を使ったことがあります。味がよかったです。供給量の問題で使えなくなりました。  
頑張ってください。  
キタノカオリのT110かT85を使ってみたい。  
モニターに選んでいただきありがとうございます。  
価格と販売ルート 直販はありますか？  
ありがとうございます。もし購入するとしたら価格はいくら位でしょうか。  
今回、商品と一緒にポップ、ポスターを同封していただき宣伝面でとてもよかったです。また、  
私自身バケツは初心者でしたがレシピを同封していただいた為とても参考にさせて

いただきました。ありがとうございました。  
使ってみて気に入ったので日東商会さんを通じて定期的に送ってもらっています。他の粉も試してみるつもりです。  
袋のデザインがよい。  
ゆめちからを九州でも安定供給してほしい。スーパーゆめちから 14%くらいあればよいと思います。価格が問題です。  
配合・ミキシング等は自店の方法で行わせてもらいました。手の届く価格であればよいと思います。高加水のパン(80-90%)ではかなり難しいと感じました。今回は主体粉として使ったので細かいブレンドをしてみたいと思った。  
糖質制限用(パン)のレシピなどございましたら教えていただきたいです。  
袋のデザインがかわいい。  
ゆめブレンド、ゆめきりも興味があります。モンステイルは価格が合えばぜひ使いたいと思います。ご親切に感謝しています。後日、必ず注文します。  
詳しい資料もポップもとてもありがたかったです(デザイン素敵です)。いつか農場を見たいと思いました。マーケティングの大切さを改めて感じました。  
吸水100%では思うような窯にはならず90%位で安定した。  
価格の安定供給。  
とてもよかった。風味が強くブレンドしてもよかった。作業性もよい。  
今回単一で使用した。もう1袋もらえませんか？  
2回にわたりサンプル品をありがとうございました。  
お試しをさせていただき、ありがとうございました。  
最後の1gまで大事に使わせていただきます。ありがとうございました。  
価格はいくらくらいですか？ツイッターの「パンドレーヌ@oisiiPAN1」のフランスパンはモンステイル製です。  
価格面での扱いやすさがほしい。  
十勝産ということで安心して使える粉だと思えます。価格面でどうかということですね。  
お送りいただき、ありがとうございました。感謝します。  
国産小麦を使うにしても、外麦より高価な国産小麦には反対です。  
ストレート法のミキシングの特徴などを知りたかった。  
今後、購入を検討したい  
国産小麦も価格さえ折り合いがつけば、といつも思っています。  
前回に続き沢山の量をありがとうございました。年末に向け売り込んでいます。