

はじめての方

味	美味しい	普通	美味しくない	その他
	88	8	0	1

コメント：「麺が楽しめる味。」喫茶グティ 大山

関東「違いがあり（わかり）良かった。」匿名希望

「小麦の味とソースが良く伝わりました。」わんこの森 和泉翔

「味に深みがあると思った（ダン）」匿名希望

「それぞれのパスタに合わせたソースで美味しさを引き立たせられていた。」La Cave des Remparts

「大変気に入っています。」アクティオ（株）喫茶グティ

「様々な食感のパスタがあると思いました。」匿名希望

「パスタの種類によるソースの使い分け等、参考になった。」匿名希望

「いくつも試食できて有意義でした。」匿名希望

「味が入るという感覚が良く分かった。」NID 松田昇

「生/パスタとは思えない食感の麺があって参考になりました。」匿名希望

「生/パスタそのものはおいしいが、ソースは良くない。」YAKIYAKIさんの家 堀井悠行

「女性の好きそうなモチモチ食感のモノがウケそう。」白樺ベース 田中麻里

「個性もあり、良かったです。」BIODYNAMIE 佐藤彬

「麺がしっかりしていてとてもおいしかったです。」カフェサンワイズ 五反田麻衣

「食感が乾麺とは段違いだった。」88ビザ部 甲斐真広

「麺になじむ感じが初めてわかりました。」NONDE幸 中島龍太郎

「パスタの味がしっかりとする。」匿名希望

「モチモチリーニが美味しかったです。エビのソースも良かったです。」アクティオ（株）喫茶グティ 関口純

「今まで自分が美味しいと思うパスタはモチモチリーニ（または近いもの）だったのだと思いました。」匿名希望

関西「麺の食感の違いが良くわかる。」ラボスト 安藤淳

「パスタの種類によって全然食感が違った。」カプリシカ 照嶋直人

「昆布だしを使うことで味わいがやわらかくなってよかったです。」ラボスト 西田成貴

「味がしっかり中まで入っており、食べごたえがありがたい。」樹家悠介

「その辺のパスタ屋よりすごく美味しかった。」DUOMO 伊藤和喜

「パスタの麺事態に味がついている感覚を初めて味わいました。」炉端屋かぶり 宮崎愛

「美味しいものとふつうのものとありました。」ビストロカフェ ディセント 橋延寿

「食感の違いがわかりやすかった。」匿名希望

「だしを吸った生パスタすごくおいしかったです。」匿名希望

「シンプルで麺の味がわかりやすい。」イタリアンダイニングクアトロ 指宿将典

「乳化がポイントで研究した上で製麺されていて、ソースとよく合いました。」Esir café 小河慎也

「今後のメニュー開発の参考にもなりました。」うまい魚とイタリアnyu-ma 三浦涼介

「食感が色々あったので良い。」匿名希望

「食感が良い。ソースと絡みやすい。」パールアブク 清水淳史

「それぞれ麺に合ったソースで美味しかったです。」匿名希望

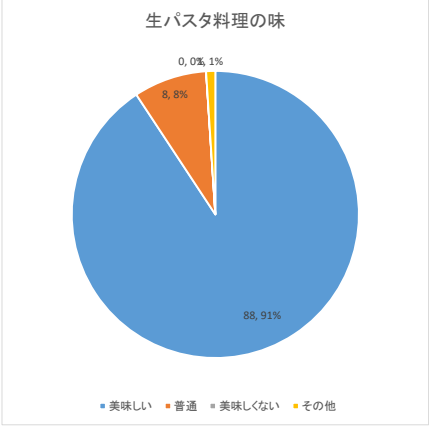
「食感がとても良い。」レストランユニック 森本裕也

「ボロネーゼのみ、やや不満が残った（乾麺より上とは言えない）」匿名希望

「夏場は冷たいパスタの調理例等季節に合わせて講習して頂ければ嬉しいです。」（株）カフェバランタイン 中尾直樹

「ただ、思っていたより固めの食感だった」

「特にモチモチリーニを使ったわさびクリームがおいしかったです。」カフェリアン 本庄保子



講義内容	わかる	わかりにくい	わからない
	97	0	0

コメント：「説明が良くすぐわかりやすかった。」匿名希望

関東「味と乳化が決まることによって、時間がたっても状態が変わりにくい。」匿名希望

「特にソースとのからめ方がわかりやすかったです。」わんこの森 和泉翔

「個性の違いがしっかりと理由を説明して頂いてわかりやすかった。」匿名希望

「乳化のタイミングや温度（調理の）を再確認できた。」La Cave des Remparts

「要点を付いてわかりやすかった。」アクティオ（株）喫茶グティ

「勉強になりました。」テルメ小川 野村将喜

「麺の種類、違いをわかりやすく説明していただきました。」匿名希望

「わかりやすかったです。」匿名希望

「実践に近く良かったです。」NID 松田昇

「乳化のポイントが理解できました。」匿名希望

「基本を思い出せたかも。」白樺ベース 田中麻里

「なぜそうなるのかの部分もあり、非常にわかりやすかったです。」BIODYNAMIE 佐藤彬

「麺屋だからこそわかることが沢山あって勉強になりました。」カフェサンワイズ 八幡衣里

「理論的な説明だったので、仕組みなどもわかりやすかったです。」88ビザ部 甲斐真広

「パスタによって作り方の違いがわかりました。」フライバン 棚橋健

「最後の乳化が勉強になりました。」匿名希望

「パスタにソースがしみ込んでいるのがとても良く分かりました。麺がくっつかずに最後まで食べれるのはとても良いです。」匿名希望

関西「普段から使用していたので、大体わかりました。」カプリシカ 照嶋直人

「1つ1つ説明がしっかりとできてとてもわかりやすく楽しく聞けました。」ラボスト 西田成貴

「生/パスタの違いが良く分かった。」樹家悠介

「料理を理解している方だったのでとても分かりやすかった。」DUOMO 伊藤和喜

「調理初心者でもできそうだと思います。」炉端屋かぶり 宮崎愛

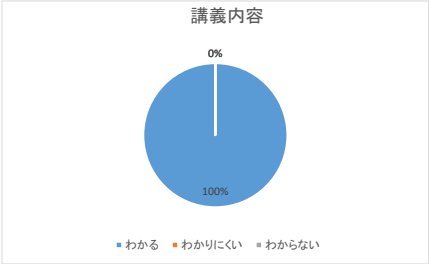
「麺の種類の違いなどわかりやすい講義でした。」匿名希望

「生/パスタへの熱がすごく伝わりました。」パールアブク 清水淳史

「1つ1つの質問に丁寧に答えて頂けて分かりやすかったです。」匿名希望

「生/パスタのこだわり、製造の流れがとても分かった。」レストランユニック 森本裕也

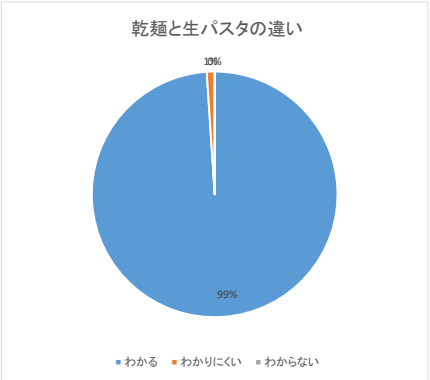
「どんな質問に関しても応えて下さり、よくわかりました。」カフェリアン 本庄保子



違い	わかる	わかりにくい	わからない
	96	1	0

コメント：「生パスタは中に味が配置しやすいのが良く分かった。」レストランピンパン 秋元浩孝
関東「味が入るか、入らないか。」匿名希望
「生パスタファンになりました。食感と味のからみがとても良かった。」匿名希望
「圧倒的な時間の短縮と食感の良さが生パスタの良いところだと思った。」La Cave des Remparts
「本日で2回目の受講とさせていただき大分理解しました。」アクティオ（株）喫茶グティ
「表面だけの味ではなかった。」テルメ小川 野村将喜
「店で色々実際にためしてみたいと思います。」匿名希望
□「乳化と同じで、味の入り具合も理解できました。」匿名希望
「歯ごたえの好き好きがわかりますね。」白樺ベース 田中麻里
「食感が全く違って。」カフェサンワイズ 八幡衣里
「食感が全く違う。」カフェサンワイズ 五反田麻衣
「歯切れの良さや新鮮な感じがした。」88ピザ部 甲斐真広
「乾麺：だしを吸わないから濃いめ 生麺：だしを吸うから素材を生かせる」めぐみの里 佐野利子
「麺の噛みごたえ、ソースのすべり具合など。」匿名希望
「講習のおかげ様でわかりました。」アクティオ（株）喫茶グティ 関口純
「とてもわかりやすい説明でお客様に伝えやすくなりました。」NONDE幸 林

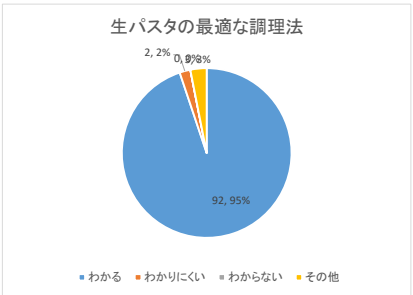
関西「生パスタは様々な種類があるので、ニーズに応えやすいと思った。」カプリシカ 尾崎光
「水分の吸収や麺の振る回数などの違いがわかりました。」ラボスト 西田成貴
「ゆで時間から違うし、さっと調理できる。」榎家悠介
□「乾麺との食比べとかもあれば。」DUOMO 伊藤和喜
「乾麺の特性から教えて比較していてわかりやすかったです。」炉端屋かぶり 宮崎愛
「麺が味を良く吸っていて乾麺とはまた違った新しいおいしさでした。」Esir café 小河慎也
「製造過程が見ることができて、勉強になりました。」パールアブク 清水淳史
「麺自体の味とモチモチ感が違いました。」匿名希望
「お店のお客様への説明がしやすくなりました。」レストランユニック 森本裕也
「店では乾麺はほぼ使わない。でも講義で少しわかった。」虚空蔵 篠山店 満畑優
「手間はかかりますが、乾と生両方のパスタで同じ料理を作ってほしかった。」（株）カフェブランタイン 中尾直樹
「理屈が分かった気がする」
「麺自体に味がしみ込んでる感じ、歯ごたえが違う。」カフェリアン 本庄保子



調理法	わかる	わかりにくい	わからない	その他
	92	2	0	3

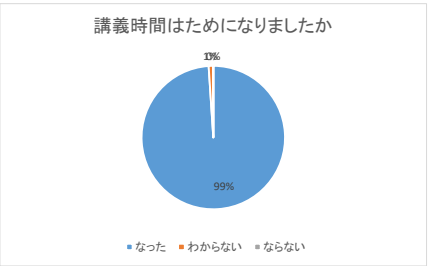
コメント：□「調理道具が気になった。」喫茶グティ 大橋由美子
関東「パスタとソースのからみ具合、歯ごたえによる違いでどのソースが良いかわかりやすかった。」匿名希望
「重いソース太い麺、軽いソースは細い麺。」匿名希望
「乳化のタイミングとフライパンの振り具合。」わんこの森 和泉翔
「正確に調理すれば思っていたよりも簡単。」匿名希望
「こちらの講習のおかげでわかる様になりました。」アクティオ（株）喫茶グティ
「良く理解できて難しいことはなかった。」テルメ小川 野村将喜
□「乳化という事が分かった。」NID 松田昇
「パスタの調理法はわかるけど、味については何とも言えない。」YAKIYAKIさんの家 堀井悠行
「スープ（出汁）の吸わせ方。」白樺ベース 田中麻里
「具体的にわかりやすかったです。」BIODYNAMIE 佐藤彬
「乳化や時間をおいてのくっつきかたの違いなどが。」カフェサンワイズ 八幡衣里
「家で作ったものと違い、食感がモチモチしていておいしかった。」匿名希望
「分かるが自分でやった時に再現できるか心配。」88ピザ部 甲斐真広
「大変参考になりました。」フライパン 棚橋健
「パスタにだしを吸わせてオイルでコーティングの重要性が良く分かった。」佐野利子
「講習のおかげ様でわかりました。」アクティオ（株）喫茶グティ 関口純
「時間と混ぜる回数がとても重要だとわかりました。」匿名希望
「本日来てなっとくしました。」クッチーナ クラチオーネ ボッザ 池英雄
「乳化のタイミングがつかめた。」NONDE幸 林

関西「自分がませすぎだったのか理解できた。」ラボスト 安藤淳
「乳化は最後だと気付きました。」カプリシカ 照嶋直人
「それぞれの麺によって調理法があるのが分かったので自分に合う生パスタを作ろうと思います。」ラボスト 西田成貴
「これから勉強します。」榎家悠介
「ゆで時間が短いので提供時間が早くて良い。」キャピタル東洋亭あべの店 下岡広樹
「麺ごとにアドバイスがあり、わかりやすかった。」匿名希望
「サンプルをいただいたときと紙のレシピでは作りきれなかった食感が良く分かった。」匿名希望
「ブロード、オリーブオイルのタイミングや量の説明がわかりやすかった。」Esir café 小河慎也
「今まで行っていた調理方法の違いに気付けたので、今後に活かします。」うまい魚とイタリアンyu-ma 三浦涼介
「スピーディーでした。」パールアブク 清水淳史
「とてもわかりました。」レストランユニック 森本裕也
「より勉強になった。」虚空蔵 篠山店 満畑優

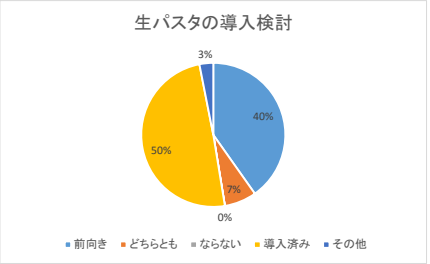


為になった	なった	わからない	ならない
	96	1	0
コメント：	「すごく勉強になりました。」匿名希望		
関東	「乳化をきっちりさせることに大切さ。」匿名希望		
	「お店のメニューの再考になりそうです。」わんこの森 和泉翔		
	「来て良かったです。ありがとうございました。」匿名希望		
	「ソースの量・パスタの量・全体的なバランスを確認できました。」La Cave des Remparts		
	「本当に為になりました。」アクティオ（株）喫茶グティ		
	「まずは家でやってみます。」テルメ小川 野村将喜		
	「ためになりました。」匿名希望		
	「乳化ね！」白樺ベース 田中麻里		
	「実演もあり、いろいろなパスタもあり、勉強になりました。」BIODYNAMIE 佐藤彬		
	「時期をみてパスタは導入しようと思っていたので、為になった。」88ピザ部 甲斐真広		
	「大切なポイントがわかりました。」フライパン 棚橋健		
	「生産者の思いが伝わったので、料理する方も気分が入る。」匿名希望		
	「ありがとうございました。」アクティオ（株）喫茶グティ 関口純		
	「とてもためになりました。」匿名希望		
	「乾麺の扱いをしていたのを反省しました。」NONDE幸 林		

関西	「新たに学ぶところがあって、今日から実践しようと思った。」カプリシカ 尾崎光
	「専門の人に聞くのが一番いいと思いました。」カプリシカ 照崎直人
	「実際に見せて頂き、とてもよくわかりました。」匿名希望
	「明日からさっそく試してみます！！」キャピタル東洋亭あへの店 下岡広樹
	「実際に調理を見て、直接色々聞けてとても為になりました。」炉端屋かぶり 宮崎愛
	「サンプルを店舗で調理したときと全く別物でした。ありがとうございました。」匿名希望
	「実際の作り方を見て、参考になりました。」匿名希望
	「1つ1つのタイミング・入れ方だけで味に違いが出る等」Esir café 小河慎也
	「なんとなくやっていたような行程の「意味」が分かり、町地の手助けとなる講義でした。」うまい魚とイタリアンyu-ma 三浦涼介
	「有意義な時間でした。」パールアブック 清水淳史
	「とてもわかりました。」レストランユニック 森本裕也
	「とても短く感じました。」（株）カフェランタイン 中尾直樹



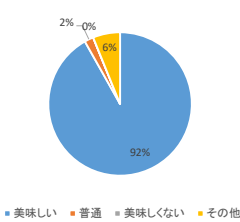
導入検討	前向き	どちらとも	ならない	導入済み	その他
	39	7	0	48	3
コメント：	「置き場所が…」レストランピンパン 秋元洋孝				
関東	「帰社し、社長と相談させていただきます。」匿名希望				
	「今後、独立も考えているので、その時に導入という事も考えている。」La Cave des Remparts				
	「近日中に開始できたらと思います。」アクティオ（株）喫茶グティ				
	「コストの問題と在庫の問題。」テルメ小川 野村将喜				
	「最初に頂いたパスタ、シンプルだけどお腹にしっかり味が入っていてとてもおいしかったです。」匿名希望				
	「仕入れの形ができればやってみたい。」匿名希望				
	「前に使っていたが、再度復活させたいと思った。」NID 松田昇				
	「モチリーニのような乾麺と明らかに違うものが使えそう！」白樺ベース 田中麻里				
	「提供時間や味、食感などどれもすばらしく前向きに検討。」匿名希望				
	「店が狭いので保管場所などの確保が必要になってくる。」88ピザ部 甲斐真広				
	「コスト・ロットなども含めて考えさせていただきます。」フライパン 棚橋健				
	「スタッフに教育を行い、早めに開始できたらと思います。」アクティオ（株）喫茶グティ 関口純				



関西	「久しぶりに生パスタを頂き、目が覚めました(笑)」栗田クッキングサロン 栗田登志子
	「参加させて頂いて本当に良かったです。今後もサポートよろしくお願い致します。」まるる 岡本博
	「現在使用しています。今後幅を広げていきたいと思いました。」南森町ロマンチック食堂 三宅萌香
	「導入済みですが種類を増やそうか検討します。」匿名希望
	「ソースの種類、味と在庫管理の方法を考えてから検討したいです。」匿名希望
	「まだ1年先ですが店を開いた時には必ず使わせてください。」匿名希望
	「現店舗では、席数が少ないが、近々移転するので、ランチを出来るようになれば…」匿名希望
	「ソースとのからみ方」Esir café 小河慎也
	「現在モチリーニを使っているのですが、他のパスタも面白いものが多かった。」うまい魚とイタリアンyu-ma 三浦涼介
	「導入したいのですが…調理方法をもう少し勉強したいです。」
	「現在も使用させて頂いていますが、違う種類も検討したいです。」パールアブック 清水淳史
	「今後色んな種類を使っていきたいです。夏期に向けて冷製パスタの講習もぜひ!!」レストランユニック 森本裕也
	「今後とも宜しくお願いします。リングイネ以外（スバゲッティ・O型など）検討します。」虚空蔵 篠山店 満畑優
	「即席の「たれ」がスーパー等で販売されていたら家庭でも手軽に作れる？」
	「目玉商品がないので、モチリーニを使ったパスタだと通常のパスタと違いが分かりやすく、万人受けするのでは?と思います。目玉商品になればいいなと思います。喫茶店の定番メニューのナポリタンに使ったらどんな風になるのか一度試作してみたいです。」カフェリアン 本庄保子
	「立地等にもよりますが、気軽に食べて頂ける生パスタ専門店を作りたいと改めて思いました。参加させて頂いて良かったです。」まるる 岡本博

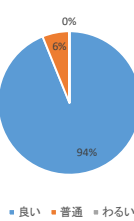
味	美味しい	普通	美味しくない	その他	
	45	1	0	3	49
コメント：	「もちもちがいいと言われます。(リングイネ)」わんこの森 和泉翔				
関東	「ソースとの合わせ方、勉強しなければ…ですね」白樺ベース 田中麻里				
	「ソースと絡んでとてもおいしい。」カフェサンワイズ 五反田麻衣				
関西	「味がしみ込んでもちりしておいしいです。」カプリシカ 照嶋直人				
	「いくつかの業者のサンプルを食べて一番おいしかった。」DUOMO 伊藤和喜				
	「以前使っていた業者さんのものより断然おいしい。」匿名希望				
	「ソースの味などで、他店と差別がしやすい。」イタリアンダイニングクアトロ 指宿将典				
	「食感が良い。」レストランユニック 森本裕也				

生パスタの味



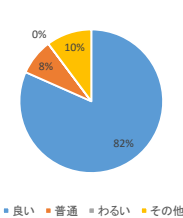
使い勝手	良い	普通	わるい	
	46	3	0	
コメント：	「ゆで時間も短く、冷凍もしておける。」匿名希望			
関東	「時短には良い。」白樺ベース 田中麻里			
□	「店着後2,3日経つと麺同士がくっつきやすくなってしまうのですが、それは解消したいです。」BIODYNAMIE			
	「冷凍してもかなり使いやすい。」NONDE幸 中島龍太郎			
	「ゆで時間が早いので回転率につなげやすい。」匿名希望			
関西	「早くゆで上がるので、スピーディーに提供できる。」カプリシカ 尾崎光			
	「ソースの種類によって変えられるのがいいです。」カプリシカ 照嶋直人			
	「ゆで時間が短くて味ものるので使いやすい。」ラボスト 西田成貴			
□	「少し粉が多い時、少ない時があります。」イタリアンダイニングクアトロ 指宿将典			
	「ゆで時間が短く、急ぎの時間帯でもスムーズに提供できる。」うまい魚とイタリアンyu-ma 三浦涼介			
	「オペレーションの早さ」パールアブク 清水淳史			
	「冷凍も効くので使いやすい。」レストランユニック 森本裕也			
□	「閑散期の保存が課題」虚空蔵 篠山店 溝畑優			
	「期間が思ったよりも長くて扱いやすい。」(株)カフェバランタイン 中尾直樹			
	「時間短縮ができ、スムーズに料理を提供できる。」エマーブル 高見忠男			

使い勝手



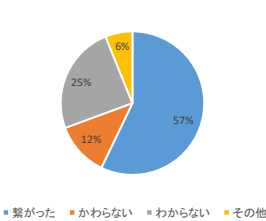
評判	良い	普通	わるい	その他	
	40	4	0	5	49
コメント：□	「ケースバイケース。」白樺ベース 田中麻里				
関東	「みなさまおいしいとおっしゃっていただいています！」BIODYNAMIE 佐藤彬				
	「麺がとてもおいしい。」カフェサンワイズ 八幡衣里				
	「パスタの麺がおいしいととても評判が良い。」カフェサンワイズ 五反田麻衣				
	「味がのりやすいので、細工する必要がない。」匿名希望				
	「メに食べてもらえる！」NONDE幸 林				
関西	「良い・普通両方。バジルタリアリアは風味があって評判が良かった。」ラボスト 安藤淳				
	「もちもち感がとても好評で"おいしい"とのコメントが多い。」デルババ 澤田克佳				
	「女性のお客様が結構頼んでくれます。」カプリシカ 照嶋直人				
	「乾麺とは違うと、とても好評です。」匿名希望				
	「パスタ麺のバリエーションが多く飽きない！」Café Bar La Plata 堀新一				
	「麺を変えたことを言っでなかったのに気付いた方がおられた。」匿名希望				
	「変わり麺など良いと思います。」イタリアンダイニングクアトロ 指宿将典				
	「ゆっくり食べられる女性の方から好評。」パールアブク 清水淳史				
	「リピート率が良いです。」匿名希望				
	「おいしい」とのお声が多いです。」レストランユニック 森本裕也				
	「閉店して半年以上たった今でもお客様がパストに寄ってきている所を見たとき生パスタのインパクトの強さをつくづく感じます。」(株)ハンス 奥村玲祐				

お客様の評判



売上アップ	繋がった	かわらない	わからない	その他	
	28	6	12	3	49
コメント：	「イタリアン・パスタ主体の店ではないので、最後のメ的な感じで出している。」匿名希望				
関東	「パスタのリピーターさんがたくさんできました。乳化のタイミングが良く分かりました。」わんこの森 和				
	「まだちゃんと計算できてないので…」白樺ベース 田中麻里				
	「最初からやっていますので…」BIODYNAMIE 佐藤彬				
	「パスタのファンが増えた。」匿名希望				
関西	「料理教室では手に入り易い乾燥パスタを使用していますが、かなり生パスタもスーパーでも見るようになって				
	「パスタの出数は上がったと思う。」ラボスト 安藤淳				
	「以前よりパスタが多く出ます。」カプリシカ 照嶋直人				
	「これからメニューに取り入れてどんどん進めていきたいと思います。」匿名希望				
	「少しずつ出数は増えているのでこれからさらに増えるかも…」キャピタル東洋亭あべの店 下岡広樹				
	「店の打出し方、POPなどで相談させてください。」匿名希望				
	「パスタの出品数が明らかに多くなった。」匿名希望				
	「スピードアップ」イタリアンダイニングクアトロ 指宿将典				
	「『こここの生パスタがウマイ』と再来店して下さる方も多く非常に反応が良い。」うまい魚とイタリアンyu-ma 三浦涼介				
	「売上UPにつながっていると思います。」匿名希望				
	「黒板などに淡路麺業さんの生パスタ使用と書いてますが、認知度がとても高いです。」匿名希望				

売上アップ



「今後売上に繋がるようにプレゼンしていきたいです。勉強になりました。ありがとうございます。」レストランユニック 森本裕也

「シェフが変わり、御社の生パスタを使用後売上アップしました。」虚空蔵 篠山店 満畑優

「注文数が増えた。」エマーブル 高見忠男

その他

「館内でパスタをやっていますが、すべて冷凍。味で勝負するか食材管理で行うかを決めなくてはいけないと感じました。」テルメ小川 野村将喜

「ショートパスタ系のレシピや取扱い方も講習の中に入れてもらえたらありがたいです。」代田橋/リレ Awated 福本幸治