

8月4日 古民家ランチアンケート 回答結果

回答者 11名

1 味はどうでしたか？

・ キャロットラペ (人参サラダ)

おいしかった 10名 レーズンを加えるとよりおいしそう 1名

マスタードを加えるとよりおいしそう 1名

・ 夏のアジ寿司

おいしかった 10名

少し味が薄かった 1名

ポン酢にピッタリ ポン酢を加えて美味しくなった 2名

梅を加えるとよりおいしそう 1名

子どもには骨が少し気になった 1名

・ 発酵玉ねぎスープ

おいしかった 9名

少し味が薄かったが、だしがきいていたのでおいしかった 1名

塩かげんが強かった 1名

ニンジンを加えるとよりおいしそう 1名

・ 豚肉の粕漬け

おいしかった 10名

少し味が薄かった

焼き色をつけて、こおばしく焼いた方がよりおいしそう 1名

・ 水羊羹

おいしかった 10名

溶けていたので、寒天を使った方が良い 1名

もう少し固めが良い 1名

スプーンだと食べやすかった 2名 別盛でスプーンだと食べやすい 1名

コーヒーや紅茶も出すと良かったのでは 1名

2 値段はいくらが妥当だと思いますか？ (材料費は一人当たり 360 円くらい)

700円 1名

750円 2名

780円 1名 もっと工夫して800円 900円にしたいですね

700円～850円 1名

800円 3名
800円～900円 1名
900円 1名
1200円くらい 1名

3 感染症対策はどうでしたか？

よかった 3名
もう少し人との間隔を空けるべき 3名
消毒用アルコールを各テーブルに備えるべき 1名
入室前にアルコール消毒をすべき 1名
衝立があればなお安心だった 1名

4 衛生面について何かいいアイデアがあれば教えてください

- ・入口の消毒をもっとわかりやすくする。看板を置くなど。こちらで手の消毒をお願いします等。
- ・やってる感をお客さんに見せるのも大切だと思うので、お客さんが出た後にアルコールでテーブルを丁寧に拭くとかすると良いのでは

その他

- ・プロっぽくないカフェで、子どもが配膳を手伝っていたり、地域の人がしゅやくになっていたりするところが、新しいと感じた。
- ・そば茶やユーコン茶など、お茶やドリンクも充実させてほしい。