

生徒さま側の意見

- 健康を考えると魚を食べた方がいいとは思いますが、習いに来るメニューを選ぶ時は、自分が食べたい方をつい選んでしまう。
- 習いたい気持ちもあるが、家族が好んで食べてくれないかもしれないので迷う。
- 「3枚おろし」などのおろし方は独学ではできないので、ABCで学びたい。（ただし、家でのリピートや再現は1人でできるかが不安なため、他のメニューに比べ低い模様）
- 「鯖の味噌煮」「鰯の南蛮漬け」など代表的なメニューは一度は習っておきたい。

ABC側の意見

- 魚の調理は勉強になるポイントが多いので授業としては教えが
いがある。
- どうしても肉のメニューの方が人気が高いため、受講数を伸ばすことを優先すると、肉料理に比べ登場頻度は低くなる。
- 秋刀魚や鰯など、魚は物によって出せる時期が限られているのと、その年の漁獲量によって価格が上がったり、提供できず他の魚で代替えしなければならないのが悩み。（全国だと入手できる地域とそうでない地域とが出てくる）するめいかも高くなってしまったので最近出せていない。

2021年1月実績



生徒の声
「華やかで食べたい！
肉の上手な焼き方を
家でやりたい」など

A:牛肉のステーキ
10,409件



生徒の声
「魚も肉も両方メイン
料理が学べるところが
お得に感じた」など

B:鰯の竜田揚げ&チャー
シュー（魚&肉）
8,599件



生徒の声
「レストランのお料理を
家庭で！のコンセプト
に惹かれた」など

C:ブランド鯛「愛鯛」
を使用したポワレ
9,423件

人気メニュー

1. 家で作るかは分からないが、豪華で特別感があり「食べたい！」と思うもの。
2. おろし方などの技術がしっかり身につけられそうなもの。
3. 味がイメージしやすいメニュー。



ロブスター半身使用のビスク
風パスタ



鯛のアクア・パツアで
おもてなしイタリアン



魚をおろす！秋刀魚の梅しそ
ロール揚げ&竜田揚げ



定番中の定番
ごはんがすすむ鯖のみそ煮

不人気なメニュー

1. アレンジされており味がイメージしにくいもの。
2. 見た目が和っぽく地味に感じてしまいやすいもの。
3. 切り身使用で技術ポイントが分かりにくいもの。（切り身使用でも豪華メニューや定番メニューだと人気は上がる）



鯛のコチュジャンだれ



かじきといかのレモン塩こうじだれ



鱈の焼き浸し



秋刀魚のかば焼き

※本来であればこのような家庭料理で、日常的に魚を調理し食べるきっかけを上げていきたいが…生徒の求めるメニューと差が出やすいのが現状