平成25年11月11日(月) すし技術研修会アンケート 新潟東映ホテル

	Q		合計	その理由(感想)
Q1 今回の技術研修会 について	握り寿司 巻き寿司	1. 良かった	17	■ネタによってにぎりかたを変えることを知った ■2回目なのでよく理解できた ■基本を教えていただきよかった ■未経験だったのでとても勉強になりました ■今の自分の握り方が再確認できた ■改めて基礎から学べました
		2. 普通	5	
		3. 悪かった	0	
	細工寿司	1. 良かった	18	■今まで経験しなかったので新鮮だった■季節の違いがわかった■少し難しかったですが仕事を経験できてよかった■目で楽しむことを自分で作れてよかった■いろいろなアレンジをしてみます■前回と違うものを覚えられてよかった
		2. 普通	4	
		3. 悪かった	0	
	創作寿司	1. 良かった	15	■固定観念にとわられずいろいろやっていこうと思った ■新しい事に挑戦できてよかった ■ダイナミックな感じがとてもよかった ■いろいろな組み合わせ・形を模索してみます ■新しい可能性を知れてよかった
		2. 普通	7	■難しかった
		3. 悪かった	0	
	笹切り	1. 良かった	13	■小出刃の持ち方も教えていただきました ■笹切りをする機会がなくとてもよい経験になった ■忘れぬよう復習します ■とても難しくもう少し初心者向けに教えていただきたかった ■もっとやりたいと思いました ■時間がなかったのが残念でした
		2. 普通	8	■もっとわかりやすく説明して欲しかった ■もう少し初心者向けに教えていただきたかった ■難しい
		3. 悪かった	1	■難しかった
Q2 今後、希望する 研修会		1. 握り寿司&巻き寿司	9	
		2. 細工寿司	6	Q4 ご希望、ご意見
		3. 押し寿司(関西寿司)	6	■改めて基本を勉強でき大変よかったです。
		4. ちらし寿司	9	■勉強になりました。ありがとうございました。
		5. 創作寿司	4	■良い経験になりました。
		6. 笹切り	5	■初心者だけのコースがあるとありがたいです。
		7. その他	0	■笹の写真など欲しかった。
Q3 新潟県すし技術 コンクールに ついて	開催	1. 希望する	13	■普段使わない技法の握り方を学べて勉強になしました。
		2. 希望しない	8	
	参加	1. 参加したい	6	
		2. 参加しない	15	