

**Arakaki Tsusho Ltd**

Feb-Mar 2022

# Ishigaki City Report

**Ishigaki Beef Survey**





## Overview

**Objective:** In order to understand how far do Hong Kong people know about ishigaki beef and wagyu, survey was conducted through Okinawa Arakaki Market (OAM) platform.

目的: 石垣牛の意識調査

**Period:** 25 Feb - 3 Mar 2022

**No of surveys received:** 153

 Okinawa Arakaki Market 沖繩新垣商店  
Published by Arakaki Tusho Arakaki · 25 February at 12:29 · ...

【填寫有關石垣牛問卷 贏取豐富獎品！】  
深受香港人嘅喜愛嘅和牛喺超市都見到唔少，唔知大家對和牛認識有幾多同埋有無食過呢？和牛會依照產地同埋等級做分類，而市面上常見嘅和牛油花都比其他品種嘅牛肉多而且均勻，食落去有牛香之餘又有入口即溶嘅口感，無論係燒肉定係打邊爐都係咁正！依加只要做好指定步驟同埋填寫問卷調查就有機會獲得豐富獎品，大家快啲來參加啦！  
!

報名日期：即日起至2022年3月3日晚上11時59分止  
★★★ 豐富... See more

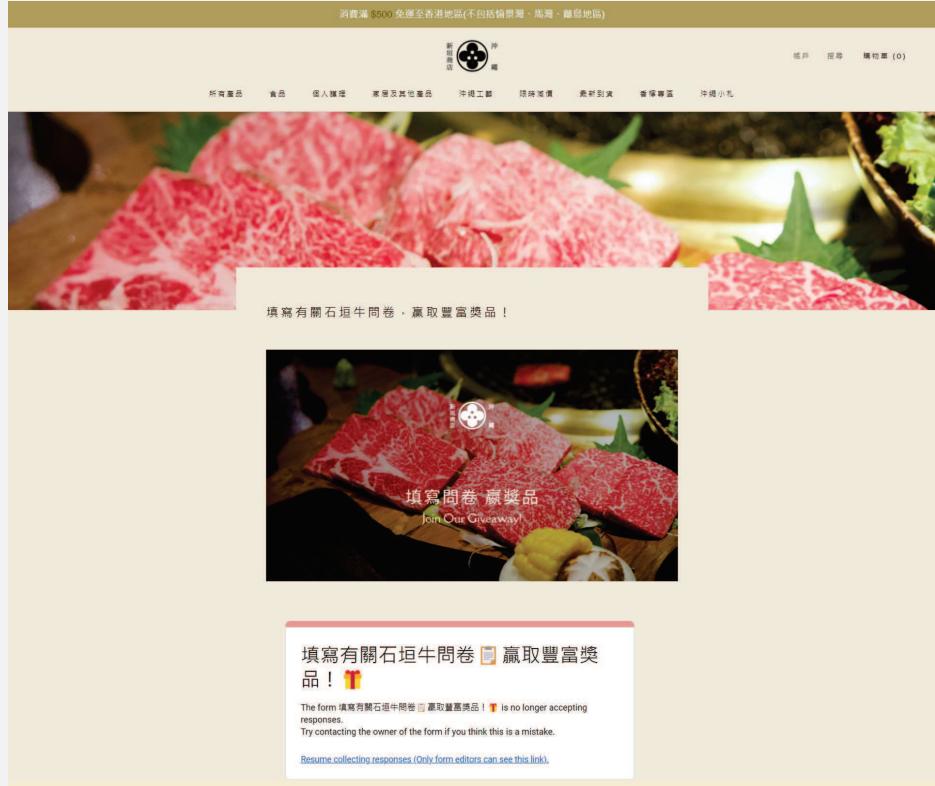


The survey was announced as a giveaway campaign on both OAM's Facebook and Instagram. 51 pcs of gifts are provided. Participants need to fill in the survey so as to have a chance to win the gifts.

沖繩新垣商店のSNSツール(Facebook, Instagram)を利用して、アンケート調査を行いました。コメント欄に紹介したいお友達をご紹介いただき、リンクから、アンケートページに訪ねていただき、アンケートに答えた方には抽選で、石垣牛と合わせて楽しんでいただきたいアイテム51個が当たるキャンペーンとなっております。

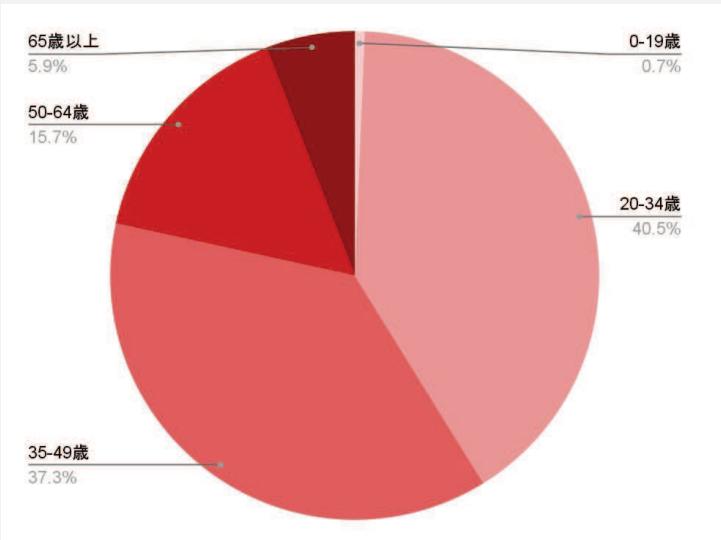


okinawa.arakaki.market [填寫有關石垣牛問卷 贠取豐富獎品！]  
深受香港人嘅喜愛嘅和牛喺超市都見到唔少，唔知大家對和牛認識有幾多同埋有無食過呢？和牛會依照產地同埋等級做分類，而市面上常見嘅和牛油花都比其他品種嘅牛肉多而且均勻，食落去有牛香之餘又有入口即溶嘅口感，無論係燒肉定係打邊爐都係咁正！依加只要做好指定步驟同埋填寫問卷調查就有機會獲得豐富獎品，大家快啲來參加啦！  
報名日期：即日起至2022年3月3日晚上11時59分止  
#參加方法  
1. 填好內容新垣商店 Facebook專頁  
2. 並贊沖繩新垣商店 Instagram專頁  
3. 好好分享Facebook貼文  
4. 留言 Tag 3位朋友及填寫有關石垣牛問卷調查  
5. 在我們網站點擊有關遊戲，填寫表格以便日後領獎  
<https://okinawa-market.com>  
\*參加者必須年滿18歲，未成年人士將會被取消資格。  
\*得獎者必須亲自到達指定地點領取獎品，不能由他人代為領取。  
立即登記成為會員 網店消費即換領禮品！



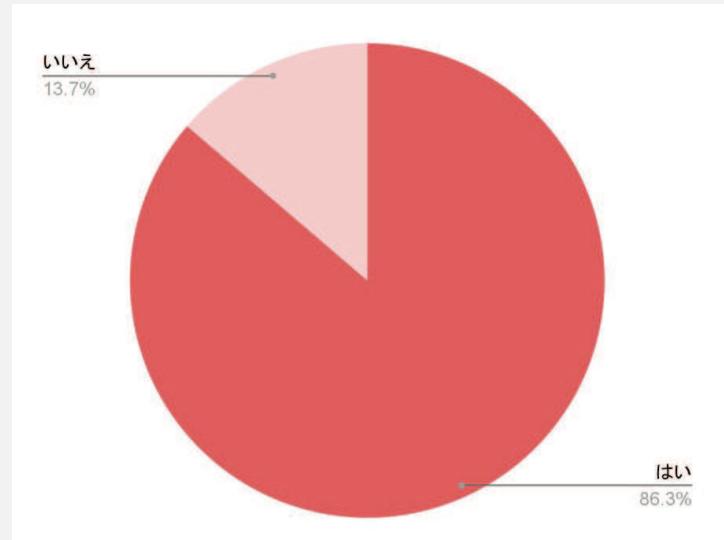
Screencap of survey page、アンケート画面

### Q1. あなたの年齢は?(153 responses)



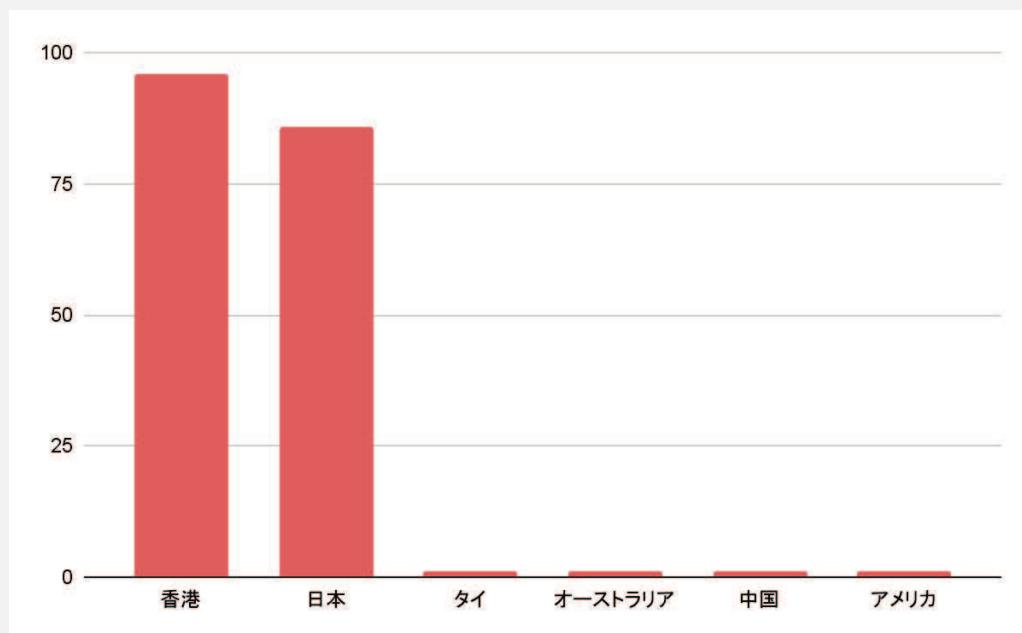
0-19歳: 1人 (0.7%)  
20-34歳: 62人 (40.5%)  
35-49歳: 57人 (37.3%)  
50-64歳: 24人 (15.7%)  
65歳以上: 9人 (5.9%)

### Q2. 日本産の牛肉を食べたことがありますか? (153 responses)



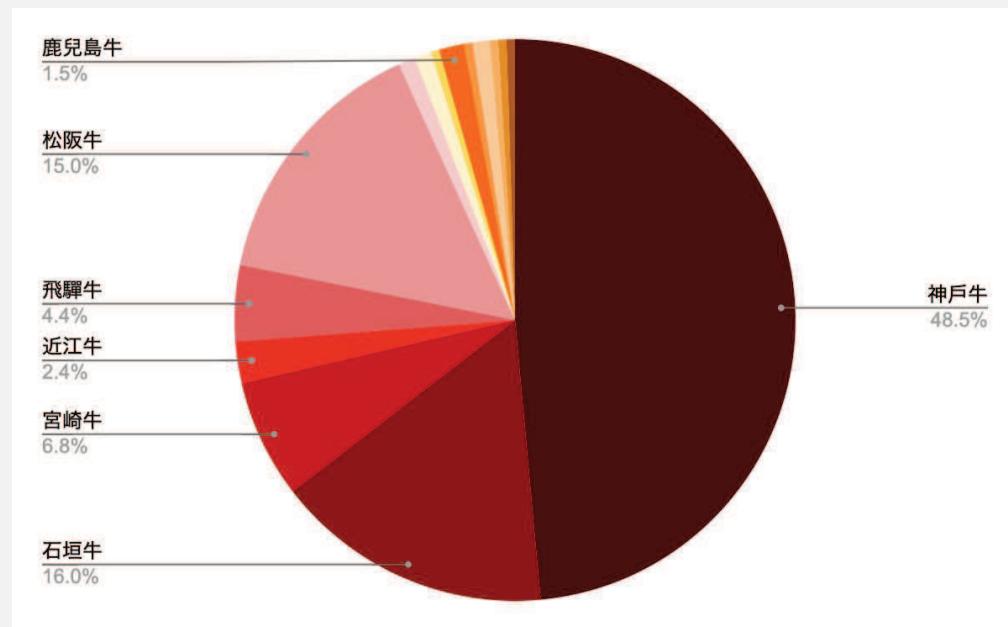
はい: 132人 (86.3%)  
いいえ: 21人 (13.7%)

**Q3A. 日本産の牛肉をどこで食べましたか？**  
**(132 responses, multiple answers available)**



香港: 96 (72.7%)  
日本: 86 (65.2%)  
タイ: 1 (0.8%)  
オーストラリア: 1 (0.8%)  
中国: 1 (0.8%)  
アメリカ: 1 (0.8%)

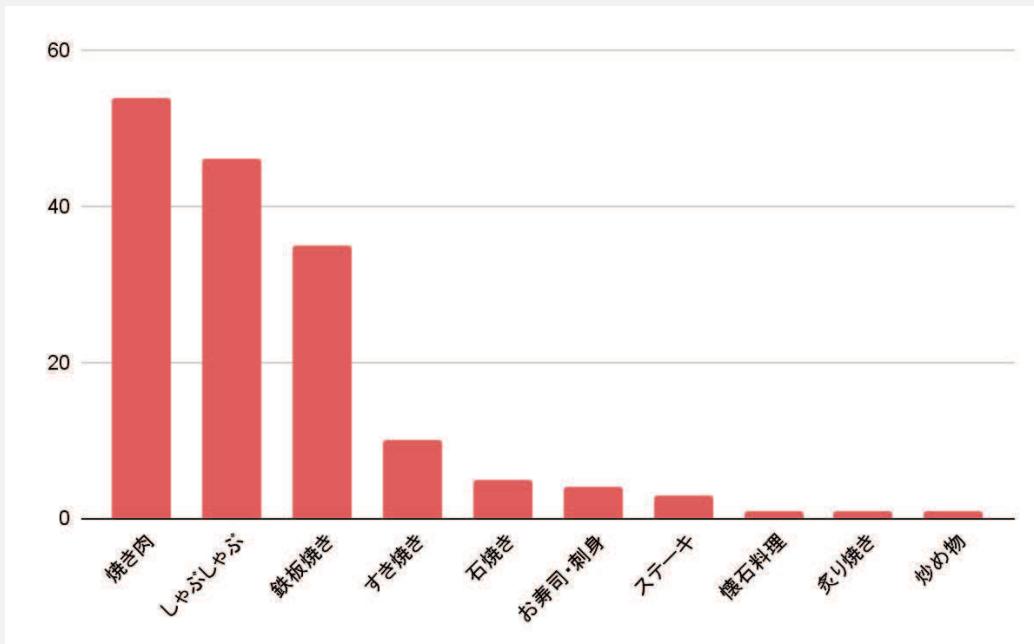
**Q3B. その銘柄(ブランド名)を覚えていますか？**  
**(132 responses, multiple answers available)**



神戸牛: 100 (48.5%)  
石垣牛: 33 (16.0%)  
松阪牛: 31 (15.0%)  
宮崎牛: 14 (6.8%)  
飛騨牛: 9 (4.4%)

3%以下: 近江牛, 山形牛, 米澤牛, 鹿児  
島牛, 仙台牛, 稚内牛, 佐賀牛, 豊後牛,  
前澤牛

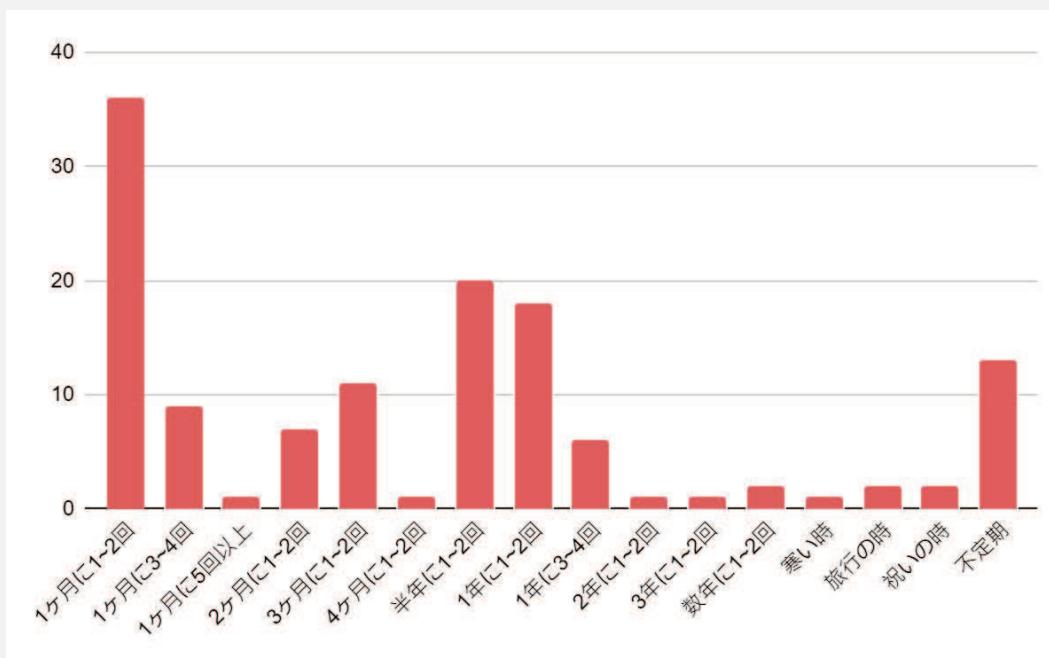
**Q3C. どんな料理で食べましたか？**  
**(132 responses, multiple answers available)**



焼き肉: 54 (41%)  
しゃぶしゃぶ: 46 (34.8%)  
鉄板焼き: 35 (26.5%)  
すき焼き: 10 (7.6%)  
石焼: 5 (3.8%)  
お寿司・刺身: 4 (3%)  
ステーキ: 3 (2.3%)  
懐石料理: 1 (0.8%)  
炙り焼: 1 (0.8%)  
炒め物: 1 (0.8%)

**Q4. あなたは、どのくらいの頻度で日本産の牛肉を食べますか？**

(132 responses, multiple answers available)



1ヶ月に1~2回: 36 (27.5%)

半年に1~2回: 20 (15.3%)

1年に1~2回: 18 (13.7%)

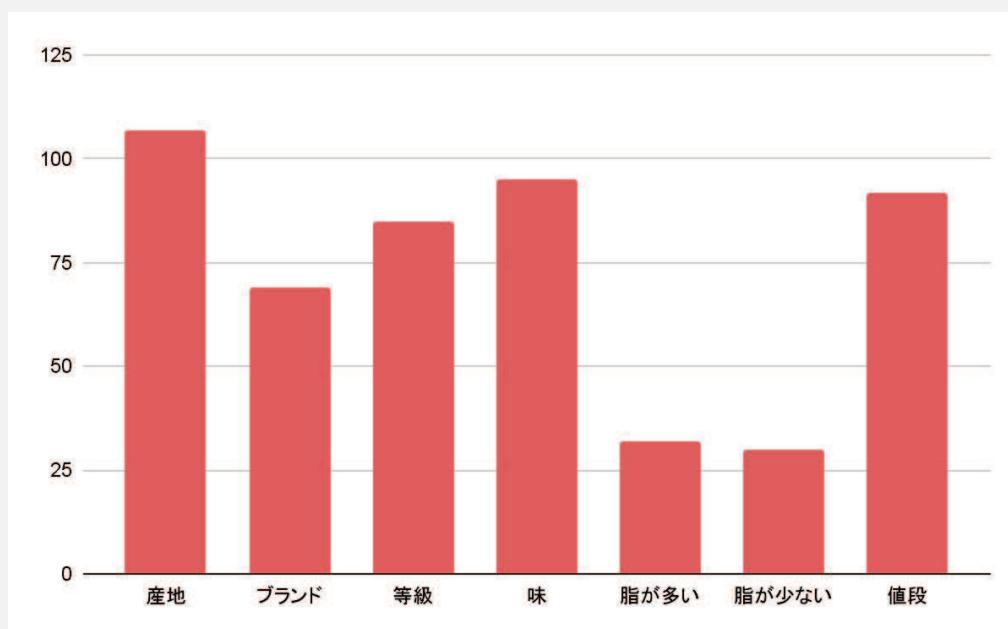
不定期: 13 (9.9%)

3ヶ月に1~2回: 11 (8.4%)

1ヶ月に3~4回: 9 (6.9%)

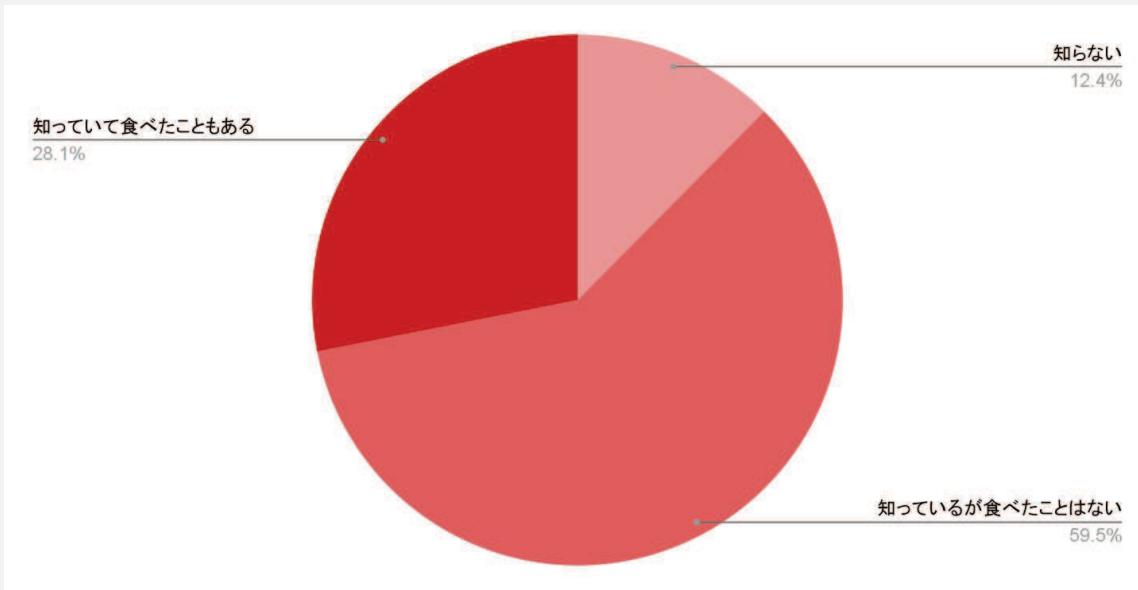
**Q5. 日本産の牛肉を選ぶときに気にしているポイントは何ですか？**

(132 responses, multiple answers available)



産地: 107 (21%)  
味: 95 (18.6%)  
値段: 92 (18%)  
等級: 85 (16.7%)  
ブランド: 69 (13.5%)  
脂が多い: 32 (6.3%)  
脂が少ない: 30 (5.9%)

**Q6. 石垣牛というブランドを知っていますか？**  
**(153 responses)**



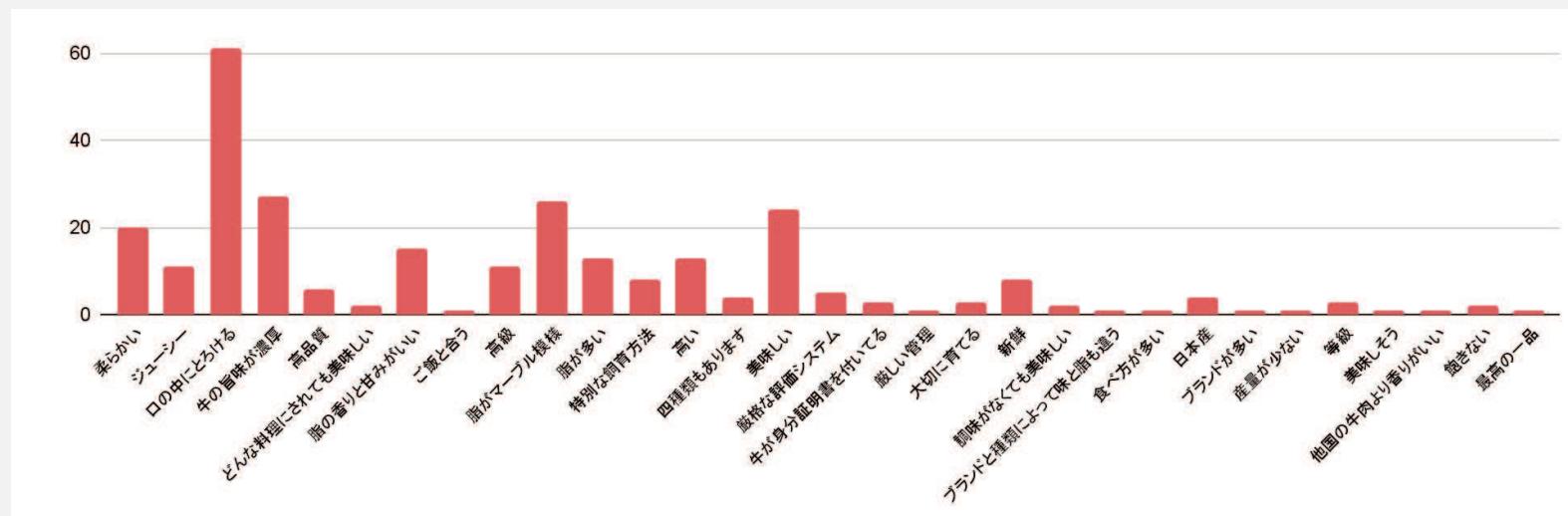
知らない: 19 (12.4%)

知っているが食べたことはない : 91  
(59.5%)

知っていて食べたことある :  
43 (28.1%)



## Q7. 日本産牛肉のイメージ、印象として思いつくことを教えてください。



口の中にとろける: 61 (39.9%)

牛の旨味が濃厚: 27 (17.6%)

脂がマーブル模様: 26 (17%)

美味しい: 24 (15.7%)

柔らかい: 20 (13.1%)

脂の香りと甘みがいい: 15 (9.8%)

脂が多い: 13 (8.5%)

高い: 13 (8.5%)

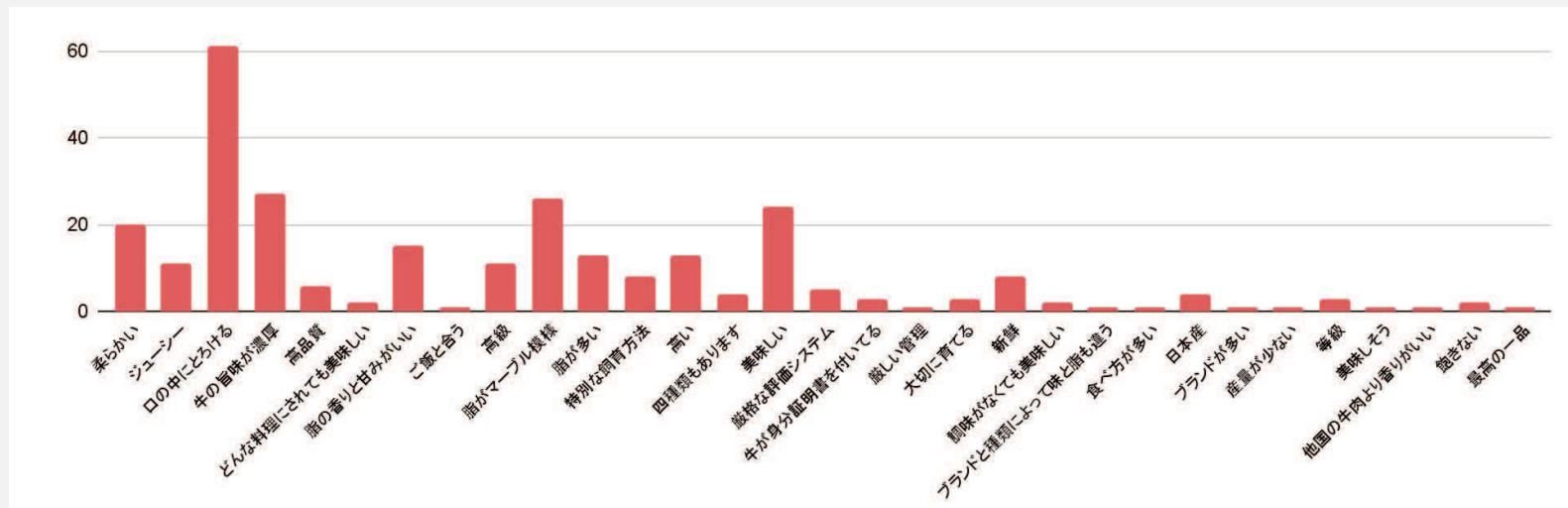
高級: 11 (7.2%)

ジューシー: 11 (7.2%)

特別な飼育方法: 8 (5.3%)

新鮮: 8 (5.3%)

## Q7. 日本産牛肉のイメージ、印象として思いつくことを教えてください。



5%以下の答え：

高品質, 厳格な評価システム, 日本産, 牛が身分証明書を付いてる, 等級, 四種類もあります, 大切に育てられている, どんな料理にされても美味しい, 調味がなくても美味しい, ブランドと種類によって味と脂も違う, 他国の牛肉より香りがいい, 厲しい管理, ブランドが多い, 食べ方が多い, 飽きない, 最高の一品, 美味しそう, 産量が少ない, ご飯と合う



**Q8. あなたが好きな牛肉料理、調理法を教えてください。**

多くの回答:

焼き肉、焼く、ステーキ、鉄板焼き、石焼き、しゃぶしゃぶ、すき焼き、お鍋、炒め物

一部の回答:

サイコロステーキ、ハンバーグ、ビーフカレー、ビーフシチュー、ミートボール、ユッケ、串焼き、丂、刺身、寿司、煮物、沙 哽(サテ)、滷水(るうすい)、炉端焼き、炙り焼き、牛肉うどん、えのきだけの牛肉巻き

**Q9. 食事をすることについて、あなたが大切にしている考え方は何ですか？  
また、食事に関して好きな言葉やキーワードについて教えてください。**

多くの回答：

新鮮な味、素材本来の味、健康、栄養バランス、旨さ、食べ物の安全性、無添加、素材との相性、食感、食品の品質、生産地、値段

一部の回答：

香り、店舗の雰囲気やサービス、見た目、有機栽培、低カロリー、少ない油の調理方法、期間限定、ビタミン、食べる時の温度、肉の脂肪、肉の柔らかさ、食事の分量