

出展！サンプリングイベントレポート



試食&サンプリングイベントを行いました！

配布場所：ふもとっぱら（静岡県富士宮市麓 156）

配布日程：2023年4月22日（土）23日（日）

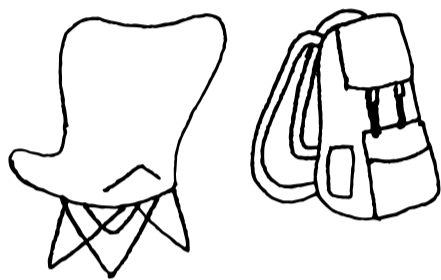


『CRAFT MISO 生糀』は、そのまま食べて美味しい味噌。独自製法によってフレッシュでフルーティーな味わい、ジューシーな口当たりが特長です。みそ汁に使うだけでなく、お肉や野菜につけてそのまま召し上がることをオススメしています。今回は、そんな『CRAFT MISO 生糀』の美味しさを知っていただくため、GO OUT JAMBOREE に初出展！！商品の試食とサンプリングを実施しました。

配布サンプル数 2,000 個

試食配布数 2,500 食

(2日間計)



カラフルな野菜に味噌をつけて
召し上がっていただきました。



普段お客様に関わる事が少ない、生産、人事の社員も参加しました！



「おいしかったです！」の声をたくさんいただきました！



「フレッシュで
フルーティーな味わいの
味噌、いかがですか〜？」



味の感想をシールで答えていただくアンケートも実施。

フレッシュ、フルーティー、ジューシー、どちらを感じましたか??



皆さんに回答いただいた結果はこちら！

「フルーティー」が一番多い結果になりました！！



大盛況の二日間。たくさんの声をいただき、ありがとうございました。

★★オフショット★★ 富士山をバックに（楽しかったあ～）

