

飲食店のメニューにおけるアセアン（東南アジア諸国連合）地域出身の外国人消費者に有効な和食と香味特性格の日本酒のペアリングの有効なお勧め表現について

城戸 敏（共同研究者）

嵩倉 美帆（共同研究者）

ファン ティ タオ リン（協力者）

1. 要旨

日本在住のアセアン地域出身の外国人消費者が飲食店において注文をしたいと思う和食と香味特性4タイプ別の日本酒のペアリングの有効なお勧め表現とはどのようなものだろうか。本研究では今後拡大が見込まれるアセアン市場の中でも日本酒の消費量が相対的に多いベトナム人ユーザーに集まってもらい、日本酒ユーザーとしての基本情報を調査するとともに、ベトナム料理と日本酒の相性、および、四国の郷土料理と地酒の相性の二通りに分けて、4タイプ別の日本種のペアリングに対する嗜好度合をアンケートにより集計した。その結果、ベトナム人ユーザーは、好みの日本酒のタイプは、人気、価格、銘柄よりも味わい、香りが好みかどうか重要であり、ベトナム料理と日本酒の相性は予想以上に高い評価を得た。また、郷土料理については初めて食べる食材が多く、地酒とともにその地域のストーリーについての関心が非常に高いことが分かった。さらに、料理との相性により好みの相性と評価が変わるところは日本人ユーザーと同じであった点が興味深かった。

2. 目的

日本在住のアセアン地域出身の外国人消費者が、飲食店において注文をしたいと思う和食と香味特性4タイプ別の日本酒のペアリングのお勧め表現を知ることによって、今後拡大が見込まれるアセアン地域出身の外国人消費者への日本酒のセールスプロモーションの一助とする。

3. 特色・独創性

研究対象を外国人全般ではなく、またアジア全域でもなく、アジア地域の中で日本酒の消費量が多い中華系の消費者を除き、今後市場の拡大が見込まれるアセアン地域出身の外国人を対象としている点、また、和食と香味特性格の日本酒のペアリングのお勧めの表現と注文動機との関係に着目している点が他の先行研究と異なる独創性を有するところである。

4. 調査の手法

ベトナム人ユーザーに集ってもらい、愛飲歴別にビギナー、ライトユーザー、ヘビーユーザーなどの愛好度によって2～3のグループに分類する。参加者それぞれの和食や日本酒に対する基本的な嗜好についてもアンケートにより聞き取る。グループ毎に特定の料理と香味特性4タイプ別のペアリングのお勧め表現を提案し、どれが有効であったか、また、注文動機となった理由は何かを聞き取り、分析する。また、提案されたペアリングを実際に試してもらいそれぞれの嗜好について聞き取り、分析する。

5. 結果その1「ベトナム人ユーザーの基本調査」

実施日：令和3年3月17日

実施場所：東京都江東区富岡 1-8-2

海琳堂（バースペース）

参加者の属性：

参加者1：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者2：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者3：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者4：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者5：日本人、20代、トレンド重視派



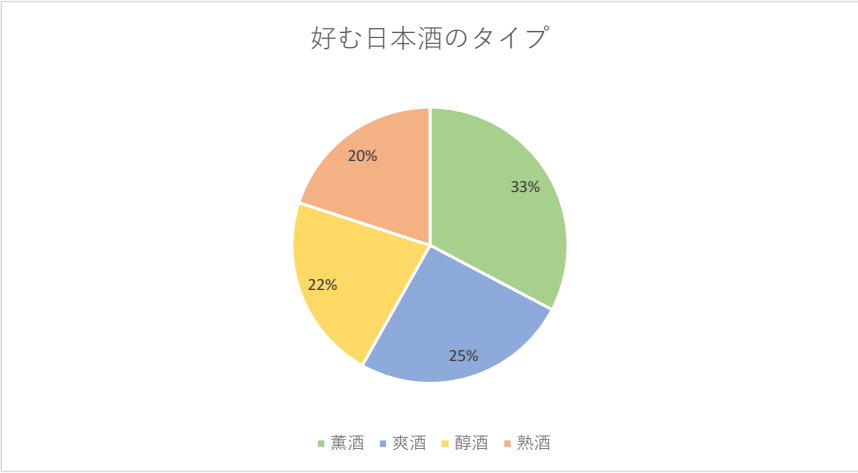
参加者のベトナム人ユーザー1



参加者のベトナム人ユーザー2

好む日本酒のタイプ

香味特性別分類（4タイプ）を試飲し、好みの順に4～1点を付けた結果が下記の表とグラフである。



	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	合計
好む日本酒のタイプ（4～1点）	18	14	12	11	55
	33%	25%	22%	20%	100%

※同点投票を含む

今回の参加者 5 名は薫酒、爽酒、醇酒、熟酒の順に好んでいた。

注目点としては、「フルーティーな香りを持つ日本酒を好む」「熟酒に対する評価は爽酒、醇酒と変わらず高い」「香味特性による好みの差が少ない」が挙げられる。

日本酒のイメージについて

「お米が発酵した日本独自のもので、文化の一部に感じる」「健康にいいイメージがある」「甘くて香りがいい」「ココナツジュースのような果汁感を感じる」といった意見があった。

好きな料理のジャンルは

「ベトナムの鍋料理や焼肉」という意見が大半であったが、「刺身や焼き魚など、和食は口にあう」という意見も多数見受けられた。

酒類と料理の組合せでイメージするものは

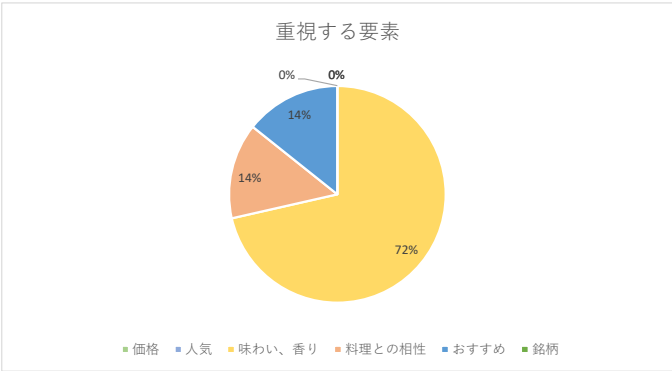
「ワインと料理」のイメージよりも「和食のつまみとお酒」のイメージが強いという意見が圧倒的であった。

日本酒と料理の組合せでイメージするものは

「刺身と日本酒」「つまみと日本酒」など、和食との組合せという意見が大半であった。

お酒を飲む際に料理との組み合わせを気にするか
全員が気にするという結果となった。

お酒を選ぶときに重視する要素は
「味わいと香り」が圧倒的多数であった。「おすすめのもの」「料理との相性」は少数派
で、「価格」「銘柄」「人気」は重要視しないという意見であった。



「重視する要素」	価格	人気	味わい、香り	料理との相性	おすすめ	銘柄	合計
	0	0	5	1	1	0	7
	0%	0%	71%	14%	14%	0%	100%

※複数回答あり

ベトナム料理とのペアリングについて
全員が「非常に興味がある」との意見であった。

6. 結果その2「ベトナム人ユーザーによるベトナム料理と日本酒のペアリング検証」

実施日：令和3年3月17日
実施場所：東京都江東区富岡 1-8-2
海琳堂（バースペース）

参加者の属性：
参加者1：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー
参加者2：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー
参加者3：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー
参加者4：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者 5：日本人、20 代、トレンド重視派

参加者 6：日本人、30 代、日本酒専門家

ベトナム料理との相性検証

相性検証では、基本情報で好むと答えた日本酒のタイプや、好まないと答えた日本酒のタイプが料理との相性によって評価が変わるのかと、相性の良しあしを判定する理由が日本人ユーザーとどう違うのかを探った。

一つの料理に対して 4 タイプすべての日本酒を試し、嗜好により◎、○、△、×、(××) の判定とその理由を記入し、◎および○と答えた人の数を集計した。

ベトナム料理

エビ生春巻き

茹でたエビ、野菜、香草（パクチー）を生春巻きで巻いたものを、ベトナムの一般的な春巻き用の調味料ヌクチャム（魚醤、酢、砂糖、刻みニンニク）に付けて試食

はまぐりレモングラス蒸し

ベトナム産はまぐりを刻んだレモングラスで蒸したものを調味料なしでそのまま試食

ベトナム風蒸し鶏

鶏手羽を塩胡椒で蒸したものを、ベトナムの一般的な調味料（塩、胡椒、ライムを混ぜたたれ）につけて試食

ベトナム風アスパラと牛肉炒め

生姜、ニンニク、オリーブオイル、塩コショウで下味をつけた牛肉をアスパラと共にヌクマム（魚醤）で炒め試食

ベトナム風豚肉のネムチュア

豚肉と豚皮をミンチ状にしたものに、唐辛子、ニンニク、酢、砂糖を練り込み、笹の葉でくるんで熟成させたものを試食



エビ生春巻き



はまぐりレモンガラス蒸し



ベトナム風蒸し鶏
ベトナム風豚肉のナムチュア



ベトナム風アスパラと牛肉炒め

日本酒

薫酒：獺祭 純米大吟醸 45（朝日酒造）

爽酒：御代栄 直（北島酒造）

醇酒：大入 ひっぱりだこ（北島酒造）

熟酒：達磨正宗 熟成三年（白木恒助商店）



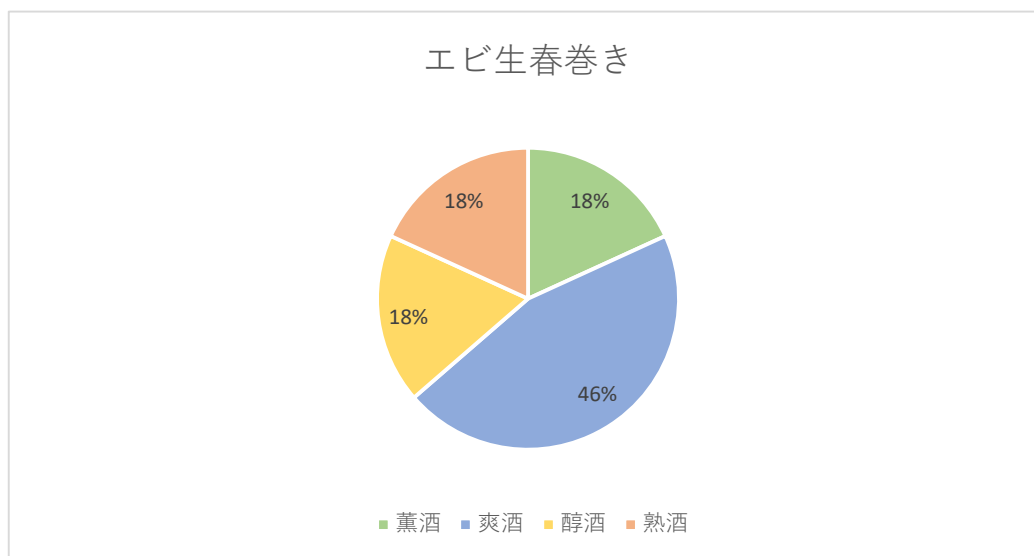
日本酒 4 タイプ



進行の様子

料理との相性

エビ生春巻き



1	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	合計
エビ生春巻き	2	5	2	2	11
	18%	45%	18%	18%	100%

「爽酒との相性を高く評価」

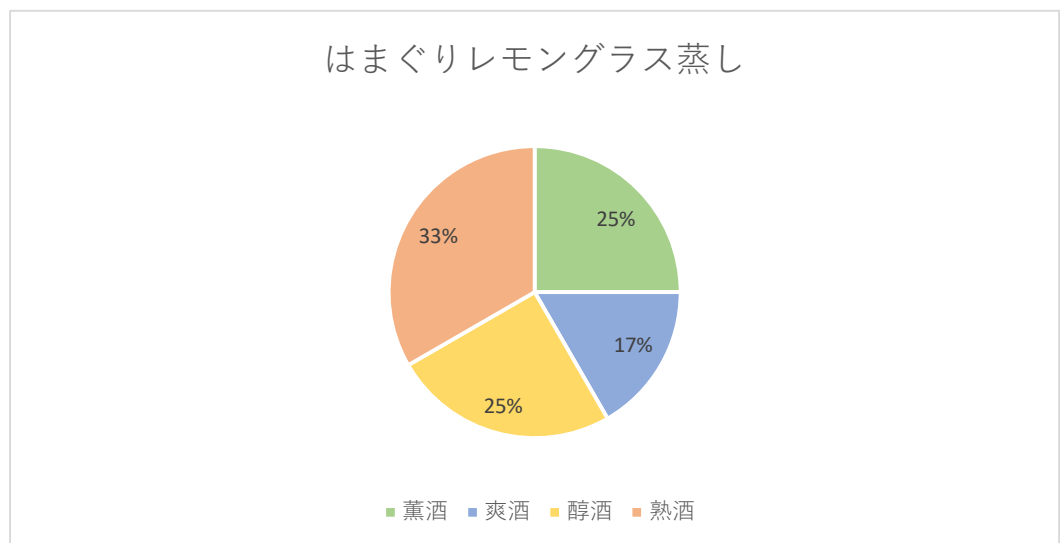
爽酒との相性がよいと感じた理由

- ・つけダレの爽やかさと同調した。
- ・パクチーの香りとよくあった。
- ・つけダレのチリを流すウォッシュリセット効果があった。

☆注目すべき点

- ・嗜好調査時の好みよりも、この料理との相性では爽酒が高く評価された。
- ・香草やつけダレの要素が相性のポイントになった。

はまぐりレモングラス蒸し



2	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	合計
はまぐりレモングラス蒸し	3	2	3	4	12
	25%	17%	25%	33%	100%

「4タイプ共それぞれ評価される中で、熟酒との相性を特に評価」

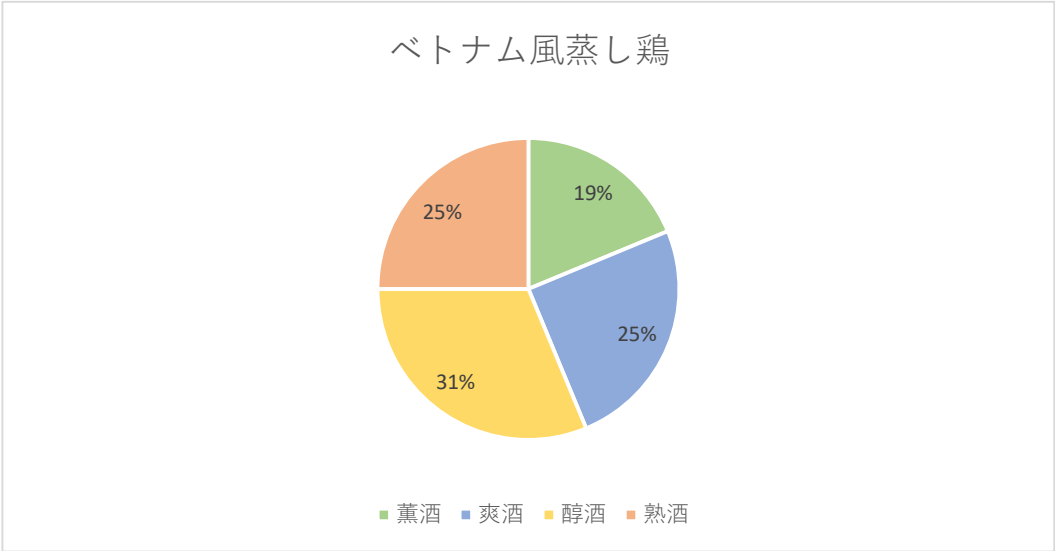
熟酒との相性がよいと感じた理由

- ・レモングラスの風味ととてもよくあった。
- ・レモンのさっぱり感は合わないと思ったが面白い味に変わった。

☆注目すべき点

- ・風味が独特なレモングラスだが、4タイプ共、相性は悪くない。
- ・熟酒との組み合わせは新しい風味が生まれるマリージュの効果がみられる。
- ・レモングラスの爽やかさと爽酒がよく合ったとの評価も。
- ・嗜好調査時の好みよりも、この料理との相性では熟酒が高く評価された。

ベトナム風蒸し鶏



3	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	合計
ベトナム風蒸し鶏	3	4	5	4	16
	19%	25%	31%	25%	100%

「4タイプ共それぞれ評価される中で、醇酒との相性を特に評価」

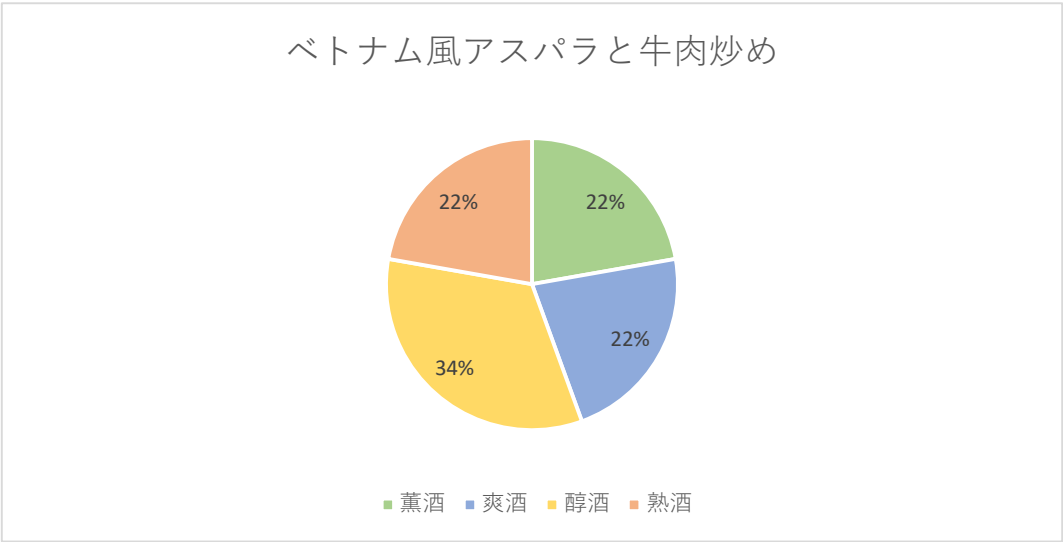
醇酒との相性がよいと感じた理由

- ・鶏の脂とベトナムの一般的な調味料が醇酒の旨味と同調した。
- ・塩胡椒とライムで双方の味が引き立った。
- ・醇酒がまろやかに感じられた。

☆注目すべき点

- ・4タイプ共それぞれに評価された。
- ・一般的な調味料（塩、胡椒、レモン）は4タイプ共と同調する要素がある。

ベトナム風アスパラと牛肉炒め



4	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	合計
ベトナム風アスパラと牛肉炒め	2	2	3	2	9
	22%	22%	33%	22%	100%

「4 タイプ共それぞれ評価される中で、醇酒との相性を特に評価」

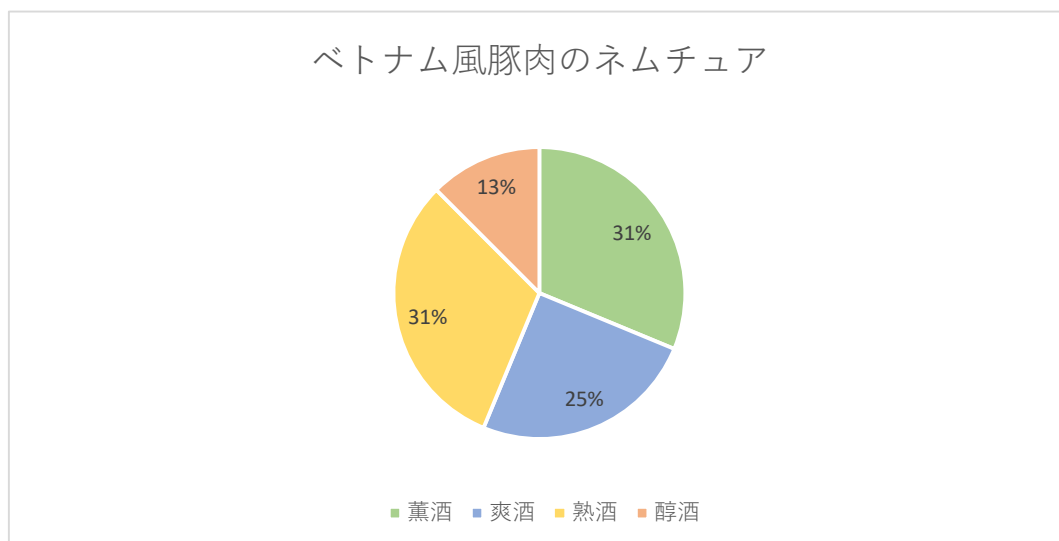
醇酒との相性がよいと感じた理由

- ・牛肉のコクや旨味が醇酒とよく合った。
- ・ヌクナム（魚醤）の甘味と同調した。

☆注目すべき点

- ・4 タイプ共それぞれに評価された。
- ・生姜やニンニクで下味をつけ、ヌクナム（魚醤）で香りづけがされ醇酒と同調した。
- ・アスパラの青みが爽酒と同調したとの評価あり。

ベトナム風豚肉のネムチュア



5	薰酒	爽酒	熟酒	醇酒	合計
ベトナム風豚肉のネムチュア	5	4	5	2	16
	31%	25%	31%	13%	100%

「熟酒以外の3タイプそれぞれ評価された」

- ・独特の風味と薰酒が同調した。
- ・ネムチュアの旨味と醇酒がよく合った。
- ・爽酒で唐辛子の辛さの後味が良くなった。

☆注目すべき点

- ・ネムチュアの独特の風味と薰酒が同調する。
- ・熟酒とは合わない。
- ・唐辛子の辛味を爽酒が洗い流すウォッシュリセットの効果がある。
- ・嗜好調査時の好みよりも、この料理との相性では熟酒が全く評価されなかった。

まとめ

ベトナム料理と日本酒	薰酒	爽酒	醇酒	熟酒	合計
エビ生春巻き	2	5	2	2	11
はまぐりレモングラス蒸し	3	2	3	4	12
ベトナム風蒸し鶏	3	4	5	4	16
ベトナム風アスパラと牛肉炒め	2	2	3	2	9
ベトナム風豚肉のネムチュア	5	4	5	2	16
合計	15	17	18	14	64

◎検証結果から考えられること

- ◇判断基準は人気、価格、銘柄よりも味わい、香りが好みかどうかが重要。
- ◇ベトナム料理と日本酒の相性は予想以上に高い評価。
- ◇今後も色々なベトナム料理との相性を検証したいとの意見多数。
- ◇レモングラスなどベトナム料理特有の風味を持つものとの相性に発見あり。
- ◇料理との相性により好みの相性と評価が変わるところは日本人ユーザーと同じ。
- ◇料理との相性の理由の解説に高い関心があった。

7. 結果その3「ベトナム人ユーザーによる四国の郷土料理と地酒のペアリング検証」

実施日：令和3年3月17日

実施場所：東京都江東区富岡 1-8-2

海琳堂（バースペース）

参加者の属性：

参加者1：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者2：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者3：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者4：ベトナム人、20代、日本酒ビギナー

参加者5：日本人、20代、トレンド重視派

参加者6：日本人、30代、日本酒専門家

四国の郷土料理との相性検証

相性検証では、基本情報で好むと答えた日本酒のタイプや、好まないと答えた日本酒のタイプが料理との相性によって評価が変わるのかと、相性の良しあしを判定する理由が日本人ユーザーとどう違うのかを探った。

一つの料理に対して4タイプすべての日本酒を試し、嗜好により◎、○、△、×、（××）の判定とその理由を記入し、◎および○と答えた人の数を集計した。

四国の郷土料理

マイワシのオイルサーディン

新鮮ないりこで有名な香川県伊吹島のいりこを日本のオリーブ栽培発祥の地である小豆島の香りの高いオリーブオイルで漬けたオイルサーディン

金山寺みそ

原料となる塩が豊富に採れたことから醤油づくりが盛んにおこなわれるようになった讃岐地方のミネラル分を多く含んだ野菜たっぷりのおかず味噌

じゃこてん

小魚のほたるじゃこを骨ごとすり身にした歯触りの良い愛媛の郷土料理の練り製品

おでん

高知産の上質なかつお出汁の旨味がしみこんだおでん

骨付き鶏

しょうがとニンニクを甘辛い醤油たれとともにしっかり漬け込んだ親鳥のもも肉を炭火で仕上げた高松の名物料理

栗どら焼き

高知名産の四万十地栗を贅沢に使ったどら焼き

四国の地酒

薫酒：山丹正宗 吟醸酒（八木酒造部）

爽酒：豊能梅 夏吟醸（高木酒造）

醇酒：石鎚 純米吟醸 緑ラベル（石鎚酒造）

熟酒：安芸虎 熟成古酒（有光酒造場）



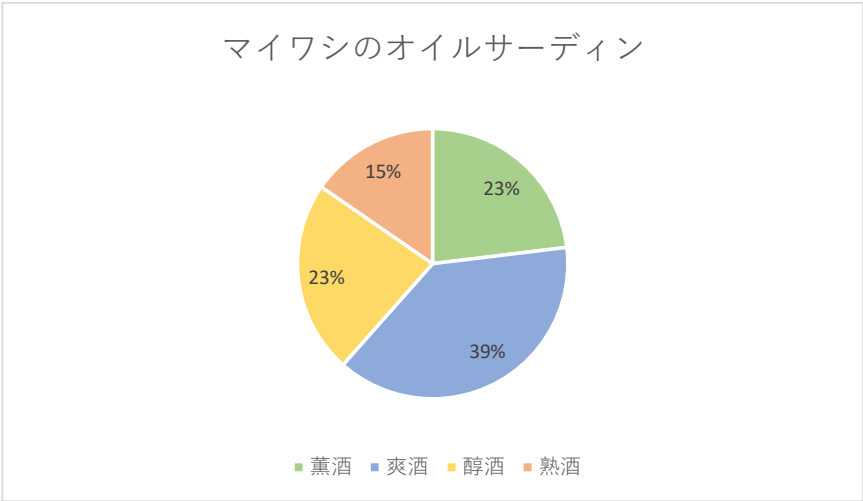
マイワシのオイルサーディン
金山寺みそ
じゃこてん
おでん
骨付き鶏



日本酒 4 タイプ

料理との相性

マイワシのオイルサーディン



1	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
マイワシのオイルサーディン	3	5	3	2	13
	23%	38%	23%	15%	100%

「4タイプ共それぞれ評価される中で、爽酒との相性を特に評価」

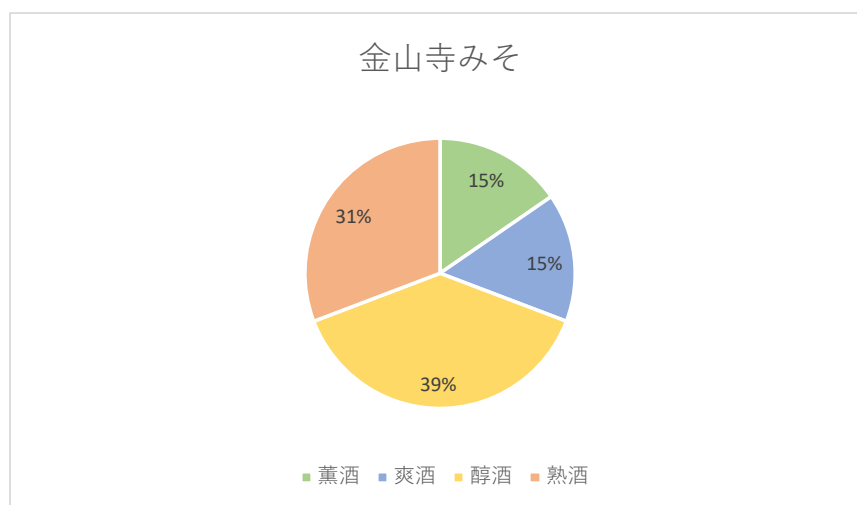
4タイプ共、特に爽酒との相性がよいと感じた理由

- ・オリーブオイルの爽やかさが同調した。
- ・あと口がさっぱりした。
- ・マイワシの味わいが引き立った。
- ・酒が主張しすぎない。

☆注目すべき点

- ・オリーブオイルの爽やかさと爽酒がよく合った。
- ・マイワシの旨味と醇酒が同調した。
- ・オリーブオイルの風味が薫酒と同調したとの評価あり。

金山寺みそ



2	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
金山寺みそ	2	2	5	4	13
	15%	15%	38%	31%	100%

「醇酒、熟酒との相性を特に評価」

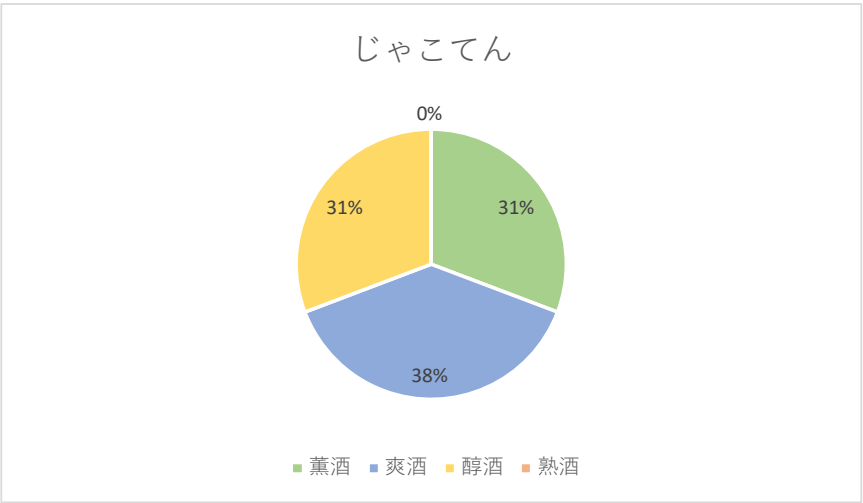
醇酒、熟酒との相性がよいと感じた理由

- ・味噌のコクと醇酒が同調した。
- ・味噌の舌触りと醇酒がよく合った。
- ・味噌の味わいの余韻を熟酒が引き立てた。
- ・野菜の旨味と醇酒でお互いの味が良くなった。

☆注目すべき点

- ・金山寺みそは醇酒、熟酒との相性が高い。
- ・薫酒、爽酒とは味噌の味わいが勝ちすぎて合わない。
- ・嗜好調査時の好みよりも、この料理との相性では醇酒と熟酒が高く評価された。

じゃこてん



3	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
じゃこてん	4	5	4	0	13
	31%	38%	31%	0%	100%

「熟酒との相性は評価なし」

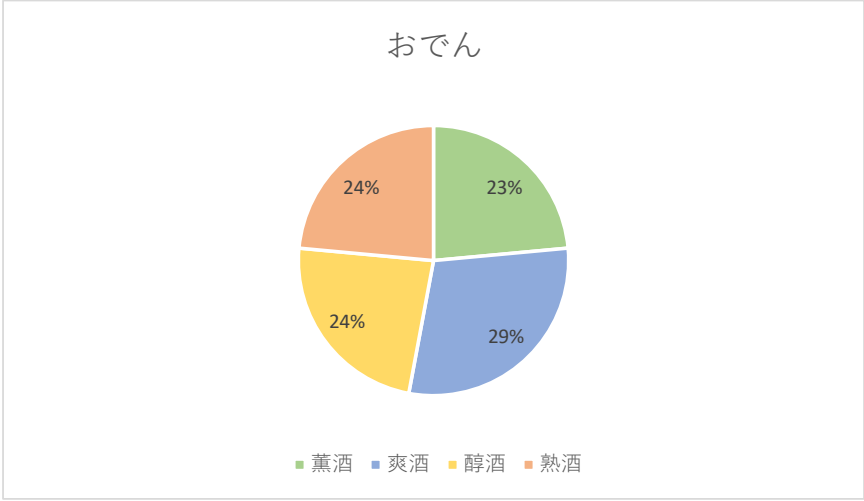
薫酒、爽酒、醇酒との相性がよいと感じた理由

- ・じゃこてんの爽やかさが爽酒と同調する。
- ・じゃこてんの風味が薫酒と会う。
- ・じゃこてんの旨さを醇酒が引き立てる。

☆注目すべき点

- ・じゃこてんは熟酒との相性は全く評価されなかった。
- ・じゃこてんは薫酒、爽酒、醇酒とそれぞれの相性がよい。

おでん



4	薰酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
おでん	4	5	4	4	17
	24%	29%	24%	24%	100%

「4 タイプ共それぞれに評価」

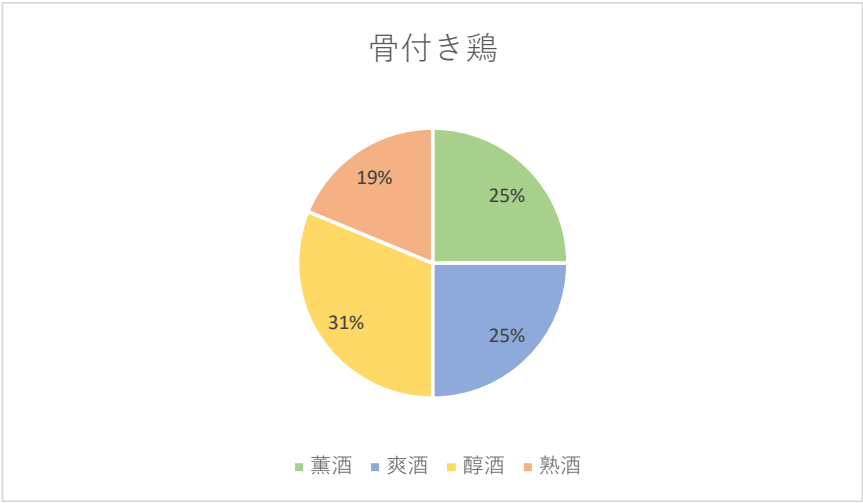
4 タイプそれぞれの相性がよいと感じた理由

- ・おでんの出汁の旨味と醇酒が同調した。
- ・おでんの出汁の風味が薰酒とよくあった。
- ・おでんの味わいを爽酒が引き立てた。

☆注目すべき点

- ・出汁の旨味が効いたおでんは 4 タイプ共それぞれに評価される。

骨付き鶏



5	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
骨付き鶏	4	4	5	3	16
	25%	25%	31%	19%	100%

「4 タイプ共それぞれ評価される中で、醇酒との相性を特に評価」

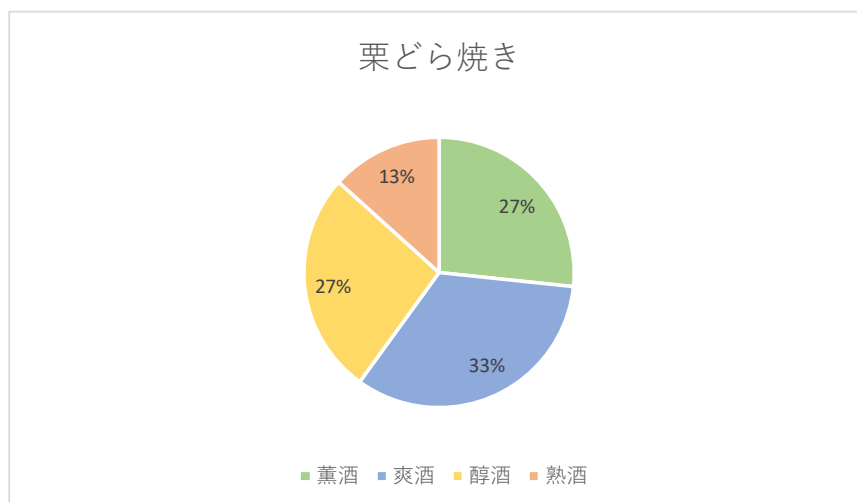
4 タイプ共、特に醇酒との相性がよいと感じた理由

- ・甘辛い味が醇酒と同調した。
- ・ニンニクの風味が醇酒とよく合った。
- ・爽酒が後味をさっぱりさせた。
- ・炭焼きの香りを薫酒が引き立てた。

☆注目すべき点

- ・甘辛い味わいと炭火の風味は 4 タイプそれぞれの評価が高い。

栗どら焼き



6	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
栗どら焼き	4	5	4	2	15
	27%	33%	27%	13%	100%

「4 タイプ共それぞれに評価」

4 タイプ共それぞれに相性がよいと感じた理由

- ・ 栗の風味が薫酒とよく合った。
- ・ どら焼きの皮の風味と爽酒が引き立てあった。
- ・ 醇酒がどら焼きの味を良くした。
- ・ 熟酒でどら焼きの後味が長くなった。

☆注目すべき点

- ・ どら焼きは4 タイプ共それぞれに評価される。



郷土料理と地酒の相性の説明

まとめ

四国の郷土料理と地酒	薫酒	爽酒	醇酒	熟酒	小計
マイワシのオイルサーディン	3	5	3	2	13
金山寺みそ	2	2	5	4	13
じゃこてん	4	5	4	0	13
おでん	4	5	4	4	17
骨付き鶏	4	4	5	3	16
栗どら焼き	4	5	4	2	15
合計	21	26	25	15	87

◎検証結果から考えられること

- ◇判断基準は人気、価格、銘柄よりも味わい、香りが好みかどうかが重要。
- ◇郷土料理と地酒の相性検証には非常に高い関心あり。
- ◇今後も他の地域の郷土料理と地酒の相性を検証したいとの意見多数。
- ◇栗どらやき等のスイーツとの相性検証にも高い関心あり。
- ◇初めて食べる食材が多く、郷土料理の地域のストーリーについての関心が非常に高い。

8. 結果全体の考察

ベトナム人の日本酒ビギナーは、フルーティーな香りを持つ日本酒を好み、熟酒に対する評価は爽酒、醇酒と変わらず高く、香味特性による好みの差が少ない、ということがあげられた。また、好みの日本酒のタイプは、人気、価格、銘柄よりも味わい、香りが好みかどうかということと、料理との組み合わせを重要視することが分かった。

ベトナム料理とのペアリングについては、ベトナム特有の風味を持つレモングラスを用いた料理と熟酒との相性に対する評価が高く、料理との相性により好みの相性と評価が変わるところは日本人ユーザーと同じであった。

郷土料理とのペアリングについては、初めて食べる食材が多く、地酒との相性の良さに対する評価とともに、地域のストーリーについての関心が非常に高かった。また、栗どら焼きといったスイーツと日本酒の相性に対しても高評価を得た。

参加者全員から、今後も同様の検証を続けたいという意見が寄せられたことも印象的であった。

9. 今後の展望

本研究の主たる研究課題である、飲食店のメニューにおけるアセアン地域出身の外国人消費者に有効な和食と香味特性別のペアリングのお勧め表現に関して、アセアン地域出身の外国人消費者が注文時に重視する要素は、自身の香味特性別の嗜好を基にした選択よりも、日本酒についての知識や習慣の少なさによって、お勧め表現によって選択する場合が多いのではないかと予想した。また、同じ食材に対する同じ香味特性タイプのペアリングであっても、お勧めの表現によって注文の動機となる度合いが異なることが予想され、それを知ることによってより有効なお勧め表現を知ることができ、ひいては、日本酒と様々な料理とのペアリングの魅力を国内外へ発信する際の一助となると考えた。

和食と香味特性別のペアリングの具体的なお勧め表現については、引き続き、飲食店従事者、酒造従事者、酒販店従事者、専門家・コンサルタント他の日本酒の製造販売に携わる各従事者へ聞き取り調査を実施し、研究を進めたい。更に、今回の参加者の属性とは違うトレンド重視層や日本酒愛好家への検証も併せて進めていく。

和食と香味特性別の日本酒のペアリングの有効なお勧め表現に関するアンケート質問項目（案）
※全員に対して

基本項目	1	所在エリア	47都道府県
	2	年代	20代・30代・40代・50代・60代以上
	3	職業	飲食店従事者
			酒造従事者
			酒販店従事者
			専門家、コンサルタント、その他（ ）

アンケート質問項目(案)_飲食店従事者向け
※基本項目で「飲食店従事者」と回答した場合

品揃え	1	提供している日本酒の割合	50%以上
			20%以上50%未満
			20%未満
			提供していない
2	その中の特定名称酒の割合	50%以上	
		20%以上50%未満	
		20%未満	
		提供していない	
商品タイプ	3	香味特性4タイプ（爽酒、薫酒、醇酒、熟酒）別の表示 ※爽酒（軽快なタイプ） ※薫酒（香りのよいタイプ） ※醇酒（コクのあるタイプ） ※熟酒（熟成タイプ）	表示している
			表示しているときがある
			表示していない
	4	季節酒の提供 ※新酒、夏酒、ひやおろし等	提供している
			提供しているときがある
			提供していない
5	生酒、にごり酒等の特別なスペックの提供	提供している	
		提供しているときがある	
	提供していない		
料理	6	旬の食材や季節の食材を使った料理の提供の有無	提供している
			提供しているときがある
			提供していない
	7	郷土料理や地元の食材を使った料理の提供の有無	提供している
			提供しているときがある
			提供していない
8	オリジナルメニューの有無	提供している	
		提供しているときがある	
		提供していない	
料理とのペアリング提案	9	特定の料理に対するペアリング提案の有無 ※日本酒以外でも可（焼酎、梅酒などの和リキュール等）	提案している
			提案しているときがある
			提案していない
	10	特定の料理に対するペアリング提案の具体例 ※6～9で提案している場合	何例でも具体的に記入してもらう
	11	ペアリングについて客からの要望される点は何か	旬の食材や季節の食材を使った料理に合うタイプは何か
			郷土料理や地元の食材を使った料理に合うものは何か
			オリジナルメニューに合うものは何か
			自分の好みに合う料理は何か
	12	ペアリングについて客からの要望されるその他の具体例 ※11「その他」を選択している場合	その他
			何例でも具体的に記入してもらう
	13	ペアリング提案のポイント ※12で提案している場合	香りの同調（香草類、果実等）
			旨味の同調（発酵食品の旨さを引き出す等）
			テクスチャーの同調（さっぱりしたものと軽快なもの等）
			温度の同調（暖かいものに燗酒等）
魚の生臭さを消す（麹の効果を利用する等）			
油分のウォッシュ効果（リセット効果）			
健康的なアプローチ（暑い時期に体を冷やす効果のあるもの同士等）			
調理方法に合わせる（刺身、焼き魚、煮魚、フライなど）			
調味方法に合わせる（生牡蠣、蒸牡蠣柚子風味、焼牡蠣、牡蠣の土手鍋等）			
塩味に合わせる			
酸味に合わせる			
乳製品に合わせる			
スープ、出汁に合わせる			
香辛料に合わせる			
14	ペアリング提案のポイント2 ※前項目の「その他」の場合	マリアージュ（新しい味を引き出す）	
		郷土料理と地酒の相性	
		スイーツに合わせる	
	その他		
15	人気の高い（注文の多い）ペアリング提案の具体例 ※13、14で記入したものに対して	何例でも具体的に記入してもらう	
16	注文に至った要素（何が注文の決め手になったかと思えるか） ※15で記入したものに対して	何例でも具体的に記入してもらう	
17	アンケートの項目に加えたいものがあれば	具体的に記入してもらう	

アンケート質問項目(案) _飲食店従事者向け

※基本項目で「酒造従事者」と回答した場合

酒類のタイプ	1	製造している日本酒の割合	50%以上
			20%以上50%未満
			20%未満
			提供していない
	2	その中の特定名称酒の割合	50%以上
			20%以上50%未満
			20%未満
			提供していない
商品タイプ	3	香味特性4タイプ（爽酒、薫酒、醇酒、熟酒）別の説明 ※爽酒（軽快なタイプ） ※薫酒（香りのよいタイプ） ※醇酒（コクのあるタイプ） ※熟酒（熟成タイプ）	説明している（ウェブページ等で）
			説明しているものがある（ウェブページ等で）
			説明していない
	4	季節酒の提供 ※新酒、夏酒、ひやおろし等	製造している
			製造しているときがある
	5	生酒、にごり酒等の特別なスペックの提供	製造していない
製造している			
料理とのペアリング提案	9	特定の料理に対するペアリング提案の有無 ※日本酒以外でも可（焼酎、梅酒などの和リキュール等）	製造しているときがある
			製造していない
	10	特定の料理に対するペアリング提案の具体例	提案している（ウェブページ等で）
			提案しているときがある(ウェブページ等で)
			提案していない
	11	ペアリングについて客や酒販店などの取引先からの要望される 点は何か	何例でも具体的に記入してもらう
			旬の食材や季節の食材を使った料理に合うタイプは何か
			郷土料理や地元の食材を使った料理に合うものは何か
			オリジナルメニューに合うものは何か
	12	ペアリングについて客や酒販店からの要望されるその他の具体 例	自分の好みに合う料理は何か
			その他
			何例でも具体的に記入してもらう
	13	ペアリング提案のポイント ※12で提案している場合	香りの同調（香草類、果実等）
			旨味の同調（発酵食品の旨さを引き出す等）
			テクスチャーの同調（さっぱりしたものと軽快なもの等）
			温度の同調（暖かいものに燗酒等）
魚の生臭さを消す（麹の効果を利用する等）			
油分のウォッシュ効果（リセット効果）			
健康的なアプローチ（暑い時期に体を冷やす効果のあるもの同士等）			
調理方法に合わせる（刺身、焼き魚、煮魚、フライなど）			
調味方法に合わせる（生牡蠣、蒸牡蠣柚子風味、焼牡蠣、牡蠣の土手鍋等）			
塩味に合わせる			
酸味に合わせる			
乳製品に合わせる			
スープ、出汁に合わせる			
香辛料に合わせる			
14	ペアリング提案のポイント2 ※前項目の「その他」の場合	マリアージュ（新しい味を引き出す）	
		郷土料理と地酒の相性	
		スイーツに合わせる	
		その他	
15	反響が多い（評判のいい）ペアリング提案の具体例 ※13、14で記入したものに対して	何例でも具体的に記入してもらう	
16	反響の多さの要素（何が注文の決め手になったか） ※15で記入したものに対して	何例でも具体的に記入してもらう	
17	アンケートの項目に加えたいものがあれば	具体的に記入してもらう	

アンケート質問項目(案) _飲食店従事者向け

※基本項目で「酒販店従事者」と回答した場合

酒類のタイプ	1	販売している日本酒の割合	50%以上
			20%以上50%未満
			20%未満
			提供していない
	2	その中の特定名称酒の割合	50%以上
			20%以上50%未満
			20%未満
			提供していない
商品タイプ	3	香味特性4タイプ（爽酒、薫酒、醇酒、熟酒）別の説明 ※爽酒（軽快なタイプ） ※薫酒（香りのよいタイプ） ※醇酒（コクのあるタイプ） ※熟酒（熟成タイプ）	説明している（POP、ウェブページ等で）
			説明しているものがある（POP、ウェブページ等で）
			説明していない
	4	季節酒の提供 ※新酒、夏酒、ひやおろし等	販売している
			販売しているときがある
	5	生酒、にごり酒等の特別なスペックの提供	販売していない
			販売している
料理とのペアリング提案	9	特定の料理に対するペアリング提案の有無 ※日本酒以外でも可（焼酎、梅酒などの和りキュール等）	販売しているときがある
			販売していない
			提案している（POP、ウェブページ等で）
	10	特定の料理に対するペアリング提案の具体例 ※6～9で提案している場合	提案しているときがある(POP、ウェブページ等で)
			提案していない
			何例でも具体的に記入してもらう
	11	ペアリングについて客や飲食店などの取引先からの要望される点は何か	旬の食材や季節の食材を使った料理に合うタイプは何か
			郷土料理や地元の食材を使った料理に合うものは何か
			オリジナルメニューに合うものは何か
			自分の好みに合う料理は何か
	12	ペアリングについて客や飲食店からの要望されるその他の具体例	その他
			何例でも具体的に記入してもらう
	13	ペアリング提案のポイント ※12で提案している場合	香りの同調（香草類、果実等）
			旨味の同調（発酵食品の旨さを引き出す等）
			テクスチャーの同調（さっぱりしたものと軽快なもの等）
			温度の同調（暖かいものに燗酒等）
			魚の生臭さを消す（麹の効果を利用する等）
			油分のウォッシュ効果（リセット効果）
			健康的なアプローチ（暑い時期に体を冷やす効果のあるもの同士等）
			調理方法に合わせる（刺身、焼き魚、煮魚、フライなど）
			調味方法に合わせる（生牡蠣、蒸牡蠣柚子風味、焼牡蠣、牡蠣の土手鍋等）
			塩味に合わせる
			酸味に合わせる
			乳製品に合わせる
			スープ、出汁に合わせる
	14	ペアリング提案のポイント2 ※前項目の「その他」の場合	香辛料に合わせる
			マリナーージュ（新しい味を引き出す）
			郷土料理と地酒の相性
			スイーツに合わせる
	15	反響の多い（評判のいい）ペアリング提案の具体例 ※13、14で記入したものに対して	その他
			何例でも具体的に記入してもらう
			何例でも具体的に記入してもらう
	16	反響の多さの要素（何が注文の決め手になったか） ※15で記入したものに対して	何例でも具体的に記入してもらう
			何例でも具体的に記入してもらう
	17	アンケートの項目に加えたいものがあれば	具体的に記入してもらう

アンケート質問項目(案) _飲食店従事者向け
※基本項目で「専門家、コンサルタント」と回答した場合

酒類のタイプ	1	テーマにしている日本酒の割合	50%以上		
			20%以上50%未満		
			20%未満		
			提供していない		
	2	その中の特定名称酒の割合	50%以上		
			20%以上50%未満		
			20%未満		
			提供していない		
商品タイプ	3	香味特性4タイプ（爽酒、薫酒、醇酒、熟酒）別の説明 ※爽酒（軽快なタイプ） ※薫酒（香りのよいタイプ） ※醇酒（コクのあるタイプ） ※熟酒（熟成タイプ）	説明している（講演やコンサルティングで）		
			説明しているものがある（講演やコンサルティングで）		
			説明していない		
	4	季節酒の説明 ※新酒、夏酒、ひやおろし等	説明している（講演やコンサルティングで）		
			説明しているものがある（講演やコンサルティングで）		
	5	生酒、にごり酒等の特別なスペックの説明	説明していない		
説明している（講演やコンサルティングで）					
料理とのペアリング提案	9	特定の料理に対するペアリング提案の有無 ※日本酒以外でも可（焼酎、梅酒などの和リキュール等）	説明しているものがある（講演やコンサルティングで）		
			提案しているものがある（講演やコンサルティングで）		
			提案していない		
	10	特定の料理に対するペアリング提案の具体例	何例でも具体的に記入してもらう		
			11	ペアリングについて客や飲食店などの取引先からの要望される 点は何か	旬の食材や季節の食材を使った料理に合うタイプは何か
					郷土料理や地元の食材を使った料理に合うものは何か
	オリジナルメニューに合うものは何か				
	自分の好みに合う料理は何か				
	12	ペアリングについて客や飲食店からの要望されるその他の具体 例	その他		
			何例でも具体的に記入してもらう		
	13	ペアリング提案のポイント ※12で提案している場合	香りの同調（香草類、果実等）		
			旨味の同調（発酵食品の旨さを引き出す等）		
			テクスチャーの同調（さっぱりしたものと軽快なもの等）		
			温度の同調（暖かいものに燗酒等）		
			魚の生臭さを消す（麹の効果を利用する等）		
			油分のウォッシュ効果（リセット効果）		
			健康的なアプローチ（暑い時期に体を冷やす効果のあるもの同士等）		
調理方法に合わせる（刺身、焼き魚、煮魚、フライなど）					
調味方法に合わせる（生牡蠣、蒸牡蠣柚子風味、焼牡蠣、牡蠣の土手鍋等）					
塩味に合わせる					
酸味に合わせる					
乳製品に合わせる					
スープ、出汁に合わせる					
香辛料に合わせる					
マリナーージュ（新しい味を引き出す）					
14	ペアリング提案のポイント2 ※前項目の「その他」の場合	郷土料理と地酒の相性			
		スイーツに合わせる			
15	反響が多い（評判のいい）ペアリング提案の具体例 ※13、14で記入したものに対して	その他			
		何例でも具体的に記入してもらう			
		16	反響の多さの要素（何が注文の決め手になったか） ※15で記入したものに対して	何例でも具体的に記入してもらう	
何例でも具体的に記入してもらう					
17	アンケートの項目に加えたいものがあれば	具体的に記入してもらう			

10. 参考文献

FBO 研究レポート No.52 「外国人を対象とした日本酒の嗜好調査 結果報告 (第 1 回)」

FBO 研究レポート No.55 「外国人を対象とした日本酒の嗜好調査 結果報告 (第 2 回)」

FBO 研究レポート No.57 「海外の流通・小売業、飲食業における日本酒の販売実態調査」「外国人を対象とした日本酒の嗜好調査 結果報告 (第 3 回)」

MO TE NA SHI BI TO AUGUST 8 2019 「販促に役立つ 日本酒と和食のペアリング大検証 Part① ビギナー編」

MO TE NA SHI BI TO JANUARY 1 2020 「販促に役立つ 日本酒と和食のペアリング大検証 Part② 外国人編」

MO TE NA SHI BI TO SEPTEMBER 9 2020 「販促に役立つ 日本酒と和食のペアリング大検証 Part③ 日本酒専門家・愛好家編」

11. 謝辞

本研究は、SSI 創立 30 周年記念研究費助成事業の助成金の交付を受けて行ったものである。ここに感謝の意を表する。