



<報道関係各位>

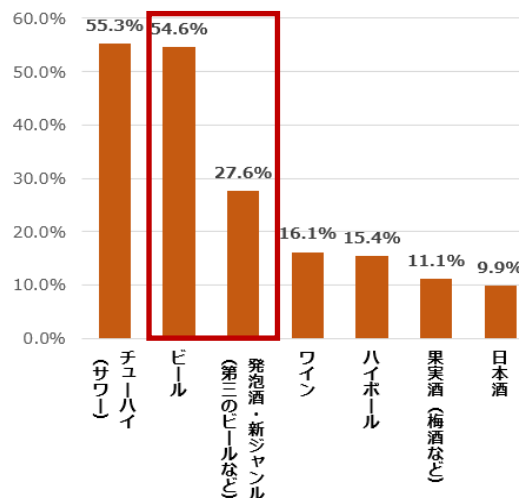
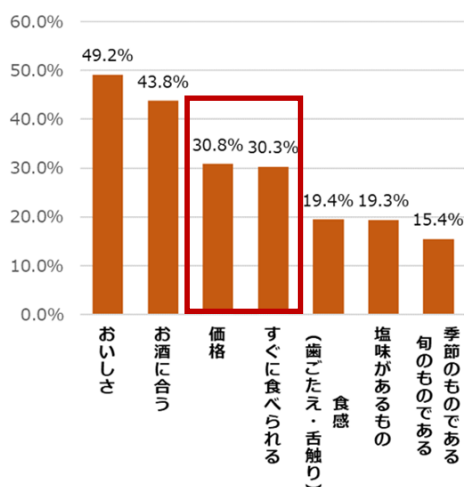
2024年7月9日
株式会社紀文食品

紀文の『お酒とおつまみに関する意識調査』

およそ3人に1人がおつまみにタイプ・コスパを求める傾向

発酵料理家・真野遥さんと紀文が提唱！すぐに作りたくなる練り製品おつまみメニュー

紀文は、飲酒(ノンアルコールを含む)をする20～59歳の男女計360名(各180名)に、『お酒とおつまみに関する意識調査』を行いました。その結果、おつまみを選ぶ際には、おいしさ、お酒に合うことに加え、「価格」「すぐに食べられる」といったコスパ・タイプといった側面も重視されていることがわかりました。 ※「お酒」はノンアルコールを含む



■あなたがおつまみを選ぶときに重視するポイントを教えてください。
TOP7(n=360 複数回答)

■あなたがこの半年でよく飲んだお酒の種類を最大3つまで選んでください。
TOP7(n=360 複数回答)

また、この半年でよく飲んだお酒は何かという問いには、チューハイ、ビール、発泡酒・新ジャンル(第三のビールなど)が上位に選ばれ、昨今、さまざまなテイストのお酒が登場する中でもビールテイストが人気であることがうかがえます。

一方で、お酒とおつまみを食べるときに、どちらから選ぶかを聞いたところ、「お酒に合わせておつまみを選ぶ」という回答が77%以上となりました。

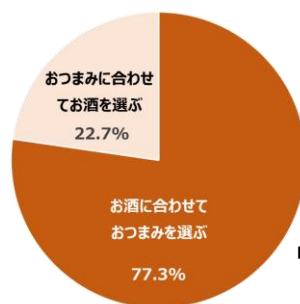
上記の調査結果をうけて、お手頃な価格な上、スーパーやコンビニエンスストアで手軽に購入してすぐに食べることのできる「練り製品」はお酒のおつまみにぴったりの食材であると考え、練り製品のお酒との相性の良さを提案すべく、紀文は発酵料理家の真野遥さん監修のもと、“お酒と練り製品のペアリング”を提案します。

飲酒をする人※の7割強が「お酒からおつまみを選ぶ」と回答

※ノンアルコールを含む

飲酒をする人に「お酒に合わせて、おつまみを選ぶ」か「おつまみに合わせて、お酒を選ぶ」かを聞いたところ、77.3%が「お酒に合わせて、おつまみを選ぶ」と回答しました。

おつまみを選ぶときの基準としても「お酒に合う」かが上位に来ており、飲みたいお酒を中心にメニューを組み立てていることが見て取れました。



■あなたはどちらが多いですか。
(n=360 単一回答)

<この資料に関する問い合わせ先>

株式会社紀文食品 広報事務局(株式会社オズマピーアール内)
高松(070-2196-5209) 川又(080-5896-6049) 新井(080-5896-5931)
E-mail : kibunpr@ozma.co.jp

【調査概要】

- 調査機関：アイブリッジ株式会社および株式会社紀文食品
- 調査日：2024年4月15日(月)～4月17日(水)
- 調査方法：インターネットによる調査
- 調査対象：飲酒(ノンアルコールを含む)をする全国の男女360名
 - ↳ 年代:20-29歳、30-39歳、40-49歳、50-59歳／男女各45名
 - ↳ 飲む頻度:毎日飲む、週4-5回、週2-3回、週1回、月2-3回、月1回／男女各30名

年齢	毎日飲む	週4-5回	週2-3回	週1回	月2-3回	月1回	年代合計
20～29歳	15	15	15	15	15	15	90
30～39歳	15	15	15	15	15	15	90
40～49歳	15	15	15	15	15	15	90
50～59歳	15	15	15	15	15	15	90
頻度ごと合計	60	60	60	60	60	60	360

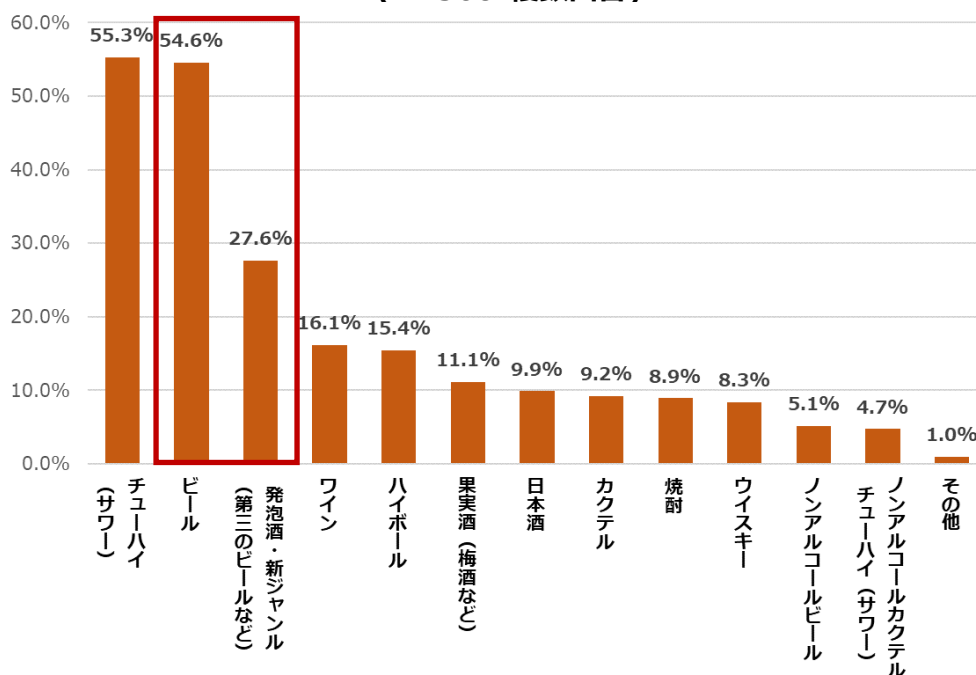
※調査内容の「お酒」はノンアルコールを含みます。

この半年でよく飲んだお酒は？

よく飲まれていたお酒は「チューハイ」「ビール」「発泡酒・新ジャンル(第三のビールなど)」がトップ3となった

この半年でよく飲んだお酒を聞いたところ、1位が「チューハイ(サワー)(55.3%)」「ビール(54.6%)」「発泡酒・新ジャンル(第三のビールなど)(27.6%)」がトップ3となりました。レモンサワーをはじめ、バリエーションが豊かなチューハイの人気の高まりを感じながらも、ビールテイストの根強い人気も見て取れる結果となりました。

- あなたがこの半年でよく飲んだお酒の種類を最大3つまで選んでください。(n=360 複数回答)

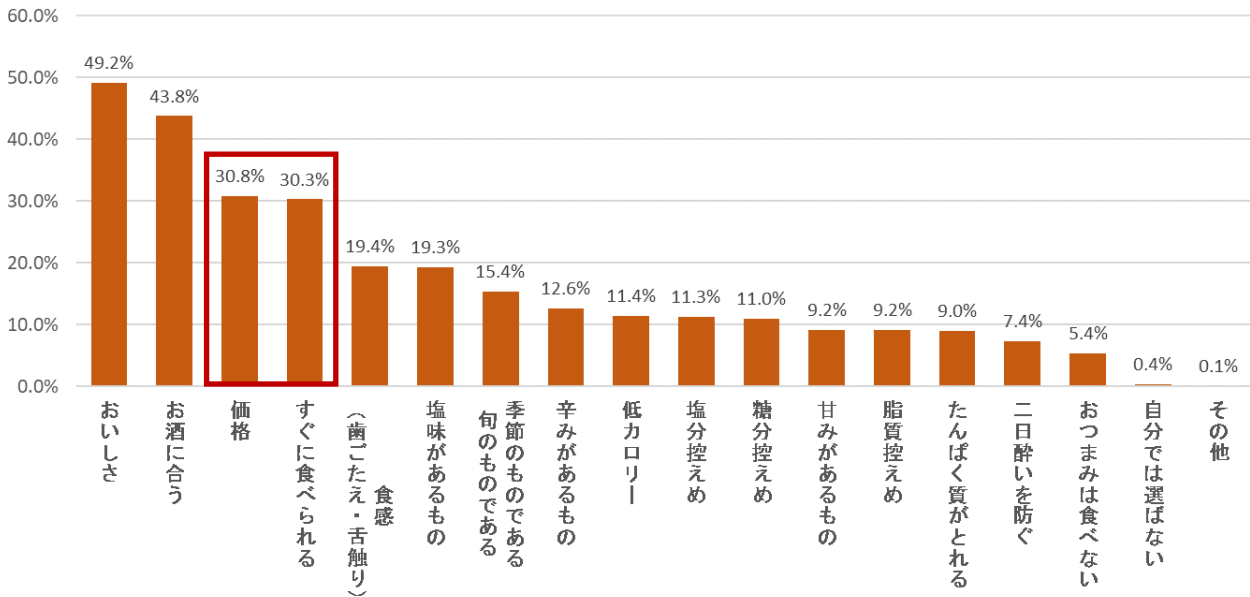


おつまみを選ぶときの基準は？

おつまみを選ぶときは「おいしさ」「お酒に合う」に次いで「価格」「すぐに食べられる」ことも重視

飲酒をする人におつまみを選ぶときに重視するポイントを聞いたところ、「おいしさ(49.2%)」、「お酒に合う(43.8%)」に次いで、「価格(30.8%)」、「すぐに食べられる(30.3%)」が上位に入りました。おつまみにおいては、およそ3人に1人がコスパだけでなく、タイプも重視していることがわかりました。

■ あなたがおつまみを選ぶときに重視するポイントを教えてください。
(n=360 複数回答)



おいしいのはもちろん、お手頃な価格ですぐに食べられる「練り製品」。ちくわ、笹かまなど、様ざまなお酒のおつまみとしてお試しください。

コスパよし！ タイパよし！ 人気のお酒×魚肉練り製品 味わうペアリングをご紹介します



「お手頃な価格ですぐに食べられる練り製品はアレンジ幅も広くおすすめです」

以前からカニカマをお酒のアテにすることはあったのですが、今回ペアリングを吟味する中、様ざまな練り製品を味わい、その個性とアレンジ幅の広さに驚きました。練り製品は価格もお手頃で買いやすいし、火を通さず食べられるのもいいですね。うまみもあるので、少し調味料を足すだけでもさらに味わいに深みが増します。今回はベーシックなお酒とのペアリングをご紹介します。お酒がおいしくなるこれからの時期、お酒のおつまみに練り製品とのペアリングをぜひ試してみてください。(真野さん)

真野遥(まの・はるか) 料理家、発酵室よはく店主。日本酒に合う発酵食レシピの提案を中心に、企業やメディア向けのレシピ開発やコラム執筆など幅広く活動中。東京での5年間の料理教室主宰を経て、2023年に京都へ移住。左京区で酒屋「発酵室よはく」をオープン。発酵を通じて暮らしに余白を醸すことを目標としている。著書に『手軽においしく発酵食のレシピ』(成美堂出版)、『いつものお酒を100倍おいしくする最強おつまみ事典』(西東社)がある。

<レモンサワー × ちくわ>



味も食感もしっかりしているちくわは、酸味がキリっときいているレモンサワーに合わせると、メリハリが生まれて心地よく楽しめます。クセのない味わいと皮のシャキッとした食感が、炭酸系の飲み物と合います。

黒コショウをふるのも美味しいです。
ちくわの穴に、らっきょうを詰めて一口大に切った「らっきょうちくわ」もレモンサワーにぴったりです。

さらに
ひと手間

<ビール(発泡酒) × さつま揚げ>



さつま揚げの、揚げたことによる油のこってり感をビールの発泡感がサラッと流し、さつま揚げの甘味をビールの苦味が引き締めてくれます。

マヨネーズ、紅生姜、青のりをトッピングしてお好み焼きアレンジ。
パンチのある複雑な風味になり、飲みごたえのあるビールによく合います。

さらに
ひと手間

<白ワイン × 笹かま>



淡白でしっとりしたクセのない笹かまの風味が、白ワインとぶつからずすーっと流れていきます。

笹かまのカルパッチョ。
スライスした笹かまにレモン汁とオリーブオイルを垂らし、あれば玉ねぎスライス、パセリやディルなどのハーブを散らしてカルパッチョにすると白ワインの軽快な味わいにより合います。

さらに
ひと手間

<ハイボール × カニカマ>



カニカマは練り製品の中でも香りが強く、カニの風味がしっかりしているため、ウイスキーの複雑な風味に負けません。

マヨネーズとパン粉を散らしてトースターで焼く。
マヨネーズのこってり感とパン粉のサクサク感がプラスされ、ハイボールの発泡感とウイスキーの風味にマッチします。

さらに
ひと手間

<日本酒 × かまぼこ・笹かま>



日本酒に、淡泊なかまぼこや笹かまの味がしっくりなじみます。お刺身に見立て、わさび醤油をつけたり青じそで巻いてみるのもおすすめです。

かまぼこに切り込みをいれ、クリームチーズとわさびと鰹節を混ぜたものを挟むと、クリームチーズのコクと鰹節の旨味が日本酒と調和し、わさびの辛味がアクセントとなってさらにおいしく味わえます。

さらに
ひと手間