

米と酒 食べて、飲んで、感じる十日町

～ ボブファーム・松乃井 ～

Meet the People Vol.14 参加者アンケート（結果）



開催日： 2025.10.29(水) 第1回（昼の部） 15:00～17:00
第2回（夜の部） 18:30～20:30

場 所： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

定 員： 各回 30 名

参加費： 3,000 円

- ・日本酒約 2 合+おつまみ+楽しいおしゃべり付き
- ・おみやげに、ボブファームの「新米 2 合」と松乃井の「ワンカップ」付き

主 催： ボブファーム
（協力：松乃井酒造場、Najomo、銀座・新潟情報館 THE NIIGATA）

参加者： 47 名（第 1 回 20 名、第 2 回 27 名）

回答者： 37 名（回収率 78.7%）

アンケート結果

Q. 性別

男性	13	35.1%
女性	24	64.9%
その他	0	

（注）％は回答者数37を母数としています。



Q. 年代

20代	3	8.1%
30代	2	5.4%
40代	5	13.5%
50代	15	40.5%
60代	10	27.0%
70代	2	5.4%
80代～	0	

81.1%

（注）％は回答者数37を母数としています。

Q. お住まい

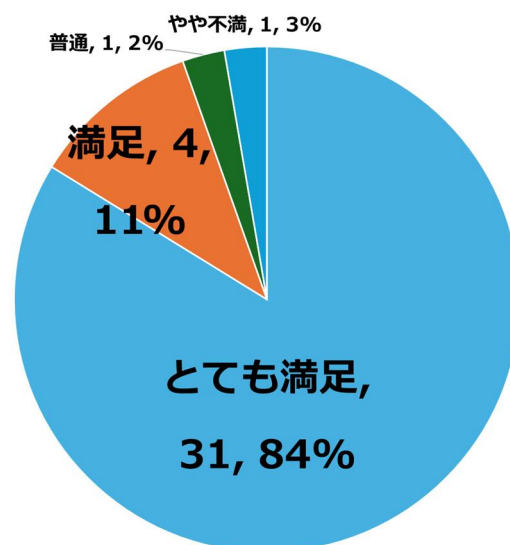
東京都	27	73.0%
神奈川県	5	13.5%
埼玉県	3	8.1%
千葉県	1	2.7%
その他:	1	2.7%

（注）％は回答者数37を母数としていまドイツヘッセン州

Q. イベントはどのくらい満足されましたか。

とても満足	31	83.8%	94.6%
満足	4	10.8%	
普通	1	2.7%	
やや不満	1	2.7%	
不満	0		

(注) %は回答者数37を母数としています。



Q. あなた自身と新潟との関わりをお聞かせください。(複数選択可)

新潟出身である	22	59.5%
観光で新潟に行ったことがある	16	43.2%
親族、友人が新潟出身である	15	40.5%
仕事で新潟に行ったことがある	9	24.3%
推している人物、団体等が新潟に関係している	6	16.2%
その他:	5	13.5%
特に関わりはない	2	5.4%

(注) %は回答者数37を母数としています。

- ・魂の故郷です。
- ・スキー、温泉、除雪ボランティアスコップ、民宿オセ
- ・バブちゃんとお友達
- ... ・松乃井酒造場の古澤さんと仲良しなんです。
- ・これから新潟に行く予定

Q. 新潟についてどの程度知っているか。

よく知っている	8	21.6%
人並みには知っている	20	54.1%
少しだけ知っている	7	18.9%
あまり知らない(県名と位置を知っている程度)	2	5.4%
何も知らない(県名のみ知っている程度)	0	

(注) %は回答者数37を母数としています。

Q. 本日のイベントを何で知ったか。

友人・知人のお誘い	16	43.2%
THE NIIGATAのSNS (Facebook、Instagram、X、LINE)	6	16.2%
その他:	6	16.2%
THE NIIGATAのホームページ	4	10.8%
イベント告知サービス (Peatix)	3	8.1%
ゲストからのお誘い	2	5.4%
THE NIIGATAの店頭 (チラシ、ポスター等)	0	

(注) %は回答者数37を母数としています。

Q. 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA を訪れた回数

初めて	19	51.4%
2～4回	9	24.3%
5～9回	7	18.9%
10回以上	2	5.4%

(注) %は回答者数37を母数としています。



Q. 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA をきっかけとして新潟への関心が高まりましたか

とても高まった	25	67.6%	89.2%
やや高まった	8	21.6%	
変化なし	4	10.8%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

(注) %は回答者数37を母数としています。



Q. その理由

- ✓ 松乃井酒造さん、相変わらず旨い
- ✓ 松乃井のお酒が大好きです！
- ✓ 2階の日本酒スペースがとても気に入りました。
- ✓ 新潟には美味しい物がたくさんあるから
- ✓ 美味しかったから
- ✓ 美味しいだけでなくイベントも楽しめさせていただきました！ありがとうございました ^^
- ✓ 活気ある新潟の農産物、海産物のイメージがもう少し欲しい
- ✓ 十日町の米から酒を醸造する意気込みが伝わった。
- ✓ 山の幸、海の幸、温泉、魅力満載の新潟県
- ✓ 美味しい食べ物を育む風土と人に惹かれます
- ✓ 講演を聞いて、お米やお酒作りへのこだわりを感じたからです。
- ✓ すでに新潟びいきなので
- ✓ 十日町が好きです。ヴォルテージは変わりません。
- ✓ 新幹線代や宿泊費を含む費用の捻出なく、北陸3県に匹敵する海岸線を持つ地域、それぞれの特色を、ピンポイントで満喫できること
- ✓ 表参道がなくなって残念と思っていたので通います！
- ✓ 銀座に新潟情報館があることを知らなかった。表参道にはアンテナショップがあることは知っていたが。
- ✓ 銀座に新潟の拠点があるってとっても嬉しい事です。素敵です！
- ✓ 自分と関わりのない地域のことを、本当に知らないと思感するから。
- ✓ まだまだ知らない土地や物がたくさんあるなぁと思った
- ✓ レジャーでスキー、温泉、仕事で燕三条などの馴染みはありましたが、食に関して改めて興味を持ちました。
- ✓ ふるさとを振り返る良い機会を与えてもらえたから
- ✓ イベントがステキ



Q. ★本日のゲストへのメッセージをお寄せください。

- ✓ najomo さんの LINE 告知を見て速攻でお申込みしました！初めての利き酒もとても楽しかったですし、お米(ご飯)が甘くて美味しくてビックリ!! 同じテーブルの方とも笑い合う素敵な時間でした。またお願いします!!
- ✓ お酒とおつまみも、お米も全部美味しかったです。やっぱり新潟大好きです ♥
- ✓ 最高のお食事とお酒をありがとうございました！
- ✓ オンナの辛口もぜひ飲んでみたいと思います。ナッツすごい美味しかったので販売してほしいです。実家で米を作っているの、苗の背が揃っている写真に感動しました。
- ✓ お酒もおつまみもお米も、ぜーんぶ美味しかったです ✨ お米もお酒も手をかけて作っているのがすごく良くわかりました。手をかけるってことは美味しいモノができるんですね。ありがとうございました
- ✓ とても良い企画で感謝致します。お酒もおつまみもご飯もとても美味しかったです！お米も定期購入させていただければと思います。是非また開催して下さいね。ありがとうございました！
- ✓ 美味しいお米、お酒、おつまみをありがとうございました。応援しています！
- ✓ お料理もおいしくお酒もお土産も最高でした！
- ✓ 色々勉強になりました。お酒もお米もおいしかったです。
- ✓ どれもこれも美味しく楽しめました。ふーみんさんの手作りおつまみも出ることを把握していなかったの、うれしいサプライズとなり、特に神楽南蛮味噌と新米との組み合わせが最高でした！
- ✓ お米、日本酒、そしておつまみも美味しかったです。生産者さんの顔が見えると安心してより美味しく頂けます。これからも美味しいお米、お酒、作り続けてください。食べて飲んで応援出来たらと思います。利き酒は1問しか当てられなかったの、味覚を鍛えてわかるようになります。
- ✓ ボブファームさん、お米作りの話を大変面白く聞かせていただきました。近年お米の値段が高くなっていますが、米農家さんのお話を聞くと今までが安かったのでは？と思うくらい沢山の手間がかけられてやっと我が家の食卓に白米が届くのだなあ、と実感しました。お米もとても美味しかったです。コシヒカリとゆうだいを購入して帰ったので家でも食べ比べを楽しみます！
松乃井酒造場さん、6種類のお酒をカップいっぱい用意されていてさらに利き酒もあって、すっかりいい気分酔っ払いました。今回はなかなか手が出せない英保まで試飲でき、これはさすがとても美味しかったです！利き酒は残念な結果で悔しかったので次は当てられる様に、もっと松乃井さんのお酒を飲んで精進して参ります！！貴重で楽しいお話し、有難うございました。
- ✓ イベントでは、沢山もてなしてくださりありがとうございました！また、日頃より日本の飲食を支えてくださりありがとうございます！今回のお話を踏まえて、目の前にある食事や飲み物が、決してあって当たり前のものではないと考えることができるようになりました。これからも今回のお話を忘れずにいます。また新潟でお会いしたいです！



- ✓ 儲け主義でない真摯なもののづくりに感銘を受けました。大変な生産のなかでも、つくること、届けることに喜びを持っていらっしゃる事がお話からわかりました。厳しい寒さがやってきましたので、くれぐれもご自愛下さい。
- ✓ 食べるお米も呑むお米もこんなに手間をかけて作っていただいております。また十日町へ行きたくなりました。
- ✓ 米農家さんの実情に関心を持ってもらいたいとの切実な想いを感じました。酒造り、ユネスコに登録されましたが、日本酒として個性の発揮に可能性を感じました。消費者の私たちが、おこがましくも可能性を感じることは、生産者の方々の、いかなる努力になるのか、想像を絶します。酒を通じて地域の方々がつながり合う取り組み、それを、外から見て「やってみたい」につながっていくなど、応援したいです
- ✓ お米作りの大変さ、お酒作りの大変さを改めて感じる事が出来ました。
- ✓ お疲れさまでした。松乃井酒造のこと、稲作のことについて理解が深まりました。ありがとうございました。
- ✓ 十日町の米や酒の知名度が上がるように戦略応援しています。
- ✓ 日本らしい取り組み方を、守ってくださって、すごく感激しました
- ✓ 素敵なイベントありがとうございます！！
- ✓ もっとたくさんイベント開催してくださいーい
- ✓ みなさまキャラクターが際立っててより興味が湧きました。
- ✓ お話しがとても上手で楽しめました!! ありがとう 🍷
- ✓ とても学べるお話でした！良かったです！
- ✓ 本日はありがとうございました♪楽しい会でした。
- ✓ ご無沙汰してしまい申し訳ない
- ✓ 良いようにしていた。
- ✓ お疲れ様でした。試飲大会で2位になれて満足です
- ✓ 継続した発信を期待してます。
- ✓ 皆さん様々な切り口からの参加でしたが、共通は「十日町 love」、コレが一番です。

Q. ご意見・ご感想

- ✓ 毎度違ったイベントでエキサイトしています!! ネスパス新潟館の時に町内会でコラボイベントなどでできていたのでまたどうぞよろしくお願いいたします ^^
- ✓ とっても楽しかったです！新潟の方々の、想いから湧き出るこだわりを感じ取る機会となりました。お話や試食・試飲を通して、まだ行ったことのない新潟を、気づいたら好きになっていました。思わず帰宅後、家族に新潟の魅力を共有していました。今後もイベントを楽しみにしています！ありがとうございました！
- ✓ 今回も楽しいお話を聞きながら美味しいお酒とお食事をいただけてとても良い時間を過ごせました。お酒の量とおつまみのボリュームも充分あって大満足でした。また参加したいと思います
- ✓ やはり肴があると酒も進み美味しいです。またこうしたイベントを期待します。
- ✓ また、この様なイベントが有りましたら、是非参加させて頂ければと思います！
- ✓ 今回もたくさんの種類の日本酒が飲めて楽しかったです。利き酒も楽しかったです。またこんな企画あったらやってみたいです。お米。おつまみも品数多かったので参加費に対してお得感ありました。また面白そうなイベントあったら参加したいです。
- ✓ ボブファームさんを通して今回のイベントに参加させていただきました。とても美味しく楽しい会でした。酒蔵見学ツアーとかを企画しているというお話でしたがとても興味があります。今後ともいろいろなイベントを企画してください^^楽しみにしております。
- ✓ 同郷の方とふれあう機会があればどんどん参加したいと思います。やっぱり美味しいものに惹かれちゃいます！
- ✓ もっといい人がいい。
- ✓ 若者、子どもが喜んで参加できる企画をお待ちしております。お箸作り、笹ずし、いちご食べ放題…とても楽しかったです!!
- ✓ 良いイベントが多いのでイベントの告知にもっと力を入れて欲しい。
- ✓ 観光情報をもっと置いてほしい。

- ✓ 各市町村がせっかく良いものがあるので、新潟の名前にうずもれない様に発信をお願いします。
- ✓ 日本酒のイベントをたくさん開催して欲しいです！
- ✓ 日本酒に関する企画をお願いします。田舎の酒のあてを紹介願います。
- ✓ 法末地区の餅つきは臼、杵に水をほとんど付けずに餅つきをするため他のつきたての餅より美味しいです！都市部以外の地域の美味しい物（山の物、海の物、里の物）の紹介出逢いを企画していただけると嬉しいです！以前は日本酒が飲めず、枯木又地区で開催された除雪ボランティアの懇親会でだされたお酒が松乃井でした。地元の方が、地元の酒が一番うまい！あの言葉が忘れられません。松乃井のお酒と出逢って日本酒が飲めるようになりました。松乃井のお酒に感謝です。
- ✓ 当方は、新潟十日町の出身です。高校まで生まれ育った十日町で生活しておりましたが、その後は、ずっと東京での生活です。両親・兄とも他界しており、兄嫁が実家を守っておりますが、なかなか十日町に帰ることは叶わい状況です。また、是非、十日町の企画をしてほしいものです。
- ✓ 素敵なイベントの開催ありがとうございました。これからも食べたり飲んだりの楽しい企画、期待してます！新潟は広いので色々な地方や市町村から企画できそうですね。
- ✓ 用意して頂いた新米ご飯、当日の銀座で一番のご飯を食すことができました。(^^)ありがとうございました♪イベントは、山菜料理、山菜天ぷら食べ比べフェア、米菓食べ比べフェア、あんこ物甘味アフタヌーンティー、燕三条金物フェア(包丁研ぎ付き)…発想が古いかもしれません。🌊 THE NIIGATA2 階の酒コーナーにあった「木材角柱ピースを使った天板」がとっても素敵でした。
- ✓ 生産者と交流でき、美味しい米とお酒を楽しめました。価格的にもちょうど良いと思います。



総括

- ✓ 満足度は約 95%。特に「とても満足」が 84%と、極めて高い評価を得た。
- ✓ 新潟出身者や、身近に新潟ゆかりのある方、ゲストと関係のある方など、県に縁のある参加者が多かった。
- ✓ THE NIIGATA を初めて訪れる方が多く、施設の認知度向上に寄与した。
- ✓ 89%が「新潟への関心が高まった」と回答し、ゲストの話が印象に残ったとの声が多く寄せられた。
- ✓ 新潟県十日町産のお米とお酒の美味しさを実感していただけた。
- ✓ 各生産者の思いやこだわりをしっかりと伝えることができた。
- ✓ THE NIIGATA の今後のイベントに期待やリクエストの声が多数寄せられた。