

日本酒の魅力を知る＆味わう SAKE ラボ／Meet the People

Vol.23

参加者アンケート(結果)

開催日：2026.01.18(日) 昼の部 12:30～14:00、夕の部 16:00～17:30

場 所：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

参加費：3,000 円

主 催：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

参加者：45 名（昼の部 25 名、夕の部 20 名）※当日キャンセル 4 名

回答者：39 名（アンケート回収率：86.7%）

アンケート結果

【属性】 性別

| | | |
|-------------|----|-------|
| 女性 | 27 | 69.2% |
| 男性 | 12 | 30.8% |
| その他(回答無し含む) | 0 | 0.0% |

【属性】 年代

| | | | | | |
|-------|----|-------|------|----|-------|
| ~10 代 | 0 | 0.0% | 50 代 | 14 | 35.9% |
| 20 代 | 3 | 7.7% | 60 代 | 3 | 7.7% |
| 30 代 | 2 | 5.1% | 70 代 | 1 | 2.6% |
| 40 代 | 12 | 30.8% | 回答無し | 4 | 10.3% |

【属性】 住所(都道府県のみ)

| | | |
|------|----|-------|
| 東京都内 | 24 | 61.5% |
| 神奈川県 | 4 | 10.3% |
| 埼玉県 | 4 | 10.3% |
| 千葉県 | 4 | 10.3% |
| 回答無し | 3 | 7.7% |

【属性】 新潟との関わり *複数選択可

| | | |
|----------------|----|-------|
| 新潟出身である | 9 | 23.1% |
| 親族や友人が新潟出身である | 16 | 41.0% |
| 観光で新潟を訪れたことがある | 20 | 51.3% |
| 仕事で新潟を訪れたことがある | 5 | 12.8% |

| | | |
|----------------------|---|------|
| 推している人や団体等が新潟に関係している | 3 | 7.7% |
| 特に関わりはない | 2 | 5.1% |
| 回答無し | 1 | 2.6% |

Q1 本日のイベントの満足度について *いずれか1つ選択

| | | | |
|-------|----|-------|------|
| とても満足 | 38 | 97.4% | 100% |
| 満足 | 1 | 2.6% | |
| 普通 | 0 | 0.0% | |
| やや不満 | 0 | 0.0% | |
| 不満 | 0 | 0.0% | |

Q1-2 その理由を教えてください *自由記載

- ✓ たくさんの種類の日本酒を飲み比べてきてよかったです。 ※同様の声多数
 - ✓ 日本酒が／料理がとても美味しかった。 ※同様の声多数
 - ✓ 話が面白かった。説明が分かりやすかったです。 ※同様の声多数
 - ✓ 勉強になった。知識／理解が深まった。製造過程などを学ぶことができてよかったです。
- ※同様の声多数
- ✓ 日本酒作りに関してとても勉強になりました。とても高い技術が必要とされることが改めてわかり、日本酒を作るに至るまでどれだけ大変なのかも感じることができました。
 - ✓ 上越市出身で、友人から誘われ。皆様のやさしさや思いをすごく感じました
 - ✓ 酒蔵さんのお話や日本酒の知識を学ぶことができて有意義でした！！knot が一番美味しいかったです！！
 - ✓ あまり日本酒のことを知らなかったのですが、それぞれ飲んでみると美味しいと、酸のタイプが好みです。おつまみも全て美味しいと、お酒に合うし、満足の時間でした。
 - ✓ 同じテーブルの方ともお酒のおかげでたのしく食べることができました。
 - ✓ 自分が好みのお酒、知らない酒造の名前も知ることができて、とてもいいイベントでした。
 - ✓ 色々なお酒が飲め、更に日本酒製造の知識も得られ、また、来場者からの質問もとっても興味深く、役に立つ内容で楽しかったです。
 - ✓ はじめて聞いた酒蔵さんでしたが、お話を楽しく、分かりやすかったです。
 - ✓ あたたかいお料理があたたかい状態で出されている、実にこだわりを感じました。
 - ✓ お料理も本当においしくレシピもあり、うちでも作ってみます。
 - ✓ 和やかな雰囲気でお酒とおつまみを心ゆくまで楽しめた。
 - ✓ 知っている酒蔵、知らない酒蔵、旬の味、酒蔵ごとの違い、などなど、様々な味わいのお酒を楽しめました。セレクトされたお酒を眺め、味わうと、なるほど、いろいろ考えて準備してくださったのだろうな、と納得しました。

日本酒についてのお話も大変興味深いものでした。頸城酒造からいらした方のお話は芸人さんのようにテンポがよく、お酒の醸し方などの複雑な内容も分かりやすく記憶に残りました。特に『もろみ』についての簡潔な解説は、まさに目からウロコ、そういうことか！と、すうっと頭に入りました。

そして何より、おつまみがどれも素晴らしいと良かったです。日本酒と合わせても美味しい、おつまみだけでも美味しい。ぜひ作ってみたい！とまで思わせてくれました。

このイベントを見逃すことなく参加できて本当に良かったです。ありがとうございました。

- ✓ 7種の飲み比べ+ペアリング+蔵元さんがいる！これで3千円は格安だと思いました。私も日本酒のイベントをすることがあります、とても参考になりました。

Q2 新潟に関して、どの程度知っていますか？ *いずれか1つ選択

| | | |
|------------------|----|-------|
| よく知っている | 10 | 25.6% |
| 人並みには知っている | 15 | 38.5% |
| 少しだけ知っている | 10 | 25.6% |
| あまり知らない(県名と位置程度) | 4 | 10.3% |
| 何も知らない(県名のみ) | 0 | 0.0% |

Q3 本日のイベントを何でお知りになりましたか？ *いずれか1つ選択

| | | |
|------------------------|----|-------|
| THE NIIGATA の HP | 10 | 25.6% |
| THE NIIGATA の SNS・LINE | 3 | 7.7% |
| ゲストの HP、SNS | 8 | 20.5% |
| ゲストからのお誘い | 6 | 15.4% |
| 家族/友人/知人からのお誘い | 8 | 20.5% |
| 前回イベント(笹寿司づくり体験) | 2 | 5.1% |
| Peatix | 2 | 5.1% |

Q4 本日のイベントをきっかけに、新潟への興味・関心は高まりましたか？ *いずれか1つ

| | | | |
|---------|----|-------|-------|
| とても高まった | 32 | 82.1% | 92.3% |
| やや高まった | 4 | 10.3% | |
| 変化なし | 3 | 7.7% | |
| やや下がった | 0 | 0.0% | |
| 非常に下がった | 0 | 0.0% | |

Q4-2 その理由を教えてください *自由記載

- ✓ 父の出身が佐渡島ということもあり、もともと新潟推しなのですが、日本酒への情熱などを学び、よりその気持ちが強くなりました。
- ✓ 今まで何となく飲んでいた日本酒の奥深さを学べて、見方や楽しみ方を改めて学べたい機会になりました！！
- ✓ 下越出身ですが、上越に興味を持ち、桜の時期を勧められ、行きたいと思いました。
- ✓ 今まで新潟旅行を何度もしていますが、上越だけは行っていません。次回、上越も訪れたいと思います。
- ✓ ふるさと納税でチケットを購入して準備していたので、旅行のたのしみが増しました。あり

がどうございます。

- ✓ 知らなかった新潟の商品を楽しめて、その場で買えるのでよかったです。
- ✓ 新潟にはちょくちょく訪れていて(仕事ではなく観光で)、実は、昨日も越後湯沢から帰ってきたところでした。歩き回って、案内できるくらい道を知っている町もあるくらいです。そんなわけでイベント参加前から新潟好きですが、今回「かんずり」の使い方や頸城酒造さんなど、知らなかつたことをまた知ることができ、とても有意義な楽しいイベントでした。今後、新潟旅行をする際に活かしたいと思っています。
- ✓ もともと佐渡に興味があり、今回参加して、今年必ず行きたいと思いました。
- ✓ 頸城酒造の八木さんとお話をできたから。人生はやっぱり「人」ですね！

Q5 参加費について *いづれか1つ

| | | |
|-------|----|-------|
| とても高い | 0 | 0.0% |
| 少し高い | 0 | 0.0% |
| 適正 | 29 | 74.4% |
| 少し安い | 2 | 5.1% |
| とても安い | 8 | 20.5% |

100%

Q6 THE NIIGATA へのご来館回数 *いづれか1つ選択

| | | |
|--------|----|-------|
| 今回が初めて | 17 | 43.6% |
| 2~4回 | 12 | 30.8% |
| 5~9回 | 5 | 12.8% |
| 10回以上 | 5 | 12.8% |

Q7 THE NIIGATA の認知度 *いづれか1つ選択

| | | |
|-------------------------|----|-------|
| 以前から知っていた | 26 | 66.7% |
| 知らなかつた(本イベントを通じて初めて知った) | 13 | 33.3% |

Q7-2 「以前から知っていた」と回答された方へ。THE NIIGATA を知ったきっかけは何ですか？

| | | |
|---------------|---|-------|
| TV や新聞、雑誌等で | 0 | 0.0% |
| インターネットで | 4 | 15.4% |
| SNS で | 5 | 19.2% |
| 友人/知人からの紹介 | 8 | 30.8% |
| たまたま前を通った | 3 | 11.5% |
| その他(ネスパスの頃から) | 3 | 11.5% |
| その他 | 3 | 11.5% |

Q8 その他 *自由記載

- ✓ 新潟出身者としてはこのようなイベントは嬉しいです。前回の笹寿司イベントで片さんのお料理がお気に入りになり、伝統料理などは伝承していきたいです。郷土料理のイベントを希

望します。

- ✓ とても楽しかったので、頻度を増やしてほしい(片さん、中谷さん、八木さんのイベント)
- ✓ 本日いただいたお料理がとても美味しかったです！レシピを見て自宅でも作ってみます。
また「喫禾了」に伺いたいです！
- ✓ 「喫禾了」に行きます！！
- ✓ 楽しいイベントでした。ありがとうございました。
- ✓ 今回のスライド資料をいただけするとありがとうございます。
- ✓ 新潟も上・中・下越と広いので、それぞれの文化の違いに触れられると面白いかなと思いました。(佐渡も是非なにか…！)
- ✓ 着物が好きなので、十日町の着物や小千谷縮について。日本酒も好きなので、日本酒はやってたらまた来たいと思います。
- ✓ やはり、新潟の様々な酒蔵さんの日本酒飲み比べが楽しいですね。その際、これまでにおつまみは形程度で良いと思っていましたが、今回のようにしっかりしたおつまみ(もはやお料理)をいただけるならそれに越したことはないと思います。参加費はもちろんそれに見合うようにしっかり設定して大丈夫ですよ！お互いにとって実り多いイベントを期待します！
- ✓ お米、日本酒、歴史、食 etc... 新潟について知ることができると嬉しいイベントに来たいです。
- ✓ 分業制の分野の(漆器や織物など)
- ✓ 昨年の越後姫イベントの抽選に外れたのが心残りなので、広く門戸を開いた企画を今年はやってほしいです！
- ✓ ぜひ葵酒造のイベントを希望します。
- ✓ 早助屋の佐渡の巻きいごねりが買えると最高です(みそが添付されておらず、袋に入っているやつです)。
- ✓ とても良かったですが、一点だけ。ケータイの電波が悪く、SNS や蔵の HP などを見ることができなかったのが残念でした。

総 括

- 回答者の全員が「とても満足」もしくは「満足」と回答。中でも「とても満足」が 97.4% と極めて高い結果となった。
- 回答者の全員が、入場料について「適正」もしくは「安い」「とても安い」と回答。中でも 2 割超が「とても安い」と回答しており、価格に対し非常に充実した内容であったと推測。
- 回答者の 9 割超が、本イベントをきっかけに「新潟への興味・関心が高まった」と回答。(「変化なし」と回答した 3 名のうち 2 名は「新潟出身」等、もともと新潟好き／新潟に興味関心の高い方だった)
- 自由記載欄では、「美味しかった」、「楽しかった」等の感想の他、日本酒の製造過程や味わいの分類、日本酒に合わせる料理を考える際の視点(お酒と料理の相性)等、新たな知見や学びを得られたことに対する喜び／ゲストへの感謝のコメントが散見された。