

# にいがた発酵ラボ 日本酒のすっぴん 酒粕&乳酸菌発酵酒粕「さかすけ」

## Meet the People Vol.24 参加者アンケート（結果）



開催日： 2026.02.08(日) 第1部 13:00~14:30、第2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： 2,500円（酒粕500gと酒粕リーフレットのプレゼント付き）  
 主催： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA  
 （企画・運営：株式会社ニール、協力：新潟県酒造組合）  
 参加者： 52名（第1部25名、第2部27名）  
 回答者： 50名（回収率96.1%）



### アンケート結果

#### Q. 性別

女性	43	86.0%
男性	7	14.0%

(注) %は回答者数50を母数としています。

#### Q. 年代

20代	0		
30代	2	4.0%	
40代	8	16.0%	
<b>50代</b>	<b>21</b>	<b>42.0%</b>	<b>72.0%</b>
<b>60代</b>	<b>15</b>	<b>30.0%</b>	
70代	4	30.0%	
80代~	0		

(注) %は回答者数50を母数としています。

#### Q. お住まい

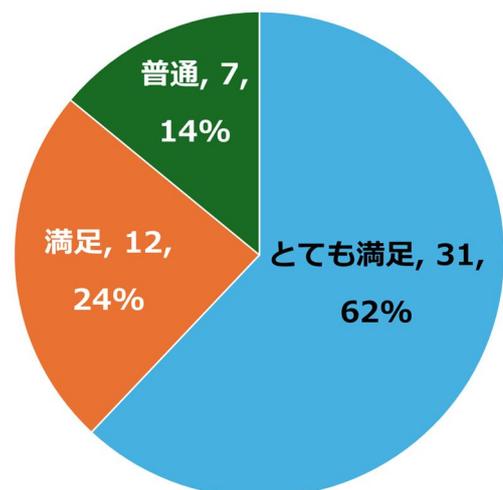
<b>東京都</b>	<b>30</b>	<b>60.0%</b>
千葉県	9	18.0%
埼玉県	6	12.0%
神奈川県	2	4.0%
福岡県	1	2.0%
記入なし	2	4.0%

(注) %は回答者数50を母数としています。

#### Q. イベントはどのくらい満足されましたか。

<b>とても満足</b>	<b>31</b>	<b>62.0%</b>	<b>86.0%</b>
<b>満足</b>	<b>12</b>	<b>24.0%</b>	
普通	7	14.0%	
やや不満	0		
極めて不満	0		

(注) %は回答者数50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)

観光で新潟に行ったことがある	21	42.0%
新潟出身である	19	38.0%
親族、友人が新潟出身である	15	30.0%
特に関わりはない	9	18.0%
仕事で新潟に行ったことがある	8	16.0%
推している人物、団体等が新潟に関係している	5	10.0%
その他	2	4.0%

・君ノ井酒造  
・毎年酒の陣に行ってます！

(注) %は回答者数50を母数としています。

Q. 新潟についてどの程度知っているか

よく知っている	1	2.0%
<b>人並みには知っている</b>	22	44.0%
<b>少しだけ知っている</b>	19	38.0%
あまり知らない(県名と位置を知っている程度)	7	14.0%
何も知らない(県名のみ知っている程度)	1	2.0%

**82.0%**

(注) %は回答者数50を母数としています。

Q. 本日のイベントを何でお知りになりましたか？(複数回答可)

THE NIIGATAのSNS (Facebook、Instagram、X、LINE)	22	44.0%
THE NIIGATAのホームページ	11	22.0%
友人・知人・家族からのお誘い	10	20.0%
その他	4	8.0%
主催者・関係者からのお誘い	3	6.0%
THE NIIGATAの店内 (チラシ、ポスター等)	2	4.0%
ゲストからのお誘い	0	

・Peatix (2)  
・酒粕が好きでネットで調べた  
・新潟県酒造組合のSNS (X)

(注) %は回答者数50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	14	28.0%
2～4回	14	28.0%
5～9回	11	22.0%
10回以上	11	22.0%

(注) %は回答者数50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	33	66.0%	94.0%
やや高まった	14	28.0%	
変化なし	3	6.0%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

(注) %は回答者数50を母数としています。

Q. 講師の中島有香さんとコーディネータの高橋真理子さんへのメッセージをお寄せください。

- ✓ 酒粕でも酒蔵の違いがあり、酒米でも違いがあるのでしょうかね？本当に楽しめた。目からうろこ…という印象でした。ありがとうございました。
- ✓ お料理とても美味しかったです。とても素敵なお方でした。わかりやすく説明してくださりありがとうございます。また、次回も期待しています。
- ✓ 知らない新潟の食材を知り、説明を聞いてからの飲食なので興味深く飲食を楽しめました。
- ✓ 酒粕の利用法が知れて大変有益でした。ありがとうございます。
- ✓ 酒粕を使った色んなお料理を頂けて楽しめました。お料理もスイーツもとてもおいしかったです。ありがとうございます。
- ✓ 酒粕の色んな使い方を教えて頂けて良かったです。おいしいお料理をごちそうさまでした。
- ✓ 第2回を楽しみにしています。
- ✓ 先生のお肌の様子から酒粕の効果を実感しました。
- ✓ 酒粕を使ったお料理、とてもおいしかったです。どうもありがとうございました。
- ✓ とても美味しかったです。ありがとうございました。
- ✓ 酒粕、有効活用、料理に使ってみます。肉料理も多いので工夫も楽しみたいです。
- ✓ 話が分かりやすく良かったです。今日いただく酒粕を早速、活用します。
- ✓ とても良いイベントでした。ありがとうございました。
- ✓ どれもとても美味しかったです。お年頃なので色々食べるものに気を使っておいしいものを食べて元気に過ごしたい！が今年の目標なので酒粕を日々の食事に取り入れたいな。と思い申し込みました。来て良かったです！
- ✓ 酒粕のおいしさを手軽さを知って楽しかったです。
- ✓ これからも酒粕をつかったレシピを発信してください。
- ✓ 酒粕は好きですが、かす汁、粕煮ばかりでした。色々な使い方を知ることができました。
- ✓ どんどん、レシピを発信してください。楽しみにしています。試食のレシピが欲しかったです。1つのテーブルでばかり話さないで各テーブルを回ってほしいです。
- ✓ 酒粕レシピのすばらしさを教えて頂き、ありがとうございました。
- ✓ 丁寧な、ご案内ありがとうございました。自分自身で手料理に活用いたします。
- ✓ お料理も日本酒もとてもおいしくテーブルセッティングも考え抜いたものでしたね。
- ✓ おいしく頂き、勉強になりました。
- ✓ いつも良いイベントで楽しませてもらっています。今回はつまみが不足ととても残念！
- ✓ 酒かすレシピを知りたかったのでとても勉強になりました。
- ✓ とってもお料理、おいしかったです。
- ✓ お料理が簡単そうで美味しかったです。家で作ってみたいです。ありがとうございました。
- ✓ 楽しかった。よっぽらった～。
- ✓ 中島先生のおいしい料理とお酒が飲めて幸せです。
- ✓ 沢山、勉強になりました。早速、いろいろ試したいです。スープ絶対作ります。
- ✓ 料理がとても美味しかったので家でも試したいと思いました。日本酒をたくさん飲んで良かったです。
- ✓ 良かったです。
- ✓ 楽しかったです。
- ✓ 酒粕レシピおいしく頂きました。電子書籍楽しみにしています。
- ✓ とても楽しかったです。
- ✓ 酒かすをシンプルな調理でおいしく仕上げるメニューで良かったです。真似したくなるものがたくさんありました。
- ✓ さかすけ、にいがたで、まずは広まってほしいですね。
- ✓ 酒粕の使い方を勉強したくて参加させて頂きました。難しいと感じていましたが気軽に手軽に使える方法を教えていただき大変参考になりました。
- ✓ 自分では思いつかない酒粕の使い方をわかりやすく、教えて下さりありがとうございました。
- ✓ 酒粕を使った料理はどれも美味しかったです。角が取れてマイルドになるイメージです。



## Q. ご意見・ご感想

- ✓ とてもたのしいイベントに参加できて良かったです。初めてこちらを知りました。知れて良かったです！また次回も参加したいです。さかすけも初めて知れてうれしいです。花粉症の家族に使います！
- ✓ 新潟の食材を知るのに、このようなイベントを定期的に開催してほしいです。ありがとうございました。
- ✓ 盛りだくさんのイベント、楽しかったです。ありがとうございました。
- ✓ とても良いイベントでした。
- ✓ 新潟を再発見できるイベントを開催して頂けると嬉しいです。
- ✓ また、お酒と絡めたイベント、楽しみにしています。
- ✓ イベントは何度か参加したことがあります。スタッフの方々が大変、フレンドリーで心から楽しめるイベントでした。ありがとうございました。
- ✓ 新潟がますます好きになりました。THE NIIGATAのことを周りの友人たちに宣伝します。
- ✓ 2人参加者が優遇される理由が全く理解できません。こんなイベントは初めて。先着が妥当ではないですか？隣との間が近すぎて不快。スタッフの対応が鈍いし悪い。館長は態度がでかい。よく言えば偉そう。
- ✓ 和でも洋でも食事でもスイーツでも活かせる良さをご教授いただきありがとうございました。新しい発見になりました。
- ✓ とてもたのしく幸せな時間でした。ありがとうございました。
- ✓ 「さけすけ」をすぐに購入して料理に活用したいと思います。
- ✓ お料理がどれもとても美味しかったです。普段酒粕を使った料理を食べることは少ないのでこの機会にいろいろなレシピを試したいと思います。ごちそうさまでした。
- ✓ ありがとうございました。
- ✓ キャンセル入れて頂いてありがとうございました。ご縁を感じます！次回も楽しみにしています。
- ✓ 何を飲んでも美味しかったです。日本酒、酒かす美味しかったです。
- ✓ 甘酒、焼いて食べるくらいしかできなかったので使い方も教えてもらい、良かったです。
- ✓ ありがとうございました。満足です。
- ✓ 同じテーブルの方と短い時間でしたが日本酒、酒かす、新潟談義ができとても楽しかったです。ありがとうございました。
- ✓ 料理がもっとあるとお酒が進むなあ～と思いました。
- ✓ 新潟最高！
- ✓ 新潟出身ですが、酒粕を使った料理にはなじみがありませんでした。今日、たくさん酒粕料理を頂けて良かったです。
- ✓ 酒粕スープ、おいしい！酒もおいしい！
- ✓ 勉強になりました。楽しかったです。
- ✓ こんなに沢山、お酒も頂いて、びっくりです！酔っぱらいました（笑）
- ✓ 料理と日本酒を楽しめたのと酒かすについて知ることが出来て楽しかったです。
- ✓ さかすけが思っていたより、「ザラと」した食感でしたが、面白かったのでできれば買って帰りたかったと思います。
- ✓ 長岡イベント希望します！
- ✓ 次回もまた伺いたいです。
- ✓ 第2弾も開催されると嬉しいです。
- ✓ またこのようなイベントがあれば参加したいと思います。よろしく願います。
- ✓ 今回は本当に楽しく勉強になりました。またこのようなイベントに参加したいです。よろしく願います。



## 総括

- ✓ 86%超が「満足」以上という高い評価。
- ✓ 94%超が「新潟への関心が高まった」と回答。
- ✓ もともと酒粕に関心のある方が参加していた。
- ✓ 酒粕の多様な使い方や手軽な調理法を知って喜んでくれた。
- ✓ 「目からうろこ」「難しいと思っていたが気軽に使えると分かった」など、実践意欲につながる感想が寄せられた。
- ✓ 酒粕料理の満足度が非常に高く、「どれも美味しかった」「家でも作ってみたい」「お酒が進んだ」などの声をいただいた。
- ✓ 説明が分かりやすかったとの評価や、「第2回を期待」「今後も定期開催してほしい」といった継続開催を望む声が多数。