

にいがた発酵ラボ2

新潟オリジナルのスゴイ発酵食品！乳酸菌発酵酒粕「さかすけ」



Meet the People Vol.32 参加者アンケート（結果）

開催日： 2026.05.24(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： 3,000 円（「さかすけ」レシピ&乳酸菌発酵酒粕 200g 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： 46 名（第1部 24 名、第2部 22 名）

回答者： 44 名（回収率 95.6%）



アンケート結果

Q. 性別

女性	33	84.6%
男性	6	15.4%

(注) %は回答者数44を母数としています。

Q. 年代

20代	0		
30代	3	7.1%	
40代	8	19.0%	
50代	21	50.0%	71.4%
60代	9	21.4%	
70代	1	30.0%	
80代~	0		

(注) %は回答者数44を母数としています。

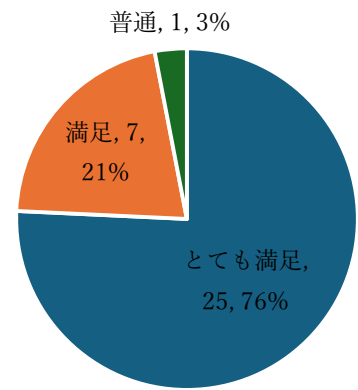
Q. お住まい

東京都	26	59.1%
神奈川県	7	15.9%
埼玉県	5	11.4%
千葉県	2	4.5%
大阪府	1	2.3%
記入なし	3	6.8%

(注) %は回答者数44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。

とても満足	25	75.8%	97.0%
満足	7	21.2%	
普通	1	3.0%	
やや不満	0		
極めて不満	0		



(注) %は回答者数44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	19	38.0%
特に関わりはない	14	28.0%
新潟出身である	11	22.0%
親族、友人が新潟出身である	8	16.0%
仕事で新潟に行ったことがある	7	14.0%
その他	2	4.0%
推している人物・団体等が新潟に関係している	0	

・スキー
・おいしいお酒、魚、お米がある

(注) %は回答数44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	5	11.4%	63.6%
人並みには知っている	14	31.8%	
少しだけ知っている	14	31.8%	
あまり知らない (県名と位置を知っている程度)	9	20.5%	
何も知らない (県名のみ知っている程度)	2	4.5%	

(注) %は回答者数44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%
友人・知人・家族からのお誘い	10	20.0%
THE NIIGATAのホームページ	9	18.0%
主催者・関係者からのお誘い	3	6.0%
その他	2	4.0%
ゲストからのお誘い	1	2.0%
THE NIIGATAの店内 (チラシ、ポスター等)	0	

・ Peatix
・ PRTIMES

(注) %は回答数44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	22	52.4%
2～4回	13	31.0%
5～9回	3	7.1%
10回以上	4	9.5%

(注) %は回答者数44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	29	69.0%	95.2%
やや高まった	11	26.2%	
変化なし	2	4.8%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

(注) %は回答者数44を母数としています。

Q. さかすけ、本日の料理について感想をお聞かせください。

- どれもマイルドで、酒粕に比べると一味も二味も深い味わいがあるような気がして、とてもおいしかったです。冷蔵庫にいつも置いておきたくなりました。
- 普段の調味料として使えると思いました。酒粕感がないので食べやすいです。
- お料理にもデザートにも使用できてとてもいいと思います。おいしくいただきました。
- 酸味がとてもおいしかったです。サラダもコクが出て食べ応えがしっかりあり満足しました。
- みそなど発酵食品は大好きなので、おいしくいただきました。
- お料理に混ぜているとあまりさかすけを感じることはなく、食べやすかったです。何に入れても合わせやすいと思いました。カレーがおいしかったです！
- マヨネーズとさかすけ、よく合ってカレーの酸味がおいしいです！好みます。
- カレーの酸味がとてもおいしかったです。サラダのキャベツ、鶏肉が一体感があり、おいしさがまとまっておりよかったです。
- 大変おいしかったです。
- とてもおいしかったので、ぜひレシピを再現したいと思いました。
- おいしかったです。腸活にもよさそうですね。酒かすを有効活用されて。
- 料理にするとさかすけ感が全くなく、個人的にはざらつきが欲しかった。
- 料理があまりさかすけ感を感じなかった。



- おいしく頂戴しました。マヨネーズとの相性が一番良かったです。焼き肉のたれ等にあえるとざらつきが気にならないと思いました。
- おいしかったです。もっとさかすけ感が高いともっとおいしくなると思う。
- さかすけの資料がスライドだけなのが残念です。別紙資料としてほしかったです。
- お料理との相性がばっちりでした。
- 「さかすけ」を知るととてもいいイベントだと思いました。良さを知り、リピートしようと思いました。身近に買えたらいいです。
- おいしかったです。
- いろいろ試食できてよかった。
- どれもおいしかったです。カレーのレシピがいつものカレーと似ていたので、私も入れたい。
- おいしかったです。価格と手に入りにくいのが難点です。
- とてもおいしかったです。サラダが特に気に入りました。お野菜がたくさん食べれそうでうれしいです。
- 酒粕の食べ方が知れてよかった。健康に良いこともわかりました。
- どれもおいしかったです。さかすけの活用方法もいろいろ思い浮かびました。
- すべておいしかったです。とくにカレーとデザートがおいしかったです。
- 何にでもあう、手軽なのが実感できた。
- 全部おいしかったです！
- 全部おいしかったです。サラダ！カレー！デザート！子供に食べさせたいです。
- どれも手軽に作れそう！家でぜひやってみたい！
- カレー、デザート絶品でした。
- すべておいしかったです。
- さかすけの舌触りがうまそう隠されていて、おいしさだけが舌に残り本当においしかったです。
- はじめて食べました。体に良く、なんにでも合うことを知り、作りたくなりました。
- 酒粕に興味がありました。
- おいしくいただきました。
- お野菜に合うと思った。
- 「もと」はおいしいので安くなってコンビニで売ってほしい。ブランマンジェみたいにしてもいいのでは？
- 緑川と八海山のさかすけ食べ比べが風味の違いを感じられ、興味深かった。
- おいしかったです！家でも作れるレシピで親しみやすく、知り合いに作ってあげたくなりました。
- そのお料理も大変おいしかったです。今日にでも作れるレシピでありがたい。何にでも合う万能なものだなと思いました。
- どのお料理もおいしかったです。手軽に作れそうなので、家でも使ってみようと思います。



Q. さかすけチーズについて、感想をお聞かせください。

- まさにチーズ！そしてふつうのカマンベールチーズやブルーチーズよりもまろやかで、とてもおいしかった。ぜひ、販売されるのを期待しています。
- 白・青カビともに今代司とよく合うと思いましたが、緑川とは合わないと思いました。(生臭さを感じられました。)
- 白：思ったより香り(酸味のある)が強いと感じましたが、チーズよりとてもおいしいと思いました。
- 青：こちらは思ったより香りがなくマイルドでとてもおいしいです。青カビチーズは苦手ですが、こちらのはとてもいいと思います。私のように青カビチーズなら食べたくはないと人も手取りやすいようにするのいいと思います。
- 普段チーズが好きなので、今日ブルーチーズが好きかな？と思いましたが、食べ進めると普通のタイプが酒粕の美味さがありとてもおいしくなりました。
- とてもおいしかったです。
- 本当のチーズとは別物でしたがおいしかったです。
- カビの味を強く感じる。さかすけ自体の旨味がお料理にしてもよさそう。ひかえめだから？
- 日常では四毒抜きを心掛けているので、チーズ等は食べませんが、これがあればお酒がよりおいしくなります。おいしかったです。
- 大変おいしかったです。
- くせが少ないので、カビチーズが苦手な人にもおいしいと思っていただけるような食べやすいチーズだと思いました。
- ブルーチーズは本物のブルーチーズと遜色なく、とてもおいしかったです。白いほうはチーズという感じはしないけどおいしかったです。
- 塩味がもう少し欲しかった。
- 塩分がもう少しあったほうが好みます。
- もう少し塩味があるのいいと思いましたが、美味でした。
- チーズに比べてコクと塩味が少なく、物足りなかった。食感は◎。
- 白いほうはカマンベールを食べているような感じでおいしかったです。ブルーチーズは普段食べているよりも臭みがなく食べやすい。おいしかったです。
- 食べやすかったです。
- コクが出にくいと思うので、つけものやナッツやドライフルーツとあわせて試食させるといいかも。コクと塩分がもう少しあるといいです。
- また食べたいと思いました。
- ブルーチーズのほうが好みます。
- もっと食べたい！ぐらいおいしかったです。チーズのくせと酒のくせがうまく調和しているように思いました。
- 本物のチーズのようでした。
- ブルーチーズだと食べにくいですが、これはとてもおいしかったです。
- 見た目はチーズでしたが、食べると別物だなと思いました。あっさり。

- ブルーのほうがおいしかったです。
- 特にブルーチーズ風のほうがおいしかったです。
- チーズというにはまだコクが足りない。
- お酒に合うと思いました！
- チーズでした。チーズ様とは…
- ブルーチーズは苦手だけど、青かびのチーズとてもおいしかった。
- 意外に食べやすかったです。さっぱりしていました。
- 塩分が低いので、食べやすかったです。
- 少しカビ臭が感じられたのですが、とてもまろやかでおいしかったです。
- カビのチーズがおいしかったです。
- おいしくてびっくり
- カロリーが低そうでおいしかった。白のほうが好み
- ビーガンの人にいいですね。牛乳がダメな人も多いので。
- 牛乳を使ったものに比べて塩分控えめでヘルシーな印象。白カビは香りと風味がはっきり、青カビは思ったようなくせがなくマイルド。
- 味はちょっと微妙かな？という感じです。チーズをイメージして食べると、ちょっと違うかな？となるかもしれません。
- 本物のチーズと言われたらわからないです。どちらも香りがよく、おいしいです。個人的にはブルーチーズのほうが好きです！日本酒にも合うけど、ワインにも合いそう！
- 本物のチーズのようにおいしかったです。

Q. ゲストへのメッセージをお寄せください。

- 酒粕を使ったレシピ本を出されているのを知り、きのう、図書館で2冊予約しました。今日紹介されていたものは今は買えないということですが、ぜひ出版をお待ちしております。
- 前回のお土産の酒粕をいろいろなお料理に入れて使っています。毎日おいしくいただいています。
- おいしいお料理ありがとうございました。スタッフのみなさまと気軽に話をすることができて楽しかったです。
- 貴重な企画をありがとうございました。中島先生の温かい雰囲気がとても素敵でした。また企画を楽しみにしています。
- 初めて参加しましたが、面白かったです。今後もさかすけのイベントがあれば参加してみたいです。
- お料理おいしかったです！健康的でおいしいものの提案にとっても興味が出ました。
- アマゾンで本を注文します。おいしかったです。
- またイベントを開催してほしいです。
- さかすけについて、いろいろ知ることができてよかったです。ぜひさかすけを使っていきたいと思いました。
- とても楽しめました。ありがとうございました。日本の貴重な文化のひとつを伝達してください！
- もっとさかすけのことを広めてほしいです。
- さかすけ普及に頑張ってください。
- ありがとうございました、初めて知った商品でした。家で試してみたいと思います。
- おもしろいイベントをありがとうございました。勉強になりました。
- お食事がすべてにおいて最高でした。
- わかりやすく、理解しやすく、新潟愛が伝わりました。
- おいしいものをありがとうございました。
- また講座を開催してください。
- 素敵な企画でした。いつもの生活に少し健康とるおいを増やすような、いい休日になりました。
- 最近になり、発酵食品に興味を持ったのですが、今回旅行中ですが参加できてよかったです。ありがとうございました。
- 中島先生のお肌がきれいで酒粕効果かなと思いました。
- 日持ちするというのがとてもよかったです。冷凍保存できるのもありがたいと思いました。
- とてもさかすけと酒粕が身近になりました。とてもおいしかったです。ありがとうございました。
- おいしかったです。
- 同じ大阪出身で、とても親近感を抱きました！これからのご活躍を楽しみにしております！
- 肌がきれい。若々しい。さかすけすごい。さかすけ知らないのはもったいない。
- 一時酒粕レシピにはまっていましたが、使いきれなかったので、さかすけはより便利に使えるようにいろいろ試したい！
- 毎日さかすけでそんなにおいしいんですね！
- おいしいお料理ありがとうございました！
- どのお料理もとてもおいしかったです。お腹が幸せでした。
- 先生のファンになりました。
- 楽しい講義をありがとうございました。
- 楽しそうなお姿が素敵です。
- あぶらあげに入れるのはよく使ってます。
- 今回もお酒、お料理、お話どれも充実していて大満足です。ありがとうございました。
- このような開発、活動をされているとは知りませんでした。地域の特産と結びついたとてもいいプロジェクトだと思います。
- わかりやすく、にこやかな進行で楽しく参加できました。質問にもお答えいただきありがとうございました。あっという間の1時間半でした。
- おいしいお料理ありがとうございました。



Q. ご感想・ご意見など

- 前回参加してとても参考になったので今回も申し込みました。次の機会があると嬉しいです。
- さかすけ、今日だけでもここで買いたかったです。さかすけはアルコール0%で+乳酸菌でとても興味がありました。楽しいイベントありがとうございました。さかすけがふるさと納税やお店などで買いやすくなると嬉しいです。
- 新潟すてきですね！
- サブりにしてもよさそうだと思います。
- 酒かすのことで面白かったです。
- 参加させていただきありがとうございました。おいしかったです。楽しかったです。
- さかすけ初めてでしたがおいしくいただけました。
- 全部がとてもおいしく満足だったので、このようなイベントがあったときはまた参加したいと思いました。ありがとうございました。
- マリネがおいしかった。デザートもおいしい。
- このようなイベントをもっとやってほしいです。
- また機会があれば伺いたいです。
- さかすけがもっと広まるといいなと感じました。
- お漬物や保存食に興味があるので、これらの日本酒とのコラボがあるといいなと思います。
- 新潟に行きたくなりました。
- このイベントに参加できてよかったです。さかすけはアンテナショップでは買えないようなので、いただけるのはうれしかったです。
- 日本酒が好きではなかったのですが、新潟に旅した時においしかったので、それから飲むようになりました。また新潟に行きたくなりました。
- 知識が得られて、実際に味わえてとてもよい内容だと思いました。
- お料理もおいしくて、お話も楽しかったです。
- おいしかったし、楽しかったです。もっとほかのレシピも知りたいので、来年といわずまたやってください！
- 日本酒にどれも合っていておいしい、幸せな時間でした。また参加したいです。売ってください。
- さかすけを売ってください！またこういう試食もかねたイベントはどんどん開催してほしい。
- 試食がたくさん、日本酒もおかわりをいただけてとても満足しています。ありがとうございました。
- 初めて知ったさかすけが多くの人に伝わるように、アピールして日本の良さを広めていただけると嬉しいです。素敵な会を催してくださりありがとうございました。
- とてもよいイベントになりました。またいろいろなイベントに参加したいと思いました。
- 第3回待っています。
- 楽しく、面白く、よき午後でした。
- おいしかったです。
- 1階にぜひさかすけを置いてほしいです。
- 今日本酒由来の基礎化粧品を使用しています。さかすけも美容系に発展させることにも期待しています。さかすけをショップにおいてほしい。
- 新潟の「潟」を書くのもあやしい、新潟初心者ですが、次の旅行先は新潟にします。酒蔵にも興味を持ちました。一緒のテーブルの方も良い方で安心しました。
- おいしく楽しいイベントをありがとうございます。

総括

- ✓ 97%超が「満足」以上という高い評価。
- ✓ 95%超が「新潟への関心が高まった」と回答。
- ✓ 試食や講義を通じて特徴や魅力を理解し、興味・関心が高まっていた。
- ✓ 料理の満足度が非常に高く、「どれもおいしい」「家でも作ってみたい」「何にでも使えそう」「子どもにも食べさせたい」といった声が多数寄せられ、日常使いへの期待がうかがえた。
- ✓ 「説明が分かりやすい」「楽しく学べた」「また参加したい」といった感想が多数寄せられ、イベント全体の満足度の高さがうかがえた。
- ✓ 「その場で購入したかった」「常設販売してほしい」「もっと広まってほしい」など、商品への購入意欲や販路拡大を望む声が多く寄せられ、今後の普及・販売展開への期待の高さが確認できた。
- ✓ 「第3回を期待」「また開催してほしい」「他のレシピも知りたい」など継続開催を望む声も多く、今後の関連イベントへのニーズが高いことがうかがえた。