2026.11.5

日本酒の魅力を知る＆味わう SAKE ラボ /Meet the People vol.48 参加者アンケート（結果）

開催日： 2026.11.1(日)
1 部 12:30～14:00 2 部 15:30～17:00
場 所： 銀座･新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース
参加費： 3,500 円
主 催： 銀座･新潟情報館 THE NIIGATA
参加者： 49 名(1 部 25 名、2 部 24 名)
回答者： 48 名 （アンケート回収率：98.0%）

アンケート結果

【属性】

女性	26	54.2%
男性	21	43.8%
無回答	1	2.1%

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

【属性】 年代

～10 代	0	
20 代	2	4.2%
30 代	2	4.2%
40 代	6	12.5%
50 代	20	41.7%
60 代	14	29.2%
70 代～	4	8.3%

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

【属性】 住所（都道府県のみ）

東京都	25	70.3%
千葉県	8	10.8%
神奈川県	7	10.8%
埼玉県	4	8.1%
茨城県	1	2.1%
栃木県	1	2.1%
回答無し	2	4.2%

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

【属性】 新潟との関わり　＊複数選択可

新潟出身である	4	8.3%
親族や友人が新潟出身である	22	45.8%
観光で新潟を訪れたことがある	24	50.0%
仕事で新潟を訪れたことがある	6	12.5%
推している人や団体等が新潟に関係している	3	6.3%
特にない	3	6.3%

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

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	43	89.6%	100.0%
満足	5	10.4%	
普通	0		
やや不満	0		
不満	0		
無回答	0		

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

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	6	16.2%
人並みには知っている	15	40.5%
少しだけ知っている	10	27.0%
あまり知らない（県名と位置程度）	6	16.2%
何も知らない（県名のみ）	0	

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

Q3　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･LINE	16	33.3%
THE NIIGATA のホームページ	14	29.2%
友人／知人からのお誘い	11	22.9%
主催者･関係者からのお誘い	8	16.7%
THE NIIGATA の店頭（チラシ等）	2	4.2%

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

Q4 THE NIIGATA へのご来館回数　＊いずれか1つ選択

今回が初めて	9	18.8%
2～4回	22	45.8%
5～9回	13	27.1%
10 回以上	5	20.8%

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

Q5 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つ選択

とても高まった	40	83.3%	95.8%
やや高まった	6	12.5%	
変化なし	2	4.2%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

Q6 本日のイベントをまた開催して欲しいですか？　＊いずれか1つ選択

はい	48	100.0%
いいえ	0	
どちらでもない	0	

（注）%は回答者数 48 を母数としている。

Q7 ゲストへのメッセージをお寄せください。

・説明が分かりやすかった。
・さまざまな思いが伝わるイベントでした。作り手の思いが伝わり、応援したいと感じました。
・お酒も料理もすべておいしく、楽しみました。
・日本酒について新たな発見があり、楽しかったです。片さんのお料理もおいしかったです。
・お酒もお料理もとてもおいしかったです。レクチャーにより日本酒への理解が深まりました。
・今日もおいしいお料理とお酒、貴重なお話をありがとうございました。
・いつも楽しく参加させてもらっています。さまざまな日本酒を飲む機会はなかなかないので、とても楽しかったです。
・思いがけないマリアージュを紹介していただき、ありがとうございました。
・醤油麹、塩麹、トマト麹のワークショップを開催してほしいです。
・とても楽しかったです。
・楽しい会をありがとうございました。
・最初に料理の説明が欲しかったです（サツマイモチップスの食べ方など）。
・おいしいお酒とおつまみをありがとうございました。
・熱燗をテーマにしたイベントをお願いします。
・今日もとても勉強になりました。おつまみもお酒も本当においしかったです。
・料理と合わせることで、また違うおいしさが感じられて良かったです。
・味わい深く、新しい発見ができました。
・さまざまなお料理を楽しませていただきました。

・日本酒の違いがよく分かりました。料理を食べてから日本酒を飲むと味わいが変化することを初めて知りました。今後の日本酒選びの参考にしたいです。
・蔵元さんや講師の話がとても分かりやすく、勉強になりました。お酒もお料理もおいしかったです。
・とてもおいしく、楽しく、勉強になりました。日本酒に対する考え方が変わりました。
・頚城酒造さんのお酒が大好きです。蔵元に行ってみたいです。
・お酒の説明が丁寧で分かりやすく、関心が持てました。
・あらためて知ることが多く、学ぶ楽しさと食文化の豊かさを感じることができました。
・お酒とお料理を満喫しました。普段の食卓での楽しみ方が変わりそうです。勉強になりました。
・生酒や火入れ(1 回・2 回)、春夏秋冬による違いなどがよく分かりました。
・豊富な知識をもとに説明していただき、本当に楽しく、さらにおいしく日本酒をいただくことができました。
・とても勉強になりました。火入れについて詳しく教えていただき、よく分かりました。生酒を飲んだ後にいただく料理は印象が変わり、とてもおいしかったです。
・おいしいお酒を紹介していただき、ありがとうございました。火入れのお酒のおいしさに気付くことができました。
・お料理もお酒も大変おいしく、勉強になりました。充実したひとときでした。
・とてもおいしかったです。また次回伺います。
・頚城酒造さんの「さんまと呑む日本酒」がとてもおいしかったです。
・説明が分かりやすかったので、その後の試飲もおいしく楽しくいただきました。
・ぜひまたイベントを開催してください。
・おいしいお酒とお料理をありがとうございました。
・今回も秋酒の魅力を知ることができ、勉強になりました。お料理とのペアリングも最高でした。

Q8 その他

※施設に関する感想、取り扱ってほしい商品、開催してほしいイベント、ゲストへのメッセージなど
・またイベントに参加したいです。
・お酒好きの方は味の濃いつまみを好む人も多いと思うので、新潟の漬物やかんずりを使った料理とお酒のペアリング企画があると良いと思います。
・飲み会の際のうんちくとして活用させてもらいます。
・スキーでしか行ったことがなかったので、次回はおいしいお酒を求めて観光に行きたいです。
・かんずりのような馴染みの薄い調味料を使った料理教室形式のイベント(試食メイン)があれば参加したいです。
・これからも参加したいです。100 万人達成おめでとうございます！
・酒蔵さんの会を開催してほしいです。
・席が狭かったので、もう少し広いと良かったです。
・春酒、夏酒のイベントも開催してほしいです。
・お酒に春夏秋冬があることを知りました。
・講習が少し長かったように感じました。
・ある程度、指定席制でも良いと思いました。
・季節ごとのお酒と料理の組み合わせをテーマにした企画をしてほしいです。
・いつも素敵なイベントをありがとうございます。新潟の豊かな食や文化を通じて、人々の営みにつ

ながる素晴らしいイベントでした。
・発酵の素晴らしさ、新潟の素晴らしさに感動しました。料理も作ってみます。
・新潟は酒蔵が多いため、発酵食品も多いように感じました。腸活が流行しているため、発酵に関するイベントもあると良いと思います。
・秋酒について知ることができて楽しかったです。お料理も日本酒もとてもおいしかったです。春酒のイベントも楽しみにしています。
・分かりやすい説明で理解が深まりました。ショップでも同じ銘柄の日本酒をおすすめ商品として販売してはいかがでしょうか。
・ビールのイベントもお願いします。
・今回も充実した時間を過ごすことができました。

総 括

○ 回答者の 100%が「とても満足」または「満足」と回答。特に約 90%が最高評価である「とても満足」を選択するなど、参加者満足度は極めて高い結果となった。

○「お酒と料理が美味しかった」「説明が分かりやすく勉強になった」「また参加したい」などの声が多数寄せられ、本イベントに対する極めて高い満足度が確認できた。

○ 回答者の 95.8%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」と回答した。参加者からは、「蔵元に行きたい」「お酒を求めて新潟を観光したい」といった声も寄せられ、日本酒や食文化を通じた新潟の魅力発信につながった。

○ 生産者による酒造りや秋酒に関する解説と、料理とのペアリング体験を通じて、日本酒の奥深さや新たな楽しみ方への理解促進につながった。また、参加者からは季節ごとの日本酒イベントや発酵食品に関する企画を望む声も多く、継続的なイベント開催への高い期待がうかがえた。