

～10月1日は日本酒の日～

## 「日本盛 晩酌」が最後の一滴まで香りが続く 特許取得の“香り長持ち製法”を採用してリニューアル！

【日本酒ユーザー 500名にアンケート】紙容器の日本酒は「安っぽい」イメージに加え、「時間が経つと味や香りが劣化する」ことも理由に敬遠されているという事実が浮き彫りに

日本盛株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：森本 太郎）は、「日本盛 晩酌シリーズ（6品）」を2024年9月19日（木）にリニューアル発売いたしました。また、リニューアル発売を記念し、日本酒ユーザー500名を対象に実施した「日本酒に関する調査」の結果についてお知らせいたします。



### 「晩酌、日本酒に関する調査」サマリー

スーパーなど一般市場で販売されている日本酒の売上を、容器形状別にみると、最も大きな割合を占めているのは、大容量・中容量の紙容器で全体の42%を占めます。一方、その市場規模は毎年約5%の割合で減少を続けており、2017年と比べると直近の2023年度は-27%、約7割の規模まで縮小しています。（出典：インテージSRI+ 全国 期間：2017年4月～2024年3月 金額ベース）

そこで、日本酒を飲む人にも飲まない人にも、手頃楽しめる紙容器の日本酒の良さを知っていただき、手に取るきっかけを作りたいという思いから実施した本調査では、「日本酒選びの＜こだわり＞」や「日本酒の＜扱い＞（保管方法）」などに関する質問を通し、次のような結果を得ました。

- **同じ日本酒でも容器形状によって選ぶ基準に違いが？！** 瓶容器は「品質」、紙容器は「手軽さ」を重視する傾向に  
瓶容器と紙容器で、選ぶ基準に大きな違いがみられた。瓶容器は味わいや製法へのこだわり、銘柄などの品質を重視する一方で、紙容器は気兼ねなく飲めることや容器の扱いやすさなどの「手軽さ」が上位にくるなど、同じ日本酒なのに明らかな違いがみられた。
- **紙容器の日本酒に対する印象は“品質”・“イメージ”いずれの面でも瓶容器に比べて悪い**  
瓶容器と紙容器に対する印象を比べたところ、紙容器は味わいや香り、製法や技術へのこだわりなど「酒質」に対する評価が低く、また、オヤジくさい・悪酔いしやすいといったネガティブなイメージが強かった。
- **印象の悪さだけではなく、時間の経過による「味わいや香りの劣化」も紙容器を飲まない理由の一つ**  
酒質の悪さや安っぽさといったネガティブなイメージに加えて、容量の大きさからくる「飲み切れない」という懸念と、それゆえに、長く置いておくと味わいや香りが劣化するという点が、紙容器が敬遠される大きな要因になっていることがわかった。
- **現行の紙容器ユーザーの約7割が、実際に時間の経過による「香りの劣化」を感じている**  
紙容器ユーザーの半数以上が飲み切るまでに2週間以上かかっており、約3人に1人は1ヶ月以上かかるということがわかった。また、紙容器日本酒を飲み切るまでに「香りの劣化」を感じる人は約7割にのぼった。

● 日本酒の保管場所に関する自信のなさも「香りの劣化」を感じる一因に？！

日本酒ユーザーの約5割が「日本酒の正しい保管場所が分からない」と回答

日本酒ユーザーの約5割が、日本酒の正しい保管場所が分からないと回答。「冷蔵庫の中・ワインセラーなど」が理想的だと理解しつつも、紙容器は2Lが主流で大きいことから冷蔵庫に入らない、またワインセラーが家にある家はまれなどの理由から、ついシンク下やリビングに常温で直置きにしている現状が背景にあるものとみられる。

**調査結果**

【調査概要】

調査タイトル：「晩酌、日本酒に関する調査」

サンプル数：500名

調査エリア：全国

調査期間：2024年8月7日（水）～2024年8月8日（木）

調査方法：インターネット調査

・ 同じ日本酒でも容器形状によって選ぶ基準に違いが？！ 瓶容器は「品質」、紙容器は「手軽さ」を重視する傾向に

日本酒を選ぶ基準において、瓶容器と紙容器では大きな違いがあることが分かりました。瓶容器を選ぶ際の基準としては「味が美味しい」「香りが良い」「自分が知っている銘柄」「原材料や産地、製法にこだわっている」といった「品質」に関する項目が上位を占めています。

一方、紙容器を選ぶ基準としては「日常で気兼ねなく飲めること・容器が扱いやすい・容量あたりの単価が安い」など、「手軽さ」に関する項目が上位を占めており、同じ日本酒でありながら、選び方に明らかな違いが見られました。

Q. 自宅で飲む日本酒を選ぶ基準を教えてください（複数回答）

瓶容器

順位	回答	回答率
1	味が美味しい	58.6%
2	価格に見合った価値がある	45.6%
3	自分が知っている銘柄	36.3%
4	香りが良い	35.7%
5	原材料や産地、製法にこだわっている	17.6%

紙容器

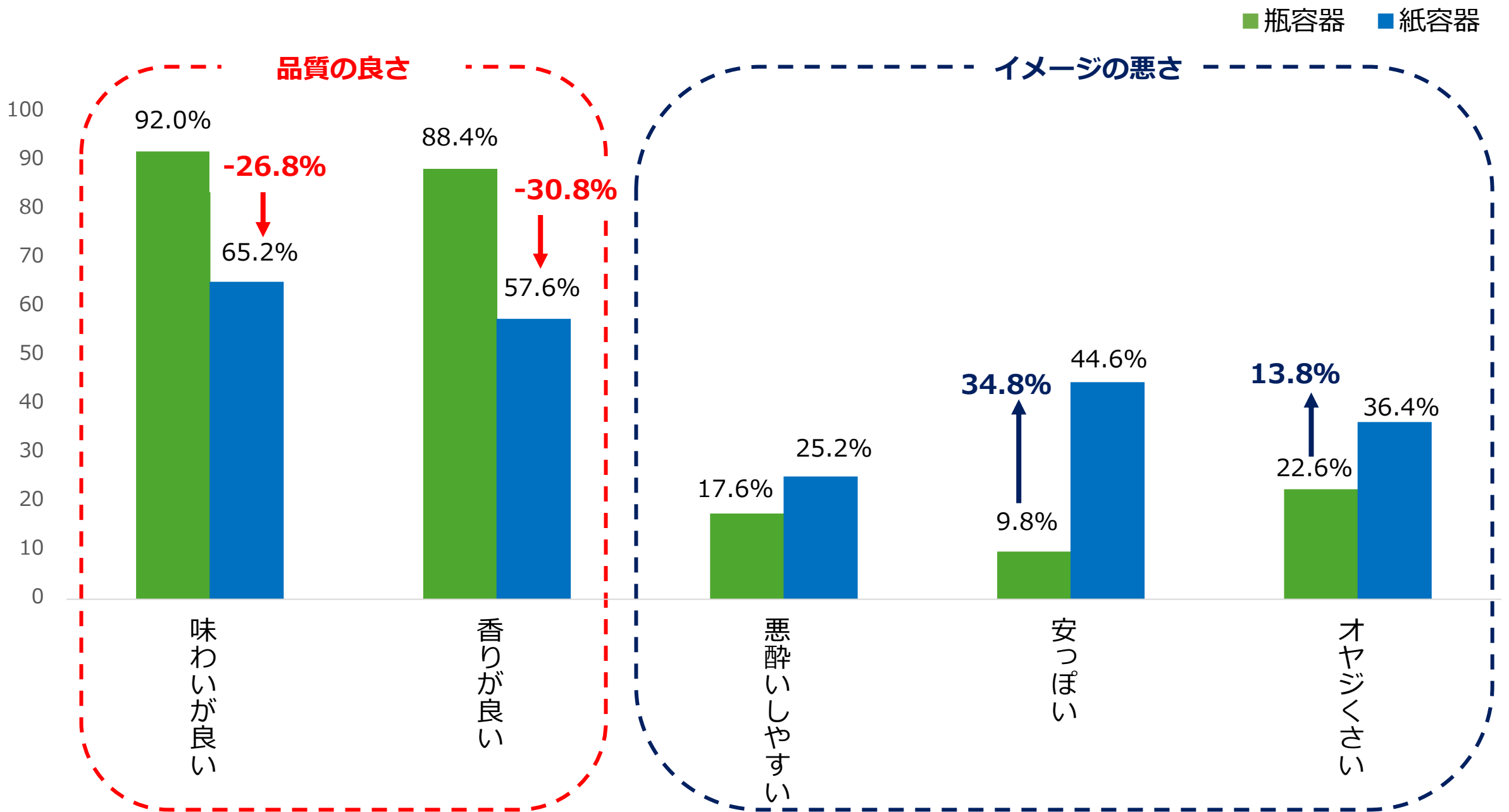
順位	回答	回答率
1	日常で気兼ねなく飲める	44.0%
2	価格に見合った価値がある	43.6%
3	味が美味しい	37.6%
4	容器が扱いやすい	37.2%
5	容量あたりの単価が安い	34.8%



・紙容器の日本酒に対する印象は“品質”・“イメージ”いずれの面でも瓶容器に比べて悪い

紙容器の日本酒は、瓶容器の日本酒と比べて“品質”・“イメージ”の両面でネガティブな印象を強く持たれていることが分かりました。瓶容器のイメージについて「味や香りが良い」と答えた人が約9割にのぼった一方で、紙容器についてはその割合が約6割にとどまりました。また、瓶容器のイメージについて「安っぽい」と答えた人は約1割であったのに対し、紙容器ではその割合が約4割にのぼりました。加えて容器は「悪酔いしやすい」「安っぽい」「オヤジくさい」といったネガティブなイメージを持たれていることも分かりました。

Q.瓶容器、紙容器の日本酒について、以下のイメージ毎にあてはまるものを教えてください（複数回答）



・印象の悪さだけでなく、時間の経過による「味いや香りの劣化」も紙容器を飲まない理由の一つ

紙パックの日本酒が敬遠されるのは、「安っぽい」に加えて、「長く置いておくと味いや香りが劣化する」ことも大きな理由の一つであることがわかりました。「容量が多くて飲み切れない」が、同じく上位の理由にあげられていることから、大容量が中心の紙容器はすぐに飲み切ることができず、どうしても長い間置いておかれがち、という事情が背景にあるのではと見られます。

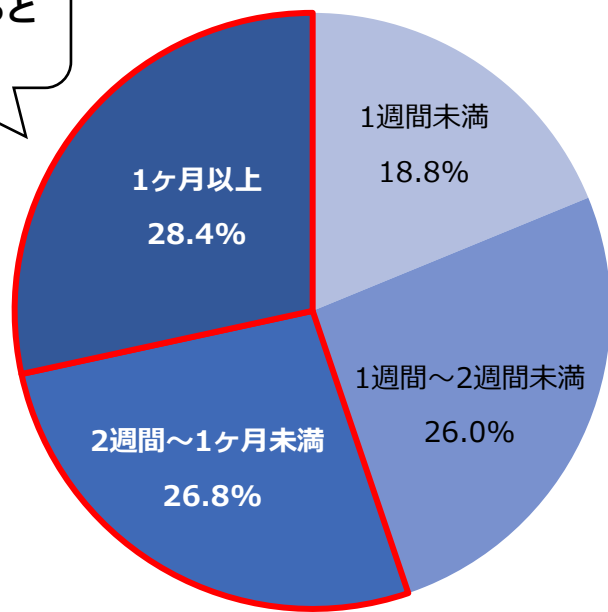
Q.紙容器の日本酒を飲まない理由をすべて教えてください（複数回答）

順位	回答	回答率
1	安っぽい	28.8%
2	長く置いておくと味いや香りが劣化する	28.4%
3	長く置いておくと香りが劣化する	21.2%
4	味いや香りが良くない	18.8%
5	容量が多くて飲み切れない	17.6%

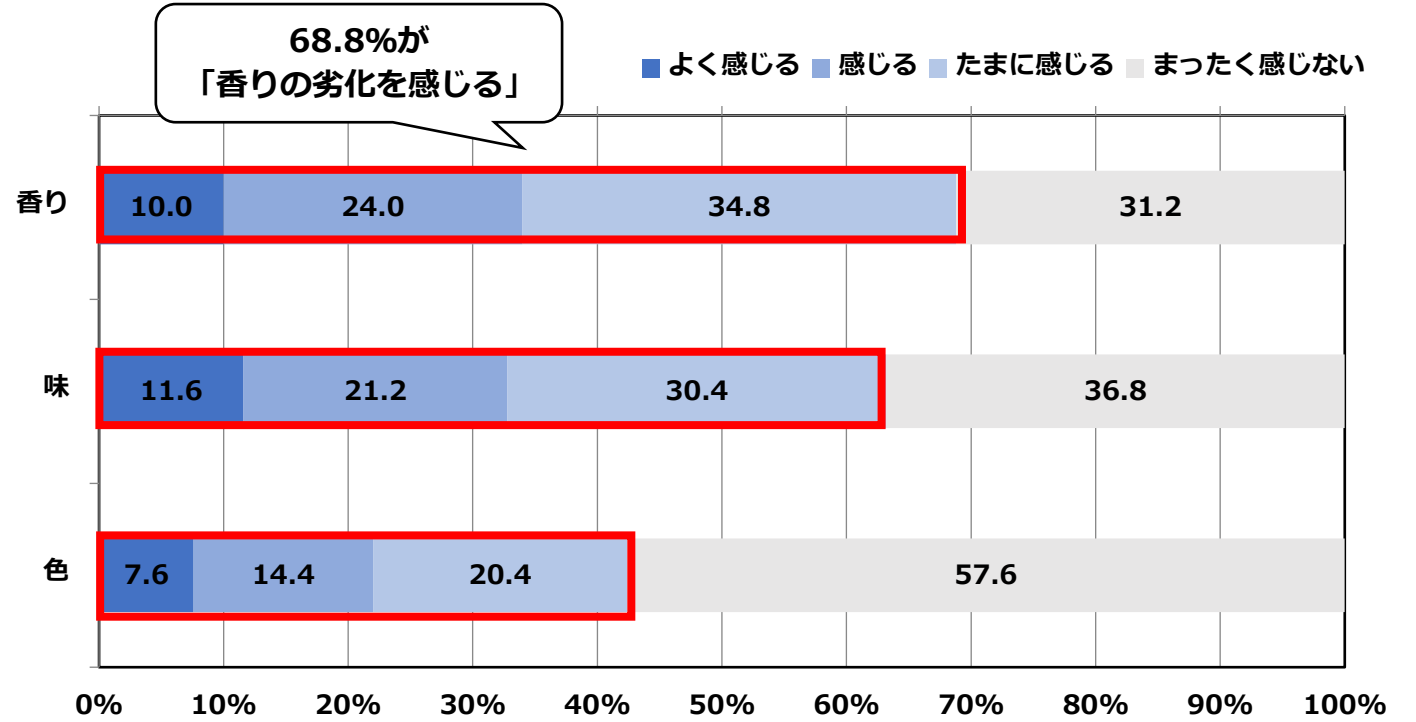
・ 現行の紙容器ユーザーの約7割が、実際に時間の経過による「香りの劣化」を感じている

紙容器の日本酒を飲む人のうち、半数以上が飲み切るまでに2週間以上かかり、1か月以上かけて飲んでいる人も28.4%を占めていることが分かりました。かつ、紙容器の日本酒を飲み切るまでに「香りの劣化」を感じる人は7割近くにのぼり、味や色の劣化以上に、香りを気にする人が多いことが分かりました。

Q.紙容器の日本酒を飲み切る期間は以下のどれに当てはまりますか。



Q.紙容器日本酒を開封してから飲み切るまでに以下の項目毎に劣化を感じることがありますか。



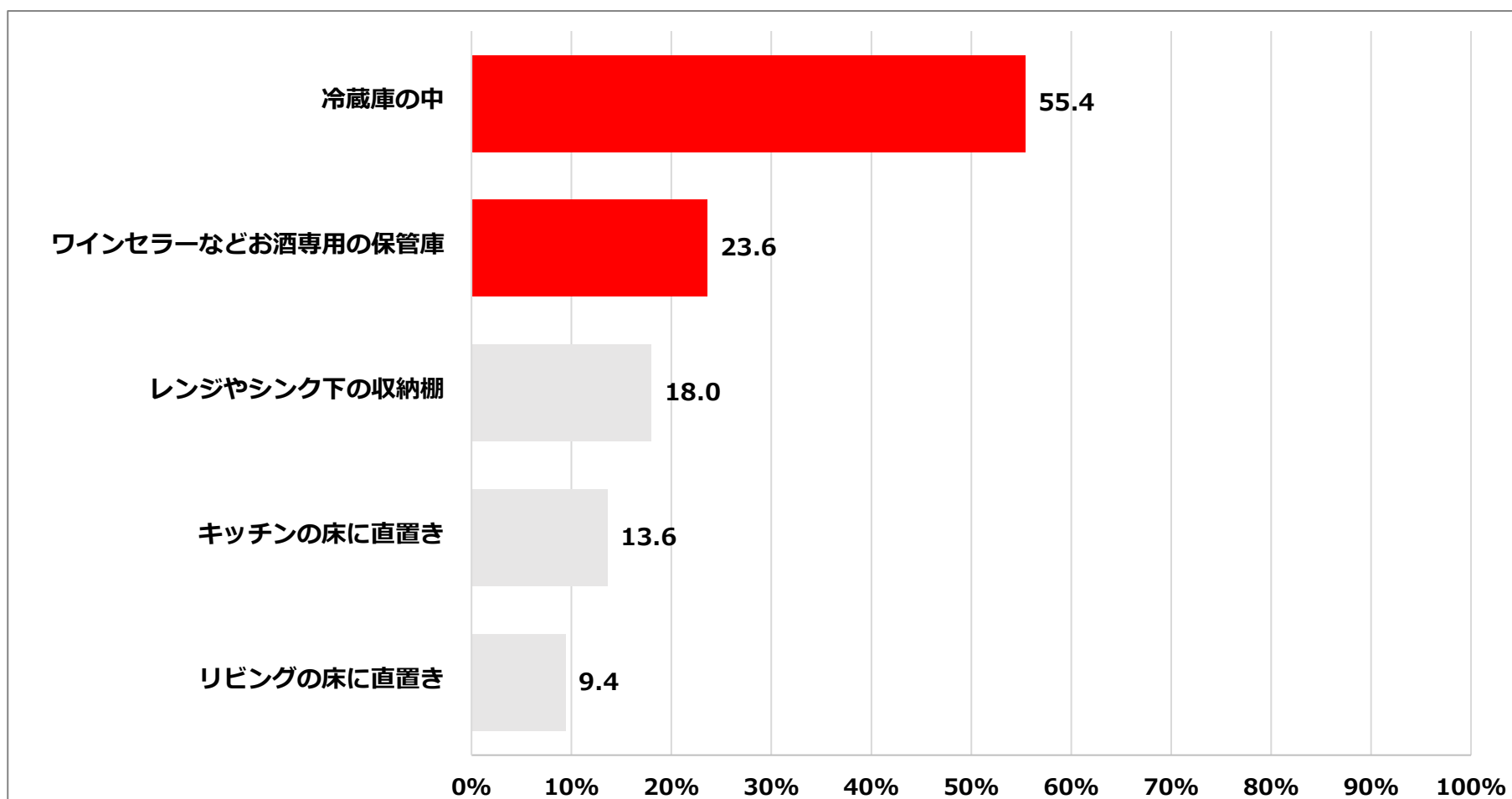
・ 日本酒の保管場所に関する自信のなさも「香りの劣化」を感じる一因に？！

日本酒ユーザーの約5割の人が「日本酒の正しい保管場所が分からない」と回答

日本酒の望ましい保管方法について質問したところ、「冷蔵庫の中・ワインセラーなどお酒専用の保管庫」が理想的だという回答が多く見られました。

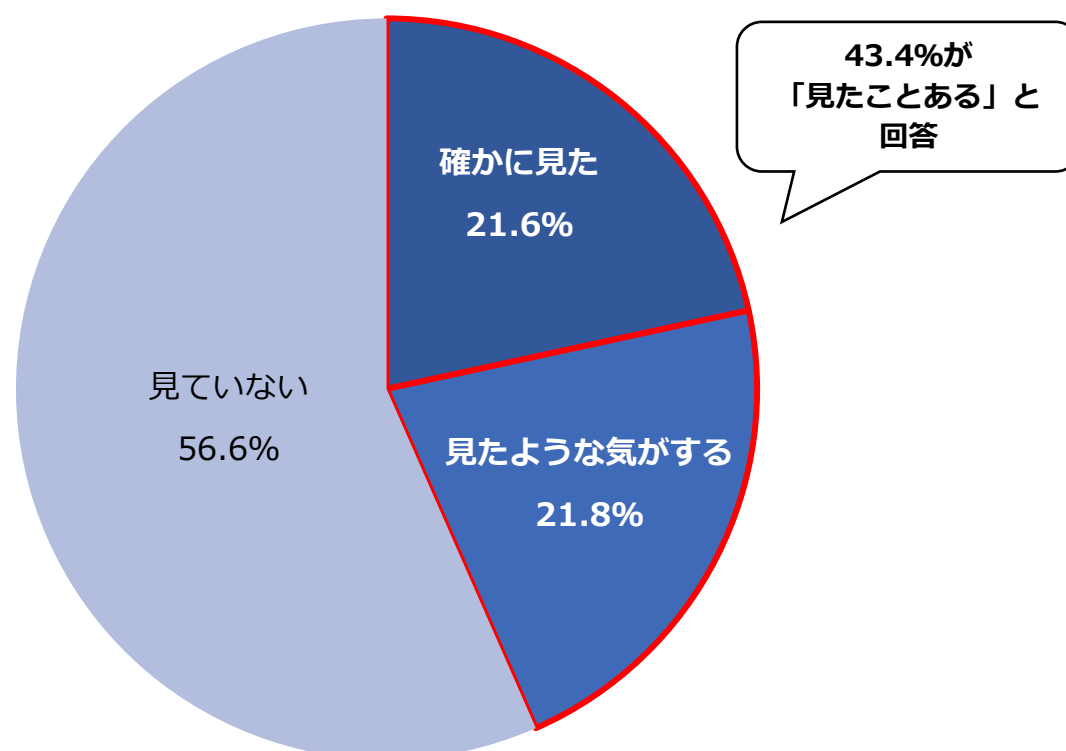
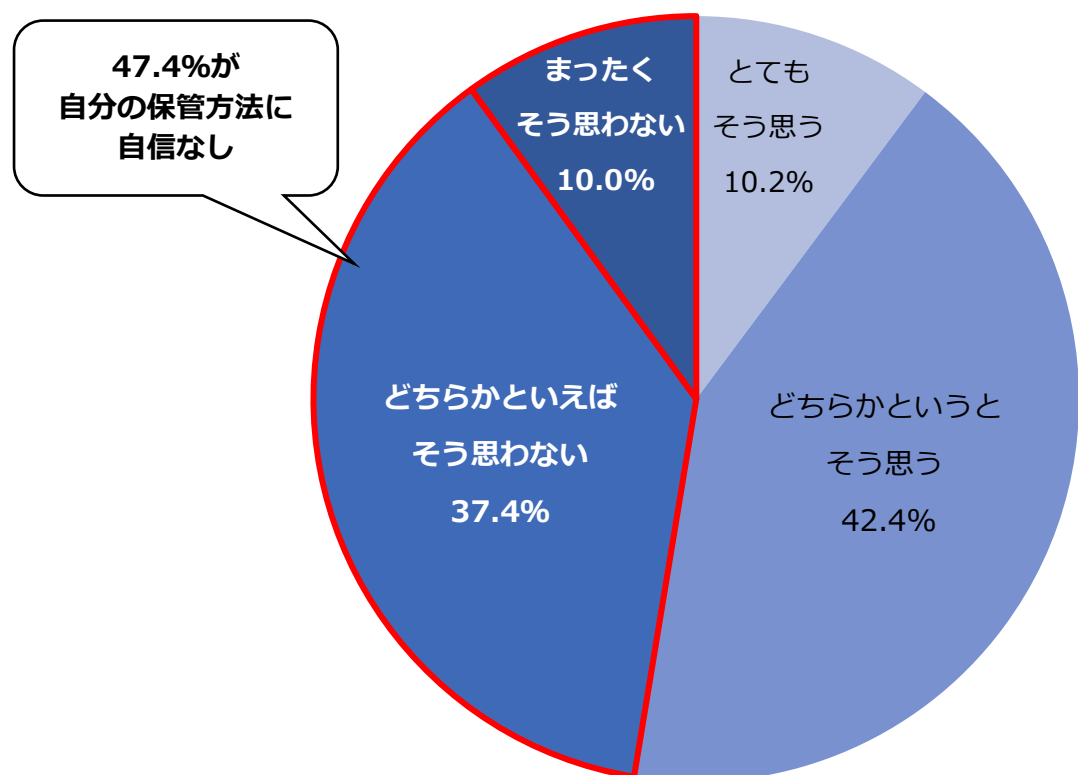
また、「日本酒を正しく保管できていると思いますか」という質問には、約半数が「そう思わない」と回答し、自分の保管方法に自信がない人が多いことが分かりました。冷蔵庫や専用のセラーへの保管が理想的だと認識されているものの、容器の大きさの関係で冷蔵庫に入らないこと、専用セラーが家にある人はまれであるなどの理由から、実際にはリビングの床やシンク下に保管している人が多いと考えられます。実際に約4割が「実家や祖父母の家でシンク下に紙パックの日本酒が置いてあるのを見たことがある」と回答しています。

Q.望ましいと思う日本酒の保管方法をすべてお答えください。その中で、最も望ましいと思う日本酒の保管方法を1つお答えください。



Q.あなたは日本酒を正しく保管できていると思いますか。

Q.実家や祖父母の家でシンク下に紙容器の日本酒が置いてあるのを見たことがありますか。



このような実態を受けて、日本盛は特許取得の独自技術「香り長持ち製法」を採用した、最後の一滴まで「日本酒本来の良い香り」を楽しめる新しい紙容器日本酒を開発しました。

### リニューアル「晩酌シリーズ」について

日本盛の「晩酌」は、最後の一滴まで「日本酒本来の良い香り」を楽しむことができます。その秘密は、特許取得の「香り長持ち製法」（特許第7101362号）です。日本盛が独立行政法人酒類総合研究所と共同で開発した、老香の発生を抑える酵母を用いた製法を採用することにより、イヤなおい原因の一つである老香の発生を抑えることに成功しました。

旨味コクはそのままに、香りだけでなく味わいもより一層すっきりとした味に改良しました。どんな食事にも良く合っ  
て飽きがこないから、毎日の晩酌にピッタリ。紙容器日本酒ユーザーの84%が晩酌を「買いたい」と答えました。  
(日本盛調べ)



商品概要	オリジナル酵母を使用し、旨みにこだわった酒質を実現。そのままでも、燗でも美味しい飲み方を選ばない定番酒。
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類／酸味料
アルコール度	13度以上14度未満
日本酒度	-0.5
酸度	1.3
アミノ酸度	1.0
精米歩合	75%
発売日	2024年9月19日（木）
発売地域	全国





商品概要	オリジナル酵母を使用し、旨みにこだわった酒質を実現。すっきりとキレのある喉ごしの中に味わい深い旨さがある辛口。
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類／酸味料
アルコール度	13度以上14度未満
日本酒度	4.5
酸度	1.3
アミノ酸度	1.2
精米歩合	75%
発売日	2024年9月19日（木）
発売地域	全国

### 最後の一滴まで楽しむために！日本酒の“正しい保管方法”をご紹介します

#### ・開栓前の保管場所は「保管冷暗所」または「冷蔵庫」

日本酒は温度変化と紫外線に弱いため、光が当たらず温度が一定の場所で保管しましょう。日光や蛍光灯などが当たる場所に置いておくと、劣化を進める原因となります。

#### ・開栓後の保管場所は「野菜室」

開栓後は日本酒が空気に触れることで、一気に酸化が進みます。冷蔵保存すると品質変化のスピードが遅くなるため、味わいや風味をキープしやすくなります。しかし、「とにかく冷やして保存すればよい！」ということではなく、冷やし過ぎもNGです。過度に冷やしてしまうと、日本酒特有のフルーティーな香りを感じづらくなってしまいます。

そこでおすすめなのが、野菜室です。野菜室は、通常の冷蔵庫よりも温度・湿度がやや高めに設定されており、日本酒の冷やしすぎを避けられます。日本酒には賞味期限はありませんが、美味しくいただくには開栓から1週間を目処に飲み切るのがおすすめ。

#### ・置き方は「縦置き」

日本酒を冷蔵庫に入れる際、寝かせて入れている人も多いかもしれませんが、寝かせてしまうと、空気に触れるお酒の面積が広がるので、縦置きで保存するのが正しい方法です。また、野菜室であれば、適正な温度管理ができることに加え、深さもあるので縦置きもしやすく、まさに日本酒の保存にぴったりの場所だといえます。

#### ■お客様からの問い合わせ先

日本盛株式会社 お客様相談室

TEL：0798-32-2590（9:00～16:30、土・日・祝日は除く）