



2020 年度

日本產酒類品 牌化推廣事業

活用口味香氣等分析、
挑戰海外市場的酒類製造商案例介紹

企劃者

國稅廳酒稅課

〒100-8978 東京都千代田區霞關 3-1-1

TEL.03-3581-4161

事務局

三菱 UFJ research & consulting 株式會社
Consulting 事業本部

〒105-8501 東京都港區虎之門 5-11-2 Olanda hills 森 tower

TEL.03-6733-1045

問訊請至

株式會社味香戰略研究所

〒104-0033 東京都中央區新川 1-17-24 NMF 茅場町大廈 8 樓

TEL.03-5542-3850

企劃主題

利用北海道產葡萄酒、工藝金酒的科學餐酒搭配法來拓展銷路。

企劃申請之時的社會背景

現在，北海道內的葡萄酒釀酒廠雖有增加的傾向，但是和日本葡萄酒的知名度一樣，北海道葡萄酒尚未在全球市場上得到較高的認可度。另一方面，雖然北海道的美食在全球的認知度很高，受到全世界的關注。壽司、拉麵、咖喱湯等北海道特有的美食，讓許多到訪北海道的遊客大飽口福。但是，在觀光景點、餐廳內並沒有將北海道產的葡萄酒、日本酒、工藝金酒等酒類與餐飲搭配、且無將餐酒搭配品牌化意識相結合，推廣力度尚不足夠。

此企劃正是將北海道產葡萄酒、工藝金酒、日本酒品牌化，與北海道內食材相結合，藉此介紹北海道產酒的魅力，進而探索拓展市場的可能性。

此企劃採用九州大學開發的世界首台味覺測定器，對味覺進行測定，將味覺數值化，客觀地對北海道產葡萄酒、工藝金酒、日本酒的香味進行評定，從而在世界酒類市場進行精確的口味定位。與此同時，對於侍酒師、專家的酒類品鑒，也將構築起全新的客觀性指標。運用科學分析，對葡萄酒和工藝金酒與料理、美食之間的融合度進行評價。此外，通過 SNS 等社群網路媒介，以內容豐富且通俗易懂的方式，將這些研究成果作為新的餐酒搭配的內容，向來日旅遊的外國遊客和國內外的消費者進行推廣。

這次掌握的市場營銷方法將在今後的海外輸出、海外渠道拓展等領域使用，成為一種新的拓展市場方式。

企劃的獨特性，未來的前景

從 2020 年進入 2021 年，儘管新冠疫情使社會形勢變得嚴峻，但是我們製定了具體的應對措施。包括積極開發北海道產酒類的科學化餐酒搭配法、按口味類型開發餐酒搭配菜單，以及將此菜單推廣至東京、札幌等城市中以觀光客導向為主要的合作店鋪，且向觀光客傳送相關餐酒搭配資訊，除此，與計劃拓展海外地區的酒類廠商進行了線上商談，利用 SNS 社群網站營銷技術，取得了一定的效果。

消費者的喜好各有不同，在全球化的現代社會，僅依賴侍酒師等專業人群的感覺去主觀判定與酒相匹配吻合的各類食材，進而向人們推薦搭配，此一方法已有一定的難度。

此企劃透過與擁有餐酒搭配分析方法的研究機構合作，利用科學化分析設備，打造世界上第一個以科學為基礎，將北海道酒與餐酒搭配的資訊進行整合，針對各國來訪的觀光遊客，提供他們想要的餐酒料理。我們確信此方法將成為海外推廣以及拓展銷路之際強而有力的武器，為獨立品牌擴大市場奠定基礎。

從下一年度開始，我們將依據各國遊客的喜好，開發符合其口味的料理和菜單，也會向其推薦最佳的享用方法。另外，以工藝金酒為例，通過開發符合各國喜好的口味，針對所要推廣的國家和地區提供更加個性化的產品與服務。

此一方法將向國內外提供穩定的食品供應，且將北海道食材搭配北海道產酒的餐酒組合在海外推廣拓展，對北海道品牌化所做的貢獻也指日可待。

用味覺測定器對組合要素進行多方面的測試。

九州大學和株式會社 Intelligent Sensor Technology 共同開發的，世界首台可以測定味覺的儀器。基礎味覺（鮮味、苦味、鹹味、酸味、甜味、澀味）是構成美味的重要要素，對其進行數值化，將其客觀表現。



參加企劃的釀酒廠介紹

北海道自由葡萄酒株式會社

<https://www.hlwine.co.jp/>

以北海道產的葡萄為主的葡萄酒釀酒廠。從新千歲機場、札幌市出發的話，交通方便。計劃於 2022 年春開始附設蒸餾所，目前正獨自栽培能在世界舞台上與歐美一爭高下的葡萄品種，事業正在逐步擴大中。

北海道夕張郡長沼町加賀團體

TEL. 0123-88-3704

北海道自由威士忌株式會社 / 紅櫻蒸餾所

<https://www.hlwhisky.co.jp/>

在位於札幌市南區的紅櫻公園內，對工藝金酒進行蒸餾。北海道自由葡萄酒是一家集團公司。也有以北海道產的昆布、藍莓、薰衣草、蘿蔔乾等當地的原料為主，進行蒸餾，生產小批量限定酒的業務。作為日本金酒的代表，北海道產的蒸餾酒計劃向進軍全球市場。

札幌市南區澄川 389-6

TEL. 011-581-4858

小林酒造

<http://www.kitanonishiki.com/>

創業超過 140 年的老釀酒造。品牌「北之錦」不單在國內，在海外也很有知名度。釀製的日本酒品質相當好，獲得了「KURA MASTER 2020 純米大吟釀部門白金獎」。釀酒屋是用紅磚砌成的罕見的西洋建築，相當有名。一萬坪的用地內有多達 17 座倉庫，是日本數一數二的百年酒藏之一。

北海道夕張郡栗山町錦 3 丁目 109 番地

TEL. 0123-72-1001

金滴酒造

<http://www.kinteki.co.jp/>

創業於 1906 年，是代表著北海道的百年釀酒藏。當地人用德富川的地下水與當地產的米，進行釀製，是道道地地的地酒。酒的味道如同絲綢一般柔軟，流淌在身體內，回味綿長。

北海道樺戶郡新十津川町字中央 71-7

TEL. 0125-76-2341

酒數據的查看方法

味覺一覽表

用味覺測定器對酒的味道進行數值化。請根據酸味、甜味、餘味中的澀味等數據，來選擇符合自己喜好的酒。

※葡萄酒、金酒的數據與國內、外國產的平均值進行了比較。

「酸味」是指清爽度，「複雜度」是指香味的複雜度，「澀味」是指收斂味，「酒體感・礦物質」是指味道的濃淡與原料的味道，「澀味的回味」是指澀味的回味。「標記酒精度」是指酒精度數，「回甘・甜度」是指甜度。



透過味覺分析和感官評價解析出的整體味覺要點。

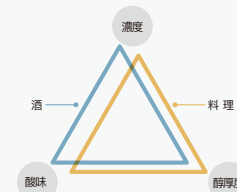
氣味信息

使用氣味嗅探 GC-MS 進行分析。標識感受特別強烈的氣味特點，用圖標來表示含有相同氣味的食品。

商品的原材料等資訊

餐酒搭配的構成

用味覺測定器對酒和料理進行分析，做成各式各樣的包括「濃度」「酸味」「醇厚度」的三角形圖表。根據兩方的三角形圖表的平衡度，找出最合適的餐酒搭配。

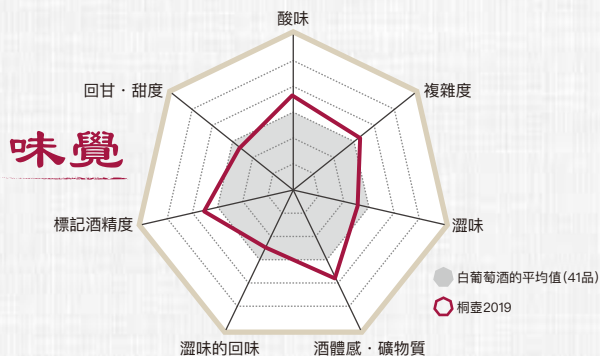


餐酒搭配信息

在食品分類，酒品分類的各個類別中，用味覺測定器對口味的平衡進行驗證，同時結合感官評價的結果進行分析，推薦餐酒搭配範例。



《自由之丘葡萄酒》 桐壺 2019



口味特點

- 使用多種北海道岩見澤市「Aerari 農場」產的釀造用葡萄
- 酒體感足，清爽度良好
- 有薔薇與荔枝的香氣，以及清爽的葡萄柚味
- 杏仁豆腐、牛奶和混合水果的獨特香味

香氣



果實味	★★★★★	JAN CODE: 4580291570988
酸味	★★★★★	品種: 白葡萄酒
酒體	★★★★★	原料: 5種北海道岩見澤市產釀造用葡萄
		容量: 720ml 酒精度數: 12.5%

配餐

推薦配餐 1

豬肉生姜燒

是酸味、澀味、醇厚度互相融合的配餐。也很適合甜辣味的生姜燒。



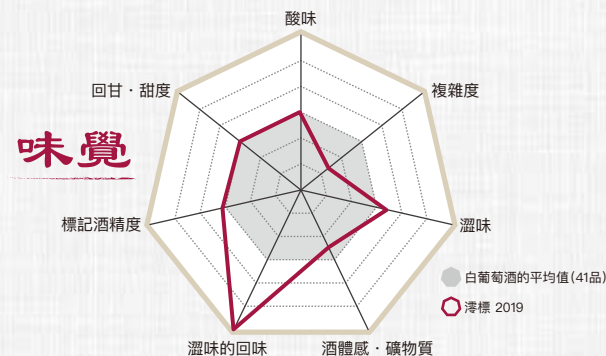
推薦配餐 2

雞肉沙拉法式面包

是雞肉沙拉的鹹味和鮮味，與葡萄酒的酸味完美互補的搭配。



《自由之丘葡萄酒》 濔標 2019



口味特點

- 使用北海道余市町葡萄園「森羅鄉」、仁木町，以及馬追丘陵自家葡萄園產的尼亞加拉葡萄。有尼亞加拉葡萄的清爽風味。
- 單寧好，酒體好，橙酒工藝帶來的澀味也很持久。
- 特徵為薔薇和黑加侖沈穩的香味。

香氣



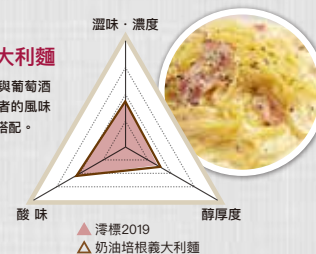
果實味	★★★★★	JAN CODE: 4580291570889
酸味	★★★★★	品種: 白葡萄酒 (橙酒)
酒體	★★★★★	原料: 尼亞加拉 (北海道余市町產 / 仁木町產 / 長沼町產)
		容量: 720ml 酒精度數: 12.0%

配餐

推薦配餐 1

奶油培根義大利麵

奶油培根義大利麵與葡萄酒的酸度很協調，兩者的風味平衡相近，是最佳搭配。



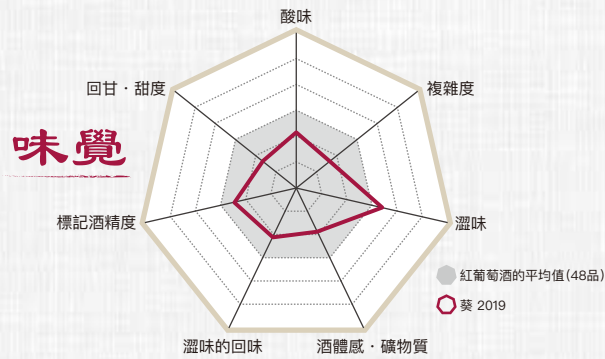
推薦配餐 2

泰國綠咖喱

綠咖喱的濃郁和酒的酸度相輔相成，讓人百吃不厭。



《自由之丘葡萄酒》 葵 2019



口味特點

- 百分百使用北海道余市町產「Shilipa 之丘」的茨威格葡萄。
- 黑莓和草莓，帶著一絲香料的味道。
- 緊實的果味、良好的酸度和單寧收斂性的完美平衡。
- 採用第 3 屆 Etiquette Art Award Grand Prix 獲獎作品「果實」作為瓶身設計。

香氣



果實味 | ★★★★★ JAN CODE: 4580291570995
 酸 味 | ★★★★★ 種別: 赤葡萄酒
 原料: 葡萄(茨威格) (北海道余市町產)
 酒 體 | ★★★★★ 容量: 720ml 酒精度數: 12.0%

配餐

推薦配餐 1

雞蛋炒木耳

該酒持久的澀味和整體輕盈的平衡性，使其成為豐富的中式美食的完美搭配。



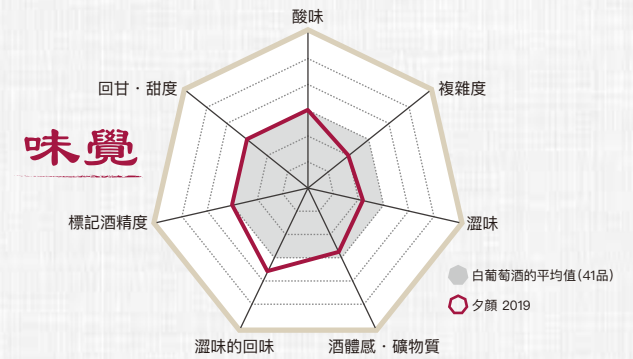
推薦配餐 2

番茄起司義大利麵

葡萄酒的酸度和番茄起司義大利麵的濃郁度相得益彰，讓人回味無窮。



《自由之丘葡萄酒》 夕顏 2019



口味特點

- 使用北海道余市町產的坎貝爾葡萄 (98%) 和長沼町當地產的山葡萄 (2%)。
- 山葡萄的芳香和坎貝爾的迷人果香的完美組合。
- 清爽平衡的辛口口味。

香氣



果實味 | ★★★★★ JAN CODE: 4580291570865
 酸 味 | ★★★★★ 品種: 桃紅葡萄酒
 原料: 坎貝爾(余市町產)、山葡萄 (長沼町產)
 酒 體 | ★★★★★ 容量: 720ml 酒精度數: 11.5%

配餐

推薦配餐 1

章魚與花椰菜的羅勒醬色拉

溫和的酸度與羅勒的味道相協調，是令人垂涎的餐酒搭配。



推薦配餐 2

岩鹽雞腿肉

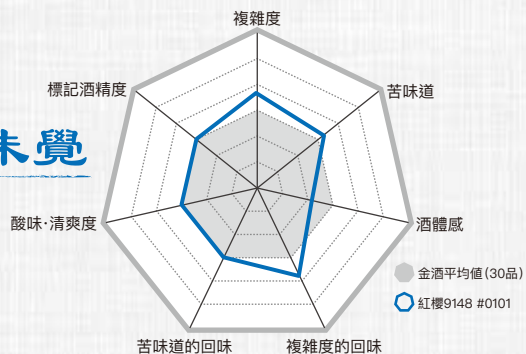
葡萄酒的酸味和多汁美味的雞腿肉完美互補的餐酒搭配。



9148 #0101 原創工藝金酒



味覺



口味 特點

- 紅櫻蒸餾所 (札幌市) 金酒 #0101 由標準配方製成它的酒體扎實，口感清爽。
- 強化了杜松漿果，大量使用北海道產的昆布、藍莓、薰衣草、蘿蔔乾和乾香菇。
- 適合搭配成吉思汗烤肉、烤牛肉、烤雞肉、烤魚等日本料理。
- 因其味道濃郁，也推薦用於琴湯尼、馬提尼等雞尾酒。

香氣



JAN CODE : 4573114861004 品種：金酒
品目：烈性酒 容量：700ml 酒精度數：45%

所含植物

杜松子、香菜、當歸、肉桂、★日高昆布、檸檬皮、★藍莓、★蘿蔔乾、★薰衣草、小豆蔻、丁香、黑胡椒、★乾香菇、紅辣椒 (★是北海道產原料)

配餐

推薦配餐 1

烤牛肉

濃度、醇厚度、酸味相當協調的組合。煙燻味與金酒的個性相當吻合。



推薦配餐 2

西京燒鵝肝醬

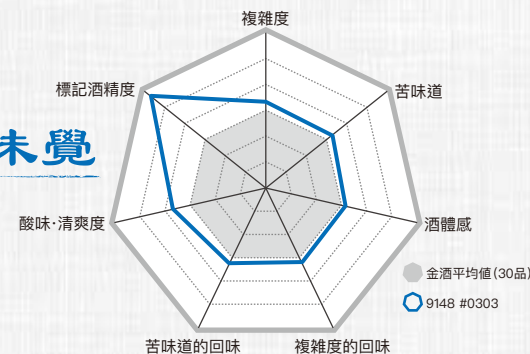
使用已經在法國家喻戶曉的味噌烹飪的西京燒鵝肝醬非常推薦和金酒一起食用。



9148 #0303 原創工藝金酒



味覺



口味 特點

- 以標準製酒「0101」為基礎，使用了3倍以上的植物。
- 被強化了的杜松漿果起到了作用，使辣味提高了3倍，是酒精度數達到57%的Triple Sec Navy Strength。
- 使用的原料是北海道產日高昆布、藍莓、薰衣草等。
- 其特徵是舌尖上的辛辣感與柔和的柑橘的回味。

香氣



JAN CODE : 4573114860144 品種：金酒
品目：烈性酒 容量：700ml 酒精度數：57%

所含植物

杜松子、香菜、當歸、肉桂、★日高昆布、檸檬皮、★藍莓、★蘿蔔乾、★薰衣草、小豆蔻、丁香、黑胡椒、★乾香菇、紅辣椒 (★是北海道產原料)

配餐

推薦配餐 1

Pecheur (乾鯛魚)

是酸味、濃度、醇厚度相當協調的組合。日式乾物在法國也相當人氣，適合搭配金酒。



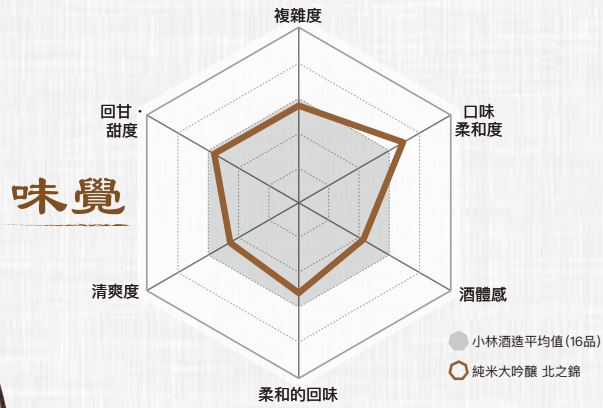
推薦配餐 2

蒜燒青甘魚

用油脂豐富的青甘魚加入蒜料理，包圍著醇厚的味道，與酒相當匹配。



《小林酒造》
純米大吟釀 北之錦



口味特點

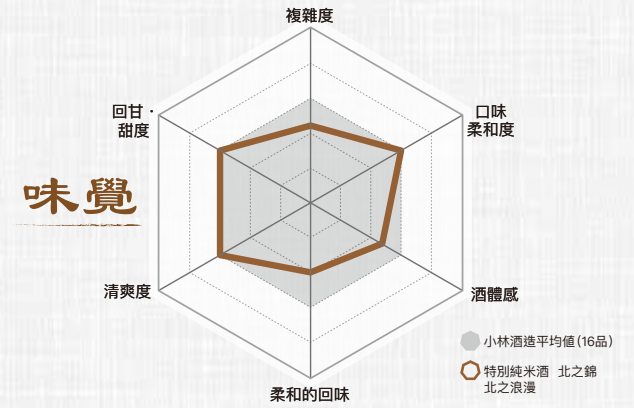
芳香醇厚的香味與
大米的甘甜

口味特點

炸鰻魚
酒的酸味襯托出了
料理的味道。



《小林酒造》
特別純米酒 北之錦 北之浪漫



口味特點

淡麗辛口、
濃郁的大米的甘甜

口味特點

卡普里斯乳酪番茄
適合搭配口味溫和的料理。



口味特點



馬鈴薯燉肉



海蜆皮沙拉



高麗菜沙拉

口味特點



法式燉菜

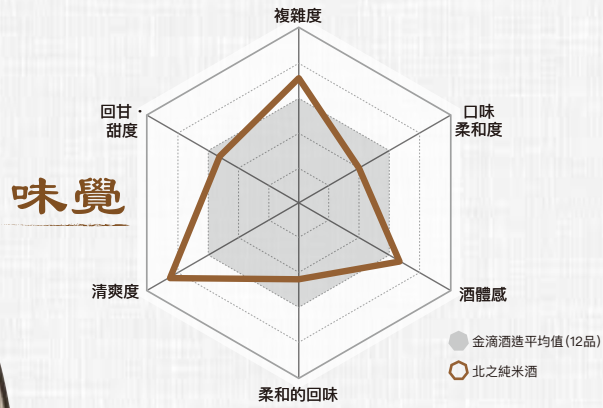


高麗菜包肉



番茄義大利麵

《金滴酒造》
北之純米酒



口味特點

使用品質上乘的酒米，
擁有柔和的口味

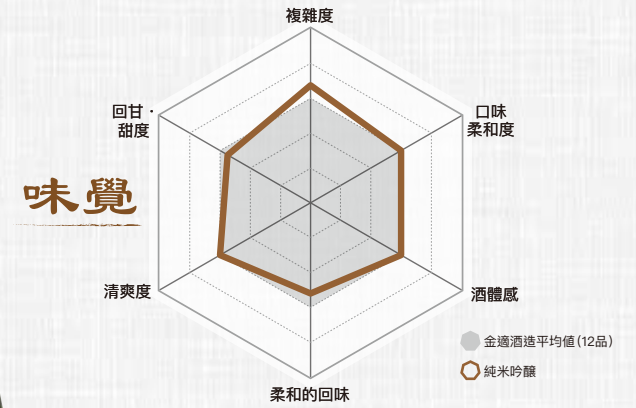
口味特點

炸薯條

與樸素的馬鈴薯料理
相得益彰。



《金滴酒造》
純米吟釀酒



口味特點

口感順滑，
優雅的口味與香味

口味特點

Tim Tam

澳大利亞的經典巧克力。
甜味和酒香味相得益彰。



口味特點



卡門伯特乾乳酪



炸雞塊



法式薄餅 (法國料理)

口味特點



青甘魚火鍋



鯛魚昆布漬



凱撒沙拉