



2020年度

# 日本産酒類の ブランド化推進事業

---

味香り分析等を活用し、  
海外市場にチャレンジする  
酒類メーカー事例のご紹介

## 事業テーマ

北海道産ワイン、クラフトジン、日本酒の科学的フードペアリング手法を用いた販路開拓。

## 事業申請にあたっての社会背景

現状、北海道において、ワイン製造を行うワイナリーが増加傾向にありますが、日本ワインの知名度と同様、北海道ワインも世界市場で認知度が高い状況にはありません。一方、北海道ブランドは世界的認知度が高く、世界からも注目されています。北海道に来訪する観光客の間では、寿司、ラーメン、スープカレーなど北海道ならではの食材に舌鼓する人が多い一方、観光地や飲食店などではワインや日本酒、クラフトジンなど北海道産酒とのフードペアリング、マリアージュを連動させたブランド化に向けた取組みは十分には行えていません。

本事業では、北海道産ワイン、クラフトジン、日本酒のブランド化として、北海道における食材の魅力とそれに合わせる北海道産酒の魅力に関する情報発信を行うことにより、市場開拓の可能性を探りました。

本事業では、九州大学が開発した世界初の味覚を測定、数値化する分析機器を用いて北海道産ワイン、クラフトジン、日本酒の香味の客観的な評価を行い、世界の酒類市場における味わいの客観的なポジショニングの把握を行うと同時に、これまでソムリエや一部の専門家が行っていた酒類の味わい評価について、客観的な新たな指標を構築しました。ワインと料理、食べ物との相性、クラフトジンと料理、食べ物との相性などを科学分析手法から評価しました。また、これらの知見を、広くわかりやすい内容で、インバウンドで来訪する外国人観光客や国内外の消費者に対して、フードペアリングに関する新しいコンテンツとしてSNSなどのメディアで情報発信しました。

今回取得したマーケティング手法を、今後、海外輸出、海外販路開拓のフィールドで展開し、新しい市場開拓手法として活用する予定です。



## 事業の独自性、今後の展望

2020年から2021年は、新型コロナウイルス感染症禍の厳しい社会情勢の中ではありましたが、具体的な取組みとして、北海道産酒類の科学的フードペアリング手法の開発、味タイプ別のフードペアリングメニュー開発。及び東京都、札幌市などでのインバウンド対応の協力店舗向けメニュー展開、インバウンド向け情報発信、海外進出予定エリアの酒類バイヤーとのWEB商談を行い、SNSマーケティング手法も活用し一定の成果を上げることができました。

消費者の嗜好は多様であり、グローバル化する現代社会においてこれまでソムリエなど特定の人間の感覚に委ねていた主観的な官能評価手法だけでは、お酒に合う個々の嗜好に合わせた食べ物のレコメンドなどマリアーージュ、ペアリング情報の提供は難しい面がありました。

本事業では、科学分析機器を用いたフードペアリング解析手法を有する研究機関と取組むことにより、世界初の科学的根拠に基づく北海道産酒とのペアリング情報をコンテンツ化し、各国から来訪するインバウンドニーズに向けたお酒と料理の提供、その取組みの海外への情報発信及び販路開拓の際の強力な武器として確立し、独自ブランドでの市場拡大を図る取組みの土台を作りました。

次年度以降、北海道に来訪する各国別の個人嗜好性に合わせた料理やメニュー開発、食べ方の提案が可能となり、またクラフトジンであれば各国別の嗜好性に合わせたフレーバー開発を行うことにより、よりターゲットとなるエリアや国に対するカスタマイズした商品、サービスの提供が可能となります。

この手法を用いることにより、国内外に対し、安定的に食料を供給する北海道食料と北海道産酒とのセットでの海外展開、また手法そのものが北海道のブランド化に貢献することが期待できます。

### 味覚センサでマリアーージュを多面的に測定。

九州大学と(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、世界初の味覚を測定するセンサ。美味しさの重要な構成要素となる基本的な味覚(うま味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することができます。



## 事業参加蔵元のご紹介

### 北海道自由ワイン株式会社

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

北海道夕張郡長沼町加賀団体

TEL. 0123-88-3704

北海道産ぶどう品種を中心にワインを醸造。新千歳空港、札幌市からのアクセスも良く、2022年春には蒸留所を併設、現在、世界で戦える欧米ブドウ品種の栽培も手掛け、事業拡大を推進しています。当社では、経営理念として、固定概念にとらわれず、自由な発想で自由な価値を創造する企業グループを目指し、北海道から世界に100年後のブランドを発信する取組みを推進しています。

### 北海道自由ウキスキー株式会社 紅櫻蒸留所

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

札幌市南区澄川 389-6

TEL. 011-581-4858

札幌市南区に立地する紅櫻公園でクラフトジン蒸留しています。北海道自由ワインとはグループ会社です。北海道産の昆布やブルーベリー、ラベンダー、切り干し大根など地元原料を中心に蒸溜し小ロット限定酒の製造も行っています。ジャパニーズジンの代表格として北海道発の蒸溜酒の世界展開を計画しています。

### 小林酒造

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

北海道夕張郡栗山町錦 3丁目 109番地

TEL. 0123-72-1001

創業140年を超える老舗蔵元。「北の錦」ブランドは国内だけでなく海外にも認知され、品質の高い日本酒製造を行います。「KURA MASTER 2020 純米大吟醸部門プラチナ賞」を受賞。造り酒屋としては珍しい西洋建築を取り入れたレンガ蔵で有名で、一万坪の敷地内に17棟もの蔵が点在、築100年蔵としては全国でも有数の規模を誇っています。

### 金滴酒造

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

北海道樺戸郡新十津川町字中央 71-7

TEL. 0125-76-2341

1906年に創業の北海道を代表する百年蔵。徳富川(とつぶがわ)の伏流水で、地元産の米を、そこに住む人々が醸す、まさに地酒。その味わいは真綿のように柔らかく、ふわりと浮くように体の中に流れて、仄かに甘い余韻をのどに残します。

# お酒情報の見方

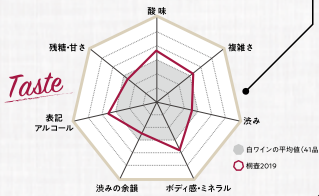
## 味覚チャート

味覚センサ等でお酒の味を数値化しました。酸味や甘さ、ゆったりと口に残る渋味の余韻など、好みのお酒を探す手掛かりにしてください。※ワイン、ジンは国内、外国産平均値との比較をしています。

[酸味]はキレやすつきりさ、[複雑さ]は香味の複雑さ、[渋み]は収斂する味わい、[ボディ感・ミネラル]は味の濃淡と素材の味わい、[渋みの余韻]は渋みの余韻、[表記アルコール]はアルコール度数、[残糖・甘さ]は甘味を示しています。



### 《自由の丘ワイン》 桐壺 2019 (きりっぽ)



#### 味わい POINT

- 北海道岩見沢市「アエラリファーム」産の醸造用ブドウ数種類を使用
- しっかりとしたボディ感と、キレの良さ
- パラライチのアロマ、爽やかなグレープフルーツ風味
- 杏仁豆腐やミルク、フルーツミックスを思わせる独特の香り

#### Aroma



果実味 | ★★★★★ JANコード: 4580291570988  
 酸味 | ★★★★★ 種類: 白ワイン  
 ボディ | ★★★★★ 原料: 北海道岩見沢市産醸造用ブドウ5品種  
 内容量: 720ml アルコール度数: 12.5%

#### Mariage

##### Recommended dishes 1

##### 豚肉ロースの生姜焼き

酸味、渋味、濃醇さが調音するペアリング。甘辛い焼つけの豚肉ロースの生姜焼きとも合います。



##### Recommended dishes 2

##### サラダチキンのサンドウィッチ

サラダチキンの塩味とうま味、ワインの酸味が味わいを相互に補完しあうペアリング。



味覚分析と官能評価などから解析した総合的な味わいのポイント。

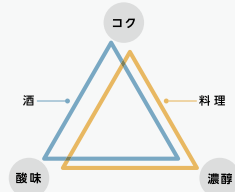
## におい情報

におい嗅ぎGC-MSを用いて分析を行い、特に強く感じられるにおいの特徴を、同じにおい物質を含む食品等のアイコンで表現しました。

## 商品の原材料等の情報

## フードペアリングの仕組み

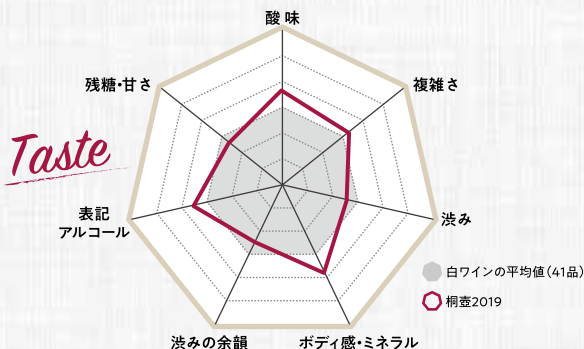
お酒と料理を味覚センサで分析し、それぞれが持つ「コク」「酸味」「濃醇」の三角形のグラフを作成。双方の三角形のバランスから、最適なペアリングパターンを導き出します。



## フードペアリング情報

食品カテゴリー、お酒カテゴリーの各カテゴリーでの味わいバランスを味覚センサで検証し、官能評価結果とも併せ解析したお奨めのペアリング例になります。

# 《自由の丘ワイン》 桐壺 2019 (きりつぼ)



## 味わい POINT

- 北海道岩見沢市「アエラリィファーム」産の醸造用ブドウ数種類を使用
- しっかりとしたボディ感と、キレの良さ
- バラやライチのアロマ、爽やかなグレープフルーツ風味
- 杏仁豆腐やミルク、フルーツミックスを思わせる独特の香り

## Aroma



果実味 | ★★★★★

JANコード: 4580291570988

酸味 | ★★★★★

種別: 白ワイン

ボディ | ★★★★★

原料: 北海道岩見沢市産醸造用ブドウ5品種

内容量: 720ml アルコール度数: 12.5%

## Mariage

### Recommended dishes 1

#### 豚肉ロースの生姜焼き

酸味、渋味、濃醇さが同調するペアリング。甘辛い味つけの豚肉ロースの生姜焼きとも合います。



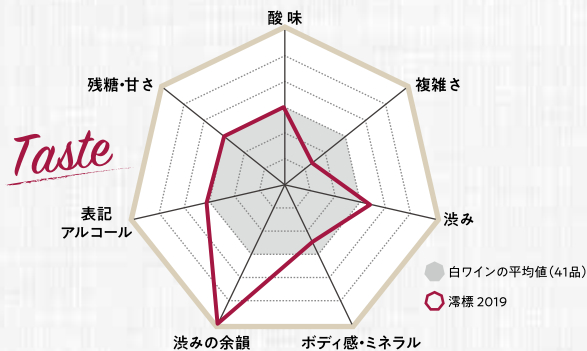
### Recommended dishes 2

#### サラダチキンのサンドウィッチ

サラダチキンの塩味ととうま味、ワインの酸味が味わいを相互に補完しあうペアリング。



# 《自由の丘ワイン》 濔標 2019 (みおつくし)



## 味わい POINT

- 北海道余市町の葡萄園”森羅郷”産と仁木町産、マオイ丘陵の自家葡萄園産のナイアガラを使用。ナイアガラの爽やかな風味。
- オレンジワイン製法による程よいタンニン、ボディ感と渋味の余韻。
- バラやカシス様の穏やかな香りが特徴。

## Aroma



果実味 | ★★★★★

JANコード: 4580291570889

酸味 | ★★★★★

種別: 白ワイン(オレンジワイン)

ボディ | ★★★★★

原料: ナイアガラ(北海道余市町産/仁木町産/長沼町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 12.0%

## Mariage

### Recommended dishes 1

#### カルボナーラ

カルボナーラとワインの酸味が程よく調和、味わいバランスが似ていることからベストマッチング。



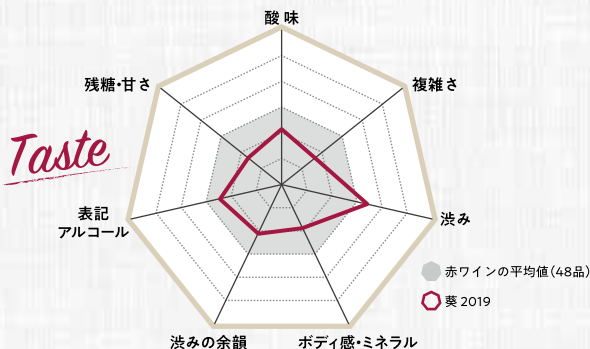
### Recommended dishes 2

#### タイグリーンカレー

グリーンカレーの濃醇さ、ワインの酸味が補完しあい、食べ飽きない味わい。



# 《自由の丘ワイン》 葵 2019 (あおい)



## Taste

### 味わい POINT

- 北海道余市町産「シリバの丘」のツヴァイゲルトレーベを100%使用。
- ブラックベリーやイチゴ、ほのかにスパイシーな香り。
- しっかりとした果実味と程よい酸、タンニンの洗味の絶妙なバランス。
- 第3回エチケットアートアワードグランプリ受賞作品「果実」(小助川裕康)を採用。

## Aroma



果実味 | ★★★★★

JANコード: 4580291570995

酸味 | ★★★★★

種別: 赤ワイン

ボディ | ★★★★★

原料: ぶどう(ツヴァイゲルトレーベ) (北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 12.0%

## Mariage

### Recommended dishes 1

#### 卵きくらげ中華炒め

ワインのしっかりした渋味、全体的に落ち着いたバランスによりこってりした中華料理との相性は抜群です。

渋味・コク



酸味

濃醇

▲ 葵 2019  
△ 卵きくらげ中華炒め

### Recommended dishes 2

#### スパゲティナポリタン

ワインの酸味と、スパゲティの濃厚な味わいが補完しあい、食べ飽きない組合せ。

渋味・コク



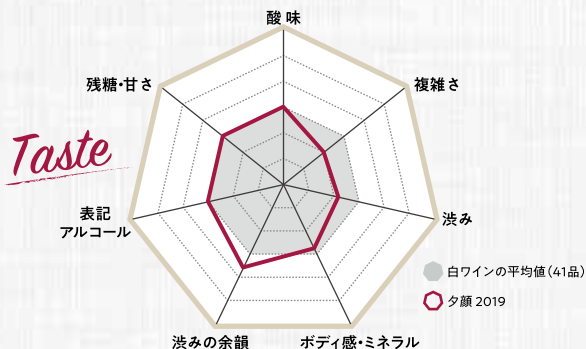
酸味

濃醇

▲ 葵 2019  
△ スパゲティナポリタン



# 《自由の丘ワイン》 夕顔 2019(ゆうがお)



## 味わい POINT

- 北海道余市町産のキャンベル(98%)と地元長沼町産山ブドウ(2%)を使用。
- 山ぶどうの彩りある香りとキャンベルのチャーミングな果実味がハーモニーを奏でる。
- 軽やかでバランスの取れた辛口の味わい。

## Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570865

種別: ロゼワイン

原料: キャンベル(余市町産) 山ぶどう(長沼町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 11.5%

## Mariage

### Recommended dishes 1

#### タコとブロッコリーのバジルソース

穏やかな酸味とバジルの風味がワインと調和し、穏やかな香りが口の中で広がるペアリング。

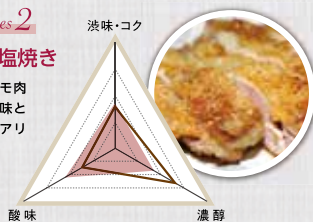


- ▲ 夕顔 2019
- △ タコとブロッコリーのバジルソース

### Recommended dishes 2

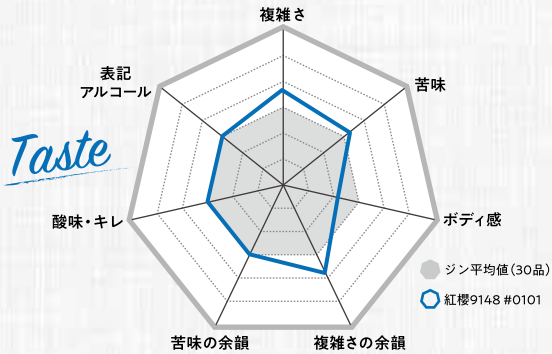
#### 鶏モモ肉の岩塩焼き

ワインの酸味と鶏モモ肉のジューシーな味とが味を補完し合うペアリング。



- ▲ 夕顔 2019
- △ 鶏モモ肉の岩塩焼き

# 9148 #0101 Craft Gin Original



## 味わい POINT

- 紅櫻蒸留所 (札幌市) のスタンダードレシピで作ったジン「0101」しっかりとしたボディ感と、キレの良さ。
- ジュニパーベリーを強め、北海道産の昆布、ブルーベリー、ラベンダー、切り干し大根、干しシイタケを贅沢に使用。
- ジンギスカン、ローストビーフ、焼き鳥、焼き魚など和食にも合います。
- コクのある味わいで、ジントニック、マティーニなどのカクテルにもお奨め。

## Aroma



JANコード：4573114861004 種別：ジン 品目：スピリッツ  
内容量：700ml アルコール度数：45,0%

### ボタニカル

ジュニパーベリー、コリアンダー、アンジェリカ、シナモン、★日高昆布、レモンピール、★ブルーベリー、★切干大根、★ラベンダー、カルダモン、クローブ、ブラックペッパー、★干し椎茸、ピンクペッパー (★は北海道産原料)

## Mariage

### Recommended dishes 1

#### ローストビーフ

コク、濃醇さ、酸味(キレ)が同調するペアリング。スモークな味わいとジンの個性が見事に調和!



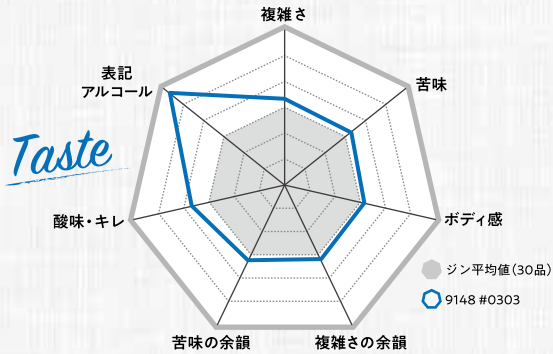
### Recommended dishes 2

#### フォアグラの西京焼き

フランスでも浸透し始めている味噌を用いたフォアグラの西京焼きと調和するペアリング。



# 9148 #0303 Triple-Sec Craft Gin



## 味わい POINT

- スタンダードレシピ「0101」をもとに3倍以上のボタニカルを使用。
- ジュニパーベリーの風味が強く効いた3倍辛い味わいでアルコール度数を57%に仕上げたトリプルセックネイビーストレンクス。
- 原料に北海道産日高昆布、ブルーベリー、ラベンダーなどを使用。
- 舌に残る辛みとソフトな柑橘系の香りの余韻が特徴的。

## Aroma



JANコード：4573114860144 種別：ジン 品目：スピリッツ  
内容量：700ml アルコール度数：57%

### ボタニカル

ジュニパーベリー、コリアンダー、アンジェリカ、シナモン、★日高昆布、レモンピール、★ブルーベリー、★切干大根、★ラベンダー、カルダモン、クローブ、ピンクペッパー、★干し椎茸、ブラックペッパー (★は北海道産原料)

## Mariage

### Recommended dishes 1

#### パッシュール (鯛の干物)

酸味、コク、濃醇さが同調するペアリング。和の干物がフランスでも人気。ジンに合います。



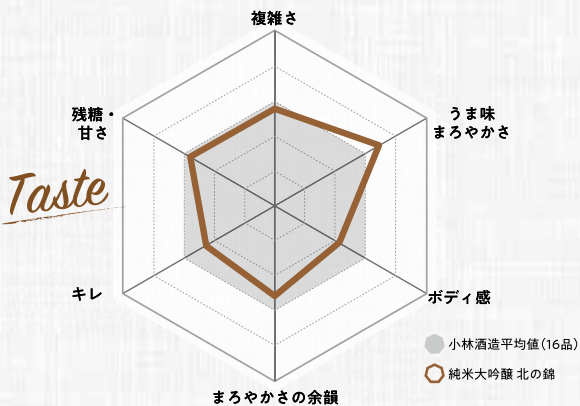
### Recommended dishes 2

#### ぶりのガーリック焼き

脂身のある魚をガーリック焼きで調理。濃醇な味わいを包み込むペアリングです。



# 《小林酒造》 純米大吟醸 北の錦



## 味わいのポイント

芳醇な香りと  
豊かなお米の味わい

## お薦めの料理

### アジフライ

お酒の酸味が  
調和する味わい。



他にもあります!

お薦めの  
料理



肉じゃが



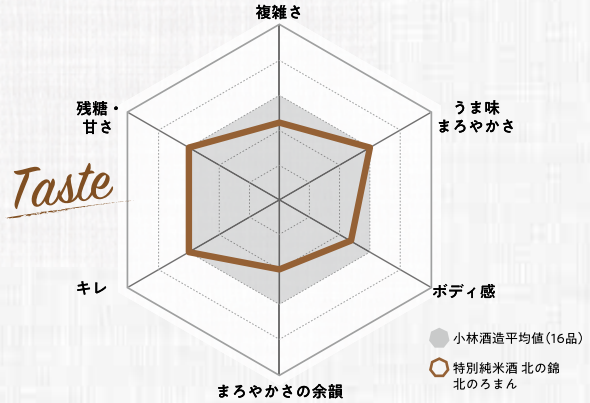
中華クラゲのサラダ



コールスローサラダ

# 《小林酒造》

## 特別純米酒 北の錦 北のろまん



### 味わいのポイント

芳醇な香りと  
豊かなお米の味わい

### お薦めの料理

トマトとチーズの  
カプレーゼ  
料理の味わいを  
引き立たせます。



他にもあります!

お薦めの  
料理



ラタトゥイユ

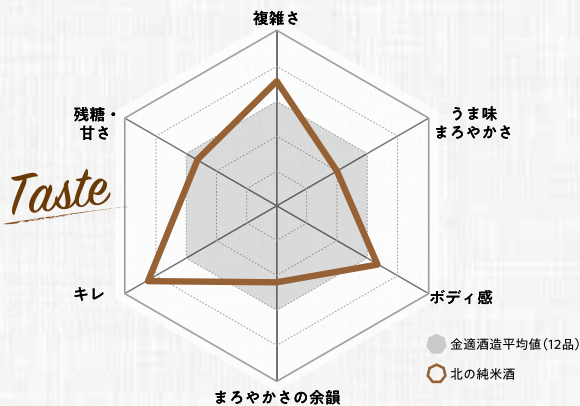


ロールキャベツ



スパゲティ

# 《金滴酒造》 北の純米酒



## 味わいのポイント

上質な酒米を用いた  
まろやかなうま味

## お薦めの料理

フレンチ  
フライドポテト  
素朴なじゃがいも料理との  
相性は抜群です。



他にもあります!

お薦めの  
料理



カマンベールチーズ

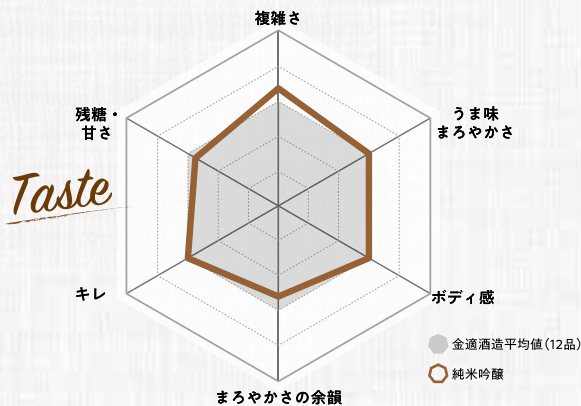


鶏肉の唐揚げ



ガレット  
(フランス料理)

# 《金滴酒造》 純米吟醸



## 味わいのポイント

滑らかな味わい  
優しいうま味と香り

## お薦めの料理

### Tim Tam

オーストラリアの  
定番チョコレート。  
甘味とうま味が調和します。



「他にもあります!」

お薦めの  
料理



ぶりのしゃぶしゃぶ



鯛の昆布締め



シーザーサラダ



事業者

---

## 国税庁酒税課

〒100-8978 東京都千代田区霞が関 3-1-1

TEL.03-3581-4161

事務局

---

## 三菱UFJ リサーチ & コンサルティング株式会社 コンサルティング事業本部

〒105-8501 東京都港区虎ノ門 5-11-2 オランダヒルズ森タワー

TEL.03-6733-1045

お問い合わせ

---

## 株式会社味香り戦略研究所

〒104-0033 東京都中央区新川 1-17-24 NMF茅場町ビル8階

TEL.03-5542-3850