

【日本酒、焼酎のセールスプロモーション手法に関する研究レポート】

FBO 認定会員 52857・竹内美樹

■ 研究課題名：後付けテロワール」による北海道の観光と日本酒の活用

<概要>

◆全体の構想及び目的

ワインに比べ、テロワールを感じる事が難しいとされる日本酒。原料が穀物であることや、生産地域が限定されておらず、広域に渡り生産されたものが混在して原料となるなど、様々な理由が考えられるが、香りなどを後付けすることによる「後付けテロワール」が有効であるかどうかを検証し、観光と合わせたセールスプロモーションの研究とする。

◆特色・独創性

北海道という大地では、一括りでテロワールを表現し説明することも、実際に感じることも非常に困難である。そこで、テロワールを感じていただくために、北海道の酒蔵が存在する近郊地域を限定し、「原料米、水、酵母」以外の、そこで採取された植物などで香味をつけることで、テロワールを後付けする。地域によって同じ植物の香味に大きな変化があるとは言い切れないが、現地での観光と結びつけることで十分に味わえるのではないかを検証する。

◆予想される結果とその意義

造り手の熱意や技術により、多種多様な日本酒が造られるようになった昨今。ソーダ割りやロック、カクテル、ブレンドなども徐々に広がりつつあり、これまでタブーとされていたことがセールスプロモーションのために年々と自由になってきたと感じる。あらゆるものが無造作に自由になっていく中、「地酒」というものに寄り添う形で、新しい分野のテロワールとして地のものを使った「後付けテロワール」は有効であると予想する。また、これを観光と結びつけることにより日本酒の他に「日本酒をサポートするもの」としてのお土産などの商品として誕生させることに結びつくのではないかと思う。

<要旨>

ネーミングは違うとするが『後付けテロワール (のようなもの)』は日本酒のセールスプロモーションに有効であると考えられる。なるべく地のもので、味わいへの影響は穏やかに、あくまでも自然に「感じる」程度の香りが好まれると思われる。日本酒を単体で楽しんでいただく場合や、食事と合わせる場合も考慮するとさらに用途の幅が広がり、日本酒で乾杯するというシチュエーションの多様性も広がると考えられる。

地酒という言葉があるが、「地」とは何か。「地域」とはどこまでの範囲かという疑問が付いて回る。(特に、北海道は広いので、都道府県で括らず市町村と考えるべきか等)

「地の物で」日本酒の新しい味わいを造り出すことは、違和感なくその地域特有の「地酒」を拡張させる手法として有効であると思われる。

今回は夏期の研究となったが、今後も季節に応じたシチュエーションに合わせた研究を続けていきたいと思う。

■ 研究課題名：後付けテロワール」による北海道の観光と日本酒の活用

■ 研究課題名：後付けテロワール」による北海道の観光と日本酒の活用

<研究スケジュール>

7/23・北海道上川郡上川町内の見学（上川大雪酒造／大雪 森のガーデン／フラテッロ・ディ・ミクニ）

7/24・町内のキャンプ場にて『ミズナラ』を採取。天候不良のため、現地で試行する予定を変更。

→後日、札幌に戻り試行とした。また、別日を設けて後付けテロワールの原料となる他の植物を採取することとした。

8/29・北海道空知郡上富良野町の見学（忽布古丹醸造 クラフトビール醸造所／同ホップ圃場）

・圃場にて『ホップ』を採取。

9/12・日本酒、クラフトビール愛好家によるテイスティング及び、アンケート調査と意見交換会を実施。

<研究内容>

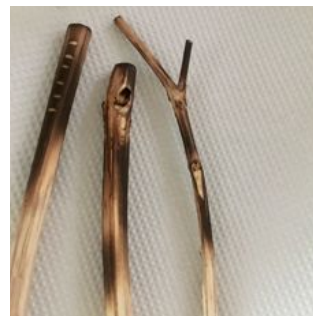
北海道内にて2つの「後付けテロワール」原料を採取。

1.「上川町・ミズナラ」 2.「上富良野町・ホップ」

これに加えて、市販の香り付け用スティック 3.「ヤマザクラ」を用意。



(1.「上川町・ミズナラ」は皮を剥き、乾燥させてからトースティングした。)



3種をそれぞれ日本酒に漬け込み、『後付けテロワールを施した日本酒』とした。



<アンケート調査結果>

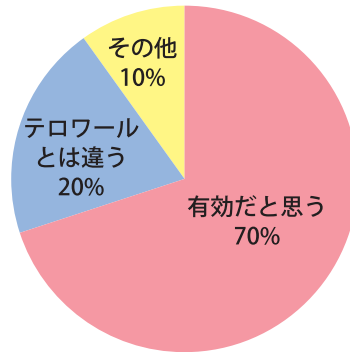
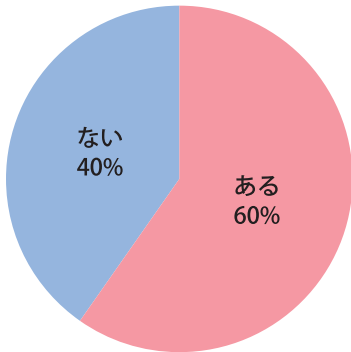
香り付け等において自由度の高い北海道産のクラフトビールとクラフトジンを用意。

それについても触れながら、後付けテロワールを施した日本酒をテイスティングの上、アンケートに回答いただいた。

(解答者数 10 名/内有効回答 10 名/年齢：50 代 5 名、60 代 3 名、40 代 2 名/居住地：北海道札幌市内 10 名)

① 日本酒にテロワールを感じたことがありますか？

② 「後付けテロワール」をどう思いますか？



③ 北海道のテロワールを感じやすくするために、主原料（米、水）以外の「副原料」として適していると思うものは？
ななかまど/大豆/エゾヤマザクラ/桜の木/桜のエキス/ネルソンソービン（ホップの品種）/ラベンダー

④ 「後付けテロワール」よりも適切だと思う言葉は？

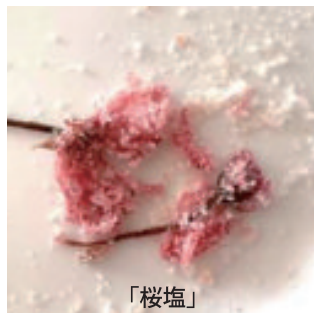
Local special / Special supplement / Given terroir / フレーバード/ランドルテロワール/
風の恵み/大地の香り/大地の風味/土地の香り+ (プラス)

⑤ 日本酒とテロワールについて自由なご意見を。

- ・新たな楽しみ方を見出せそう。 ・なるべくそのまま、その土地の風味を生かして、手をかけないほうが良い。
- ・日本酒の可能性の拡がりを感じる。 ・和食と合わせる事を考えると、桜がとても良いと思う。
- ・テロワールとは意味合いが違って来るが、米や水以外の特産品で香り付けするとわかりやすい。例えば、富良野のラベンダーなど。 ・日本酒本来の味わいを重視し、香りを付けるならごく僅かなほうが良いと思う。

<テイスティングとアンケート調査の結果をもとにした考案>

- ・人気の高かったホップは、山菜として知られる「ふきのとう」に似た苦味も感じられ、短時間の漬け込みが良い。
- ・同原料を用いて調味料とすることで、ペアリング（同調）に有効である。（ホップみそ、桜塩など）



<「観光」と結びつけたセールスプロモーションの提案>

① ◆酒蔵周辺の観光地巡りバスツアー（北海道上川郡上川町 1泊2日、夏期を想定。）

1日目

10:00 上川駅集合（JRにて旭川駅より約1時間）

10:30 酒蔵見学

11:00 併設ギフトショップにて買物など

12:00 レストランにてランチタイム

13:30 町内施設めぐり

15:00 キャンプ場チェックイン（テント設営、またはコテージ使用）

16:00 自由時間（後付けテロワール採取、加工などのアクティビティ）

日本酒と共に、酒粕を使ったピザやバーベキュー

（雨天は屋内キッチンスペースにて）



2日目

07:00 朝食（各自。または、オプションで屋内キッチンで朝食。）

10:00 キャンプ場チェックアウト

11:00 上川駅にて解散



考慮すべき点

- ・現地にて屋外で行なう体験や見学は天候に左右されるため代案などの対策が必要である。
- ・日本酒のセールスプロモーションと考えれば対象は20歳以上の成人だが、将来を見据えて未成年者を含む家族も参加できるように、1人でもファミリーでも楽しめる内容とするのが望ましい。

② ◆直売店（ギフトショップ）にて、ここでしか買えない「後付けテロワール商品」

- ・ミズナラ スモーキースティック

ミズナラの木をトースティング加工し、細いスティック状にしたもの。

- ・エゾヤマザクラ フレーバー

花や葉を乾燥させ、不織布などのティーパック状にしたもの。

- ・日本酒のためのウッドカップ

町内で採取した木を使ったカップ。木の香りを感じながらお酒を飲んでいただく商品。

あえて枡ではなく、1片の木材から作る継ぎ目の無い滑らかなものとする。

考慮すべき点

- ・単なる持ち帰りのお土産商品ではなく、現地で使ってみたくなる商品とする。
- ・日本酒とセットにしたギフトにも適応する商品とする。