

1. 職業（所属、役職）

項目	回答数	割合
バー	11	14%
レストラン	19	24%
ホテル	5	6%
パブ	4	5%
小売り	4	5%
卸売り	5	6%
イベント	4	5%
メーカー	4	5%
メディア	5	6%
不明	7	9%
その他	12	15%
有効回答	80	100%

2. 訪日経験の有無

項目	回答数	割合
有り	16	27%
無し	44	73%
無しのうち訪問したい	41	68%
有効回答	60	100%

3. 日本産酒類ブースを訪れた理由

（複数回答あり）

項目	回答数	割合
日本全般に関心	5	6%
日本酒に関心	39	51%
日本産酒類全般に関心	7	9%
ウイスキーに関心	4	5%
ジンに関心	3	4%
焼酎に関心	1	1%
日本産酒類を取り扱いたい	15	19%
酒類全般に関心	6	8%
知人の勧め	2	3%
たまたま	2	3%
その他	9	12%
有効回答	77	100%

4. 日本酒の取り扱いの有無

項目	回答数	割合
有り	23	33%
無し	38	55%
検討中	8	12%
有効回答	69	100%

5. 日本酒以外の日本産酒類の

取り扱いの有無

項目	回答数	割合
有り	26	40%
無し	38	58%
検討中	1	2%
有効回答	65	100%

5-1. 取り扱い有りの内訳

（複数回答あり）

項目	回答数	割合
ウイスキー	15	58%
ジン	6	23%
ビール	6	23%
梅酒	2	8%
その他	3	12%
不明	5	19%
有効回答	26	100%

6. 日本酒に対するイメージ

（複数回答あり）

項目	回答数	割合
日本・日本食	6	9%
伝統	7	10%
高品質	7	10%
高級・洗練・特別	6	9%
多様性	6	9%
美しい	3	4%
爽やか・クリーン	5	7%
滑らか・飲みやすい	6	9%
複雑	5	7%
香りが良い	6	9%
軽い	4	6%
おいしい	2	3%
健康・自然	5	7%
食事に合う	6	9%
エキゾチック	5	7%
ワインのよう	4	6%
新しい	4	6%
人気が出てきている	2	3%
度数が強い	2	3%
よくわからない・難しい	5	7%
その他	9	13%
有効回答	68	100%

7. 日本酒はどのような料理・機会と

合うと思うか（複数回答あり）

項目	回答数	割合
日本食	12	18%
すし	10	15%
デザート	7	10%
魚介類	10	15%
肉類	7	10%
チーズ	8	12%
中華	3	4%
野菜・果物	6	9%
他の料理	13	19%
料理を選ばない	15	22%
パーティー	3	4%
食後酒	3	4%
その他	4	6%
有効回答	67	100%

他の料理：スナック、高級料理、ランチ、冷菜、タイ料理、ハム、ピザ、オリーブ、ビートルートのチップス、わさびを少量使った料理、アンチョビ、塩分のある物、フィッシュ&チップス

8. 日本酒の長所

（複数回答あり）

項目	回答数	割合
新しい	4	7%
文化・伝統	7	13%
食事と合う	6	11%
飲みやすい	5	9%
多様性	7	13%
品質・洗練	4	7%
香り	3	6%
個性	10	19%
エキゾチック	2	4%
クリーン・ヘルシー	3	6%
デザイン・カッコいい	2	4%
カクテルに使える	3	6%
その他	5	9%
有効回答	54	100%

9. 日本酒の短所

（複数回答あり）

項目	回答数	割合
人々に知られていない	28	52%
飲み過ぎてしまう	2	4%
高価	5	9%
軽い	2	4%
誤解されている	5	9%
香り	2	4%
西洋の酒と異なる	2	4%
手に入らない	2	4%
その他	7	13%
有効回答	54	100%

10. 日本酒の人気を高めるために

必要なこと（複数回答あり）

項目	回答数	割合
イベント・プロモーション	49	74%
調査・マーケティング	3	5%
カクテル	3	5%
教育	16	24%
ラベル	5	8%
取扱店を増やす	4	6%
その他	6	9%
有効回答	66	100%