

輸出用の「標準的裏ラベル」と「表記ガイド」

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2020年6月

目次

- 輸出用の標準的裏ラベル
- 表記ガイド
- APPENDIX（本取組の背景と各調査設計・結果）

輸出用の標準的裏ラベル

輸出用裏ラベルについては、今回提案するデザインと表記項目を基に、
輸入業者と十分に意見交換を行い、輸出先の販売対象者に適したものを作成ください。

輸出用の標準的裏ラベル

- 優先的に記載を推奨する項目

JFOODOが実施した全調査結果*より、輸出用裏面ラベルには、消費者が日本酒を購入するにあたって、重要度が高い6項目と興味・関心度が高い2項目を合わせた、全8項目を優先的に記載することを推奨します

<輸出用の標準的裏ラベル>

(英語版)

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C	
<p>Region: XXXXX Prefecture</p>  <p>Product of Japan</p>	<p>About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.</p> <p>About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt. XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).</p>
法的記載事項	

(日本語訳)

XXX (製品名)	
味・味わい 淡麗・やや辛	
風味・香り 青りんご、クリアでフルーティな香り	
ペアフード カマンベール、鶏もも肉のロースト、パスタ	
推奨飲用温度 / 5~10°C 保存温度 / 5°C	
<p>産地/XXX県</p>  <p>日本産</p>	<p>酒蔵についての物語 創業1743年のXXX酒蔵「XXX」をスローガンに常に新しい可能性を追い求めている</p> <p>製品についての物語 (こだわり) 普段の食卓で楽しめるお酒です 日本酒専用の米、XXX山の地下水を素にXXX杜氏による伝統的な技と先進的な技術により作られています</p>
法的記載事項	

<記載項目>

重要度の上位6項目

(日本酒カテゴリーとして記載が必須である項目)

- ① 香り・風味
- ② 味覚
- ③ 推奨飲用温度
- ④ 保存温度
- ⑤ ペアフード
- ⑥ 産地



興味・関心度の上位2項目

(他製品・醸造元との差別化に有効である項目)

- ⑦ 醸造元の物語
- ⑧ 製品の物語

* 調査詳細はAPPENDIX後述 (p.20以降)

表記ガイド 1

(優先的に記載を推奨する8項目の表記方法)

優先8項目の表記方法

- 「味」

消費者に馴染みのある二つの軸「淡麗⇔濃醇」・「辛口⇔甘口」を、製品名下部に記載することを推奨します

<標準的裏ラベル (8項目記載) >

XXX(product name)

Flavor
Light・Med-Dry

Aroma
Green apple, clear fruity notes

Food Matches
Camembert, Roast Chicken, Pasta

Recommended serving temperature : 5-10°C Storage temperature : 5°C

Region:
XXXXX Prefecture



Product of Japan

About the Producer
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.

About this Sake
A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

法的記載事項

「味・味わい」を表す「 **Flavor** 」をタイトルに、製品の味わいを二つの軸で記載しましょう。
重要度が高いため、製品名下部に記載すると効果的です。

1. 「淡麗（キレのある、クリアな）」⇔「濃醇（ふくよかな、しっかりした）」
2. 「辛口」⇔「甘口」

- 淡麗の表現 = 「 **Light** 」
- 濃醇の表現 = 「 **Rich** 」

- 「辛口」⇔「甘口」の各表現

極辛口	辛口	やや辛口 ・普通	やや甘口	甘口
Extra-Dry	Dry	Med-Dry	Med Sweet	Sweet

優先8項目の表記方法 - 「香り・風味」

消費者が具体的に想像しやすい果物等の表現を用いて、製品名下部に記載することを推奨します

<標準的裏ラベル (8項目記載) >

XXX(product name)

Flavor
Light • Med-Dry

Aroma
Green apple, clear fruity notes

Food Matches
Camembert, Roast Chicken, Pasta

Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C

Region:
XXXXX Prefecture



Product of Japan

About the Producer
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.

About this Sake
A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

法的記載事項

「香り・風味」を表す「**Aroma**」をタイトルに、製品がどういった香り・風味であるかを、消費者が具体的な想像が出来るよう、果物・花・形容詞等を並べて記載しましょう。重要度が高いため、製品名下部に記載すると効果的です。

(例)

全体像	refreshing (爽やかな), rich (芳醇な), matured (熟成香), fruity (果実香)
果実 Fruit fragrances	green apple (青りんご), banana (バナナ), white peach (白桃), melon (メロン)
花 Floral notes	lilac (ライラック), violet (スミレ), sweet osmanthus (金木犀)
植物 Green notes 他	green grass (青草), leaf bud (木の芽), black tea (紅茶), Japanese cypress (ヒノキ), root (根)
その他	mushroom (マッシュルーム), cinnamon (シナモン), nutmeg (ナツメグ), chestnut (栗), almond (アーモンド), steamed rice (蒸米), milk (ミルク), sour cream (サワークリーム), soil (土), mineral (ミネラル), caramel (カラメル), espresso (エスプレッソ), honey (はちみつ), roasted nuts (ローストナッツ)

優先8項目の表記方法 - 「ペアフード」

製品と相性が良くて現地で喫食率の高い食材/料理を、消費者が味わいを想像しやすいように、「味」「香り・風味」の近くに記載することを推奨します

<標準的裏ラベル（8項目記載）>

XXX(product name)

Flavor
Light・Med-Dry

Aroma
Green apple, clear fruity notes

Food Matches
Camembert, Roast Chicken, Pasta

Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C

Region:
XXXXX Prefecture



Product of Japan

About the Producer
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.

About this Sake
A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

法的記載事項

「ペアフード（＝共に食べると美味しい）」を表す「**Food Matches**」をタイトルに、製品と一緒に食べると共に引き立てあえる美味しい食材/料理を記載しましょう。現地で喫食率が高く、消費者に馴染みのある食材/料理*から提案すると効果的です。

* フランスの食材/料理例

(以下に記載している食材/料理はあくまで一例ですので、各事業者様が、各製品の特性に合った食材/料理を表記下さい。)(便宜上、当ガイド上では英語表記をしておりますが、実際は現地で使用されている言語にて表記下さい。)

食材例

魚介類	Seafood
白身魚	White fish
赤身魚	Red fish
カキ	Oysters
肉類	Meat
牛肉	Beef
豚肉	Pork
鶏肉	Chicken
野菜	Vegetables
にんじん	Carrot
エシャロット	Shallots
チーズ	Cheese
カマンベール	Camembert
モzzarella	Mozzarella

料理例

ガレット&クレープ	Crêpe
シャルキュトリー	Charcuterie
ラクレット	Raclette
キッシュ	Quiche
バゲットのサンドイッチ	Baguette
カモのコンフィ	Duck confit
ステーキ	Steak
白身魚のソテー	Sauteed white fish
鶏もも肉のロースト	Roast chicken
鶏もも肉のグリル	Grilled chicken
パスタ	Pasta
グラタン	Gratin
ローストビーフ	Roast beef
タルト	Tart

優先8項目の表記方法

- 「推奨飲用温度」「保存温度」

製品を飲む際に推奨したい温度と、保存時の適正温度を明示することを推奨します

<標準的裏ラベル（8項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C	
<p>Region: XXXXX Prefecture</p>  <p>Product of Japan</p>	<p>About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.</p> <p>About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt. XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).</p>
法的記載事項	

- 推奨飲用温度
「 **Recommended serving temperature** 」をタイトルに、製品を最も美味しく飲むのに最適な温度を記載しましょう。
- 保存温度
「 **Storage temperature** 」をタイトルに、適正な保存温度を記載しましょう。

優先8項目の表記方法 - 「産地」

製品の産地を、消費者が理解しやすいように日本地図上に記載することを推奨します

<標準的裏ラベル（8項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light • Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C	
<p>Region: XXXXX Prefecture</p>  <p>Product of Japan</p>	<p>About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.</p> <p>About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).</p>
法的記載事項	

「産地」を表す「**Region**」という言葉を用いて、日本地図上に、都道府県名や地方名を記載しましょう。

スペースが許せば、その都道府県・地方の特徴を記載するとより効果的です。

(例) 産地：兵庫県（日本酒生産量が国内1位）

なお、米の産地について記載したい場合は、こちらの日本地図に記載することも効果的です。

優先8項目の表記方法

- 「醸造元の物語」

醸造元の歴史・伝統、社訓・創業者の想いなど、消費者の興味・関心を引き、他醸造元との差別化が図れる内容を記載することを推奨します

<標準的裏ラベル（8項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature : 5-10°C Storage temperature : 5°C	
<p>Region: XXXXX Prefecture</p>  <p>Product of Japan</p>	<p>About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.</p> <p>About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).</p>
法的記載事項	

「醸造元の物語」を表す「**About the producer**」をタイトルに、醸造元の歴史・伝統や、社訓や創業者の想いなど、日本酒造りにおける独自のポリシーを記載しましょう。

(例)

<日本語> **酒造は創業***年で、「*****」をスローガンに常に新しい可能性を追い求めています

<英語> **XXX** Shuzo was established in 1743. Driven by their motto "**XXXX XXXX**", their brewing is constantly challenging and innovating.

優先8項目の表記方法

- 「製品の物語」

製品のブランドコンセプト、こだわりの原料・製法など、消費者の興味・関心を引き、他製品との差別化が図れる内容を記載することを推奨します

<標準的裏ラベル（8項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C	
Region: XXXXX Prefecture 	About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.
About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).	
法的記載事項	

「製品の物語」を表す「**About This sake**」をタイトルに、ブランドコンセプトや、こだわりの原料・製法など、その製品独自の強みについて記載しましょう。

(例)

<日本語> 普段の食卓で楽しめるお酒です。日本酒専用の米、* * 山の地下水を素に* * 杜氏による伝統的な技と先進的な技術により作られています

<英語> A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

表記ガイド2 (優先8項目以外の6項目*を追記する際の表記方法)

詳細情報を追記するに際しての項目選定にあたっては
消費者に伝えたい各製品の特徴に応じて、各事業者にとって最適なものを選定下さい。
ラベルに記載しきれない内容については、QRコードを活用するなどの方法も取り得ます。

*** 優先8項目以外に次いで、裏ラベルに記載すると有効だと考えられる6項目**

優先8項目以外の6項目の表記方法

- 「日本酒とは何か」

日本酒の知識がない消費者のために、日本酒の定義と飲み方の簡単な説明などを、端的に記載することを推奨します

<6項目を追加した裏ラベル案（14項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C	
Region: XXXXX Prefecture 	About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating. About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).
Where/When to enjoy: Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif Daiginjo: Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. Rice variety: Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). Appearance: Clear, almost transparent XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.	
Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
法的記載事項	

日本酒がどういうお酒であるか、日本酒の定義と簡単な補足を記載しましょう。

(例)

<日本語> 日本酒（お米から作られたお酒）は、食事と楽しめる日本の伝統的なお酒です

<英語> Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.

優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「米品種」

製品の原料にどのような種類の米品種が使われているか、その品種の特徴についての簡単な説明を付して、記載することを推奨します

<6項目を追加した裏ラベル案（14項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature : 5-10°C Storage temperature : 5°C	
Region: XXXXX Prefecture 	About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating. About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt. XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).
Where / When to enjoy: Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif Daiginjo: Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition	
Rice variety: Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). Appearance: Clear, almost transparent. XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019. Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
法的記載事項	

「米品種」を表す「**Rice variety**」をタイトルに、
主要な原料米の品種名と、その品種の簡単な補足説明を記載しましょう。

- (例)
- <日本語> 山田錦（酒米を代表する品種で“酒米の王者”と呼ばれている）
- <英語> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the “the king of sake rice”).
- <日本語> 五百万石（淡麗でさわやかな酒質を生む傾向がある品種）
- <英語> Gohyakumangoku (it accounts for the light body and crisp characteristic of sake).
- <日本語> 雄町（大粒で、まろやかで適度な旨みのある酒になる品種）
- <英訳> Omachi (the sake made from Omachi is mild and has substantial umami).

優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「飲用シーン」

お薦めの飲用シーンを記載することを推奨します

<6項目を追加した裏ラベル案（14項目記載）>

XXX(product name)

Flavor
Light • Med-Dry

Aroma
Green apple, clear fruity notes

Food Matches
Camembert, Roast Chicken, Pasta

Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C

Region:
XXXXX Prefecture



Product of Japan

About the Producer
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.

About this Sake
A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

Where/When to enjoy: Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif

of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas.
Rice variety: Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "king of sake rice").
Appearance: Clear, almost transparent
XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.
 Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.

法的記載事項

「お薦めの飲用シーン」を表す「**Where/When to enjoy**」をタイトルに、製品の特性に合った飲用シーンを提案しましょう。

(例)

ホームパーティに	Parties with Friends
カフェで	The Café
ランチに	Lunch
デートに	Romantic Occasions
特別な日に	Special Occasions
食前	As an aperitif
食中	With Meal
食後	As an digestif
デザートと	With Dessert

優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「受賞歴」

現地消費者に認知度が高いコンペティションの受賞歴を記載することを推奨します

<6項目を追加した裏ラベル案（14項目記載）>

XXX(product name)	
Flavor Light・Med-Dry	
Aroma Green apple, clear fruity notes	
Food Matches Camembert, Roast Chicken, Pasta	
Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C	
<p>Region: XXXXX Prefecture</p>  <p style="text-align: center;">Product of Japan</p>	<p>About the Producer XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.</p> <p>About this Sake A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).</p> <p>Where/When to enjoy: Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif Daiginjo: Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. Rice variety: Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). Appearance: Clear, almost transparent</p>
<p>XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.</p> <p>Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.</p>	
法的記載事項	

(例)

<日本語> 「〇〇〇（製品名）」は2019年KURA MASTER金賞を受賞しています

<英語> XXX was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.

※ 主催者の定めた表記方法や各国の規定に応じて記載ください。

APPENDIX

(本取組の背景と各調査設計・結果)

本取組の背景

着眼点

- 日本酒の選びにくさ

日本酒は、他酒類と比較して、味の尺度や表現が複雑なために、消費者が好みの味を選びにくくなってしまっています

日本酒の選び方

カテゴリーを選ぶ

純米大吟醸、吟醸、純米、
本醸造、スパークリング、..

味わいを選ぶ

日本酒度、酸度、
アミノ酸度、濃淡度、..



産地を選ぶ

兵庫県、新潟県、山形県、
灘、伏見、西条、..

米品種を選ぶ

山田錦、五百万石、
美山錦、雄町、..

ワインの選び方

1. カテゴリーを選ぶ

白ワイン or 赤ワイン or スパークリング



2. 味わいを選ぶ

SWEET ⇔ DRY / FULL body ⇔ LIGHT body



3. ブドウ品種と産地を選ぶ

品種：シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、メルロー、ピノロワール、..
産地・国：ボルドー、ブルゴーニュ、イタリア、アメリカ、チリ、..

輸出用の標準的裏ラベル案と表記ガイドの開発の必要性

日本酒の裏面ラベルは、ワインのように、適正な表記項目・内容の記載がないことから、消費者にとって選びやすい裏面ラベルを作る必要がある

	 ワイン	 日本酒
情報量	<p>○ 多い</p> <p>法定記載事項以外の項目が充実している</p>	<p>× 少ない</p> <p>法定記載事項以外の項目が少ない</p>
表現方法	<p>○ 分かり易い</p> <p>消費者にとってなじみのある表現が用いられている</p>	<p>× 分かりづらい</p> <p>専門的な表現が用いられている</p>
標準化	<p>○ 比較し易い</p> <p>製品間で記載項目が共通している</p>	<p>× 比較しづらい</p> <p>製品間で記載項目がバラバラである</p>

各調査設計・結果

開発の全体計画

ワイン先進国である英・仏にて店頭調査を実施、専門機関が集まる英国にて有識者意見を聴取し、世界で最も多様なワインが流通する仏国にて大規模な消費者調査を行い、世界的に適用しうる表記方法を開発しました

英国

酒類（特にワイン）の有識者が豊富に集まる

- ✓ Wine & Spirit Education Trust (WSET) やマスター・オブ・ワイン (MW) 協会などの専門・教育機関の本部がロンドンに集まっている。
- ✓ 世界のワインの情報の70%はロンドンから発信されていると言われるほど、世界の酒類の情報発信の拠点となっている。

仏国

消費者が多様なワインのラベルに接触している

- ✓ 世界の中で最も多様な種類のワインが流通している。
- ✓ 他国と比較し、アルコール飲料市場においてのワインのシェアが圧倒的に高い。
(仏国49% ⇔ 英国29%、米国20%)
- ✓ ワインの最大輸出国である。

店頭調査（日本酒・売れているワインの、現在流通している裏ラベルを収集）

17年度
調査

定性調査（有識者へのインタビュー・アンケート）

18年度
調査

定量調査
(消費者600名へのオンライン調査)

店頭調査概要

- 日本酒の裏ラベルの現状把握調査

日本酒の裏ラベルと、現地で売れているワインおよび他輸入酒の裏ラベルを収集し、両者に記載されている項目・内容について、比較分析を行いました

調査手法	店頭調査
実施場所	イギリス・フランス
収集した製品	①イギリス、フランスで現在流通している日本酒（各国importerが異なる10種） ②イギリス、フランスで人気のある（＝売場でのフェイス数が多い）ワイン（各国10種） ③イギリス、フランスで人気のある（＝売場でのフェイス数が多い）輸入酒（各国5種）
実査期間	2018年10月5日～10月10日

定性調査概要

- 選ばれやすい裏ラベルについてのデプスインタビュー

有識者6名に対してデプスインタビューを実施し、ワインをベンチマークとする妥当性、記載項目および表記内容の有効性について検証しました

調査手法	デプスインタビュー
実施場所	イギリス
インタビュー対象者	<ul style="list-style-type: none">・マスター・オブ・ワイン2名・マスターソムリエ1名・著名レストラングループチーフソムリエ1名・大手レストラングループチーフバイヤー1名・現地酒類ディストリビューター1名
インタビュー内容	分かり易い裏ラベルについての自発的は回答を促した後、香り・風味・味の3要素（香り、甘辛、濃淡）をスコアリング形式で表示した裏ラベルの記載案を提示し、意見聴取。
実査期間	2017年12月6日～8日

店頭調査・定性調査結果

- 裏ラベルに記載が望まれる14項目の整理

店頭調査における日本酒とワインの裏ラベルの比較分析、及び酒類専門家・有識者への定性調査によって、日本酒の裏ラベルに記載すると有効な14項目（法的記載事項を除く）と表記の方向性を整理しました

<有効な項目とその表記の方向性>

項目	香り・風味	味覚	推奨飲用温度	特定名称	米品種	保存法	日本酒とは何か	産地	外観	ペアフード	飲用シーン	製品の物語	醸造元の物語	受賞歴
現行の表現 ※1	吟醸香、純米香等 (チャート表記の例もあり)	日本酒度、酸度等 (チャート表記の例もあり)	冷～熱 (チャート表記の例もあり)	吟醸/純米	米品種	冷蔵	様々	地域/県 (地図表記の例もあり)	清酒・濁り気泡 など	日本食 アジア	食中前提 日本食と共に	こだわりの 製法・原材料	歴史 伝統	受賞歴
表記方法の 改定方向性	現行の表現は、多くの海外消費者は理解できないため、ワインで用いられているような馴染みのある表現にする	現行の表現は、多くの海外消費者は理解できないため、甘辛、濃淡等の分かりやすい指標をもって表現する	問題なし	特定名称の記載は有効だが、多くの海外消費者は理解できないため、補足説明を記載する	米品種を記載する場合には、品種についての補足説明を記載する	問題なし	日本酒の知識のない消費者に分かるような簡潔な表現にする	日本の地域、県に詳しくない海外消費者にとって、購買を決める要素にはならないものの、其々の地域、県ごとに共通した特徴を記載	問題なし	ローカルフードを記載する	問題なし	問題なし	問題なし	海外消費者にとって知名度の高い賞があれば記載する

※1現行表現 : 海外に流通する日本酒の裏ラベルには、法的事項のみ記載されて、上記項目の記載自体が無い場合が多い
 ※精米歩合について : アルコール度数と誤解されないような精米歩合の表現が必要であるため、デザイン時には考慮する必要がある

定量調査（1）概要

- 記載項目の重要度調査

日本酒の裏ラベルに記載すると有効な14項目について、各項目の重要度の順位を明らかにしました

調査手法	インターネット調査
実施場所	フランス
対象者条件	<ul style="list-style-type: none">・18-69歳の男女・フランス、Île-de-France圏に在住・過去に日本酒の飲用/購入経験がある消費者・除外条件 マスメディア(新聞・放送・出版)/広告代理店、市場調査/コンサルティング関係、食品・飲料（レストランやバー等を含む）
サンプル数	n=200
サンプル構成 (ウエイトバック集計)	Île-de-France圏の人口に、スクリーニングデータから算出した日本酒過去飲用者の出現率を乗じ、 <u>日本酒過去飲用者の推計人口を算出</u> 。その構成比に基づきウエイトバック集計を行った。
実査期間	2018年10月5日～10月10日

定量調査（1）結果

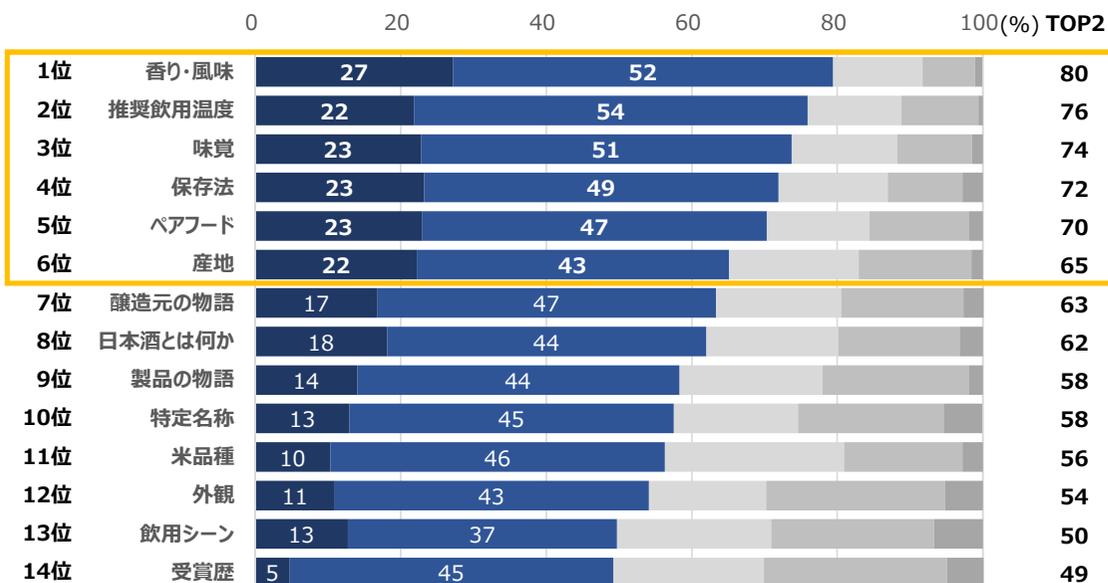
- 各項目の重要度

日本酒を購入する際の14項目の重要度の順位が明らかとなり、上位6項目については裏ラベルへの記載が必須であることが分かりました

<項目別重要度>

Q. あなたが日本酒を選ぶ際に、これらの項目をどの程度知りたいと思いますか。

■とても知りたい ■やや知りたい ■どちらともいえない ■あまり必要ない ■全く必要ない

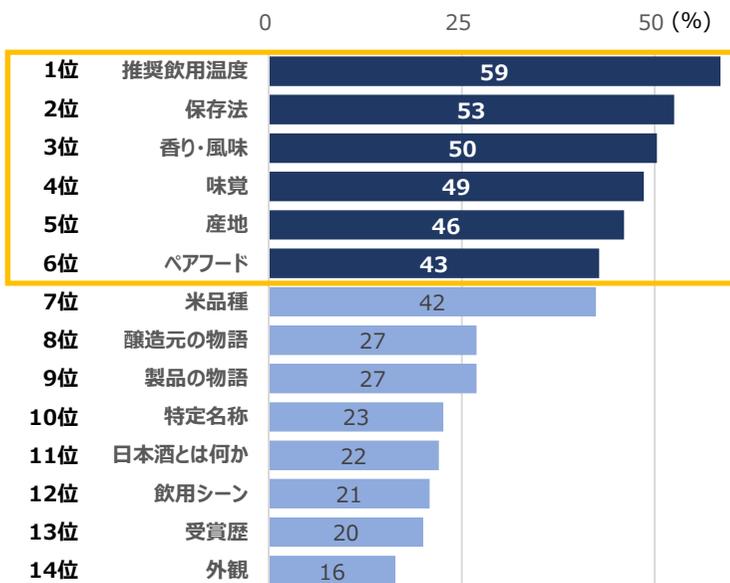


上位6項目は
一致



<裏ラベルに記載していると役立つ情報>

Q. 日本酒のボトルの裏ラベルに記載されていて欲しい項目を全てお選びください。



出典：JFOODO 消費者調査(18年10月) 対象：パリ近郊在住の日本酒飲用経験者200人

出典：JFOODO 消費者調査(18年10月) 対象：パリ近郊在住の日本酒飲用経験者200人

定量調査（2）概要

- 調査用ラベル案の受容性調査

JFOODOが作成した調査用裏ラベル2案と、現在流通する標準的な裏ラベルについて、各ラベルを見た際の購入意向と、その意向理由を明らかにしました

調査手法	インターネット調査
実施場所	フランス
対象者条件	<ul style="list-style-type: none"> ・18-69歳の男女 ・フランス、Île-de-France圏に在住 ・除外条件 <ul style="list-style-type: none"> マスメディア(新聞・放送・出版)/広告代理店、市場調査/コンサルティング関係、食品・飲料（レストランやバー等を含む） ・(日本酒飲用経験者)過去に日本酒の飲用/購入経験がある消費者、 (日本酒飲用非経験者)過去に日本酒の飲用/購入経験のない消費者 ・過去12ヶ月以内に対象のアルコールを飲用/購入している ・月に1回以上飲酒をしている ・今後日本酒の飲用意向がある
サンプル数	n=400(日本酒飲用経験者 n=200、日本酒飲用非経験者 n=200)
サンプル構成 (ウエイトバック集計)	Île-de-France圏の人口に、スクリーニングデータから算出した日本酒過去飲用者の出現率を乗じ、対象者条件に該当する日本酒飲用経験者/非飲用経験者の推計人口を算出。その構成比に基づきウエイトバック集計を行った。
実査期間	2019年1月8日～1月11日

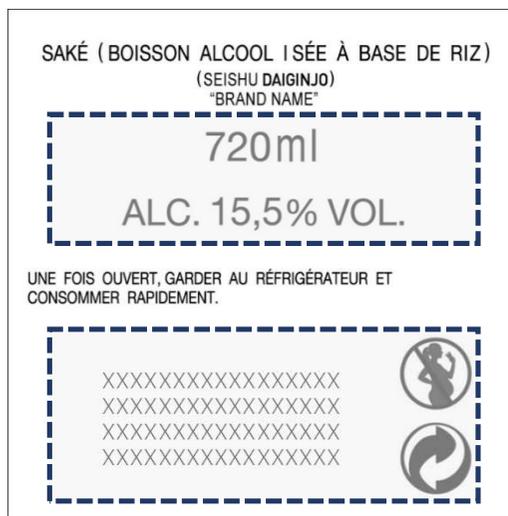
定量調査 (2) 概要

- 調査にて使用したラベル案

有識者*の監修の下、現在流通している標準的な裏ラベルに近いP案、重要度上位6項目を記載したQ案、全14項目を記載したR案の3案を制作し、消費者に提示して受容性を測りました

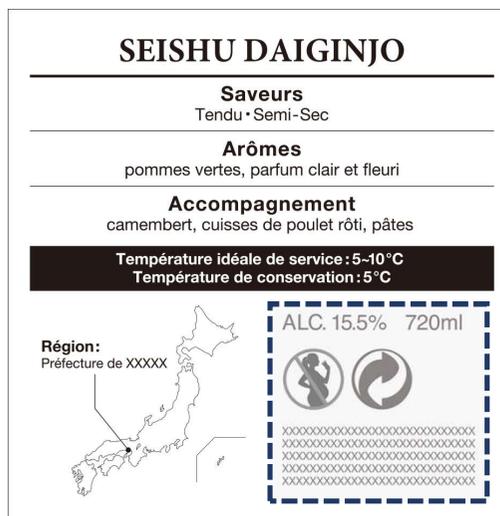
<P案>

現在流通している裏ラベルに近い案



<Q案>

14項目の内、上位6項目を記載した案



<R案>

14項目全てを盛り込んだ案



 法的記載事項

*J.S.A認定ソムリエ (ワイン) とSAKE DIPLOMA (日本酒) 双方の資格を有し、日本酒輸出実務に従事している有識者を活用

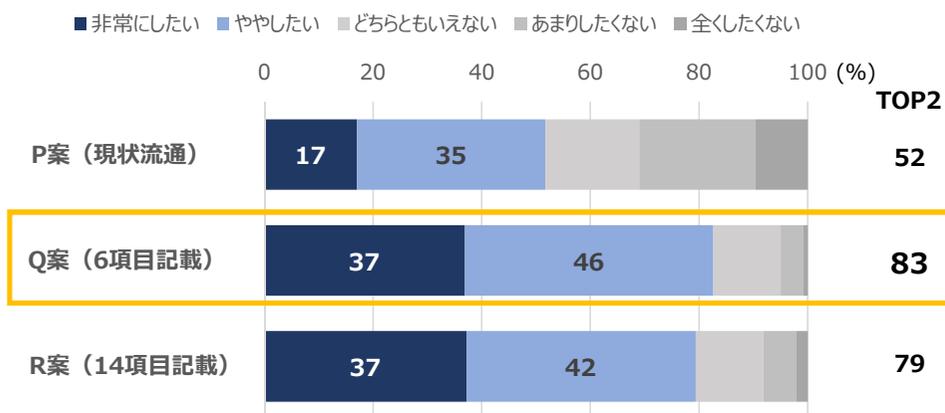
定量調査（2）結果

- 調査用ラベル案の評価

Q案（6項目記載）が最も高い購入意向を獲得し、加えて、Q案のレイアウトの見やすさを維持しつつ、消費者の興味・関心を引く項目を精選して追加すると、さらに購入意向を高められることが分かりました

<各調査案に対する消費者の購入意向>

Q. (各ラベル案を個別に提示して) どの程度購入したいと思いますか。



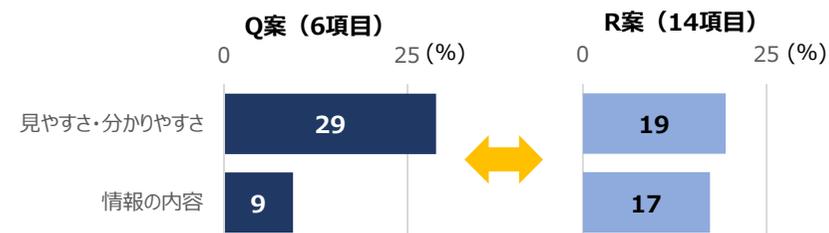
出典：JFOODO 消費者調査(19年1月)
対象：パリ近郊在住の日本酒飲用意向者400人 (飲用経験者200人、非飲用経験者200人)

<Q案の評価された点・改善点>

- 「見やすさ・分かりやすさ」が高評価であり、維持すべきである。
- 「情報の内容」は改善の余地がある。

→ 見やすさを維持しながら、情報の内容をより充実させるために、消費者の興味・関心を引くような項目を厳選して追加することが必要である。

Q. 各案につき「気に入った」/「やや気に入った」と回答いただきましたが、その理由として当てはまるものをお答えください（※以下は差が顕著であった2項目を抜粋）。



出典：JFOODO 消費者調査(19年1月)
対象：パリ近郊在住の日本酒飲用意向者400人 (飲用経験者200人、非飲用経験者200人)

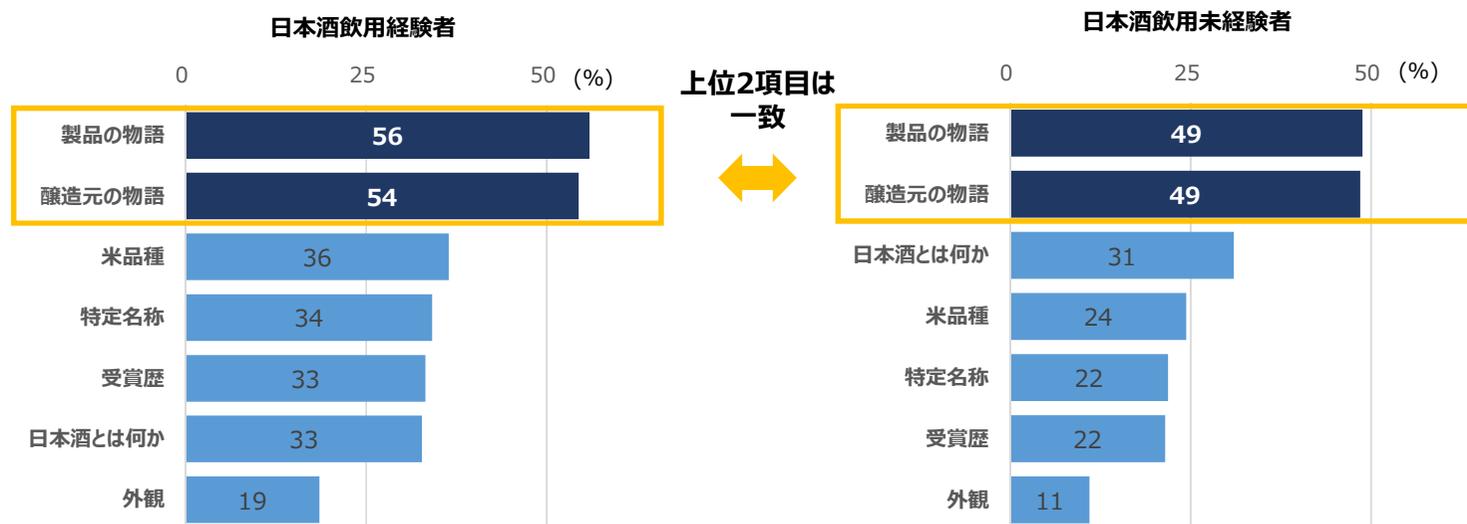
定量調査（2）結果

- 興味・関心度が高い項目

同調査の結果、飲用経験に関わらず、「製品の物語」「酒蔵の物語」が最も消費者の興味・関心を引くことが明らかとなり、当該2項目を追加すると有効だと分かりました

<興味・関心度>

Q.（R案を個別に提示して）あなたが興味を持ったり注目した項目※はどれですか。当てはまるものを全てお答えください。
 ※ Q案に記載している重要度上位6項目は除く。加えて当調査では飲用シーンはペアフードに内包し対象外とした。



出典：JFOODO 消費者調査(19年1月)
 対象：パリ近郊在住の日本酒飲用意向者400人（飲用経験者200人、非飲用経験者200人）

