



報道関係各位

平成 28 年 10 月 27 日

# 家飲みライフを華麗に彩るバイプレイヤー あなたのお酒に合う、おつまみチーズは？

11月11日は  
チーズの日！

## ～ 家飲みにおけるおつまみチーズ×お酒マッチング調査 ～

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、「家飲みにおけるおつまみチーズ×お酒のマッチング調査」を行ないました。ここ最近、家庭で気軽に楽しめる”家飲み”がブームになっています。その背景には消費者の節約志向やコンビニエンスストアなどで手軽に買えるお酒のバリエーションが増えていることがあると言われています。そこで家飲みで良く飲まれているお酒とおつまみの関係に焦点を当てた調査を行ないました。

### チーズは定番の酒のおつまみ、特に洋酒系と相性がよい

Q. 家庭でお酒とよく召し上がるおつまみをお選びください(複数回答可)

Q. お酒とよく召し上がるおつまみをお選びください(複数回答可)。		1位	2位	3位	4位	5位
お酒全般		チーズ 48.2%	刺身、たたき 46.0%	揚げ物 41.2%	ナッツ類 40.1%	枝豆 37.0%
酒 類 別	ビール	枝豆 41.3%	揚げ物 37.7%	刺身、たたき 32.9%	ソーセージ、ハム等 30.2%	チーズ 29.3%
	発泡酒・新ジャンル	揚げ物 36.9%	刺身、たたき 34.1%	枝豆 33.6%	チーズ 30.1%	ナッツ類 28.5%
	焼酎	刺身、たたき 38.7%	揚げ物 31.6%	焼き鳥 27.8%	海産物加工品 24.6%	冷奴 22.8%
	日本酒	刺身、たたき 59.3%	海産物加工品 33.7%	冷奴 30.9%	焼き鳥 26.2%	揚げ物 22.0%
	チューハイ	スナック菓子・米菓 34.6%	揚げ物 32.3%	ソーセージ、ハム等 27.0%	ナッツ類 25.8%	チーズ 23.0%
	ハイボール	チーズ 35.9%	ソーセージ、ハム等 33.0%	ナッツ類 32.5%	揚げ物 30.1%	スナック菓子・米菓 28.6%
	ワイン	チーズ 62.0%	ソーセージ、ハム等 43.8%	ナッツ類 33.1%	生野菜、サラダ等 24.0%	揚げ物 15.8%
	ウイスキー	ナッツ類 41.3%	チーズ 37.7%	ソーセージ、ハム等 32.9%	チョコレート他甘味 30.2%	スナック菓子・米菓 29.3%

### 炭酸系には6Pチーズ、本格洋酒にはカマンベール

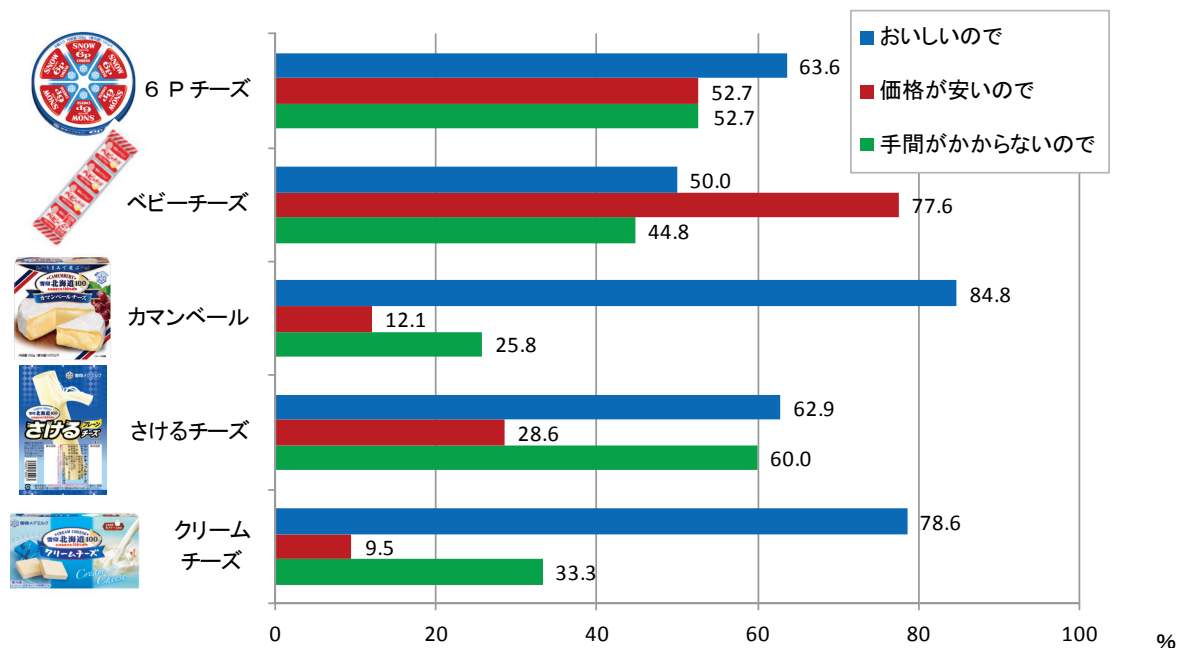
Q. 家庭で食べるおつまみチーズと合わせるお酒は何ですか？(種類別、複数回答可)

Q. おつまみチーズとお酒の組み合わせをお選びください(複数回答可)。		1位	2位	3位	4位	5位
種 類 別	6Pチーズ	ビール 55.8%	発泡酒 新ジャンル 54.3%	チューハイ 53.3%	焼酎 52.1%	ハイボール 45.9%
	ベビーチーズ	ウイスキー 43.3%	チューハイ 42.4%	焼酎 42.3%	ハイボール 41.9%	発泡酒 新ジャンル 36.4%
	カマンベール	ワイン 58.1%	ウイスキー 51.1%	ビール 38.0%	ハイボール 36.5%	チューハイ 35.9%
	さける チーズ	チューハイ 32.6%	ビール 30.8%	発泡酒 新ジャンル 26.0%	ハイボール 25.7%	ワイン 19.0%
	クリーム チーズ (個包装)	ワイン 36.6%	ウイスキー 28.9%	ハイボール 21.6%	発泡酒 新ジャンル 20.2%	ビール 19.7%
	切れてる チーズ	発泡酒 新ジャンル 23.7%	ウイスキー 22.2%	ハイボール 20.3%	日本酒 20.0%	ワイン 19.4%

## おつまみとしてチーズを選択する理由は？

以前と比べて食べる回数が増えたおつまみチーズについて、種類毎にその理由を尋ねたところ（複数回答あり）、下表のとおりとなりました。つまり、

- ・全てのチーズに共通する主な理由としては「おいしい」「手間がかからない」が挙がりました。
- ・「価格が安い」が重視されているのは**ベビーチーズ**と**6Pチーズ**でした。
- ・他の理由に較べて「おいしい」が突出していたのは**カマンベール**、**クリームチーズ**でした。
- ・「手間がかからない」のパーセンテージが高いのは**さけるチーズ**、**6Pチーズ**でした。



## 考察:家飲みでこのチーズとこのお酒を組み合わせる理由は？

- ・**6Pチーズ**は昔から慣れ親しんだクセのないおいしさと価格の安さから、手ごろな価格でポピュラーなお酒（ビール、発泡酒、チューハイ）と合わせやすいおつまみチーズであると思われます。
- ・**ベビーチーズ**は他のチーズに比べてお酒の種類を選ばないチーズであることが特徴的でした。これはフレーバー（味）のバリエーションが多いことも一因と思われます。
- ・**カマンベール**や**クリームチーズ**は本格的なチーズのおいしさを味わえることから、**ワイン**や**ウイスキー**など高級感があり、嗜好性の高いお酒に合わせるおつまみチーズと考えられます。
- ・おいしさと簡便さを兼ね備えた**さけるチーズ**は、カジュアルなお酒（チューハイ、ビール、ハイボール等）と組み合わせられる傾向がうかがえました。
- ・総合すると、バリエーション豊富なチーズは、家で飲むお酒の種類や飲用シーンに合わせたおいしさと付加価値を提供できることから、「**家飲みでのおつまみ No.1 の座**」を獲得しているものと思われます。

### <調査概要>

- (1)調査方法:WEB 調査
- (2)調査時期:2015年1月17日~18日
- (3)調査エリア:全国
- (4)調査対象:20~60代男女 1ヶ月1回以上、自宅で飲酒する者 合計1,000名