

＜餃子とアルコール飲料に関する調査 | 餃子購入額の多い宮崎・宇都宮・京都・浜松 4 市を徹底調査！＞

2～3 年前と比較し、餃子を食べる頻度・量が最も増えたのは宮崎市！

宮崎市は 30%以上の人々が餃子と一緒に本格焼酎を飲んだことあり

霧島酒造株式会社（代表取締役社長：江夏順行、本社：宮崎県都城市下川東 4 丁目 28 号 1 番）は、2020 年上半期餃子購入額で全国上位 4 市の宮崎市、宇都宮市、京都市、浜松市在住の 1,795 名（各市 400 名超）を対象に、「餃子とアルコール飲料に関する調査」を実施しました。

「餃子とアルコール飲料に関する調査」調査結果トピックス

1. 2020 年上半期餃子購入額 1 位の宮崎市は 2～3 年前と比較し、餃子を食べる頻度・量がアップ…………… P2
2. 宮崎市は自宅での手作り餃子より、調理済みの餃子を購入して自宅で食べる割合が高い…………… P2
3. 2020 年年間餃子購入額 1 位の浜松市は餃子愛も 1 位。一回につき食べる個数が多いことも判明…………… P3
4. 餃子につける調味料は、宇都宮市は醤油・お酢・ラー油、宮崎市は市販のタレやポン酢…………… P3
5. 餃子と一緒に本格焼酎を飲んだことがある人は、宮崎市では 30%以上…………… P4
6. 餃子と一緒に「黒霧島」を飲んだことがある人は、宮崎市で 28.6%、京都市で 20.6%…………… P4
7. 「黒ッキリボール」を飲んだことがある人は 4 市とも 11%以下…………… P5

今回の調査により、年間購入額 1 位となった浜松市は餃子愛が強いことや、上半期 1 位だった宮崎市は、2～3 年前と比較すると餃子を食べる頻度・量が伸びていることが明らかに。一般社団法人焼き餃子協会の代表理事である小野寺力氏（以下、小野寺氏）は、「宮崎には古くから生餃子の持ち帰り専門店もあり、安価で購入できる。これまで 2 位と 3 位の差が数百円と大きな差があったが、2020 年の 2 位と 3 位（宮崎市）の差はわずか 25 円。これまでの宇都宮・浜松の二強の時代から、宮崎を加えた三強の時代になるのではないかとコメントしています。



霧島酒造が行った、食品の味覚分析や食品同士の相性分析を行う「味覚センサー」を使用した調査により、本格芋焼酎「黒霧島」と餃子は、その相性が 98.8 点と、食べ合わせの相性が良いという実験結果が示されています。小野寺氏は、「黒霧島の特長であるコクのある味わいやうまみは、野菜や肉の素材の味わいがしっかり感じられる餃子に合う。宮崎餃子の味わいは宮崎の温暖な気候やきれいな水に、黒霧島の味わいは九州のさつまいもや水に支えられていて、その土地の自然の力で生み出されているという点で共通している。餃子に使用される素材そのものの旨味、さつまいも由来の黒霧島のあまみがマッチしてその相性が良いのではないかとコメントしています。

《本リリースは、宮崎県政記者クラブ、都城市政記者クラブ、福岡経済記者クラブ、東商記者クラブ、農政クラブ、農林記者会、業界紙に発信しております》

＜本件に関するお問合せ先＞

霧島酒造株式会社 企画室 担当:大久保、園田

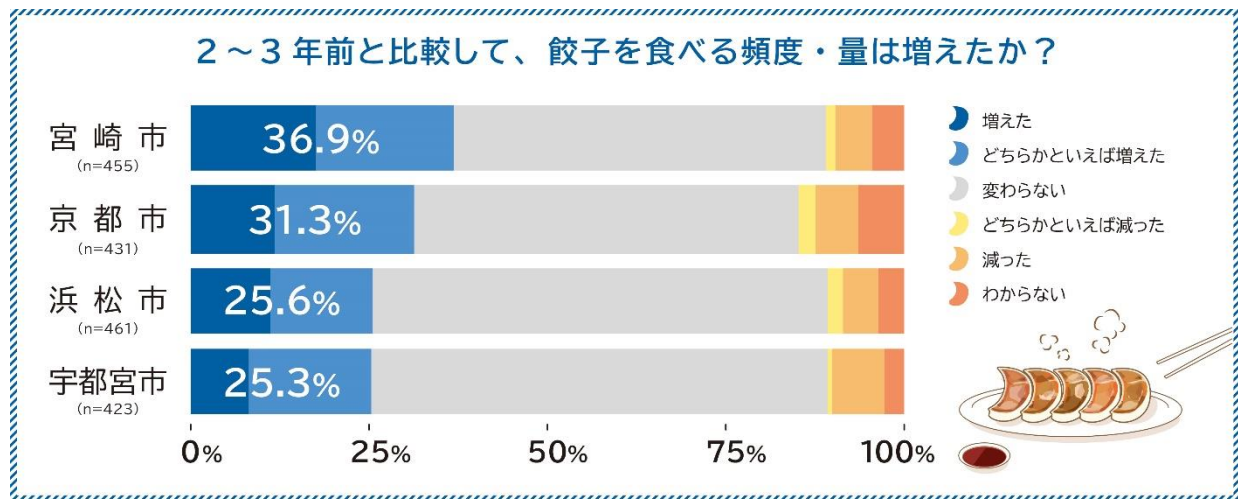
TEL:0986-22-2324 FAX:0986-27-1633

e-mail:m-okubo@kirishima.co.jp a-sonoda@kirishima.co.jp

1. 2020年上半期餃子購入額1位の宮崎市は2~3年前と比較し、餃子を食べる頻度・量がアップ

宮崎市は、2020年上半期餃子購入額が初の全国1位となりましたが、年間購入額は、浜松市、宇都宮市に次ぎ、3位という結果に。しかし、数年前に比べ、その金額の差は縮まり、三つ巴の様相を示しています。

今回、4市の市民に対して「2~3年前と比較して、餃子を食べる頻度・量が増えましたか?」と質問したところ、「増えた」「どちらかといえば増えた」と回答した人は、宮崎市が36.9%と、4市の中で最も高い数値となりました。



餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

2. 宮崎市は自宅での手作り餃子より、調理済みの餃子を購入して自宅で食べる割合が高い

宮崎市では、「自宅での手作り餃子」を月1回以上食べると回答した人は、1位の京都市23.6%に対し、14.8%と最も少なくなりました。さらに、「外食の餃子」を月1回以上食べる人も、1位の宇都宮市が26.2%に対し、20.5%と最も少なくなりました。一方、「小売店の調理済み餃子」は42.3%で京都市と同率の1位、「冷凍食品の餃子」も51.2%で1位となりました。

	自宅での手作り餃子	小売店の調理済み餃子 (総菜や冷蔵商品)	冷凍食品の餃子	専門店の持ち帰り餃子	外食 (専門店・居酒屋・飲食店) の餃子
1位	京都市 (n=431) 23.6%	宮崎市 (n=455) 42.3%	宮崎市 (n=455) 51.2%	京都市 (n=431) 28.1%	宇都宮市 (n=423) 26.2%
2位	宇都宮市 (n=423) 22.4%	京都市 (n=431) 42.3%	浜松市 (n=461) 48.7%	宇都宮市 (n=423) 26.4%	京都市 (n=431) 25.8%
3位	浜松市 (n=461) 19.1%	浜松市 (n=461) 39.0%	京都市 (n=431) 47.3%	浜松市 (n=461) 26.3%	浜松市 (n=461) 21.6%
4位	宮崎市 (n=455) 14.8%	宇都宮市 (n=423) 37.8%	宇都宮市 (n=423) 47.2%	宮崎市 (n=455) 24.1%	宮崎市 (n=455) 20.5%

餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

小野寺氏は、「宮崎市の餃子は観光客向けではなく、主に地元の方向けにつくられている。また他の地域と比較して単価が安く、おいしいこともあり、自宅で作るよりも持ち帰りの餃子を買う人が多い。特に、生餃子のお持ち帰り専門店が古くから存在している影響も大きい」とコメント。

コロナ禍で巣ごもり消費が伸びている状況は他3市も同じですが、そのなかでも安価で手軽に調理できる餃子を選ぶ頻度が上がった宮崎市。家族で食卓を囲む機会が増えたなかで、老若男女が楽しめる餃子の消費が増えたと考えられます。

3. 2020 年年間餃子購入額 1 位の浜松市は餃子愛も 1 位。一回につき食べる個数が多いことも判明

「餃子は好きですか」と質問したところ、浜松市は 95.2%の人が「餃子が好き」と答え、4 市の中で 1 位という結果になりました。次いで「宇都宮市」93.1%、「宮崎市」91.4%、「京都市」90.3%と、年間餃子購入額が多い 4 市すべてで 9 割以上の方が「餃子が好き」と答えたことから、餃子愛の強さがうかがえます。また、浜松市は、「一回の食事で食べる餃子の平均個数」が 11 個以上と答えた人の割合が 30.6%と最も多い結果に。2020 年年間餃子購入額 1 位になった通り、その餃子愛を裏付ける結果となりました。



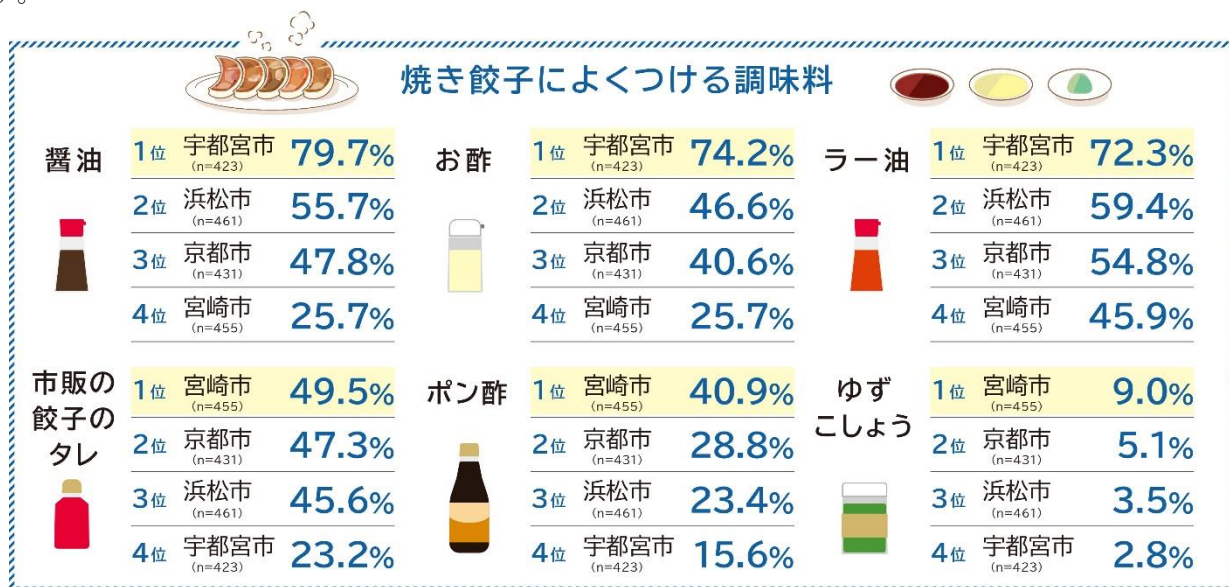
餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ



餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

4. 餃子につける調味料は、宇都宮市は醤油・お酢・ラー油、宮崎市は市販のタレやポン酢

焼き餃子につける調味料を複数回答で質問したところ、宇都宮市では醤油（79.7%）、お酢（74.2%）、ラー油（72.3%）と答えた人の割合が圧倒的に多い結果となりました。一方、宮崎市では市販の餃子のタレ（49.5%）、ラー油（45.9%）、ポン酢（40.9%）と答えた人が多い結果に。宮崎市では、ゆずこしょう（9.0%）と答えた人も他の 3 市と比べて高い割合となったほか、「何もつけない」と答えた人も 5.1%と、4 市の中では最も高い割合となりました。餃子につける調味料にも、地域ごとに特徴があることが分かります。

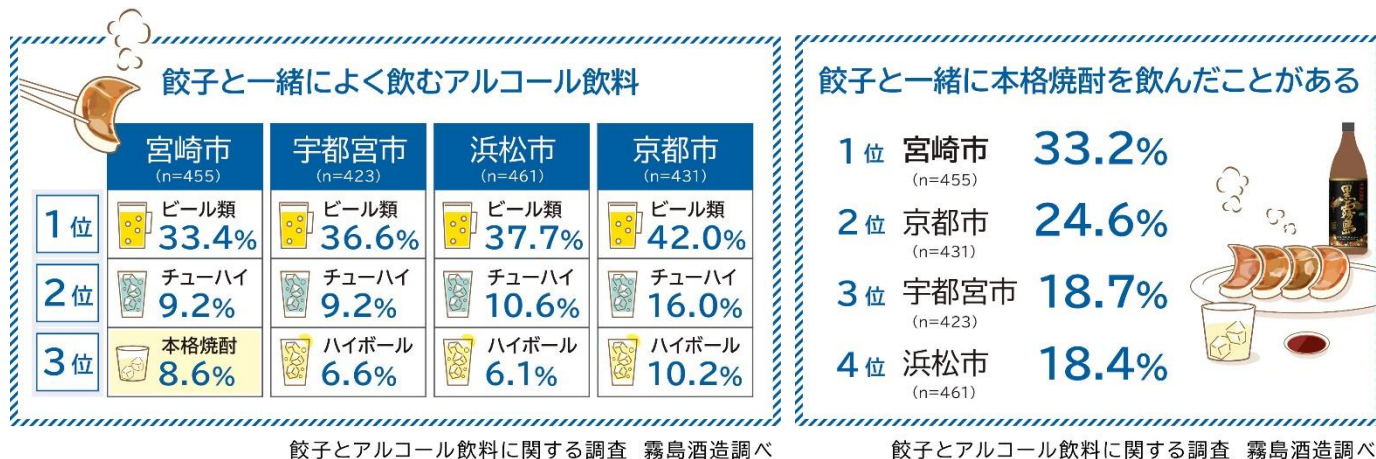


餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

小野寺氏によると、東日本の餃子店では、ほとんどの店舗が調味料として醤油・お酢・ラー油を置いており、自身の好みに合わせて調味料を作る方が多い一方、西日本では店舗の餃子に合うタレを各店舗が作り、そのタレにつけて食べる方が多いとのこと。また、「宮崎の野菜や肉は素材そのもののおいしく、旨味が強いため、餃子の味も素材の旨味が活かされたものが多く、そのまま食べてもおいしくいただけるため、「何もつけない」と答えた人の割合が多くなったのではないかとコメントしています。

5. 餃子と一緒に本格焼酎を飲んだことがある人は、宮崎市では30%以上

餃子の年間購入額の多い各4市に、餃子と一緒によく飲むアルコール飲料を質問したところ、宮崎市以外の3市では、1位ビール、2位チューハイ、3位ハイボールと並ぶなか、宮崎市は1位ビール、2位チューハイ、3位本格焼酎という結果に。また、「餃子と一緒に本格焼酎を飲んだことがありますか?」と質問したところ「ある」と回答した人は、宮崎市のみが30%を超えトップとなりました。焼酎造りが盛んな宮崎らしく、餃子と本格焼酎を合わせる方も多いことが分かりました。



餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

6. 餃子と一緒に「黒霧島」を飲んだことがある人は、宮崎市で28.6%、京都市で20.6%

霧島酒造が行った、食品の味覚分析や食品同士の相性分析を行う「味覚センサー」を使用した調査により、本格芋焼酎「黒霧島」と餃子は、餃子の旨味・塩味と黒霧島の酸味・苦味がお互いの味を引き立て合うことにより、その相性が98.8点と、食べ合わせの相性が良いという実験結果が示されています。



そこで、各4市に「餃子と一緒に黒霧島を飲んだことがありますか?」という質問をしたところ、宮崎市が28.6%、京都市が20.6%と西日本で高い値となりました。また、「餃子と一緒に黒霧島を飲んだことがある人」の中で、「黒霧島は餃子に合う」と答えた人は、4市とも8割を超え、餃子と黒霧島の相性の良さを感じていただけていることがわかる結果となりました。

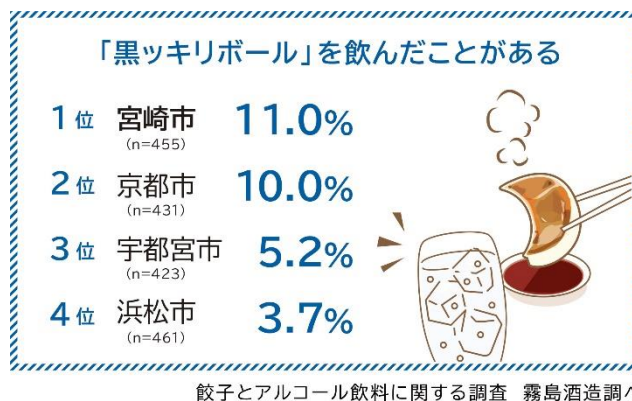


餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

餃子とアルコール飲料に関する調査 霧島酒造調べ

7. 「黒ッキリボール」を飲んだことがある人は4市とも11%以下

黒霧島の炭酸割り「黒ッキリボール」を飲んだことがある人は、いずれの地域でも11%以下にとどまる結果でした。



小野寺氏は「炭酸は、口に残った餃子の脂っぽさを洗い流してくれるため、ビールやチューハイ、ハイボールなどがよく飲まれているのではないかとコメント。餃子と黒霧島との相性については「黒霧島の特長であるコクのある味わいやうまみは、野菜や肉の素材の味わいがしっかり感じられる餃子に合う。また、宮崎餃子の味わいは宮崎の温暖な気候やきれいな水に、黒霧島の味わいは九州のさつまいもや水に支えられていて、その土地の自然の力で生み出されているという点で共通している。餃子に使用される素材そのものの旨味、さつまいも由来の黒霧島のあまみがマッチしてその相性が良いのではないかとコメント。さらに、黒霧島の炭酸割り「黒ッキリボール」についてもお伺いしたところ、「炭酸割りにすれば、餃子の脂っぽさをさらっと流してくれる効果も加わる。本格焼酎の糖質ゼロ(※1)・プリン体ゼロ(※2)という特長もあり、ついつい食べ進んでしまう餃子とも相性が良いのではないかと。ぜひ多くの人に宮崎餃子と黒ッキリボールをお試しいただきたい」とコメントいただきました。

まだまだ餃子との食べ合わせの相性が良いことが知られていない黒霧島。ぜひご自宅やお店で、その相性の良さをお試しく下さい。

※1：食品表示基準による

※2：100mlあたりプリン体0.5mg未満を「プリン体0」と表示

【調査概要】

調査名：餃子とアルコール飲料に関する調査

実施期間：2020年12月24日～12月31日

調査対象者：宮崎市、宇都宮市、京都市、浜松市に在住の各400名超

調査方法：インターネット調査

「黒ッキリボール」の正しい作り方

- ① 氷をグラスに山盛りに入れてください。
- ② 黒霧島1：炭酸水2の割合になるように注ぎます。
- ③ 炭酸が抜けないように、そ〜っと1回だけ混ぜてください。

・「黒ッキリボール」サイト

<https://www.kirishima.co.jp/brand/kuro-kirishima/kurokkiriball/>

・「黒ッキリボール」の正しい作り方

<https://www.youtube.com/watch?v=x8owD4wc22Y>

