



肉料理とお酒の関係についてきく



肉料理に合うアルコールは...

焼き肉はビールがダントツ
鍋料理には日本酒が

酒は国の文化である。国ごとに特有の酒があり、その酒に合った料理もまた存在する。幸いなことに日本では多くの国の酒が飲むことができる。では焼き肉やすき焼きなどの肉料理に合い、好まれる酒はどのような酒であろうか。今回の「ネットでアンケート」では酒と肉料理に焦点を当て、肉料理に合う酒、または酒に合う肉料理を答えてもらった。

有効回答数647件、男女の比率は女性が54.9%。男性44.6%とやや女性の回答率が上回った。都道府県別では東京都13.4%、神奈川県12.2%、大阪9.4%の順となった。なお本文中に出てくる銘柄名はアンケート回答通りとしている。

Q1 焼き肉に合うお酒は？

ビール	83.8%
日本酒	1.7%
ワイン	2.5%
リキュール	0.8%
焼酎	9.3%
中国酒	0.2%
スピリッツ	0.2%
その他	1.4%

焼き肉のビール派 8割以上 2番目の焼酎は1割以下

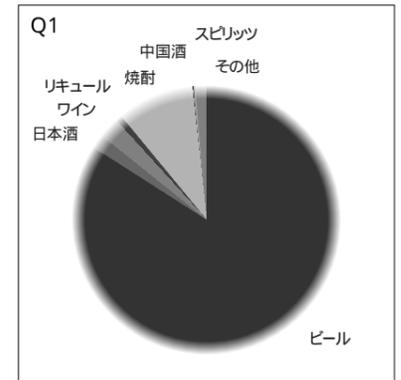
圧倒的にビールの割合が高く、8割以上の方がビールと回答している。その他の回答では焼酎の割合が高いが、それでも1割に満たないほど。

では、こだわりの銘柄があるかどうかの問いでは、メーカー別では「麒麟」の割合が高く、こだわりの銘柄

があると答えた人の中で、2割近い回答となった。個別の銘柄別の回答では「アサヒ」のスーパードライとの回答が高く、15.4%の回答があった。

このアンケートの回答の数字をみると、やはり焼き肉にはビールの取り合わせがもはや定番といっ

も過言ではないだろう。



Q2 すき焼きに合うお酒は？

ビール	40.3%
日本酒	44.4%
ワイン	3.2%
リキュール	0.5%
焼酎	9.7%
中国酒	0.3%
スピリッツ	0.2%
その他	1.1%

すき焼きには日本酒トップ 次いでビールが接近

この回答では日本酒の割合がビールを上回った。ただし、ビールの割合もこのアンケートでは4割を越

ており、かなり高いといえる。日本酒の割合とビールの割合を合わせると、8割を越すことになるわけだ。

それ以外の回答ではやはりQ1のときと同じように焼酎の割合が高いが、それでも1割には満たない。ただ、Q1のときでも1割近い回答の数字が焼酎にはあったわけだから、それを考えると焼酎の根強い人気も

ネットアンケート

あなどれないのかもしれない。
 銘柄別にみると、日本酒に対してのこだわりは強いようだ。日本酒ファンは各個人々が好みの銘柄をもっていることがうかがえる。「月桂冠」や「菊正宗」など一般的に知られている銘柄から、「荒神」や「司牡丹」、「すいしん」など飲まない者には余り知られていない銘柄までさまざま。日本酒の奥深さの一端が出ているようだ。



Q3 シャブシャブに合うお酒は？

ビール	35.5%
日本酒	40.6%
ワイン	7.9%
リキュール	0.6%
焼酎	12.8%
中国酒	0.2%
スピリッツ	0.5%
その他	1.7%

シャブシャブにも日本酒
 ビール、焼酎が続く

ここでも日本酒の割合は高く、4割以上の割合となった。次いでビールの35.5%だが、Q1、Q2のように



た、ワインの割合7.9%も前の質問に比べて高いのも特徴の1つ。やはりシャブシャブという料理の特徴からの数字の高さといえるだろう。

銘柄別にみて、これまでの質問からみえる大きな特徴1つは料理にかかわらず、同じ銘柄を好む人が結構いるということ。たとえば「キリン」の「淡麗」という銘柄が好きな人は料理にこだわらず、「淡麗」を好きな銘柄にあげている。

こだわる人はとことんこだわり、こだわらない人でも料理とその料理に合った酒のハーモニーを楽しむ。奥深く幅広い関係性がそこにはあるようだ。

Q4 各お酒に合った料理をお答え下さい(肉料理を中心に)

このアンケートは回答をピックアップし表にしてまとめてあるのでご覧いただきたい。

	日本酒に合う料理	焼酎に合う料理	ビールに合う料理	ワインに合う料理	こだわりの料理とお酒の組み合わせは
女性	肉じゃが・すき焼き	とくになし	焼き肉	ステーキ	ブランデー・ビーフストロガノフ
女性	てっちりやかにすきなど鍋料理。ちなみに日本酒は冷で	居酒屋系でいろんな食べ物を食べているときはチューハイレモン	何にでも合うので自宅での夕食はいつもビール。とくに合うのは荒挽きソーセージ	ヘルステーキ	ウイスキーとラムネ、ブランデーとチョコレート
男性	馬刺し	すき焼き	焼き肉・バーベキュー	ビーフステーキ	中国酒と北京ダッグ
男性	肉じゃが・すき焼き	とくになし	焼き肉	ステーキ	ブランデー・ビーフストロガノフ
女性	牛ヒレステーキ、肉じゃが、牛のタタキ	地鶏の炭火焼き、豚角煮	ジャーマンケーゼ、ソーセージ、豚カツ、豚肉の生姜焼き	ビーフシチュー、仔羊のロースト、鴨肉のオレンジソース	
女性	やっぱり鍋物！とくにすき焼き	野菜いため、レバニラなど	ステーキ、焼き肉	アスパラの肉巻き	
男性	すき焼き	魚料理	フライドチキン	フランス料理	紹興酒と中華料理
女性	焼き鳥	ささみチーズフライ	唐揚げ	冷しゃぶ	シェリー酒に、肉巻き
女性	すき焼き	とくに種類を選ばない	焼き肉料理	鶏の丸焼き	ギョーザとビール、酢豚と紹興酒
	酢の物 焼き魚 刺し身	焼き魚、塩気のものなら何でも	塩気の豆類	肉類の煮物	白鹿と塩辛
女性	鍋ものには、日本酒は、定番です。	比較的どんな肉料理にでも合いますね。豚肉の角煮なんて、最高です。	揚げ物がいいですね。唐揚げとかは、最高の組み合わせですよ。	ワインは、あまり飲まないのですが、トマトで煮こんだ豚肉や、比較的チキン料理に合いそうですね。	
女性	肉じゃが	鉄板焼き	バーベキュー	ステーキ	紹興酒 牛肉オイスター炒め
女性	あまり飲みません。	飲まないんです。	やっぱり！焼き肉ですね。	飛騨牛のサイコロステーキ！たまにですけど。	カクテル、チューハイ...何にでも！