

プロジェクトの実施概要

日本酒

- 着眼点

日本酒は、ネガティブな誤解を持たれ、かつ特定の料理から連想されにくいため、飲食シーンで選ばれにくくなっている。また、味の尺度が複雑なために、消費者は好みの味を選べない

日本酒に対する誤解

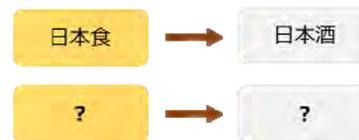
「アルコールが40%？」

「蒸留酒でしょ？」

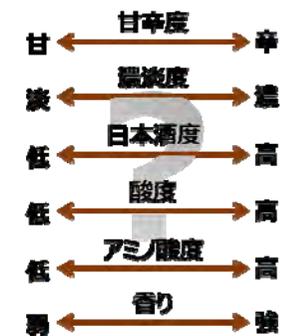
「HOTでしか飲めない？」

日本酒

合う料理・シーン



味の尺度

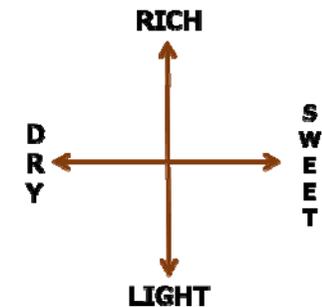


ワイン

合う料理・シーン



味の尺度



日本酒

- 目的と戦略

英国で喫食率が高く、日本酒の入り口となるキーディッシュを設定し、日本酒の世界に消費者を引き込む。
また、消費者が好みの日本酒を選べるような情報を整備する

「選ばれやすく」するために



- 特定の料理 (キーディッシュ) との連想関係をつくって、日本酒を飲む入り口とする
- アルコール度数が高い、HOTでしか飲めない、といったネガティブな誤解を払拭する
- うま味の豊富さなどの物質面と、日本の伝統文化などの精神面と、物心両面から日本酒本来の価値を伝える

「選びやすく」するために

- 各キーディッシュと相性の良い日本酒のタイプ・銘柄を紹介して、消費者が好みの日本酒を選びやすくする
- ラベルなどで、消費者が日本酒を選ぶときに必要な情報を、わかりやすく整理する (次年度の想定施策)



「和食店での注文率」と、「和食以外の飲食店での日本酒の取扱い店舗数」を増加

日本酒

- 戦略の検証と準備

1) マーケティングリサーチ（英国でのデプスインタビュー）

英国にて、酒類専門家・飲食事業者・消費者を対象としたデプスインタビューを実施し、戦略の仮説検証を行い、コンセプトを確定した

- 調査対象：マスターオブワイン、WSET講師、ソムリエ、レストランバイヤー、酒類インポーター、日本酒が好きな消費者、日本酒を飲まない消費者、等
- 結論：
 - 全体戦略：「キーディッシュ×日本酒」を軸として、日本酒の料理との相性の良さを訴求することの有効性を確認。
 - 同時に、消費者の誤解を払拭しながら、日本酒の本来の価値を伝えていく。
 - キーディッシュ：消費者向けのキーディッシュは、カジュアルで、うま味を多く含み、塩気があるような料理が適切。
 - タイプ別分類：味・香味の特徴を短的に表現した、シンプルな分類が有効。
 - 但し、アドバンスレベルの消費者には理解されている製法による分類（吟醸、純米など）も活用していく。
 - 裏ラベル：味・香味をわかりやすく伝える表現を記載することが有効。

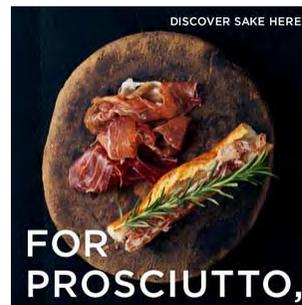
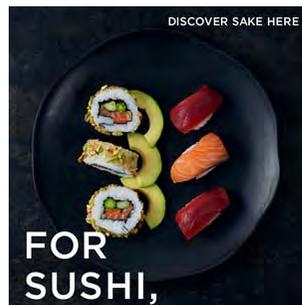
日本酒

- 戦略の検証と準備

2) キーディッシュの選定（英国の業界有識者によるテイasting）

日本酒とワインとを比較するテイasting実査、およびヒアリングを実施し、
6種のキーディッシュとそれに合う日本酒のタイプを設定した

- ・マスターオブワイン、マスターソムリエ、WSET講師、レストランバイヤー、酒類インポーター、食関連雑誌編集長などからなる有識者委員会を編成。
- ・有識者委員会が、キーディッシュ候補の各料理に対して、ワインと日本酒の組み合わせをテイastingし、料理毎の相性に点数をつけて評価、分析。
- ・上記テイasting実査、前述のデプスインタビュー、および追加ヒアリングをもとに、キーディッシュ6種（oyster, sushi, prosciutto, calamari, fish&chips, cheese）を設定。



日本酒

- 戦略の検証と準備

3) 日本酒のタイプ別分類

WEBプラットフォーム上で記載した日本酒のタイプ別分類は、デプスインタビューの結果および有識者へのヒアリングを参考とし、香味・味（濃淡）を2軸とした、英国消費者にわかりやすいシンプルな表現を採用した



The complex flavours of Sake can be classified into four basic types, +1

Sake basically comes in four types - one a deeply fragrant and slightly citrus-tasting 'aromatic', another being 'smooth and refreshing' with a clean aroma, then there's a 'rich' type with a strong, full *umami*, and lastly an 'aged' type characterised by its dry, grassy, nutty fragrance and lingering *umami*. But the 'sparkling', a dazzlingly refreshing carbonated addition to the above types shouldn't be overlooked either. In more recent years a naturally sparkling type has also been developed and which is growing in popularity. Utilising secondary fermentation that takes place within the bottle itself, the Sake's *umami* can be more directly savoured. Selecting the Sake that best suits your meal will further heighten the delicious synergy between food and drink.

日本酒

- 施策全体像：消費者に日本酒を購入してもらうための仕掛け

雑誌・屋外・デジタルの広告、インフルエンサーを活用したPR、日本酒の魅力を体験できるイベントを実施し、日本酒に興味を持った消費者を店舗へ誘うWEBプラットフォームを構築した



日本酒

- 施策①：WEBプラットフォームの構築（3月1日よりオープン）

キーディッシュと日本酒の価値を伝えることによって、消費者の関心を喚起し、「キーディッシュ×日本酒」を味わえるレストランガイドと、英国で飲める日本酒リストを設けて、購買につなげた

TOPページ

- ・日本酒本来の価値を伝えるビジュアルとメッセージ
- ・キーディッシュのバリエーションの紹介
- ・日本酒の基本情報をまとめたコラム



<https://foodandsake.com/>
月に3万～5万人の訪問を想定

キーディッシュ紹介・レストランガイド・銘柄リスト

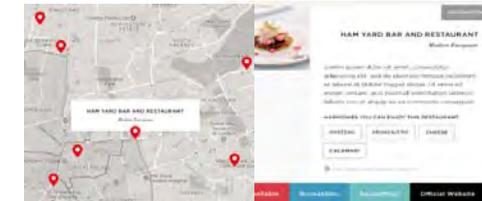
ディッシュ 1：OYSTER×SAKE



- ・日本酒と各キーディッシュがどのような相性の良さをみせるのかを解説
- ・各キーディッシュと特に相性が良い日本酒のタイプを表示

ディッシュ・・・：●●×SAKE

ディッシュ1が味わえるレストランガイド



- ・予約サイトと各店舗のwebサイトを掲載して消費者を購買へ誘導

ディッシュ1と相性の良い日本酒リスト (英国で飲める銘柄)



日本酒

- 施策① : WEBプラットフォームの中身構造

〈TOPページ〉

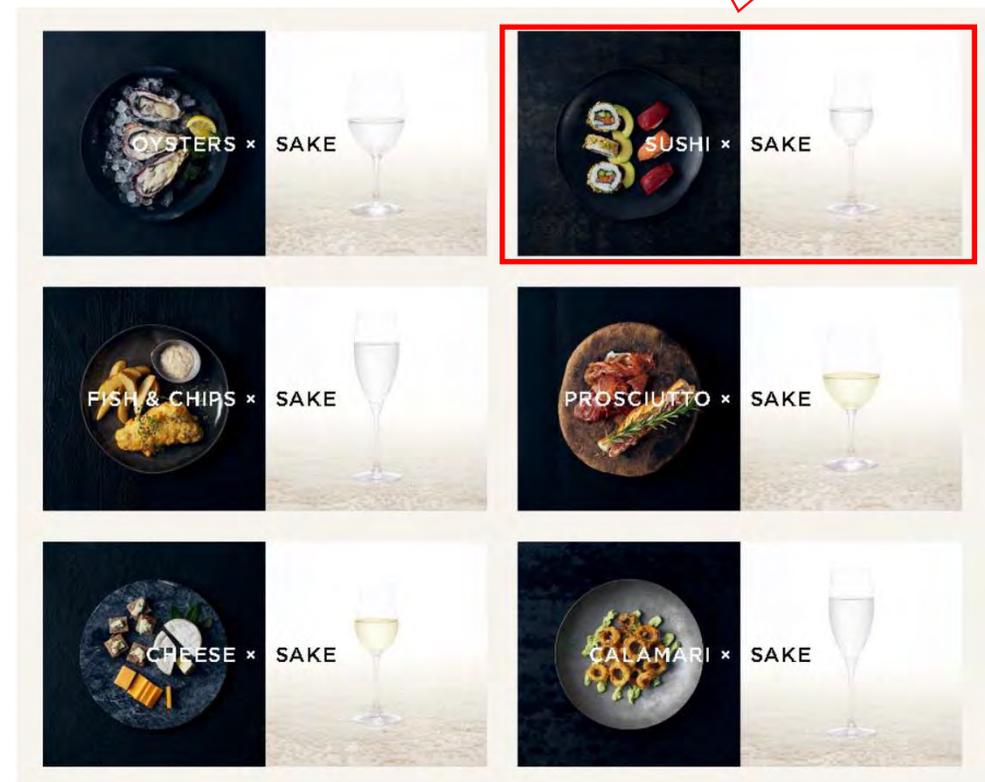


キーディッシュ→SAKEという順番で読ませ、
キーディッシュを入りに日本酒をリコメンド

FOR
OYSTERS, SAKE

〈HARMONIES〉

6種のキーディッシュの紹介
各ディッシュをクリックすると、
各ディッシュのページに遷移



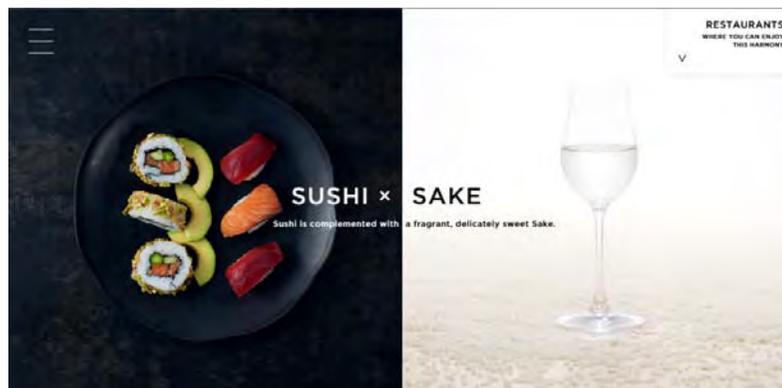
日本酒全般
に関して、
料理との相性
の良さを訴求

Discover Sake.
Sake's diverse flavours, textures and temperatures work perfectly with any dish.
Its rich *umami* notes, complements and enhances the flavour of food thanks to a superior concentration of amino acids.
Simply put, food tastes better with Sake.

日本酒

- 施策① : WEBプラットフォームの中身構造

〈SUHI×SAKEページ〉



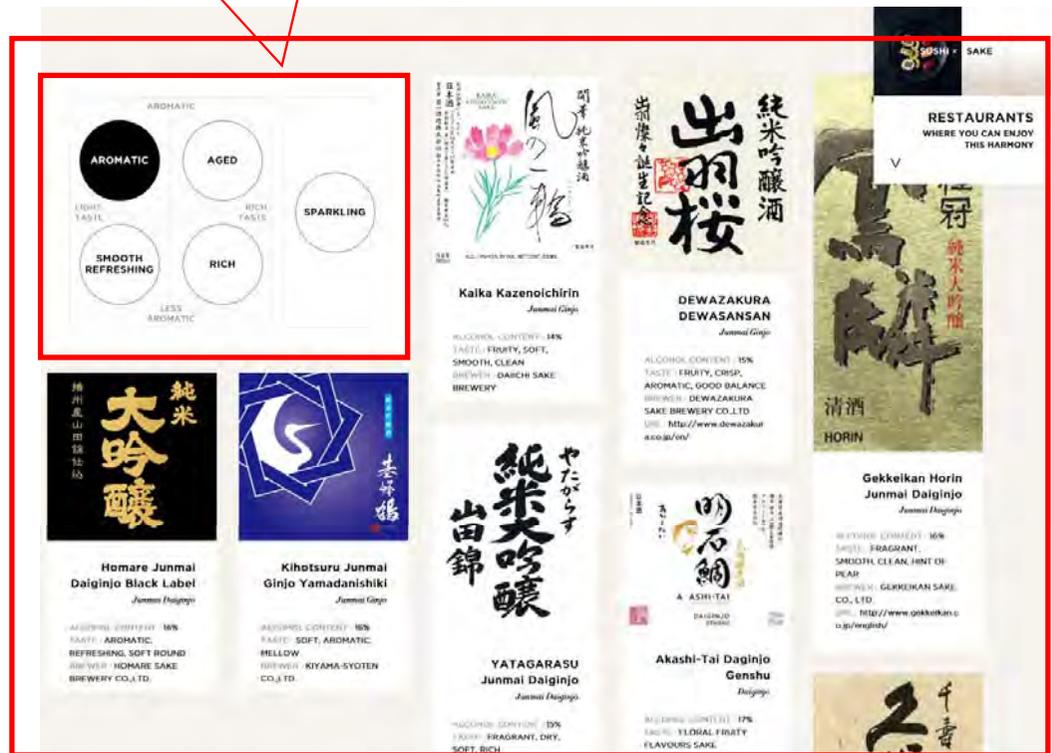
Sushi employs a variety of fish, covering everything from the light to the richly flavoured, so suits pairing with a richly fragrant Sake of just the right level of sweetness. It also harmonises with the vinegar-flavoured *umami* of the sushi rice to create flavours that complement and overlap in a deeply satisfying way.

各キーディッシュと日本酒の相性、および合う理由を表現



各キーディッシュと相性が良い日本酒のタイプを表示

〈BRANDS〉



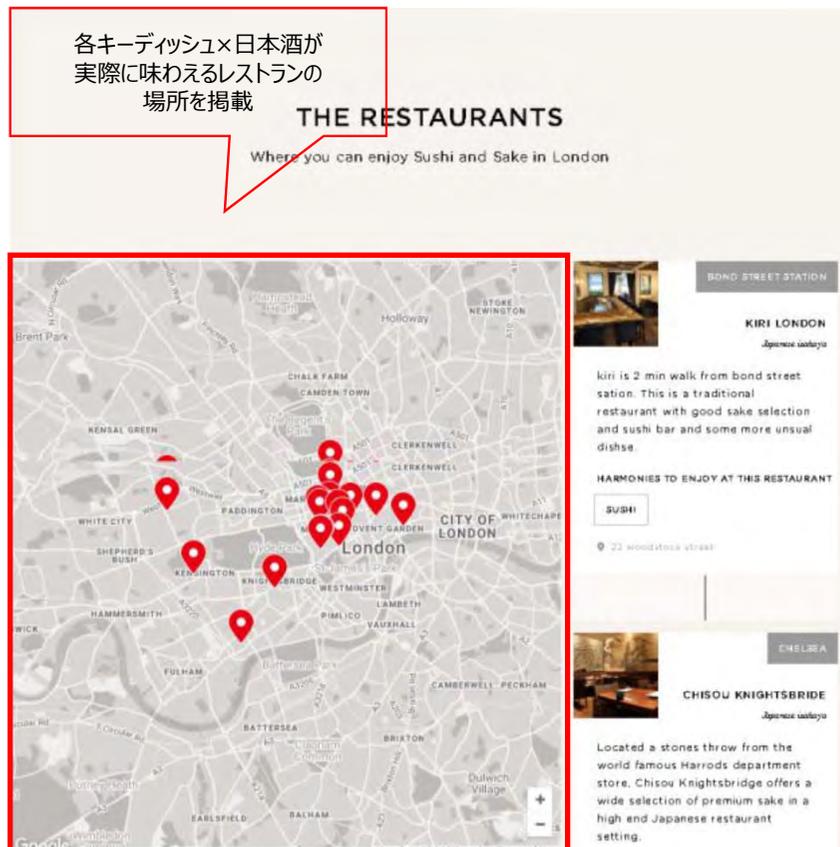
当該タイプに当てはまり、英国で実際に飲むことのできる日本酒の銘柄を掲載

日本酒

- 施策① : WEBプラットフォームの中身構造

〈レストランページ〉

各キーディッシュ×日本酒が
実際に味わえるレストランの
場所を掲載



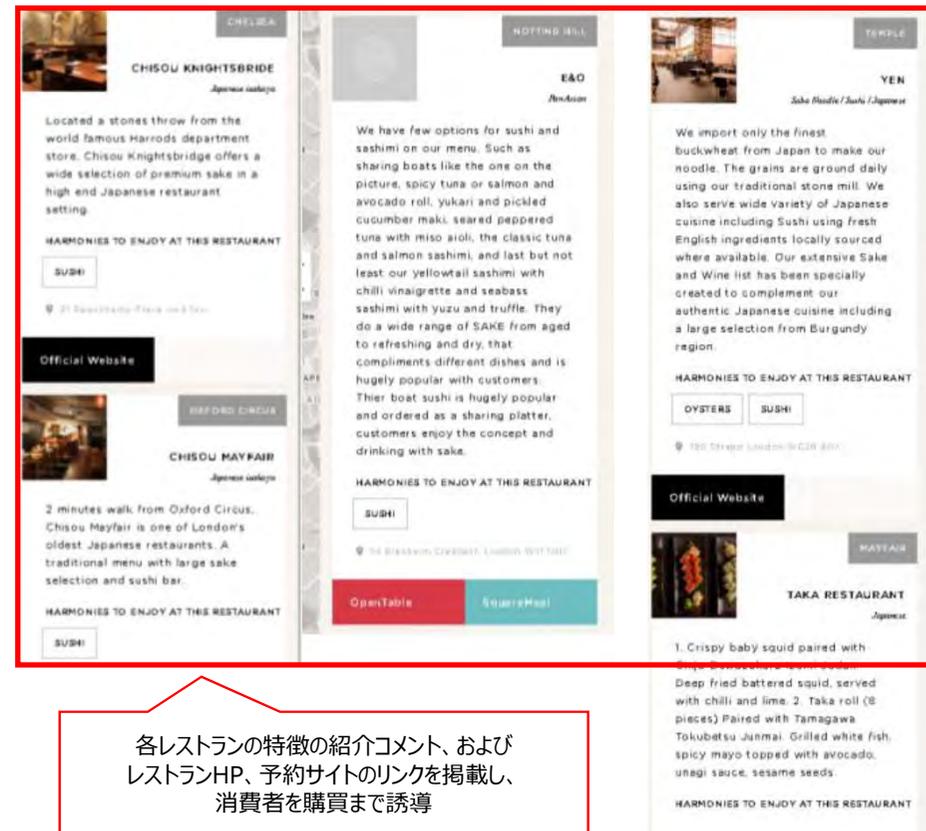
THE RESTAURANTS
Where you can enjoy Sushi and Sake in London

KIRI LONDON
Japanese izakaya

kiri is 2 min walk from bond street station. This is a traditional restaurant with good sake selection and sushi bar and some more unusual dishes

CHISOU KNIGHTSBRIDGE
Japanese izakaya

Located a stones throw from the world famous Harrods department store. Chisou Knightsbridge offers a wide selection of premium sake in a high end Japanese restaurant setting.



CHISOU KNIGHTSBRIDGE
Japanese izakaya

Located a stones throw from the world famous Harrods department store. Chisou Knightsbridge offers a wide selection of premium sake in a high end Japanese restaurant setting.

HARMONIES TO ENJOY AT THIS RESTAURANT

SUSHI

Official Website

EAO
Izakaya

We have few options for sushi and sashimi on our menu. Such as sharing boats like the one on the picture, spicy tuna or salmon and avocado roll, yukari and pickled cucumber maki, seared peppered tuna with miso aioli, the classic tuna and salmon sashimi, and last but not least our yellowtail sashimi with chilli vinaigrette and seabass sashimi with yuzu and truffle. They do a wide range of SAKE from aged to refreshing and dry, that compliments different dishes and is hugely popular with customers. Their boat sushi is hugely popular and ordered as a sharing platter, customers enjoy the concept and drinking with sake.

HARMONIES TO ENJOY AT THIS RESTAURANT

SUSHI

Official Website

YEN
Sake House / Sashimi / Japanese

We import only the finest buckwheat from Japan to make our noodle. The grains are ground daily using our traditional stone mill. We also serve wide variety of Japanese cuisine including Sushi using fresh English ingredients locally sourced where available. Our extensive Sake and Wine list has been specially created to complement our authentic Japanese cuisine including a large selection from Burgundy region.

HARMONIES TO ENJOY AT THIS RESTAURANT

OYSTERS **SUSHI**

Official Website

TAKA RESTAURANT
Japanese

1. Crispy baby squid paired with Sake. 2. Deep fried battered squid, served with chilli and lime. 3. Taka roll (8 pieces) Paired with Tamagawa Tokubetsu Junmai. Grilled white fish, spicy mayo topped with avocado, unagi sauce, sesame seeds.

HARMONIES TO ENJOY AT THIS RESTAURANT

各レストランの特徴の紹介コメント、および
レストランHP、予約サイトのリンクを掲載し、
消費者を購買まで誘導

日本酒

- 施策①：WEBプラットフォームの中身構造

〈日本酒コラム〉

ABOUT SAKE

10 things you need to know about Sake



Special rice dedicated to Sake

Sake is not made from the same kind of rice as used in Japan's staple diet. Instead, special *sakamai* (brewer's rice) is used, and this is what forms the basis of the *umami* (taste) of the Sake. With larger grains than those served at the dinner table, this rice is characterised by having low levels of protein and fats, which can ruin the flavour or aroma of Sake. There are over a hundred varieties of *sakamai*, a few notable ones of which are Yamada Nishiki and Gohyaku Mangoku.



UMAMI

The secret to *umami* is fermentation

Umami is the most important element of Sake flavour. Amino acids are the basis of this *umami*, and Sake contains many times more amino acids than beer or wine. The *sakamai* does not originally contain these acids, but rather produces them in great quantities in the complex and unique fermentation process used to brew Sake. The volume of amino acids influences the strength of the Sake's flavour. This in turn enhances the *umami* of the Sake, which influences the strength of the Sake's flavour. This in turn enhances the flavours of food with which it is shared, helping to make meals even more delicious.

100%

60%

30%




WINE : 12-14% SAKE : 15-16%

Sake is not as strong as you think!

When the Sake is complete it has an alcohol content of approximately 20%, and at this point water is added to adjust this figure. This is a vital step in ensuring the ultimate flavour, and the final percentage is decided by the brewer according to purpose. Generally, Sake has an alcohol content of around 15 to 16%, only a few percent higher than the 12 to 14% of wine, making it good for partnering up with a wide range of flavourful dishes, such as seafood, meats and cheeses.



Sake is created through a unique form of fermentation

fermentation

Sugar is needed to create alcohol. Grapes, for example, the raw ingredient of wine, contain natural sugars and so can be fermented into alcohol using a single fermentation process involving adding yeast. However, rice contains no sugar so cannot be fermented on its own. To make Sake, a process called 'multiple parallel fermentation' is used, which is unique to the world. At first, yeast is added to convert the starch in the rice into sugar in a 'sugarizing' process. This results in a *koji* (malt). In parallel to this, yeast is added to the sugar to turn it into alcohol by process. This results in a *koji* (malt). In parallel to this, yeast is added to the sugar to turn it into alcohol by fermentation. This is what creates the rich *umami*.

15°C

SUZUHIE

10°C





日本酒の基礎知識、日本酒本来の価値を伝えるためのコラムを用意

日本酒

- 施策②：広告（3月より順次実施）

ロンドンを中心とする英国の富裕層男女で、外食頻度が高くグルメに興味がある層に効率的にリーチできる、雑誌、屋外、デジタルでの広告を活用した

雑誌広告

（総回読人数：約13百万）

- 一般紙、ライフスタイル誌および食品・酒類の専門誌の合計12誌に広告を掲載。



屋外広告

（総接触回数：約7百万）

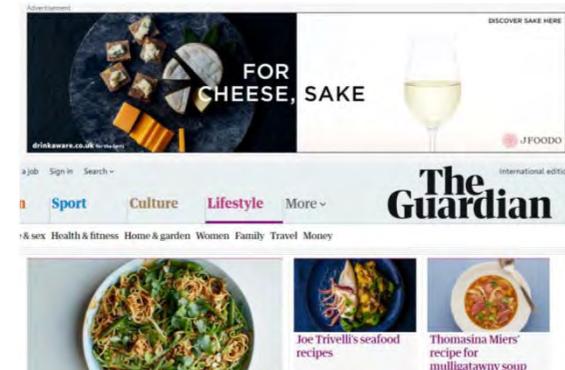
- 日本食レストランが多いエリアと、富裕層の多いエリアのバスシェルターに広告を掲載。合計175面のサインージュに表示。



デジタル広告

（総インプレッション数：約21百万）

- Time outなどのデジタル版などに広告を掲載。
- GPSの情報をもとに、レストラン付近の消費者のモバイル端末に広告を配信。



日本酒

- 施策②：雑誌広告 出稿メディア

□Evening Standard



■ 発行日：3/8

□Guardian Weekend



■ 発行日：3/18

□TimeOut London



■ 発行日：3/6 & 13

□the Guardian



■ 発行日：3/18

□Observer Food Monthly



■ 発行日：3/18

□ShortList



■ 発行日：3/14

□ES Magazine



■ 発行日：3/9

□Stella Magazine



■ 発行日：3/11

□Stylist



■ 発行日：3/7

□FT Weekend



■ 発行日：3/24

□Foodism



■ 発行日：3/20

□the Grocer



■ 発行日：3/18

日本酒

- 施策②：雑誌広告 例



FOR FOODS, SAKE

Discover Sake.

Sake's diverse flavors, textures and temperatures work perfectly with any dish. Its rich umami notes, complexity and enhances the flavor of food thanks to a superior concentration of amino acids.

Match Oysters with fresh yet dry Junmai Daiginjo. Try Fish and Chips with refreshing sparkling Sake.

Simply put, food tastes better with Sake.

FoodandSake.com



drinkaware.co.uk for the facts



FOR FOODS, SAKE

Discover Sake.

Sake's diverse flavors, textures and temperatures work perfectly with any dish. Its rich umami notes, complexity and enhances the flavor of food thanks to a superior concentration of amino acids.

Match Oysters with fresh yet dry Junmai Daiginjo. Try Fish and Chips with refreshing sparkling Sake.

Simply put, food tastes better with Sake.

FoodandSake.com



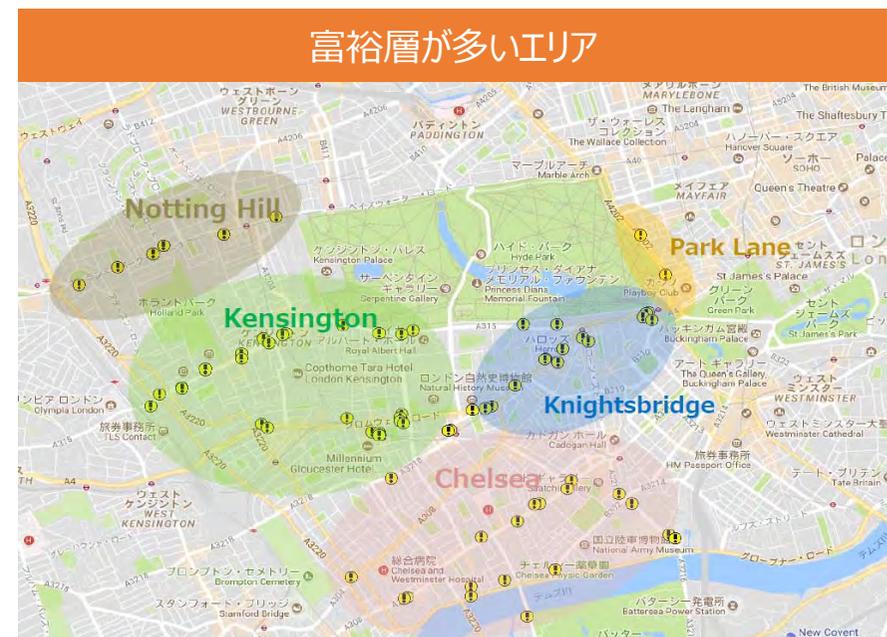
drinkaware.co.uk for the facts



JFOODO

日本酒

- 施策②：屋外広告 出稿エリア（バスシェルター）



・色付け部分のエリアのバスシェルター175面（=箇所）のデジタルサイネージに、広告掲載

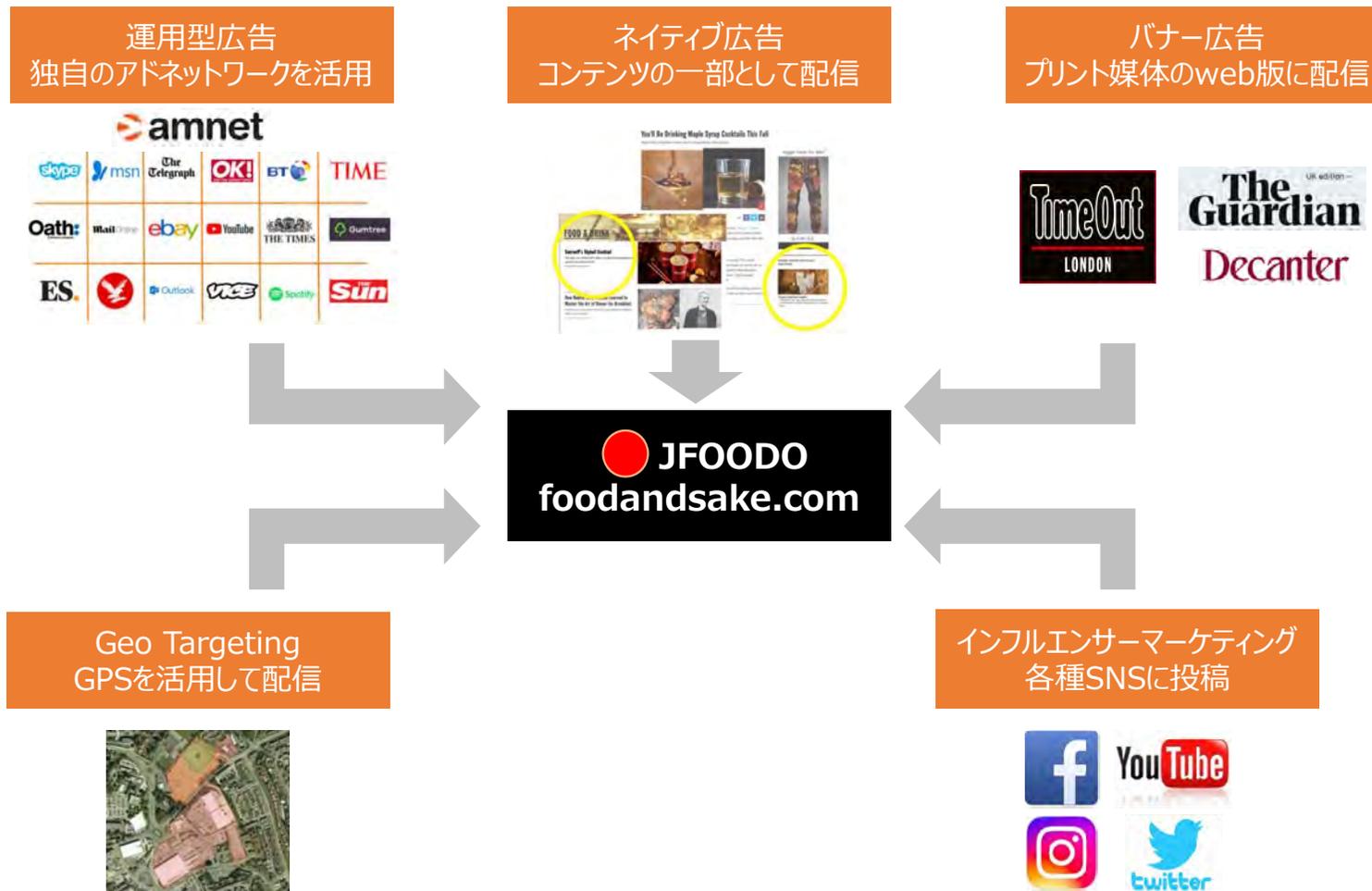
日本酒

- 施策②：屋外広告 例



日本酒

- 施策② : デジタル広告 出稿メディア



日本酒

- 施策② : デジタル広告 例

静止画パターン

動画パターン

