

飲食店を対象に、日本酒を炭酸水で割った「酒ハイ」の試飲会&調査を実施
4 割は「知らなかった」と回答するも、8 割が提供に前向き、味の美味しさを評価
～美味しい「酒ハイ」を提供する飲食店をカクヤス WEB の特集ページで公開中～

首都圏を中心に酒類等の販売、配達事業を手掛ける株式会社カクヤス（東京都北区、代表取締役社長：佐藤順一、以下：当社）は、このたび、8 月 7 日に当社が東京都内で開催した飲食店向け和酒試飲会にて、お酒を提供する飲食店従事者 63 名を対象に「酒ハイ」に関する意識調査を行いましたので、調査結果を発表いたします。

当社では、若い世代を中心に日本酒離れが進むなか、日本酒の酒蔵応援に取り組んでおり、日本酒需要創造会議※とともに日本酒を炭酸水で割った飲み方「酒ハイ」の普及に取り組んでいます。

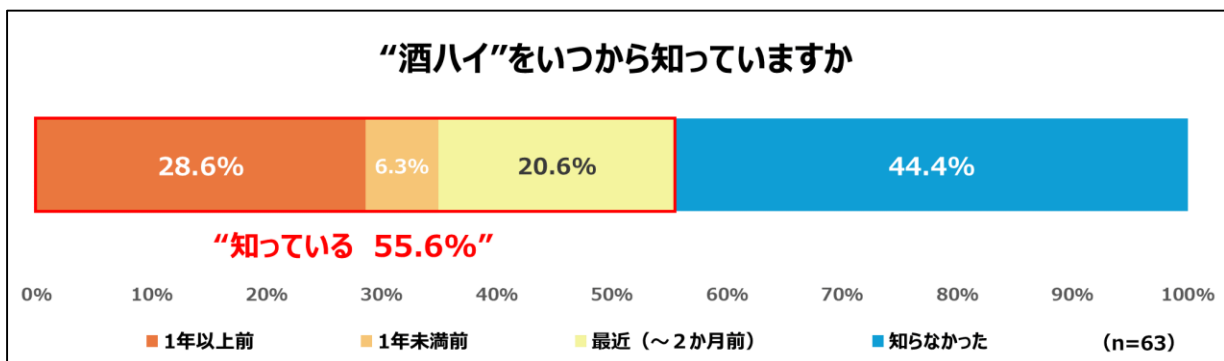
※日本酒需要創造会議について：日本酒の魅力を伝えたいメーカーと流通業者の任意団体です。

■日本酒のイメージが変わる「酒ハイ」とは



「酒ハイ」とは、日本酒と炭酸水を 1:1 の比率で割った新感覚のハイボールです。日本酒は冷酒や熱燗などストレートの飲み方が主流ですが、アルコール度数が高めであることから、気軽に飲むことができないと感じている人は少なくありません。炭酸水で割ることで、炭酸の爽快感とともに日本酒特有の香りや味を楽しむ、夏にもぴったりの飲みやすいお酒となります。

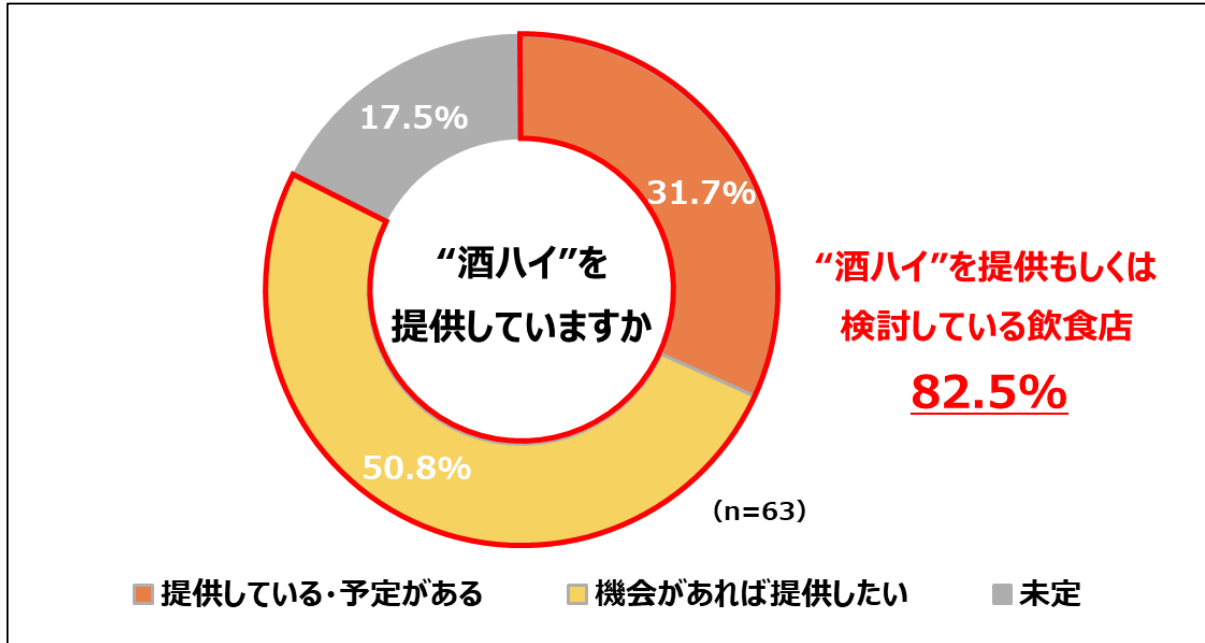
■「知っている」が約 6 割弱を占めるも、飲食店の 4 割は「知らなかった」との結果に



飲食店従事者に「酒ハイ」を知っているかと尋ねたところ「知っている」との回答が約 6 割（55.6%）と過半数を超える結果となりました。ただ、「知っている」と回答した約 6 割のうち、「最近」知ったとの回答が約 2 割（20.6%）かつ、「知らなかった」が

全体の 4 割強（44.4%）あることを踏まえると、お酒を提供する飲食店においても「酒ハイ」は比較的新しく、これから浸透していく飲み方だと言えます。

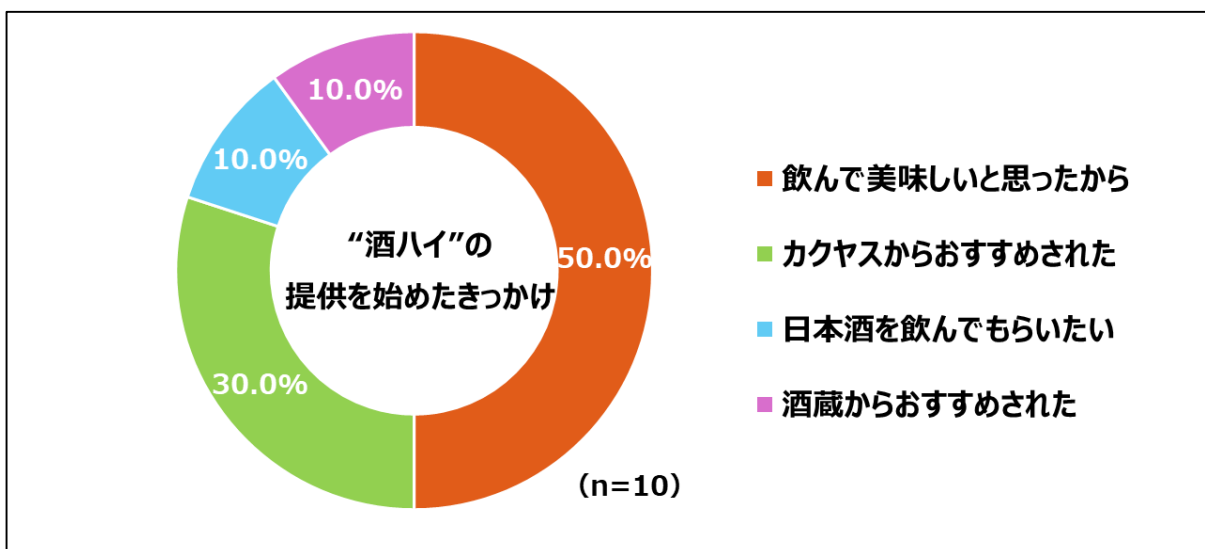
■ 3 割の飲食店が「酒ハイ」を提供しているもしくは予定があると回答！提供意向を含めると 8 割越える結果に



「酒ハイ」の提供状況、今後の提供意向について何うと「提供している・予定がある」が約 3 割（31.7%）、「機会があれば提供したい」が 5 割（50.8%）と提供に前向きな割合は 8 割（82.5%）を超える結果となりました。

試飲会で初めて「酒ハイ」を飲まれた飲食店従事者からは、「とっても飲みやすいので、お店で提供してみたい」や「爽快感が魚料理と合いそう」などの感想をいただきました。

■ 「酒ハイ」を提供し始めたきっかけは、「飲んで美味しいと思ったから」が半数



すでに「酒ハイ」を提供している飲食店を対象に、提供し始めた動機を何うと「飲んで美味しいと思ったから」が半数（50.0%）を占め、味わいが評価されていることがわかりました。次いで「カクヤスからおすすめされた」が 3 割（30.0%）、「日本酒を飲んでもらいたい」、「酒蔵からおすすめされた」がそれぞれ 1 割（10.0%）という結果になりました。

■ カクヤスの「酒ハイ」に関する取り組みについて



カクヤスが飲食店に配布している「酒ハイ」のメニュー

カクヤスでは、多くの人が日本酒を気軽に楽しめるよう、日本酒需要創造会議とともに新たな日本酒の飲み方「酒ハイ」の普及に取り組んでいます。飲食店に向けては、カクヤスが運営する飲食店向けオウンドメディア「飲食店なんでもスクエア」にて、「酒ハイ」についての記事『シン・飲み方提案！2024 年トレンド間違いなしの「酒ハイボール」とは？』を紹介し、「酒ハイ」導入店にはメニューの無料提供を行っています。

飲食店なんでもスクエア「酒ハイ」紹介ページ：<https://pro.nandemosake.com/trend/2024/sake-highball/>

また、飲食店への発信に加えて、ご家庭向けではより多くの方に「酒ハイ」を楽しんでいただくため特集ページを開設し、おすすめの日本酒の紹介や、美味しい「酒ハイ」を提供する飲食店を掲載しています。

「酒ハイ」特集ページ：https://www.kakuyasu.co.jp/store/app/news_feature/202407_sakehighball/

「酒ハイ」のメニュー化を提案し、採用された飲食店を中心に、提供店舗数は都内で 188 軒（8 月 15 日時点）となっており、今後も魅力を発信し、提供店舗数を増やしていく予定です。

「酒ハイ」で飲む日本酒は、香りが強く、フルーティーなものや吟醸系がおすすめです。通常の日本酒でも合う和食はもちろんのこと、炭酸で割ることでより飲みやすくなるため、中華料理やイタリアンなど幅広い食事とマッチします。ぜひ美味しい「酒ハイ」が飲める飲食店を探してみてください。

美味しい「酒ハイ」を提供する飲食店一覧

https://www.kakuyasu.co.jp/images/pdf/20240821_sakehaishop.pdf

カクヤス「酒ハイ」特集ページ

https://www.kakuyasu.co.jp/store/app/news_feature/202407_sakehighball/

■ 関連情報

2024 年 8 月 1 日発表：日本酒を炭酸水で割る！8 月 1 日より新感覚ハイボール「酒ハイ」お試しキャンペーン開始！～カクヤスがセレクトした日本酒を購入すると「Kprice 強炭酸水 500ml」をプレゼント～

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000230.000022125.html>

■「なんでも酒やカクヤス」について

創業 102 年の老舗酒屋グループである「なんでも酒やカクヤス」は、東京 23 区を中心に横浜や大阪、福岡などに店舗を展開しています。家庭向けと飲食店向けのお客様に向けて酒類を中心とした飲料、食品、日用品などを販売しています。店舗を展開する東京 23 区を中心とする一部地域であれば、お客様のご自宅をはじめ、指定する場所へビール 1 本から、即日で無料配達が可能です。

なんでも酒やカクヤス公式 HP : <https://www.kakuyasu.co.jp/>

【株式会社カクヤスについて】

設立：2020 年 10 月 1 日

本社：東京都北区豊島 2-3-1

代表取締役：佐藤 順一

事業内容：酒類・食品等の飲食店および一般家庭用販売、
「なんでも酒やカクヤス」、その他の店舗運営

【本件に関するお問合せ先】

株式会社カクヤス 広報担当

TEL：03-5959-3085

FAX：03-5390-0227

メール：koho@kakuyasu.co.jp