



乾杯を
もっとおいしく。

2020年2月25日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

国内製造デイリーワイン(注1)に関するアンケート調査結果

～国内製造デイリーワインの購入理由を約2割の人が「健康に良さそうだから」と回答。健康を意識する上で摂取を心掛けたい要素の上位は「ポリフェノール」と「乳酸菌」～

サッポロビール(株)は、3月3日に国内製造デイリーワイン(注1)の新商品「ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス>」を発売します。

同商品の発売にともない、20歳以上の男女12,512名に「国内製造デイリーワイン(注1)に関するアンケート」を実施しました。結果に関するトピックスは以下の通りです。(詳細は、調査資料をご参照ください。)

(注1) 国内で製造されている720～1,800ml入りで800円未満のワイン

【調査結果トピックス】

<国内製造デイリーワイン(注1)に関する意識調査>

- 国内製造デイリーワイン(注1)を購入する理由のトップは「手ごろな価格」(34%)。その他に「品質」(21%)、「味わい」(19%)、「健康に良さそう」(17%)等の理由も上位に。
- 国内製造デイリーワイン(注1)で摂れたら嬉しいと感じる要素のトップは「ポリフェノール」(31%)。続いて「鉄分」(11%)、「乳酸菌」(9%)。

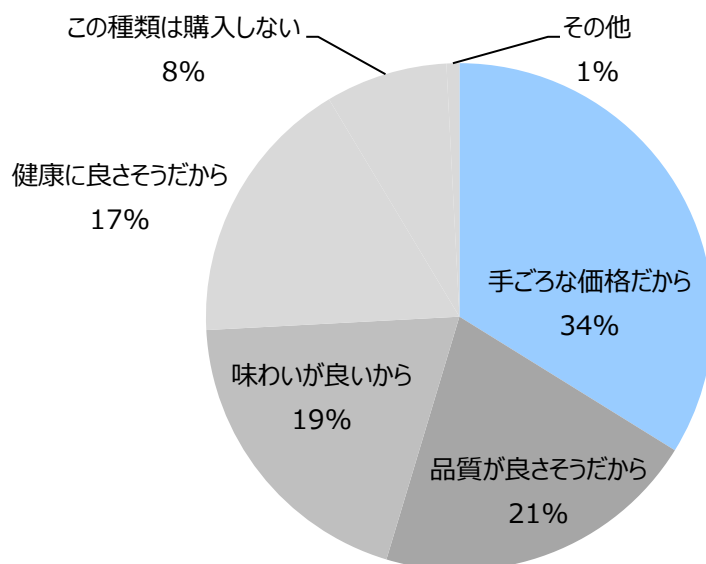
<健康・乳酸菌に関する調査>

- 健康を意識するうえで普段から積極的に摂るよう心掛けている要素のトップは「ポリフェノール」(16%)。続いて「乳酸菌」(15%)、「食物繊維」(13%)。
- 乳酸菌を摂る頻度は「ほぼ毎日」の回答がトップ(41%)。全体の約8割の回答者が1週間に1回以上は乳酸菌を摂っている。
- 全体の約8割がヨーグルト及び乳酸菌飲料以外の乳酸菌系食品を試した経験があると回答。

= 調査資料 =

<国内製造デイリーワインに関するアンケート調査結果>

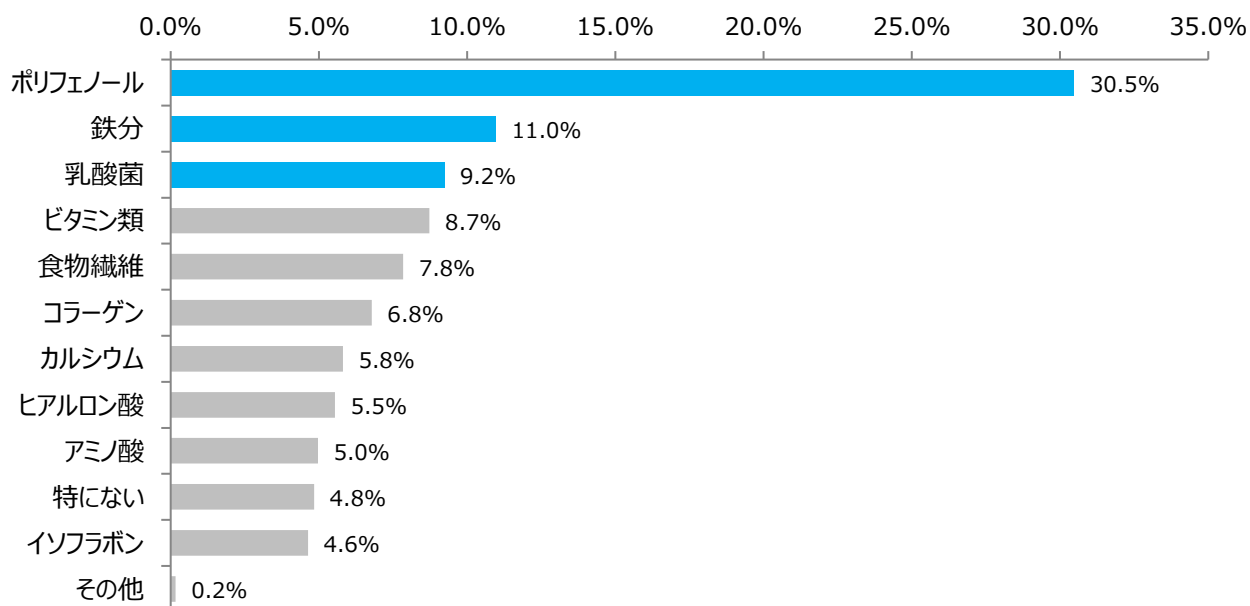
■国内製造デイリーワインを購入する理由は次のうちどれですか。(n = 12, 512、複数回答)



購入理由のトップは「手ごろな価格」。一方で「品質」「味わい」「健康意識」も上位に挙がり、購入の決め手となるようです。

■国内製造デイリーワインで摂れたら嬉しいと感じるものは次のうちどれですか。

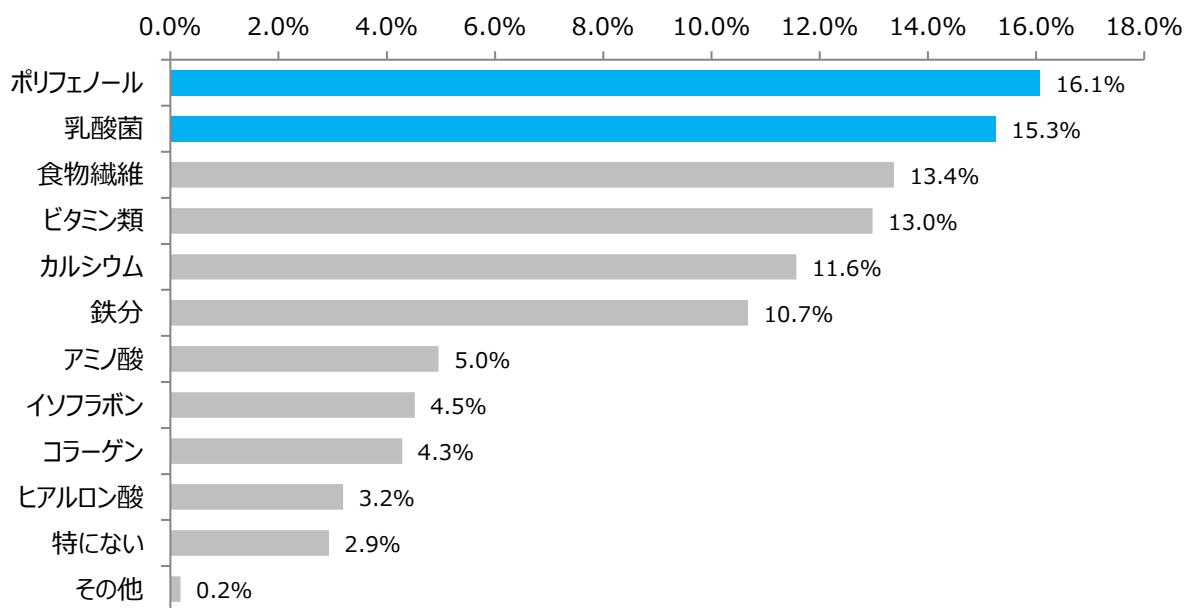
(n = 12, 512、複数回答)



国内製造デイリーワイン（注1）で摂れたら嬉しいと感じる要素のトップは「ポリフェノール」と全体の約3割が回答。一方で「鉄分」や「乳酸菌」といった要素も「国内製造デイリーワイン（注1）から摂れたら嬉しい」と感じているようです。

■健康を意識する上で普段から積極的に摂取を心掛けたいと思うものは次のうちどれですか。

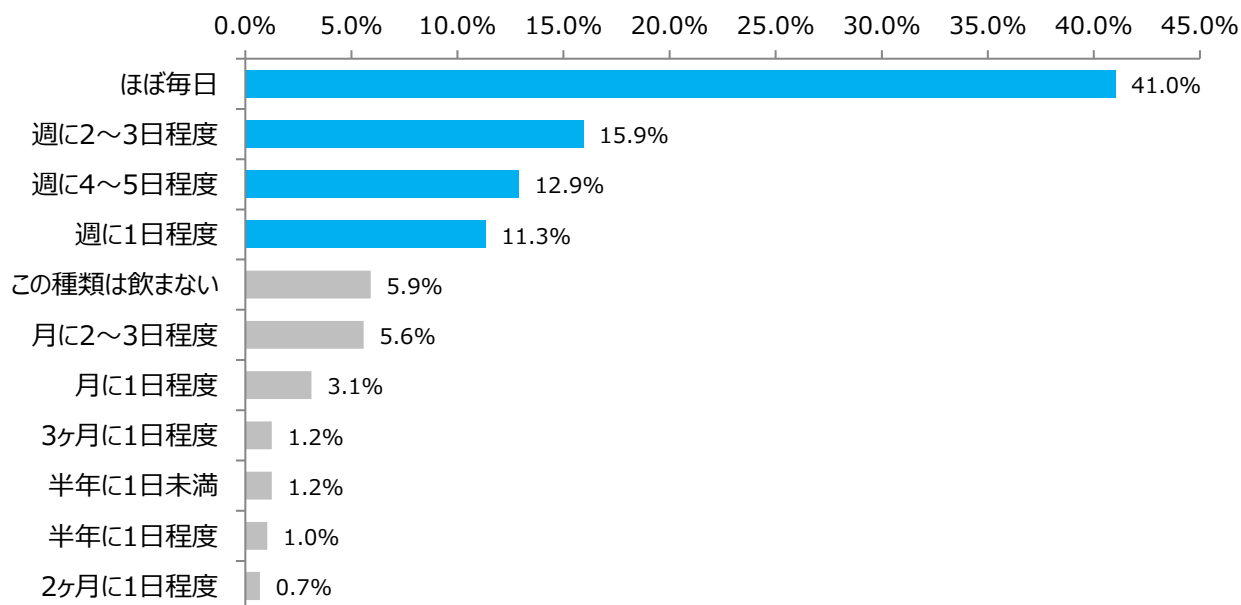
(n = 12,512、複数回答)



「国内製造デイリーワイン（注1）で摂れたら嬉しい」と感じている要素と同様に「健康を意識する上で普段から積極的に摂取を心掛けている」要素のトップは、「ポリフェノール」（16%）。僅差で「乳酸菌」（15%）が続き、乳酸菌を摂りたいという意向は高いようです。

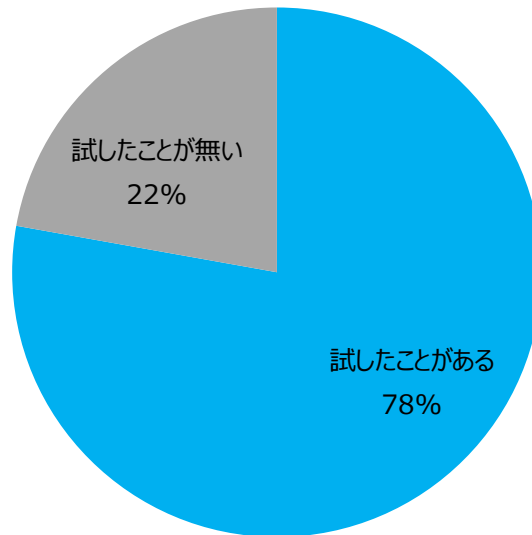
■乳酸菌を摂る頻度についてお答えください。

(n = 12,512、択一回答)



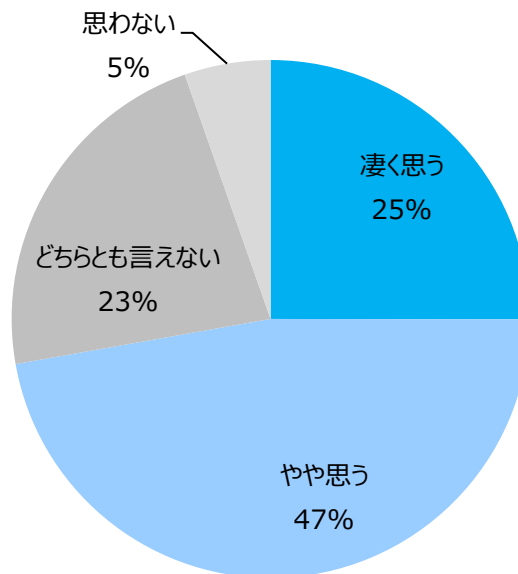
「健康を意識する上で普段から積極的に摂ることを心掛けている要素」として2番目に挙げられた「乳酸菌」の摂取頻度について、約4割の人が「ほぼ毎日」と回答。全体の約8割の人が週に1回以上は乳酸菌を摂っているようです。

■ヨーグルト及び乳酸菌飲料以外で試したことがある乳酸菌を含む食品は次のうちどれですか。
(n =12,512、複数回答)



約8割の人がヨーグルト及び乳酸菌飲料以外の乳酸菌系食品を試した経験があるようです。

■乳酸菌がプラスされたワインがあったら、買ってみたいと思いますか。
(n =12,512、択一回答)



乳酸菌がプラスされたワインについて、全体の72%が「凄く買いたいと思う」「やや買いたいと思う」と回答。

回答数 : 12,512名
男女比 : 男性 60.2%・女性 39.8%
調査期間 : 2020年1月29日～2月10日
集計方法 : サッポロビールWebサイトでのアンケート調査

■コメント

サッポロビール ワイン事業部 ポリ有機アップシリーズ ブランドマネージャー 藤田枝里香

ワインに求められる要素はいくつかありますが、依然として支持が高いのはポリフェノール。一方、健康志向がより一層高まる中、新たな要素にも期待が集まっているようです。その一つが「乳酸菌」。サッポロビールはこの「乳酸菌」に着目しました。

「ポリフェノール」と「乳酸菌」2つの要素の入った「ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン＜乳酸菌プラス＞」を発売し、広がりを見せる健康志向のお客様ニーズにお応えします。

以上