

焼酎炭酸割りに関する小規模嗜好調査結果

目的

近年、本格焼酎の飲み方として「炭酸割り」が急速に普及しています。

熊本国税局鑑定官室は、本格焼酎の製造技術基盤の強化及び本格焼酎の品質向上を図るため、本格焼酎製造技術者が製造する本格焼酎の品質を競い合う酒類鑑評会本格焼酎部門を開催していますが、炭酸割りの普及を受けて、令和7年酒類鑑評会より「焼酎炭酸割りの部」を新設しました。

この部には93点の多様な品質の本格焼酎が出品され、炭酸割りをした状態で「二口目以降も飲みたくなるものかどうか（爽やかで切れが良い又は心地よい余韻があるかどうか）」を評価基準の中心に据えて、総合的な品質の他、飲みごたえがあるタイプか飲み進められるタイプか、などについて品質評価を行いました。

今般、焼酎の専門家による品質評価の結果、成績が同等のもので、かつ味わいのタイプが異なったものを2点を対にして3組作り、一般消費者の方の嗜好を調査することとしました。

調査方法等

調査方法：任意参加のアンケート調査

きき酒に関する調査は、銘柄等を伏しランダムな3ケタの数字を表示した状態で、立ったまま試飲した。

調査期間：令和7年10月5日

調査場所：東京都内で開催された焼酎等関係イベント（JAPAN SPIRITS FESTIVAL 2025）会場内ブースにて

回答者数：216名

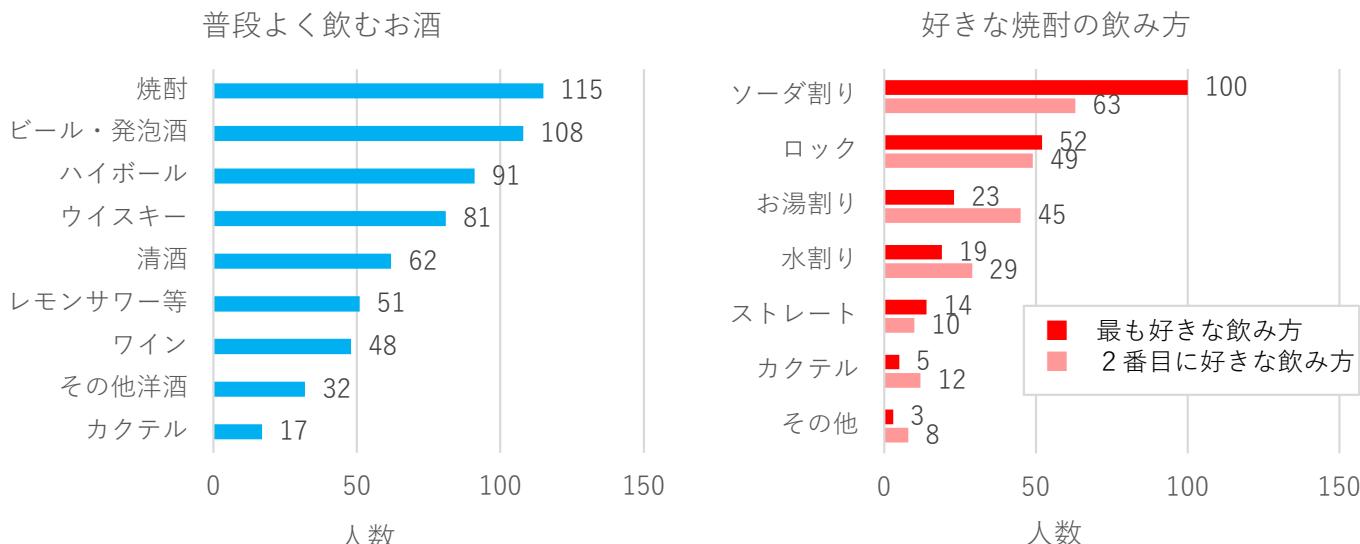
性別：男性143名、女性70名、その他3名

年代：20代44名、30代57名、40代53名、50代49名、60代以上13名

問1「普段よく飲むお酒（複数回答可）」、問2「好きな焼酎の飲み方」

アンケート回答者が普段よく飲むお酒は、上位から焼酎（115名）、ビール・発泡酒（108名）、ハイボール（81名）でした。焼酎愛飲者が多くまた、清酒よりもウイスキーを飲む方が多かった点も特徴的でした。

好きな焼酎の飲み方は、「最も好きな飲み方」、「2番目に好きな飲み方」共にソーダ割りが1位で、ロック、お湯割りと続きました。また、男女別に見ると、「最も好きな飲み方」にソーダ割りを挙げた男性は59名（41%）、女性は40名（57%）と、女性の方が炭酸割りを選ぶ傾向が見られました。

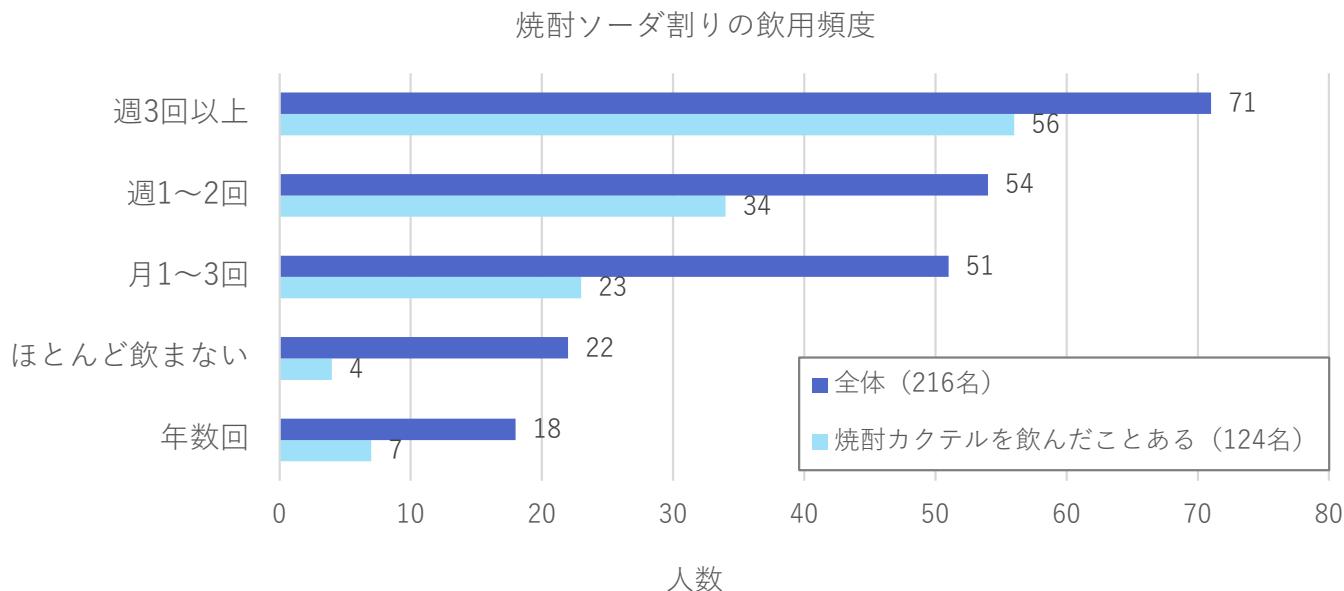


※ 本資料において「炭酸割り」、「ソーダ割り」は同義として使用しています。酒類鑑評会においては「炭酸割り」、アンケート調査時は「ソーダ割り」と表記したため、両語が混在しております。

問3 「焼酎ソーダ割りの飲用頻度」、問4 「Bar等で焼酎カクテルを飲んだことがあるか」

焼酎ソーダ割りの飲用頻度は、「週3回以上飲む」が全体の約3分の1に当たる71名、週1～2回の54名を合わせると全体の約3分の2に当たる125名でした。

また、焼酎カクテルを飲んだことがある方は全体の約3分の2に当たる124名であり、また焼酎ソーダ割りの飲用頻度が高いほど、焼酎カクテルの飲用経験のある者が高い結果となりました。

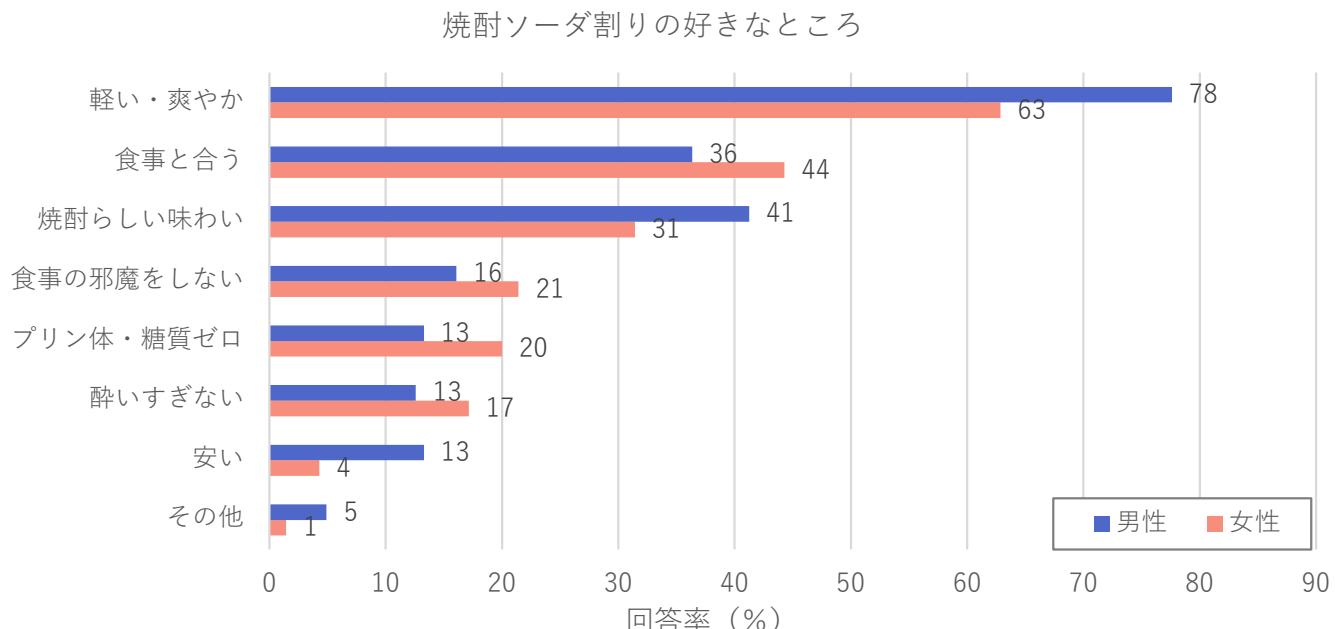


問5 「焼酎ソーダ割りの好きなところ（最大3つ選択可）」

焼酎ソーダ割りの好きなところは、上位から「軽い・爽やか（155名）」、「食事と合う（84名）」、「焼酎らしい味わい（82名）」、「食事の邪魔をしない（39名）」、「プリン体・糖質ゼロ（33名）」、「酔い過ぎない（30名）」、「安い（22名）」、「その他（8名）」でした。

男女で若干傾向が異なり、「軽い・爽やか」、「焼酎らしい味わい」、「安い」は男性で多く、「食事と合う」、「食事の邪魔をしない」、「プリン体・糖質ゼロ」、「酔い過ぎない」は女性で多い結果となりました。

男性は焼酎炭酸割りの味わいや価格面、女性は焼酎炭酸割りの食事との関係や機能面に関心のある傾向があると考えられます。



問6～8 「どちらの焼酎が好みですか？」に用いた焼酎について

熊本国税局酒類鑑評会の出品酒で、焼酎の専門家による品質評価の結果、成績が同等のもので、かつ味わいのタイプが異なったものを2点を対にして3組作り（合計6点）、一般消費者の方にきき酒していただき、どちらが好きか、またその理由は何かについて選択していただきました。

きき酒アンケートに用いた6点の焼酎リスト※1, 2

	区分	アルコール度数		専門家の評価概要
		炭酸割り前	炭酸割り後	
1組目	樽貯蔵した麦焼酎	25%	6.4%	飲み進められる、エステル（果実様）の香りが豊か
	樽貯蔵していない麦焼酎	25%	8.4%	飲み進められる、樽の香りが豊か、ややうすい
2組目	一般的な甘藷※3を使って造られた甘藷焼酎	44%	8.1%	飲み進められる、際立った特徴はない
	特徴的な甘藷※4を使って造られた甘藷焼酎	25%	8.3%	飲み進められる、紅茶・にんじん・花の様な香りがある
3組目	「飲みごたえのある」タイプの甘藷焼酎	25%	7.2%	飲みごたえがある、エステル（果実様）の香り、香ばしい香りがある
	「飲み進められる」タイプの甘藷焼酎	25%	6.3%	飲み進められる、花の様の香りがある

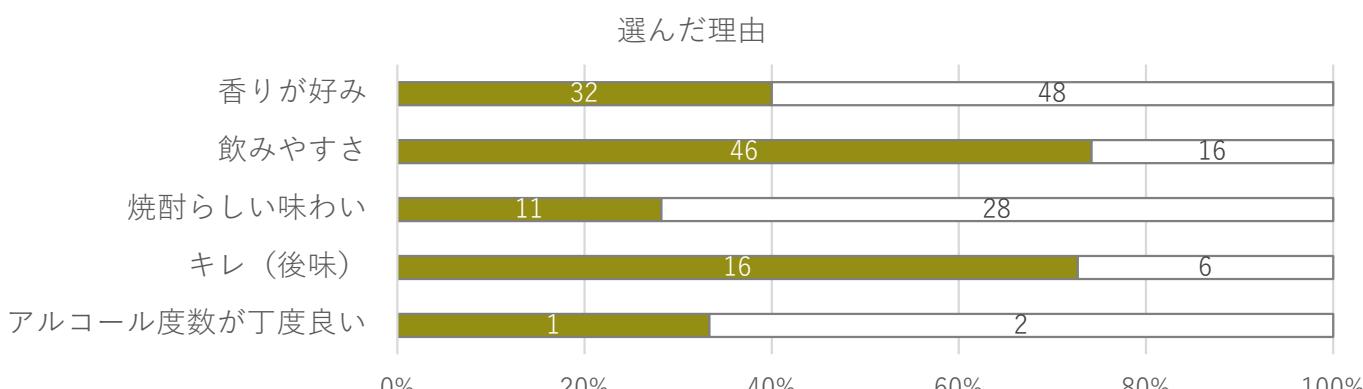
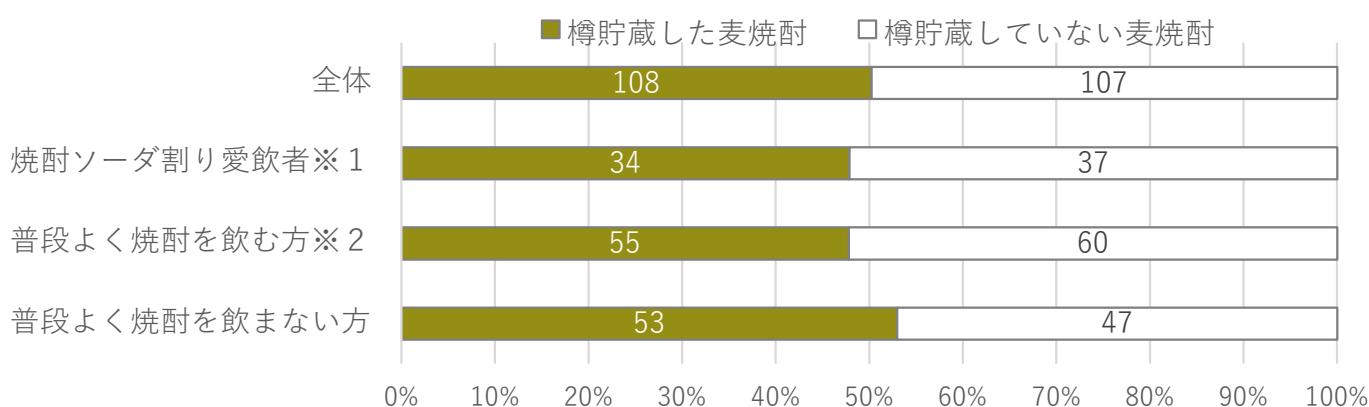
※1 この6点は全ての異なる焼酎製造者によって造られた焼酎です。

※2 アンケート調査時は、内容等については開示せず、ランダムな3ケタの数字のみプラカップに表示しています。

※3 現在甘藷焼酎に最も多く使用されている「コガネセンガン」という甘藷品種です。

※4 実の部分が橙色をした「ハマコマチ」という甘藷品種です。

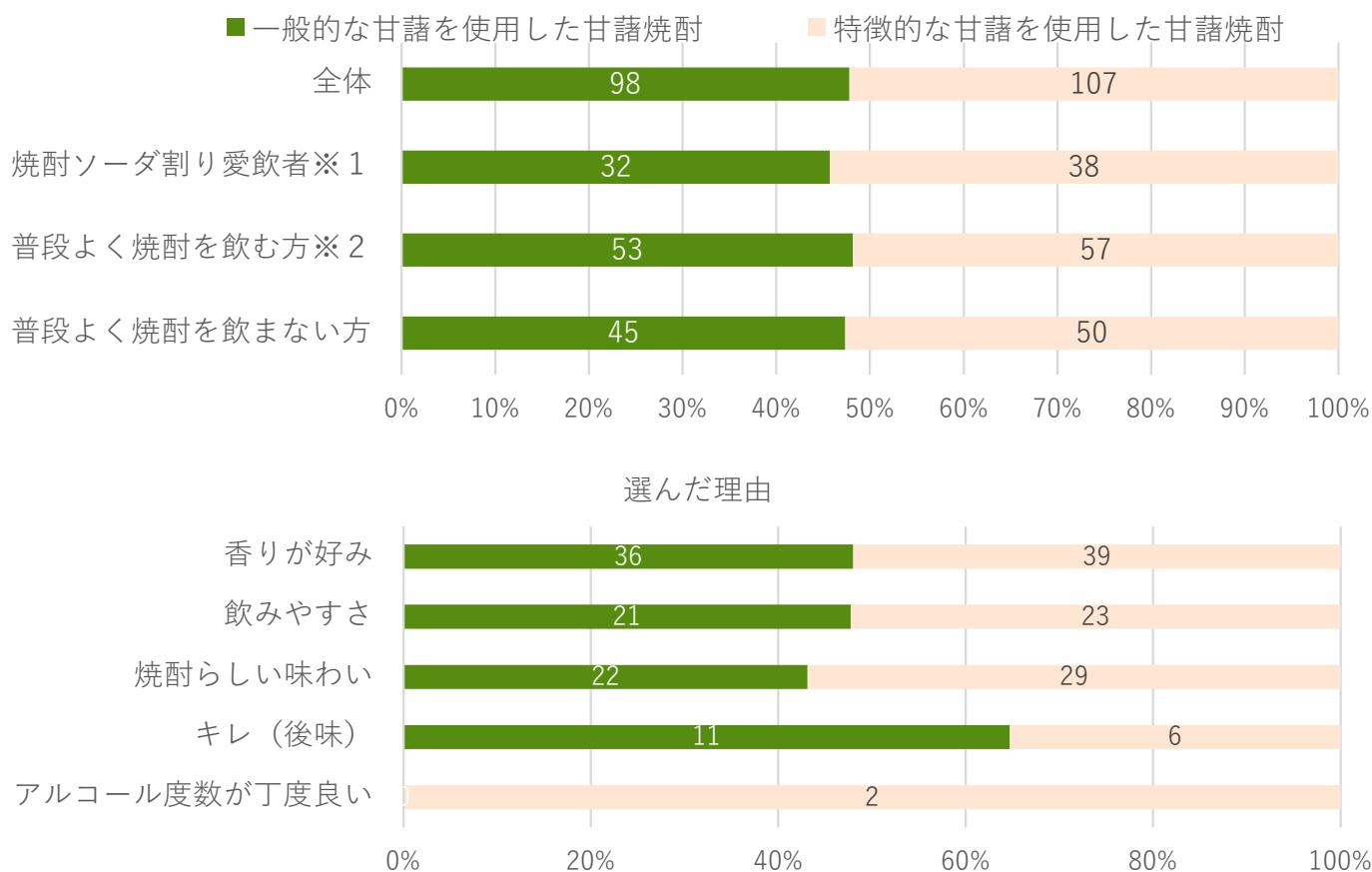
問6 「どちらの焼酎が好みですか①？」 樽貯蔵した麦焼酎 VS 樽貯蔵していない麦焼酎



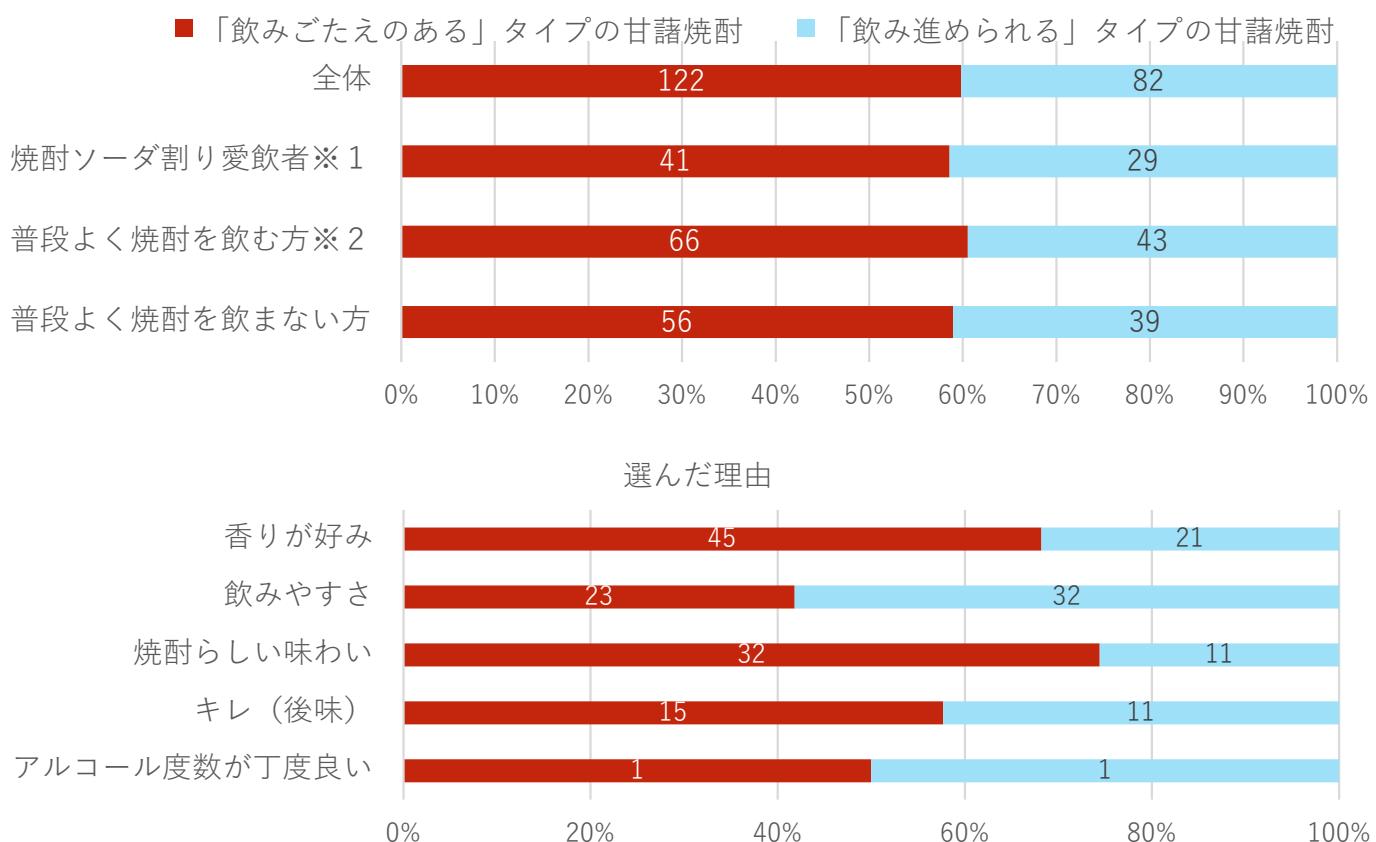
※1 焼酎ソーダ割り愛好者とは、焼酎ソーダ割り飲用頻度が週3日以上の方とします。

※2 普段よく焼酎を飲む（飲まない）方とは、問1においてよく飲むお酒として焼酎を挙げた（挙げなかった）方です。

問7 「どちらの焼酎が好みですか②？」 一般的な甘藷 VS 特徴的な甘藷



問8 「どちらの焼酎が好みですか③？」 飲みごたえタイプ VS 飲みすすめタイプ



※1 焼酎ソーダ割り愛好者とは、焼酎ソーダ割り飲用頻度が週3日以上の方とします。

※2 普段よく焼酎を飲む（飲まない）方とは、問1においてよく飲むお酒として焼酎を挙げた（挙げなかった）方です。

問6～8 「どちらの焼酎が好みですか？」の結果について

○樽貯蔵した麦焼酎 vs 樽貯蔵していない麦焼酎

きき酒の結果、回答者の意見はほぼ同程度に分かれました。また、普段焼酎の飲む方、飲まない方に分けても同様であり、さらに焼酎ソーダ割り愛飲者においても同様で、ほぼ同程度に分かれました。

一方で、選ばれた理由はそれぞれ異なり、樽貯蔵した麦焼酎は「飲みやすさ」、「キレ（後味）」が、樽貯蔵していない麦焼酎は「香りが好み」、「焼酎らしい味わい」が相対的に多い結果となりました。

樽貯蔵した麦焼酎が「飲みやすさ」などの評価が得られたのは、アルコール度数が6.4%と比較的低かったことも関連があると推察されます。また、樽貯蔵していない麦焼酎は、スッキリした麦焼酎らしい風味が好まれたものと考えられます。

○一般的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎 vs 特徴的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎

きき酒の結果、回答者の意見はほぼ同程度に分かれました。また、普段焼酎の飲む方、飲まない方に分けても同様であり、さらに焼酎ソーダ割り愛飲者においても同様で、ほぼ同程度に分かれました。

また、選ばれた理由についても、「香りが好み」、「飲みやすさ」はほぼ同程度で、「焼酎らしい味わい」もやや特徴的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎の方が多いものの、ほぼ同程度でした。

専門家の評価において、一般的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎は際立った特徴がなくすっきりとした味わいで、特徴的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎は紅茶・にんじん・花の様な香りなどの特徴がありました。後者は、実の色が橙色の甘藷品種で、このタイプの甘藷で焼酎を製造すると一般的にこのような香りがすることが知られています。今回の結果では、どちらの香味も同程度支持されていました。

○「飲みごたえのある」タイプの甘藷焼酎 vs 「飲み進められる」タイプの甘藷焼酎

きき酒の結果、回答者の6割が「飲みごたえのある」タイプの甘藷焼酎を支持しました。また、普段焼酎の飲む方、飲まない方に分けても同様であり、さらに焼酎ソーダ割り愛飲者においても同様でした。

専門家の評価において、「飲みごたえのある」はエステル（果実様）の香り、香ばしい香りがある、いわば濃い味わいで、対して「飲み進められる」タイプは花の様の香りがあり、すっきりとした味わいが特徴です。

今般「飲みごたえのある」タイプが支持された理由は「香りが好み」、「焼酎らしい味わい」が相対的に多く、また、グラフには示しておりませんが問5「焼酎ソーダ割りの好きなところ」で「焼酎らしい味わい」と回答された方に限定すると「飲みごたえのある」タイプを支持した方は69%（77名中53名）に上り、その焼酎らしい味わいの濃さが支持されたものと考えられました。

問9 「こんな焼酎ソーダ割りがあったら良いなという提案」

アンケート回答者から「こんな焼酎ソーダ割りがあったら良いなという提案」をしていただきました。主な回答は以下のとおりです。

概要	人数
柑橘類を入れる	10
柑橘類以外の素材を入れる	6
華やか・フルティーな味わいのもの	10
焼酎の特徴が良く出ているもの	9
割る前のアルコール度数が高い（40度など）もの	4
特徴がありつつ飲みやすいもの	5
すっきりとして飲みやすいもの	3
料理との相性が良いもの	7

まとめ

○アンケート回答者について

アンケート回答者の性別は男性143名、女性70名、その他3名と男性がやや多く、年代は20代44名、30代57名、40代53名、50代49名、60代以上13名と一般的な焼酎の消費者層よりも比較的若い方にご回答いただきました。

アンケート回答者が普段よく飲むお酒はの1位が焼酎（115名）と、焼酎愛飲者が多くまた、清酒よりもウイスキーを飲む方が多かった点も特徴的でした。

また、焼酎ソーダ割りの飲用頻度は、「週3回以上飲む」が全体の約3分の1に当たる71名、週1～2回の54名を合わせると全体の約3分の2に当たる125名でした。

さらに、焼酎カクテルを飲んだことがある方は全体の約3分の2に当たる124名であり、また焼酎ソーダ割りの飲用頻度が高いほど、焼酎カクテルの飲用経験のある者が高い結果となりました。

東京都内の焼酎等関係イベント（JAPAN SPIRITS FESTIVAL 2025）会場内ブースにてアンケートを行ったこともあり、今回のアンケート結果は焼酎に関心の高い消費者を対象にした意見を反映したものになっていると考えられます。

○焼酎の好きな飲み方

好きな焼酎の飲み方は、「最も好きな飲み方」、「2番目に好きな飲み方」共にソーダ割りが1位で、ロック、お湯割りと続きました。

○焼酎ソーダ割りの好きなところ

焼酎ソーダ割りの好きなところは、上位から「軽い・爽やか（155名）」、「食事と合う（84名）」、「焼酎らしい味わい（82名）」、「食事の邪魔をしない（39名）」、「プリン体・糖質ゼロ（33名）」、「酔い過ぎない（30名）」、「安い（22名）」、「その他（8名）」であり、軽く爽やかながら焼酎らしい味わいがある点や、食事との相性が多く挙げられました。

○どちらの焼酎が好みか

熊本国税局酒類鑑評会の出品酒で、焼酎の専門家による品質評価の結果、成績が同等のもので、かつ味わいのタイプが異なるものを2点を対にして3組作り（合計6点）、一般消費者の方にきき酒していただき、どちらが好きか、またその理由は何かについて選択していただきました。

「樽貯蔵した麦焼酎」と「樽貯蔵していない麦焼酎」の比較では、回答者の意見はほぼ同程度に分かれました。選ばれた理由はそれぞれ異なり、樽貯蔵した麦焼酎は「飲みやすさ」、「キレ（後味）」が、樽貯蔵していない麦焼酎は「香りが好み」、「焼酎らしい味わい」が相対的に多い結果となりました。

「一般的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎」と「特徴的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎」の比較では、回答者の意見はほぼ同程度に分かれました。選ばれた理由についても、「香りが好み」、「飲みやすさ」はほぼ同程度で、「焼酎らしい味わい」もやや特徴的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎の方が多くのもの、ほぼ同程度でした。専門家の評価において、一般的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎は際立った特徴がなくすっきりとした味わいで、特徴的な甘藷を使って造られた甘藷焼酎は紅茶・にんじん・花の様な香りなどの特徴がありました。今回の結果では、どちらの香味も同程度支持されていました。

「飲みごたえのある」タイプの甘藷焼酎と「飲み進められる」タイプの甘藷焼酎の比較では、回答者の6割が「飲みごたえのある」タイプの甘藷焼酎を支持しました。専門家の評価において、「飲みごたえのある」はエステル（果実様）の香り、香ばしい香りがある、いわば濃い味わいで、対して「飲み進められる」タイプは花の様の香りがあり、すっきりとした味わいが特徴です。今般「飲みごたえのある」タイプが支持された理由は「香りが好み」、「焼酎らしい味わい」が相対的に多く、その焼酎らしい味わいの濃さが支持されたものと考えられました。

今回のアンケート回答者は焼酎に関心の高い消費者が多かったためか、全般的に焼酎らしい味わいに対して肯定的な回答が得られました。