

<日本酒IoTでお客様の嗜好性を解析する実証を開始>

この度サンデン・リテールシステム株式会社は、KDDI株式会社、株式会社KDDI総合研究所および株式会社シンク、株式会社蔵楽と共に、2022年3月25日から2022年4月3日までの間、日本酒IoTディスペンサー「のまっせ」を活用して、性別・年代・地域といった属性別の日本酒の嗜好性に関するデータを解析する実証実験を実施します。

今回の本実証実験を通じて、データ収集に関する人的コストの削減を目指す他、中小の酒蔵の商品開発力と販路開拓力の向上に貢献します。

詳細に関しては以下の報道用資料をご覧ください。

2022年3月24日

<企業トピックス>

株式会社シンク
サンデン・リテールシステム株式会社
株式会社蔵楽
KDDI株式会社
株式会社KDDI総合研究所

日本酒IoTでお客様の嗜好性を解析する実証を開始

～IoTディスペンサー「のまっせ」活用、中小酒造の商品開発力と販路開拓力の向上を目指す～

株式会社シンク（本社:福島県会津若松市、代表取締役:高橋 正法、以下 シンク）、サンデン・リテールシステム株式会社（本社:東京都墨田区、代表取締役社長:森 益哉、以下 サンデンRS）、株式会社蔵楽（本社:東京都品川区、代表者:高橋 理人、以下 蔵楽）、KDDI株式会社（本社:東京都千代田区、代表取締役社長:高橋 誠、以下 KDDI）、株式会社KDDI総合研究所（本社:埼玉県ふじみ野市、代表取締役社長:中村 元、以下 KDDI総合研究所）は、2022年3月25日から2022年4月3日までの間、日本酒IoTディスペンサー「のまっせ」（以下 のまっせ）を活用して、性別・年代・地域といった属性別の日本酒の嗜好性に関するデータを解析する実証実験（以下 本実証実験）を実施します。本実証実験は、「名酒センター（日本酒PRセンター） 御茶ノ水店」(注1)の営業時間内に行います。

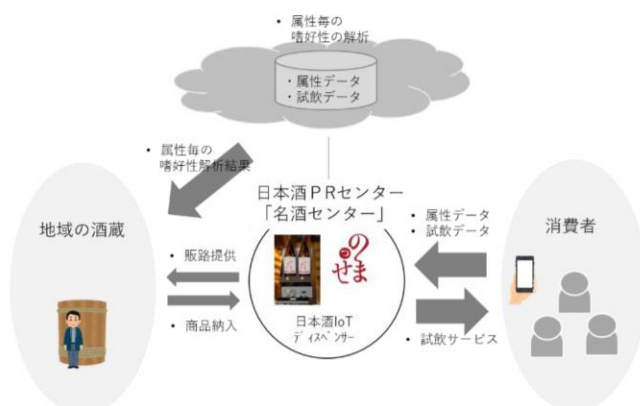
5社は本実証実験を通じて、データ収集に関する人的コストの削減を目指し、中小の酒蔵の商品開発力と販路開拓力の向上に貢献します。



<のまっせ>

日本には約 1,200 (注2) となる日本酒の酒蔵がありますが、国内での日本酒需要の低迷 (注3) によりその数は年々減少し、若い世代を中心とした新たな日本酒市場の開拓が求められています。一方、日本酒の酒蔵の 99%以上を占めている中小規模の酒蔵にとっては、デパートでの試飲会などによるデータ収集は人的コストが高く、新たな市場開拓に有用なデータの収集が困難な状況です。

「のまっせ」はシンクが提供する、インターネットに接続された日本酒試飲専用のドリンクディスペンサーです。本実証実験では、「のまっせ」を用いて、試飲した銘柄、試飲量、試飲時間のデータを収集します。「のまっせ」で収集したデータとスマートフォンアプリのアンケートで収集した参加者の属性情報のデータを紐づけることで、属性別の嗜好性がデータとして蓄積されます。酒蔵は試飲用の日本酒を提供するだけで属性別の嗜好性を把握することが可能となり、特定の年代や地域をターゲットにした日本酒の商品開発および販路開拓に活用が可能です。



<本実証実験の概要図>

シンク、サンデンRS、蔵楽、KDDI、KDDI 総合研究所の 5 社は連携し、今回の実証実験で得られた結果をもとに、今後必要となるデータや知見を洗い出し、検証を続けることで、日本の地域産業の支援を行います。

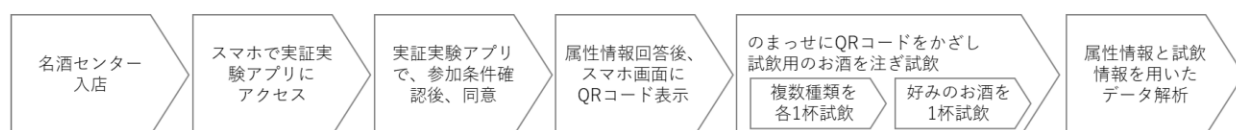
本実証実験の詳細は別紙をご参照ください。

以上

■本実証実験について

1. 本実証実験の流れ

- (1) 「名酒センター」に入店後、スマートフォンから本実証実験専用アプリにアクセスし、アプリ上で参加条件を確認します。
- (2) アプリ上で属性情報（性、年代、出身地、居住地）を入力後、スマートフォン画面上にQRコードが表示されます。
- (3) 「のまっせ」にQRコードをかざすと、製造方法の異なる2種類の日本酒（注4）を1杯ずつ試飲いただけます。
- (4) 3杯目は、試飲した2種類の日本酒からお好みの日本酒を試飲します。
- (5) 試飲後に参加者の属性情報と嗜好性を紐づけることで、属性別の嗜好性を蓄積します。
- (6) 蓄積したデータを解析します。



<本実証実験の流れ>

2. 実証実験の場所、期間、参加方法

実施場所：名酒センター（日本酒 PR センター） 御茶ノ水店

実施期間：2022年3月25日～2022年4月3日

（火曜日～金曜日）14:00～22:00

（土曜日）12:00～22:00

（日曜日）12:00～19:00

（月曜日）休業日

参加方法：「名酒センター」に入店後、本実証実験アプリにスマートフォンからアクセスし、参加条件を確認して参加

参加条件：20歳以上でアルコールにアレルギーのない方

■本実証実験における各社の役割

シンク：実験用ソフトウェア開発および運用、データ解析

サンデンRS：実験用ハードウェア開発

蔵楽：実験場所「名酒センター」での実証実験の運営、データ解析

KDDI：日本全国で進めている地域活性化取り組みで得られた知見の提供と実験用通信環境（モバイルルータ）提供

KDDI 総合研究所：実験シナリオ企画およびプロジェクトの推進

（注1） <https://nihonshu.com/ochanomizu/>

（注2） 国税庁課税部酒税課 令和3年10月「酒類製造業及び酒類卸売業の概況（令和2年調査分）」

（注3） 国税庁課税部酒税課・輸出促進室 令和3年3月「酒のしおり」

(注 4) 会津若松市の老舗酒蔵である末廣酒造の協力を得て、「伝承山廃純米 末廣 (<https://www.sake-suehiro.jp/SHOP/235.html>)」「純米吟醸 無濾過原酒 (火入れ)」を提供します。

以 上

<お問い合わせ先>
株式会社シンク 宮森
メール：miya3594@sync.co.jp
TEL：(0242)37-0123