実績報告書

1.	事為	 農概要	Ē						
車	業実			代表団体名	代表団体名 MIRAI SAKE COMPANY 株式会社				
		≘t√a.	≠	代表者名	代表取締役 山本祐也				
7	未 ラ	≥ № ・	18	実施責任者	同上	電話番号	090-3885-9870		
						Eメール	y.yamamoto@miraisake.com		
事	当	<u>⊬</u> .	名	実証実験補助金(新潟市実証実験プロジェクト事業)					
李 	7	₹ .	4	「SAKE TOURISM INFORMATION BAR 事業」					
	『AI 味覚判定によってローカルの日本酒レコメンドを行う観光案内所兼マイクロバー』をコンセプトに、 JR 新潟駅内に日本酒 BAR「SAKE TOURISM INFORMATION BAR 」をオープン。								
				本企画では、 MIRAISAKECOMPANY 株式会社の持つ AI を活用した味覚診断サー					
				本正画では、MITATSANCOOMFANT 株式芸社の持つ AT を活用した味見診断り一一 ビス YUMMYSAKE と新潟各地の酒蔵ネットワークを活用。					
				BAR では、新潟 90 超の酒蔵の商品の中から、自分に最適な 1 杯を YUMMYSAKE					
				によって診断及び提供、また、日本酒に合う新潟の食をバースタイルでペアリ					
				ングし提供する。そして、AI が選んだ味覚タイプに合う酒蔵や新潟名産を提					
				案することで、新潟市内の物販店や飲食店への送客を行い、「SAKE TOURISM					
				INFORMATION BAR 」が新潟の食と酒の「味わう」観光案内所となることを目指 					
事	業	内:	容	す。					
	・「SAKE TOURISM INFORMATION BAR 新潟」								
				SAKE TOURIST INFORMATION BAR 日本酒観光案内バー					
					88 88 W		\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$		
				SA IN BA	KE TOURIST FORMATION R R R R R R R R R R R R R R R R R R R	#\$) ♦\$&&¢\$ \$ ©\$∮# = 8 \$ %			

新規性·革新性

MIRAI SAKE COMPANY 株式会社の AI を活用した味覚診断サービス YUMMYSAKE は、「ラベルではなくセンスで選ぼう」をテーマに、複雑な日本酒の選択を容易にかつ満足度の高い形での提供に成功している。

具体的には、いくつかのお酒をブラインドテイスティングして、それぞれのお酒の味わいを5段階評価。その結果から、味わいや香りで分類した全12種類の味

覚タイプをユーザーに付与。

この YUMMYSAKE を「SAKE TOURISM INFORMATION BAR 新潟」において提供することで、日本一酒蔵の数が多く、多くの種類が存在する新潟のお酒の中から自分の味覚に合う 1 杯を選ぶことを可能にする。

また、その診断結果に付属するサービスとして、フードペアリングや、地域で該当のお酒が飲める店の紹介を行うことで、新潟市内の物販店や飲食店への送客をレコメンドすることが可能。



↑YUMMYSAKE サービスイメージ図



↑YUMMYSAKE サービスを利用した新潟市内の物販店や飲食店への送客のイメージ図

実施期間: 2020年2月14日(金)~2月29日(土)

実 証 方 法 | 実施場所: JR 新潟駅構内

(CoCoLo 新潟西 N+ TABI BAR & CAFE/km-O niigata lab 内)

実施方法: AI の味覚判定を活用した「SAKE TOURISM INFORMATION BAR」開設

「SAKE TOURISM INFORMATION BAR」では、AI による味覚判定体験が可能。独自のアルゴリズムにより12種類の味覚タイプに分類し、判定結果ごとに一人一人に合った味わいを巡る新潟駅近郊のラリー型の旅を提案。

新潟駅周辺地域の飲食店・酒販店の回遊を促し、初めての土地での観光客の不安の払拭や、地元ならではの知られざる魅力の発信を行うことで地域全体の活性化を目指す。

① 来店購買者数 272 名 (前年比 1.3 倍)

②パンフレット配布数 1,875 枚

達成目標

(案内所で最も出ているパンフレット枚数の1.5倍)

③店舗送客数 64 名

(AI 味覚判定の体験者に対する店舗への送客率 10%)

2. 実証実施内容

① AI 味覚判定の体験数 (購買客数): 643 名 ⇒目標 272 名 達成率 236% ② パンフレット配布数: 2,150 枚 目標に対する成果 ⇒目標 1,875 枚 達成率 115% ③ 店舗送客数:170名 ⇒目標 64 名 達成率 264% 実施期間: 2020年2月14日(金)~2月29日(土) 実施スケジュール ① AI 味覚判定の体験数 (購買客数): 643 名 日本酒観光案内バー 実績 YUMMYSAKE体験者数目標: 272名 回遊率 26% 達成率 236% |合計 | 2/14 | 2/15 | <mark>2/16</mark> | 2/17 | 2/18 | 2/19 | 2/20 | 2/21 | 2/22 | <mark>2/23 | 2/24</mark> | 2/25 | 2/26 | 2/27 | 2/28 | 2/29
 643
 25
 77
 94
 29
 17
 39
 25
 32
 84
 74
 45
 19
 23
 20
 15
 25
ノベルティ配布合計 170 4 7 19 3 4 11 12 6 26 26 26 26 ②パンフレット配布数: 2,150 枚 <配布場所内訳> - YUMMYSAKE 体験者 650 枚 ・日本酒観光案内バー店頭配布 200 枚 ・メディアなど関係者80枚 - 提携店舗 520 枚 ・観光案内所約 200 枚 ・新潟駅構内約 200 枚 ・提携ホテル約 300 枚 ④ 店舗送客数:170名(上記表 ノベルティ配布合計値) 実 証 結 果 送客に関する効果測定するために以下の企画を行った。 <酒(しゅ)たんぷらり一企画> YUMMY SAKE を体験したお客様にスタンプラリーになっているパンフレットとおち ょこをお配りし、提携の酒屋または飲食店を訪問した際に無料で 1 杯日本酒を提 供してもらえ、スタンプを 2 個以上集め、再度日本酒観光案内バーに戻ってきた お客様にノベルティとしてオリジナルトートバッグまたはオリジナル手拭いを差 し上げるというサービスを実施し、ノベルティをお渡ししたお客様の人数の測定 を行った。 YUMMYSAKE の体験を行ったお客様の10%を想定、目標設定をしたが、実際には27% のお客様がノベルティを取りに来てくださっている。会期は3月15日までのた

め、実際に提携店を訪問しているがノベルティを受け取りに来ていないお客様は

まだまだ多いと考えられる。

■PR について

2月14日のイベント開始初日に記者発表会を実施。14媒体の取材が入るなど世間的にも非常に注目度の高いものになった。

TV 局 5 社様、新聞・通信社様 6 社様、専門誌・タウンガイド誌・WEB メディア各 1 社様

■店頭での展開の様子

日本酒観光案内 BAR (km0-niigata lab 内)



↑左:店舗入り口 右:レジカウンター





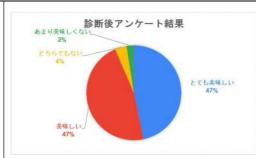
↑左:店内体験スペース 右:実際の体験風景



↑提携店(ぽんしゅ館)の様子 ※商品や利き酒マシンに味覚タイプを添付し連携を図った。

■顧客満足度

お客様に YUMMY SAKE を体験していただいた後に、診断結果のお酒を実際に飲んでおいしかったか、アンケートを実施。(93.6%のお客様が納得性のある結果であったと回答)

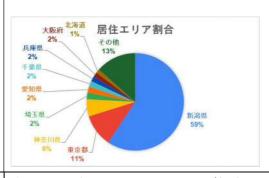


診断後アンケート結果

HE IN IDA F F F I TIME!		
お客様の評価	人数	割合
とても美味しい	188	46.8%
美味しい	188	46.8%
どちらでもない	16	4.0%
あまり美味しくない	10	2.5%
美味しくない	0	0.0%
合計	402	100.0%

■体験者属性

新潟に観光を目的に来訪した方をターゲットとしたイベント・サービスとしてスタートをしたが、結果として 4 割は観光のお客様、6 割が新潟県にお住まいの方であった。新潟駅周辺にお住まいの方だけでなく、長岡や越後湯沢エリアからこのサービスを体験してみたいと思い来店されるお客様が約半数と非常に多く、新潟市内を観光するためのきっかけ・動機を創出することができたといえる。



今後の展開

今回の取り組みから、YUMMYSAKE が観光の動機を産み出し、体験したお客様を様々な店舗への送客・地域活性に結び付けられるということが実証されたと考える。 今後については Km-O niigata lab の TABI BAR や今回提携店としてご参加いただいているぽんしゅ館からも、サービスとして YUMMY SAKE の提供を行っていくことを検討いただいているため、サービスを継続して展開していくよう調整を行い、地域活性に結び付けていきたい。

また、今回の提携 16 店舗の限られた店舗であったが、提携店舗の拡大を行い、今後は飲食店や酒屋だけでなく蔵見学を実施している酒蔵とも提携を行い、送客に結び付けていくことを考えている。