居酒屋で注文の多い頻度が高い料理と飲み物の調査

山内春奈

第１章　はじめに

私は居酒屋でアルバイトをしているが、先日お客さんに「どの商品が一番人気ですか？」と聞かれ、私は適当に思い浮かんだよく注文される商品を答えてしまった。半年以上働いているにも関わらず、お店のことをまだ完璧に理解できていないことを痛感したため、今回は実際に人気のある料理と飲み物の調査を行うことにした。人気の料理と飲み物を調べて理解することで、お客さんが注文に迷ったときやどれが美味しいものかを知りたいと思ったら、適切に要望に応えることができ、結果としてお客さんに満足してお店を利用してもらうことができ、お店の売上げに貢献することができる。

結果の予想は、私の働いているお店は海鮮居酒屋なので、料理はお造りが一番人気であると予想した。当店においては、調査時点で、数に限りのある活イカの姿造り（1,785 円～）と活毛ガニ（3,780 円～）がオススメ商品となっている（写真１）。飲み物は、居酒屋手頃な価格（４７３円）とアルコール度数が低く、たくさん飲むことができるということから生ビールが一番人気であると予想した。

第２章　調査地と調査方法

調査は、2014 年の１月 10 日、11 日、12 日、14 日、15 日、16 日の６日間で行った。場所は札幌駅近郊にあるアルバイト先の居酒屋で行った（図３、４）。時刻は開店時間の午後５時からラストオーダーの午後 10 時 30 分までの間で行った。

調査方法は、来店された 108 グループのお客さんの注文を受けた伝票を料理と飲み物に分けて６日分の集計を行った。

人気なものを調べる調査であるため、料理は１グループのお客さんが１つ注文したら１カウントとし、同じ商品をいくつ注文したとしても１カウントとした。例えば、１グループのお客さんＡがその商品を何個も注文しても他のグループのお客さんＢ、Ｃが１つもその商品を注文しなかった場合人気なものとはいえなくなるからである。飲み物はお客さんに注文された分をカウントし、男女別で集計を行った。ただし、日本酒は１号で１カウントとした。例えば、２号で２カウントにすると生ビールは１回の注文で２杯飲んだこととなってしまうため不平等になると考えたからである。

メニューは、お造り・焼物・揚物・煮物・鍋物・食事・その他の７つに分類した(表２)。飲み物は、ビール・日本酒・焼酎・カクテル・ソフトドリンク・ワイン・ウィスキーの７つに分類した（表４）。

料理の分類は、生物で魚の身体の肉の部分あるもの、さばくだけでその他の調理を一切行なっていないものをお造りとする。グリル、バーナー、フライパンの３つを用いて調理したものを焼物とする。油の中に入れて調理しているものを揚物とする。鍋を用いて味付

けして煮詰めたものと、生物であったものをお湯で茹でたものを煮物とする。お客さんの前に直接土鍋で提供するものを鍋とする。寿司やおにぎりのようにお米が含まれる料理は食事とし、サラダと塩漬けしたおつまみはその他とする。

飲み物の分類は、ビールは樽または中瓶に入っているもの、酵母でアルコール発酵させて作られた酒をビールとした（写真２、３）。日本酒は、米から作られたもので、水で割ったりせずに店員がお客さんに直接升に注いだものを日本酒とした。焼酎は、麦または芋でつくられたもの、水や炭酸で割って飲める飲み物を焼酎とみなした。カクテルは、果実酒や焼酎をソフトドリンクで割った飲み物、またはシロップをアルコール入りの炭酸で割ったものをカクテルとした（写真４）。ソフトドリンクはアルコールの入っていないジュースとウーロン茶をソフトドリンクとした（写真５）。ワインはブドウからつくられたもの、醸造酒であるものをワインとした（写真６）。ウィスキーは麦からつくられた醸造酒であるものをウィスキーとした。ハイボールもウィスキーを用いているためウィスキーと同様にみなした。

第３章 結果

来店された 108 グループのお客さんを調査し、672 品の料理と 380 杯の飲み物の注文データを得た。その中で一番注文される頻度が高かった料理はザンギで、108 グループ中 44 グループのお客さんに注文された（表１）。一番人気なものはザンギであったが、料理の分類別でみると揚物と焼物は同じくらい注文されていることがわかる（表１、図２）。よって１グループあたり平均６品ほど注文し、揚物と焼物の両方を一緒に注文していることがわかった。飲み物で一番人気だったものはアサヒスーパードライ（生ビール）で、380 杯注文されたうち 82 杯注文された。予想ではほとんどの人が生ビールを飲むと思っていたが、生ビールは最初の１杯だけという人や、高齢者のお客さんでは日本酒を好んで飲む人が多かった。さらに飲み物の調査の結果から来店者の男女比は男性 78%、女性 22%と圧倒的に男性が多いことがわかった。

私は、当店は海鮮居酒屋であるため料理ではお造りが一番人気で飲み物は生ビールが人気であると第１章で予想していた。しかし、結果は揚物と焼物が人気のある料理だという私の予想とは異なるものとなった。飲み物は予想と同じ結果となった。

調査時期が年末年始明けだったためか、来店されるお客さんがあまり多くはなかった。また、お造りに食べ飽きたお客さんが多かったためか注文する人も少なかった。よって来店者数や人気のある商品はその時期やイベントによって変化することがわかった。

第４章 考察

ザンギは 525 円という低価格で、なおかつ複数シェアして食べられるということから人気を集めたのではないかと考えられる。当店のザンギは、骨付きでドラムの形をしており、１皿に３本入っている。ザンギという名称は北海道だけの呼び名で、ほかの県民の人々は

鶏のから揚げとよぶ。そのため観光にきたお客さんにも興味を持ってもらえた。nifty によれば「もともとは中国の炸鶏（ザーチー）がなまったもの、同じく中国の炸子鶏（ザーツゥチー）がなまったもの、またまた同じく中国語の揚鳥がなまったもの、ザンギリにするからザンギになったとも考えられるとのことだそうです。」と述べられている(nifty 2014)。

また、zakzak によると「アルコールを分解する際に亜鉛が必要とされるため、アルコールを飲むと、亜鉛が体内で不足すると考えられます。亜鉛不足は味覚障害を引き起こすことがあり、お酒を飲むことで亜鉛不足を生じると、味覚が鈍くなると考えられます。」と述べられている(zakzak 2013)。つまり、お酒を飲むことでより濃い味付けのものが欲しくなるということである。このことが味付けの濃い揚物やしょっぱい焼物を注文するお客さんが多かったという結果に結びついたのではないかと考えられる。

第５章 結論

調査結果は、揚物が人気でその中でもザンギが最も注文の品頻度が高いということがわかった。飲み物は生ビールが一番人気だということがわかった。来店者数は６日間で１０８グループとあまり多くはなかったが、伝票を集計するのが大変だった。一緒に働いている人たちの協力もあり、スムーズに調査を行うことができた。調査を進めることでお酒には揚物が必須なものであるということと、ザンギの定義を初めて知ることができた。今まで自分の知らなかったことを知れたので、考えの幅をさらに広げることができた。

今後アルバイトをしていく際、お客さんが注文に迷ったときは揚物を勧めてみよう思った。さらに時期やイベントでお客さんの入りや注文する料理が変化することもわかったため、そのときの時期に合わせた料理を勧めなければならない。

〈参考文献〉

Nifty(2014)「おしえて NO.571」
(http://homepage2.nifty.com/osiete/s571.htm)。

Zakzak(2013)「zakzak by 夕刊フジ・お酒を飲むと味の濃いモノ欲しくなるのはナゼ？」
（http://www.zakzak.co.jp/health/doctor/news/20140319/dct1403191901016-n1.htm）。

表1　注文された料理（人気順）　　（n=672）

*色分けは、料理の分類別に7色に分けた。

料理名	合計（グループ数）	割合（%）
ザンギ	44	7%
真タチ天婦羅	36	5%
焼きカキ	28	4%
イカゴロ焼き	28	4%
お新香	26	4%
タコザンギ	24	4%
枝豆	23	3%
アスパラ焼き	21	3%
ラーメンサラダ	20	3%
真タチポン酢	20	3%
イカー夜干し	19	3%
焼きほっけ	19	3%
アスパラ天婦羅	16	2%
活カキ	16	2%
殻つきウニ	14	2%
イモバター	12	2%
イモ餅	12	2%
海鮮サラダ	11	2%
カキフライ	10	1%
カニ天婦羅	10	1%
焼きホタテ	10	1%
お造り3点盛り	10	1%
イモ塩辛	9	1%
やりイカ刺し	9	1%
海鮮丼	9	1%
いくら軍艦	8	1%
サーモン握り	7	1%
エビ天婦羅	6	1%
ツブ貝焼き	6	1%
いくら丼	6	1%

活ホタテ	6	1%
イカ天婦羅	5	1%
鮭とば	5	1%
焼きナス	5	1%
カニ鉄砲汁	5	1%
イカ塩辛	5	1%
お造り5点盛り	5	1%
二色丼	5	1%
鮭おにぎり	5	1%
焼きおにぎり	5	1%
本マグロ握り	5	1%
海鮮鍋	5	1%
母々カレイ煮	5	1%
豚精	4	1%
マグロ釜焼き	4	1%
あさり汁	4	1%
活イカ姿造り	4	1%
鮭児	4	1%
海鮮雑炊	4	1%
鮭茶漬け	4	1%
おまかせ10貫	4	1%
活ホタテ握り	4	1%
昆布おにぎり	4	1%
干しコマイ	3	0%
干しシシャモ	3	0%
海藻サラダ	3	0%
本マグロ赤身	3	0%
活ツブ貝	3	0%
イカゴロるいべ	3	0%
塩辛茶漬け	3	0%
ウニ軍艦	3	0%
カジカ鍋	3	0%
ホタテフライ	2	0%
焼きホッキ	2	0%
なまこ酢	2	0%

寄せ豆腐	2	0%
活ホヤ	2	0%
ルイベ3点盛り	2	0%
鮭るいべ	2	0%
トロ〆サバ	2	0%
おまかせ特上10貫	2	0%
ウニ丼	2	0%
イカ握り	2	0%
キンキ鍋	2	0%
イカフライ	1	0%
エビフライ	1	0%
ホタテ天婦羅	1	0%
干しカレイ	1	0%
焼きエビ	1	0%
薄揚げ	1	0%
キンキ焼き	1	0%
しし唐辛子	1	0%
ウィンナー	1	0%
チーズサラミ	1	0%
三種の珍味	1	0%
貝3点盛り	1	0%
松川	1	0%
活ホッキ	1	0%
大平	1	0%
カキ酢	1	0%
おまかせ特上24貫	1	0%
タコ握り	1	0%
〆サバ握り	1	0%
豚丼	1	0%
梅茶漬け	1	0%
おまかせ5貫	1	0%
カキ鍋	1	0%
カニしゃぶ	1	0%
花咲カニボイル	1	0%
北海縞エビボイル	1	0%

ホッキフライ	0	0%
ホッキ天婦羅	0	0%
揚げタコ焼き	0	0%
カニフライ	0	0%
手羽先	0	0%
焼きあさり	0	0%
焼きシイタケ	0	0%
身欠きニシン	0	0%
ホヤ塩辛	0	0%
ウニ一夜漬け	0	0%
カニ内子	0	0%
大助	0	0%
紅鮭	0	0%
本マグロ中トロ	0	0%
バチマグロ	0	0%
生ウニ	0	0%
タコるいべ	0	0%
イカるいべ	0	0%
コマイるいべ	0	0%
サンマるいべ	0	0%
活あわび（品切れ）	n.a.	n.a.
三色丼	0	0%
大平握り	0	0%
松川握り	0	0%
ホヤ握り	0	0%
ホヤ軍艦	0	0%
鱈子茶漬け	0	0%
カニ外子軍艦	0	0%
活アサリ軍艦	0	0%
活ツブ握り	0	0%
梅おにぎり	0	0%
活ホッキ握り	0	0%
筋子おにぎり	0	0%
バチマグロ握り	0	0%
カキ軍艦	0	0%

おまかせ3貫	0	0%
中トロ（品切れ）	n.a.	n.a.
本タラバ軍艦（品切れ）	n.a.	n.a.
活あわび軍艦（品切れ）	n.a.	n.a.
ブドウエビ軍艦（品切れ）	n.a.	n.a.
カスベ煮	0	0%
キンキ煮	0	0%
湯豆腐	0	0%
海鮮湯豆腐	0	0%
毛ガニボイル	0	0%
銀カレイ煮（品切れ）	n.a.	n.a.
たらばカニボイル（品切れ）	n.a.	n.a.
合計	672	100%

表2　注文された料理（調理法別）

（n=672）

料理の分類	合計	割合
揚物	191	29%
焼物	184	28%
その他	100	15%
お造り	90	13%
食事	88	13%
鍋	11	2%
煮物	8	1%
合計	672	100%

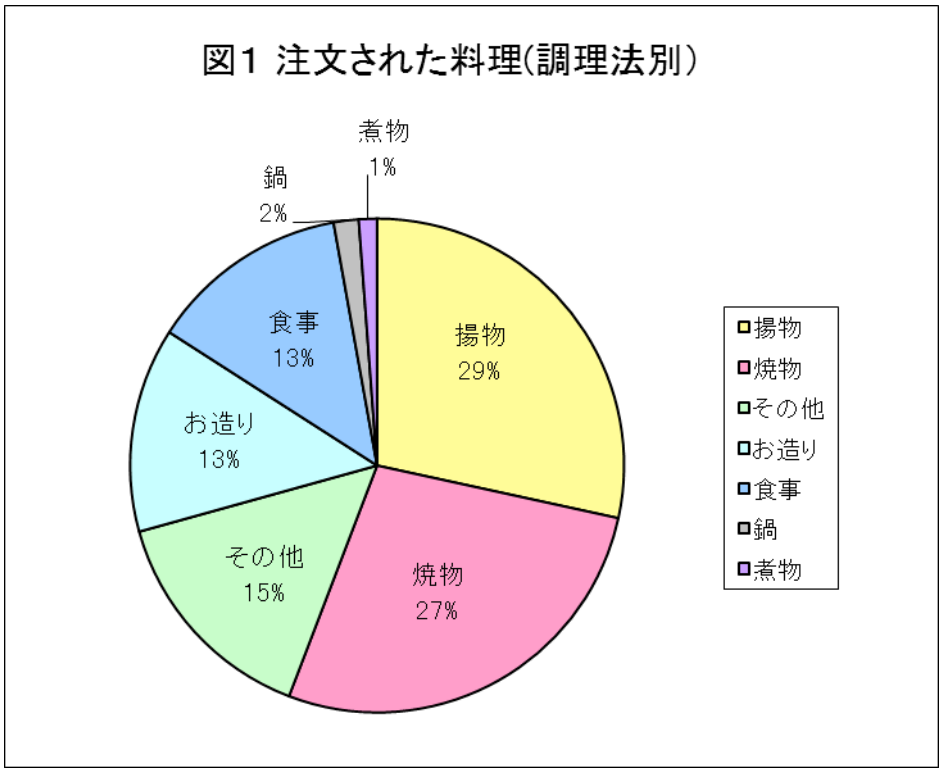

表3　注文された飲み物(人気順)　(n=380)

*色分けは、飲み物の分類別に 7 色に分けた。

飲み物名	男(人)	割合(%)	女(人)	割合(%)	合計(人)	割合(%)
アサヒスーパードライ	66	17%	16	4%	82	22%
黒霧島	32	8%	0	0%	32	8%
SUN	28	7%	0	0%	28	7%
北の勝　大海	26	7%	0	0%	26	7%
高清水　精撰辛口	24	6%	0	0%	24	6%
カシスオレンジ	0	0%	9	2%	9	2%
クラシックビール	8	2%	0	0%	8	2%
エビスビール	8	2%	0	0%	8	2%
鍛高譚	8	2%	0	0%	8	2%
レモン	5	1%	3	1%	8	2%
オレンジジュース	3	1%	6	2%	8	2%
コーラ	5	1%	3	1%	8	2%
ウーロン茶	6	2%	2	1%	8	2%
ノンアルコールビール	7	2%	0	0%	7	2%

酔鯨　特別純米	7	2%	0	0%	7	2%
久保田　千寿	6	2%	0	0%	6	2%
梅酒	0	0%	6	2%	6	2%
ウーロンハイ	0	0%	6	2%	6	2%
ジンジャエール	3	1%	3	1%	6	2%
カルピス	6	2%	0	0%	6	2%
レッドアイ	0	0%	5	1%	5	1%
ギネスビール	4	1%	0	0%	4	1%
高清水　生冷酒	4	1%	0	0%	4	1%
一刻者	4	1%	0	0%	4	1%
クランベリー	0	0%	4	1%	4	1%
シャンディーガフ	0	0%	3	1%	3	1%
一の蔵　本醸造	3	1%	0	0%	3	1%
〆張鶴　雪	3	1%	0	0%	3	1%
北の勝　鳳凰	3	1%	0	0%	3	1%
八海山　梅酒	0	0%	3	1%	3	1%
えぞふくろう	3	1%	0	0%	3	1%
グレープフルーツ	0	0%	3	1%	3	1%
パイン	0	0%	3	1%	3	1%
ブラックニッカ	3	1%	0	0%	3	1%
奥の松	2	1%	0	0%	2	1%
八海山　普通酒	2	1%	0	0%	2	1%
国士無双　梅酒	0	0%	2	1%	2	1%
赤兎馬	2	1%	0	0%	2	1%
佐藤　白	2	1%	0	0%	2	1%
イタリアワイン　赤	2	1%	0	0%	2	1%
イタリアワイン　白	2	1%	0	0%	2	1%
フランスワイン　白	1	0%	1	0%	2	1%
ビアクランベリー	0	0%	1	0%	1	0%
司牡丹　船中八策	1	0%	0	0%	1	0%
〆張鶴　月	1	0%	0	0%	1	0%
赤霧島	1	0%	0	0%	1	0%
佐藤　黒	1	0%	0	0%	1	0%
佐藤　麦	1	0%	0	0%	1	0%
ゆず	0	0%	1	0%	1	0%

巨峰	0	0%	1	0%	1	0%
ライチ	0	0%	1	0%	1	0%
桃	0	0%	1	0%	1	0%
モスコミュール	1	0%	0	0%	1	0%
ライム	0	0%	0	0%	1	0%
オレンジ	0	0%	1	0%	1	0%
トマトジュース	0	0%	1	0%	1	0%
フランスワイン　赤	1	0%	0	0%	1	0%
司牡丹　特撰純米	0	0%	0	0%	0	0%
八海山　本醸造	0	0%	0	0%	0	0%
八海山　吟醸	0	0%	0	0%	0	0%
八海山　純米吟醸	0	0%	0	0%	0	0%
久保田　百寿	0	0%	0	0%	0	0%
北の勝　吟醸	0	0%	0	0%	0	0%
北の勝　大吟醸	0	0%	0	0%	0	0%
一の蔵　すず音	0	0%	0	0%	0	0%
八海山　大吟醸	0	0%	0	0%	0	0%
八海山　特別純米	0	0%	0	0%	0	0%
田酒(品切れ)	n.a.	0%	0	0%	0	0%
久保田　萬寿	0	0%	0	0%	0	0%
喜六	0	0%	0	0%	0	0%
いいちこ	0	0%	0	0%	0	0%
さつま司	0	0%	0	0%	0	0%
一番札	0	0%	0	0%	0	0%
紫赤兎馬	0	0%	0	0%	0	0%
中々	0	0%	0	0%	0	0%
よろしく千萬	0	0%	0	0%	0	0%
海	0	0%	0	0%	0	0%
伊佐美	0	0%	0	0%	0	0%
魔王	0	0%	0	0%	0	0%
森伊蔵	0	0%	0	0%	0	0%
残波	0	0%	0	0%	0	0%
瑞泉	0	0%	0	0%	0	0%
久米仙	0	0%	0	0%	0	0%
カシス	0	0%	0	0%	0	0%

あんず	0	0%	0	0%	0	0%
りんご	0	0%	0	0%	0	0%
スパークリングロゼ	0	0%	0	0%	0	0%
シャンパン	0	0%	0	0%	0	0%
ジョニーウォーカー　赤	0	0%	0	0%	0	0%
ジョニーウォーカー　黒	0	0%	0	0%	0	0%
ジョニーウォーカー　緑	0	0%	0	0%	0	0%
合計	295	78%	85	22%	380	100%

表4　注文された飲み物（作り方別）（n=380）

飲み物の分類	合計	割合
ビール	118	31%
日本酒	87	23%
焼酎	82	22%
カクテル	46	12%
ソフトドリンク	37	10%
ワイン	7	2%
ウィスキー	3	1%
合計	380	100%

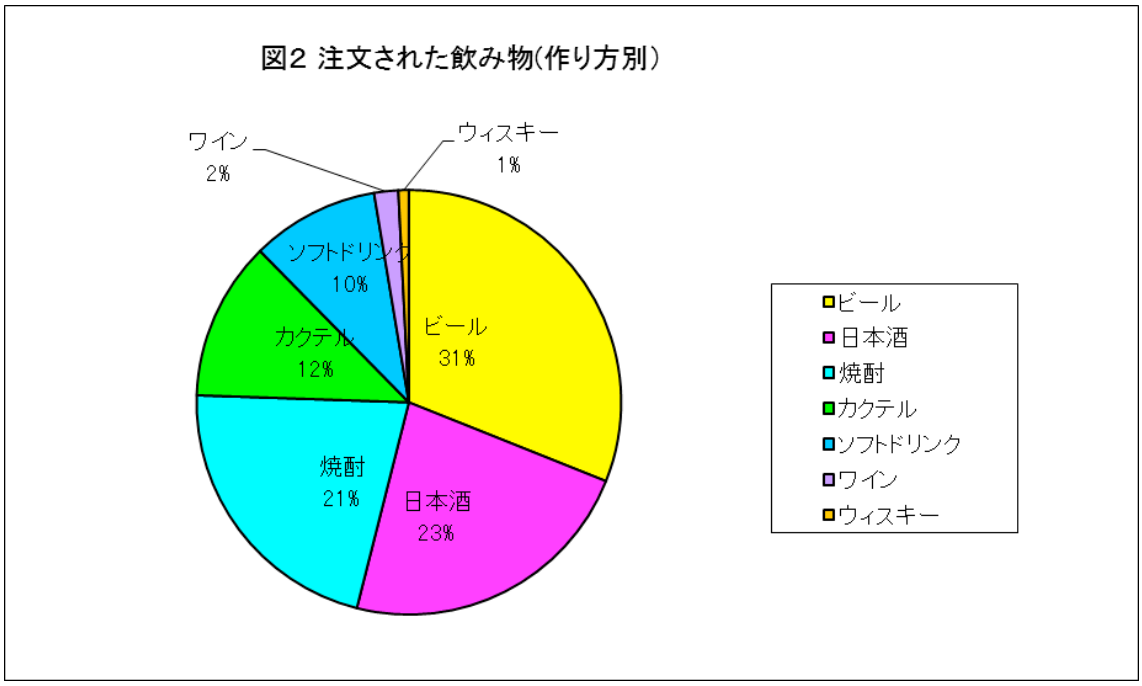

写真１　調査時点でのおすすめメニュー

写真２　瓶ビール

写真３　生ビール

写真４　業務用のカクテルの原液

写真５　ソフトドリンク

写真６　ワイン

図３　店内地図

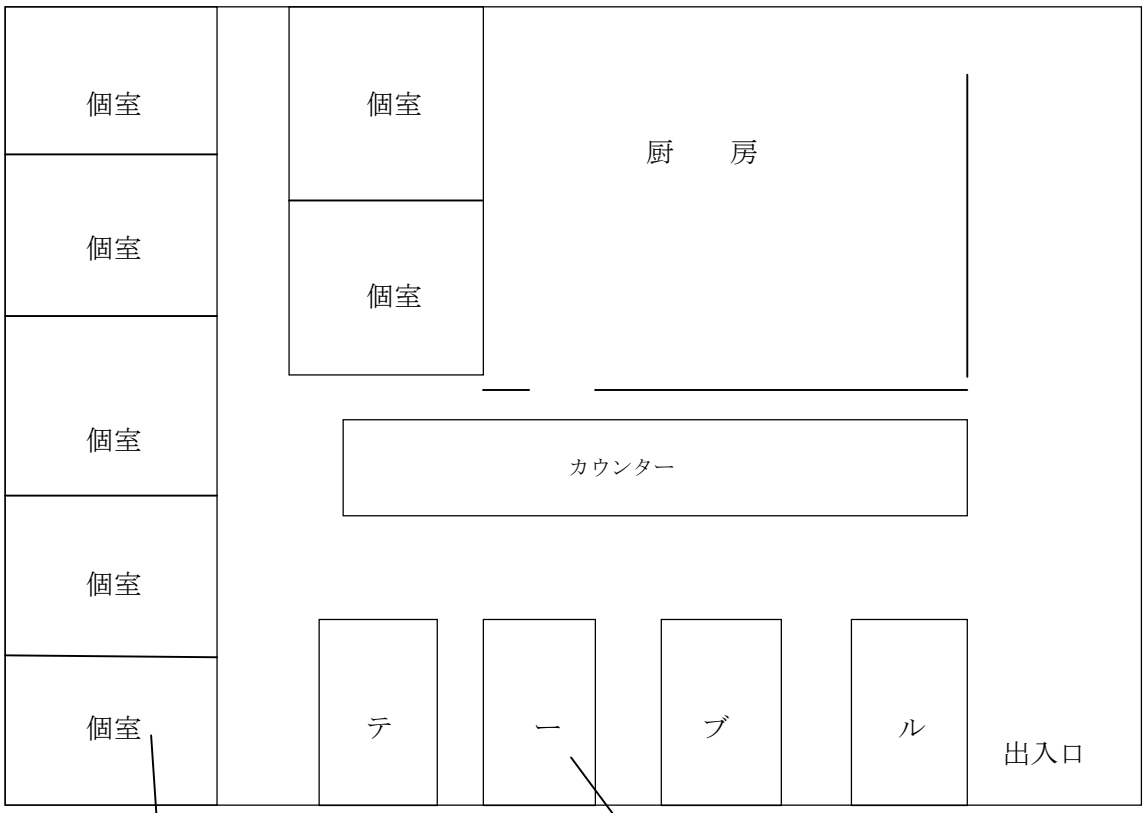

写真７　個室

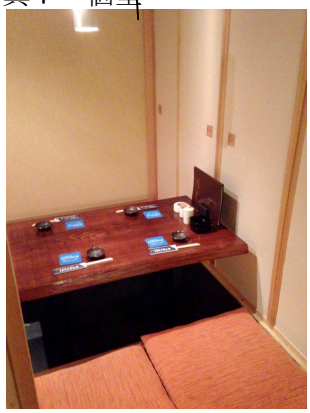

写真８　テーブル席

図４　調査地の地図

札幌市立
小学校 東光小
陸上自衛隊
苗穂分屯地
二十四軒小
桑園
北海道大
北8条通
札幌
苗穂
北3条通
札幌厚生
病院
大通公園
北1条宮の沢通
札幌高等
裁判所
千歳鶴酒
ミュージアム
月寒通
札幌エクセル
452
5
275
12
326
124
230
526
Map data ©2014 Google, ZENRIN