




# お酒について

2-4-41 平山夏輝

- 
- お酒の好みについて、このお酒が好きならばじゃあこのお酒も好きなのでは？このお酒が好きな理由は何なのだろう。そういった疑問は誰しもあると思います。今回はそれを、Rの自己組織化マップの単元を用いておおまかに解決していくことにしました。



# 基礎知識

- ▶ **醸造酒**・・・原料を酵母によりアルコール発酵させて作られた酒。アルコール度数は最高で10-15%。ビール、ワイン、日本酒などがある。
- ▶ **蒸留酒**・・・醸造酒を蒸留して作った酒である。水とアルコールの沸点の違いを利用し、蒸発したアルコールを集めて凝縮させる。そのため、アルコール度数の高いものが多い。焼酎、ウイスキーなどがある。



# 今回は

- ▶ お酒が弱い人もいると思うのでわかりやすいようにみんなが知っているであろうお酒からデータをとってみました。

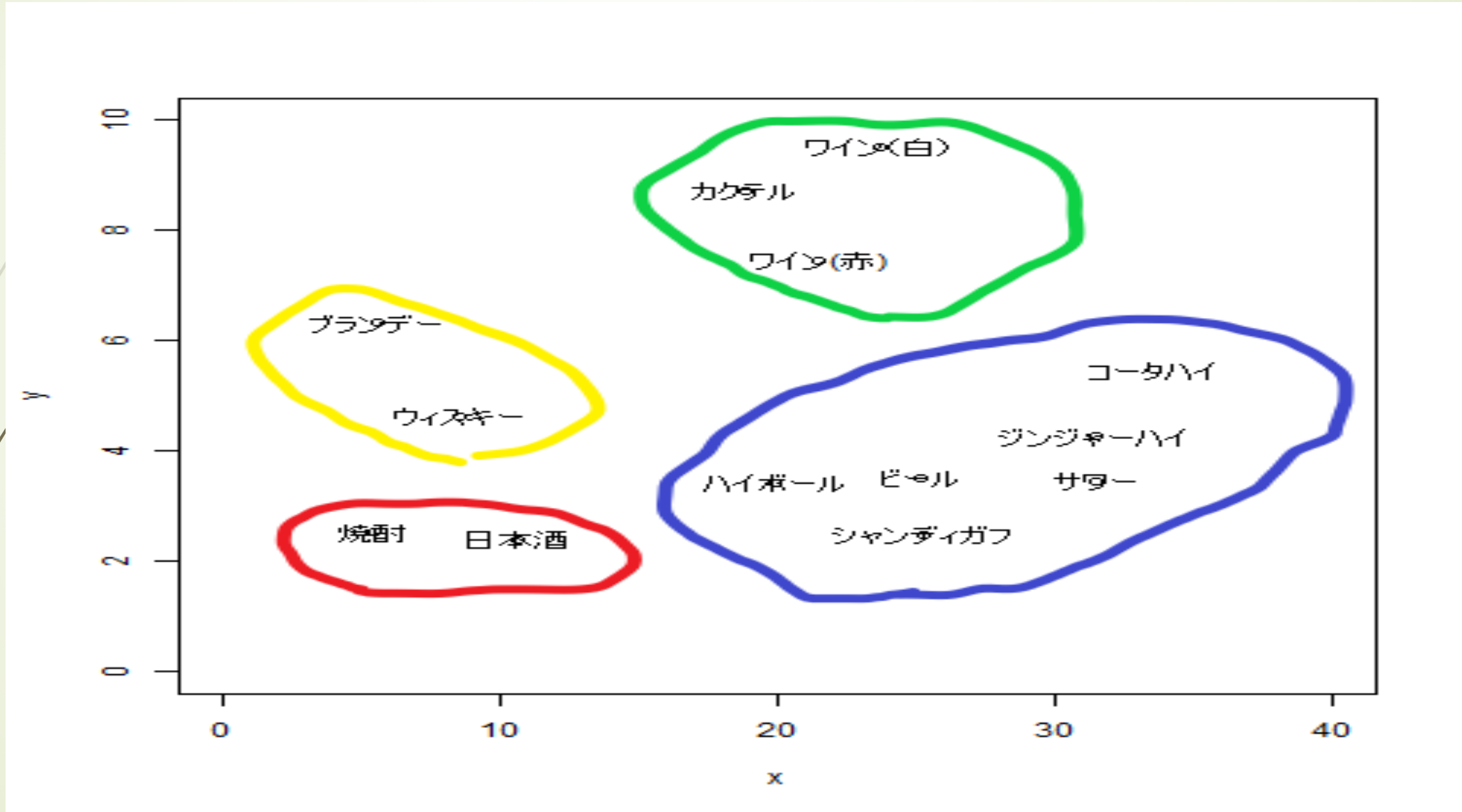
- Excelを用いて、13種類のお酒について説明変数7個でまとめてみました。


名前	味	香り	色	アルコール	後味	炭酸	種類
ビール	苦い	良くない	黄色	6%	すっきり	あり	醸造酒
ワイン (赤)	フルーティ	良い	赤色	12%	すっきり	なし	醸造酒
カクテル	フルーティ	良い	濃い色	4%	すっきりし	なし	蒸留酒
焼酎	苦い	良くない	透明色	35%	すっきりし	なし	蒸留酒
日本酒	苦い	良くない	透明色	15%	すっきりし	なし	醸造酒
ウイスキー	苦い	良くない	黄色	35%	すっきりし	なし	蒸留酒
ブランデー	苦い	良い	黄色	40%	すっきりし	なし	蒸留酒
ハイボール	苦い	良くない	黄色	8%	すっきり	あり	蒸留酒
サワー類	甘い	良くない	薄い色	4%	すっきり	あり	蒸留酒
コークハイ	甘い	良くない	濃い色	8%	すっきり	あり	蒸留酒
ジンジャー	甘い	良くない	黄色	8%	すっきり	あり	蒸留酒
ワイン (白)	フルーティ	良い	白色	12%	すっきり	なし	醸造酒
シャンデー	苦い	良くない	黄色	4%	すっきり	あり	醸造酒



# ポジショニングマップを用いる

- ▶ ポジショニングマップを利用して今回のデータにあるお酒をおおまかのポジショニングしてみました。





結果をもとに4つに分類してみました。


- 右の2つ...基本的にアルコール度数が低く、味がフルーティー、もしくは甘いという傾向にある。特に右下はすべてに炭酸が含まれており、飲みやすい、という特徴がある。皆さんになじみがあるのはこの右下のお酒ではないだろうか。
- 左の2つ...右に比べてアルコール度数が高く、味もなかなか渋いものが多いことになっている。また、料理に使われやすいのもこれらのお酒が多いことがわかる。






# 因みに

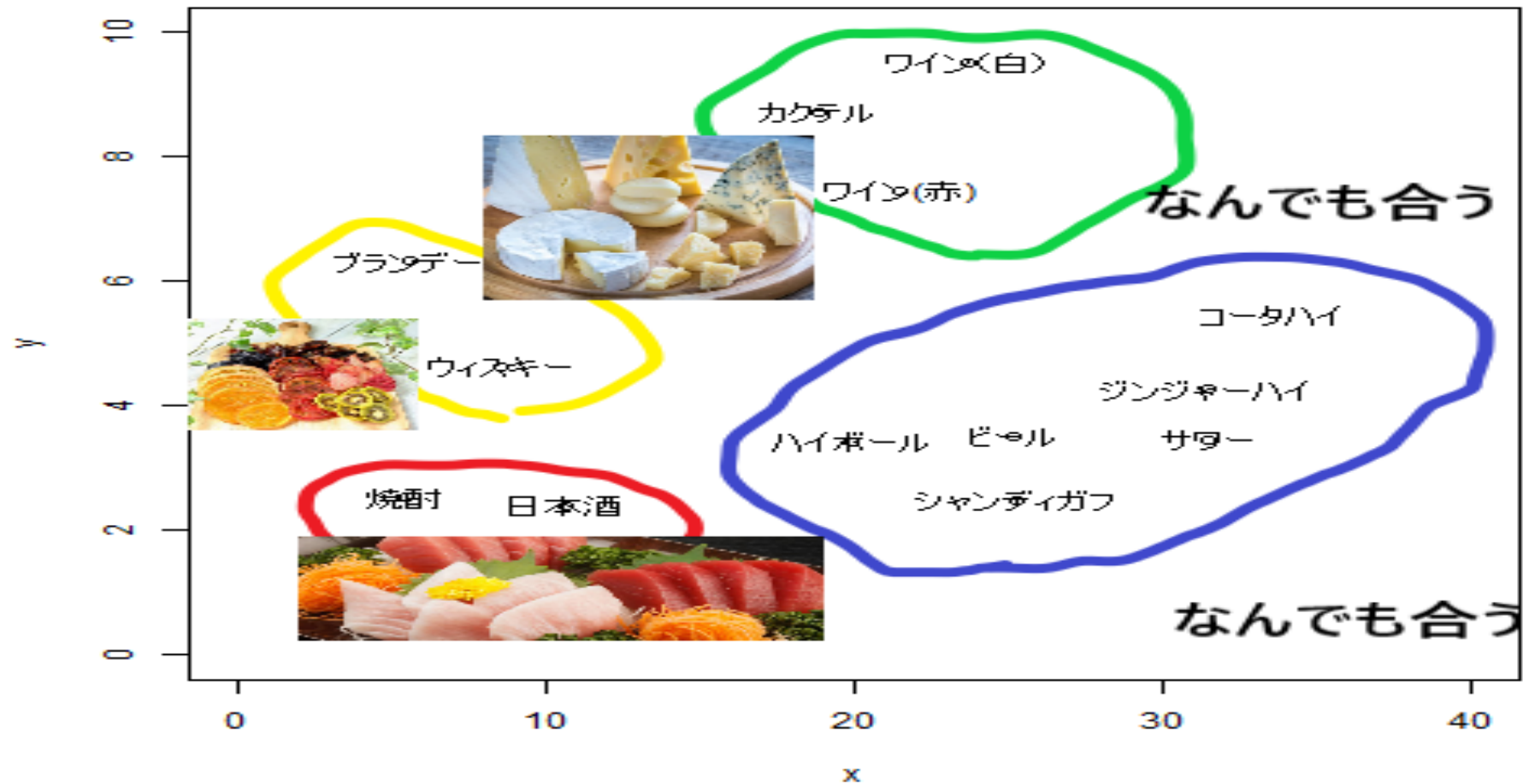
- 右上と右下のグループの違い...右上の部分は果実酒であり、右下のお酒より、若干アルコール度数も高くなっている。
- 左下と左上のグループの違い...製造過程にある熟成方法の違いが挙げられる。ウイスキーは木樽の中で熟成されるので樽から溶け出る成分によって茶色っぽくなり、スモーキーな味わいになっている。焼酎はステンレスタンクで熟成されるので、透明になっている。




余談でそれぞれのグループに合うおつまみをしらべてみました。





# こんな感じになりました





# 結果的に

- 先ほどのようにお酒を分類することができたので、それぞれのグループにあった特徴のお酒は基本的に好き、あるいは好きになれるのではないかと思います。
- 



# 感想

- 今回のデータは比較的説明変数も少なく、種類も少なかったなので、多少結果に偏りが出てしまっているなと感じた。もう少し詳しくデータをとれば、よりよい結果が得られていたと思う。