Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

さとうきび酢100％使用　ゆずぽん酢

食の情報の専門家

一般社団法人

日本フードアナリスト協会

Japan Food Analyst Association Certified

Food Analyst

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

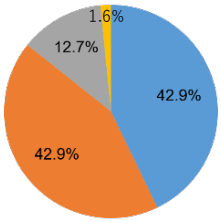
商品名	さとうきび酢100％使用ゆずぽん酢
評価結果	グランプリ
受賞回・年月	第80回（2024年10月）

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

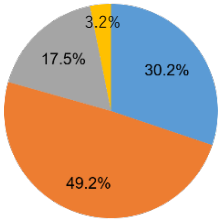
■ WEBアンケート結果

とてもある　少しある　普通　あまりない　ない

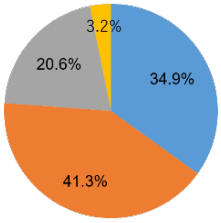
1 この商品に興味がありますか



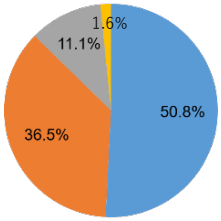
2 この価格で買いたいと思いますか



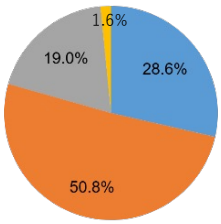
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP（その商品の独自の売り）がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか

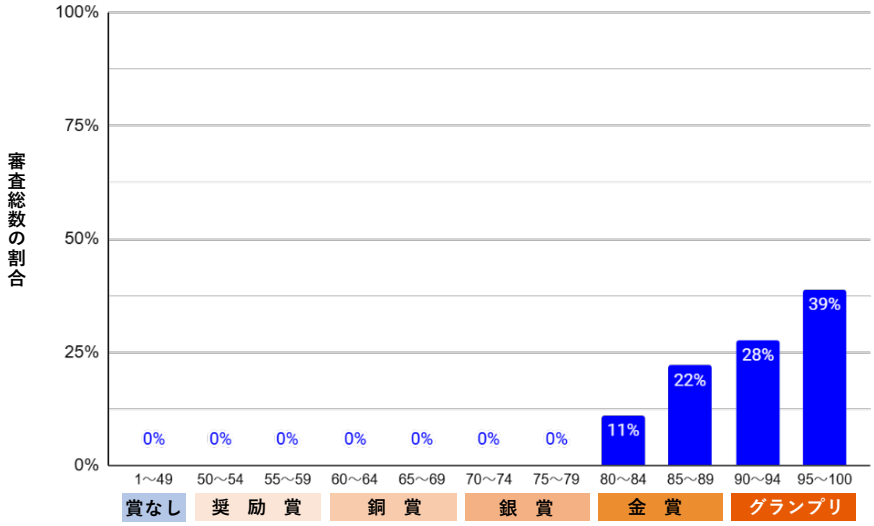


■ 審査評

評価が高かった内容	素材の味がいかされていて、すっきり爽やかでコクを感じる
	きび酢とゆず果汁の相性がよい。甘酸っぱさが心地よく独特な味わい
	希少なきび酢を100％使用　とてもまろやかで風味豊かなぽん酢
	柚子をイメージしたデザインと色使いが好印象
	きび酢使用で健康志向をとらえたアプローチが可能なUSPがある
	きび酢独特の味が上手く調和していて旨みも感じ美味しい
	添加物不使用、様々な安全への取り組みに商品への安心感がある

評価が低かった内容	醤油の味が濃い。控えめにした方が天然素材の味わいが際立つ
	九州味の甘さが気になる　九州圏外へのアプローチに一工夫ほしい
	商品名のフォントが目立たず、文字が細く小さく読みづらい
	素材のこだわり、無添加をよりアピールした方が魅力が伝わる
	競合商品と差別化するために「きびゆずぽん酢」など特徴を加える
	容量の割に高価格で手に取りにくい
	一番の特徴のさとうきび酢の魅力が商品から伝わらない

■ 点数分布

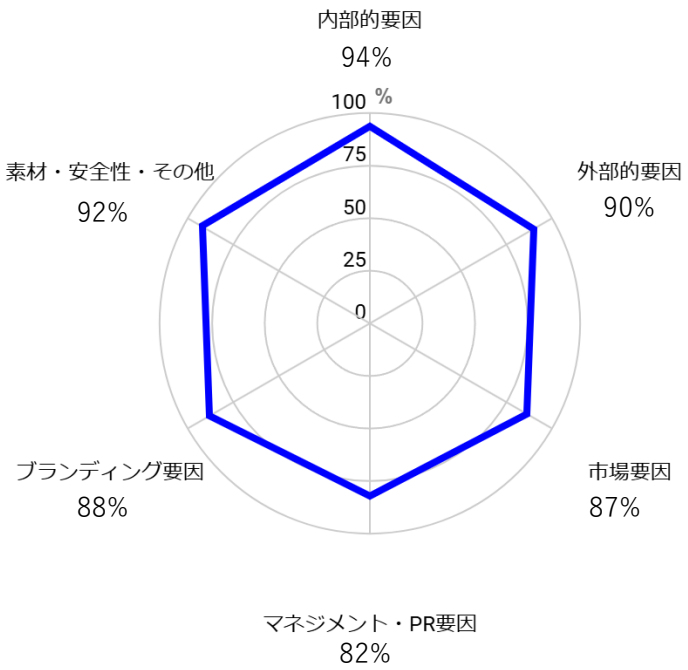


点数分布として、金賞相当33%、グランプリ相当が67%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】受賞となりました。グラフが高得点に寄った理由として、希少で付加価値の高いキビ酢を100%使用した高いUSPと、爽やかでコクのある独特なぽん酢の味わいが高く評価され審査員の共感を得たことが挙げられます。WEBアンケート結果では、全質問において7割以上が好意的な回答で、特に「商品への興味」「USPがある商品」についての質問に8割強の人が「ある」と回答しており、オリジナリティのある商品に魅力を感じ高い関心を示していることがうかがえます。一方、審査員のコメント評価では、商品の魅力のアピールやボトルのラベル表記の改善を望む声が多く聞かれその余地があるように考えます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、82%から94%の範囲に分布し全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。
最も評価が高かったのは、味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が94%でキビ酢100%使用のゆずぽん酢の味覚やのUSPが高評価につながりました。「素材・安全性要因」は92%で素材のこだわりや無添加、衛生管理や製造工程での安全の取り組みが高く評価されました。ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」は90%で高評価ですが、ラベル表記のフォント使いや商品の魅力の表現について改善の余地があると考えます。「ブランディング要因」は88%「市場要因」は87%で、きび酢100%使用の調味料としての健康を意識した新たなアプローチへの期待が高評価に繋がっています。「マネジメント・PR要因」は82%で、SNSや自社ECサイト以外にメディアへの情報発信など様々な広報展開とお客様窓口の設置など万全なマネジメント体制の構築が今後の課題といえるでしょう。



■ 総評

明治20年創業の歴史ある天野商店のメインブランド商品である銘柄鶏「古処鶏」。三代目 天野茂氏の「安心安全な鶏肉を提供したい」という想いから農家とともに“薬を使わない飼育”に取り組み、その想いはいまもなお、本出品「さとうきび酢100%使用 ゆずぽん酢」の開発にも息づいていることを感じます。「健康的な素材を美味しく」をテーマに素材にこだわり、安心安全なもの作りに真摯に取り組んでおられる貴社の姿勢に敬意を表します。今回審査させていただき、商品開発のきっかけとなった「古処鶏」との試食がベストでより商品の魅力を感じれたのかもしれませんが、本出品商品から厳選された素材と丁寧な製造過程、安全性へのこだわりから美味しさと健康を大切にする姿勢が商品を通して伝わってきました。特に調味素材の調合は絶妙で、お酢にまろやかな酸味のさとうきび酢を100%使用することで、ゆず果汁本来の酸味と香りが鮮やかに活きすっきり爽やかで、そこに九州醤油の甘みと鰹節・昆布出汁の旨みがさらにコクと深みを与え一体感のあるとても風味豊かな奥行きのある味わいに仕上がっています。味覚や味わいについての評価は、ほとんどの審査員の共感と支持を得て最も高い評価に繋がりました。

今後の展望としては、「古処鶏」と共に本商品の一番の特徴であるさとうきび酢100%を生かした商品提案・プロモーションが求められます。そのために、なぜ「さとうきび酢100%使用」なのか味わいや機能性についての素材のこだわり・ポイントをしっかりパッケージ（瓶容器）に表現することと、商品の魅力をより広く発信しアピールするための効果的なマネジメント戦略が大事かと思います。容器のラベルの商品名や説明のフォントの改善、QRコードを容器に表記しブランドサイトへ誘導し、素材のこだわりや産地・特徴、レシピ提案などECサイトの充実と、並行してSNSでも消費者に直接アピールすることで購買層を広げることが可能でブランド価値を高めることが期待されます。これからも本商品の持つ可能性の更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査員一同心より祈念申し上げます。

Food Analyst
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified
〒102-0082　東京都千代田区一番町15-8　壱番館5階
Tel：03-3265-0518 / Fax：03-3265-0519
Mail：info@foodanalyst.jp

美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

- 視　覚
  - 光と色彩
    - 色：薄い琥珀色、深み（量）が増すほど褐色から黒色に感じられる
    - 透明度：光にかざすと透明感が際立つ
    - 明暗濃淡：深みを増すほど濃淡があり、明るさ・光によって明暗を感じる
  - 形
    - 形　態：開閉キャップ付き透明ガラス容器（19.5cm×5cm　上部注ぎ口 3cm）
    - 大　小：香り重視で開封後使い切れるよう容量220gの小ぶりのボトル
    - 次　元：透明ガラスの細口瓶容器入り 均整のとれたシンプルなデザイン
- 嗅　覚
  - 比　喩：清々しい柑橘の香りときび酢のまろやかな酸味が織りなすハーモニー
  - 感覚的表現
    - 視　覚：ふわっと抜けるフルーティーな香り、芳ばしく甘酸っぱい匂い
    - 味　覚：柚子と熟成されたきび酢の酸味のある匂い　醤油の甘く芳ばしい匂い
    - 聴　覚：すっと澄み渡る透明感のある匂い
    - 触　覚：熟成と調和が生み出す柔らかな匂い
  - 様子や状態：生命力にあふれた香り 華やかな風味

■ 食前感 講評

透明ガラス容器のラベルに黄色を基調にゆずの断面をイメージした模様があしらわれたデザインのボトルは、食卓にそのまま置ける小さめのサイズで、ラベルの明るい配色は温かみを感じます。透明なガラス容器を通して、ゆずぽん酢の深い琥珀色が美しく映え、光を受けてキラキラと輝く様子がうかがえます。ボトルは、シンプルでありながらも上品な雰囲気を醸し出し、食卓に置かれると洗練された印象を与えます。蓋が固定されたヒンジキャップは開閉しやすく細口なので少量ずつ注ぎやすい使いやすさへの配慮を感じます。また1本220g入りの小さめのガラス製の瓶容器は、開封後短期間で使いきれるように柚子の風味を大事にするこだわりが容器からも感じ取れます。開封するとふわっと華やかに爽やかなゆずの香りが立ち、その奥に熟成されたさとうきび酢の香りと甘く芳ばしい醤油の香りが感じられ香りを大事に閉じ込めたこだわりが伝わってきました。光を受け琥珀色に輝くゆずぽん酢の奥深さのある 華やかな香りに心癒され食欲が沸いてきて、早く味わってみたいという気持ちにさせられました。懸念点として、ラベル表面の文字が細く薄くインパクトに欠け、説明文字も小さく読みにくく改善の余地があると考えます。

。

美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

基本五味 → 酸味	ゆず果汁とさとうきび酢の華やかで爽やかな酸味
基本五味 → 苦味	苦みはほとんど感じない 後味にほのかに感じる程度
基本五味 → 旨味	鰹節、昆布由来の奥行きを感じる旨み　後味に余韻を感じる
基本五味 → 甘味	砂糖と九州醤油の甘味 と柑橘の甘酸っぱさが絶妙に調和
基本五味 → 塩味	醤油とだし由来のほのかな優しい塩味
広い意味での味覚	五味が調和した華やかで爽やかな酸味と深い味わいがある
匂　い	ふわっと広がるフルーティーな香り、芳ばしく甘酸っぱい匂い
温　度 → 肌感覚	口当たりがとてもよく、すっきりとしている
テクスチャー → 食材の物質的特性 → 硬　柔	口当たりのよい、柔らかな優しい酸味　しっかりした深い味わい
食材の物質的特性 → 乾いているか湿っているか	さらりとした液体で、口の中でふわっと広がる
食材の物質的特性 → 粘　性	粘性はあまり感じられず、さらっとした滑らかさ
食材の物質的特性 → 触　性	爽やかな香りが鼻をくすぐり、口の中で広がる甘酸っぱさと旨みの余韻
音 → 静騒感	最初に華やかに香り、深い味わいと後味に静かな余韻を感じる
音 → 擬音・擬態	フワッと広がる香りと甘酸っぱさスッと馴染む深い味わい

■ 食中感　講評

審査会の試食では、ゆずぽん酢そのままと茹でキャベツと合わせて頂きました。一口含むと口いっぱいに爽やかな柚子果汁とさとうきび酢のまろやかな酸味、九州醤油の甘みが融合した芳ばしい甘酸っぱさが華やかに広がります。かつお節と昆布のだしの旨みの余韻が後味に感じられとても魅力的な味わいがあります。味にまとまりがあり、キレもよくすっきりとした味わいの印象をもちました。具材との馴染みもよく茹でキャベツの味を引き立て美味しく頂けました。別に私は家で、冷奴と豚しゃぶで頂いてみました。冷たいものと温かいもので味わいの印象が変わり、共にしっかりとした爽やかなゆず果汁の香りと、冷奴はよりすっきりとした味わい、温かい豚しゃぶは、優しくふわっと香りが立ちまろやかさを感じました。無添加で後味がとてもいいので、食べた後の残ったぽん酢は飲み干したくなるほどの美味しさでとても満足感が得られました。肉や魚、野菜、豆腐などどんな具材とも相性がいいので、洋食や炒め物などいろんな料理で試してみたいという気持ちになり、アレンジ料理の想像が膨らみました。一方、私は九州出身なので全く甘さは気になりませんでしたが、審査員によって出身地による味の嗜好の違いから甘さが気になり合わないという声も若干聞かれました

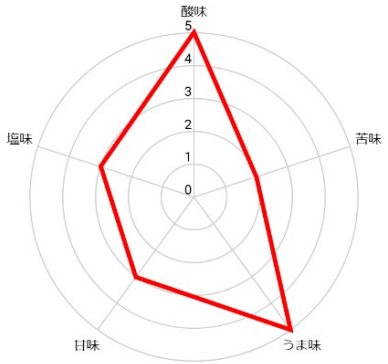
美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後　味	キビ酢のまろやかな酸味と九州醤油とかつおだしと昆布エキスの旨みの余韻が感じられ、爽やかですっきりとした後味がある
気候・地域	九州産丸大豆醤油の甘味と相性のよいお酢にこだわり、まろやかな酸味の奄美産きび酢を100％使用。ゆず果汁とかつお節など九州素材で仕上げた爽やかな香りとだしの風味豊かな「ゆずぽん酢」
食経験・食習慣	昔は、柑橘の季節になると家庭で手作りしていたぽん酢。酸味が強い手作りぽん酢が苦手だった懐かしい想い出。いまは無添加で希少な厳選素材で飲めるほど美味しいぽん酢が手軽に味わえるよき時代を感じさせてくれた
健康・生活様式	奄美ならではの気候や環境で育まれた日本唯一のさとうきびが原料の天然醸造酢「きび酢」。まろやかな酸味と健康維持に大切な成分豊富なきび酢の健康機能性にいち早く着目し商品化された本商品は高いUSPがある

基本五味のレーダーチャート



広い意味での味覚のレーダーチャート

五感に対する感じ方レーダーチャート

五味	評点
酸味	5
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	3

広義の味	評点
まろ味	4
コク味	5
濃厚な味	4
爽やかな味	5
懐かしい味	3

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ぽん酢のお酢に、とても希少な「奄美産さとうきび酢100％使用」の本商品は、健康・ダイエット効果の高いきび酢が使用されている点でニュース性と高いUSPがあります。爽やかな柚子果汁とさとうきび酢のまろやかな酸味、九州醤油の甘みが融合した芳ばしい甘酸っぱさが華やかに広がり、かつお節と昆布のだしの旨みの余韻が後味に感じられとても魅力的な味わいがあります。味にまとまりがあり、キレもよくすっきりとした味わいの印象をもちました。味の嗜好の違いで、販売エリアのよっては甘味の調整改善が望まれます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

黄色を基調にゆずの断面をイメージした模様があしらわれたラベルは、 明るい配色に温かみを感じます。透明なガラス容器を通して、ゆずぽん酢の深い琥珀色が美しく映え、シンプルでありながらも上品な雰囲気を醸し出し、食卓に置かれると洗練された印象を与えます。使いやすさへの配慮を感じます。ただ懸念点として、ラベル表面の文字が全体的に細く薄く、説明文字も小さく読みにくくフォント使いの改善が求められます。最も特徴的な「さとうきび酢100％使用」を今より目立つように差別化させた方が消費者の購買欲をそそります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向の高まりで注目される本商品で使われている「きび酢」。奄美でしか生産されない日本唯一のさとうきびが原料の天然醸造酢「きび酢」の魅力にいち早く着目し商品化された本商品は、心くすぐる高いUSPがあります。きび酢独特のまろやかな酸味と健康維持に大切な成分豊富なきび酢100％のぽん酢は、健康志向のトレンドを捉えた魅力的な商品で、誰もが気になる健康・美容・ダイエットに関心の高い層への需要が期待できます。ターゲットは男女問わず健康に意識の高い幅広い層へのアプローチが可能です。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

要因分布6要因の中で最も82％で評価が低かった「マネジメント要因」。本商品の魅力を伝えるためには、SNSやウェブマーケティングはもちろん、「さとうきび酢100％使用」など具体的な特徴を強調した媒体への広報、QRコードを活用したECサイトへの誘導などが効果的です。またお客様相談窓口やクレーム対応窓口の設置により安心感とホスピタリティが伝わり貴社と商品への印象が高まります。 SNSや自社ECサイト、メディアへの情報発信など様々な広報展開とお客様窓口の設置など万全なマネジメント体制の構築が今後の課題といえるでしょう。

5. ブランディング要因

自社銘柄鶏「古処鶏」をメイン商品に「天野商店總本店」としてのブランディングに注力して独自の活発な取り組みをされている点が高く評価されました。“健康的な素材を美味しく“をテーマに、貴社の銘柄鶏と同様に、健康こだわった調味料きび酢を素材として取り入れた商品設計に、健康と食に対する感度の高さと「健康と美味しさ」へのこだわりが伝わってきます。「古処鶏」と共に質の高いこだわりの商品というイメージを情報発信で強化することが可能ですので商品の魅力をより広く伝えるためのもう一歩踏み込んだブランディングが望まれます。

6. 素材・安全性・その他

素材にこだわっている点が非常に安心感を与えます。また健康的な素材を前提とした商品であることが明確で、それが消費者にとって大きな魅力となっています。食品衛生に関しては外部コンサル会社のチェック体制が整っており、農薬検査の実施、JFS-B規格認証やトレイサビリティなど安全・安心に対する衛生管理や品質管理が徹底さ れている印象を受けました。保存料など添加物不使用で、“健康的な素材を美味しく”をテーマに、体に優しい素材を厳選し使用している点が素材・安全性の評価を高めています。

JAPAN FOOD SELECTION

Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション