



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

湯布院長寿畑 万能酢



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

審査レポート



商品名 湯布院長寿畑 万能酢

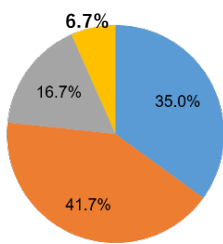
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

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。

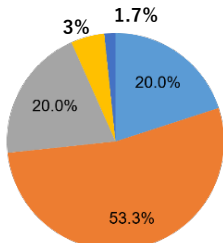
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

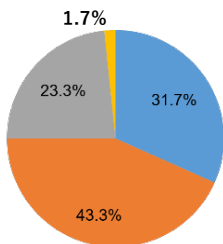
1 この商品に興味がありますか



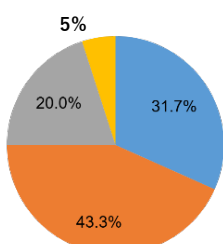
2 この価格で買いたいと思いますか



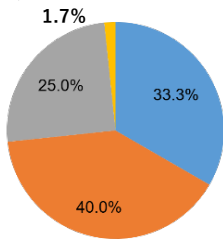
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

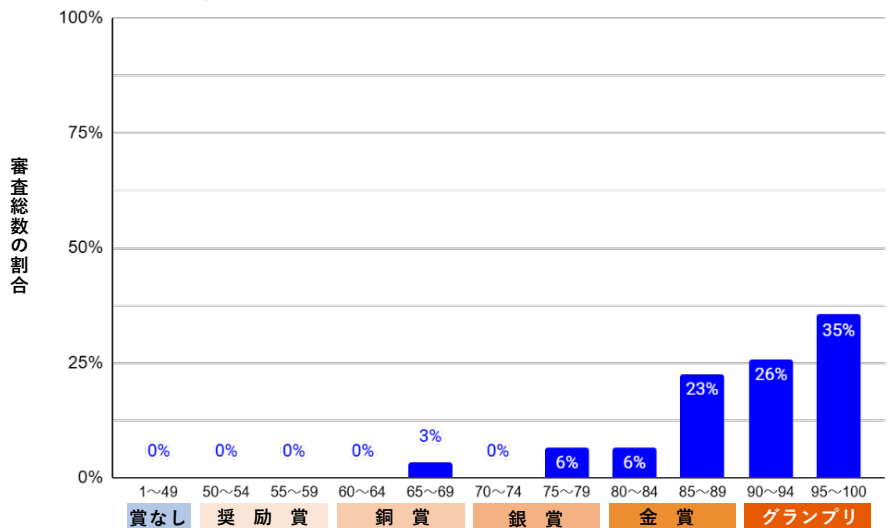
評価が高かった内容

口の中に程よい甘酸っぱさがじんわり広がり美味しい
一口食べた瞬間に、美味しいと感じる見事な味のバランス
ペットボトル素材を採用していて取り扱いやすい
様々な食材に合う中立の味覚を上手く表現できている調味料
派手な商品の隣に並べると、シンプルなデザインが際立つ
なんでも使えるというのは現代の流行でもあり良いと思う
お土産や普段使いにも出来る価格で、手に取りやすいと思う

評価が低かった内容

趣があり上品なパッケージだが、少し地味な印象を受ける
味に程よいインパクトがあるのに、名前が一般的に感じる
甘さの割りに味に深みがないかもという印象がある
九州地方特有の甘味が旨味となる点での訴求がほしい
インスタグラムだけではなく、SNS全般を活用してはどうか
残留農薬検査も定期的にやってもらえると安心する
オーガニックや無農薬の素材を入れるとさらによいと思う

点数分布



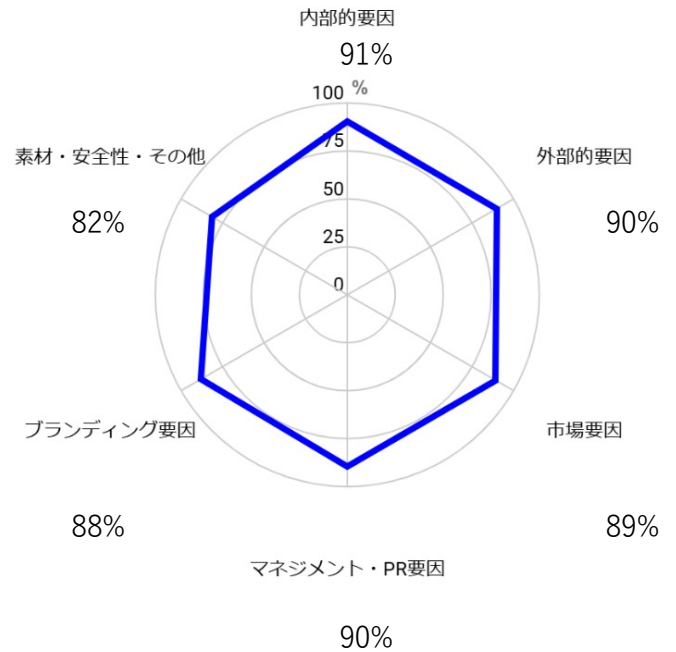
点数分布として、金賞相当である80~89が29%、グランプリ相当である90~100が61%とかなりの高評価を得て今回【グランプリ受賞】となりました。Webアンケートでも「とてもある」「少しある」が半数以上占める結果となり、この商品が様々な年代層の方に好感があるということが伺えます。一方で銀賞・銅賞相当の範囲に点数が多少入っていますが、今回の審査が初めての審査員が点数を少し厳しく付けた傾向があり、フリーコメントではおおむね好評が多いことを記しておきます。ただ、パッケージ面や農薬検査等が行われていないといった安全面に関しては、審査の中でもやや点数が低い傾向がみられました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、やや「素材・安全性・その他」が低いもののその他の要因が88～91%の範囲に分布し大きな六角形となりました。

味や香りなどの五感からなる「内部的要因」が最も高い91%でこの商品がどれだけ魅力がある商品がよくわかる結果となっております。またパッケージやネーミングなどから構成される「外部的要因」やマネジメント・広報からなる「マネジメント・PR要因」も90%と高評価を得ており、湯布院のイメージを十分に生かした外観や商品の魅力を伝えようとしている努力がみてとれるからだと思います。「素材・安全性・その他」82%ですが、使用される玉ねぎ等の農薬検査等が行われていないといった点で若干低い評価になったと思われます。



■ 総評

この「万能酢」ができたストーリーを今回拝見いたしました。商品に対しての作り手の大切な想いを感じました。地域の風土や伝統を活かし、健康的でナチュラルな製品を作りたい、その想いがこの「万能酢」に詰まっていると思います。

実際に審査時に食べてみると熟成された酢の柔らかでまろやかな酸味に、九州特有の香ばしくも甘みのある醤油の風味とすり下ろされた玉ねぎの旨味が良いハーモニーとなって大変美味しく頂きました。

「万能酢」というネーミング通り、様々な料理にぴったりと合い良いネーミングをつけられたと感心いたしました。また360mlという絶妙な大きさ、軽量のペットボトル素材を使用した容器など、「湯布院」という土地柄おみやげ物・お持たせとしてと購入しやすい販売形態であるのもすごく研究されているのとは感じ、感心いたしました。審査の際日常使い様のサイズもあればとの意見があり、この味わいと食卓のどの場面にも使用できるのではないかと思いますので大きめがあれば嬉しいかと思います。

ただ、安全・衛生管理には徹底されており、安心感があると思いますが、一方で原材料の放射能検査・農薬検査をされていない点で低い評価となりました。全体的に高評価でしたがこの点での低評価に関し残念に感じます。品質管理や衛生管理の徹底と同じように、不定期でも良いので残留農薬検査等行うことは難しいでしょうか。検査を行うという事で消費者は安心感がありますのでご一考されても良いかと考えます。いずれにしても、味わい・パッケージ・サイズ感・ブランディングなどで大変優秀な商品であると思います。この商品のご発展を楽しみにしております。

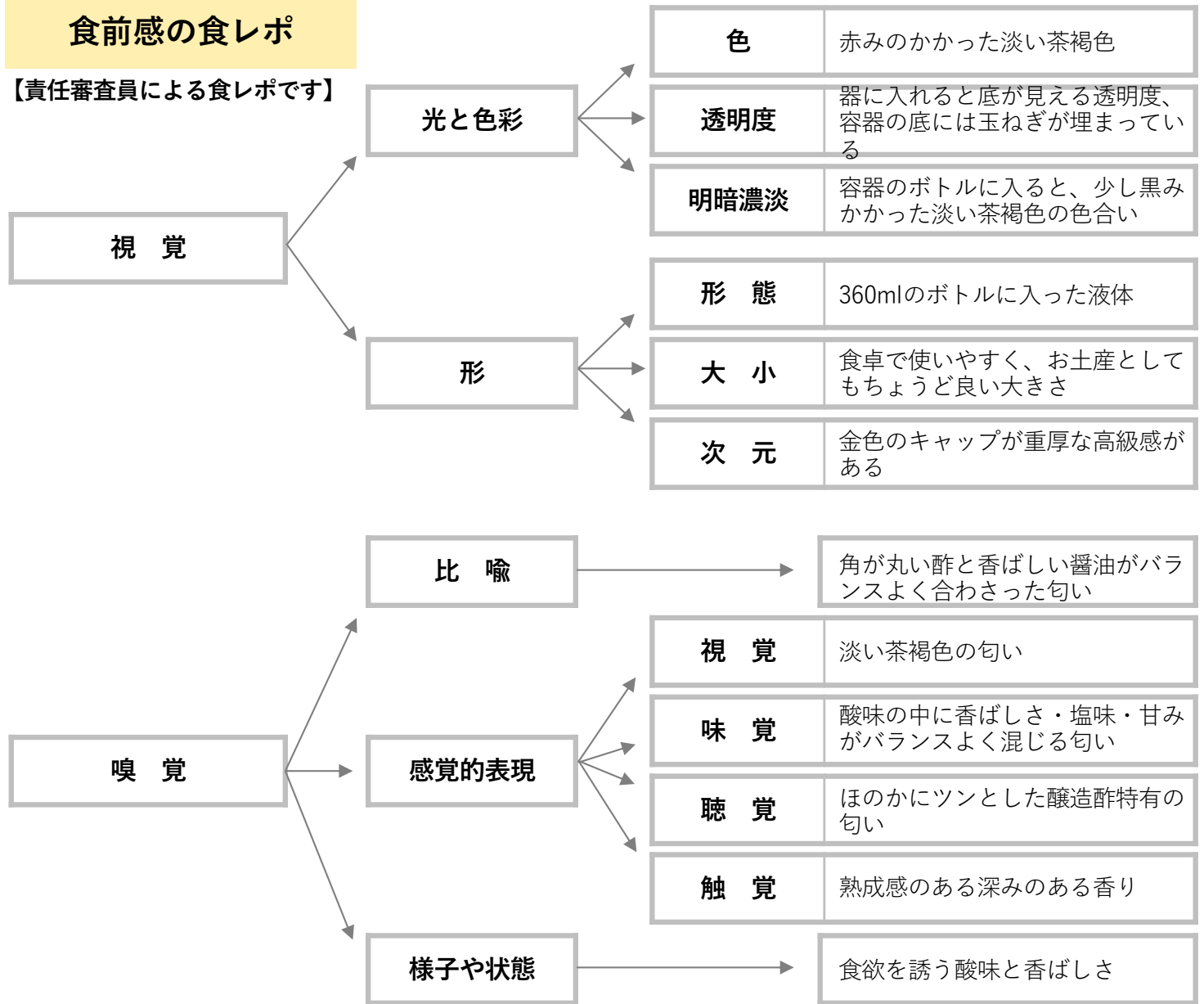




美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

見た目は赤みのかかった淡い茶褐色が特徴で、薄めのポン酢といった感じです。小皿など器に入れると底が見える透明度がありますが、容器の底には玉ねぎが埋まっています。少し濁った感じがあります。

大きさとしては360mlのボトルに入った液体で、食卓で使いやすく、お土産としていただいてもちょうど良い大きさです。金色のキャップが重厚な高級感を醸し出し、シンプルながらも高級感のあるパッケージが魅力的です。

香りですが、酸味を感じる醸造酢と香ばしい醤油の匂いがバランスよく合わさった匂いが特徴的です。イメージとしては淡い茶褐色の匂いで、酸味の中に香ばしさ・塩味・甘みがバランスよく混じます。ほのかにツンとした醸造酢特有の匂いと、熟成感のある深みのある匂いが特徴です。

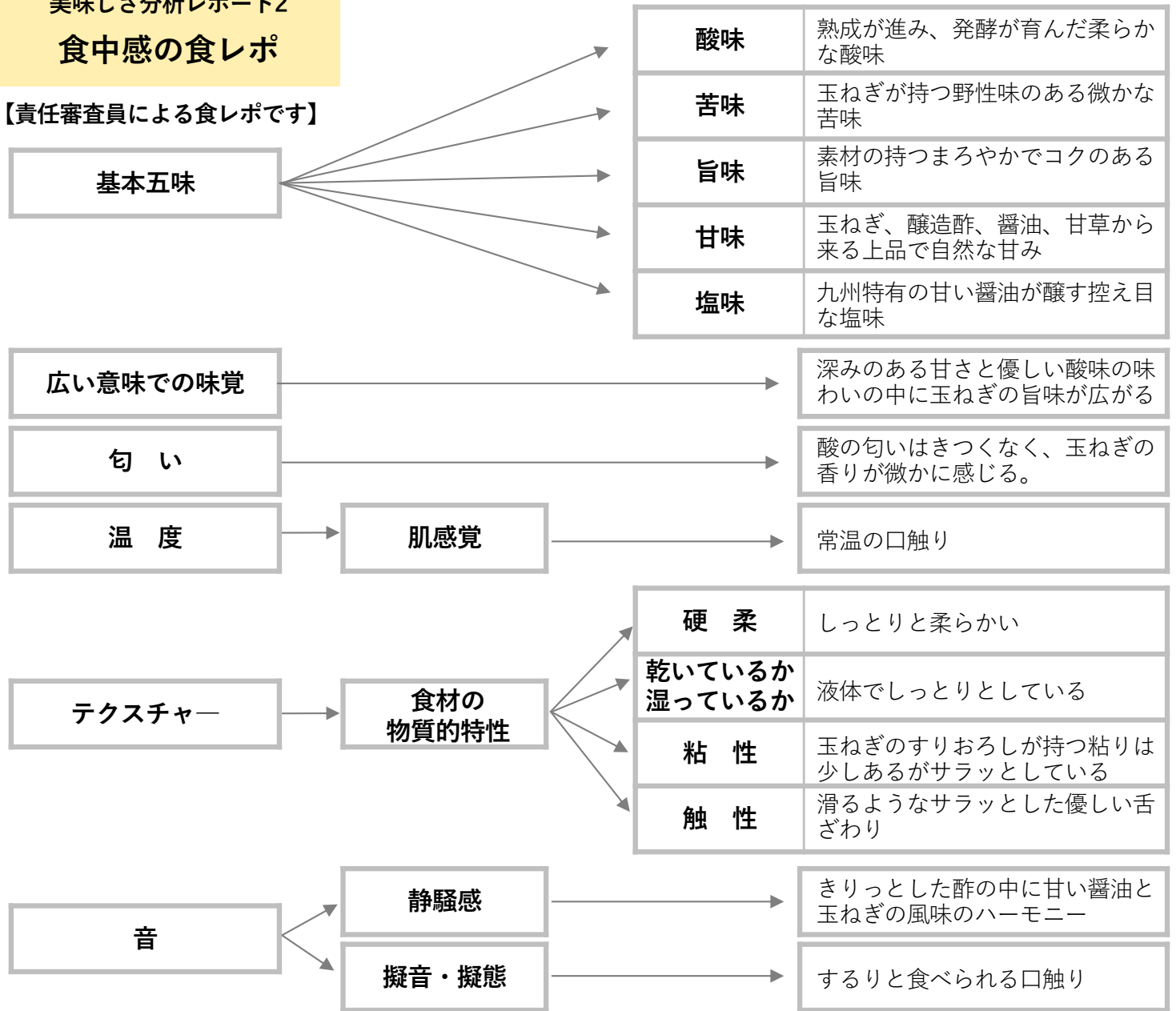
食欲を誘うような酸味と香ばしさが食べる前の高揚感を高めてくれます。



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】



■ 食中感 講評

食した時に感じたのは、食前に感じた酢の香りに比べて、酢の代表的な味わいである「酸味」がまろやかで、熟成が進み発酵が育んだ柔らかい酸味と素材の持つまろやかでコクのある旨味に加えて、玉ねぎ、醸造酢、醤油、甘草から来る上品で自然な甘みが感じられます。九州特有の甘い醤油が醸す控え目な塩味が、深みのある甘さと優しい酸味の中に絶妙に調和し、玉ねぎの旨味が広がります。

そしてアクセントとして言えば玉ねぎが持つ野性味のある微かな苦味も感じ取ることが出来ます。さらりとした液体の中にすりおろしの玉ねぎが入っているので微かにとろみはありますが、するするとした口触りで食材を引き立ててくれます。

控え目でありながらも旨味が引き立ち、どの食材やそのジャンルの料理にも合う美味しい調理酢で、「万能酢」というネーミングは伊達じゃないと思いました。



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

さっぱりとした後味で、食べやすい。甘みが勝り、優しい酸味なので少し物足りなさを感じます。

気候・地域

九州の甘い醤油が効いていますが濃厚な感じではないので、どのジャンルや地域のお料理に合いとても食べやすい調味酢です。

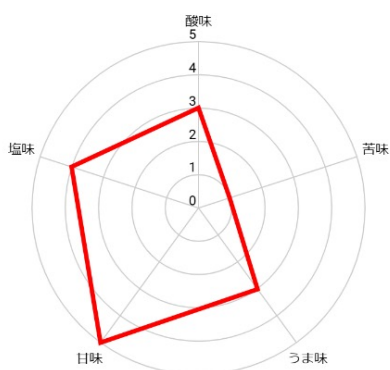
食経験・食習慣

単体では消費が難しい「酢」を日常のあらゆるジャンルの料理に簡単に取り入れることが出来る味わいの調味料

健康・生活様式

お酢の持つ健康効果を日常に取り入れやすい味わいになっているのが良いと思います。

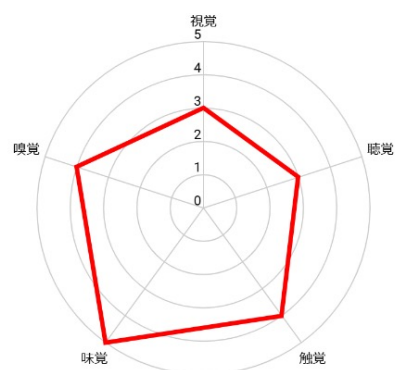
基本五味の レーダーチャート



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	3
苦味	1
うま味	3
甘味	5
塩味	4

広義の味	評点
まろ味	5
コク味	3
濃厚な味	4
渋味	2
懐かしい味	4

広義の味	評点
まろ味	5
コク味	3
濃厚な味	4
渋味	2
懐かしい味	4

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

甘みのあるやわらかい酸味が特徴で、お野菜を酢醤油で食べる感覚で様々な野菜に合わせられる万能の酢、玉ねぎが入ることによりお肉やお魚などの動物性食品にもさっぱりと合わせやすく、大根おろし以外とも試してみたくなる商品、甘み、塩味、酸味のバランスが良く、現代の流行にも合っているといったご意見が審査会で出ました。一方で玉ねぎの味わいや香りがしっかりと伝わり、上質な和風ドレッシングのようで美味しいが、辛味も感じるため口に入れた瞬間にツンとする印象を受けましたと言ったご意見もございました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージに関してですが、趣があり上品だが、少し地味な印象をうけるが、派手なパッケージの商品の中に置くと目立つかもしれません。パッケージの文字数と大きさはシンプルで覚えやすく好感を持てますが、サブのイラストや写真があれば湯布院の商品である魅力をより伝えやすいのではないかと、名前が一般的で、文字やイラストで味のインパクトを出せるとさらに良くなると思うといった意見がありました。容器に関し、軽量のペットボトル素材を使用したのは、お土産品として良い判断だと思ふといった意見もありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

味が抜群に美味しいため、試食や、この商品を使用するレストランがあれば、レジ前品みたいな形で購入しやすくなるのではないのでしょうか。他にも万能酢があるので、湯布院というブランドで差別化を図ることが必要ではないでしょうかといったターゲット層拡大の意見がございました。また、価格に関しお土産や普段使いにも適した価格でコストパフォーマンスが良い、昨今の健康ブームに乗っておりトレンド感のある商品ですが、ギフトやお土産にはちょうど良い価格だが、健康志向の方が日常使いするには少し価格が高いので普段使い用での商品もあれば良いと意見が分かれることがありました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

宣伝方法や活用レシピなど、紙媒体やSNSへのPRに工夫が感じられ、商品への熱意が伝わる、ブランドとしてのサイトを用意することで高級感が出て、さらに良くなるのではないかとといった意見がありました。また、街のお土産物として作られた商品であることから、湯布院のホテルで使用してもらうことで、購入前に味を知ることができる、商品を使用した料理を街のメニュー化とすることで地域の活性化にも貢献できるのではないのかといった街全体での広報を行うといった意見もありました。

5. ブランディング要因

『湯布院』という土地イメージと『お酢=健康』を思わせる『長寿畑』というネーミングは、ブランドの方向性を非常によく表しています。サブタイトルに、湯布院らしく良い水で醸造された酢や、良い土壌で育った玉ねぎの良さを強調すると、さらに魅力的になるのではないかとといった意見がございました。湯布院の名物作りというコンセプト、素材の選び方、監修するプロの料理人のこだわりレシピ、会社の宣伝体制、全てが素晴らしく、この商品が名物商品になることを期待しているという今後のブランド発展に期待したコメントもございました。

6. 素材・安全性・その他

素材と作り方にこだわりが感じられ、原材料表示も見やすく安心できます。保存料や着色料が使用されていないため、さらに安心して利用できます。安全性を考えると農薬検査があると、より一層の安心感が得られるのではないかとこの意見があり、HACCPに基づく衛生管理が実施されているのであれば、残留農薬の検査も検討をしていただきたいし出来ることならオーガニックや無農薬の素材を取り入れるとイメージ的にもさらに良いと思ふというご意見もございました。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション