



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

TANGO KINGDOM BEER MEISTER



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 TANGO KINGDOM BEER MEISTER

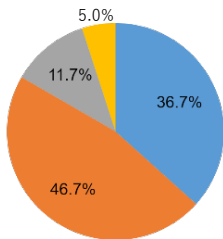
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

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。

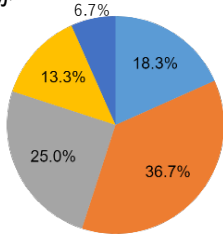
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

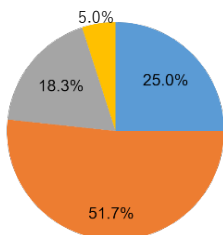
1 この商品に興味がありますか



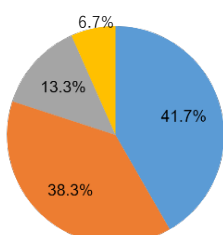
2 この価格で買いたいと思いますか



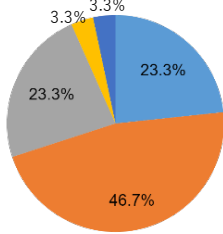
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

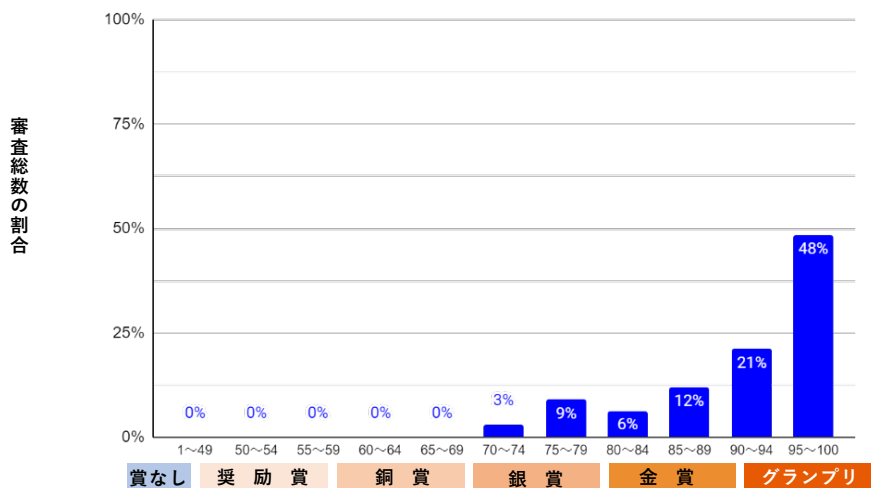
評価が高かった内容

まろやかでとてもスッキリしていておいしい
お米を使った優しい甘みと苦味が飲みやすくて良い
一口飲んでみて、非常に飲みやすいと感じた
クラフトビールは市場トレンドに沿っているので良い
パッケージもネーミングも美しく、どんな料理にも合う
商品に丹後地域ならではの素材でできたストーリー性がある
まろやかなので苦いビールが苦手な方にもおススメできる

評価が低かった内容

値段が少々高めに感じる
X、YouTube、LINE等をもっと活用し認知度があがるとよい
原料、保存料、着色料なしをHP等でアピールできるとよい
低アルコール路線での販売も検討されるとよいと思う
お米を使用しているので農薬検査の実施を検討してほしい
米の産地、生産地生産者をもっとアピールしてもよいと思う
お土産のセット提案も検討されるとより良くなると思う

点数分布



点数分布として、銀賞相当が12%、金賞相当が18%、グランプリ相当が69%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、ビールが苦手な方からも一口目から爽やかで甘味、苦味、まろやかでスッキリと非常に飲みやすいといった好印象のコメントが沢山寄せられてこと挙げられます。麦芽とまろやかさを出すコシヒカリが醸し出す優しいビールの風味に魅了される一品です。そのクオリティの高さが多くの人の共感を得られた結果となりました。

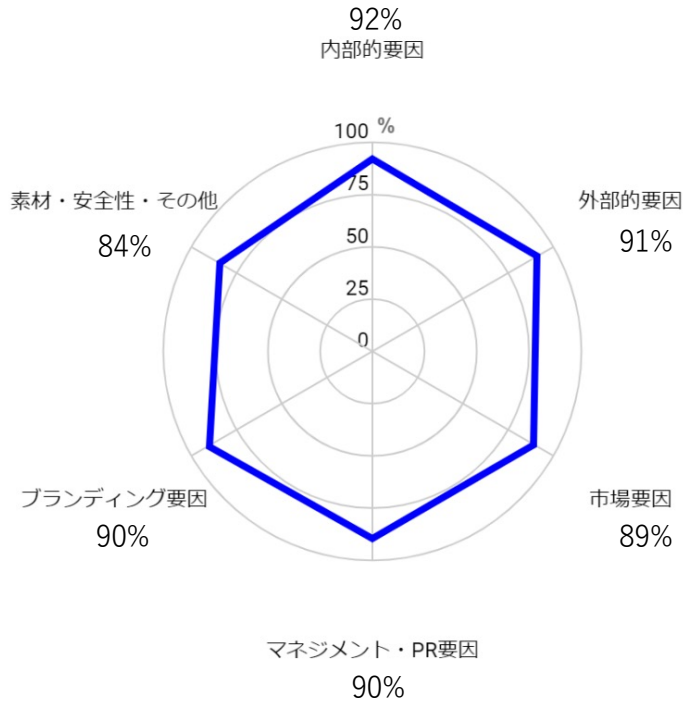
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、84%から92%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。

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」も92%と高評価です。ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も91%と高評価です。「米」と「マイ」をかけているのは面白く、親しみやすさと商品のオリジナリティが表現されています。市場・トレンドから構成される「市場要因」は89%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」「ブランディング要因」それぞれ90%と、上記5要因に関しては、この商品の持つそれぞれの特徴やクオリティが高く、安定した高評価に繋がりました。

一方、「素材・安全性・その他」が84%にとどまり、素材や安全性について商品価値を高めていく安全対策に今後の課題を感じます。



■ 総評

審査会で当商品を実際に試飲させていただいての評価で最も多く聞かれたのが、味覚、五感、ニュース性、ストーリー・後味、安全性の素晴らしさです。「まるやかでとてもスッキリおいしい」「優しい甘みと苦味が飲みやすくて良い」「商品に丹後地域ならではの素材でできたストーリー性がある」「クラフトビールは市場トレンドに沿っているのが良い」「コストパフォーマンスと原材料のこだわりが非常に素晴らしい」「パッケージも、ネーミングも美しい」「まるやかで苦いビールが苦手な方にもおススメできる」など、味覚、五感、ニュース性、ストーリー・後味、パッケージについては特に高評価です。

製造や素材に関しても丹後の特産品でもあるコシヒカリの使用、ブルワーが造るクラフトビール。醸造を始めて20年と長年つちかしてきた練の技術に様々な安心・安全への取り組みも行われていて貴社の徹底したクラフトビール作りへのこだわりを感じます。

一方で評価が低かった内容としては「素材・安全性・その他」「市場要因」の大きく2つが上げられ、「米の産地、生産地生産者をもっとアピールしてもよいと思う」「低アルコール路線での販売も検討されてはどうか」「お米を使用しているので農薬の検査はしてほしいと感じます」「原料、保存料、着色料なしをHPなどでアピールしても良いのではと考えます」「X、YouTube、LINEなどを活用するのも一つの手法かと考えます」という声が上がっており、これらが今後の課題と考えます。

価格についてはコストパフォーマンスも手頃でクオリティも高く、満足度も高いと高評価でした。現パッケージも外観も優しいイメージで手に取りやすく、美味しさが伝わりお買い求めしやすい商品ですが、インバウンド需要も高まる中、クラフトビールをどう売るかどうプロモーションしていくのかも鍵となってきます。京丹後市は稲作発祥の地で12年連続最高位の特Aランクを受賞している産地のコシヒカリのお米を副原料に使用しておりますが、意外な程に一般的な消費者にとっては「米（マイ）スター」自体があまり知られていないように見受けられます。貴社の「クラフトビール」を通じて、創業からの歴史、産地、こだわりの素材、製法の特徴を発信していただくことで「TANGO KINGDOM BEER MEISTER」のブランド力をより高めることに繋がることを期待します。

最初一杯、お米を使用してまるやかな味のクラフトビールを丹後王国のブランドとして貴社の企業理念に忠実に、本商品の開発者をはじめ関係者が一丸となってブランドを大切に育む姿勢に心から敬意を表します。

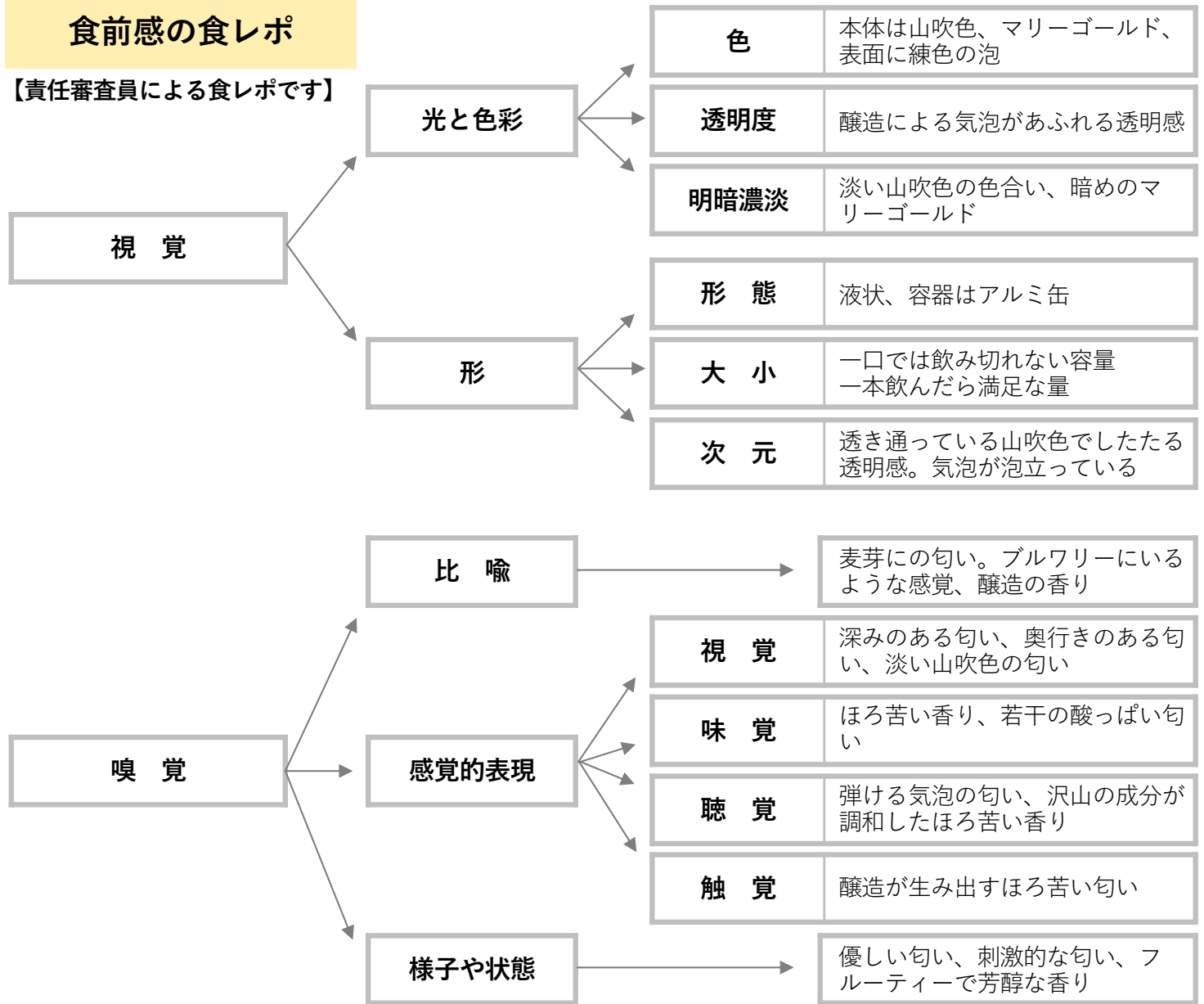
出品商品はそれ自体完成度が高いものであり、これからも本商品ならびに貴社が益々ご繁栄されることを審査員一同祈念申し上げます。



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

容器は、全体的に山吹色を主としているマリーゴールドで、素材（ホップの毬花）をそのまま活かした自然な色合いが非常に上品で美しく、見た目からも洗練された味が想像でき、“美味しそう”と感じました。表面が練色の泡で埋め尽くされ、弾ける気泡と素材のイメージをそのまま想像することができました。

丹後産コシヒカリが使用されているという物語性を感じながら実際に缶を開けた瞬間は、「シュワっ」と心地よい空気の抜ける音が弾けるきめ細やかな気泡の音が同時に醸し出されて、スッキリとした爽快感を感じられ好印象を受けました。

ホップの毬花の中にほろ苦い匂いに加えベリー系のフルーティーで芳醇な香りを感じ、優しい香りと刺激的な香りが非常に心地よく、透き通った山吹色からは、したたる透明感を感じることができました。

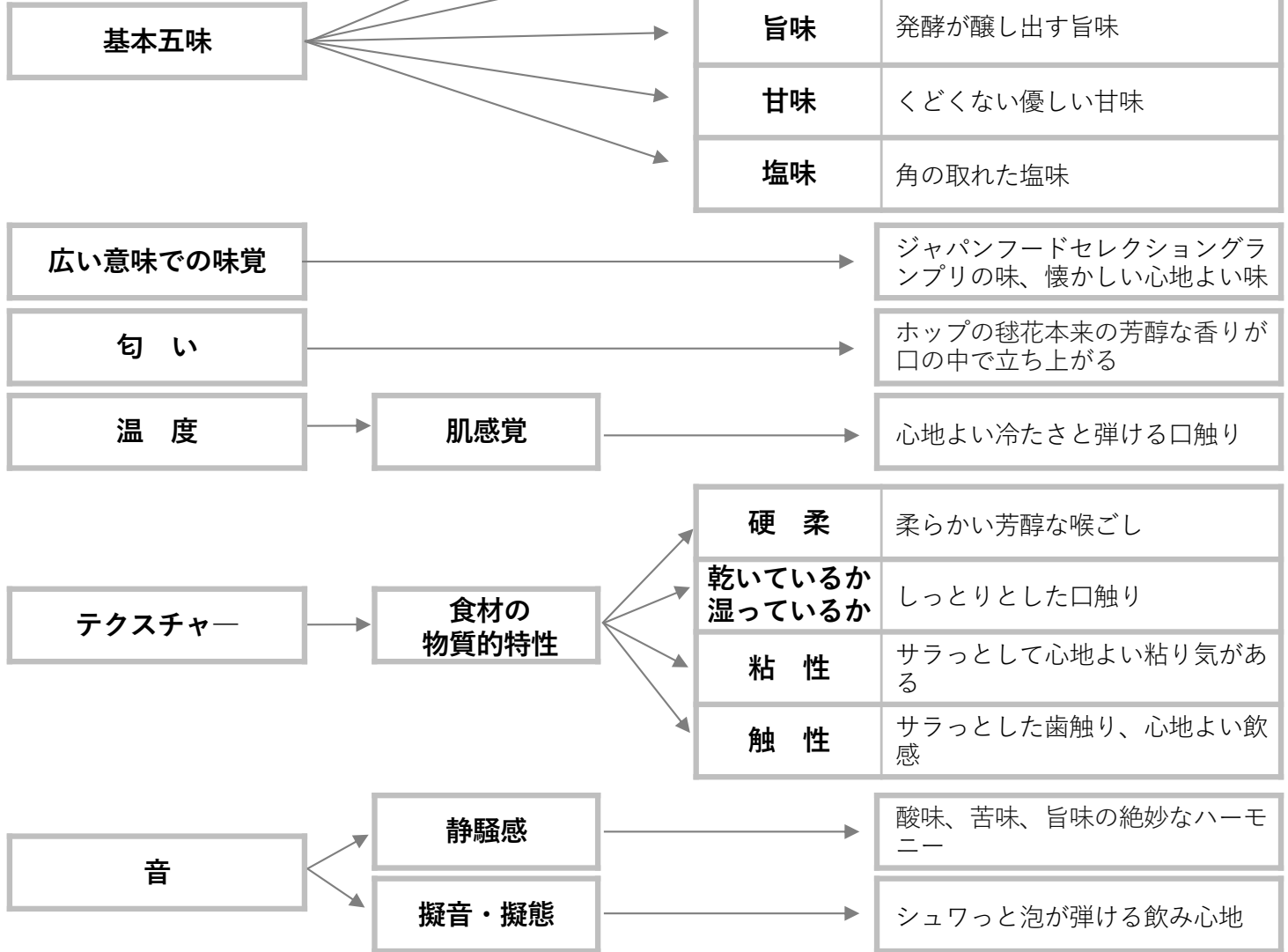
缶を開ける前の商品の心地よい重量感、缶を開けた時のホップのフルーティーで芳醇な香りに心がざわつき、マリーゴールドが視覚に心地よく、食前に“早く飲みたい”そんな思いに心が躍りました。



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

冷温で程よい冷たさが手に伝わって、口に含んだ瞬間さっぱりとしてスッキリとした弾ける刺激的な口触りを感じました。一口飲むと飲み応えのある食感で、飲んだ後は泡が弾ける心地よい喉ごしが続きます。

基本五味をしっかりと感じ、ホップの毬花の発酵が育んだ“酸味”、懐かしいほのかな“苦味”、発酵が醸し出す“旨味”、くどくない優しい“甘味”、角の取れた“塩味”を感じました。この五味のバランスの良さは大人の男女、多くの人が“美味しい”と感じることができる理由となります。

特に、クラフトビールを飲んだことがある人には、口に含んだ瞬間どこか優しい匂い、刺激的な匂い、透明感を感じることができ、他の品種とは一味違うビールのフルーティーで芳醇な香りが口の中に広がります。サラッとした歯触り、心地よい食感により満足感も十分で、飲めば飲むほど素材の良さが口の中を駆け回り、合わせて優しい匂いが鼻を抜け、酸味と旨味と苦味の絶妙なハーモニーが五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれました。

すぐにまた飲みたくなる、まさに”手が伸びる“味で食中間、ヤミツキになりました。



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

滋味あふれる深い後味。まろやかさと爽やかさが広がり、後を引くホップの毬花の香りが口の中に残り余韻を楽しめる

気候・地域

猛暑の中、冷温で冷やしたクラフトビールを一口飲めば、気分転換になり爽やかで幸せな気持ちになる

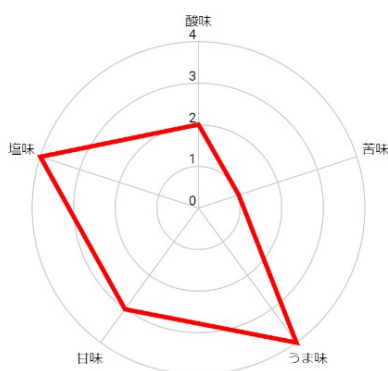
食経験・食習慣

夏祭りで飲んだ”クラフトビール”の懐かしく心地よい味を思い出した。食前にスッキリと味わった後は和食と合わせて楽しみたい気分させられた

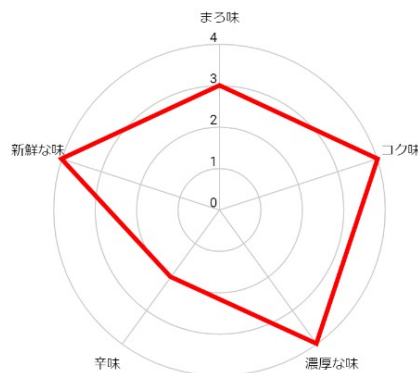
健康・生活様式

多忙を極める生活様式の中、一口飲めばその爽快感から疲れが癒される効果があると思います

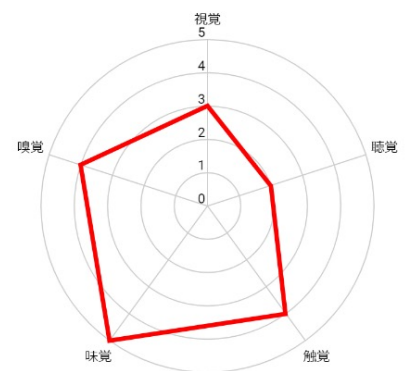
基本五味の レーダーチャート



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	2
苦味	1
うま味	4
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
まろ味	3
コク味	4
濃厚な味	4
辛味	2
新鮮な味	4

五感	評点
視覚	3
聴覚	2
触覚	4
味覚	5
嗅覚	4



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

飲む前から素材（ホップの毬花）をそのまま活かした商品自体の魅力を感じ、一口飲むと飲み応えのある食感で、飲んだ後は泡が弾ける心地よい喉ごしが続きます。口に含んだ瞬間さっぱりとしてスッキリとした弾ける刺激的な口触りを感じます。また、五味のバランスの良さは大人の男女、多くの人が“美味しい”と感ずることができ理由となります。一般的にクラフトビールと言うと麦芽が原料ですが、副原料に丹後産コシヒカリを使用し、広く地域情報を発信するニュース性のある商品でした。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品をイメージできるストレートなネーミングで好感を持てます。TANGOKINGDOMBeerマイスターのTANGOは丹後産、マイスターはコシヒカリ（お米）とパッケージを見れば「素材」「産地」が一目でわかるので、訴求したいポイントが十分に伝わってきます。ラベルデザインは丹後地方の象徴でもある「丹後七姫」が彩られていて歴史ある京都のクラフトビールならではの趣を感じることができます。“まろやかな口あたり、スッキリクリアな味わい”コンセプトの思惑通りシンプルで優しい温かみのある風情を感じることができました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ビールは常に世界中で最も古く、最も広く消費されているアルコール飲料であり、適度に摂取すればいくつかの健康上の利点があります。消費者は常に革新的な飲み物を求めているため、風味豊かな選択肢の出現により、このような飲料の消費が増加。近年のクラフトビールブームは流行から定着へと継続し、健康志向の高まりも影響し、まさにトレンドに沿った商品と言えます。商品のターゲットは“最初の一杯として飲んでいただきたいビール”とのことですが、このクオリティの商品が500円で購入できる点は、味・量の観点からも満足できます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社ECサイトやショッピングへの展開から消費者は戸惑うことなくスムーズに購入が可能であり、「ぜひ、最初の一杯として飲んで頂きたいクラフトビールです」という代表の言葉から商品への想いとこだわりを強く感じます。ホームページなどで食の安心・安全について情報発信するコンテンツが求められます。せっかくの安心・安全を消費者に伝えきれていない点ももったいなさを残します。Instagramでは、商品だけではなく、海の風景や動物の写真が掲載され、フォロワーも親近感をもちながら一緒になって楽しめる魅力を感じます。

5. ブランディング要因

クラフトビールを中心としたブランディングで「丹後王国ブルワリー」から「地域産品」「高い製造技術」、と情報発信されておりとても好印象を持ちました。このクラフトビールを活かしたブランディングで横展開もとても楽しみの一つです。飲み比べセット、よりどり選べるセット、違いを楽しむセットなどで好きな商品を手頃に選べるなどとても面白い取り組みが多く見られ、地域への社会貢献や新たなファンの獲得にも貢献しているのであろうと確信します。

6. 素材・安全性・その他

地産地消として地元丹後産の素材を使用し、京丹後市は稲作発祥の地とも云われがあり、12年連続最高位の特Aランクを受賞しているお米の産地のコシヒカリを使用している、丹後で製造歴20年以上のヘッドブルワリーが丹精込めて造るクラフトビール作りへのこだわりに感銘を受けました。

素材本来の味わいを追求し、丹精込めて作られるその想いやこだわりがこの商品の高品質を保ち、安心・安全につながっていると実感できます。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション