Japan Food Selection

# ジャパン・フード・セレクション

# 審査レポート

甘いブレンド

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

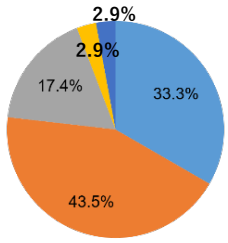
| 商品名 | 甘いブレンド | | |
|---|---|---|---|
| 評価結果 | グランプリ | 受賞回・年月 | 第87回（2025年3月） |

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。

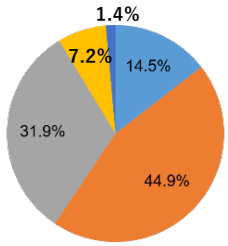
## ■ WEBアンケート結果

とてもある　少しある　普通　あまりない　ない

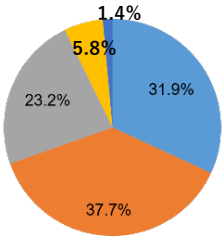
1 この商品に興味がありますか



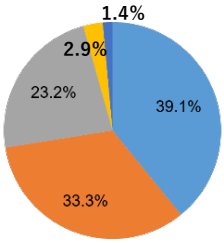

2 この価格で買いたいと思いますか



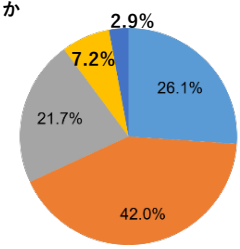

3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか




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

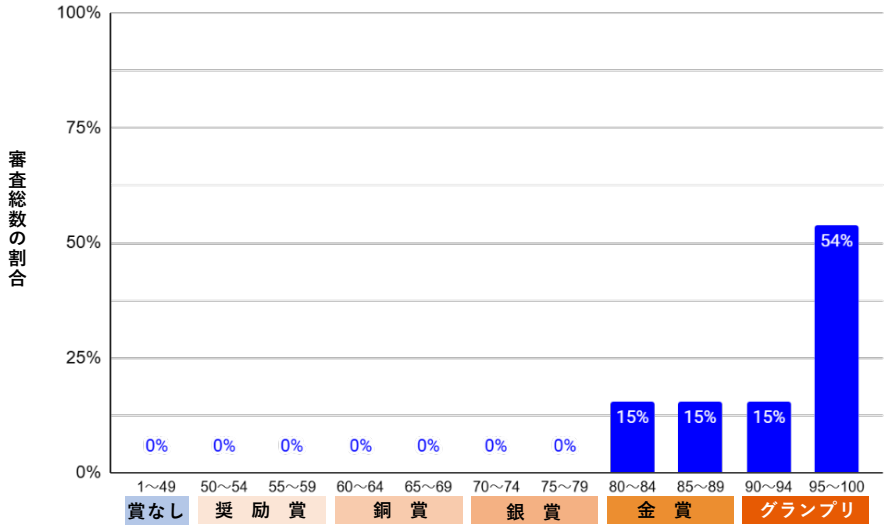



## ■ 審査評

| | |
|---|---|
| 評価が高かった内容 | 香りが芳醇で、スッキリした上質な味わいを愉しめる |
| | 苦みと酸味のバランスがよく毎日飲みたいと思えるコーヒー |
| | ビターチョコのような苦みの中に甘みと酸味を感じる |
| | 深く甘い香りが芳ばしく、とても心地よい癒しを感じる |
| | 丁寧な手仕事、厳選した上質な豆へのこだわりを味わいに感じる |
| | 美しい珈琲豆の仕上がりに高い技術と素材へのリスペクトを感じる |
| | 出荷日焙煎で香りや味わいへの鮮度をとても大切にされている |

| | |
|---|---|
| 評価が低かった内容 | 商品名の甘いブレンドの表現がわかりにくい |
| | パッケージに商品名の表記がない |
| | “甘いブレンド”のコンセプトを伝わるような工夫が望ましい |
| | 豆へのこだわり、取り組みなど自社の差別化をよりアピール |
| | 顧客確保のためにサブスク以外の展開も必要かと思われる |
| | 他社との差別化、プロモーションの強化 |
| | 甘いブレンドの特徴がもう少し感じれるとよい |

## ■ 点数分布




点数分布の内訳として80点台の「金賞」が30%、90点台の「グランプリ」相当と評価した人は全体の69%を占め、総合評価では92点で「グランプリ」受賞となりました。高評価の理由として、香りの豊かさ、自然の甘みを引き出したこだわりの製法で丁寧に仕上げられた商品自体の魅力が高い評価を得ています。WEBアンケートでは、商品への興味、USP（独自の売り）について70%以上が「とてもある」「ある」と好意的な回答を示ており商品への関心の高さが窺がえます。一方、全質問に若干ですが慎重な回答も見られ商品の魅力を伝えるための改善の余地があると考えます。

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】

- **視　覚**
  - **光と色彩**
    - **色**：豆は褐色 焦茶 淹れた珈琲は琥珀色 カップ内は濃いコーヒーブラウン
    - **透明度**：淹れたコーヒーは深みのある透明感 カップの際は黄金色の輝く透明感
    - **明暗濃淡**：上面は光を透し明るい赤茶色、深みを増すほど黒みを帯びたブラウン
  - **形**
    - **形　態**：1袋 200g（袋込み212g） 袋：24.5cm×8cm×5cm
    - **大　小**：珈琲豆はブレンドにより、大小個体差あり（9×6mm～15×9mm程）
    - **次　元**：どの豆も割れが無く美しい形状 艶やかな照りが感じられる
- **嗅　覚**
  - **比　喩**：胸に沁み入るような深みのある一息つかせてくれる癒される匂い
  - **感覚的表現**
    - **視　覚**：艶やかに焙煎された豆から感じる焙煎したビターな香ばしい香り
    - **味　覚**：ビターチョコレートのような深みのある甘いフレーバー
    - **聴　覚**：ミルで豆を砕くときに香り立つ香ばしく芳醇なフレグランス
    - **触　覚**：胸に深く沁み入るようなほっとできる癒されるアロマ香
  - **様子や状態**：深く甘い香りが芳ばしく、心地よい癒しを感じる匂い

## ■ 食前感　講評

シックなコーヒーブラウンをベースに白で土居珈琲の土を大胆にデザインしたパッケージはシンプルながらインパクトがあり、コーヒー・屋号の土・大地に生える木をイメージさせ力強い印象を受けます。パッケージに設けた豆から発生するガス抜き弁、遮光性や劣化を抑える包材の採用に香りや味わいなど品質をとても大事にされていることが伝わってきます。ECサイトのみでの販売という特性上からだと思いますが、正面に商品の名称や特徴の表記がなく「甘いブレンド」が初めての人にはわかりにくく表記の必要性を感じます。開封するとフワッと漂う深みのある心地よい珈琲のアロマ香。しっかり閉じ込めた香りが解放され、その芳醇な香りに心癒されます。ブレンドされた珈琲豆の粒の大きさは大小個体差がありますが、全体的に均一の仕上がりで欠けのない艶やかな美しい珈琲豆に丁寧な手仕事、厳選した上質な豆へのこだわりを実感できます。ドリップしたコーヒーの水色は、濃いコーヒーブラウンでカップの水際は輝くような美しい黄金色の透明感があります。香りは深く甘く芳ばしくまろやかなアロマ香が心に沁みわたります。独自の焙煎、こだわりの製法で素材の甘みを追求した「甘いブレンド」の見た目や香りが、飲む前から期待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】

**基本五味**

| | |
|---|---|
| 酸味 | 後味にまろやかな酸味 |
| 苦味 | 焙煎由来の深みのある苦み |
| 旨味 | 珈琲豆由来の素材の持つ旨み |
| 甘味 | 苦みの奥にビターチョコのような深い甘味を感じる |
| 塩味 | 塩味はほとんど感じられない |

**広い意味での味覚** → 素材の持つ自然な『甘み』を引き出したさっぱりとして飲みやすい味わい

**匂　い** → 胸に沁み入るような深みのある甘くビターな癒されるアロマ香

**温　度** → **肌感覚** → 温度によって味わいの変化が楽しめる　低い温度程甘みが感じられる

**テクスチャー** → **食材の物質的特性**

| | |
|---|---|
| 硬　柔 | まろやかな優しい味わい<br>淹れたてはすっきりとした味わい |
| 乾いているか湿っているか | 喉を潤すまろやかさがある |
| 粘　性 | 粘性は、ほとんど感じられない |
| 触　性 | まったりとした舌触り リッチな味わい　すっきりした喉越し |

**音**

- **静騒感** → 豆を挽く時の心地よい音<br>穏やかで静かな心和む味わい
- **擬音・擬態** → ゴリゴリ豆を挽く音 コポコポ淹れる音　心に沁みわたる深い香りと味わい

## ■ 食中感　講評

口に含んだ瞬間、香り立つ豊かな香りと深い味わいが口いっぱいに広がり、すっきりとした上質な味わいがあります。ビターチョコレートのようなまろやかな苦みの奥に深い甘みと後味の余韻に爽やかな酸味を感じます。またホットでも冷めても温度によって味わいの変化が楽しめるのも魅力です。ホットは、まろやかな甘み、ほっと癒されるアロマが感じられ、低い温度ほどより深い甘みを実感することができました。またカフェオレでも頂いてみましたが、ミルクとの相性もとても良いと感じました。

コーヒーの“甘い”“という表現は、なかなか素人では実感しにくく、今回の審査会でもコーヒー自体の香りや味わいについての評価はとても高いのですが、日常的にコーヒーを愛好している審査員でも「甘いがわからない」「甘みを感じれない」という感想が聞かれました。通常の”甘い“という味覚が糖類の甘味であるため”甘い“を理解すための指標が欲しいと感じました。購買者に本商品の“甘い”ブレンドをより愉しみ味わって頂くために、ドリップする際の温度や抽出時間などおすすめの淹れ方、貴社ならでは可能な注文の際のおすすめの焙煎度合・豆の挽き具合など、貴社の強みを生かした”甘いブレンド“のご提案がより価値を高めてくれると考えます。

## 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**

芳醇で甘みやまろやかな苦み、深い味わいに旨みが感じられ、すっきり爽やかな後味　余韻に優しい苦みや酸味が感じられ、バランスのよい奥深い味わいの五味を楽しめる

**気候・地域**

土井珈琲のコーヒーづくりの掟の一つ“品質＝標高の高さ“は、気候・地域へのこだわり。「甘いブレンド」づくりに、寒暖差の激しい標高の高いエリアで収穫された上質な生豆のみを産地から買い付け、そのこだわりが高いUSP（独自の売り）となっている

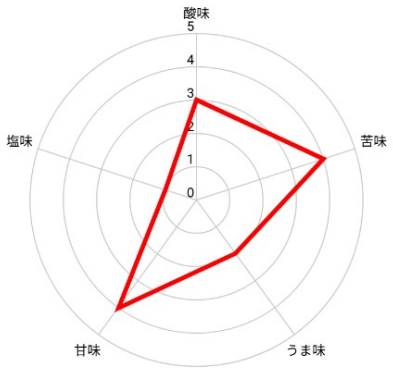
**食経験・食習慣**

自宅で本格的なスペシャリティコーヒーを淹れ楽しむ人が増えている。“日々の中にある極上”のコーヒーを具現化した「甘いブレンド」は、飲みやすくどんな料理にも合い毎日の生活に寄り添ってくれるコーヒー愛好家にとって魅力ある理想的な珈琲といえる

**健康・生活様式**

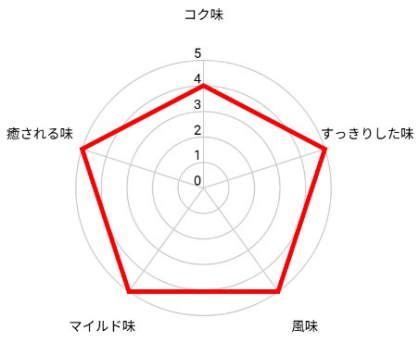
健康に良いとされる効果があり1日3～4杯程度の摂取が推奨されているコーヒー。健康志向の高まりでコーヒーの需要も高まりを見せている。いまやECサイト購入が主流になってきている昨今、日常的に飲まれるコーヒーの購入も現代の生活に浸透していくと考える

### 基本五味のレーダーチャート



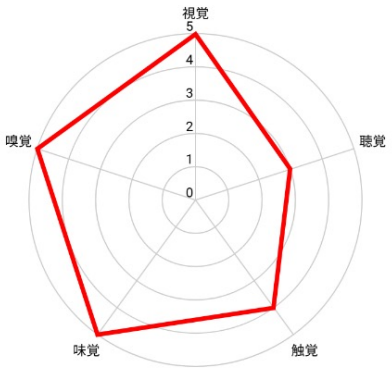

| 五味 | 評点 |
|---|---|
| 酸味 | 3 |
| 苦味 | 4 |
| うま味 | 2 |
| 甘味 | 4 |
| 塩味 | 1 |

### 広い意味での味覚のレーダーチャート




| 広義の味 | 評点 |
|---|---|
| コク味 | 4 |
| すっきりした味 | 5 |
| 風味 | 5 |
| マイルド味 | 5 |
| 癒される味 | 5 |

### 五感に対する感じ方レーダーチャート




| 五感 | 評点 |
|---|---|
| 視覚 | 5 |
| 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）

口に含んだ瞬間、香り立つ豊かな香りと深い味わいが口いっぱいに広がり、すっきりとした上質な味わいがあります。ビターチョコレートのようなまろやかな苦みの奥に深い甘みと後味の余韻に爽やかな酸味を感じます。“甘い”という表現・味覚が素人には少しわかりにくいため、購買者には本商品の“甘いブレンド”をより愉しんで頂くために、ドリップの温度や抽出時間などおすすめの淹れ方、発注の際のおすすめの焙煎度合・豆の挽き具合など、個別対応されている貴社の強みを生かした”甘いブレンド“のご提案がより価値を高めてくれることでしょう。

## 2.　外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シックなコーヒーブラウンをベースに白で土居珈琲の「土」を大胆にデザインしたパッケージは上品でインパクトがあり、コーヒー・屋号の土・大地に生える木をイメージさせ生命力を感じます。パッケージに設けた豆から発生するガス抜き弁、遮光性や劣化を抑える包材の採用など香りや味わい、品質をとても大事にされていることが伝わってきます。「甘いブレンド」というネーミングについては、審査員からわかりにくいという声も聞かれ評価が分かれています。またパッケージ正面に商品名の表記がなくシール等での対応が望ましいと考えます。

## 3.　市場要因（ターゲット・トレンド等）

ひとりひとりの好みに合わせた焙煎度合や豆の挽き具合、出荷日焙煎の鮮度の高い豆をお届けできる点は、お客様の満足度を高め、少量焙煎可能な貴社ならではの高いUSPとなっています。全国どこへでも自分好みのコーヒーに仕上げ送って頂けるのはお客様にとって、自分だけのオリジナルコーヒーを作ってもらえるような特別な喜びがあります。今後の展望として個別対応可能な焙煎を強みに、さらなるターゲット層の開拓とロイヤルカスタマーには、個々の好みに合わせたコーヒーの提案がよりよい継続的な関係性を築いていけることでしょう。

## 4.　マネジメント・PR要因（広報・広告等）

公式HPは大変見やすく充実した内容で、複数のSNSから自社ECサイトへの流れもスムーズです。貴社の取り組みや生産者の顔の見える産地紹介は安心感と世界様々な銘柄のコーヒーへの興味を抱かせてくれます。広報活動において、広報予算の確保やPPC広告の活用、ギフトに特化した冊子掲載など現代のマーケティング戦略を効果的に活用し、現在のお客様を大切にしながら顧客拡大に努めていることが高く評価されました。 今後も現在の取り組みの継続と広報手段の発展で、ブランドの信頼性と市場での存在感を一層高めていくことが期待されます。

## 5.　ブランディング要因

喫茶店事業や業務卸は行わずに、あくまでコーヒーづくりに特化したお客様第一主義を貫かれている点や、長年培われた目利きと高い焙煎技術で独自の特別感を高めたブランディングが高く評価されました。そして何より世界のコーヒー豆の産地の消えつつある伝統の手仕事や農法を守りたいという思いで取り組んでおられる「手と手ConectionPlan」プロジェクトに深い感銘を受けました。生産者とお客様との懸け橋となり生豆を買い付け月替わりでその産地の魅力を紹介する、お客様の共感が貴社のブランディングの要となっていると感じさせられました。。

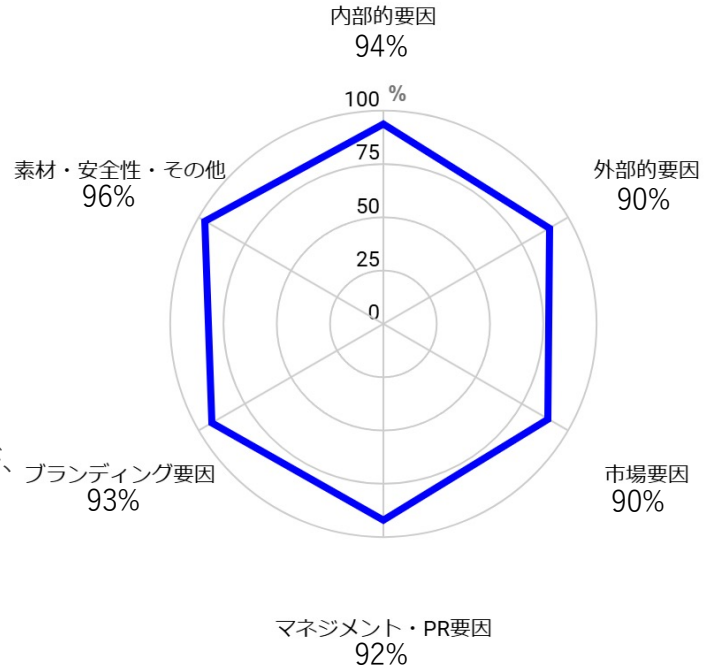
## 6.　素材・安全性・その他

今回の要因分布評価で96 %という最も高い評価を受けた「素材・安全性・その他要因」。素材の生豆は、世界中の銘柄の産地から手仕事によって丁寧に作られたものを直接買い付け、SNSや自社サイトで生産者の顔や農法など紹介しているところが好感が持て高く評価されました。「安心・安全性」については、サンプリングやカップテストの実施、原材料の徹底した温度管理や焙煎気の定期メンテナンス、トレイサビリティ管理、異物混入確認、農薬検査など徹底した万全な安全・品質管理への対応が安心感を与え高い評価に繋がっています。

## ■ 要因分布

全要因において90%から96%の高得点でとてもバランスの良い結果となっています。中でも「素材・安全性・その他の要因」は、96%と特に高評価です。厳選された上質な生豆から仕上げられた最高品質のコーヒー豆は、香り・味わいが素晴らしく「内部的要因」では94%と高い評価を得ています。「ブランディング要因」は93%、「マネジメント・PR要因」は92%で、広報やブランディングの確立

「市場要因」「外部的要因」は90%と共に高評価ですが、インパクトのあるパッケージを求める声やお茶の特徴や魅力を表記するなどの改善の余地があると考えます。が懸念となり評価が割れることで点数が伸び悩む結果となりました。




## ■ 総評

近年では、若年層を中心に高品質なコーヒー体験を求める傾向が強まっているといいます。今や主流は、スペシャリティコーヒーの時代。香り高く味わい深いスペシャリティコーヒーは、ただ飲み物としてだけでなく、自分で淹れる時間が、心癒されリラックスさせてくれる特別な存在でもあるのです。

審査会では「甘いブレンド」のパッケージの開封から、自ら豆を挽きドリップして試飲させていただきました。シックなコーヒーブラウンをベースに白で土居珈琲の「土」を大胆にデザインしたパッケージは上品でインパクトがあり大地に生える木をイメージさせ生命力を感じます。開封するとふわっと豊かな深い香りが解き放たれ癒しへと誘います。豆は均一の仕上がりで欠けのない艶やかな美しい珈琲豆に丁寧な手仕事、厳選した上質な豆へのこだわりを実感できます。味わいも素晴らしく、ビターチョコレートを感じさせるまろやかな苦みの奥に深い甘みと酸味の余韻を感じ、すっきりとした上質な味わいがあります。「甘いブレンド」というネーミングと味わいについては、審査員によって評価が分かれましたが、本商品の評価としては審査員の半分以上が95～100点で高い評価を得ています。特に貴社独自の魅力となっているのが、ひとりひとり好みの焙煎が可能で、さらに出荷当日に生豆から焙煎して送って頂けるというまさに特別なスペシャリティを実感できる点は貴社のならではの高いUSPとなっています。またコーヒーづくりへの深い想い、コーヒー生産者へのリスペクト・こだわり、独自の技術など等、知れば知る程、他では真似できない特別な魅力に溢れ驚くばかりで、いろんな背景を知ることで本商品の美味しさに合点がいきました。マネジメント・PRについても公式HP、複数のSNSでの双方向配信からECサイトへの流れもスムーズで現代のマーケティング戦略が効果的に運用されています。ブランディングについてもお客様を第一に考えた様々なサービスやコーヒー産地への取り組みにブランディングに対する高い意識を感じます。出品商品はそれ自体完成度が非常に高いものであり、これからも商品の持つ可能性の更なる向上を期待しています。

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

JAPAN FOOD SELECTION

Japan Food Selection

# ジャパン・フード・セレクション