



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

越乃雪椿 純米吟醸 花



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



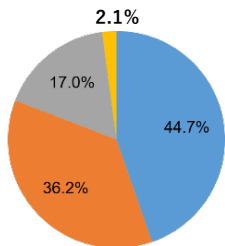
商品名 越乃雪椿 純米吟醸 花
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

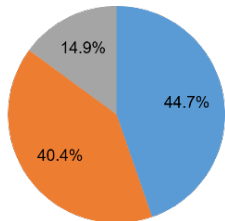
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

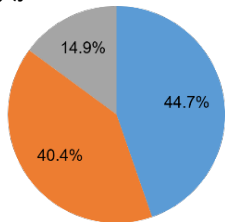
1 この商品に興味がありますか



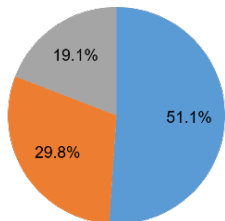
2 この価格で買いたいと思いますか



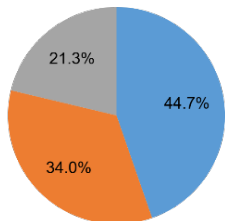
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

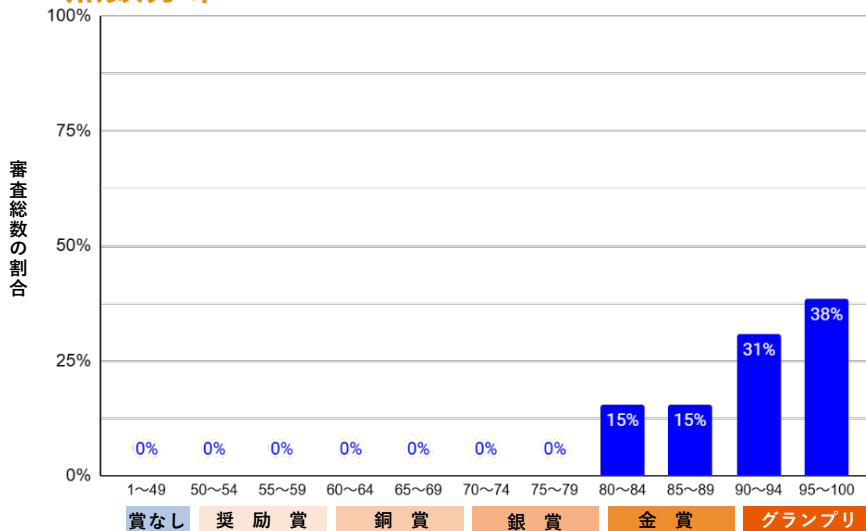
評価が高かった内容

スッキリした甘みがある
 辛口で飲みごたえのある味わい
 吟醸香がとても上品で、米の甘味とキレのある後味を感じる
 非常にスタイリッシュなのでパーティーシーンにも合う
 飲みやすく幅広い層に親しまれる
 デザイン性とサイズ感がとても良い
 日本酒のイメージがアップする上品さがある

評価が低かった内容

さっぱりしているので、日本酒の深みがもう少しあるといいと感じた
 商品特徴の説明がやや控えめである
 味の印象に個性がやや弱い
 新潟県産の米であることをもっと積極的にアピールしてもよい
 酒の劣化を防ぐ色の容器があってもよいと思う
 放射線検査、農薬検査を行っていない点が気になる
 昔ながらの製法を大切にしている点をアピールするとさらにより

点数分布



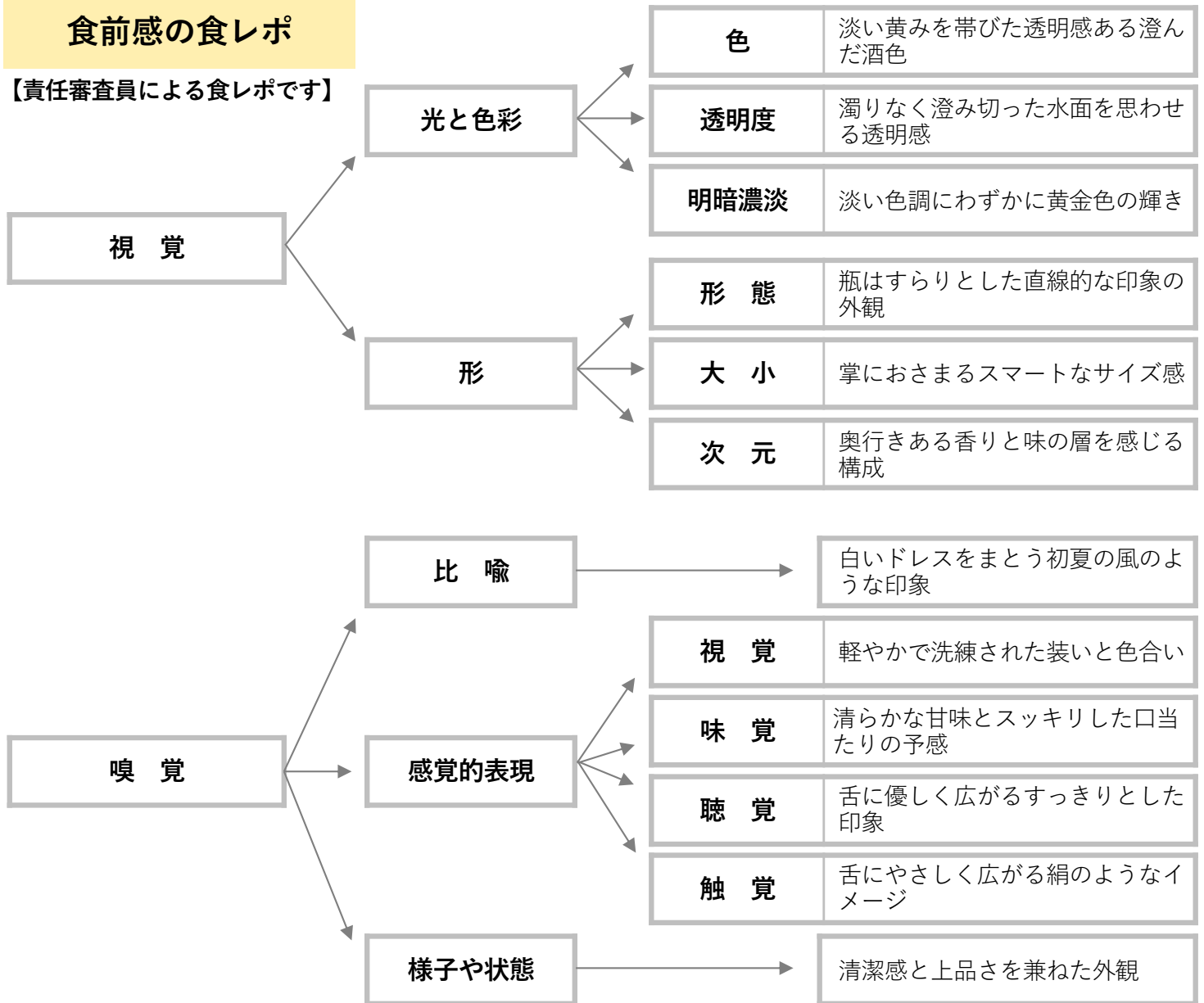
点数分布では、グランプリ相当の90点以上が69%を占め、特に95点以上が38%と突出しており、完成度の高さが際立ちます。Webアンケートでは、価格とUSPに対する好意的な評価がともに51.1%を示し、購買意欲の高さがうかがえました。審査員からも、スタイリッシュなデザインや親しみやすいサイズ感、ターゲット拡大の可能性が指摘されており、市場性と商品力の両面高評価です。今後、さらなる認知拡大によって、より広い層からの支持が期待されます。



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

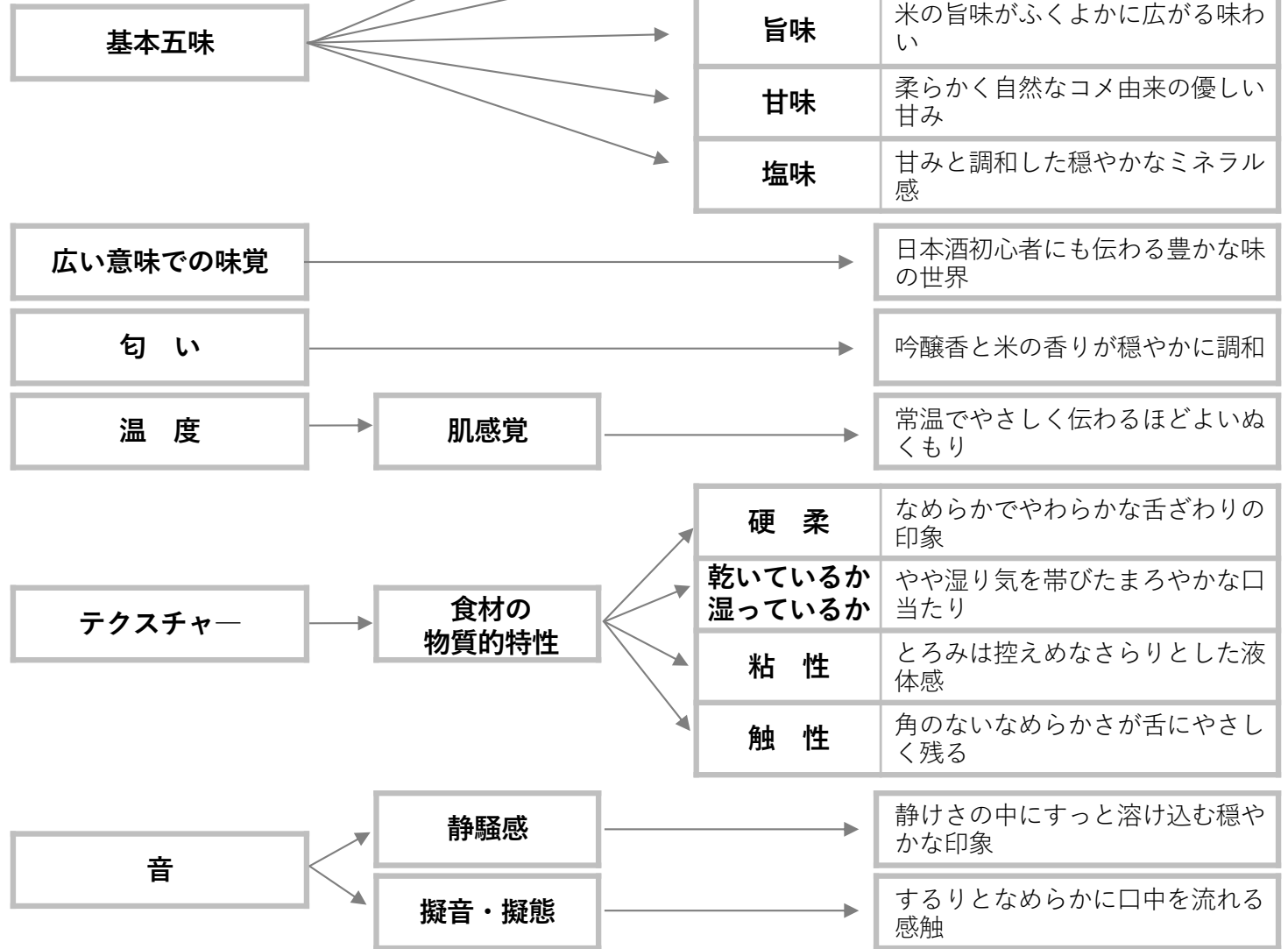
本商品は、手に取った瞬間から上品で洗練された印象を与える、美しい佇まいが特徴です。すらりとした瓶のフォルムは視覚的にもすっきりとしており、やや黄みを帯びた透明な酒色と相まって、清潔感と安心感を漂わせています。瓶の質感やサイズ感もほどよく、若年層や日本酒初心者でも手に取りやすい、親しみやすさを感じさせます。冷暗所で保存された本商品を開栓すると、やわらかく上品な吟醸香がふわりと立ち上り、米由来の自然な甘みが穏やかに広がります。フルーティーでありながらも落ち着いた香りは、飲用前から心を和ませ、ひと口目への期待を自然に高めてくれます。視覚・嗅覚を通じた香味のバランスも良好で、軽やかさの中にも芯のある印象が感じられ、さりげない特別感を演出しています。ラベルや全体のデザインにも無駄がなく、洗練された世界観が統一されており、プレゼント用途や食前酒としても非常に魅力的です。日本酒に不慣れな方にも受け入れやすい優しい設計でありながら、伝統と品格をしっかりと感じさせる、優れた食前感を持っています。



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

本商品は、口に含んだ瞬間にすっと舌になじむ、やさしく滑らかな口当たりが印象的です。さらりとした液体感の中に、米由来の自然な甘味と穏やかな酸味がほどよく広がり、発酵による旨味がそれらを包み込むように調和しています。とろみは控えめながら、舌の上ではしっとりとした感触があり、角のない柔らかさが飲みやすさを支えています。全体を通して雑味がなく、後味までクリアで、まっすぐな余韻が心地よく残ります。香りは上品で、吟醸酒特有のフルーティーさがほんのりと漂い、過度に主張することなく、味わいと自然に重なっていく印象です。香りとの味の連動性が高く、飲み始めから飲み終わりまで一貫した心地よさがあります。味の構成はやさしい設計でありながら、米の旨味や造りの丁寧さが感じられ、飲み慣れた方にも納得いただける品質です。また、食中酒としても非常にバランスが良く、料理の味を引き立てつつ、自身の存在感もきちんと残す絶妙な立ち位置が印象的です。日常のひとときにはもちろん、贈答品や特別な食卓にもふさわしい、幅広いシーンで活躍できる純米吟醸酒といえるでしょう。



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

米の旨味と吟醸香がやわらかく残り、舌の奥にふんわりと広がる余韻。透明感ある香味が静かに続く

気候・地域

寒冷な気候の中で育まれた新潟の酒ならではの、凛とした清涼感とぬくもりを感じる、雪国の風土を映した味わい。

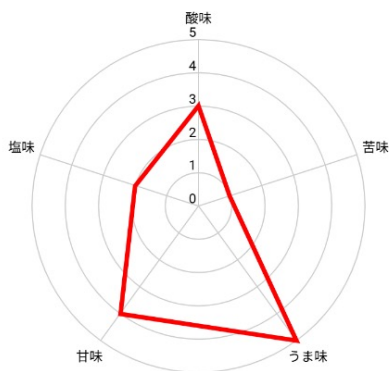
食経験・食習慣

食卓で静かに向き合いたくなるような、落ち着きと余韻のある味。地元の米や水に根ざした、昔ながらの酒文化の記憶。

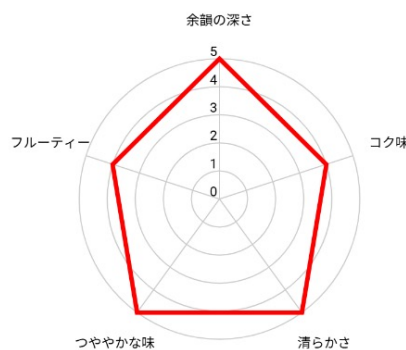
健康・生活様式

強すぎない甘味とすっきりした後味が体にやさしく、軽やかに飲める設計。日々の暮らしに自然と寄り添う安心感。

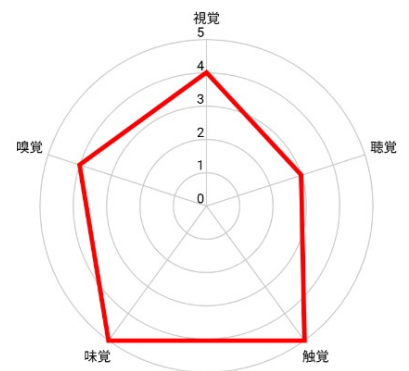
基本五味の
レーダーチャート



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	5
甘味	4
塩味	2

広義の味	評点
余韻の深さ	5
コク味	4
清らかさ	5
つややかな味	5
フルーティー	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	5
味覚	5
嗅覚	4



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

食前感においては見た目の美しさと吟醸香の上品さが印象的で、口にする前から丁寧な造りが伝わってきます。食中感では、米の旨味と穏やかな甘味、透明感のある酸味がバランス良く調和し、雑味のないクリアな味わいが際立っています。後味も非常に清らかで、香りと味の一体感が長く残り、飲み終えたあとにも満足感があります。五感すべてにおいて優しく自然に響く設計で、日本酒に不慣れな層にも好印象を与える内容です。既存製品との差別化も図られており、十分なニュース性を備えています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品は、ネーミングとパッケージの世界観がしっかりと統一されており、手に取った瞬間に華やかさと上品さが伝わってきます。「越乃雪椿」という名称は、新潟の地域性と清酒らしい繊細さを想起させ、女性にも親しみやすい印象です。円錐型のスリムなボトルはスタイリッシュで差別化が図られており、少量サイズも使い勝手に優れています。キャップの金色の装飾やラベルの雪椿の花も高級感があり、ギフトやパーティーシーンでも映えるデザインです。一方で、情報表示には若干の工夫の余地が感じられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、200mlという少量サイズと手に取りやすい価格帯により、現代の“少量を上質に楽しむ”という消費傾向に合致しています。日本酒に慣れていない方や一人飲みにも適しており、購入へのハードルが低いことが大きな強みです。スタイリッシュなデザインは女性や若年層にも親和性があり、ギフト需要やインバウンド市場にも展開が期待されます。30代カップルに限定せず、幅広い世代やシーンを視野に入れた訴求により、さらなる市場拡大が可能です。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品は、製品としての品質の高さに加え、継続的な試飲機会の提供やSNSでの情報発信、公式Webサイトを活用したプロモーションなど、広報戦略においても非常に意欲的である点が評価されます。各種コンテストでの受賞歴は、商品そのものの信頼性と話題性の両面を支え、購入を後押しする強みとなっています。価格設定の親しみやすさも加わり、訴求力の高さがうかがえます。今後は、シーズンごとの特集や飲み方の提案、受賞時のポスター制作などを強化することで、より一層のブランド浸透と市場拡大が期待されます。

5. ブランディング要因

本商品は、「越乃雪椿」というブランド名に地域性と花のイメージを重ね、上品で清らかな印象を演出しています。SNSでの発信や試飲会など、消費者との接点を大切にする姿勢がブランドへの信頼感を高めており、積極的な露出と体験型プロモーションの融合が好印象です。1806年創業という歴史的背景も、商品の格調や造り手の誠実さを裏打ちする要素となっています。今後はロゴデザインや容器の工夫によって、より広い世代・感性に響く展開が期待されます。

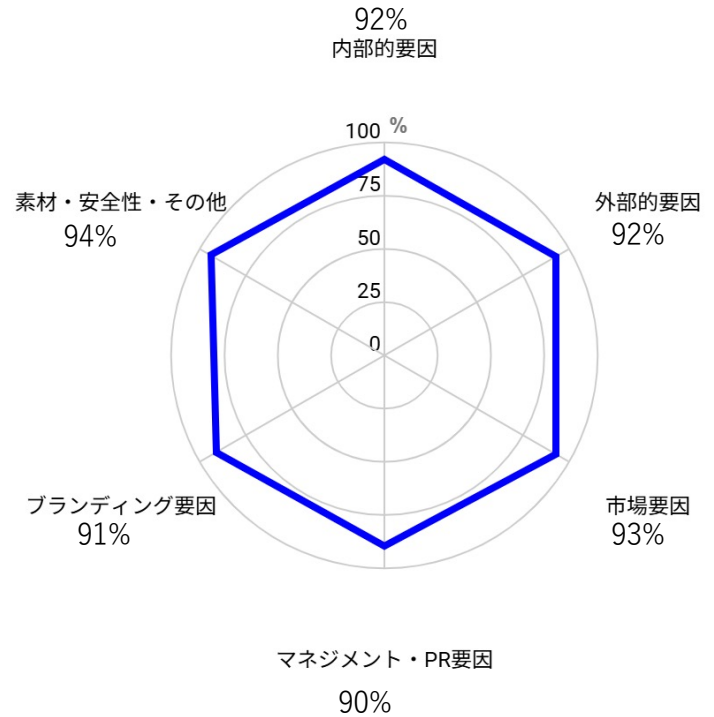
6. 素材・安全性・その他

本商品は、原材料にすべて国産米を使用し、米こうじにも国産を採用しており、素材へのこだわりと安全性がしっかりと感じられます。添加物を一切使用していない点も、自然で素直な味わいに繋がっており、高く評価されます。衛生・品質管理の面ではJFS-B規格を取得し、トレーサビリティの体制も整っていることから、消費者に安心を提供する体制が確立されています。今後は、農薬や放射線に関する検査体制の明示や、素材の活用方法の説明があると、さらなる信頼獲得につながります。

審査レポート

■ 要因分布

六つの観点すべてで高いレベルの安定感を示しており、特に素材や安全性に対する信頼が強く際立っています。内部要因では五感を通じた一貫した世界観が光り、外部要因はデザインとネーミングが確かな存在感を放っています。市場要因では、量と価格の絶妙なバランスが購買意欲を引き出しやすい仕組みとなっています。マネジメント・PRの面では、積極的な試飲活動とSNS戦略が着実に実を結びつつあり、今後の広がり期待が寄せられています。ブランディングでは歴史と現代性を融合させた表現力が強みとなり、各要素がそれぞれ独立しながらも全体として高い完成度で結びついています。今後も磨きをかけて、さらに飛躍が期待できる内容です。



■ 総評

本商品は、製品コンセプトからディテールに至るまで、一貫した美意識が感じられる純米吟醸酒です。特筆すべきは、味わいの中に込められた奥行き表現力であり、米本来の優しい甘味と、発酵由来の旨味が調和し、口に含むとすっと広がる透明感のある味わいが非常に印象的でした。無理なインパクトを追わず、自然体のまま心地よい余韻を残す設計は、現代の多様な飲用スタイルにも柔軟に適應できるポテンシャルを持っています。パッケージデザインや容量設計も、ターゲットの生活スタイルをよく捉えており、初めて日本酒に触れる層から、品質を重視する層にまで幅広く響く可能性を感じさせます。スタイリッシュでありながら温かみのあるデザインは、店頭や贈答用でも高い存在感を放ちます。実際に手に取ったときの期待感と、飲んだときに感じる体験の質とがしっかりと一致している点も、非常に優れた設計だと感じました。企業姿勢についても、SNSや試飲会を通じた積極的な情報発信、衛生管理体制の充実など、品質とブランド価値の両立に努めている様子がうかがえ、安心して市場に推奨できる印象を受けました。創業以来積み重ねてきた伝統と、現代的な感性のバランスが絶妙であり、今後の展開にも大きな期待が持てます。

一方で提案として、パッケージ上で「味の傾向」「おすすめの楽しみ方」などをもう少し具体的に伝える工夫が加われば、購買時の判断材料が増え、さらに幅広い消費者にとって選びやすい商品となるでしょう。また、新潟県産米の使用や蔵元の歴史について、より積極的に発信することも、商品価値を高めるポイントになると考えます。

総じて、本商品は、控えめながらも深い魅力を湛えた一品であり、私自身も改めてその繊細な味わいに心惹かれました。今後、より多くの人々にこの魅力が届くことを願ってやみません。



〒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

ジャパン・フード・セレクション