



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

芳醇RicheFermenter赤ワインビネガー



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 芳醇RicheFermenter赤ワインビネガー

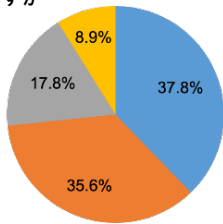
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

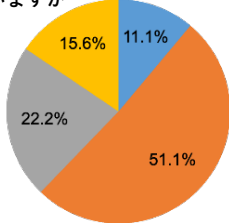
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

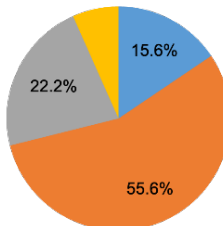
1 この商品に興味がありますか



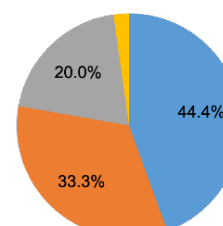
2 この価格で買いたいと思いますか



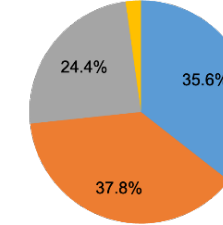
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

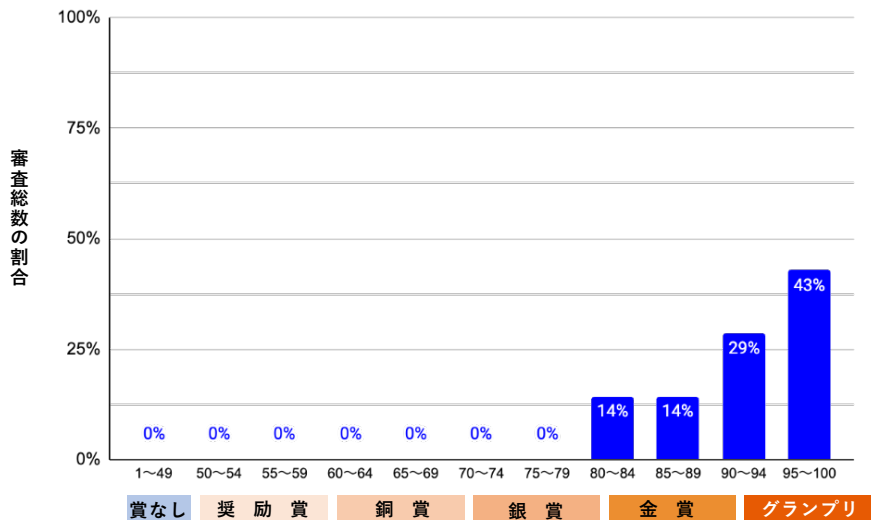
評価が高かった内容

赤ワインの芳醇さを感じられる
 まろやかな酸味がある
 果実味がしっかり感じられる
 視覚的に高級感がある
 ワインの風味を実感できる
 後味がさわやか
 素材のクオリティが高い

評価が低かった内容

普通のお酢と同じように感じてしまう
 調味料として少し値段が高い
 ネーミングがわかりにくい
 使用する適量が判断しにくい
 家庭向きに展開していない感がある
 継続的な市場展開が見えにくい
 ワイナリーの基準をもっと打ち出してほしい

点数分布



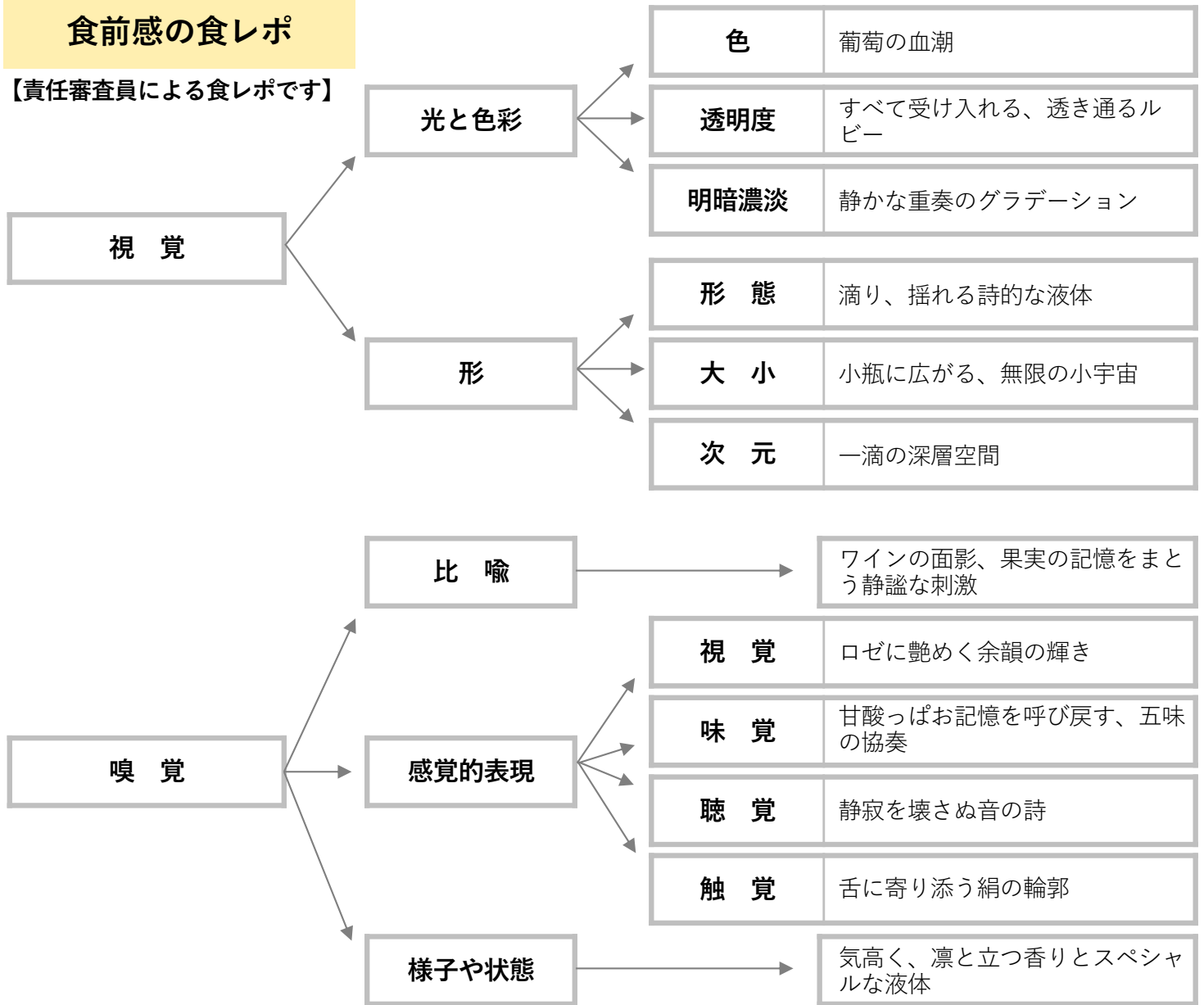
まろやかさな酸味が貴重です。ビネガーにありがちなツンとくる刺激がなく、口当たりが柔らかく、素材を引き立てながらも主張しすぎない絶妙なバランスがあります。まるで長期熟成された赤ワインを思わせる、深く丸みを帯びた味わい。評価が高い理由は、使用されているベリーAの国産ワインの個性が、しっかりと感じられること。フルーティーで奥行きのある香りとう味わいが完成度が高いことがあげられ、総合力さからグランプリ受賞です。



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】



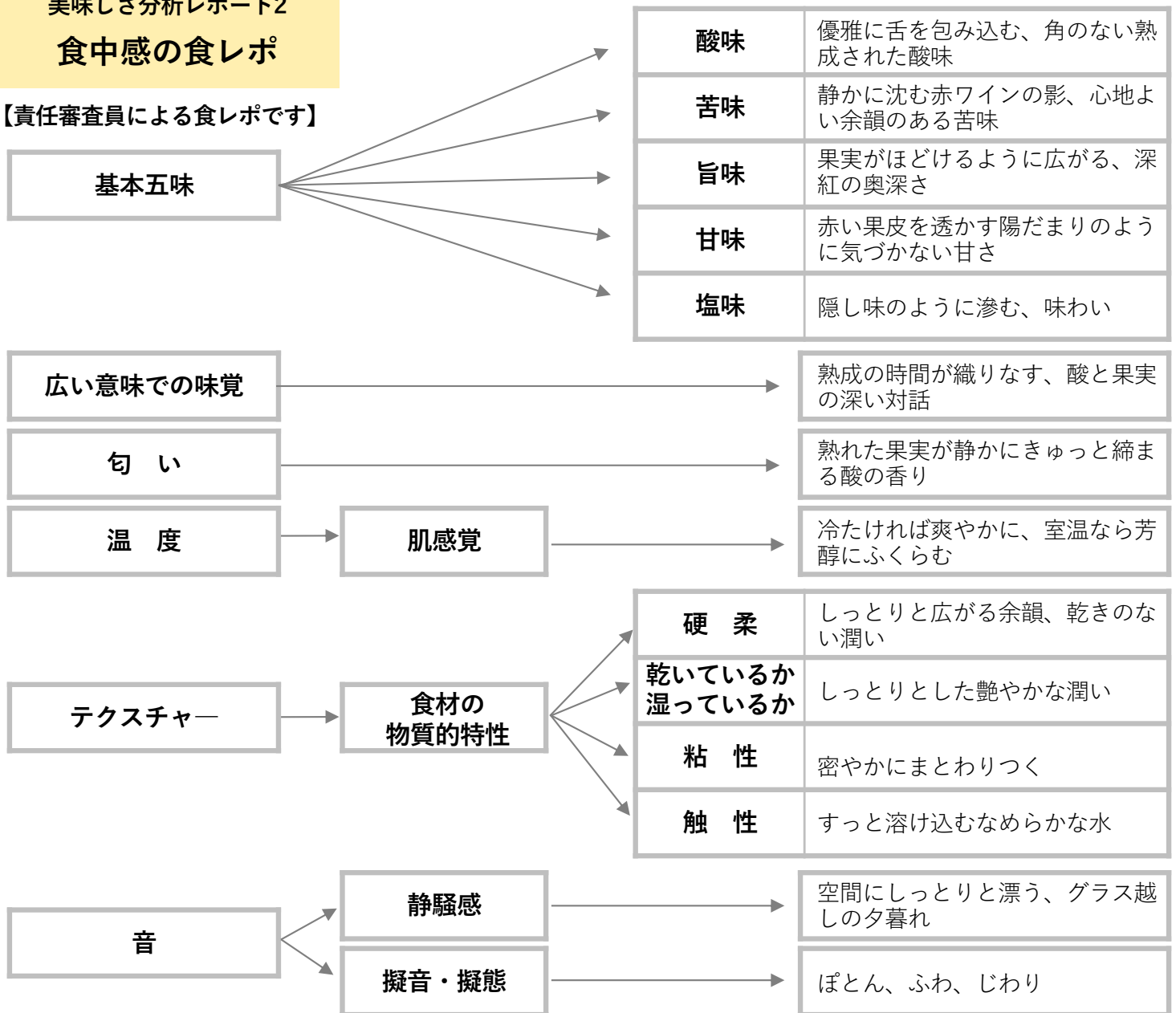
■ 食前感 講評

味わう前から「これはただの酢ではない」と思わせる、圧倒的な存在感があります。食前にこのビネガーを立たせると、透き通ったルビー色がテーブルの空気をどこかクラシカルな雰囲気に変えてくれました。まるで特別なワインを開ける前の、あの静かな高揚感。それはこのビネガーが「時間で味をつくる」存在であることの証だと感じました。また口にしていないのに、すでにその存在感に魅了され、このビネガーが特別なことがわかります。ボトルのデザインからもたっぷりと気分を味わえます。加えて、香りからもその高級感が漂ってきます。フルーティでありながら芯のある酸味、華やかさの中に潜む渋みと厚み。その一滴一滴が、まるで熟練の職人が丁寧に注いだワインのように、次の料理を特別なものにしてくれるだろうという想像ができました。日本のワインが注目されている時代において、マスカット・ベリーA100パーセントという贅沢さは、やはり、他のワインビネガーよりも特別、よりワインらしい香りを感じられてとても魅力的です。

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

第一印象は「まるやか」。酸味は尖っておらず、ワインがほのかに持つ柔らかな甘みと絶妙に調和しています。そしてその後にじわじわと広がるのが、赤ワイン由来の重厚な果実味。ベリーAの香りが舌の上にふわりと残り、噛むたびに野菜の青みと溶け合っ、素材にかけるとその素材の持つ味わいを豊かに引き立ててくれました。どんな野菜にも不思議と合い、ほのかな渋みと、オーク樽がもたらす落ち着いた木のニュアンスが全体をキリッと引き締めてくれました。味に奥行きと香りの層が重なることで、食べていてまったく飽きが来ません。ふと気がつけば夢中になっている、それほどに、このビネガーが放つ香りは記憶に残りました。まるでクラシック音楽のように、静かに、でも力があります。また、上質なワインと同じように、料理との相性や温度によって表情が変わりました。冷えたままだと爽やかさが際立ち、室温で落ち着かせると赤ワインのような芳香が一層深まります。ビネガーという調味料が主役として存在していること自体が新鮮で、まさに「芳醇」という言葉の意味を五感で味わう体験です。



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

ひと口のあとに残るのは、果実のやわらかな余韻と、木樽の静かな記憶です。甘酸っぱさが喉の奥でゆっくりほどけ、まるでワインを味わったかのような満足感がとどまりました。

気候・地域

昼夜の寒暖差が果実に輪郭を与え、風の通る丘で育まれた一滴は、土と空気の記憶を含んでいます。産地の気候が味に深みと品格をそっと感じさせます。

食経験・食習慣

香りが立ち、舌が覚える一滴は常習化します。料理を重ねるごとに、新しい記憶が加わっていき、特別な食体験は、静かに日常の奥行きを変えていくことを感じさせます。

健康・生活様式

油を抑えた食事にも、体にやさしい酸味が寄り添うでしょう。休肝日にもワインの気配を楽しめる逸品で、整った生活の中に、小さな歓びと余白を添えるビネガーは健康によいと感じます。

基本五味の
レーダーチャート

五味	評点
酸味	5
苦味	5
うま味	5
甘味	5
塩味	5

広い意味での味覚の
レーダーチャート

広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	5
なじみのある味	5
病みつきになる味	5
家族の味	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	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



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）

口に含んだ瞬間に広がるまろやかな酸味、赤ワイン由来の果実感、そして樽熟成による奥行きのある風味が一体となっているところが素晴らしいです。瓶を開けた瞬間に立ち上る香りは懐かしい日本の香りを思わせ、酢とは思えないほど豊かな香りです。「深みのある赤ワインらしさが感じられ、普段の料理が一段上の味わいになる」との感想が多数を占めました。一方で「もう少し日本のワインのストーリーが情報があるといい」という控えめな意見も見えました。とはいえ、調和の取れた味わいが高く支持されると感じます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ボトルに施された葡萄のモチーフや透明感のある液色は、まるで特別なワインのような存在感を放ち、そのボトルが食卓に華やぎを添えますの視覚的な美しさは、商品に対する期待値を一気に高める力を持っています。一方、「Riche Fermenter」というネーミングが分かりにくいという指摘や、ラベルの表記が小さく赤ワインビネガーであることがひと目で分かりにくいという声もありました。洗練されたデザイン性と、消費者への情報伝達のわかりやすさとの両立において、今後の改善が望まれます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

全体としてはプロユース市場やギフト需要を中心に、「日常に一滴の贅沢を」という価値観が共感を呼んでいます。今後はその世界観を軸に、より幅広いターゲットへの橋渡しが期待される逸品です。また、日常での華やぐ存在、視覚的・嗅覚的に優れたテーブル調味料としての役割も担えるのはトレンドです。ただ、完全な国産原料ではない点、ネーミングのわかりにくさ、情報開示の不十分さは、今後の一般市場展開において消費者の不安材料となり得ます。製造ストーリーの丁寧な伝達が求められます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マーケティング要因として注目すべきは、その“特別感”に対するニーズの高さです。「ワイン好きの方への少し違ったプレゼントに良いと思う」「休肝日でもワイン気分が楽しめる」といった感想からもわかるように、日常の中に小さな贅沢を求める層にしっかり届いています。一方で、「食用酢としてはやや高価に感じた」という懸念もあり、価格面での訴求には工夫が求められるでしょう。ギフト需要やプレミアム調味料市場におけるポジショニング次第で、さらなる広がりが期待されます。

5. ブランディング要因

「高級志向」「スペシャル感」を重視した設計が際立ち、一定の感度を持つ層に対してプロユースを思わせる確かなメッセージが届いています。ボトルデザイン、熟成製法、ネーミングまで統一感があり、“特別な調味料”としての存在感を確立しています。ただ、使用している日本の限定ワインというストーリーがラベルやプロモーションにおいて十分に伝えきれていないのは惜しいところ。今後は、その産地や醸造背景といった“日本発のプレミアム”であることをさらに前面に出すことで、強固なブランド構築が期待できます。

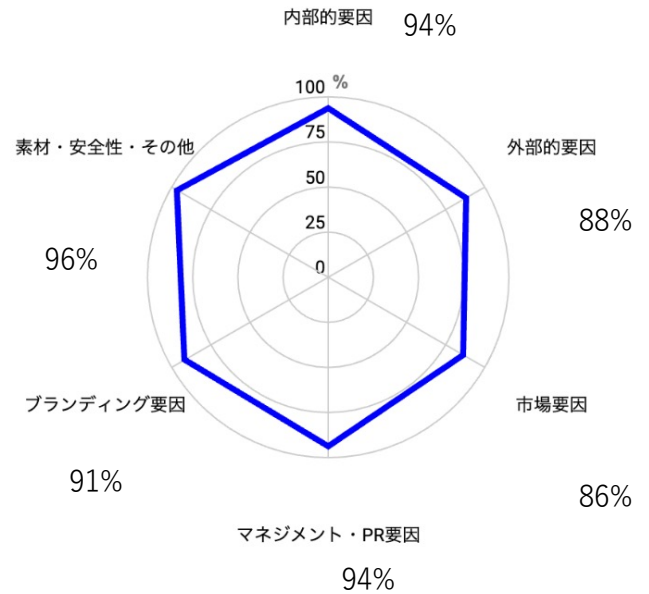
6. 素材・安全性・その他

素材に関しては、製造や加工工程へのこだわりや管理体制が徹底されていることが高く評価されているのと並行して、一部にスペイン製のぶどう酢が使用されている点が、完全な国産志向の消費者にとって懸念材料となる可能性があります。ターゲットがプロの料理人や飲食店に向けられている分、アレルゲン情報や製造工程の詳細がパッケージや公式サイトに明示されるのが好ましいです。今後一般向けに販路を拡大する際には、消費者の安心感につながる情報開示が求められる気がします。

審査レポート

■ 要因分布

全項目85%以上を獲得した、極めてバランスの取れたチャートになっています。特に味や香りなどの「内部的要因」で94%、素材の安全性で96%と非常に高い評価を得ており、熟成による芳醇な風味と赤ワイン由来の深い味わいが高く評価されています。「市場要因」は86%と若干控えめですが、高級感や製法への注目度は高く、今後の改善に期待が寄せられます。また、特筆すべきは「マネジメント」94%と「ブランディング」91%の高さ、製造体制やブランド戦略の明快さが評価されているといえます。全体として、味覚的満足感に加え、組織的な品質管理とブランド力が融合した、非常に完成度の高い評価分布になっています。



■ 総評

いつもの野菜がまるで高級レストランの一皿に変わる、そんな驚きを多くに与えていました。まず注目すべきは、酸味のまろやかさ。ビネガーにありがちなツンとくる刺激がなく、口当たりが柔らかく、素材を引き立てながらも主張しすぎない絶妙なバランスという評価です。まるで長期熟成された赤ワインを思わせる、深く丸みを帯びた味わいが広がったという感想も多かったです。さらに、使用されているの国産ワインの個性が、しっかりと感じられること、フルーティーで奥行きのある香りとの味わいが高評価です。特に野菜との相性は圧巻。まるで魔法をかけたかのように甘みやコクが引き出され、素材が持つ魅力を最大限に引き出されていくという感想です。普段使いはもちろん、おもてなしや特別な日にもぴったりで、「高いワインをグラスでいただく」ような感覚で、料理をワンランク上の体験へと導いてくれる調味料はこれほどにはありません。また、パッケージのデザインも特筆すべき点です。シックなボトルに施されたラベルや書体には、高級感と特別感が漂い、キッチンや食卓に置くだけで気分が上がりました。ラベルに描かれたぶどうのモチーフが、ワインからできていることを視覚的に伝えてくれるのも魅力的なポイントです。とはいえその反面、「赤ワインビネガー」という肝心の商品内容が、ラベル上ではとても小さく表示されており、手に取った瞬間に、その中身が何なのかがわかりづらい点は否めません。さらに、表記の多くがフランス語で構成されており、一般消費者にとってはやや敷居が高く感じられる可能性もあるという意見も出ました。もう少し「中身の魅力」が一目で伝わるパッケージへの配慮があれば、さらに幅広い層への訴求が可能になるでしょう。プロ仕様ということでは唯一無二で、味わい、香り、用途、そして高級感というすべての面において非常に高い完成度を誇っています。料理をワンランク上の体験に引き上げるその力は、まさにグランプリにふさわしい“プレミアム調味料”です





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション