



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白ワインビネガー



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白ワインビネガー

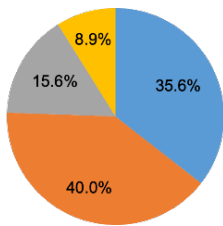
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

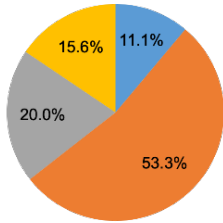
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

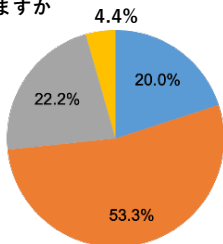
1 この商品に興味がありますか



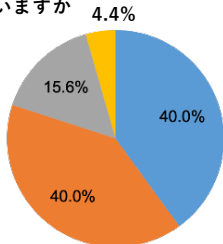
2 この価格で買いたいと思いますか



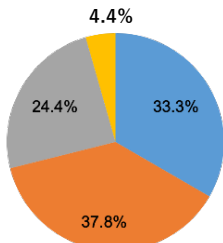
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

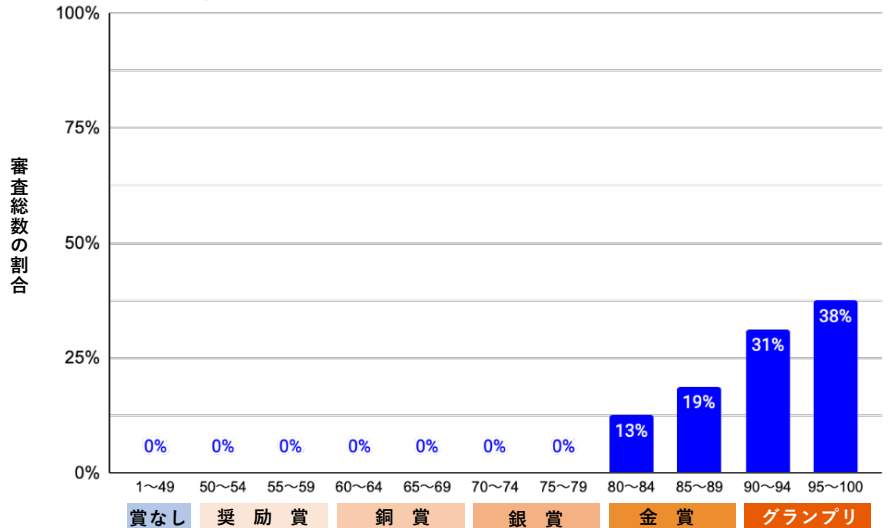
評価が高かった内容

- 酸味の奥に広がる芳醇な香り
- ワイナリーごとの個性を活かす製法
- 素材を引き立てる調和力の高さ
- 上品で静かな印象の中にストーリーを打ち出したボトルラベル
- ネーミングが与えるイメージが明快で魅力的
- プロの感性に応える完成度
- 使い手の工夫を支える柔軟性と度量の深さを併せ持つ味わい

評価が低かった内容

- 家庭用としての使い方提案の不足
- 一般ユーザーには高めな価格設定
- 高品質値な背景がラベルから伝わりにくい
- 内容量が外から分かりにくいラベリング
- 上質な印象なのにやや無機質な印象を与える黒キャップ
- 一部原材料が外国産である点への説明が不足
- 購入のきっかけとなる情報発信の不足

点数分布



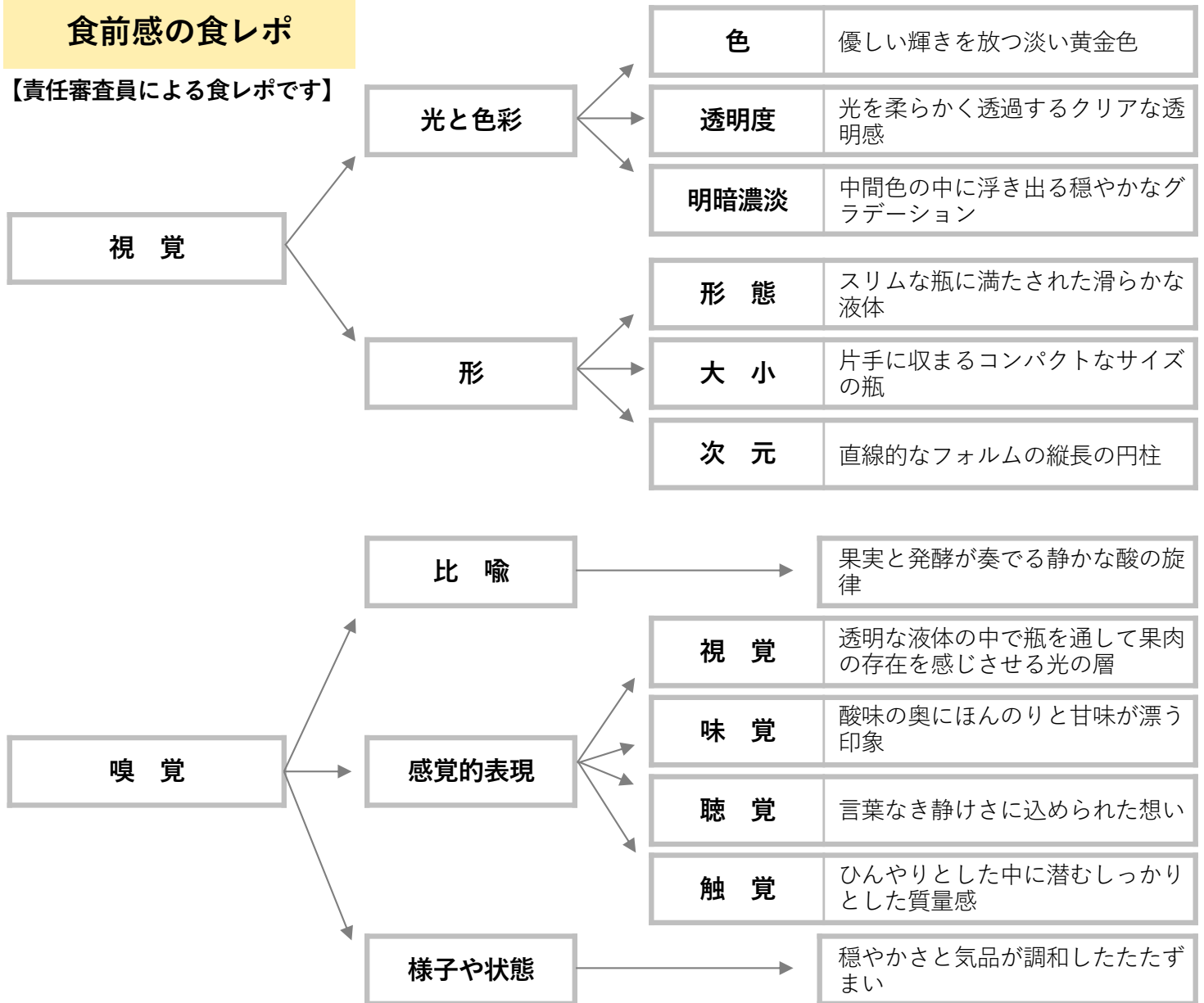
本商品は総合評点92%を獲得し、[グランプリ]相当の評価となりました。Webアンケートでは「商品に興味がある」「セールスポイントがある」との回答が特に多く、強い関心が寄せられました。一方で「この価格で買いたい」に対する意見は分かれていましたが、品質の高さを支持する声为上回っています。点数分布でも90点以上が全体の69%を占めており、突出した評価の安定性がうかがえます。素材と製法に裏打ちされた完成度と、調理での活かし方が明確な点が、幅広い層の共感を得たと考えられます。



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

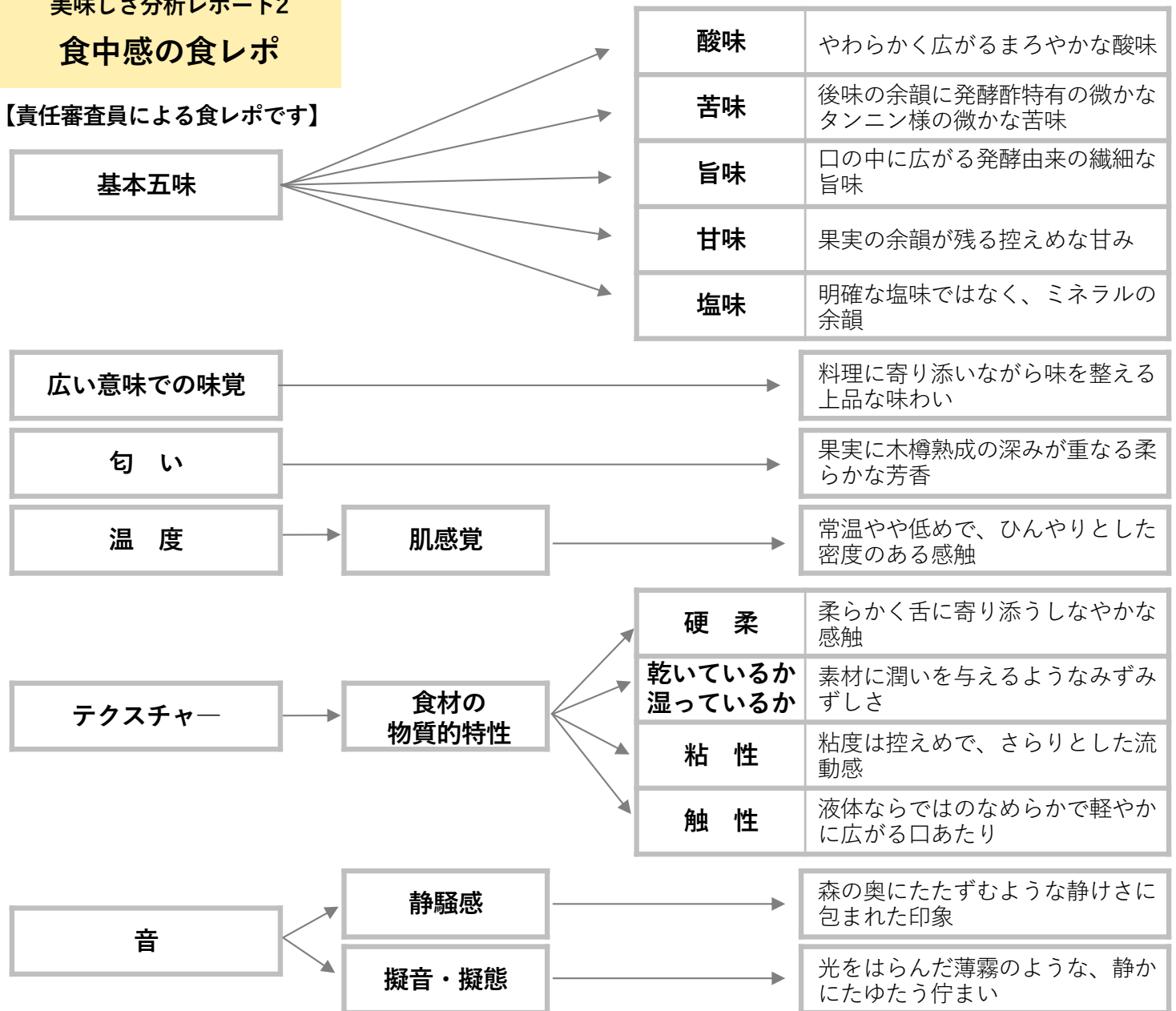
かすかに金色を帯びた液体は、スリムなガラス瓶の中で静かにたたずみ、柔らかな光を穏やかに内包しています。瓶の中には、澄んだ輝きに淡い霞が漂い、まるで朝霧に包まれた水辺を思わせる静謐な佇まいが広がっています。控えめな透明感が、成熟した果実から生まれた自然な命の気配をそっと伝えてきます。瓶に添えられたラベルは、単なる商品情報ではなく、年ごとに異なるワイナリーとの出会いから生まれる小さな物語を宿しており、使い手がその想いを読み取ることで、作り手との静かな対話が始まるように感じられます。

瓶を開けると、果実と発酵によるふくよかな酸の旋律がふわりと立ち上り、鋭さのない、丸みを帯びた香りが空気に溶け出していきます。その香りは輪郭がありながらも刺々しさはなく、時間の中で丸みを帯びた酸が、料理に寄り添う力を静かに伝えてきます。瓶を手にとると、ガラス越しに伝わるひんやりとした感触の中に、液体ならではのしっとりとした密度感が潜んでおり、静かな存在感が感じられます。

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

ビネガーをそのまま味わうと、果実由来の酸が舌の上に穏やかに広がり、芳醇な香気をまとった酸味が静かに息づくように感じられます。発酵のニュアンスとともに熟成された果実の風合いが漂い、酸の鋭さを感じさせるのではなく、奥行きとまろやかさを備えた味わいとして広がっていきます。さらりとした液体は、繊細な香りとともに酸味、旨み、甘み、苦味が複雑に絡み合った印象を残します。

そして、調理に用いると、ただ素材に味を加えるのではなく、一緒に使う素材、例えばオリーブオイルの果実味や塩のミネラル感の輪郭までも明瞭に際立たせる働きを見せます。サラダを例にすると、主役となる野菜の風味を損なわず、むしろそれらを背景として一体感のある構成へと導いてくれます。本製品を使ったドレッシングは、単なるドレッシングとしての役割を超え、素材同士を結び、味わいに一つの流れを生み出す調和の橋渡し役としての存在感となります。このビネガーは、料理の黒子に徹しながらも、その場全体の調律を引き受けるような精妙な働きを果たす一品といえるでしょう。使い手の感性に寄り添って、料理の完成度を引き上げる名バイプレイヤーとなり得るものであると確信しました。



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

舌の上に広がった酸味が静かにほどけたあと、熟した果実の旨みが静かに余韻として残り、くどさのない穏やかな後味がしばらくの間続いていく。

気候・地域

甲州産ワイン用ブドウが育まれた風土とワイナリーごとの醸造の個性が織り成す香味が、地域の空気感と共鳴し、消費者の意識と感性に静かに訴えかけてくる。

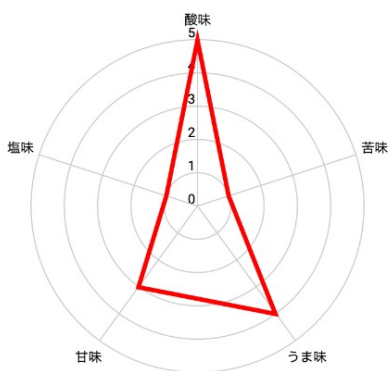
食経験・食習慣

果実由来の酸と奥行きある風味が、和の酢の物にも洋のソースにも自然に馴染み、調味料を越えて料理の土台と一体化する汎用性が、幅広い食経験に応える。

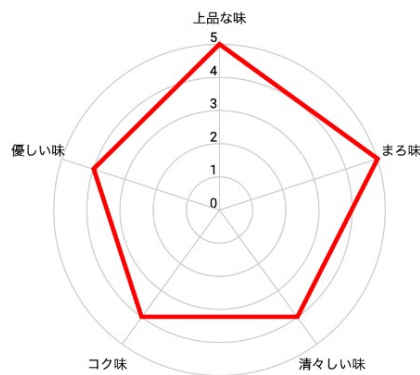
健康・生活様式

主張しすぎない酸味と芳醇な香りが、食卓に心地よい余韻を生み、日常の食事にアクセントと潤いをもたらすことで、健やかな生活リズムを育むきっかけとなる。

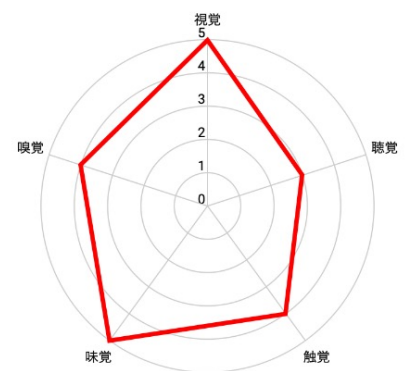
基本五味の レーダーチャート



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	5
苦味	1
うま味	4
甘味	3
塩味	1

広義の味	評点
上品な味	5
まろ味	5
清々しい味	4
コク味	4
優しい味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	4
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）

このビネガーは、芳醇な香りとやわらかな酸味が静かに広がり、果実由来の旨味と甘味が穏やかな余韻として残る、非常に品位のある味わいです。酸味はとげとげしさがなく、まろやかさと深みを兼ね備えており、他のワインビネガーに比べてもバランスの良さが際立っています。原液でも調和が取れており、調味料としての域を超えた完成度があります。一方で、プロ仕様に近い品質であるがゆえに、家庭での使用を前提とした保存や温度管理の案内、またこのビネガーの特性を引き出す具体的なレシピや調理例の提示が少なく、一般家庭における活用の幅を広げるうえで今後の工夫が求められます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

スリムなガラス瓶に巻かれたラベルは、情報を簡潔にまとめつつ、年ごとに変わるワイナリーの個性を伝える役割も担い、静かで上品な佇まいを演出しています。手にした際の重量感やガラスの透明感と相まって、全体として高級感のある外観に仕上がっています。一方で、ラベルが細身の瓶を広く覆っているため、内容量が視覚的に把握しにくく、残量が視認しづらい点がやや気になります。また、全体の落ち着いた印象に比して、キャップが黒色であることに若干の安っぽさを感じるという声もあり、家庭用として普及させるには付属品の素材や色調の統一感に配慮した改良が望まれます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

「テロワール」という新しい切り口で市場に提案されたこのビネガーは、年ごとに異なる契約ワイナリーで醸造される希少性と、料理の専門家による監修により磨かれた味の完成度が特長です。土地と作り手の個性を反映したストーリー性は、これまでのビネガー市場にない価値を提供し、料理人や食に関心のある層には強く訴求できる内容です。一方で、価格帯の高さと味の穏やかさから、一般家庭の消費者には製品の良さが十分に伝わりにくい面があります。家庭用としての浸透を図るには、具体的な使用例の提案、料理への応用の幅を示すレシピの発信、さらには試食や体験型プロモーションを通じて、製品の魅力を体感できる工夫が求められます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

創業60年を超える醸造企業が培ってきた技術と、変化に対応して持続する企業内組織により、素材の選定から醸造、熟成、品質確認に至るまで、自社内で一貫した体制を保っている点は大きな強みです。キューピーグループの販路や広報体制を一部活用できる点も、流通の安定性という面で大きな利点となっています。一方で、親会社主導の広報体制により、独自ブランドとしての発信力に限界があるため、ブランドの認知度が一般市場では浸透しづらい課題も見受けられます。家庭用への拡大を見据えるならば、商品の背景や価値をよりわかりやすく伝える、自社発信による販促の強化が期待されます。

5. ブランディング要因

「テロワール・ビネガー」という独自のコンセプトを掲げ、年ごとに異なる契約ワイナリーで醸造される点に、本製品の大きなブランド価値があります。料理人監修のもとで完成された高品位の味わいは他のビネガーとの差別化を明確にし、素材や作り手の背景が味に反映されるというストーリー性が際立っています。このような取り組みは、飲食業界関係者にとって強い訴求力を持ち、限定性と希少性を備えた調味料として高く評価されています。一方で、一般市場においてはブランドの意図や魅力の伝わり方が十分でなく、家庭向けの展開を強化するためには、製品の特徴を直感的に伝える工夫や、実際の使用シーンを伴った販促コンテンツの拡充が求められます。

6. 素材・安全性・その他

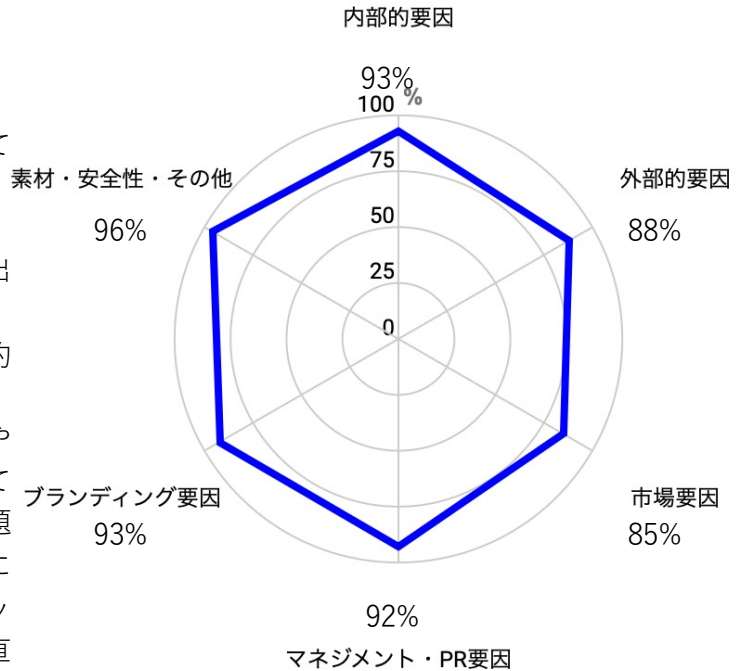
本製品は、厳選された果実を使用し、無添加・無着色で醸造、製造工程における高水準の品質管理が徹底されており、創業60年超の醸造専門メーカーとしての蓄積された技術により、プロユースにおいて期待される安全性と信頼性の高さに応えるものとなっています。また、トレーサビリティの確保や残留農薬・放射能検査への対応など、現代消費者の求める安全対策も整っています。一方で、使用されているスペイン産原材料については、その品質や選定理由が消費者に伝わりにくい側面があります。輸入素材に対する懸念を払拭するためには、選定理由や管理基準などの製品設計の背景に関して、積極的に情報を発信していく必要があると考えます。

審査レポート

■ 要因分布

全体的に高得点の分布となっており、特に「内部的要因」と「素材・安全性・その他」の評価が際立って高く、製品自体の品質と原料・製法に対する信頼性が評価されていることがうかがえます。審査員による試食においても、果実の風味を生かした芳醇で繊細な酸味が高く評価され、原液としても、調理用途でも、使う素材との調和を生み出す優れた味わいが強みとなっています。特に「テロワール」という新しい発想をビネガーに取り入れた点は革新的であり、味覚面において他製品と一線を画しています。

一方で、「外部的要因」と「市場要因」についてはやや得点が低めとなっており、特に市場要因では家庭用としての認知や使い方提案の不足、価格帯の高さなどが改善課題として挙げられます。ボトルデザインの上品さやラベルに込められたストーリー性は評価されるものの、黒いキャップの印象や中身の視認性に対する指摘もあり、細部の見直しが今後の課題と思われます。



■ 総評

原材料の選定から製法に至るまで、自然の風味を大切にしながら、「テロワール・ビネガー」の新機軸を打ち出して毎年異なるストーリーを刻むこの一本には、60年を超える醸造企業としての研ぎ澄まされた感性と技術、そして食文化への深い造詣が体現されており、真摯な企業姿勢と関係者の情熱に心から敬意を表します。

本製品の特徴は、果実由来の酸を軸に据えた、芳醇でまろやかな味わいです。原液で味わう際にはその静かな酸味と香気が繊細に広がり、調理に用いると素材や調味料の持ち味を引き立てながら、全体に流れるような調和をもたらし、香り、味、質感いずれにおいても調律の取れた印象を与えてくれます。とくに、オリーブオイルや塩といった他の素材と組み合わせることで、相互にその特性を高め合う構成力は、プロユースとしての完成度の高さを裏付けています。また、年ごとに異なるワイナリーとの契約によるテロワールの要素の発信や、繊細で品位あるパッケージデザインなど、ブランディング面においても新しい提案力を持っています。まさに「料理に寄り添いながらも空気のように存在する」という表現がふさわしく、プロフェッショナルな現場だけでなく、感性の高い家庭の食卓にも静かに寄り添える力を持っています。また、安定した製造・管理体制のもと、品質保持に妥協のない姿勢も随所に感じられ、日本の食を支える力強さを感じました。

一方で、家庭用としては価格帯や認知の面から、ややハードルが高いとの指摘も見られました。使われているキャップの印象や中身の見えにくさに対する意見もあり、より親しみやすく感じられる細部の工夫が期待されます。また、コメントにもあるように、家庭での使用方法やレシピ提案が少ないため、日常の調味料としての使用がイメージしにくい面もありました。今後は、レストランのシェフとのコラボやSNSでの発信、試食機会の創出など、体験を通じた理解促進が有効だと考えられます。

本製品は、食材と料理を深く理解する人々にとっては、確かな技術と感性に裏打ちされた価値ある一本です。今後は、プロの現場のみならず、感性の高い家庭にもその価値を広め、年ごとに変化するワイナリーとの一期一会の出会いを、多くの人を楽しめる日が訪れることを心より願っております。



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 壺番館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