



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

古越龍山金龍



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 古越龍山金龍

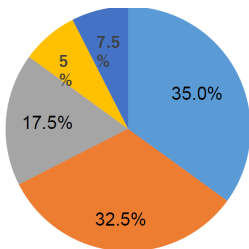
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

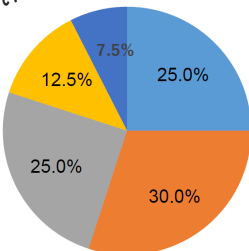
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

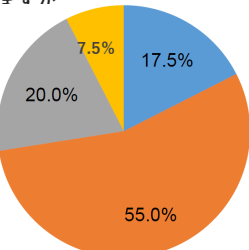
1 この商品に興味がありますか



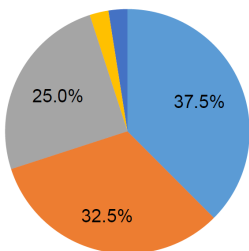
2 この価格で買いたいと思いますか



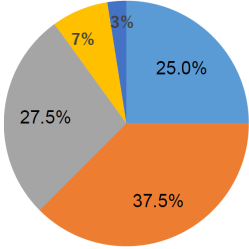
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

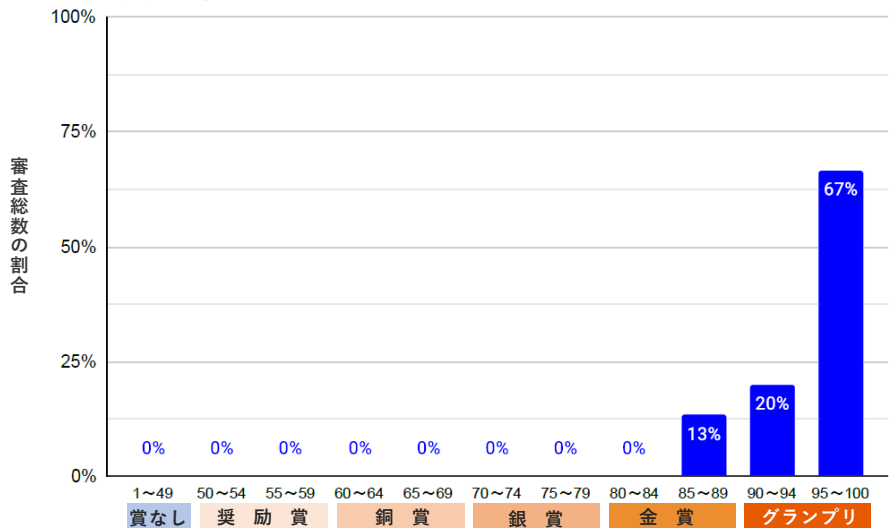
評価が高かった内容

上品な甘さと酸味、若干ビターさも感じられ深い味わいがある
若年層やカジュアル層に、紹興酒の新しい魅力を伝える商品
ボトルデザインのレベルが高く、ストーリーを感じさせる
ネーミングに格式を感じ、高級感と上質さがしっかりと伝わる
濃厚な芳香や華やかさがあるにも関わらず、価格が安い
様々な媒体において、情報発信や広報活動をしている
安心安全への様々な取り組みや管理をしっかりとっている

評価が低かった内容

割らずに飲むには糖度と酸味が強く、合わせる料理が難しい
パッケージに迫力がありすぎてライトユーザーが手に取り辛い
ホームページに原料の安全管理についてもっとアピールが欲しい
コスパの良さをもっと訴求して、中年層にもアピールが可能
ブランドイメージが伝統的かつ重厚で顧客が限定されやすい
中華料理以外とのペアリングの提案がもっと欲しい
味わい方・楽しみ方の提案のQRコードがボトル裏にあると良い

点数分布



事前のアンケート結果では約68%の審査員の興味を引き、約73%が購入するターゲット層の広さを評価し、約70%がUSPに対して高評価でした。審査結果の点数分布として、グランプリ相当の評価が全体の9割近くを占め、全ての評価が金賞相当以上となり、総合評価9.6点にて第89回ジャパン・フード・セレクションにおきまして【グランプリ】受賞とさせていただきます。

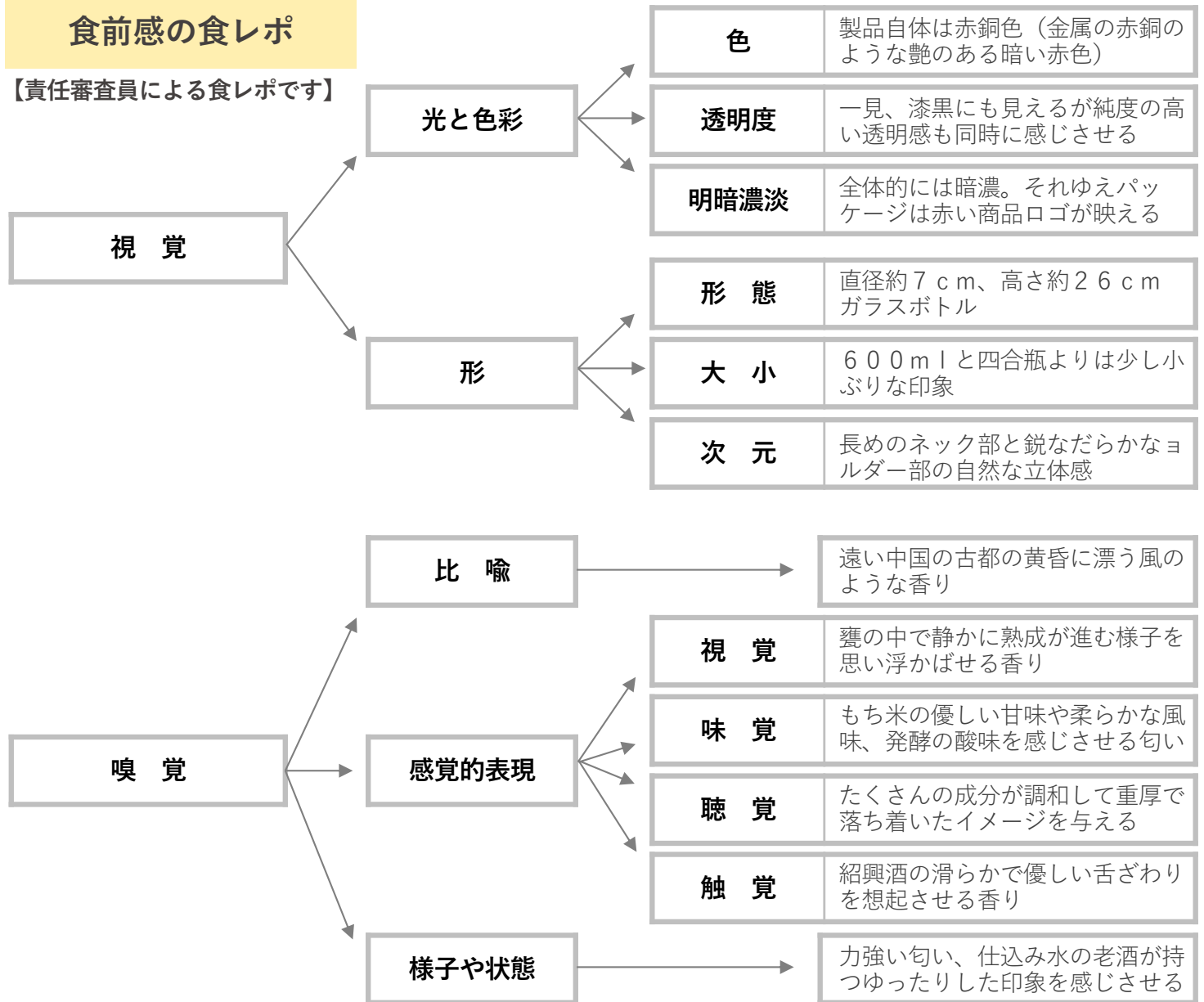
商品自体の美味しさや原料へのこだわりや安全性への取り組み等から【内部的要因】【素材・安全性要因】の評価が高く、9.6点以上を獲得、その適切な販売価格やブランド力の高さを支持する声も多く、【市場要因】や【ブランディング要因】も9.5点以上と、全体の高評価につながりました。



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

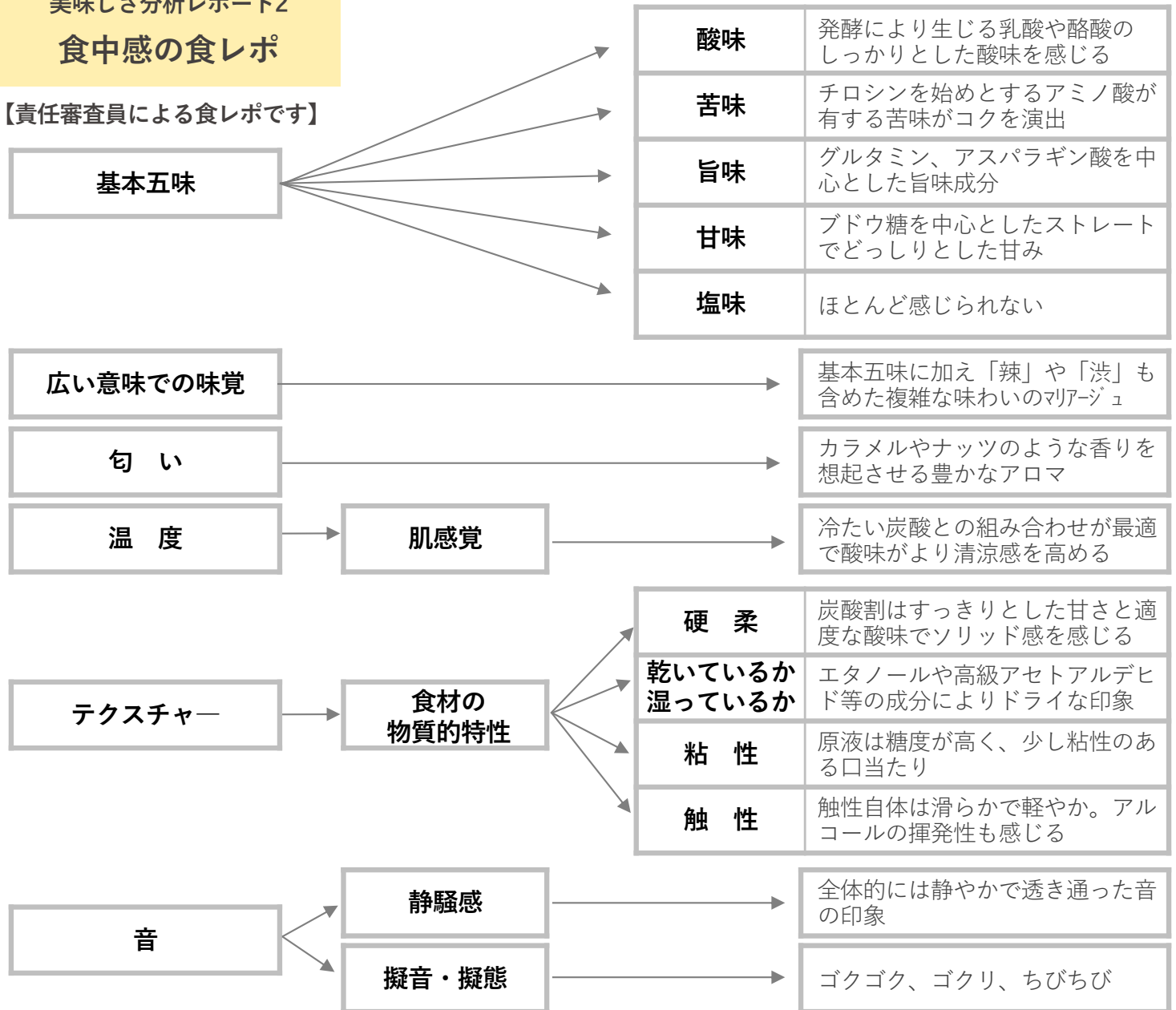
当該商品の外観は黒を基調に赤や金といった中国らしい配色を中心に商品名のロゴやデザインが配される事により重厚感に溢れ、高級感を強く感じさせる秀逸なデザインであると言えます。本製品の特徴である「善醸造仕込み」という表記も、紹興酒や製法に見識がない人に対しても特別感を与え、しっかりとアイキャッチとしての効果があり、多数の商品から選ばれやすい外観を有しています。商品ロゴは独特な毛書体で貴社の看板商品を冠したその意気込みが伝わる力強いデザインであり、各所に配された各種のエンブレムも伝統を感じさせる意匠となっており、サイズとしては600mlボトルですが、しっかりと存在感を感じさせ、そのデザイン性は飲食店の棚などのインテリアとしても活用できそうです。金属製でスクリュー式のP.P.キャップは容易に開栓でき、金属の端材も簡単に取れ、安全性の問題もありません。グラスに注いでみるとその熟成された芳醇な芳香に包まれますが、その香気成分は複雑でエステル類のフルーティーな香りと有機酸による酸味を想起させる香り、キャラメルに似たソトロンと思われる香りが交じり合った、ハイブリッドな香りに味への期待感が高まりました。



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

おすすめの飲み方であるソーダ割にしてドラゴンハイボールとして試してみましたが、原酒の華やかで複雑な芳香そのままに、弾ける炭酸がその香りを心地よく鼻腔に届けてくれ、一口飲むとその香りだけでなく適度な糖分と酸味が程よくソーダの炭酸が口の中で広がり、喉を通る爽快感を味わえます。この味わいは特に唐揚げや春巻きといった揚げ物や回鍋肉や青椒肉絲といったねっとりとした炒め物などと最高のマリージュを生み出してくれると言えます。

紹興酒を構成する要素には六味あると言われますが、中でも甜（甘み）と酸（酸味）のバランスが良く、適度に渋（渋味）と鮮（旨味）を有している配合は絶妙な調和が取れており、当該商品の商品開発、配合選定に多くの苦労を重ねられた事を実感させられ、これまでの歴史と伝統、当該商品はそれらに培われた技術の賜物であると言っても過言ではないと言えます。またそのバランスの良い味わいは日本人に受け入れやすい味わいであり、いわゆる町中華においても相応な潜在的ニーズを満たす商品であると言えます。



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

甘みと酸味のバランスが取れた滑らかで洗練された後口。独特のkokoroや苦味が残るが不快なものではない。炭酸で割った際はより清涼感と爽快感を感じる

気候・地域

ソーダ割は、その爽やかさと軽やかな飲み口から、特に暑い季節や温暖な地域での消費に適していると言えます。夏の暑い日に、または暑い中華料理とのペアリングも最適です。

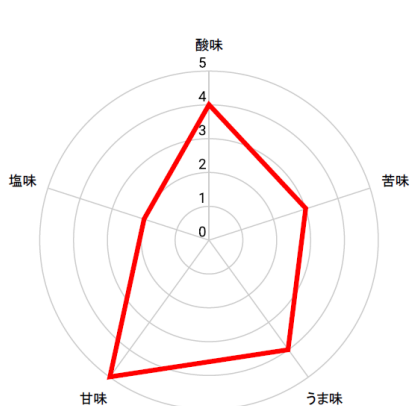
食経験・食習慣

ドラゴンハイボールは紹興酒のライトユーザー向けに適度な個性のある飲み物として好適であり、伸長しているRTD市場ユーザーにとっても親和性の高いフレーバーとなる

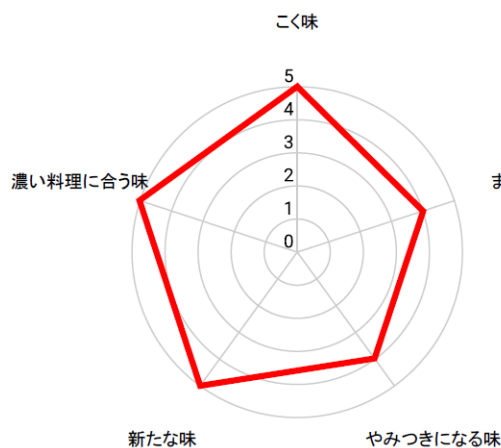
健康・生活様式

紹興酒には必須アミノ酸やミネラル、ビタミンなどが豊富に含まれており、食欲増進、疲労回復、消化促進などの効果が期待でき、健康的なイメージを訴求する事ができる

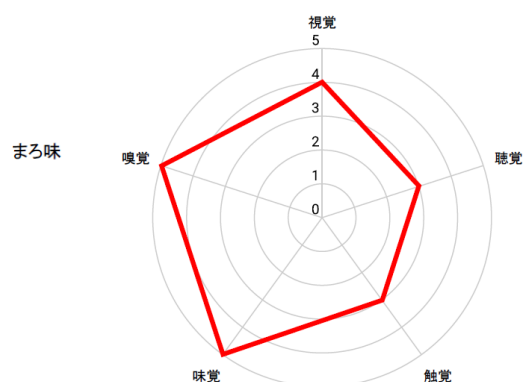
基本五味の レーダーチャート



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	4
苦味	3
うま味	4
甘味	5
塩味	2

広義の味	評点
こく味	5
まろ味	4
やみつきになる味	4
新たな味	5
濃い料理に合う味	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	3
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ほとんどの審査員がその味については高評価でした。ソーダで割ってドラゴンハイボールとして飲むと、その甘さと酸味のバランスの良さに加え、独特の華やかで豊かなアロマについての評価は高く、すっきりした飲み口ながらしっかりとした味わいにより多くの審査員が味に関する評点は満点としました。

伝統的な善醸仕込み製法に加え、仕込み水の一部に老酒を使用する独自の製法にはニュース性もあり、ドラゴンハイボールのベースとしての付加価値情報となっている点も高く評価されました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名については貴社の看板商品である古超龍山を使用しており、当該商品にかける意気込みや商品力の高さへの担保を強く感じさせます。黒をベースに中国らしい赤と金系の配色や「善醸仕込み」の表記も強いアイキャッチとなり、独特な毛書体もシンプルながら存在感も大きく、高級感のあるデザインとなっておりますが、反面、店頭に並んだ際は重厚さ故に紹興酒のライトユーザーにとっては敷居が高いのでは、という意見も出ました。また、一部の審査員からは飲み方等をQRコードで誘引する仕掛けがあっても、との提案がありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品はそのサイズや価格設定において、適切なポジショニングである事が多くの審査員により評価されました。600mlの紹興酒としては価格以上の味わいを呈しており、十分なコストパフォーマンスである事が確認されました。また、飲食店にとってもドラゴンハイボールとして販売する事により、高い利益率が見込める商品に加工できる点も大きなメリットとなります。これはソーダなどで割っても十分な味わいと香りを維持できる当該商品ならではのアドバンテージであると言えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

全体のマネジメントとしてはホームページ等で確認できる範囲では盤石な体制となっております。さすが日本有数の老舗ビールメーカーであるキリンビールのグループ企業であり、ホームページやInstagram等のフレームワークは完璧ですので、さらなるコンテンツの強化とSNSの投稿内容のブラッシュアップや更新頻度を上げる事により、さらに（Amazonなどの）プラットフォームを通じたDtoC事業における売上UPに期待します。また、そういった広告戦略に是非、今回のグランプリ受賞を活用いただければと思います。

5. ブランディング要因

貴社は1948年に創設された「櫛引酒造株式会社」をルーツにもち、杏露酒を開発した由緒ある中国酒を取り扱う企業として十分なブランドとしてのバックボーンを持たれており、さらには「古超龍山」と「紹興貴酒」の大きな2枚看板の紹興酒ブランドを有している点から酒類市場において一定の存在感がある点が審査員からも高く評価されました。その確固たるブランドを広報専任の部署や担当者を配置、広告予算も適切に予算遂行され、ブランドの維持、向上に尽力されている点も高評価となりました。

6. 素材・安全性・その他

昨今の食品偽装や食品・サプリメント等の健康被害等の問題を受け、商品の安全性や品質管理に対する消費者の目は製造ラインの大小を問わず、年々厳しいものになってきています。酒類製造にあたっては衛生管理や食品衛生基準の遵守、原材料の品質管理などが厳格に行われることが重要ですが、本製品はHACCPに基づく生産管理やトレーサビリティ管理、農薬検査等が正しく行われており、その点において高く評価されました。また、海外での製造にも関わらず日本と同じ基準を適用している点も素晴らしいと評価されました。

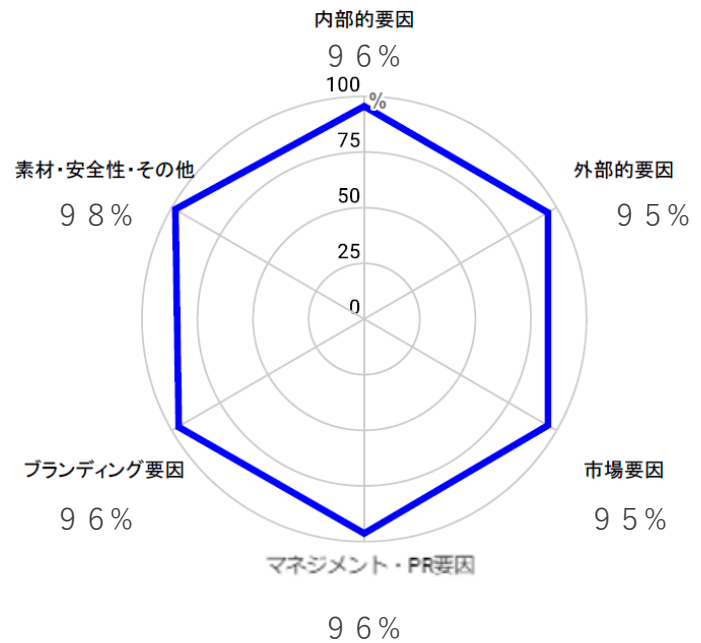
審査レポート

■ 要因分布

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」が96%となり、香り高く華やかな風味と程良い甘味や濃厚なでコク深い味わいでありながらすっきりと飲みやすい点が高く評価されました。

「外部的要因」も黒を背景に中国酒らしい赤と金色を中心の配色や高級感を感じさせるロゴデザインや商品名のフォントを評価する声が多く95%、70年を超えて続く伝統の中国酒の製造、販売企業であり、古超龍山ブランドは一定の認知度もある事、大手ビール会社であるキリングループである事による存在感から「ブランディング要素」も96%と高評価となりました。

ホームページやSNSにおいて必要十分な体制が確立されている事、衛生管理や品質管理などの安全性への取り組みが大手メーカーとして盤石の体制が取られている事が確認され「マネジメント・PR要因」「素材・安全性」についても共に高い評価となり、全体としてバランスの良い大きな六角形となりました。



■ 総評

2010年代後半から始まったとされる「町中華ブーム」は日本全国で昭和のレトロな雰囲気を持つ中華食堂が再び注目を集めている現象であり、家族経営の小規模な店舗において家庭的な雰囲気とリーズナブルな価格で多彩なメニューを提供することが特徴ですが、SNSを通じて若者たちまでも町中華の魅力を発信し、ノスタルジックな体験を求める人々に広く支持されるようになりました。本格的な中華料理に比べて香辛料やスパイスを押さえた日本人向けにアレンジされた町中華の味付けには、甘さや酸味を適度に有しながらも独特の華やかな香りを有する本商品をソーダで割ったドラゴンハイボールが最適であり、貴社における市場への提案や日高屋さんとのコラボも含めて歴史を大切にしながらも斬新で秀逸なマーケティング展開にチャレンジされていることに大きな敬意を表します。

審査委員会における本商品の最も多かった意見は、その味わいへの好意的なコメントです。「濃厚な甘みと酸味、華やかな香りのバランスが素晴らしい」「ソーダで割った際の炭酸による香りの広がりに加え、料理と合わせながらゴクゴク飲めるちょうど良い味のバランスが秀逸」「日本人の嗜好に合わせたアレンジが利いている」など、高い評価が大多数を占めました。また、海外での製造において日本基準の厳格な原材料調達や製造管理、製品の品質に係る管理体制、キリンビールのグループとしての適切なマネジメントや歴史と伝統を重んじながらも新たな市場開拓へのチャレンジスピリッツを大切にされたブランディングなども高く評価され、最終的に第89回ジャパン・フード・セレクションにおきましてグランプリ獲得となりました。

酒造・酒販業にとって現在の市場は、少子高齢化に伴う全体の市場減少や大手・中小メーカー含めて多数の強豪との市場争い等に加え、人手不足や原料や人件費の高騰等、売上ならびに利益の拡大へのハードルは決して低くはありません。また、コロナ禍から始まる外食産業（特に居酒屋業態）の低迷はまだ尾を引き、それに伴う若者のアルコール離れも指摘されています。そんな中、アルコール飲料の国内需要を一定数抱える貴社にとっては厳しい環境である事は、言うに及びませんが、これまで以上に御社が得意とする伝統を重んじながら新たなチャレンジで厳しい市場を勝ち抜き、さらなるご発展される事を審査員一同、心より祈念いたしております。



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 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