



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

雁ヶ音ほうじ茶 壺之棒



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 雁ヶ音ほうじ茶 壺之棒

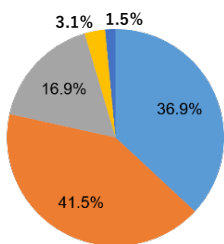
評価結果 グランプリ内定 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

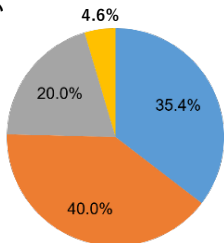
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

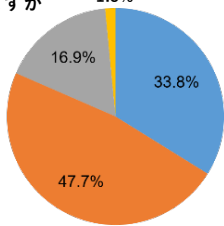
1 この商品に興味がありますか



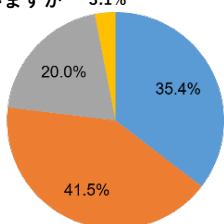
2 この価格で買いたいと思いますか



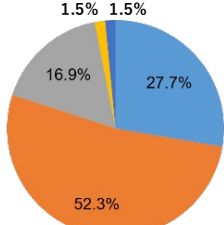
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

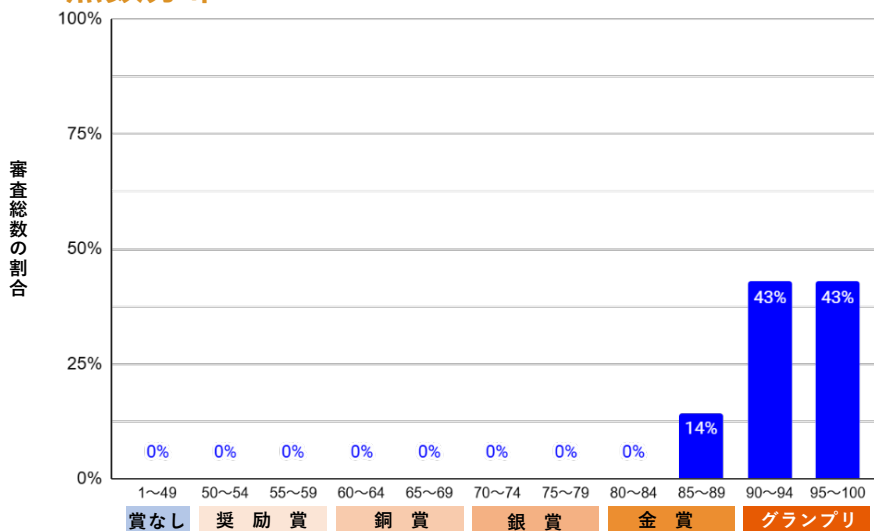
評価が高かった内容

華やかで上品な香りがふわっと広がり、癒される
 焙煎の加減が絶妙であり、まろやかな口当たりで飲みやすい
 国産茶葉の安心感があり、品質の高さが伝わる
 焙煎師の丁寧な仕事ぶりが味にしっかりと出ている
 紙の風合いがやさしく、ナチュラルな包装が好印象
 この味と量は値段とのバランスが良く、ありがたい
 SNSやお店の発信から、人柄の良さと温かさが伝わる

評価が低かった内容

パッケージにもう少し華やかさがあると目を引く
 香りの世界観をもう少し分かりやすく伝えてほしい
 農薬や放射能の検査があるとさらに安心できる
 ティーバッグタイプの方がもっと手軽に楽しめる
 SNS発信に写真や動画を増やすと魅力が広がりそう
 若い世代にも届くようなデザインの工夫が欲しい
 香ばしさが好きな人向けにもう少し深煎りも試したい

点数分布



金賞相当が14%、グランプリ相当が86%を占め、総合評価は94点となりました。特に90~94点と95点以上がそれぞれ43%ずつと高得点帯に集中した結果からも完成度の高さが際立っています。香り・味わい・品質いずれも安定した評価を得ており、審査員の多くが「上質ながら親しみやすい」と好印象を持ちました。

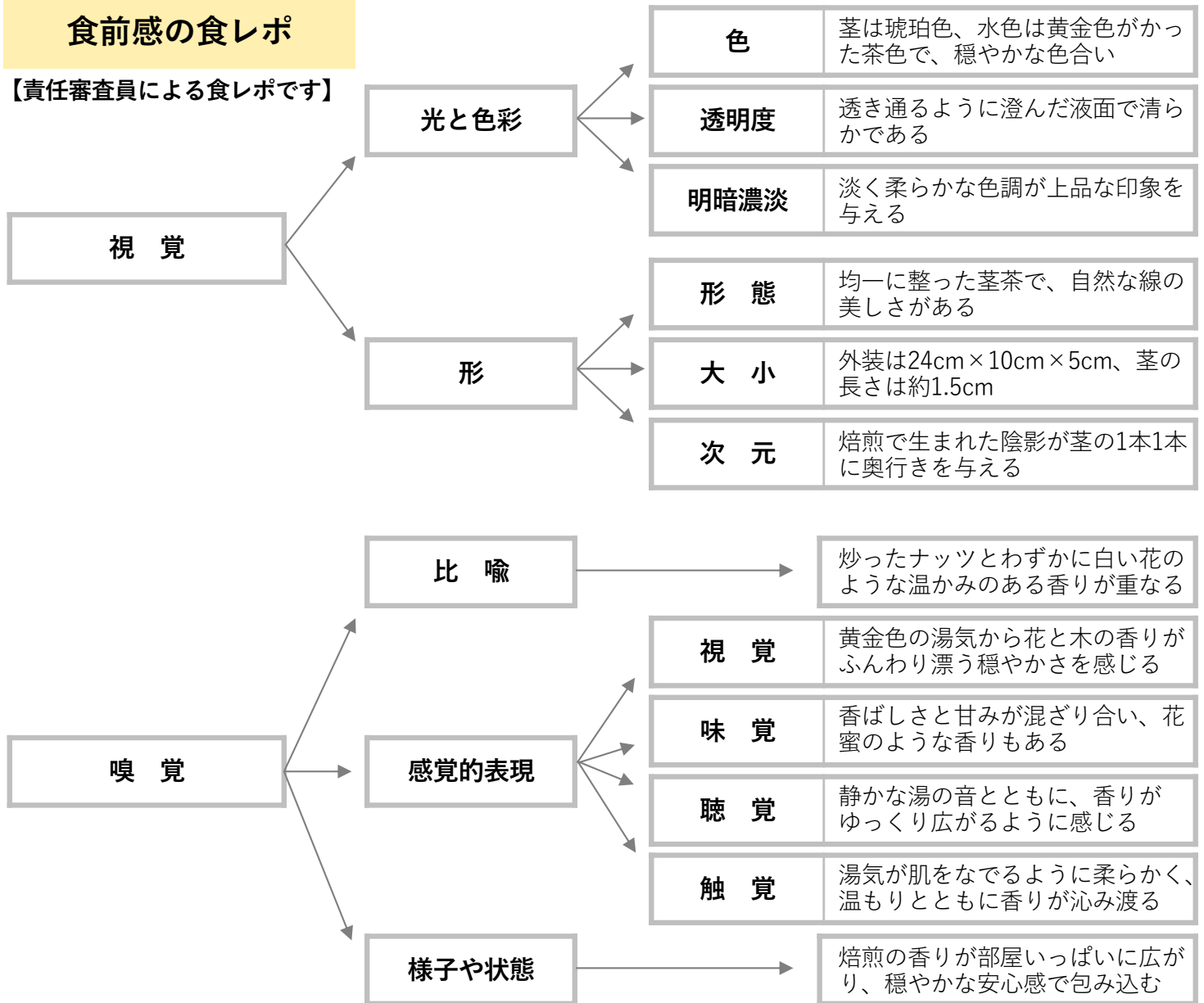
価格について「そう思わない」と回答したのは4.6%に留まり、品質と価格のバランスの良さが高く支持された結果といえます。



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】



■ 食前感 講評

まず、湯を注いだ瞬間に立ちのぼる湯気が印象的で、浅炒りならではの透明感のある色調が、清らかで澄んだ印象を与え、一口いただく前から心が整うような穏やかさを感じさせます。均一に整った茎の形状も美しく、焙煎によって生まれた微かな陰影は、素材の質の良さと職人の丁寧な仕事ぶりが視覚的にも伝わります。香りはふわりと立ちのぼり、白い花のような華やかさに、炒ったナッツのほっくりとした温かみが重なります。その香りは、焙煎による香ばしさと自然な甘みが絶妙に調和し、嗅ぐだけで穏やかな気持ちにさせてくれます。花蜜を思わせるやわらかな甘い香りが鼻腔を満たし、心身をほっと緩めるような香り立ちです。

全体として、視覚では“静の美しさ”、嗅覚では“ぬくもりの安らぎ”が印象的であり、両者が見事に調和しています。ほうじ茶そのものが持つ生命力を感じさせながらも、上品で気品ある佇まいが魅力です。

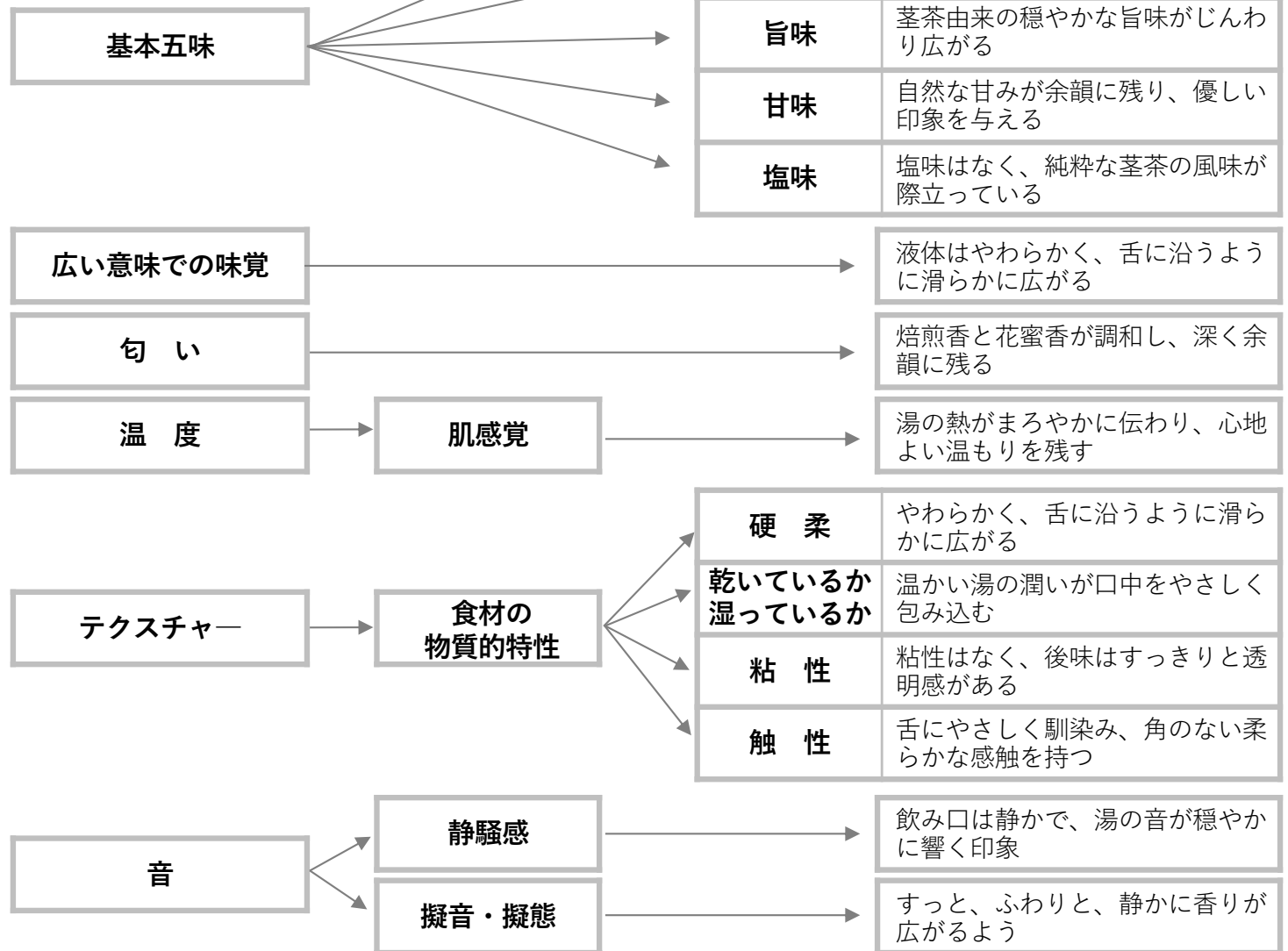
飲む前から心を整え、深呼吸を誘うような存在感があり、まさに“香りでも味を予感させるお茶”。静けさの中に温かみがあり、五感に寄り添う優しい食前感を表現しています。



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

一口含むと、浅炒りならではの上品で華やかな香りがふわりと広がり、花のような香気が鼻を抜けて心を癒してくれます。穏やかな香ばしさと柔らかな甘みが一体となり、落ち着きのあるやさしい味わいが広がります。はじめに感じるのは、焙煎による軽やかな苦味と、茎茶特有のまろやかな旨味。その調和が絶妙で、すっきりとして飲みやすく、雑味のない透明感のある味わいです。味の構成が純粋で、茶葉そのものの質の高さと焙煎の確かさを感じさせます。鼻に抜ける香りには、焙煎香の奥にナッツや花蜜のような温かみがあり、香ばしさの中にやさしさを感じる印象です。湯の温もりがまろやかに舌を包み込み、軽やかながらも奥行きのある味わいが広がります。飲み口はさらりとして絹のように滑らかで、乾いた渋みはなく、香ばしい余韻が静かに締めくくります。湯をすする音までもが心地よく、まさに“静けさを味わうお茶”といえるでしょう。

全体を通して、高貴でありながら毎日に寄り添うような優しさがあり、ほっと心が温まる一杯です。香り、味、口当たりのすべてが調和し、飲む人を穏やかな時間へと導いてくれる完成度の高いほうじ茶です。



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

浅炒りのやわらかな焙煎香が心地よく残り、花蜜のような甘みが穏やかに広がる。苦味や渋みは控えめで、香ばしさの余韻が静かに続き、やさしい温もりと満足感がある。

気候・地域

京都・宇治田原の澄んだ空気と穏やかな日差しのもとで育まれた茶葉の風味が、土地の清らかさを映している。湿潤な気候と寒暖差がもたらす地域の風土と茶文化の深みが息づいている。

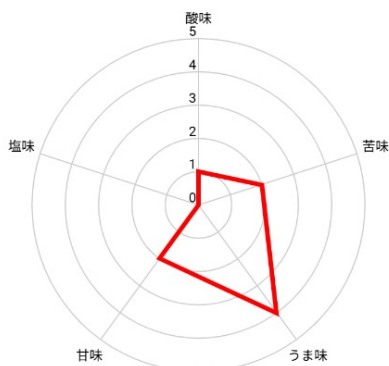
食経験・食習慣

食後の一服や来客時のおもてなしに最適で、和菓子や軽食との相性も良い。香りが気分を和らげてくれる。丁寧な暮らしを大切にする人々に寄り添い、くつろぎの時間を彩る一杯である。

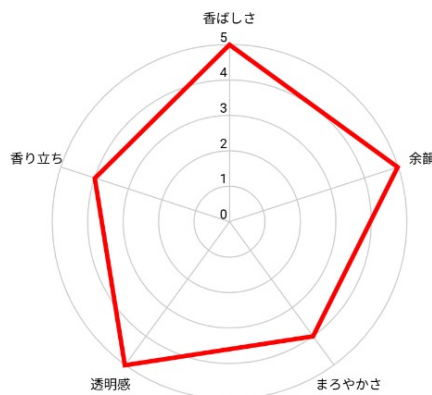
健康・生活様式

体にやさしく、食後にも安心して飲める。香ばしさと清らかな香りが心身を落ち着かせ、ストレスを和らげる。自然素材・無添加で健康を意識した現代の暮らしに調和する。

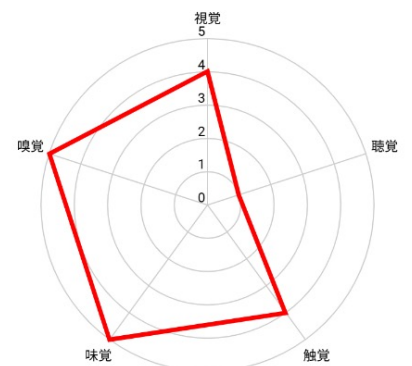
基本五味の レーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	4
甘味	2
塩味	0

広義の味	評点
香ばしさ	5
余韻	5
まろやかさ	4
透明感	5
香り立ち	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	1
触覚	4
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）

浅炒りによる上品で華やかな香りが印象的で、茎ほうじ茶ならではの軽やかな余韻が心を癒す仕上がりです。香ばしさの中に花のような香りがふわりと広がり、水色も澄んで美しく、五感を通して丁寧な焙煎技術が伝わります。一方で、繊細な香りゆえに一般的な力強い焙煎香を好む層にはやや物足りなく感じられる可能性もありますが、香り重視のコンセプトは新しい価値を提案しており、日常に寄り添う“癒しのほうじ茶”としてのニュース性を感じます。今後は香りの世界観を体験として伝える発信がより魅力を高めるでしょう。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「壺之棒」という名には“満ち足りるひととき”という想いが込められ、伝統と自信が感じられます。パピルスイメージした素材や落ち着いた茶系の色調は、自然の温かみと高級感を両立し、贈答品としても好印象です。一方で、全体が上品で控えめな印象ゆえに、売場ではやや存在感が薄く映る場面もありそうです。屋号や香りの世界観など、物語性を視覚的に伝える工夫を加えると、さらに記憶に残るブランドへと昇華できるでしょう。若年層にも響く洗練さを添えることで、新しいファン層の獲得が期待できます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

上質な香りと味わいを備えながらも手に取りやすい価格設定で、品質・量・コストのバランスに優れた商品です。健康志向や「丁寧な暮らし」を重視する層に自然に響き、抹茶ブーム後の“ほうじ茶再評価”という流れにも適しています。一方で、既存のティーバッグ商品に加えて、淹れ方や楽しみ方の提案をより広げていくことが今後の鍵となるでしょう。SNSや動画などで焙煎の臨場感を伝えることも、ブランド価値の深化につながります。日常を豊かにする日本茶文化の担い手として、国内外への発信強化に大きな可能性が感じられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社WEBやSNSを活用し、定期的な情報発信やDMによるプロモーションを行うなど、誠実で前向きな広報姿勢が感じられます。社長自ら品質管理や焙煎まで一貫して担う姿勢も信頼感につながり、顧客との長期的な関係を築いています。一方で、広報専任部署やお客様対応窓口の整備は今後の課題として挙げられます。英語表記やデザインの改善など、観光客・海外層への発信強化も効果的でしょう。伝統を守りながらも、時代に合わせた発信体制を整えることで、ブランドの魅力がより幅広く浸透していくと感じます。

5. ブランディング要因

自社焙煎のほうじ茶に特化し、長年の職人技と丁寧な焙煎を軸にブランドを築いてきた姿勢には確かな信頼感があります。ほうじ茶を使った菓子やソフトクリームなど、体験を通じた発信も共感を呼び、地域に根ざしたブランド力が感じられます。一方で、口コミ中心の広がりには留まりがちな点や、ビジュアル面での印象の控えめさは今後の課題です。「香りの上品さ」や「浅炒りの個性」をより視覚的に伝え、健康価値や日常の贅沢といったテーマを打ち出すことで、全国的な認知と新たなファン層の獲得につながるでしょう。

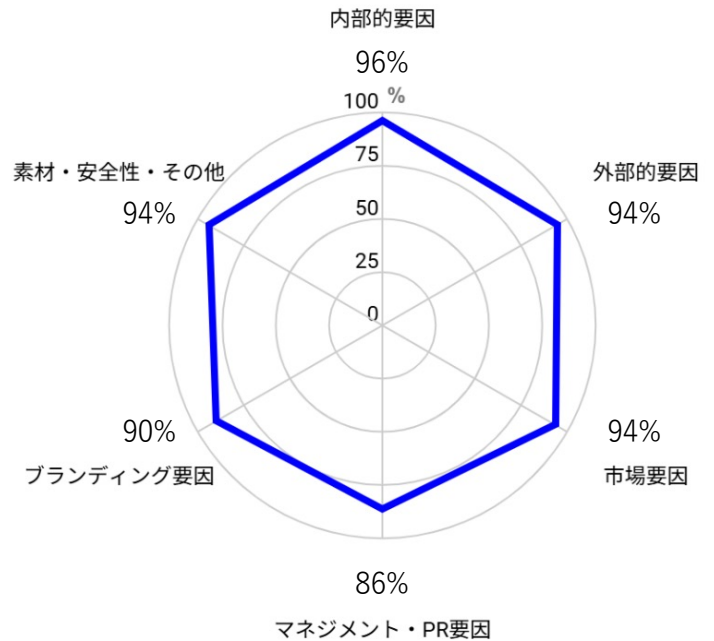
6. 素材・安全性・その他

国産茶葉を使用し、社長自らが厳選・焙煎まで一貫して行う体制は高い信頼を感じさせます。HACCPに基づく衛生管理やX線検査による異物混入防止など、安全面への取り組みも丁寧で、消費者に安心を届ける姿勢が明確です。保存料・着色料を使用せず、少量焙煎で鮮度と香りを保つ工夫も評価できます。一方で、農薬検査や放射性物質検査の未実施は、今後の課題として受け止めたい点です。今後、第三者認証や検査体制の強化を進めることで、「安全・安心の見える化」が一層進み、信頼性とブランド価値がさらに高まると感じます。

審査レポート

■ 要因分布

全体的に調和の取れた大きな六角形を描く結果となりました。「内部的要因」は96%と最高水準の評価を得ており、浅炒りによる上品な香りや、職人による丁寧な焙煎技術、まろやかな味わいの完成度が高く評価されています。「外部的要因」や「市場要因」「素材・安全性・その他」も94%と高得点で、自然素材を活かしたデザイン性と、健康志向が好印象を与えました。一方で「マネジメント・PR要因」は86%とやや低く、広報体制の強化や海外向け発信など、今後の伸びしろが期待されます。全体としては品質・デザイン・市場性が高水準で統合されており、香りと誠実さが伝わるブランドとして確かな完成度が示されました。



■ 総評

まずはじめに、長年にわたり「自家焙煎ほうじ茶」に真摯に向き合い、地域の茶文化を支えてこられた貴社の姿勢に心より敬意を表します。社長自らが茶葉を厳選し、茎（雁ヶ音）の部分 shallow 炒りで、原料の違いやその日の気温・湿度に合わせて丁寧に焙煎する職人の手仕事は、品質への誇りと信頼を感じさせ、多くの審査員が高く評価しました。特に「花のような香りがふわっと広がり癒される」「軽やかで上品な香ばしさ」との声が多く、焙煎技術の繊細さが際立っています。口あたりも柔らかく、余韻の長い味わいは日常に寄り添うお茶として完成度の高さを示しています。

一方で、繊細な香りゆえに従来の力強い焙煎香を好む層にはやや物足りないとの意見もあり、香りの魅力をより多くの人に伝える表現や場づくりが今後の鍵となるでしょう。パッケージはパピルスを思わせる自然素材と落ち着いた茶系の色合いが調和し、「温かみがある」「贈り物にも良い」と好評でしたが、「やや控えめで売場で目立ちにくい」との声もありました。屋号“壺”に込めた“満ち足りるひととき”という想いを、もう少し視覚的に伝える工夫が加わると、より印象に残る商品になると感じます。SNSを通じた誠実な発信や、顧客との信頼関係を大切にする姿勢にも温かい評価が寄せられました。英語表記や広報体制の整備など、今後の発信力向上に期待が高まります。また、HACCPやX線検査による安全管理の徹底は高く評価され、保存料・着色料不使用の安心感も際立っています。さらに農薬検査や放射能検査を加えることで、今以上に信頼が深まるとの意見もありました。

総じて「雁ヶ音ほうじ茶 壺之棒」は、香り、味わい、品質、誠実さのすべてが調和した完成度の高い商品です。香りで心を満たす一杯として、多くの人々の日常に寄り添い続けることを期待し、貴社のさらなるご発展を心より祈念申し上げます。



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