



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

八女濃厚抹茶ミルク饅頭 露誉



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 八女濃厚抹茶ミルク饅頭 露誉

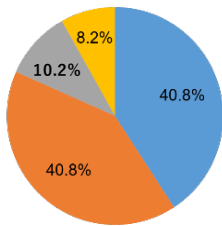
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

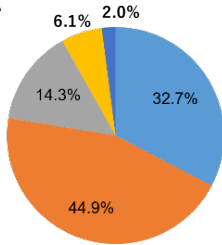
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

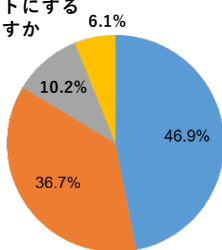
1 この商品に興味がありますか



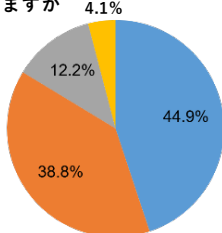
2 この価格で買いたいと思いますか



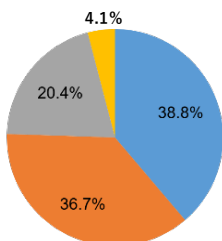
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

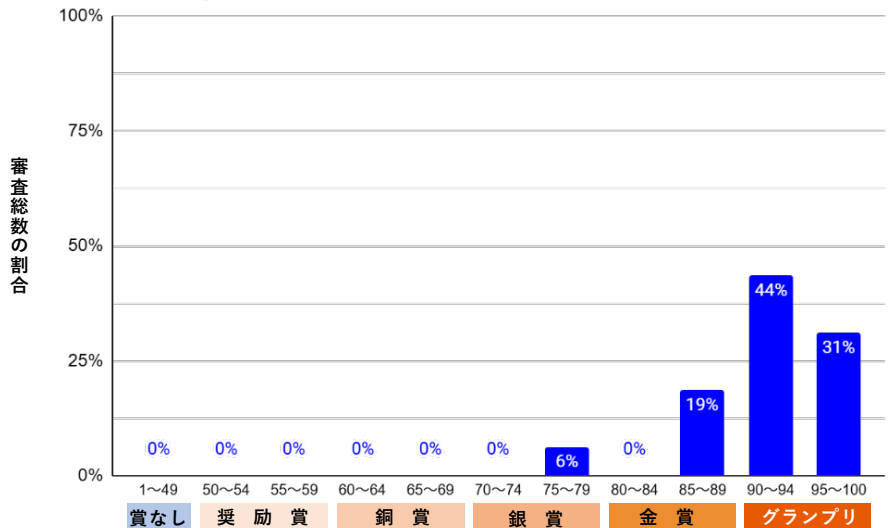
評価が高かった内容

抹茶の香りと味わいが豊かで、上品な余韻が心地よい
ミルク餡との調和が良く、濃厚ながら後味がすっきりしている
八女茶の地域性と自然の恵みを感じられる構成が魅力的
パッケージが高級感にあふれ、贈答用としても喜ばれる
保存料、着色料を使わない誠実なものづくりに信頼感がある
衛生管理、品質管理が整っていて、安全性が高い
ブランド全体で八女茶文化を丁寧に伝える姿勢が好印象

評価が低かった内容

商品名の読みづらさがあり、ひらがなやローマ字表記も効果的
SNS発信が限定的で、購買層に十分届いていないのが惜しい
農薬検査や放射能検査の実施で、さらに安心感を強められる
抹茶菓子の競合が多く、差別化の方法に工夫の余地がある
ブランドや地域イベントの魅力が商品から伝わりきっていない
甘味がやや強く、抹茶本来の深みをもっと引き立ててほしい
広報専任体制や多言語対応を整えることで発信力が一層高まる

点数分布



グランプリ相当 (90点以上) が全体の75%を占め、そのうち95~100点が31%、90~94点が44%と高得点に集中しました。総合評価は91点と非常に高い水準です。審査員からは、八女抹茶の香りや味の完成度、贈答にも適した上品さが高く評価されました。

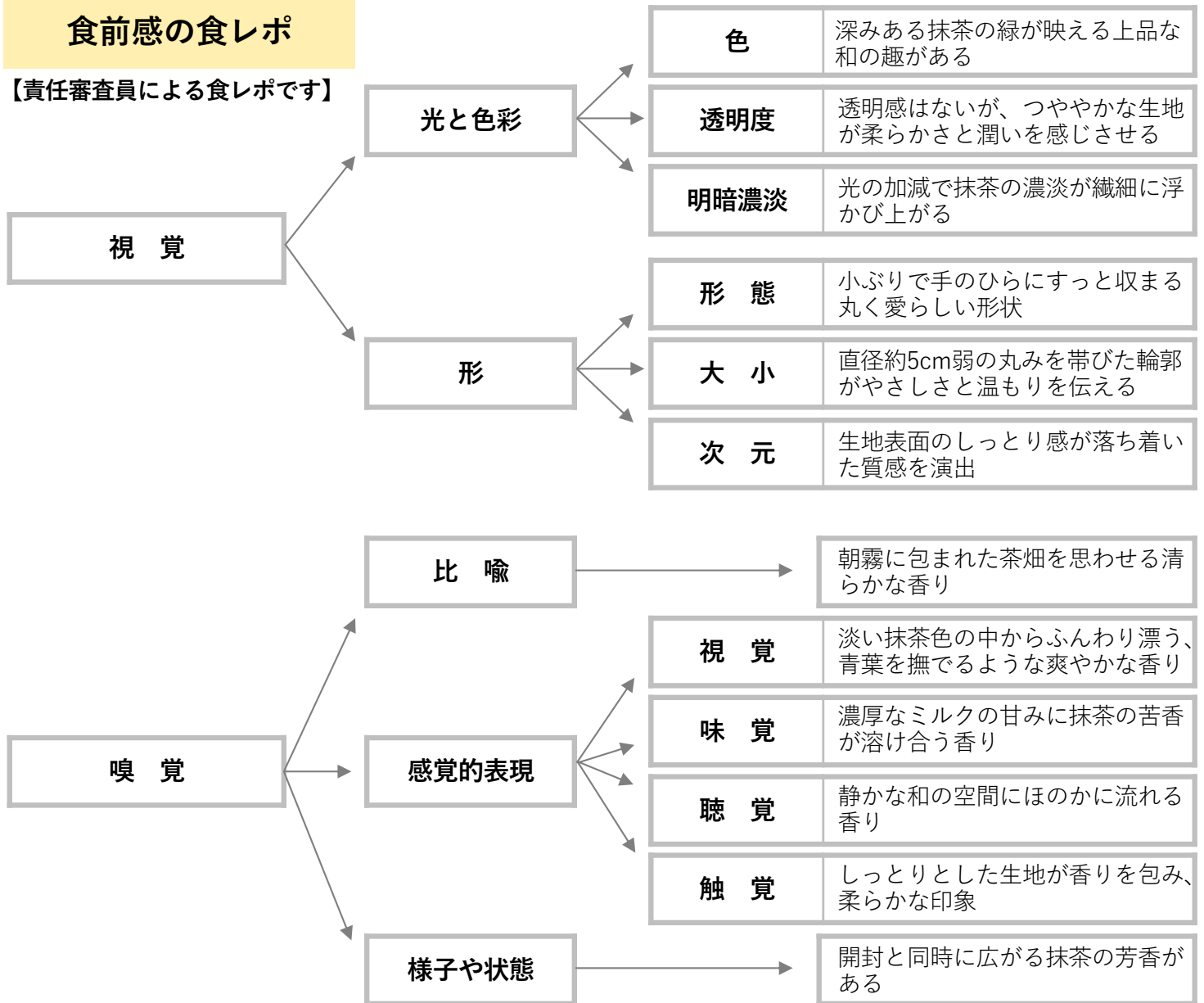
価格についても「そう思わない」と回答したのは8.1%にとどまり、品質に見合った適正価格として受け止められています。全体として期待値を上回る仕上がりが評価された結果といえます。



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

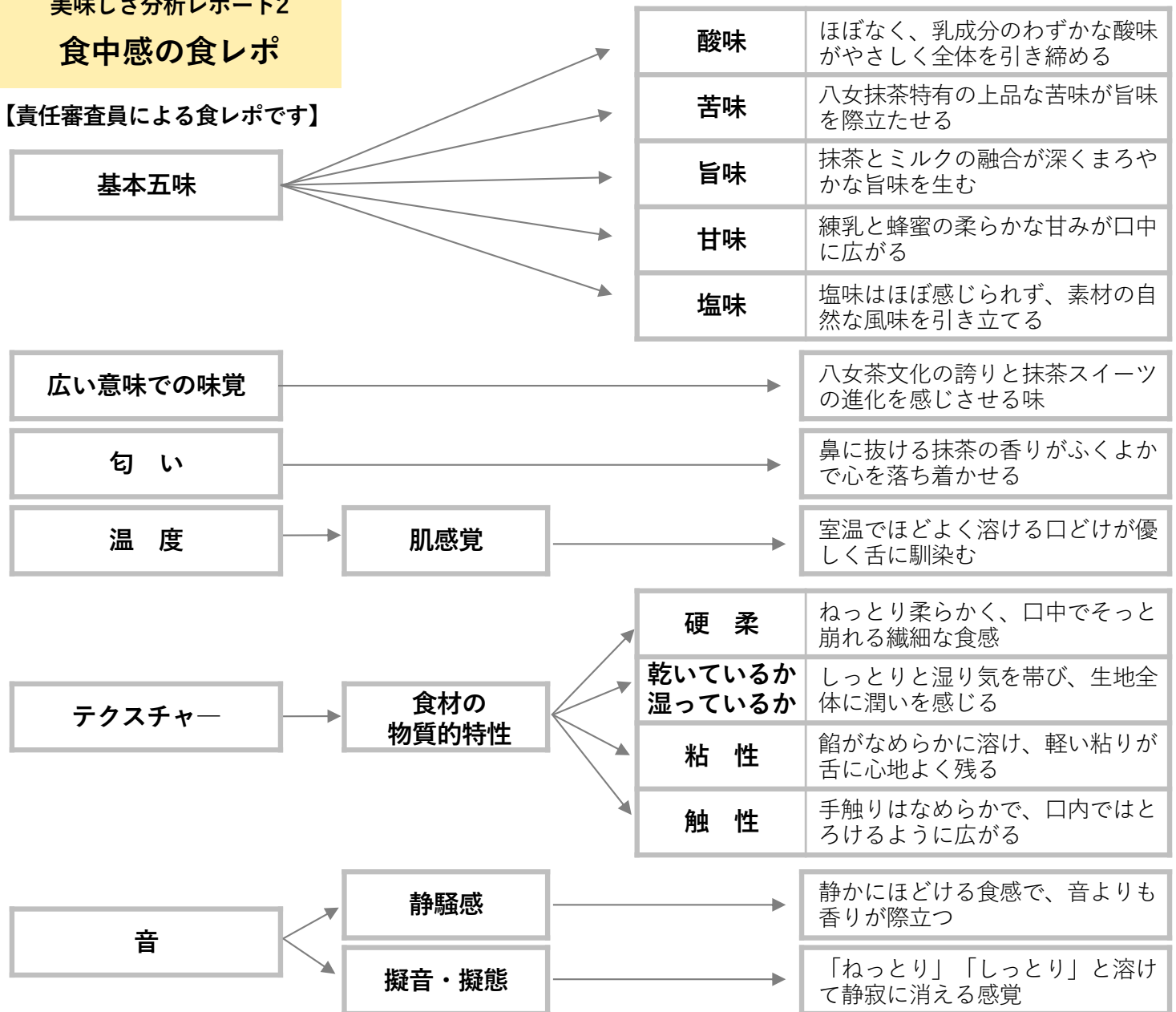
開封の瞬間から八女抹茶特有の深く澄んだ香りがやさしく広がり、まるで朝霧に包まれた茶畑を想起させるような、心を落ち着かせる香気に包まれます。上品な苦香とともに、練乳や蜂蜜、生クリームのもろやかな甘い香りが重なり、抹茶の芳香を引き立てながら柔らかな印象を与えます。嗅覚的には、自然な抹茶の香りと乳製品の甘香が絶妙なバランスで共存し、和と洋が調和した穏やかな香り立ちが特徴的です。視覚的には、深みのある抹茶の緑がしっとりとした質感とともに上品さを漂わせています。小ぶりで丸みのある形状は愛らしく、手に取った瞬間に「丁寧に作られている」という安心感を与えます。生地表面のつややかさや滑らかさは、新鮮な原材料と適切な火加減による職人の技を感じさせ、味わう前から高い完成度が伝わります。全体として、視覚と嗅覚の双方から「清らかさ」「温もり」「上質感」が調和しており、八女抹茶の本質を余すことなく表現した食前感といえます。贈答にもふさわしく、手にした瞬間から心を和ませる魅力があります。素材への誠実さと丁寧な製法が生み出す香りと見た目の調和が、まさに“八女の美意識”を映し出す逸品です。



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

袋を開けた瞬間に広がる「お抹茶の良い香り」という声に象徴されるように、本商品は香り立ちの良さが際立っています。国際銘茶品評会で入賞した八女抹茶を使用しており、その芳醇な香気と深みのある味わいが一口目から感じられます。濃厚でありながら「後味がすっきりしていて食べやすい」との声が多く、抹茶のほろ苦さとミルク餡のやさしい甘さが絶妙に調和しています。「抹茶の風味が上品」「しっとりとして食べやすい」といった評価からも、生地と餡の食感バランスの繊細さが伝わります。舌の上で溶ける柔らかさと、練乳や蜂蜜のまろやかさが重なり、抹茶の旨味を包み込む構成です。また、濃厚でありながら重さを感じさせない上質な甘味設計が評価されています。室温でほどよく馴染む口どけは自然で、素材本来の風味を最も引き出すように仕上げられています。

総じて、「露誉」は抹茶の豊かな香りと優しい甘さ、八女の自然が生む調和が印象的な逸品です。食べた瞬間の幸福感と、後に残る清らかな余韻が記憶に残る、心に寄り添う和スイーツとして素晴らしい商品です。



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

抹茶のほろ苦さとミルク餡のやさしい甘みが余韻となって広がり、舌に心地よいまろやかさを残します。濃厚ながらもすっきりとした後味で、再び一口食べたい上品な引き際はです。

気候・地域

朝霧に包まれる八女の気候が育んだ茶葉の深みを感じられ、自然の恵みとともに八女の穏やかな風土が伝わります。地元の茶文化と調和した味わいが印象的です。

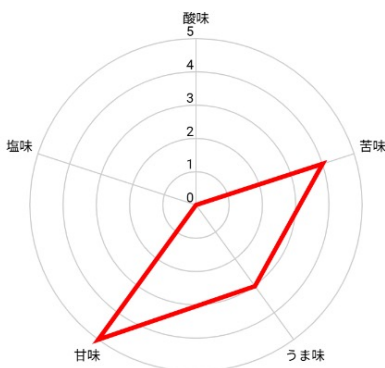
食経験・食習慣

贈答用としても喜ばれ、日常のひと休みにも寄り添う優しい味わいです。抹茶とミルクの融合が和菓子としての新しい体験をもたらし、幅広い世代に親しまれます。

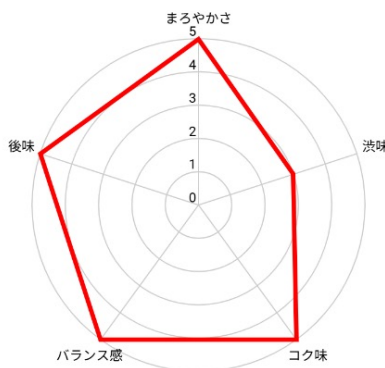
健康・生活様式

保存料や着色料を使わず自然のままに仕上げられ、安心して味わえる一品です。抹茶の抗酸化作用やリラックス効果が感じられ、心と体にやさしく寄り添います。

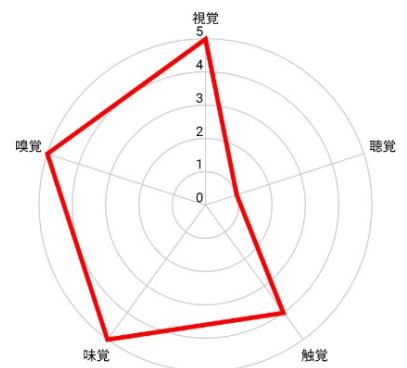
基本五味のレーダーチャート



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	0
苦味	4
うま味	3
甘味	5
塩味	0

広義の味	評点
まろやかさ	5
渋味	3
コク味	5
バランス感	5
後味	5

五感	評点
視覚	5
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）

八女抹茶ならではの深い香りと旨みがしっかりと感じられ、開封と同時に広がる上品な香りと濃厚ながら後味すっきりとした味わいが高く評価されました。ミルク餡のまろやかさと抹茶の苦味が調和し、しっとりとした口どけが贈答用にも喜ばれる完成度の高い商品です。一方で、甘味がやや強くミルク感や抹茶の苦味のバランスに改良の余地があり、ねっとり感や口残りを軽減する工夫が望まれます。日本茶鑑定士の監修や素材へのこだわりをより明確に伝えることで、抹茶スイーツ市場での独自性とニュース性がさらに高まると期待されます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「露誉（つゆほまれ）」という凛とした響きを持つ名前は、八女の朝露を想起させ、自然の恵みと上品さを感じさせるネーミングとして評価されました。深緑と透明感を基調としたパッケージも高級感があり、贈答や観光土産としてふさわしい完成度です。一方で、漢字表記のみでは読みづらく感じる声もあり、ふりがなやローマ字表記、副題を添えることで認知度をさらに高められるでしょう。また、ミルク感や素材の特徴を一目で伝えるデザインや写真を加えることで視覚的なわかりやすさと購買意欲をより高められるとの声があります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

国内外で続く抹茶ブームの追い風を受け、健康志向や日本茶文化への関心が高まる中で、「露誉」は地域資源を活かしたタイムリーな商品として高く評価されています。特に40～70代の女性を中心に、贈答用から日常のご褒美まで幅広く支持を獲得しており、価格・品質のバランスも優れています。一方で、競合が多い抹茶スイーツ市場の中で若年層やインバウンド層への訴求が今後の鍵となります。多言語対応、SNSやインフルエンサーとの連携を強化することで、全国的な認知拡大と話題性向上が期待できるのではないのでしょうか。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

HACCPに基づく衛生管理やトレーサビリティ体制、PL保険加入など、安全性と安定供給を支える仕組みがしっかり整えられており、信頼性の高い運営体制が評価されました。また、生産農家としての背景を活かし、原料調達から商品化まで一貫した体制が確立されている点も強みです。Instagramでは八女の魅力を発信できているものの、本商品の発信内容がみられない点が惜しく感じられます。今後は店舗や商品パッケージ、地域イベントなどリアルな接点とも連動させることで、SNS発信が購買行動へと自然につながっていくでしょう。

5. ブランディング要因

八女抹茶を贅沢に使用し、保存料や着色料を用いない誠実なものづくりがブランド理念と響き合い、清らかで誇り高い和菓子としての世界観を確立しています。八女茶の伝統や日本茶文化を大切にしながら、自然派志向と上品さを兼ね備えたブランドとして高く評価されました。一方で、SNS発信が限定的で本商品の視覚的な情報が少ない点が課題とされ、今後は製造背景や鑑定士のこだわりを写真や動画で伝えるなど、物語性を強化することで国内外への認知拡大と「お茶村」ブランド全体の魅力向上が期待されます。

6. 素材・安全性・その他

保存料や着色料を一切使用せず、八女の自然環境で育まれた茶葉を日本茶鑑定士が厳選して使用する姿勢は、安全性と美味しさの両立を実現し、幅広い世代から信頼を得ています。HACCPに基づく衛生管理やトレーサビリティ体制も整っており、品質管理の意識が高い点は大きな強みです。一方で、農薬検査や放射性物質検査が未実施である点は、今後の透明性向上に向けた課題といえます。簡潔な方針提示や検査導入を進めることで、慎重な購買層に対してさらに安心感を与え、ブランドとしての信頼性を高められるでしょう。

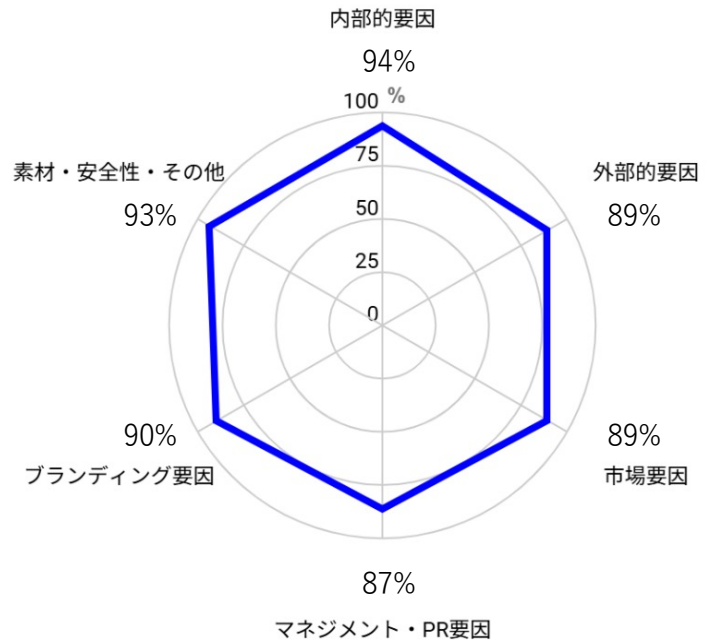
審査レポート

■ 要因分布

全体的にバランスの良い大きな六角形となり、各要因が高水準で安定した結果を示しました。

「内部的要因」は94%と最も高く、国際銘茶品評会入賞の八女抹茶を使用した香りと味わいの完成度、しっとりとした食感や濃厚でありながらすっきりとした後味が高く評価されました。「素材・安全性・その他の要因」も93%と高く、無添加・保存料不使用の安心感やHACCP体制による衛生管理が信頼を支えています。

一方、「マネジメント・PR要因」は87%とやや低く、SNS発信が限定的な点が課題です。今後は地域イベントや店舗と本商品の連動した発信で購買層との接点を広げることが望まれます。



■ 総評

まずはじめに、福岡・八女の自然とともに歩み、地域資源を活かした商品づくりを続けてこられた貴社の真摯な姿勢に心より敬意を表します。生産農家としての原点を大切に、八女茶の品質を守りながら、その魅力を新しい形で伝える挑戦は、地域ブランドの模範といえるものです。

本商品は、八女抹茶の深みとミルク餡のまろやかさが見事に調和し、濃厚でありながら後味がすっきりとした味わいが高く評価されました。開封時に広がる芳醇な香りと上品な甘さは、日常の癒しとしても贈答用としても魅力的であり、個包装の利便性やパッケージの高級感も完成度の高さを感じさせます。

一方で、抹茶スイーツ市場が成熟する中、ミルク感の印象やネーミングの親しみやすさ、商品の特性をより明確に伝える工夫が今後の鍵となります。SNSでは八女の魅力を美しい写真とともに発信されていますが、購買層への直接的な訴求にはもう一步届いていない印象もあります。店舗や地域イベントと本商品を連動させた発信を行うことで、ブランドの温かみやストーリーがより伝わりやすくなるでしょう。

また、販売者はお茶村様であるものの、OEM生産であれば製造者を明記することで、消費者にさらなる安心感と信頼を与られます。加えて、外箱裏面の「しっとりミルク饅頭」との表記差や、原材料に含まれる桑葉粉末の用途・意図が消費者に伝わりにくい点についても、説明を添えることで一層の安心感につながるでしょう。自然素材としての特性や健康面での意義を明確に示すことは、信頼性とブランド価値をさらに高めるきっかけとなります。

「露誉」という名が象徴するように、清らかで誇り高い八女の茶文化を世界へ伝える存在として、今後の発展が期待されます。品質と物語性を両輪に、国内外のファンとの絆をより深められることを願っております。貴社の今後ますますのご発展を、審査員一同心より祈念申し上げます。



〒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