



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

特選きもつき浪漫



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



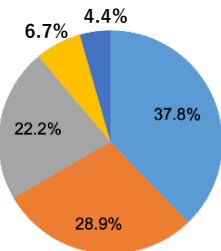
商品名 **特選きもつき浪漫**
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第95回 (2026年1月)**

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。

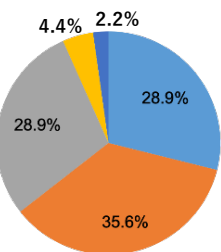
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

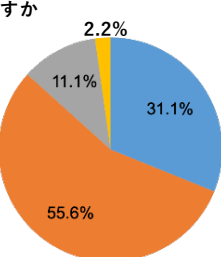
1 この商品に興味がありますか



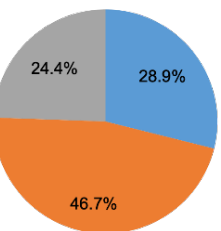
2 この価格で買いたいですか



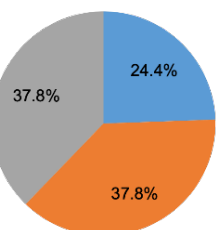
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

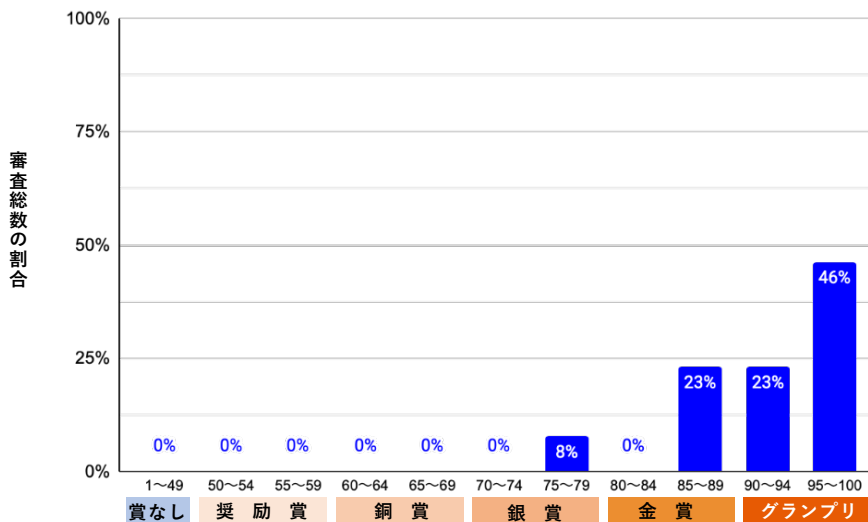
評価が高かった内容

強い癖がなく、雑味のない品のある爽やかな飲み口
 商品名を「きもつき」とした点に地元愛が感じられる
 素材ごとのこだわりが多く、素材使いが非常に興味深い
 ラベルが格好良く、不織布の瓶の包装に高級感がある
 手に取りやすい価格で、コストパフォーマンスが良い
 JAでの販売にて品質、信頼性、希少性を備えている
 衛生管理が徹底されていて安心できる

評価が低かった内容

芋や穀物感が薄くアルコールのツンとした刺激が強い
 商品開発ストーリーが伝わるとより良いと感じる
 小さいサイズもあると手に取りやすい
 「きもつき」のネーミングは一般的には分かりにくい
 他の商品が並んだ時に埋もれてしまいそう
 SNS活用が自社HPのみであり若年層への到達力が弱い
 広報手段をもっと増やすなど勢いが欲しい

点数分布



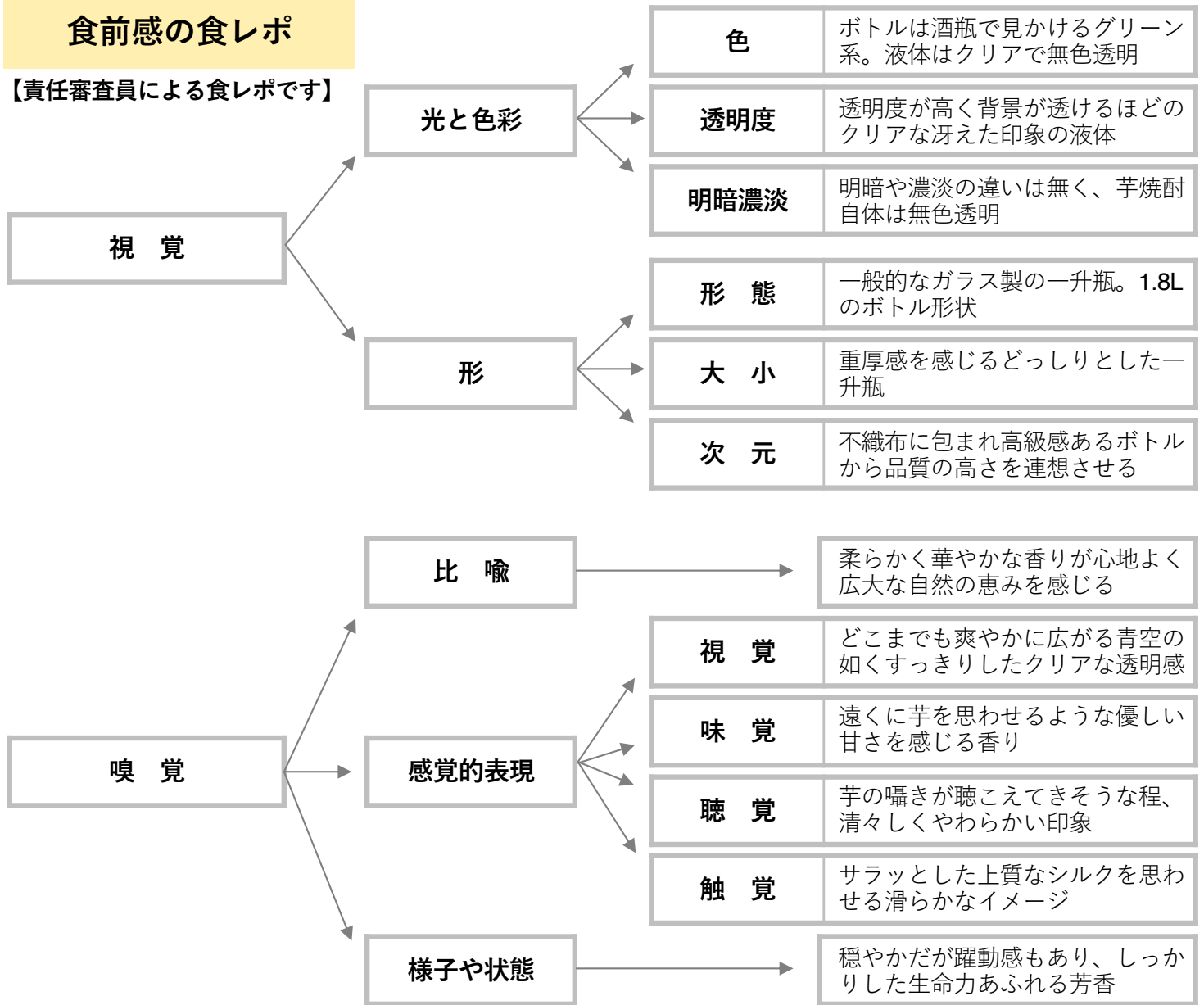
点数分布として、銀賞相当が8%、金賞相当が23%、グランプリ相当が69%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】受賞となりました。高得点に寄った理由として、商品開発に至ったストーリーが素晴らしく、品種や麹、温泉水に至るまで細やかに選び抜いた素材づかいが見事で、地域の恵みをそのまま味わっているかのような魅力が高く評価されたものと考えます。アンケートからも「ターゲットにする客層は多い」86.7%と好印象でした。



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

こちらの本格焼酎「特選きもつき浪漫」は、ラベルの筆文字の雰囲気や地域を代表する芋焼酎を物語っているような堂々とした印象で、大隅半島の大地の恵みを滔々と伝えてくれている趣です。不織布を纏った一升瓶のどっしりとした存在感に、透けて見えるグリーン系のボトルが高級感も与えています。

液体はクリアで無色透明。透明度が高く背景が透けて見えるほど冴えた印象の清涼感あふれる液体です。視覚的に純粋で美しい透明感が楽しめます。

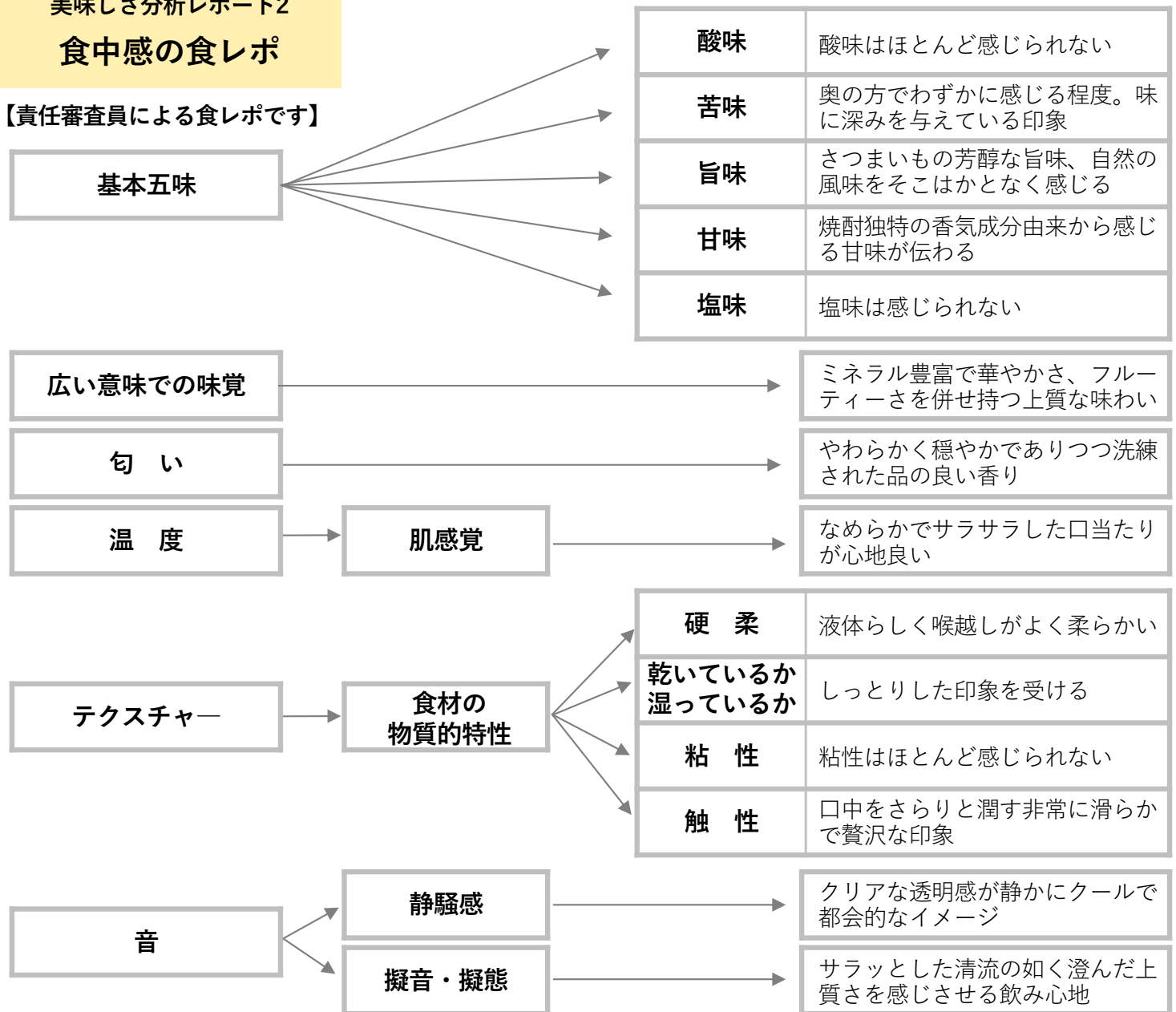
グラスに注いでみると嗅覚的には柔らかく華やかな香りが心地よく、大隅半島の良質なさつまいもを生産している大農業地帯の広大な自然の恵み、ふくよかさも感じられます。どこまでも爽やかに広がる青空の如くすっきりしたクリアな透明感、遠くに芋を思わせるような優しい甘さを感じる香りは、特選焼酎独特の上質で上等なイメージです。グラスから立ち上がる香りは穏やかに鼻腔を満たしてくれ、仲間と語りながら飲み進めたい気分になり、早く試飲してみたい衝動に駆られました。



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

「特選きもつき浪漫」をお湯割り、おすすめのロックで試飲しましたが、いずれも原材料のさつまいもの風味がしっかりとしながらも、水の良さのおかげがスッキリとした飲み口となっていると感じました。華やかで爽やかな香りに驚き、クリーンな味わいが今風・都会的で素晴らしいと思います。酸味がなく、苦味もほとんど感じられず、旨味と香りの良さがバランスよく調和した見事な特選いも焼酎。テクスチャーとしても非常に滑らかで、粘性もなくサラサラと軽やかに舌の上で流れ、口当たりが良く風味豊かに美味しく味わえました。「さつま大海」をベースにした焼酎の製造で温泉水を使用した独自性のある仕込みによってミネラル感や丸みのある風味が期待できる設計であり、杜氏が五感を用いて造り込む手造り工程が品質価値として訴求力を持つもので非常に魅力的です。

さつまいも・米・麴・水のひとつひとつの原材料にこだわりを持って製造されている熱意と意気込みが伝わる地元愛たっぷりの貫禄をも味わえる焼酎だと感銘を受けました。



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

後味はサラッとしており爽やかで穏やかな余韻が残る印象。おすすめのロックでは心地良い香りと共にクールな爽快感が漂う

気候・地域

良質なさつまいもを生産されている鹿児島県大隅半島。温暖な気候に育まれた大地の恵みの息吹を感じる味わい

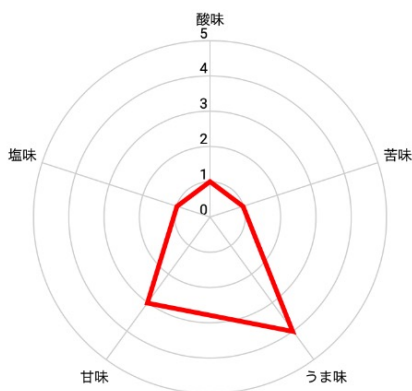
食経験・食習慣

対応範囲が広く、さまざまな食事、食文化に合わせやすい。特に脂濃い料理や甘からく煮しめたものなどが相性良い印象

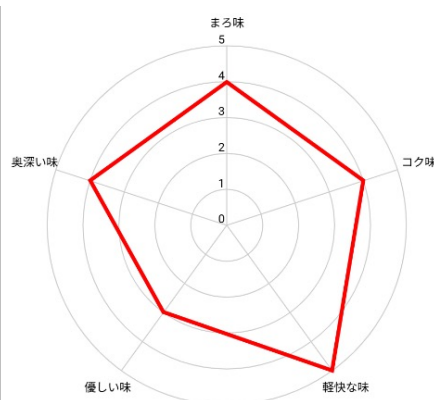
健康・生活様式

アルコール度数25%の本格いも焼酎。糖質がなく低カロリーで健康的なアルコール飲料としてのたのしむことができるもの

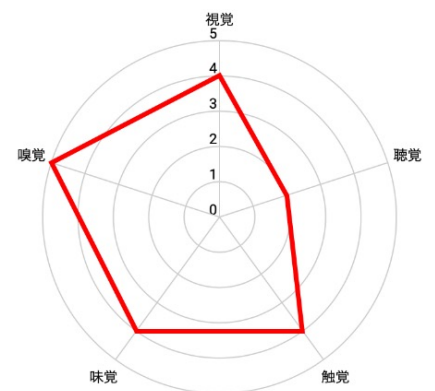
基本五味の レーダーチャート



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





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）

瓶の口を開けた瞬間から焼酎独特の華やかな香りが漂い高級感を感じました。強い癖はなく、まろやかで雑味のないスッキリした味わいが高評価で、和食をはじめ様々な料理との相性も良いと思います。品種や麹、温泉水に至るまで細やかに選び抜いた素材づかいが素晴らしく、大隅半島の地域の恵みをそのまま味わっているかのような温かい魅力も十分に伝わります。素材ごとのこだわりが豊富で興味深い一方、常温ではアルコール臭が強く、乙類のまろやかな香りがやや弱いように感じられたとの意見も一部ございました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

想いの込められたネーミング「浪漫」から熱い気持ちを感じられ、「きもつき」が明るい鹿児島を思い起こさせてくれます。パッケージラベルも粋な美しい筆文字で描かれており格好良く好印象です。瓶を包む不織布が一層高級感を演出、白いベールに包まれた感じがより浪漫を感じるものとなっており、お洒落な雰囲気も贈答用としても素敵だと思います。一升瓶のみのサイズについて、女性には少し持ちにくい大きさであり、守備範囲を広くする上でも、もう少し小さいサイズもあると消費者の選択肢が増えて喜ばれそうです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

プライベート商品として、原材料であるさつまいもの生産者、温泉水、杜氏、さつま大海酒造など、各所と連携した展開をされていることが素晴らしいです。JAでの販売限定とのことで、品質・信頼性・希少性を備えている印象を持ちます。原材料にこだわりのある高品位な商品ですので需要は大きいと思われ、その割に低価格で、クオリティに対しても幅広いターゲット層に受け入れられると感じることから、コストパフォーマンスが大変良く、JAのみの販売なのが非常に残念であり、販路拡大、販売強化を期待する商品です。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

JA組織内で原料供給・販売・技術支援の連携、地域農家との強固な協力体制で製品の安定供給を支えている頼もしさがあります。販促計画や広報誌への掲載などもしっかり行われており、活動を広報で知ることができるなど、積極的な広報活動が見られました。JA広報誌で定期的にキャンペーン情報を発信していることから、既存顧客への保守的PRが安定していると思われ、反面、SNS活用が自社HPのみで少し消極的に感じられ、広報手段をもっと増やされることや、まめな情報更新など、更なる強化が望まれます。

5. ブランディング要因

鹿児島県の焼酎として、鹿児島産のさつまいもを原材料に使用している点はまさしくブランドの強みと言えます。現在はプライベートブランド商品として、地域の農家の方、組合員の方々向けの商品という印象が強いのですが、ラベルや不織布の装飾により、特別感・贈答向けの高級感がしっかり表現されていることもあり、今後はもっとブランディングに力を入れ販路を広げていける可能性を感じました。その際、JAに焼酎のイメージがないため、そのイメージをつけるための有効なブランディング戦略も欲しいものです。

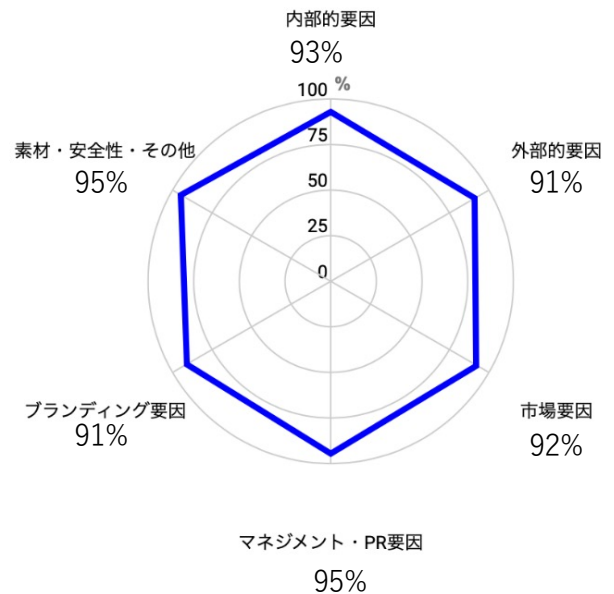
6. 素材・安全性・その他

鹿児島の特産品であるさつまいもを原材料とした商品であることは、鉄板とも言える絶対的な安心感があります。トレーサビリティ管理がしっかり徹底されている点、HACCPに基づく衛生管理が徹底されている点など、安全性の基礎がしっかりしていると考えます。また、素材のこだわりが様々にあり、他にはない温泉水寿鶴の特徴である天然ゲルマニウムなどの天然成分を含んでいる水を使用していること、機械にすべて頼ることなく作り手の五感を生かした焼酎づくりをされているなど、差別化できる要素がたくさん窺えます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分析について、全体を通してバランスの良い六角形となりました。最も評価の高い「マネジメント・PR要因」「素材・安全性・その他」95%は、地域密着なホスピタリティが頼もしく鹿児島特産を活かした安定的な商品づくりが高評価に繋がったものです。次いで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93%。「市場要因」92%はJAでの販売にて品質・信頼性・希少性を備えていることが評価されました。地元愛あふれる取組みもブランド価値を上げており「ブランディング要因」が91%、わかりやすいネーミングをはじめ、高級感が漂うパッケージやラベルデザインが素晴らしい「外部的要因」91%と高い評価が続きました。



■ 総評

JAプライベート商品として、「特選きもつき浪漫」は地域と結びつき、素材生産者との連携も品質への信頼として伝わりやすい上に、土地の恵みを大切に作る方に届きやすい構造になっており、地域ブランドとしての一体感が見事に感じられる志の高い商品づくりに敬意を表します。良質のさつまいもを生産している鹿児島の大農業地帯・大隅半島「きもつき」の物語を軸にしたネーミングなどブランドの特徴として温かく伝わり、コップ片手に浪漫を語るというのが微笑ましく、地域の誇りを共有するような親しみやすさを感じさせてくれます。大隅半島産さつまいもと温泉水という特有の“地域素材”を前面に出した商品は地産地消の象徴ともいえる良さがあり、深い味わいは瓶の口を開けた瞬間から華やかな香りが漂い、洗練された飲み口で大変に美味しく、グランプリ受賞の貫禄の味でした。一升瓶のデザインも瓶にかけられた不織布が手に取った瞬間に高級感を与え、和紙風ラベルの書風も土地柄や歴史を感じさせ、贈り物として選ぶ際にも商品の背景が伝わりやすく地域の物語を包み込むような穏やかな存在感があります。折角ですので時代のニーズに合わせ、お土産品にもなるようなお試しサイズ、持ち運びしやすいコンパクトなラインナップも希望したいです。また、限定販売ゆえの特別感は魅力ですが流通が限られることで新規層に触れる機会が少なくなるため、SNSを活用されイベントや季節の提案など、地域外にも味わいや背景を知ってもらえる接点があると幅広い関心が生まれやすくなると考察します。たくさんある芋焼酎の中でどう差別化していくかが課題だと思われませんが、JA限定商品というのも希少性があり魅力的なので、限定販売の強みを活かしつつも外部へ向けた情報発信を強化されよりアピールして欲しいところです。焼酎は一定数のファンが多く健康志向にも合います。機械にすべて頼ることなく作り手の五感を生かした焼酎づくりにも感銘を受けました。今後のご活躍を期待し、益々の発展と飛躍を心より祈念いたしております。



〒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