



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

「桜の雫」桜島小みかんサイダー



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 「桜の雫」 桜島小みかんサイダー

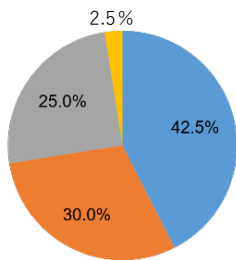
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第96回（2026年2月）

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。

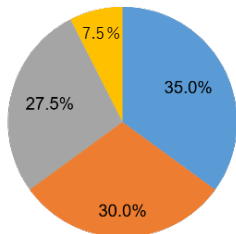
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

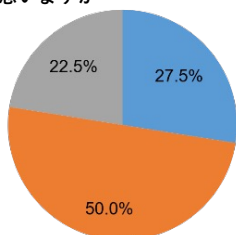
1 この商品に興味がありますか



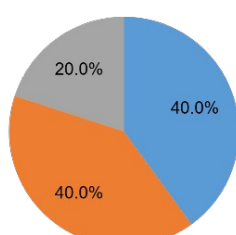
2 この価格で買いたいですか



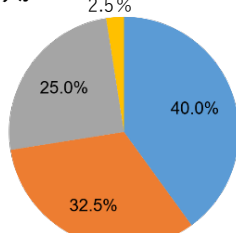
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

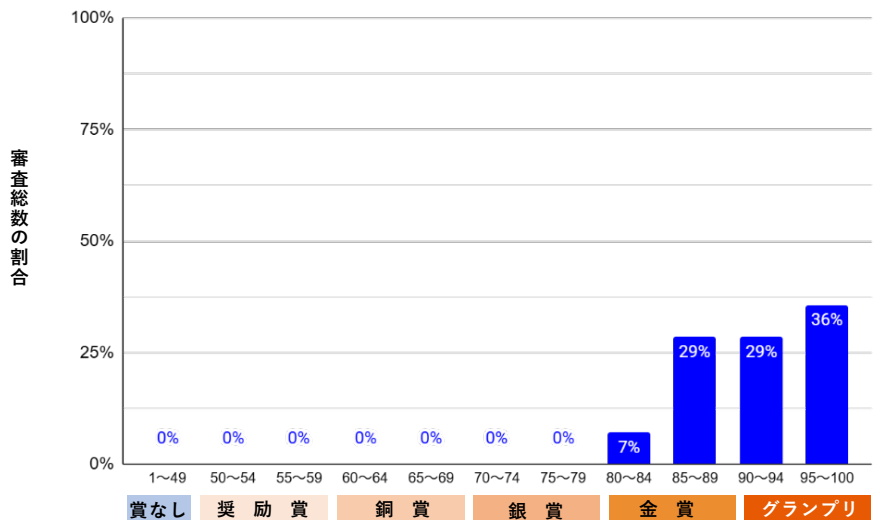
評価が高かった内容

桜島小みかん由来のやさしい甘みと飲みやすい味設計
 炭酸が強すぎず、幅広い年齢層に受け入れられる
 「桜の雫」というネーミングが印象的で、情緒がある
 桜島という地域性が分かりやすく、ご当地性が感じられる
 土産品として手に取りやすい価格帯とサイズ感
 パッケージ全体が親しみやすく、安心感を与えるデザイン
 原料や製造背景に配慮が見られ、安全性への信頼感が高い

評価が低かった内容

桜島小みかんならではの個性や特徴がやや伝わりにくい
 みかんの香りや酸味に、もう一段階の印象づけが欲しい
 他の柑橘系飲料との差別化がやや弱く感じられる
 持ち運びのしやすい容器での展開があると嬉しい
 素材の魅力やストーリーが十分に訴求されていない
 パッケージから原料(桜島小みかん)の特徴が読み取りにくい
 商品背景や価値を伝える情報発信が今後の課題と考えられる

点数分布



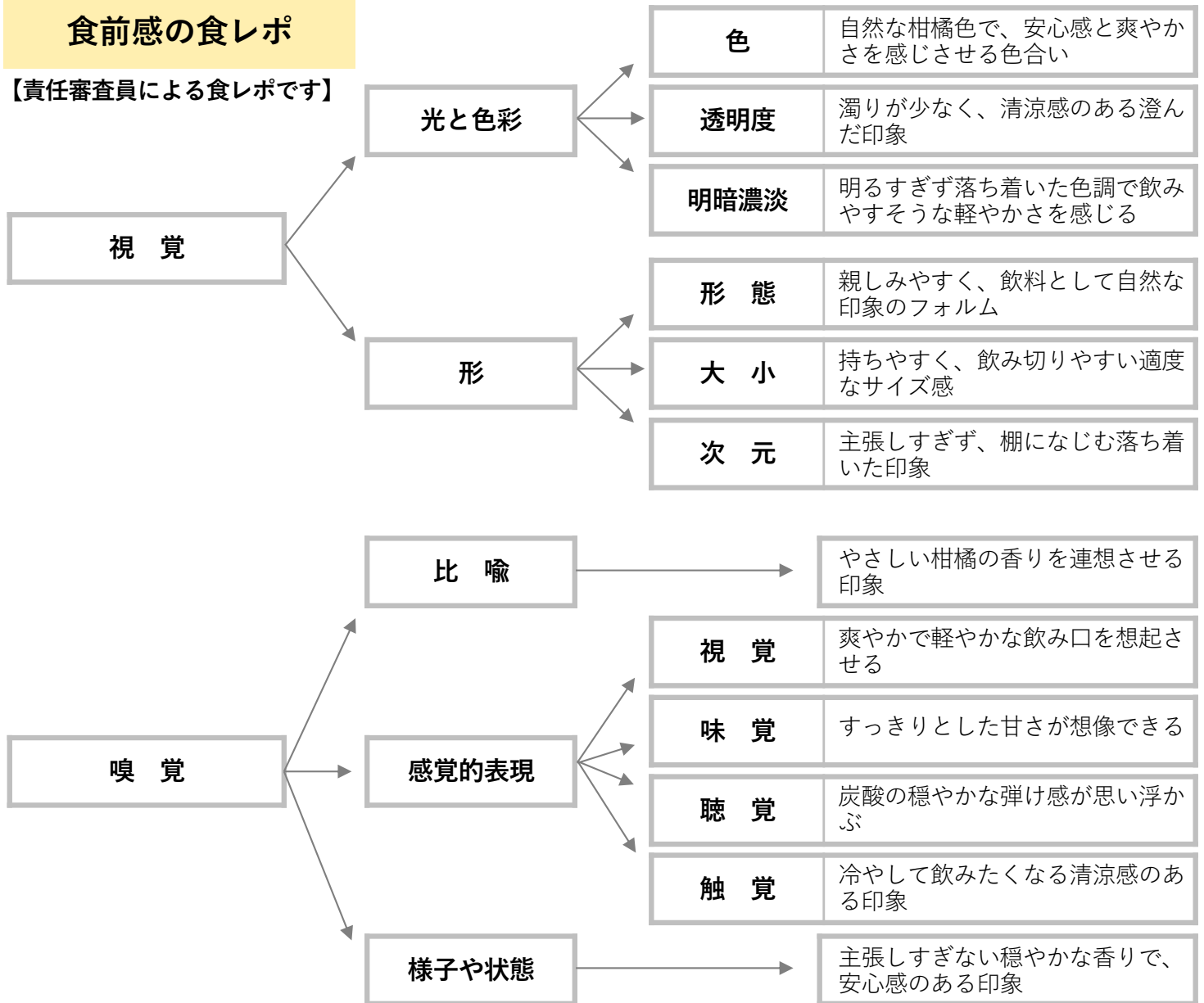
本商品は、WEBアンケートおよび審査結果から高い評価を得ており、特に味わいや品質の安定感が評価されています。購入意欲やネーミングに対する好意的な意見も多く、桜島という地域性が幅広い層に好印象を与えている点が特徴です。一方で、桜島小みかんならではの個性がやや伝わりにくいとの声も見られました。総合的には完成度の高い商品であり、今後ストーリー性や訴求表現を強化することで、評価向上が期待できる商品といえます。



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

「桜の雫」桜島小みかんサイダーは、視覚・嗅覚の段階からやさしく親しみやすい印象を与える商品であると評価されました。液色は明るく澄んだ柑橘色で、透明感があり、自然で安心感のある見た目が特徴的です。過度な着色感がなく、素材の素直さが視覚的にも伝わります。

グラスに注いだ際の色味や光の反射は爽やかで、炭酸飲料としての清涼感を直感的に感じさせます。泡立ちは穏やかで、刺激の強さを想起させない点も、幅広い年齢層に受け入れられやすい要素といえます。

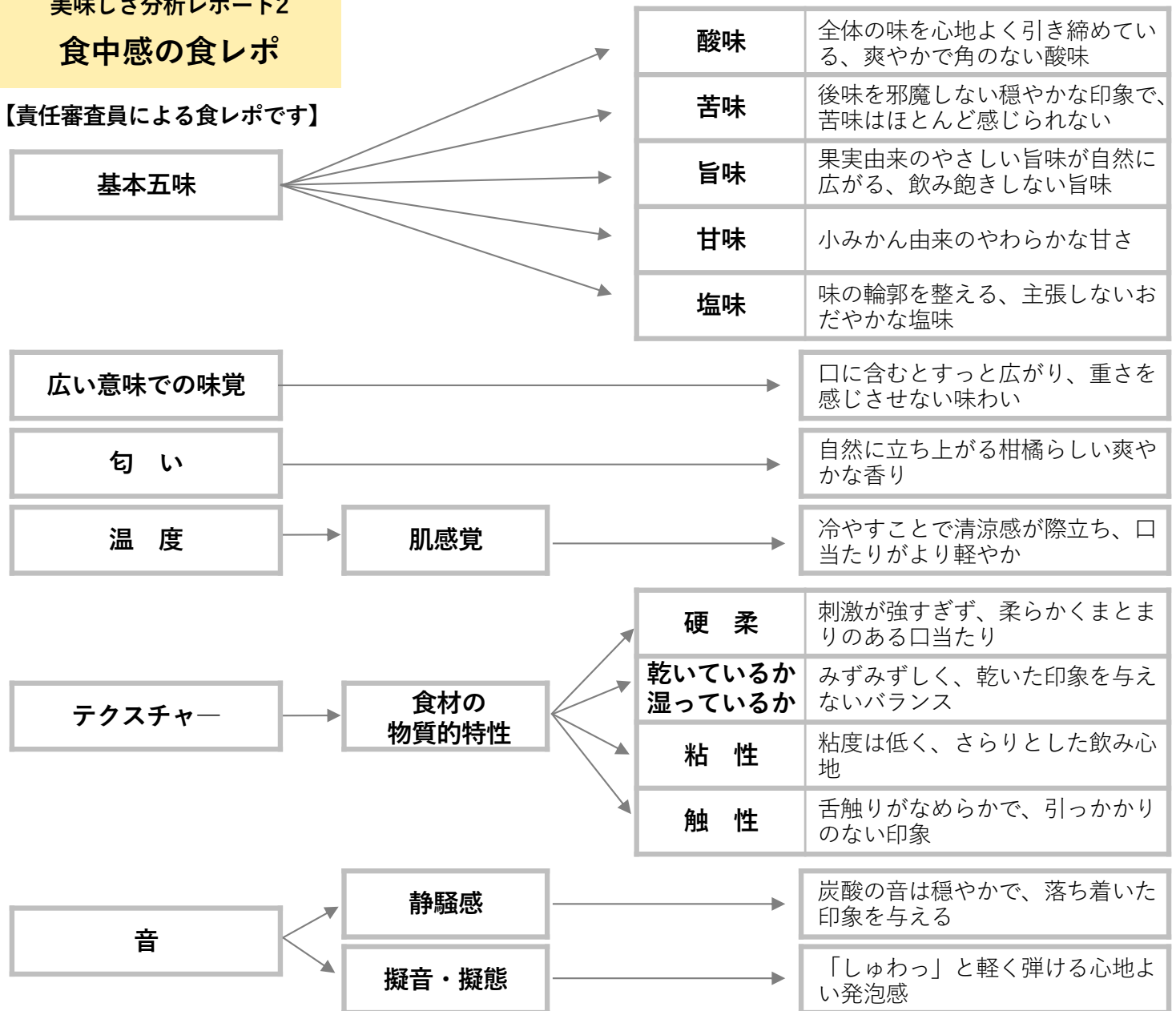
香りについては、柑橘由来のやさしい香りがふわりと立ち上がり、飲用前から「飲みやすそう」「すっきりしていそう」という印象を与えます。強すぎない香り立ちは、自然感や安心感につながっており、食前・休憩時の飲料として適した設計です。

全体として、派手さよりも「やさしさ」「親しみやすさ」「安心感」を重視した食前印象であり、初めて手に取る人にも抵抗感なく受け入れられる商品であると評価できます。

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

「桜の雫」桜島小みかんサイダーは、口に含んだ瞬間からやさしく広がる味わいが印象的で、刺激の強さよりも心地よさを重視して設計されていることが感じられます。柑橘由来の爽やかな酸味と、自然でまろやかな甘味のバランスが非常に良く、どちらかが突出することなく、全体として調和の取れた味わいに仕上がっています。炭酸も穏やかで、喉への刺激が少なく、飲み進めるほどに清涼感がゆっくりと広がっていく点が特徴的です。

また、香りや舌触りにも角がなく、柑橘特有の刺激やえぐみを感じさせないため、幅広い年齢層に受け入れられやすい印象を与えます。冷やして飲んだ際には、すっきりとした爽快感がより際立ち、食事中やリフレッシュしたい場面にも自然に馴染む飲み心地となっています。全体として「やさしく、安心して飲む炭酸飲料」という印象が強く、日常のさまざまなシーンで無理なく楽しめる、完成度の高い商品であると評価できます。



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

飲み終わった後も口の中に残る、柑橘のやさしい余韻。後味に重さや雑味を感じさせない、軽やかな印象。炭酸の刺激が引いたあとも続く、すっきりとした飲後感。穏やかな余韻がもたらす、心地よい満足感がある

気候・地域

桜島の温暖で明るい気候を思わせる味わい。重たさのない飲み口が、自然豊かな土地の空気感を想起させ、地域性がさりげなく表現され、土地の個性を感じる

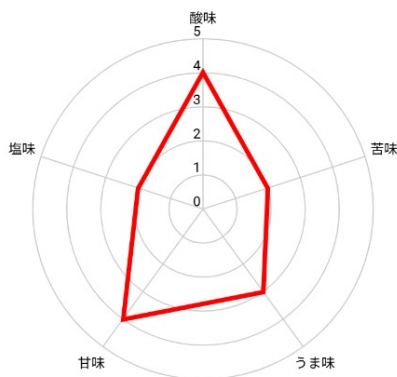
食経験・食習慣

主張しすぎないため、料理のジャンルを選ばず、リフレッシュ目的にも適しており、日常の飲用シーンに自然と溶け込む。日常的に選びやすい飲み物としての完成度が高い印象

健康・生活様式

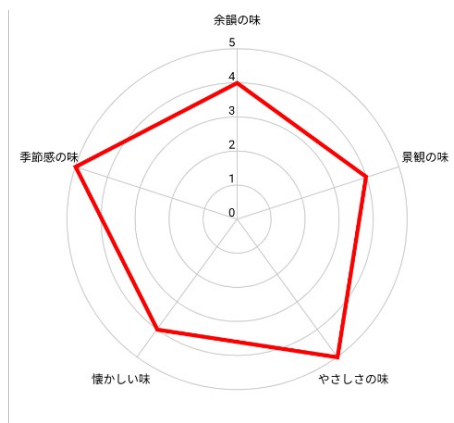
甘さや炭酸の刺激が控えめで、身体への負担が少ない印象。健康を意識する層にも受け入れられやすく、習慣的に取り入れやすい設計といえる。安心感のある味わいが、日常のライフスタイルに自然に寄り添う

基本五味の レーダーチャート



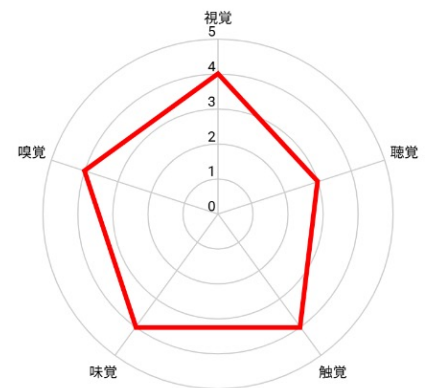
五味	評点
酸味	4
苦味	2
うま味	3
甘味	4
塩味	2

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
余韻の味	4
景観の味	4
やさしさの味	5
懐かしい味	4
季節感の味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	4
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）

桜島小みかん由来のやさしい甘みと酸味のバランスが良く、炭酸の刺激も控えめで飲みやすい仕上がりとなっています。味わいは全体的に素直で、幅広い層に受け入れられやすい点が評価されました。後味もすっきりとしており、食事や休憩時などさまざまなシーンで楽しめる商品です。

一方で、みかんの香りや個性についてはやや控えめに感じられ、「桜島小みかんならではの」の印象がもう少し強く表現されると、より記憶に残る商品になると考えられます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「桜の雫」というネーミングは、桜島の自然や情景を想起させる美しさがあり、商品イメージとよく調和しています。パッケージ全体も親しみやすく、土産品として手に取りやすいデザインである点が評価されました。色味や構成も直感的で、初見でも飲料であることが伝わりやすい点は好印象です。一方で、「桜島小みかん」という素材の魅力が、やや控えめに表現されている点が課題として挙げられました。視覚的にみかんの特徴や産地性がより伝わる工夫が加わることで、商品の個性や説得力がさらに高まると考えられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、ご当地飲料・地域特産品としての市場性が高く、観光地や物産展、道の駅などでの展開に適した商品であると評価されました。価格帯も手に取りやすく、幅広い層をターゲットにできる点は大きな強みです。一方で、ご当地サイダー市場は競合商品が多く、今後はより明確な差別化が求められます。味や素材の特徴に加え、「どのようなシーンで飲む商品なのか」「どのような価値を提供するのか」といった訴求を明確にすることで、選ばれる理由をより強く打ち出すことができると考えられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

地域資源を活かした商品づくりや、イベント・対面販売を意識した取り組み姿勢は高く評価されました。生産背景や地域への思いが伝わる点は、本商品の強みの一つです。対面で説明することで魅力がより伝わりやすい商品であるといえます。

一方で、広報・PRの面では、情報発信の継続性や露出拡大にまだ伸びしろがあると考えられます。WebやSNSを活用した発信を強化し、商品背景を継続的に伝えていくことで、理解や共感の向上が期待されます。

5. ブランディング要因

「桜島」という地域ブランドを活かしている点は、本商品の大きな強みであり、商品コンセプトとの親和性も高いと評価されました。ネーミングやデザインからも地域性や情緒が感じられ、方向性は非常に良好です。一方で、桜島小みかんの希少性や他産地との違いが十分に伝わっていない点が課題として挙げられました。今後は「なぜ桜島小みかんなのか」という背景を明確に打ち出すことで、ブランドとしての説得力や独自性がさらに高まると考えられます。

6. 素材・安全性・その他

原料の安全性や管理体制については高い評価を得ており、GAP対応や産地管理がしっかりと行われている点が安心感につながっています。消費者が安心して手に取れる商品であることは、大きな強みといえます。

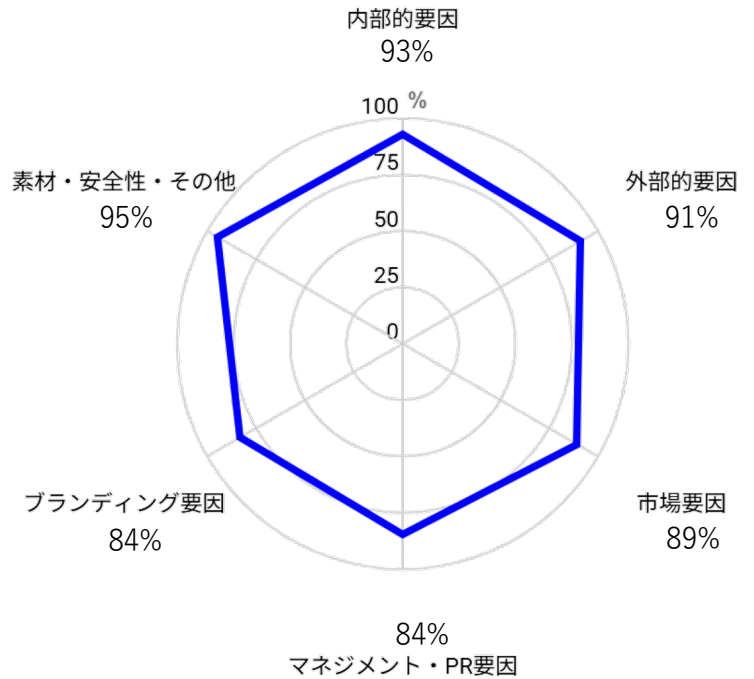
一方で、トレーサビリティや原料情報については、さらに分かりやすく伝える工夫があると、より信頼性が高まると考えられます。原料や製造工程の見える化を進めることで、商品の価値をより明確に伝えることが可能になるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

本商品は、各評価項目においてバランスの取れた高評価を得ており、特に内部的要因（味・品質）および素材・安全性の面で安定した完成度が認められました。全体として大きな欠点は見られず、「地域資源を活かした完成度の高いご当地商品」として一定の評価を得ています。一方で、ブランディングや市場訴求の面では、今後の工夫によってさらに評価を高められる余地が見られます。

総合的には、商品そのものの品質は高く、今後のブラッシュアップ次第で、より市場競争力のある商品へと成長するポテンシャルを十分に有していると評価できます。



■ 総評

「桜の雫」桜島小みかんサイダーは、桜島という強い地域性を持つ素材に着目し、希少性の高い桜島小みかんを活用したご当地飲料として、高い完成度を有する商品であると評価されました。味わいは全体的にやさしく、甘さと酸味のバランスが良く、炭酸の刺激も控えめで飲みやすい設計となっています。そのため、年齢層を問わず幅広い層に受け入れられやすく、日常から観光シーンまで幅広く楽しめる商品である点が印象的でした。特に、桜島小みかん由来のやさしい香りとしっきりとした後味は、多くの審査員から好意的に評価されており、「ご当地らしさ」「安心感」「親しみやすさ」を兼ね備えた商品として高く評価されています。また、「桜の雫」というネーミングは、桜島の自然や情景を想起させる美しさがあり、パッケージデザインとも調和しており、土産品として手に取りやすい印象を与えています。価格帯についても妥当で、観光地や物産展などでの展開に適した商品設計である点が評価されました。

一方で、改善点として多く挙げられたのは、「桜島小みかんである必然性」が味覚および表現の両面でやや弱く感じられる点です。みかんの香りや酸味について、もう一歩踏み込んだ個性があれば、より印象に残る商品になるとの意見が見られました。また、果汁感や風味に関しても、「おいしいが特徴が伝わりにくい」「他の柑橘飲料との差別化が難しい」といった声があり、素材の魅力をより明確に伝える工夫が求められています。さらに、パッケージやネーミングについては好意的な評価が多い一方で、「桜島小みかん」という素材名がやや目立ちにくく、視覚的に伝わりづらい点が課題として挙げられました。総合的に見て、「桜の雫」は地域資源を活かした完成度の高い商品であり、安心・安全性、飲みやすさ、価格バランスの面で高く評価される一方、「なぜこの商品なのか」「なぜ桜島小みかんなのか」というストーリー性をより明確に打ち出すことで、さらなるブランド価値の向上が期待されます。今後、全国的に評価されるご当地飲料へと成長していくことが期待される商品であるといえるでしょう。



〒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