



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

パーフェクトサントリービール 500ml



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 パーフェクトサントリービール 500ml

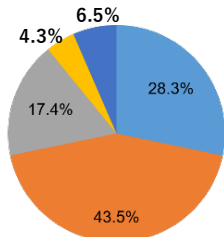
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

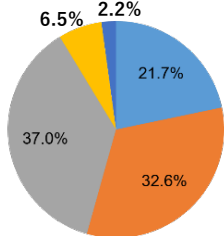
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

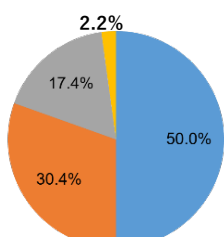
1 この商品に興味がありますか



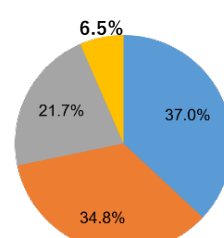
2 この価格で買いたいと思いますか



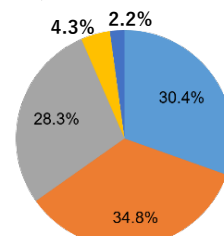
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

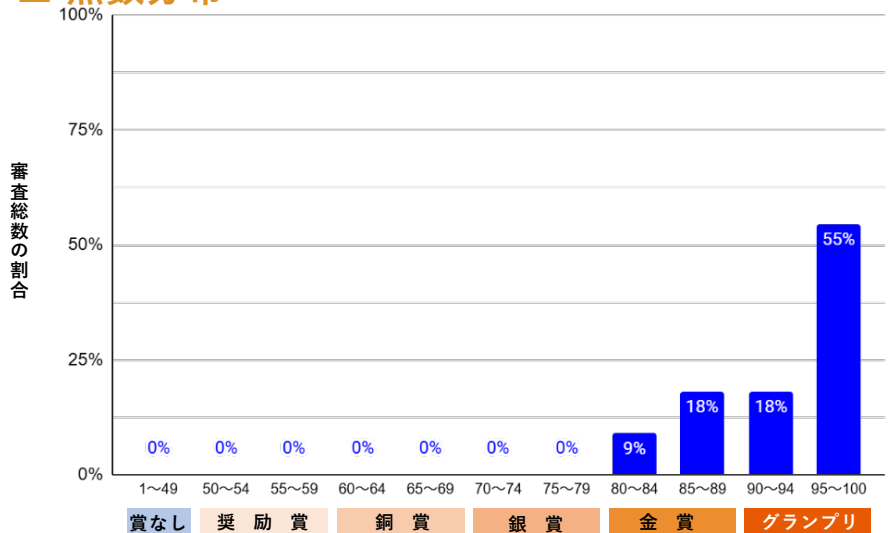
評価が高かった内容

機能系ビールでありながら、キレも良く非常に美味しい  
重厚な黒色のデザインが目を引き、飲みごたえがある  
糖質が気になる方には嬉しい点ばかりで話題になりそう  
総合的にプロモーションを策定して、SNSを活用している  
パーフェクトと言い切る自信はぜひ試してみたいと思わせる  
ターゲット層に適した価格でお勧めできる商品  
ブランディングが明確で、他商品ともしっかり差別化されている

評価が低かった内容

味わいに関連する贅沢仕込の説明が足りないように感じる  
PSBとネーミングが省略されていてわかりにくいと感じる  
他のビールとの明確な差別化がパッケージから分かりづらい  
PSBといえばこれ！というイメージが薄い  
商品のポイントである「糖質0」の発信がやや弱いと感じた  
何が「パーフェクト」なのかパッケージからわかりにくい  
こだわりの「ゴールデン麦芽」をもっとアピールしてほしい

## 点数分布



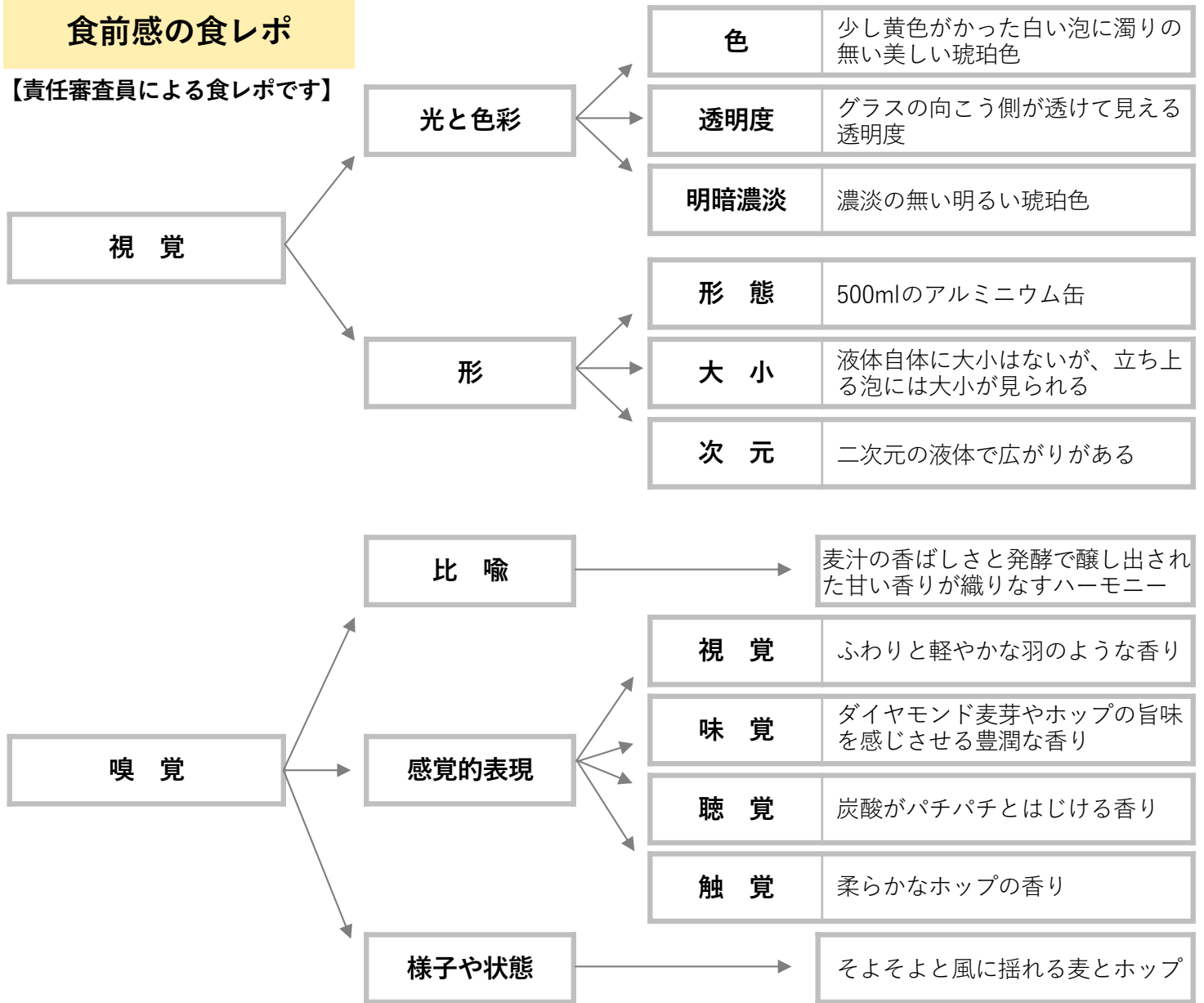
金賞相当が27%、グランプリ相当が73%で構成されており、総合評価は93点でグランプリを獲得しました。アンケート結果では、約8割が客層の多さを実感しており、商品のUSPについても7割以上が高評価を示しています。一方で「この価格(オープン価格)で購入したいと思うか」という質問には約4割が普通と答えました。これらの結果から、魅力や特徴は幅広い購買層に伝わっているものの、購入意欲には一定のばらつきがあることが示唆されます。



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】



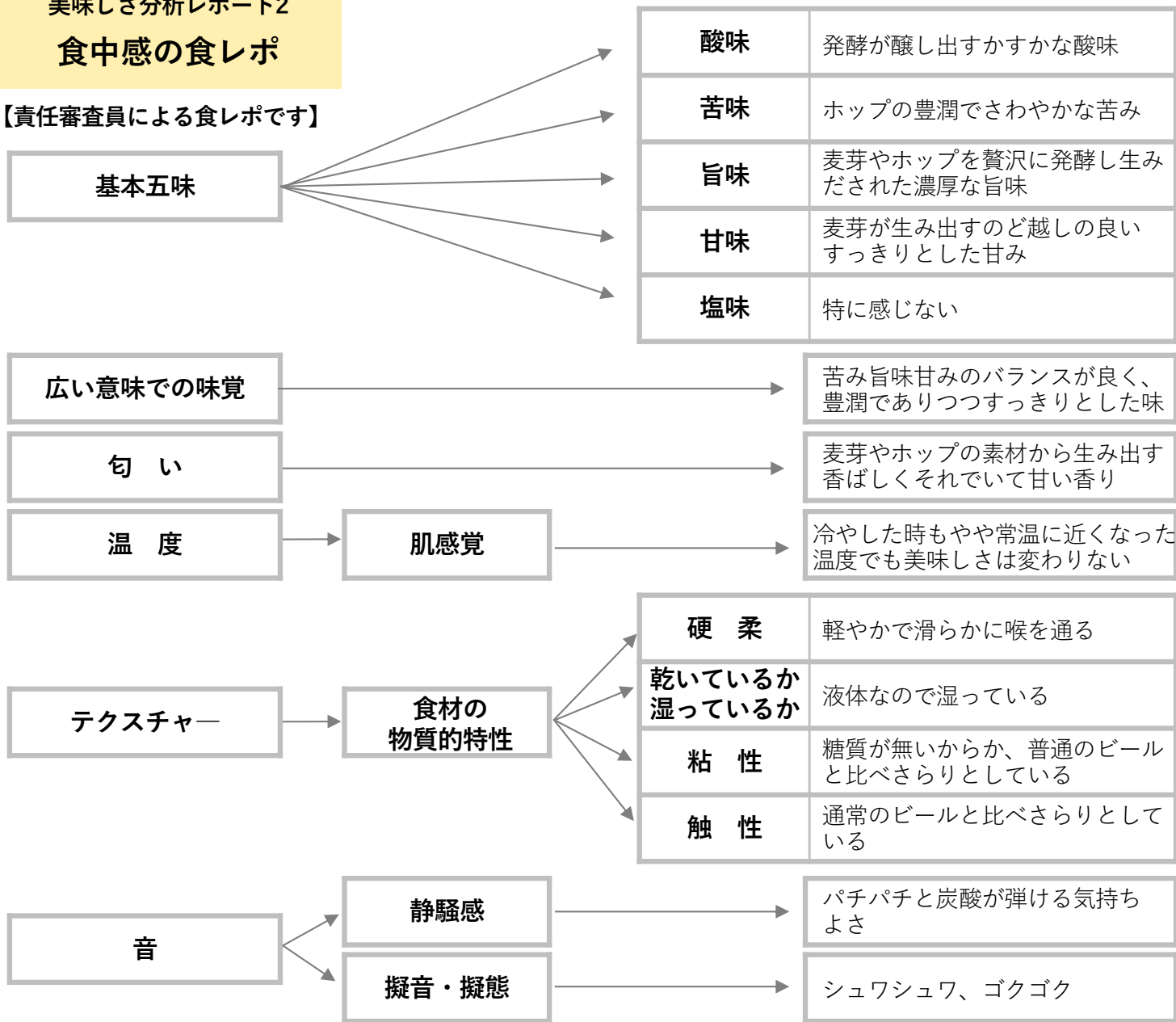
■ 食前感 講評

落ち着いたゴールドの色合いに黒いラベルが映え、とても洗練された美しいパッケージデザインだと感じました。高級感が漂い、シックでスタイリッシュな印象を与えるため、機能性食品とは思えないほど手に取りやすいデザインです。デザインを邪魔しない適度なサイズ感で「糖質0」と明確にアピールされている点も好印象です。審査会では、ゴールドの色味がウィスキーのポットスチルを連想させるとのコメントがありました。種類は異なるものの、サントリーの原点であるウィスキーを想起させる色調は、この商品に対する真剣な取り組みを感じさせます。色味は非常に美しい透明感のある明るい琥珀色で、泡が純白ではなくやや黄色みがかっている点が印象的でした。ただ、個人的にはビールの泡も楽しみたいところですが、糖質0ゆえにかふわふわの泡がすぐに消えてしまうのは少し残念に感じました。香りについては、プレミアムモルツやサントリー生ビールなどの通常のビールと比べるとやや控えめに感じました。温度が常温に近づいても香りの弱さは変わらず、もう少し豊かな香りがあれば良いと感じました。



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

最初に感じたのは、濃厚な旨味とさわやかな苦みが絶妙に調和し、さらに発酵によって生まれる自然な甘みがありながら、のどごしは非常にすっきりとしていて、さっぱりとした味わいであるということでした。特に甘みについては、糖質がゼロになるまでじっくりと発酵させる独自の製法が用いられているにもかかわらず、自然でまろやかな甘みがあり、飲んだ後も口の中に不自然に残らない点が非常に印象的でした。この後味の良さが理由で、つい飲みすぎてしまい、審査用にいただいた分をすべて飲み切った後、追加で購入したほどです。ただし、これまでのサントリーのビールにあるような特有の個性的な味わいがあまり感じられなかったため、ビールとしての独自性がやや薄まっているのは少し残念に思いました。しかしながら、糖質0でありながらこの味わいを実現していること自体が十分に商品としての特徴であり、このビールは食前や食後、ちょっとしたくつろぎの時間や仕事帰り、一日の終わりなど、どのようなシーンにおいても楽しめる逸品であることは間違いありません。



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

濃厚ながらも糖質0なのですっとした味わいで、飲み進めても後口の甘さによる飲みづらさを感じない味わい

気候・地域

気候問わずいつでもどこでも愛される味わい

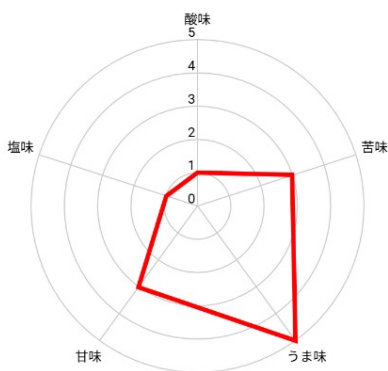
食経験・食習慣

すっとした飲み口で食中酒としても最適の味わい

健康・生活様式

糖質を気にする方や「ビール=太る」と思っている方も罪悪感を感じることなく飲めるうれしさ

基本五味のレーダーチャート



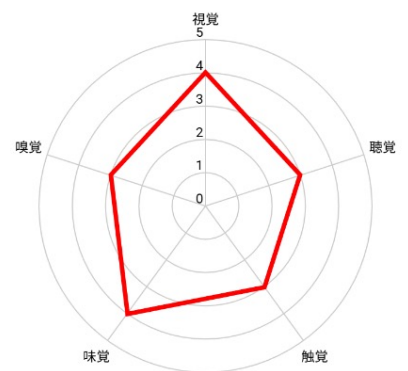
五味	評点
酸味	1
苦味	3
うま味	5
甘味	3
塩味	1

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
まろ味	4
コク味	5
濃厚な味	3
辛味	2
新鮮な味	4

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	3
味覚	4
嗅覚	3



# 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）

ホップのライトな苦味と甘みが絶妙に調和しており、香りやコクもバランスよく感じられます。スッキリとした味わいで、とても飲みやすく楽しめるのが魅力です。糖質0であることも嬉しいポイントです。きりっとした味わいは食事中にもよく合い、雑味がなく後味も爽やかで満足感があります。ただし、喉が渴いた時には少し物足りなさを感じるかもしれません。キレの強さが好みを分けるところではありますが、全体的に見て飲みごたえのあるビールだと言えます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージは力強く、きりっとした印象を与えており、ネーミングも非常に優れていると感じます。サブタイトルもシンプルで分かりやすく、商品への自信が伝わってきます。「パーフェクトサントリービール」と断言する自信は、ぜひ試してみたいという気持ちを引き起こします。ただし、PSBについての説明がやや不足しているように思われ、一目で内容が理解しづらい点が残念です。全体的にはかっこよさが魅力ですが、もう少し分かりやすい説明が加わると、より効果的になるのではないのでしょうか。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格が適正で、この価格で糖質0の本格ビールが楽しめるのは非常に魅力的です。特に糖質を気にする方や中年以降の世代にとっては嬉しいポイントが多く、話題になる可能性が高いと考えられます。また、若い世代にも糖質0のビールは受け入れられると思います。現在のトレンドである機能性ビールのジャンルは今後ますます拡大していく見込みですが、競合他社も多いため、差別化が課題となるでしょう。したがって、ターゲット層への効果的な訴求が重要になると感じます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

安定感と安心感を持ち、長年の歴史の中で培われた経験や信頼が、商品やブランディング、さまざまな戦略にしっかりと反映されています。計画的な広告や広報展開が非常に素晴らしく、その定評ある手法に対して積極的な姿勢が魅力的です。ただし、パッケージでの明確な差別化がやや分かりにくい点のため、認知度がやや低い点が課題といえます。そこで、基本的なポスターやPOPなどを用いた告知活動も効果的だと考えます。これにより、より多くの人に商品やブランドの魅力を伝えられると思います。

## 5. ブランディング要因

この商品はブランディングが非常に明確で、他の商品としっかり差別化されています。特に、気兼ねなくビールを楽しみたい方に強く響く内容となっており、企業としてもお客様を重視した安定したブランディング戦略が感じられます。ただし、一般的なビールと比べると価格がやや高めに設定されているため、その点についての説得力を持たせることが重要になると思います。商品の価値や魅力を丁寧に伝えることで、消費者の納得感を高めることが期待されます。

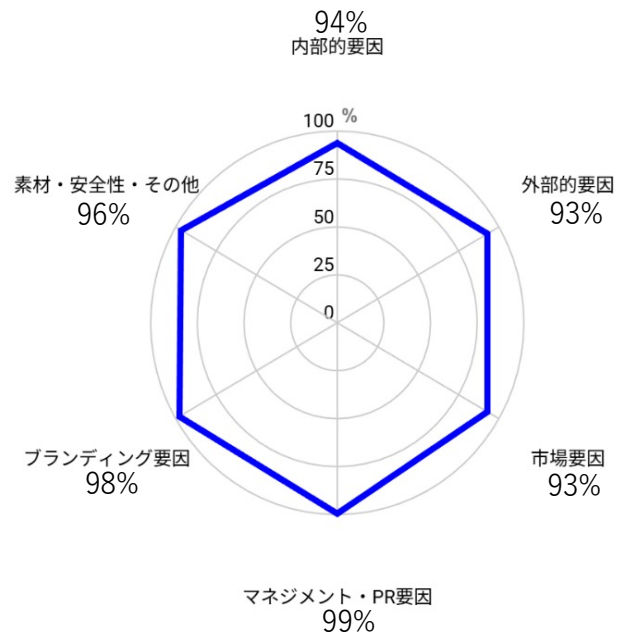
## 6. 素材・安全性・その他

無添加でシンプルな食材を使用しているイメージがあり、安心・安全への企業の取り組みや配慮がよく伝わってきます。トレーサビリティや製造工場の管理体制についても、きちんと情報が公開されている点が非常に良いと感じます。また、水へのこだわりも強く感じられ、品質に対する真摯な姿勢がうかがえます。しかし、安全性と価格、味わいのバランスを取ることは容易ではなく、企業としての挑戦が続いていることが想像されます。これらの点を踏まえ、今後も高品質で信頼できる商品提供を期待したいと思います。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

各要因は93%から99%の範囲に分布し、全体的に非常に高い評価を獲得しました。特に「マネジメント・PR要因」と「ブランディング要因」は高い評価を得ています。一方で、「内部的要因」「外部的要因」「市場要因」も高評価ながら、相対的に点数が控えめな結果となりました。これらの要因は、味や品質、商品設計が市場ニーズにマッチしている一方で、さらなる差別化や付加価値の提供に余地があることを示唆しています。特に「外部的要因」は、この商品の特長をより強力に伝えるネーミングや、「贅沢発酵」が初見では伝わりにくいと感じました。今回資料を読み、感嘆したこだわりがお客様へ伝わる工夫があればもっと伸びるのではと感じます。そういった点でもこの商品は非常に伸びしろがあると感じました。



## ■ 総評

まずはグランプリ受賞、誠におめでとうございます。近年、健康志向の高まりが著しい中で、糖質0を実現したビールを開発し、市場に送り出されたことは非常に意義深いと感じております。

味わいにつきまして、糖質0でありながら従来のビールに劣らない濃厚さと爽快な喉ごしを兼ね備えており、開発技術の高さがうかがえます。加えて「健康」と「本格的な味わい」という二つの価値を両立させた商品は、多くの消費者から支持されると予想でき、話題性も十分に備えております。またパッケージデザインはゴールドと黒を基調とした上品かつ高級感のある仕上がりで「糖質0」という特徴を直感的に伝え、商品の方向性を的確に消費者に訴求している点も評価に値します。健康志向食品の需要が拡大する現在の市場環境において、本商品はカロリーや糖質を気にする層にとって魅力的な選択肢となっていることは間違いありません。

さらに「糖質0」という健康面のポイントだけでなく、商品の味わいや楽しさ、日常のライフスタイルに取り入れやすい魅力をさらに強調することで、新たなマーケット開拓も期待できると考えます。特に若年層や健康意識の高い大人向けに、キャンペーンやイベントを通じてブランドの魅力を積極的に発信することが効果的でしょう。個人的には関西在住のため、大阪梅田駅のスタンド販売など期間限定のイベントで提供される機会を楽しみにしております。

本商品の大きな特徴は「糖質0」の他に、糖質が0になるまでじっくりと丁寧に発酵させることで、ビール本来の美味しさを追求している点にあります。これは非常に魅力的なポイントです。ただし、個人的にはサントリーのビールとしての個性がやや控えめに感じられました。私自身はこの濃厚かつすっきりとした味わいを好みますが「プレミアムモルツ」や「サントリー生ビール」を愛飲する方々には、やや物足りなさを覚えるかもと感じました。スーパーマーケットで見かけ、限定品の「パーフェクトサントリービール アンバーエール」も購入し試飲いたしました。アンバーエール独特の製法による個性が感じられ、興味深く面白みのある味わいでした。これからの季節には、すっきりとした飲み口の本商品に需要が見込まれますが、アンバーエールのような遊び心や個性を持つ期間限定商品があることで、より幅広い購入層の獲得につながるのではないかと考えています。

この度はご出品いただき、誠にありがとうございました。今後も「パーフェクトサントリービール500ml」とサントリー株式会社様のさらなるご発展とご活躍を心よりお祈り申し上げます。



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 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