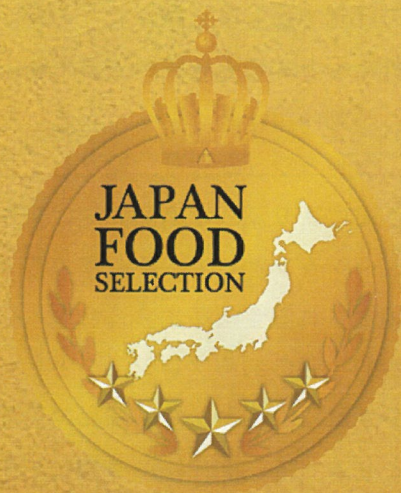




Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

「茶摘み」（全国芽生会連合会推奨茶）



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



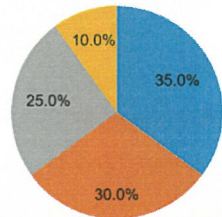
商品名 「茶摘み」 (全国芽生会連合会推奨茶)
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

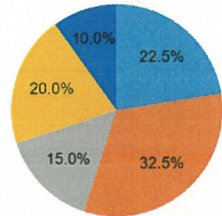
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

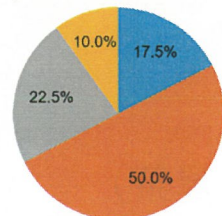
1 この商品に興味がありますか



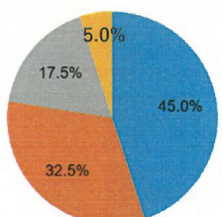
2 この価格で買いたいと思いますか



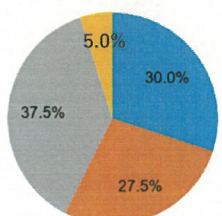
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

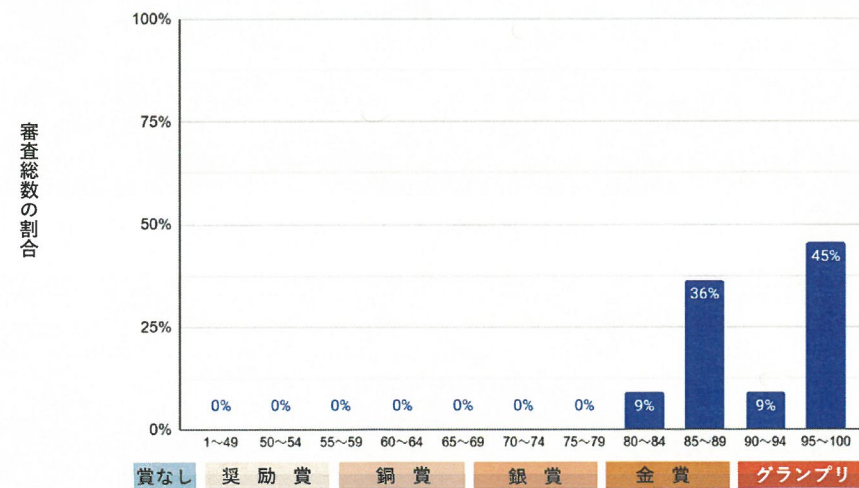


審査評

評価が高かった内容
 鮮やかに深緑に染まる様は、新しく大いにインパクトを感じる
 抹茶をたてた時のような深蒸しの濃厚な味わいでとても美味しい
 茶葉のフレッシュさや香り、さらに甘みや苦みも感じられすっきりした味わい
 ボトルを振る間どんなお茶に仕上がるのか、その時間が楽しい
 容量が飲み切りやすいサイズで良い
 「淹れたての日本茶」が楽しめて、他にはない独自性がある
 日本茶の価値を高めるためのビジョンが明確で素晴らしい

評価が低かった内容
 美味しい日本茶についてさらにPRしてほしい
 お茶や水のこだわり、産地など具体的な差別化の説明が欲しい
 消費者への認知がまだ限定的、一般消費者向けの販路を拡充
 容量に対して高価格帯のため、市場での広がりが見込みが未知数
 高級路線の商品なので一般消費者には少しハードルが高い
 飲む前のプロセスがあるため、消費者に直観的に理解しづらい
 QRコードをラベルに追加するなどの工夫があるとよい

点数分布

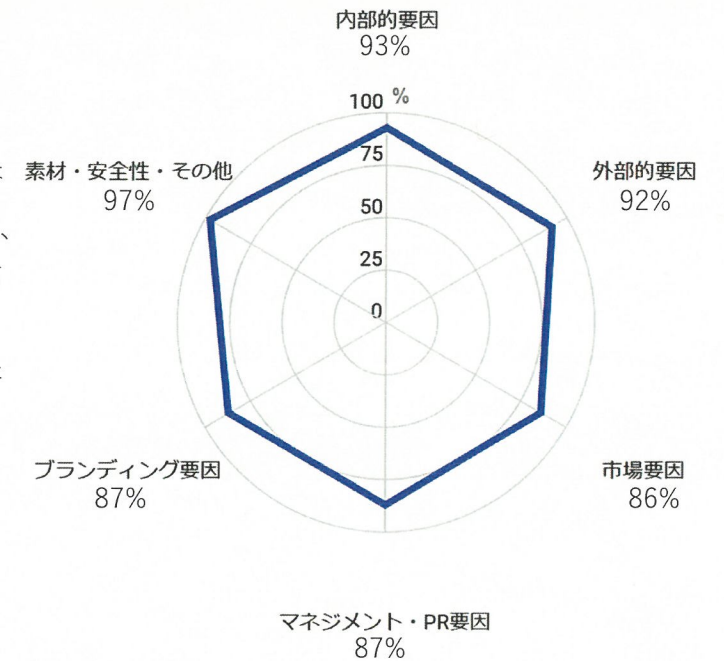


点数分布の内訳として80点台の「金賞」が45%、90点台の「グランプリ」相当と評価した人は全体の54%を占め、総合評価では92点で「グランプリ」受賞となりました。高評価の理由として、特殊ペットボトルを振って完成する「淹れたての日本茶」のお茶の香りの豊かさ、甘みや旨みを感じる味わいが高い評価を得ています。WEBアンケートでもUSP (独自の売り) について77%、商品への興味、ターゲット層については65%で幅広い層でのアプローチの可能性を感じます。一方、価格については慎重な回答が多く見られ、商品の魅力を伝えるための改善の余地があると考えます。

審査レポート

要因分布

全要因において86%から97%の高得点でとてもバランスの良い結果となっています。中でも「素材・安全性要因」は97%と高評価で、希少品種の茶葉の微細粉末茶と湧き水を分離させ開発された高品質ペットボトル茶の、香り・味わいが素晴らしく「内部的要因」では93%と高い評価を得ています。「外部的要因」は画期的なパッケージで92%と高評価ですが、ネーミングについてお茶の特徴や魅力を表記するなどの改善の余地があると考えます。一方「市場要因」「ブランディング要因」「マネジメント・PR要因」は80%台にとどまり、価格が高めで購買層が限定的な点や、広報やブランディングの確立不足が懸念となり評価が割れることで点数が伸び悩む結果となりました。



総評

まず商品開発に至ったストーリーと社長のコメントを拝読させていただき、日本の茶産業の現状を憂い、日本茶の価値向上のために行動し、この画期的な「特殊高品質緑茶ペットボトル」が誕生した背景を知り、企業として社会的責任を果たす決意と覚悟を感じます。そんなリーディングカンパニーとしての誇りとチャレンジ精神に心から敬意を表します。

本商品を実際に審査させていただいての評価で最も多く聞かれたのが、画期的な特殊ペットボトル茶のインパクトです。お茶と水が別々に充填されたボトルの蓋を開封すると粉末茶が水中に落ちシェイクすることで完成するというユニークな商品に驚きと感動の声が多く寄せられました。またその豊かなお茶の香り、味わいが素晴らしく、美しい抹茶色の水色、フレッシュな香り、瑞々しく甘くコクのある豊かな味わいについても高い評価を得ています。生産茶農家さんに寄り添った商品開発に至るストーリーには、心打つものがあります。茶産業の衰退問題に対するソリューションとして、茶農家の収入向上と日本茶の価値向上を目指し、エンドユーザーである飲食店・料理人で組織される全国芽生会連合会も絡め3者一体となり、現状改善を目的に取り組んだ本商品の開発が、大変社会的意義のあるプロジェクトとして評価されました。

一方、市場要因の価格帯について評価が分かれる理由として、商品の付加価値やストーリーが伝わり切れていない点が原因と思われます。今後の展望としまして、開発に至る想いや商品のコンセプト、独自の魅力（特徴）を広く伝える取り組みが課題と考えます。より広く矢部園茶舗様の魅力を発信し、お客様と繋がるための新たな広報戦略、プロモーションが鍵となってきます。また現在消費者への認知が限定的なので、百貨店やコンビニ、高級スーパーなど一般消費者向けの販路の拡充が望まれます。

出品商品はそれ自体完成度が非常に高いものであり、これからも商品の持つ可能性の更なる向上を期待しています。



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



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ボトルの上蓋をひねるとプシュっという音と共にふわっと水中に広がる深緑の粉末茶、蓋を締めシャカシャカ振ること20秒、どんなお茶が飲めるのかワクワク過ごす時間も本商品ならではの魅力です。出来上がったお茶の水色は美しい深いグリーン抹茶色、清々しく芳醇な香りと、甘く旨みが深く感じられる抹茶のようなまろやかな味わいがあります。振って完成させる“手軽で本物な日本茶”のペットボトル茶「茶摘み」は、淹れたての味わいの再現を可能にした五感で楽しみ五味で味わえる大変満足感を得られる逸品といえます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

日本茶はどのようにつくられるのか言葉から連想されるものと名づけられた「茶摘み」。茶農家さんの茶摘みの風景、新緑の茶畑を連想させ、清々しく爽やかなお茶の味わいも感じさせる覚えやすく印象的なネーミングです。パッケージについては、蓋をひねると充填された粉末茶が水中に落ち、シェイクしてお茶を完成させるという画期的な特殊ペットボトル茶で、エンターテインメント性のある他にない高いニュース性と話題性があります。また容器のサイズについて小さめの飲みきりサイズは好評で携帯しやすさも魅力です。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

緑茶の国内需要が減少傾向にある中、ペットボトル飲料は上昇傾向で、健康志向によるインバウンド需要の高まりで、ヘルシーなお茶への関心は幅広い層で好まれ飲まれています。本商品は、まさにインバウンド需要を見据えたターゲット層の開拓と現在のライフスタイルに合わせた手軽に楽しめるお茶の淹れ方の提案で現代のトレンドにマッチした商品といえます。高価格帯のため、一般消費者に商品開発に至ったストーリーや付加価値をしっかりと伝えることと、現在販売先が限定的ですので百貨店やコンビニなど販路拡充が今後の課題と言えるでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

公式HPは見やすく、自社ECサイトへの流れもスムーズです。広報活動においても、広報専任の配置や今後商品リニューアルによる記者発表やサンプル提供など予定されており前向きな広報戦略に努めていることが高く評価されました。また複数のSNSを活用した対応もとられていることは大変望ましく、現代のマーケティング戦略として非常に効果的です。今後も現在の取り組みを継続しつつ、さらにターゲット層を広げ、広報手段を発展させることで、ブランドの信頼性と市場での存在感を一層高めていくことが期待されます。

5. ブランディング要因

生産茶農家×全国芽生会連合会×貴社3者が一体となり、日本茶の価値向上のために臨まれているプロジェクトは、貴社のブランド価値の向上にもつながっています。日本茶を取り巻く状況を深く理解し生産茶農家に寄り添い、日本茶を提供することの多い飲食店経営者の組織「全国芽生会連合会」と共に商品開発に取り組んでこられた実績は素晴らしい功績であり、ブランディング力が極めて高いといえるでしょう。今後も日本茶の価値向上に努め、日本茶の未来を創っていくために「茶摘み」が貴社の要となっていくことと確信しています。

6. 素材・安全性・その他

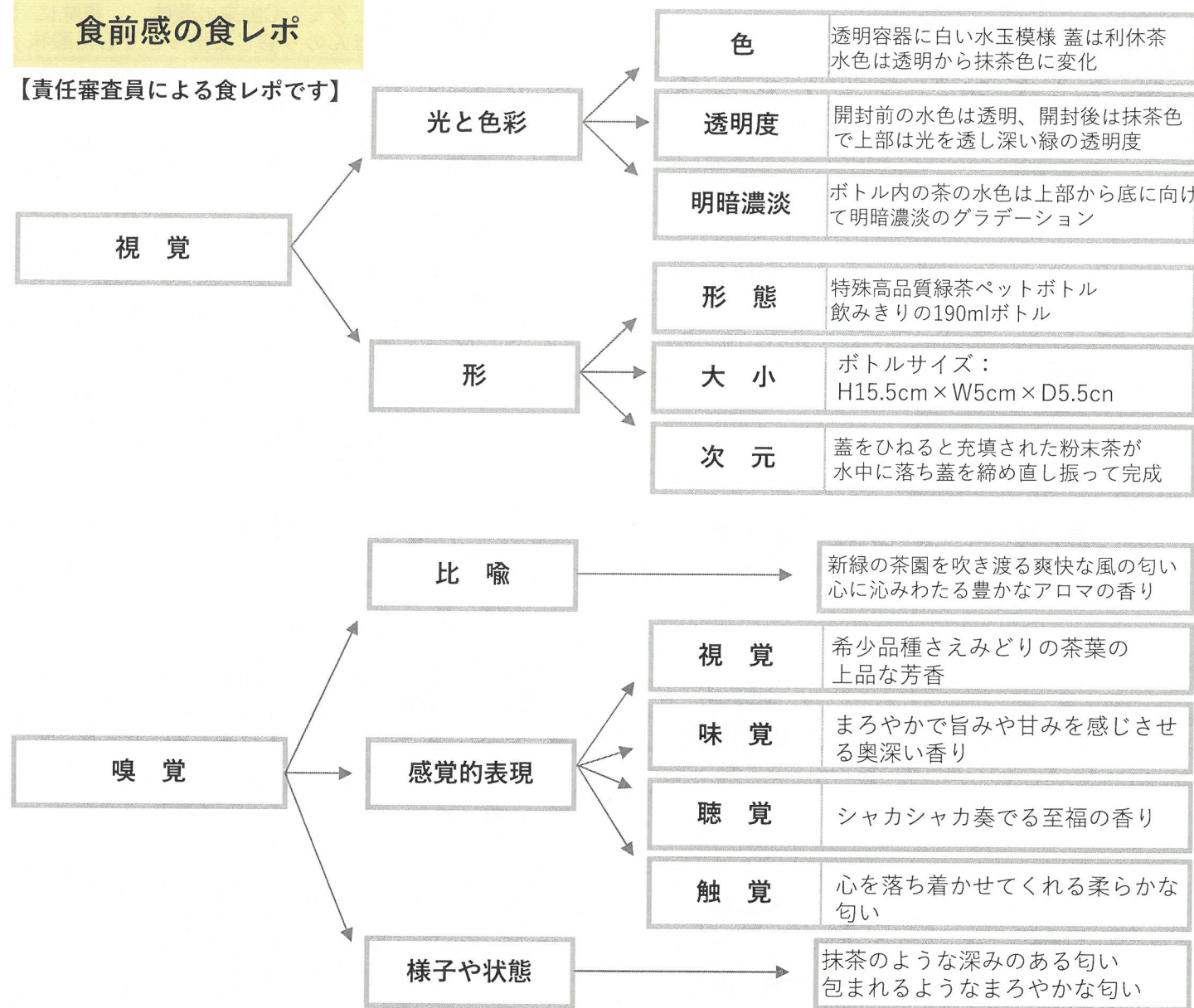
今回の要因分布評価で97 %という大変高い評価を受けた「素材・安全性」。原料は、煮沸処理した湧き水と、お茶は最高品質の茶葉 希少品種の「さえみどり」のみを使用。茶葉の選定から加工仕上げまで、完成茶葉を粉碎するチームが一丸となって世界観を作り上げている点が素晴らしいです。またトレーサビリティ管理、農薬検査の実施、HACCPに基づく衛生管理など徹底した万全な安全・品質管理への対応が安心感を与非常に高い評価に繋がっています。



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

まず驚いたのは、特許権3件、意匠登録2件、商標登録3件という特殊構造の“高品質緑茶ペットボトル”水と10μの微粉末茶が別々に充填されたボトルのキャップを開封すると、ポンっという低い音とともにふわっと勢よく深緑の微粉末茶が水中に落ち、また蓋を締めシェイクすることで完成するというユニークな商品設計。20秒シャカシャカ振る間もどんなお茶が味わえるのかワクワク期待感が高まります。ボトルは190mlの飲みきりサイズでコンパクトなので持ち運びにも嬉しいサイズ感。賞味期限が540日というのも驚きです。茶葉を窒素ガス充填することで茶葉のまま新鮮な味わいが長期キープ可能なこの商品ならではの強みといえます。透明ボトルにラベリングされた白い大きな水玉のデザインが透明な水の時とは瑞々しく、緑のお茶の時とはインパクトを感じ全く違った表情に感じる秀逸なデザインです。完成したお茶をグラスに注ぐとフワッと漂う新緑のような爽やかで深く甘い香り、心に沁みわたる芳醇なアロマに癒しを感じます。水色は深い黄緑の抹茶色で光を透すと水面から光が透け輝くような美しい水色に感動しました。独自のこだわりの製法で作られた美味しさを極めた視覚的な美しさと豊かな香りに、飲む前から期待感を高めてくれます。



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】

基本五味

酸味	ビタミンC由来の酸味 後味にほんのり感じるすっきりした酸味
苦味	微かに感じるカフェイン由来の渋みのような苦み
旨味	豊かに感じられるテアニン由来の深みのある旨み 長い余韻
甘味	まず一口目に感じられるテアニン由来のまろやかな甘み
塩味	カリウム由来の微かな塩味 後味の余韻にほのかな塩味を感じる

広い意味での味覚

日本茶の美味しさを極めた風味豊かな深くまろやかな味わい

匂い

新緑の風を感じる甘く爽やかな匂い 癒しを感じる豊かなアロマの香り

温度

肌感覚

常温でも冷やしても豊かな甘みと旨味が感じられる

テクスチャー

食材の物質的特性

硬 柔	まろやかですっきり爽快な飲み口
乾いているか 湿っているか	喉を潤すまろやかさがある
粘 性	水に溶けた粉末茶に若干とろみを感じさせる粘性がある
触 性	まったりとした舌触り リッチな味わい すっきりした喉越し

音

静騒感

シャカシャカ奏でのお茶時間 穏やかで静かな心とむ味わい

擬音・擬態

心にじんわり沁みわたる香り味わい、ほっこりする深い味わい

■ 食中感 講評

口に含んだ瞬間、香り立つ新緑のフレッシュな香りとまろやかな旨みと甘みが口いっぱいに広がり、爽やかな清々しい香りが鼻を抜け、すっきりした喉越しと心地よいアロマに心満たされます。湧き水と希少品種のさえみどりの茶葉を贅沢に使用した出来立ての日本茶が楽しめる「茶摘み」に、これまでのペットボトル茶では叶えることのできない淹れたての芳醇でリッチな味わいを実感することができました。まさに“美味しいお茶には価値がある”と。口あたりも粉末茶にありがちなざらつき感を感じられず滑らかで、煎茶にない微かなとろみとコクが感じられ、まろやかな甘みと深い旨みの余韻に、優しい苦み（渋み）と微かな塩味、爽やかな酸味の五味を感じることができました。

コンパクトで手軽で携帯可能なので、お散歩やウォーキング、ハイキングのお供に。またバッグに忍ばせて仕事や勉強の合間のブレイクタイムに。夜はシャカシャカお酒と合わせてカクテルに、そのほかギフトやお持たせ、海外へのお土産としても話題性のある「茶摘み」は様々なシーンでの価値を実感できそうです。



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

芳醇で甘みや旨みが深く感じられ、後味はすっきり爽やか余韻に優しい苦みや酸味、ほのかな塩味が感じられ、バランスのよい奥深い味わいの五味を楽しめる。ペットボトル飲料とは思えない香り、深く芳醇な味わいに心満たされる

気候・地域

ユネスコ無形文化遺産に登録された日本料理。「日本料理にあった美味しい日本茶」を誰でもどこでも手軽に「淹れたて」の本物の味わいを手軽に楽しめるよう開発された本商品は、様々なシーンで日本だけでなく世界への広がり期待させてくれる

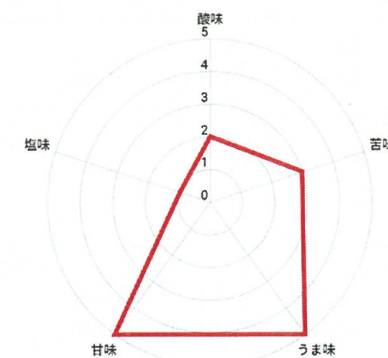
食経験・食習慣

食事や休憩時間、おもてなしに日本人の暮らし・食生活に欠かせない緑茶。ペットボトル茶が主流になりつつある現代、本商品は淹れたてのフレッシュな本物のお茶の味と香りが楽しめる価値あるペットボトル茶。コンパクトなのでいろんなシーンでの活躍に期待

健康・生活様式

健康志向の高まりやライフスタイルの変化、インバウンド需要の高まりでペットボトル茶の需要は高まりを見せている。昨今の生活様式に合わせた新しい楽しみ方の提案で、ヘルシーでどこでも飲めるペットボトル茶はより現代の生活に浸透していくと考える

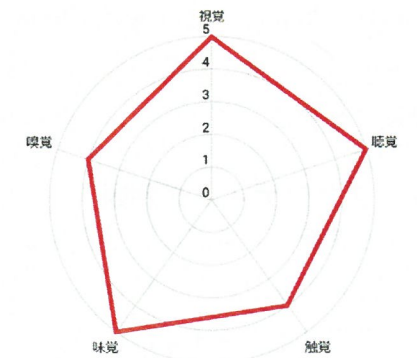
基本五味のレーダーチャート



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	評価
酸味	2
苦味	3
旨味	5
甘味	5
塩味	1

広義の味	評価
まろやかさ	5
コク味	5
深い味わい	4
爽やか味	4
豊かな味わい	5

五感	評価
視覚	5
聴覚	5
触覚	4
味覚	5
嗅覚	4