

5. 資料編

5. 資料編

(1) 試食評価会モニターコメント

モニター評価用紙の自由回答欄（好ましかった点、改善が望まれる点、その他）に寄せられた主なコメント内容を示した。また、各モニターのコメントについても、可能な限りそのままの形で、モニター区分（「専門的な知識を有している」「業務上食味試験を行っている」「一定のモニター経験がある」「ほとんど経験がない」）ごとにまとめて一覧にした。

i) 樹ぶどうのある生活。

「飲みやすい」「色が良い」「酸味が強い」「甘味が強い」「価格が高い」とするコメントが多かった。少数ではあるが、「シマヤマヒハツをもっとパッケージ等でアピールするべき」「山ブドウ等の既存類似製品との差別化を考えるべき」等の意見もあった。

[各モニターのコメント]

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
専門的な知識を有している	50	F	最初酢のにおいが気になったが口に入れると香りが引き立ち、味のバランスは大変良かった。「樹ぶどう」というネーミングはよいが、「～ある生活」という後半のネーミングは今ひとつ物足りない。	開発ターゲットとしては美容を気にする中高年女性のほうがあっていると思う。（アントシアニンなので当然美肌、美白にも関係してくると思うので）⇒その場合、いまだ少し少量で、デザインにももう少し美を気にする女性向けに。	—
	50	F	色もよく、飲みやすい。	飲みやすい反面、素材の香りや味があまり感じられない。もう少し酸味があっても良いように思います。	—
	50	M	色、味は良い。	飲むときに酢が鼻にツンとくるのが気になる。価格が高い。	—
	50	M	色がきれいで、味が非常に整っていた。適度な酸味が良い	ラベルが地味、写真が（シマヤマヒハツ）が小さく分かりにくい。価格も315円はやや高いのではないか。	シークワサー、リンゴ酢も入っていることが分かるラベルにしたほうが良い。
	50	M	鮮やかな赤紫色でアントシアニンを多く含んでいる印象があること。	酢っぱさがやや中途半端。後味にややカビっぽさを感じる。お土産品としては妥当な価格と思うが一般的な「健康ドリンク」としてはやや高めか。	—
	60	M	色、味とも良好。	包装の果実のサイズを大きくしたほうが良い。価格高すぎる。甘味料も地産品を	開発ターゲットは上記に限定しなくても良い。
	60	M	美味しいが…。	この価格で売れるか？香がほしい。	68点

	40	F	アントシアニンの紫色がよく出ている。前回に比べ、果実酢を用いた分だけ果実同士で合うように思う。	酢をベースにしたドリンク類に中ではやや高価なイメージがある。もう少し量を減らして価格を抑えてはどうか？ 個人的にはハチミツを使った甘味の方が好みでした。	せっかくよく知られているシークァーサーをブレンドしているのでラベルに少しプラスアルファで記載したほうがよりアピール度が強まるのでは？ シマヤマヒハツではなく樹ぶどうの名称を前面に出して販売する場合、既に山ぶどうと言われる果汁製品があるので差別化しておいたほうが良いかも知れない。
	60	M	飲みやすい。色がよく出ている。	甘さをおさえたい。酸味不足なので機能性の暗示効果が出ない。リンゴ酢以外の地元の酸が使えないか？	価格は高く200円台でない と購入意欲がでない。
	60	M	他の食材との組み合わせで美味しくなっている。	高価で他の飲料と競争できるかやや心配。ブランドとネーミングで競争することも考えられる。	pHはどのくらいか？ 塩基にしたら変色するか？
業務上食味試験を行っている	30	F	—	もう少し甘さを抑えた方が素材が生きる気がした。	—
	20	F	酸味もちょうど良く、飲みやすかった。	—	—
	30	F	飲みやすい。色が美しい。	—	—
	30	F	パッケージがいい。見た目の色がいい。	ターゲットは幅広くなっても良いと思う。別に目に効くとかは関係なく、特産品の飲み物として出してもいい。	—
	20	F	すっきりしていて飲みやすい。	少し高価に感じます。	—
	20	F	見た目がきれいで美味しかったです。	—	—
	20	F	飲みやすい。	少し薄く感じる。外観から疲れ目に良いなどの機能が分からない。高い。	—
	40	F	色彩がきれい。	口の中に含んだとき、漬物の汁のような香り、匂いが感じられる。	—
	60	F	色は美味しそう。	何の味なのか良く分からない。樹ぶどう本来の味より酢の味が勝っている。	少々飲みにくい。
	40	F	飲み易い。美味しい。	好みではあるが、酢飲料とするならば、もう少し酸味（酢）があっても良いと思う。	—
	40	F	色もきれいな色で美味しそう。甘味もちょうど良く、良く冷やして飲むと良い。	もう少し酸味があった方が良い。	特になし
	50	F	風味がよい。疲れが取れる気がする。濃すぎて後味がしつこく残る。	価格が少し高い。味が濃いので量を少なくするか薄めるかして価格を下げた方が良い。	—
	60	M	さわやかさが良い。	酢がたっているので子供には好まれない。甘味が強い。を改善する必要あり。価格の検討が必要。サッパリした味に仕上げる必要あり。リンゴ酢の使用はいらぬ。シークワ	全般的に樹ぶどうの特徴が生きていない。甘味の補充には糖汁（キビの搾り汁）等で検討してみてもどうか。外観は沖縄（宮古島）らしさに欠ける。色はまづまづであるが、

			一サーの酸味で十分のはず。樹ぶどうの酸味とで。	明るい色の方が南国的になるのでは。	
	60	M	開発ターゲットに合っており、風味とも大変良いと思う。	甘味を若干抑えると更に良いと思う。	ビンのデザインも良い。
一定のモニター経験がある	30	F	シマヤマヒハツの味が濃厚であるが、あまり嫌なくせがない。のどごしは悪くない。	やや甘みと酸味が強過ぎる。香りは鼻にツンとしていたただけでない。外観のパッケージはあまりにもシンプルすぎて魅力に欠ける。やや値段も高いと思う。	シマヤマヒハツがいかにも身体にいいか、あるいはどんな食品であるのかをもう少しアピール出来るといいかもしれません。
	40	M	酢飲料として飲みやすく仕上がっていると思います。原料の風味も残っています。	元来、酸味が特徴であればリンゴ酢は不要と感じました。やはり酢の苦手な人には厳しいと思います。	味と価格のバランスで言えば、限界かもしれませんが、250円程度が上限ではないでしょうか。もしくは濃縮タイプにすれば割高感は薄れると思います。
	40	F	酸っぱ過ぎないのでジュースの様にごくごく飲みそうで良いと思う。飲んだら後も味が残らず良かった。色もきれいで良い。	少し甘いと感じた。樹ぶどうという物を知っている人は少ないのではと思うのでパッケージを工夫して良さをアピールしていくのが良いのではと思う。	毎日飲むことを考えると少し高いので、価値が分かるようにする必要が有ると思う。一度試しに購入しても繰り返しの利用者は少ないような気がします。
	40	F	香りと色味のわりに飲みやすいと感じた。	外観の商品名が小さいのかインパクトがない。キャップがビンと合っていないような。色も白いので。	味がうすいと感じるのはなぜだろう？ 私個人的には315円なら買わないと思う。もう少し勉強していただきたい。
	50	F	飲みやすい。後から酢のツーンとする香りが残るがその他はくせが無く良いと思う。	外観が何か濃いイメージでさわやかさが無い。(ビン)なぜ酢がブレンドなのか良く分からない。	疲れ目の方をターゲットにするのならもっとそれを前面に出した方が良いと思う。
	40	F	—	甘いのが好きな人にはいいかもしれないが、私的には毎日続けて飲む気になれない。(甘すぎる)10%と言っていたが、多分他の果汁を入れているようなのでシマヤマヒハツと言われてもピンとこない。健康おたくの人は飲むかも？もし売れるのならシマヤマヒハツ100%とか、そういう形の方が売れると思う。自分で好きにいろいろ割って飲むほうが値段が高くてもアピールはあると思う。混ぜ物でごまかすのは時代遅れです。	—
	30	F	酢飲料としてとても飲みやすく美味しかったです。濃い紫も視覚的に疲れ目に効きそうに思いました。	外観が少し安っぽく感じました。シマヤマヒハツという果実になじみがないのでもう少し写真や説明をアピールして欲しいです。	地産商品、機能性飲料としても興味深く、魅力を感じました。
	40	F	リンゴ酢がまろやかで飲みやすかった。思ったより酸味がなく、甘すぎる感じでしたが飲み終わったあとは口中がサッパリとしていて良かった。	外観、私は「シマヤマヒハツ」というものを知らないのですが、実物の写真をもっと大きくパッケージにのせていただけると食しているもののイメージが出来てよいと思う。	もう少し香りがほしいところ。沖縄らしいハツラツキが商品から伝わってきたらよいと思う。

	40	F	酢の香りがほんのりとして酢飲料と分かり良い。シマヤマヒハツの味もほど良い甘さで口当たりが良く、飲みやすい。濃い紫色なのでポリフェノールがたくさん含まれていそうで良い。(外観が良い)	強いて言うならば、もう少しシマヤマヒハツの香りがしている方が好みます。	価格もちょうど良いと思います。
	30	F	フルーティでリンゴ酢のサッパリ感がとても良く一口飲めば心もリフレッシュするような気がしました。	パッケージデザインが暗いイメージで少しおどろおどろしい感じがしました。もっとツヤっぽいデザインが似合うと思います。	「シマヤマヒハツ」という言葉を初めて耳にしたので、「一体どんなもの？」と少々不安でしたが、普通のぶどうよりこくがあり、甘さも濃さもちょうど良くとても美味しかったです。
	50	F	さらっとしていて飲みやすい。色が目に良さそう。	香りが一瞬「ツン」とくるのでもう少しソフトになると良いと思う。	シマヤマヒハツ(樹ぶどう)という言葉は初めて聞いた。パッケージに絵などを入れると良いと思う。
	40	F	色が目に良さそうです。さっぱりしています。健康には良さそうです。	酢の味がきつく感じます。香りでツーンとくるところがあるので、そこを少し改善してほしいです。	機能性を強調すると良いと思います。
	50	F	味はさっぱりとして甘すぎずとてもおいしいと思った。	のどごしで刺激が少し強い感じがする。ピリピリして痛い。外観が素朴すぎて魅了が感じられない。ラベルもそっけなくもっと樹ぶどうの絵を前面に押し出した方がいいと思う。	疲れ目の効果がある程度期待できるかわからないので315円を払う気になれない。
	50	F	あまりすっぱくなく飲みやすい。めずらしい飲み物である。	価格が少し高いと思う。せいぜい200円。ラベルデザインがつまらない。地味。香りがなく酢のにおいのみ感じる。	どの程度の効果があるかまったくわからないからあまり購買意欲がわからない。
	30	F	パソコンを良く使うので目に良いという食品には興味がある。さらっとして飲みやすい。	外観が地味。シマヤマヒハツという名前になじみがないので、ぶどうの文字を大きくした方が良いと思う。ぶどうの味より酢が前面に出てしまっている感じ。のみやすいが機能性食品としては量も少ないし、これで本当に効くの?という感じ。	ごくごく飲めてしまいそうな感じ。なので機能性食品というよりは普通のジュースっぽいです。
一定のモニター経験がある	60	F	味はさわやかでよい。後味はよい。	始めに酢の臭いが強く清涼飲料のイメージとは異なる。値段が高い。もう少し量を少なくして一気に飲めるようにしたらどうでしょうか。	他のポリフェノールやアントシアニンを含む飲料よりもこれを飲みたいと思わせるものはないのが残念。
	20	M	香りのわりにすっきりとした味。強すぎる香りも取り方によっては「良くききそう」と思える。ノドゴシがすっきりしているので夏のノドが渴いた時等も飲みやすそう。	香りの酸味が少し強すぎる。せつかくならきり良く150mLのビンにしてほしい。	パッケージが少しありきたりかも知れない。
	50	F	開発ターゲット(パソコン、疲れ目など)は良いと思う。	飲み始めのツンとする酸味と飲んだ後に口に甘みが残るのが気になる。	機能をめざすのか、おいしさも追求するのか中途半端な気がする。飲み物としてならも

					う少し軽い方が良いのでは。パッケージは写真の写真を大きくした方が良い。
	60	F	ポリフェノール入りとのイメージは合致していた。	酢（飲用）のような香りが弱く、香りに工夫と最初の一口がツンと鼻にくるので苦手な人もいるのではないか。試飲用も飲み切れない。もっと樹ぶどうの主成分の強調は出来ないか。	男性は酢の香りの強さを敬遠する。女性も胃の弱い人は香りで拒否すると感じた。青森県にも山ぶどうの原液の製品があり、それとの比較では見劣りする。（味、容器、外観ともに）
	50	F	健康ドリンクとして飲みやすかった。酢の香りが少々鼻についてたが、飲んでみると感じなくなる。	酢が苦手の方は、鼻やのどに刺激があるように思う。しかし、酢など飲み慣れた人にとっては、飲んだ気にならず、ぶどうのパンチが弱いように感じたが、飲む量にもよると思う。ラベルが暗く感じる。	「シマヤマヒハツ」がどんなに良い物か分からない点で差別化を考えるとよいと思った。何故このぶどうなのかという点。
	40	F	甘すぎず酸味も少なく飲みやすい。色が綺麗。	この容量で315円は少し高いように思う。樹ぶどう（シマヤマヒハツ）を知らないので写真をもう少し大きくしたらどうか。	ビンでなければならないの？
	50	F	飲み易く美味しい。	量の割に価格が高い気がする。（200円/本くらいか？）ビンのラベルが地味である。もう少し華やかな方が売り場で目を引くのではないか？ネーミングがいまいち。毎日の「生活」に取り入れるには、やはり価格がもう少し安い方が良い。	—
	60	F	ドリンク酢にありがちな、くせの香りが弱い。あと味も良く、さらさら飲める。	おいしいとは思うけど、ブルーベリーとかの知名度に対抗できる特色が出せるといいんじゃないでしょうか。	ラベルにもっとインパクトを持たせた方がよい。名前がもっと短くて少ない文字数の方が覚えやすい。
	40	F	飲みやすい。	ネーミングが商品にあっていない。樹←何と読めばいいのか？き？じゅ？ラベルはぶどうの写真が大きい方がいい。リンゴ酢の香りが強い気がする。	シマヤマヒハツその物の味や香りが伝わってこない。
	50	F	個人的な嗜好ですが、大変おいしかったです。シークワサーとリンゴ酢はかなり酸味がありますが、甘みが強いので抑えられており、子供にも好まれると思います。	パッケージの形がありふれているように思われます。最近ペットボトル飲料の容器がくびれをつけたりと工夫をこらしています。	アントシアニンによる紫色が印象的です。
	60	F	からだに良さそうな気がして商品として手を出してしまいそうです。	なんとなく味も香りも中途半端な気がしました。残念です。もう少し安価でも。例えば280円。	飲料だけでなく酢のものの味付けにも使えそう。例えば山いもなど白いものにはほんのりぶどう味が付くのでは。
ほとんど経	40	M	味は良いが、もう少し濃厚さがあつたらもう少し効果を感じた気になれる。	酢の香りでぐいっと飲むとむせるので酢を抑えるような配合を望む。	表示（シマヤマヒハツ＝樹ぶどう）が分かりにくいのではないか。
	60	M		のどごしにややくいところがある。	

験 が な い	50	M	アントシアニンが充分量入っているように思われる（色調より）。甘味も適当。	酸味が不足（pH低いほうが製品をまずはず）。アントシアニン量の表示は必要。	アントシアニンは安定性が悪いので成分量を維持する為の工夫が必要。遮光、低pH化。
	50	F	たいへん飲みやすい。	外観が飲料なのか調味料なのか分かりにくい。	—
	50	M	色合いは好ましい。香りは果実のものというより酢が強いが、酸味を感じるので好ましい。	シマヤマヒハツとシークワサーとりんご酢の味が混じりあい特徴を感じられない。	1杯315円はちょっと高いのではないか？
	40	M	甘く飲みやすくしている。	好ましかった点と裏腹ですが普通すぎて機能性が伝わりにくいと感じた。	—
	50	M	—	飲む際にのどに刺激を感じる	—
	60	M	樹ぶどうというネーミングに体のよさと優しさを感じた。	特徴のアピールが弱い。沖縄色をもっと出したほうが良い。軽量ビン等の工夫が欲しい。	知らずに一息に飲んだら酸味でむせた。味の濃さがどのようにとらえられるか年代によってビミョウだと思う。
	30	F	においはくさいが味は良い。	価格が少々たかい	—
	30	F	香りの割には、まろやかで飲みやすかった。液体の色は濃厚で品良く見える。	315円は高い。1本の量が少ないので毎日の習慣としての飲み続ける自信がない⇒量を多くするかまたは炭酸水や水で希釈できるようにして欲しい（自宅で）。	出先（会社）で飲むなら紙パックのほうが手軽で良い。
	50	F	酸味と甘味のバランスが良い。	個人的には美味しいがりんご酢のにおいと酸味が強いと感じるかも知れない。	パッケージに工夫が欲しい。特に一括表示欄は必需。シマヤマヒハツとシークワサーの割合が知りたい。
	60	M	素材が生かされている。	濃すぎるのではないか。飲みにくい。効用が出にくいのでこの価格では高すぎる。酸味が強すぎる。	瓶入りは扱いにくい。
	50	M	外観、地産商品として良いと思う。	価格高い。素材の味がまったく生かされていないのでは？と思う。甘いだけなので。	酢の香りがしない。樹ぶどう本来の香りは違うのでは？本来の香りがあると思うがそれを生かせないのか？
	60	M	酸味のバランスが良い。深いワインレッドの色調が好ましい。飲みやすい。	1本の価格が高いので包装にもっと高級感があるほうがよいのではないか。樹ぶどうがどういふものか分かりづらい。	—
	50	M	—	やや甘味が強く感じられた。全体的に軽い。価格がやや高い。	—
	40	M	のどごしよい。後味さわやか。沖縄を感じる。	価格が高い。100円程度がどうか。	—
	60	M	—	—	同様商品との差別化は？ 樹ぶどう含量は？
50	M	食酢でありながら、飲みやすくなっており酢の苦手な私でも飲める。アントシアニンの色も好感。	—	—	
50	M	一口目は酸とのバランス良い。	1本一気に飲めるのか。	シマヤマヒハツを特徴のある原材料とする場合、含有量率を記載する必要ありか？ P	

					Rするにあたってアントシアニン含量を明記しないと他商品との差別化が難しいのでは？
60	M	—	—	—	—

ii) 樹ぶどうのある生活。ハーブティー

主なコメントとしては、「色彩がきれい」「ティーバックがかわいい」「酸味が強く飲みやすい」「価格は高い」等であった。外箱のデザインについてのコメントも多かったが、賛否両論であった。

[各モニターのコメント]

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
専門的な知識を有している	50	F	色がきれいにしている、香りもよく飲みやすい、パッケージ、ネーミングとも良い。中身が見えるようにしたらよい。	価格帯がいま少し下がると更に購入しやすい。お土産品としては、10～15包入りで価格が800円くらいのものでよい	—
	50	F	色調もきれいでハーブティーとして飲みやすい。	改善ということではないが、他のハーブとの組み合わせで特徴が消されているようにも感じた。	ティーバックがかわいい。
	50	M	色あい。	味にコクが感じられない。少々草臭い味がする。	—
	50	M	色が鮮やかですばらしい。味もよくなるとなく健康につながることを連想させるのが良い。	パッケージの色は良い。シマヤマヒハツの写真が小さく分かりにくい。ティーバック自体がきれいなので中身が見える包装にした方が良い。	価格はリーズナブルに感じるが、沖縄県内の価格に思う。ハーブティの出来がよいので東京での販売も視野に入れた方が良い。
	50	M	色が鮮やかなこと。味と香りもハーブティーとして特色が出ている。開発ターゲット、価格も妥当で十分商品力を有していると思われる点。	—	—
	60	M	色は良い。	色を徐々に訴求する特徴があまり感じられない。酸味が気になる。	—
	60	M	買いやすい価格と思う。	渋味が残る。	71点
	40	F	パッケージがかわいらしい。ティーバックが内容物が透けて見えるようになっていて、きれいに見えて好ましい。水色がきれい。	香りのバランスがやや良くない。	ヒハツそのものの香りや味がよくわからなかった。外箱も穴を開けて内部の色合いが分かるようにするともっと良いかと思う。
	60	M	土産としては、手頃。色彩が鮮やか。	渋味があと口として残る。酸味が強いが、もう少し清涼感のある酸味が欲しい。	価格設定、及び販売単価は良い。ローゼル、レモングラス等地元産なのでより良いと思う。
60	M	外観は美しい。	実際に飲んだら落差が大きい(酸味が強い)。素材の組み合わせを考えた方が良い。	—	
業務上食味試験を	30	F	青→ピンクへの色の変化がきれい。3種類の配合のバランスが良く、爽やかな味に仕上がっている。	—	—
	20	F	—	ハーブティーとして飲むには少し酸味が強いように感じた。	—
	30	F	—	—	新しさが無い。

行 っ て い る	30	F	きれいな色で、いい。	思ったより、酸味が強く感じられるので、好き嫌いははっきりするのでは？もう少し抑えてもいいと思う。	—
	20	F	香りが良い。樹ぶどうの味（酸味）が引き立って美味しい。ティーパック自体も可愛い。	—	—
	20	F	色がとてもきれいで香りも良く、おいしそうでした。	味がやや薄いように思えました。値段が高めに感じました。	—
	20	F	ティーパックが可愛い。ハーブティーが苦手な人にも飲みやすい。	箱が味気ない。中のパックが可愛いので、箱も変えた方が良く感じた。	—
	40	F	お茶の色が赤色できれい。	—	—
	60	F	色は良い。	ハーブティーとしては、におい味とも感じられない。よって飲みたいとは思わない。	—
	40	F	ハーブの香りが良い。飲みやすい。	価格が高い。	—
	40	F	ティーパックの見た目もかわいい。お土産として購入するかも。味もほんのり甘く、酸味もちょうど良い。	なし。	パッケージがこの箱だと買わないかも。この美味しさやティーパックのかわいらしさが伝わってこない。
	50	F	色	酸味がハーブティーとしては異質である。他のハーブの割合が多い方がよい。	—
	60	M	特になし。	特になし。	特になし。
	60	M	開発ターゲットに合っている。飲み易くまた飲もうと思う。	—	箱のデザインもよい。
一 定 の モ ニ タ ー 経 験 が あ る	30	F	香りが甘い良いものでリラックス効果もありそう。酸味も程よくクセも少ないので続けて愛飲できそう。淡いピンク色をしているのがかわいらしくガラスのカップでゆったり味わってみたい。	パッケージに魅力があまりない。もう少しシマヤマヒハツの写真を大きくしてその効果を印刷した方がよい。1包50円程度になるともっと買いやすい。	—
	40	M	ハーブティとしても非常に美味だと思います。若干酸味が強いですが、色・香りもレベルの高い仕上がりだと思います。	品質面では、酸味のバランス程度だと思います。あとは価格面で土産店での位置づけだと思います。	—
	40	F	あまりハーブティーは好きではないが、これは飲みやすいと思った。ローズピップティーのような味だった。	パッケージの樹ぶどうの部分をもっと大きくしてもどんな物なのかわかるようにした方が良く思う。また、パッケージの色をハーブティーの色に近づけた方が良く思った。	お土産にするにはもう少しパッケージを工夫しないと見た目がおいしそうに感じないので、買って渡すというイメージがわからない。箱ではなく、五個を透明のセロハンに入れ、リボンの方が良い気がする。
	40	F	外観の色味はきれい。レモングラスが好きなので、香りも味もさわやかで沖縄へ行ったら購入するかも。	外観のぶどうの絵がもう少し大きい方がいいかな。	クセがあるので好みは分かれると思うが、アジアに旅行に行くような人にとっては価格が高いと感じるかも。

50	F	香りが良くて色もあざやかで美味しい。ハーブティーとしてはかなり美味しい。	何となくパッケージの色がどぎつい。一般的なティーパックのように、箱の中に個包装にした方が良いと思う。	お土産に金額的にも小さく軽くて良いと思う。宮古島がもっとわかるパッケージの方がよいと思う。
40	F	味はハイビスカスとローゼル。甘みがうっすらあり、飲みやすい。シングルハーブとしての味をみれば何とも言えないが好きな人は多いと思う。私ならシングルハーブで100g1500円なら買う。	特になく、おいしい。	—
30	F	色がとてもきれいなのでリラックスしたい時に良さそうでした。ハーブティーは普段飲まないのだから分らないのですが、酸味が良かったです。	外観がもう少し落ち着いた雰囲気だと良いなと思いました。ピンク色は目立つのですが少し下品な印象がありました。価格がもう少し安いと嬉しいです。	素材も魅力的なのでお土産として観光客ターゲットというのは良いと思いました。
40	F	レモングラスが香りたってよかった。味の方も酸味がほどよく出ていて3種の原料のバランス感がとてもいい。色もきれいで言うことなし。	パッケージのピンク感がコスメのような感じがする。もう少し細長い箱の方がいい。何となく正立方体は不自然。	ティーバッグが1つ1つブーケのようで非常に可愛らしいので外箱の一部をくりぬいて透明フィルムを貼り、中味が見えるようにするとすごくいいと思う。
40	F	ほど良い甘さで口当たりが良く飲みやすい。ハーブの香りも少しあってハーブティーだと分かり良い。	もう少しシマヤマヒハツの香りがしている方が好みである。写真の絵がシマヤマヒハツの実ですが、コップにハーブティーが注がれている写真もある方がどのような商品か分かるので買いたいという気持ちになる	価格も適当。パッケージデザインも商品の雰囲気に合っている。
30	F	見た目のきれいさ、あざやかなローズピンクでとってもきれいでした。香りはレモングラスの香りがとてもよく、酸味も丁度良い。1包1包がきんちゃく型になっていて可愛い。シマヤマヒハツの赤とハーブの緑で色もとってもきれい。	飲料の中で浮いていた「わら」のような枝のようなハーブが気になりました。外箱はもう少ししっかりしたものが良いと思います。	女性には絶対に受けると思います。ローズヒップティーが好きで良く飲みますが、ローズヒップティーより香りが良く酸っぱさも少なく飲むだけできれいになれそうな気がします。
50	F	ハーブティーの色はとってもきれいで女性好み。一つ一つはポプリの様でかわいい。(ティーパックの見た目)	少々価格が高いと思う。	あまりくせがなく飲み慣れるとやみつきになりそう。
40	F	色がきれい。疲れ目に良さそう。外観(外箱)がかわいらしくて買ってみたいです。	レモングラスのにおいが強いです。値段が高いです。	たまに飲むには良いですが、継続して飲みたいとは思いません。
50	F	パッケージはピンクでかわいらしいと思った。	価格のわりに箱も小さく内容量が少ない。1包1包が個別包装でないので香りが飛んでしまうのではないかと不安。	味・香りとも可もなく不可もない。ハーブティー愛用者なら好きかもしれない。
50	F	あっさりしていて後味もすっきり。どんな食べ物にも合いそう。	シマヤマヒハツの良い点は生かされているのでしょうか。何か特徴のあまりない、平凡な飲み物になってしまっている気がします。	値段が少し高いと思う。300円ぐらいなら気軽に買えそう。シマヤマヒハツの実のデザインをはっきりと見やすくわかりやすく。

	30	F	とてものみやすくて美味しい。ほどよい酸味で気分転換にも良さそう。	①と同じで外観がちょっと地味。ぶどうであることがはっきりわかった方がよい。ハーブティーは気軽に飲める方がうれしいので、価格をもう少し下げてほしい。ティーバックは経済的でないので、葉だけの販売もあるとうれしい。	—
一定のモニター経験がある	60	F	外観（箱、ティーバック）は美しく飲んでみようかなという気にさせる。	もっとハーブの匂いを全面に押し出した方がよい。匂いも味も中途半端。値段が高い。	—
	20	M	香りがとても良い。疲れている時、食欲が無い時にもサラッと飲めそう。少し強めの酸味が目にききそうな気がする。	もう少し落ち着いたパッケージにした方がよい。	味がきつめなので、すぐにまた飲みたいとは思わない。
	50	F	ティーバッグの形状がかわいい。	シマヤマヒハツ自体の風味が分からない。レモングラスとローゼルの酸味が強過ぎる。渋みが残る。高い。	お茶の場合は成分（濃度）があまり無さそうなので、リラックス効果のあるものの方が良いのでは。
	60	F	色はとてもきれい。イメージは良かった。	パッケージが安っぽい。レモングラスの香りが主張して他の香りが不明。価格が高い。喉ごしが良くない。味も苦手。他のハーブティーとの比較で考えるとわざわざ購入したくない。	—
	50	F	ティーバックがかわいい。ハーブティーは人気なので沖縄ではハイビスカス系を土産物として買う。	価格が高い。香りと味を濃いものにできないか、うすく感じる。	パッケージを花で強調し、何の商品か分かりやすくしてほしい。
	40	F	箱が可愛い。ティーバックも可愛らしく出来ていて良い。お土産にするのにお手頃価格。	特になし。	—
	50	F	ティーバッグの形はかわいい。香りがさわやかである。	箱のデザインがいまいち。化粧品（クリーム）の空箱を連想してしまう。酸味が強いので、飲んだ後口の中に残る。価格の割りに5包は少ないと思う。	1包に入っているシマヤマヒハツの量で「疲れ目に」というのは効果があるのか疑問。
	60	F	スッキリしている。ハーブティーというよりフルーツティーに近い。	だんだん飲んでるうちに酸っぱさが口に残ってくる。甘い香りのも少し加えた方がよいような感じ。	中のティーバッグはとてもかわいいので、外箱もかわいらしさを強くしてお土産として手に取ってもらえるようにしてみても？ 価格的に日常的に使うには高め。
	40	F	—	香りから予想される味と違う点。パッケージからぶどう味の茶のようなイメージを受ける点。ハイビスカスの香りしかなかった点。	—
	50	F	ティーバックの作り方がかわいらしいと思います。特に	色が薄いため、一般的なお茶（ティーバック抽出）より夾	「シマヤマヒハツ」という名前の由来などもパッケージに

			ローゼルの花をそのまま入れているのは女性に受け入れられやすいと思います。	雑物が多少目立ちます。	入れたらいかがでしょう。「ローゼル」も知られていないので、沖縄特産を強調しても良いと思います。
	60	F	ハーブティーの苦手な人でもこれで好きになるかもしれません。	1包2杯分は多いのでは。1杯分ずつにした方がはじめてのハーブティーに手が出やすいかもしれません。	箱のデザイン（外観）は良いのですが、絵柄が淋しい。かわいくするならもっとかわいく。大人っぽくするならもっとスッキリと。
ほとんど経験なし	40	M	なし。	後味に渋みが残る。	機能性としての関心はあるがどこにでもありそうな商品である。
	60	M	香りは良い。	味はうすい。	ハーブは比較的多い（種類）なので差別化が難しいのではないかな。
	50	M	甘くない点が良い。色相も大変きれい。癒し系の飲料として適当と思う。	酸味を強めたほうが良い。	—
	50	F	色、味と香りが良い。	味のバランス、酸味を感じるだけ、うまみがない。	—
	50	M	色は好ましい。	香りは予想よりも弱い。味が薄く、飲んだときに効果を感じない。インパクト低い。	パッケージは好ましい。
	40	M	香りと酸味がハーブティーに合っている。外観もかわいくターゲットに合っている。	—	—
	50	M	—	—	—
	60	M	—	味が薄い。物足りない感じがする。	疲れ目を効果にした場合、即効性を求められるのではないかな？
	30	F	—	特徴的な味でなかった。どこにでも売っていそう。	—
	30	F	茶葉の見た目がきれいで良かった。味もきつくなかったので飲みやすかった。	ティーパックの紐が短いのでカップに入ってしまう。外箱が妖しい健康食品のようでとても残念。デザイン悪い。	パッケージが良ければプレゼント用で購入する人もいると思う。
	50	F	外観・香りがとても良い。	パッケージ、表示をきちんとして欲しい。素材の割合を知りたい。	価格が少し高い。検討して欲しい。
	60	M	見た目が良い。味はきつい。	観光客、ハーブティーの愛用者に絞って売り込めば良い。（疲れ目は不要）	現物がかわいいので透明な外装が良い。
	50	M	色は良い。観光客へのアピールも出来ると思う。	価格高すぎる。観光客相手なら機能性とかは要らないのではないかな？	本来の香りが分からない。
	60	M	透明感の赤い色調が特徴があつてよい。ハーブティーとしては飲みやすい。価格としては飲みやすい。	中身のハーブが見える箱にすると良いのではないかな？	—
	50	M	色が良い。	酸味がやや強い。	—
	40	M	—	味、におい、価格、口残りが悪い。	—
60	M	—	—	まずい。	
50	M	観光客のお土産用としては良い。	—	—	

50	M	—	着色料入りと誤解されない？ 薬のように毎日（いやでも） 飲みつけられるようなPR が必要か？	賞味期限はどのくらい？ 長 いと酸とのバランス崩れるの か？
60	M	—	好き嫌いもあるが味が今一歩 という感じ。	—

iii) 甘えび揚げもち

主なコメントとして、「味おいしい」「風味が良い」「価格が適当」等であったが、味（塩味）と風味については「弱い」とするコメントもあった。食感「歯にくっつく」というコメントが非常に多かった。形状に関するコメントが多かったが、賛否両論であった。開発ターゲットを疑問視するコメントも幾つか寄せられた。

[各モニターのコメント]

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
専門的な知識を有する	50	F	主婦向けの菓子として価格帯は良い。	さくさく感が今ひとつで歯につく感じが良くない。エビの香りが期待したほどしない。今少し高級感を持たせた形状で高価格の商品があってもいいと思う（型抜きは安っぽく見える）。	甘エビ入りを強調するのに甘エビの粉砕物を目で見分けるような感じであげ餅に入れたほうがよいのでは？
	50	F	食感が軽く食べやすい。エビの味も生かされている。	外観は悪くないが表面色にムラを感じる。	—
	50	M	価格、味	色合いが良くない美味しそうに見えない。食べたときのモチモチ感は悪くないが、食べた後に歯に引っ付いている感じが残る。	—
	50	M	正直言ってない。	日本海産の甘エビが入っていることを認知できない。既にエビ入りのせんべいは世にたくさん出ているので差別化できない。更にタウリンが連想できず機能追求にも問題がある。パッケージでイメージをふくらますしかないのではないか。	—
	50	M	甘エビの香り、味がよく出ている点。	—	同種の製品（カルビーかっぱエビせん等）との差別化を図るため、軽くソフトな食感としたと思われるが、個人的にはもう少しクリスピーな食感のほうが良い。
	60	M	品名は購入意欲をそそる。	甘エビ含量を多くして風味を改善したらいかがか。もう少し硬い食感が良い。	—
	60	M	—	ねばり強く感じた。歯ごたえを強くする。うるち米を多くする。塩味を強くしてアミノ酸を弱くする。	75点
	40	F	エビの香りが食欲をそそる感じでよい。あまり塩味がきつくないところが好ましい。	食後に歯にべとつく感じがあがる（やわらかすぎて）。	—
	60	M	断面のしなやかなエビを思わす色合い。	甘エビの組織をもう少し残すか、エビを連想させる形にするか商品名を訴求させる工	若年層にはもう少し固いほうが良いのではないかと。しかし、中高年層にはこの程度の固さ

				夫。	のほうが好ましいと思える
	60	M	美味しい。価格も手頃。	もう少し香味があればもっと良い。	—
業務上食味試験を行っている	30	F	えびの風味が生きてる点。	—	—
	20	F	塩味がちょうど良い。	もう少し甘えびの風味を出しても良いかなと思います。個人的には揚げせんべいより焼せんべいの方が好きです。でも、お年寄りや歯の悪い人にはソフトな食感の方が食べやすいと思います。	—
	30	F	塩味がちょうど良い。食感が軽い。	—	おいしいが、あまり新しい感じはしない。普通のえびせんと同じ。
	30	F	見た目可愛らしく、いい。えびの味もしっかりでている。	カロリーが高めのような気がする。油分カットは出来ないか？ 酸化しやすいのでアルミ袋にしても悪くないと思う。	—
	20	F	食感がサクサクしているのとフワフワしていて美味しい。エビの風味が良い。	ピンク色がきれいにでてると思うが、表面のヒビ割れが気になる。	—
	20	F	サクサクした食感とえびの香りがおいしかったです。	特になし。	—
	20	F	えびの味が良く出ていて、とても美味しい。あまり塩分が強くない。安い。	ちょっと歯に付く。	—
	40	F	おいしく食べました。	—	—
	60	F	サクッと食べられ、一口サイズで美味しい。油の感じも手に持ってもあまりべたべたし過ぎず良かった。	外観があまりにも殺風景。えびでも跳ねさせたら良いのでは。	—
	40	F	軽い食感で塩味もそれほど濃くなく食べやすい。	ターゲットが「主婦」となっているが、お酒のおつまみにも良さそうなので男性もターゲットにしても良いと思う。	—
	40	F	えびの味が香ばしく硬さも硬すぎずとても良い。	なし	なし
	50	F	風味、食感がよい。価格も適当である。	—	—
	60	M	えびの風味が良い。油もあまりきにならず。後を引きつぎつき食べ過ぎてしまうほどによく出来た味である。食感が良い。	形に一工夫が必要。高級感を出す必要がある。厚みを薄くしてはどうか。エビが入っているようにみせる必要もあるのでは。塩味を少し上げてはどうか。	外観がサッパリし過ぎているので、少し何か絵を入れては（価格との関係もあるかもしれませんが）
	60	M	—	スーパーでのとなると価格が高い。口腔内でアゴに付くのででん粉を配合し過ぎないようにすること。より米菓らしくする。	一工夫が必要。

一定のモニター経験がある	30	F	軽くてエビの味が活かされていて、とてもおいしい。油で揚げているのに、あっさりしていて、くどくないところがよい。塩味も程よい。香りも悪くない。	もう少しサクサクとして食感があると良いかもしれない。形はエビをイメージしているらしいが、柿の種の大きいものとか見えなし、表面のポコポコとして所をもう少し工夫できたらいいと思う。	ターゲットを主婦にしないで若者のスナックや男性サラリーマンのビールのおつまみとしていいかもしれません。
	40	M	米菓として非常に美味しいです。価格も通常品と変わらず買いやすいと思います。	機能にタウリンだけでなくカルシウムも入れたら良いと思います。主婦よりもサラリーマン、OLのおやつ的な需要が高いと思います。土産物でも売れると思います。	包材の上部にパンチ穴を開けてぶら下げ陳列が効果あるのではないのでしょうか。
	40	F	えび使用という感じが揚げもちの色に出ていて良いと思う。	もっとサクサクとした食感を期待していたが、歯にくっつくので食べにくい。味が薄いと思った。えび味は好きなので、もう少し工夫して欲しい。	カップえびせんよりも量が少なく高めでもおいしければおやつに食べたいと思うが、そこまでのおいしさが感じられなかった。
	40	F	味はかっぱえびせんよりおいしい。少量で値段も手頃であると思う。	エビの形をしているとのことだが、残念ながらエビの形ではないと思う。	アレルギーのない子供もターゲットになりそう。
	50	F	甘えびの色を生かしたやさしい色合いで自然な感じがして良い。味は特にくせがなく高級揚げ菓子だと思う。	歯にくっつく。	スーパーで販売よりも、駅の売店、自販機など男性をターゲットにしても、年配男性に好まれる味だと思う。
	40	F	おいしい。問題なく思う。15g×10の個包装で500円とかがいい。	もう少し食感がパリパリしていた方がいいかも？香ばしさももっと欲しい。塩味が個人的にはもう少し濃いほうが好き。男の人は特に塩味がついているほうが喜ぶ。パリパリ感が無いせいか歯に少し残るのが気になる。	ー
	30	F	もともと、エビの揚げ米菓は好きなのですが、味も食感もとても良く美味しかったです。エビの香りもしっかりしていました。価格も安く感じました。	特にありません。	「エビの形をイメージ」との事でしたが、よく分かりませんでした。が、形はこのままで良いと思います。もっと量が多いタイプがあっても良いと思います。（小包装がたくさん入っているタイプなど）
	40	F	揚げもちはものによって手がベタベタするほど油感の強いものがあるがこちらはサッパリとしていて手も汚れずにいい。甘えびの風味も強すぎず弱すぎずそれでいて自然な感じがしていい。	ちょっとだけプライスが高めかもしれない。1袋のグラム数を減らして複数個包装にするなどして値ごろ感を出せば。この量よりもう少し少なめの方が食べ切ることが出来ていいと思う。	形状が可愛い。ありそうでないフォルム。このサイズでこの形は見かけないので新しさを感じる。
	40	F	甘えびの香りがして良い。サクとした食感があって良く、また米菓が軽くて食べやすい。食べていて歯にくっつかないので年配の人には好まれると思います。形が丸形でなく長細いので手にとって食べやすい。	強いて言えばセールスポイントで米菓なのでサクッと軽いなど他の揚げもちと違うところを強調した方が良いと思う。	味と価格に見合っただけおいしいのですが、少し高いかな？と思います。米菓の原料が〇〇産でこだわりがあるという説明もあった方が良いと思います。

	30	F	とてもサクサクで口溶けがよく、小さなお子さんからお年寄りまで食べれそう。1つの大きさも無理なく一口で食べれて良い。	食べた後、歯表面のデコボコに埋まるようにくっつくのが気になりました。味も美味しかったのですが、何か1つ足りない様な味の物足りなさを感じました。価格はこの量で99円だったら間違いなくスーパーで売れます。	エビの形をイメージというのは、すみません、あまり理解できませんでした。
	50	F	一口サイズで食べやすい。色も自然でお茶請けに良さそう。	味はいいが歯につく感じがあまり良くない。価格的には多少高い。主婦は買わないと思う。	OLさんの職場でのおやつだったらコンビニに置くと良いかも。
	40	F	タウリンが取れる点。日本海産の甘えびなので何となく安心して食べられます。もちもちした食感が良いです。味がおいしいです。	甘えびの食感があるのもっと良かったです。塩分が少し強すぎます。歯にくっつくのが難点です。	原材料に日本酒が入っていないければ子供にも安心して食べさせられます。
	50	F	軽いスナック菓子みたいで食べやすい。塩味がちょうど良いと思います。	甘えびの香りが全然しない。油のおいがきつい。形がそっけないので工夫が欲しい。甘えびの形をイメージしていると聞いたが少しも気が付かなかった。	歯の悪いお年寄り向き。
	50	F	えびの香りもし、食べるとエビの味に包まれる感じ。食感も軟らかく、軽く、おいしい。	形がえびとはほど遠いと思う。もう少し工夫があってもいいのでは？	包装のデザインによって大きな差が出るように思う。シンプルにお願いしたい。
	30	F	小さめなのでつまんで食べるのにちょうどいい。食べ切りサイズな量もいい。	もうちょっと塩味がほしい。タウリンって栄養ドリンクのイメージが強く、お菓子にはあまり結びつかないです。エビの味も思ったほどしない。	－
一定のモニター経験がある	60	F	値段が手頃。気楽に食せる。味が薄くてよい。	もう少し堅い方がよい。食した後、歯に残るようで気になる。	やめられない、とまらないという気分にはなれない。
	20	M	たくさん食べたくなる味。	この手の味のスナックは味も食感も似ているので、もっと個性が欲しい。例えばもっと堅くしてみたり。	この手のスナックは多いのでパッケージが非常に重要になってくると思う。
	50	F	形は甘えびには見えないが、色や大きさについてはOK。塩辛くないので、あとを引く。機能性食品としては安価。	よく似た形の揚げ菓子があるので、そのイメージが強い。(ピーナツ揚げ?) 形状を少し工夫した方がよいと思う。	タウリンの効用は?(主婦層にマッチしているか?)
	60	F	味が良かった。甘えびの香りが残らず、人に不快感を与えないので車内でも旅行中に食べられそう。	食感ももちりしているの、歯につくような感覚が残る。スティック状(ポッキーのような)でも折れ難いと思うので手にべとつかないので長方形の方が良いと思う。	機能性を強調する程のことがあるか疑問。
	50	F	エビの香りがよい。	歯につく。エビを強調できないか。柿の種をイメージしてしまうので、形状をかえられないか。	－
	40	F	軽い食感とふんわり甘えびの味がおやつにもおつまみにも良い。美味しい。	パッケージがシンプルすぎる。色がまばらなのが気になる。	ターゲットを観光客にまで広げて良いかなと思う。

	50	F	しょっぱくないので、つつい手が進む。	香りがあまりないのでもう少しあっても良いと思う。食べた後歯にくっつく。形が良くない。ひとりで食べるには量が多く、大人数で食べるには少ない。	—
	60	F	揚げてるけど軽いので食べやすい。つつい1袋食べてしまう感じ。	しかたないとは思いますが歯にくっつく。形はこれでもいいけど、リングとかいろんな形が入っていたら楽しいと思う。(特に若者向けだったら)	1袋の量も適当だと思う。ただの普通のおいしいえびせんだと思われそう。
	40	F	軽い食感。	少し歯にくっつく点。ちょっとだけ(口に入れた時)しょっぱい感じがする。	—
	50	F	揚げ餅にしては油っこくなく、スナックとしてたくさんいただけそうです。口当たりはソフトでお年寄りや小さい子供にも向きます。	難しいとは思いますが、形にもう一工夫あればなお良いと思います。個々の表面の割れや形がバラついています。もし手作りゆえであれば、パッケージにそのことを記載し、長所にすればよいと思います。	機械生産であれば、均一化により努められるとよいと思います。パッケージデザイン表記がかぎだと思えます。
	60	F	えびの香りがほのかに漂って来て食欲をそそります。価格も良いのでは。	20代~60代ターゲットですが、もしパッケージが子供向けになれば子供の欲しがるおやつになるでしょう。歯にべたつく感があるのはどうでしょう。	つついまんできてしまうようなおかしです。
ほとんど経験なし	40	M	手ごろな価格。味は良い	なし	エビと甘エビの違いはわからないが、美味しい。なぜ主婦にタウリンなのか分からない。
	60	M	食べるうちに次々に手が出る。食感も良い。	価格はやや高い?	ターゲットはもう少し広く求められるのでは? 子供、老人など。
	50	M	美味しい、大きさ手ごろ、食感が面白い、さくとしながら、餅のような歯ごたえがある。	味・香りがやや不足。タウリンの存在感が不正。	—
	50	F	小ぶりですつみやすくターゲットに逢っている。あられとしてとても美味しく食べやすい。	主婦には価格が高い	—
	50	M	簡単に口に入る。素材が感じられる。	食後やや歯につく。この手の商品は他にも多くあり、もう少し特徴があった方が消費者の手が出るのではないか。	—
	40	M	上品な味と香りがよく出来ている。	食感にねちゃつきがある。	—
	50	M	—	カップエビセンとの差別化が計られていない。	—
	60	M	—	機能性プラス何?(色・形などの特色)の工夫が欲しい。	甘エビをどのように使用したか説明したほうが良い。
	30	F	甘エビの香りがすごく強くてよい。	食感が少々やわらかい。もう少しサクサクしたほうが良い。	—
	30	F	このサイズだと購入しやすい。味香り食感がとても良かった	パッケージが地味でさみしい感じ。	地元のスーパーにあればリピート買いすると思う

50	F	甘エビの香り、味ともに良い。	軽い食感よりももう少し歯ごたえのあるほうが好ましい思った。	美味しいのでつい一袋食べてしまった。エネルギー表示が欲しい。主婦に限らず、幅広い層がターゲットになると思う。
60	M	価格のみ。	袋をあけた時、泥臭い。甘エビの特徴が出ていない。	—
50	M	—	特徴付けが必要。ターゲットと機能があっていない。	美味しいが特に目立った特徴は感じなかった。
60	M	エビの風味が高くてよいと思う。サクサクした食感が軽くて美味しい。	価格的に高い商品なので包装を考えたほうが良いのではないか。	—
50	M	—	食感として口に残る。粉っぽい。	—
40	M	サイズが良い。	香りが臭い。歯にはさまる。	価格高い。
60	M	—		特長ない。
50	M	—	歯につきやすい。開発ターゲット層では柔らかすぎないか？	硬めに仕上げれば、ビールの友になりそう。
50	M	キヨスクでも売れる。	魚醬にエビ以外のアレルギー物質（イカ、サバ、カニなど）入っているのでは？「日本海産」よりも例えば「能登沖日本産」のほうが良いと思うが。←本当に事実なら。	ターゲットに「酒のつまみ」及び「子供の菓子」でもいいのでは？
60	M	エビの味がする。	エビらしい外観にする。	—

iv) 新姫ぽん酢しょうゆ

数多く寄せられたコメントとしては、「味がよい」「風味が良い」「パッケージがよい」「価格が高い」「苦味がある」等であり、販売方法についてのコメント、利用方法（合いそうな料理）もいくつかあった。少数ではあるが、類似品との差別化に工夫が必要とのコメントもあった。

[各モニターのコメント]

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
専門的な知識を有する	50	F	パッケージは良い。香りも良い。	苦味が少し気になる。価格は一般のマーケットでは高すぎる。	—
	50	F	香りの良いぽん酢だと思います。	素材の特徴だと思うのですが後味に苦味が残ります。	—
	50	M	さっぱりした味。	色合い（濃い）。価格（高すぎ）。	—
	50	M	味、特に酸味がすばらしい。非常に美味しい。	価格は高いのでこの味が分かる人でなければ購入できない。販売に仕方が問題になる。高血圧抑制の記載は出来なかもかもしれない。	保存料を使用していないので保存場所によって味が変化することが懸念される。
	50	M	トップに感じられる味、香りに他のかんきつ類には見られない特長が感じられること。	開発ターゲットとしては割高感もあり観光客と思うが。	—
	60	M	味は良好。	香りを高めるよう改善できると良い。低価格化。	ダイダイ果汁は必要か？
	60	M	食べやすい。	価格。	62点
	40	F	価格を意識してか、ラベルも高級感を出そうとしているところが感じられた。	酸味がやや強いのと苦味が感じられた。一般のぽん酢醤油に比べて価格がかなり高い。	—
	60	M	味がやわらかい。生で飲める。	味が良すぎて少し控えめにしないと白身魚などで味が魚を消してしまう可能性がある。	—
	60	M	つける具材によって美味しくなる。味4、食感4。	使い方によって評価が異なってくるから使い方を前面に出したほうが良い。	—
業務上食味試験を行っている	30	F	カンキツの爽やかさが生きている。	美味しいですが、価格がもう少し低いと良いです。	—
	20	F	ワカメで検査をしたけれども、豆腐などの方が合うと思う。ワカメのにおいの方が強くなってしまうように感じた。（ワカメでも十分美味しく食べれた）	少し味が濃いように感じた。（しょっぱい）通常売っているぽん酢と比べて割高のように思える。	そのままよりも三杯酢などに利用して、酢の物として食べた方がおいしいかも。
	30	F	—	—	新しさが特にならない。
	30	F	ワカメとの相性はいい。その他なべ料理にも合うと思う。パッケージもいい。	しょうゆの味の方が濃いので、酸味を強くしてもいいと思う。	クエン酸はだいたい知られているが、ノビレチン、ヘスペリジンに分らない人が多いと思うので、機能性等説明は必要だと思う。
20	F	新姫の風味が良い。	少し価格が割高に感じた。	—	

	20	F	香りと酸味が良く、おいしかったです。	価格が高いと感じました。	—
	20	F	酸味が強く、独特な風味がある。	少し塩分が多い。	—
	40	F	—	香りと味の特徴があまり伝えられない。価格が高い。	—
	60	F	サッパリしていてしつこくない。	人によってはもう少しコクがあった方が良くかも。	—
	40	F	香りがとても良い。	後から苦味を感じるのでこれをカバー出来る使用方法を考えてみてはいかがでしょうか。価格は高いと思う。	—
	40	F	新姫の味が良く出ていて香りも良かった。パッケージも良いと思います。	価格が少し高い。	今ではぼん酢しょうゆはどの料理にも普通に使用しますが、一般的に販売されているものとの商品の機能性成分的に違いはあるのでしょうか。
	50	F	風味がよい。	ユズやスタチと異なるところをセールスポイントにしないと売れないかもしれない。新姫自体が全国的に知られていない。	普通のぼん酢と変わりなく、実が小さいだけでコストがかかるのではないかと？
	60	M	酸味のたちが良い。	特にないが、カンキツの香りがもう少しあってもよいのでは。	素朴な感じでよい。
	60	M	風味よく、開発ターゲットに合うもので、サラダ類、湯豆腐の味付けのほか、広く使用出来ると思われる。	価格がもう少し安い方がと思うが、地域特産とすれば止むを得ない。	—
一定のモニター経験がある	30	F	香りがさわやかでツンとする感じが少なくてよい。味も酸味がきつ過ぎなくてまろやかでおいしい。市販のぼん酢しょうゆよりおいしいと思う。	値段がやや高すぎる。商品パッケージが地味過ぎて魅力が乏しい。新姫の効能をパッケージを一目見て分かるようにするといいかもしれない。	湯豆腐などの鍋物の時に最適のような商品だというのをアピールするといいかもしれない。
	40	M	香り、味とも通常のぼん酢しょうゆよりも上だと思います。	新しいカンキツ使用のみでこの価格差は解消されないように思います。「健康」志向消費者にアピールは難しいと思います。	300mLだと量目が多いので150mL400円～300円で検討されたらどうでしょうか。通常調味料としての価格に抑えるべきだと思います。
	40	F	新姫の香りがふわっと広がって良い。また酸っぱさもなくて良いと思う。	酸味が強い気がしたのでもう少し抑えた方が食べやすいと思った。	効用部分をうまくアピールしていけば使われるとは思いますが、今のままでは弱いと思う。
	40	F	商品説明にヘスペリジンが高血圧抑制に効果があると記載されている点が良い。まさに健康志向のポイントが高い。酸味が強くとてもおいしい。	特にないがなぜビンなのか。重いので軽い入れ物はないのかなあ。酸はビンしかダメなのかなあ。	このぼん酢をかけてるだけで、健康になれるような気がする。
	50	F	ビンのデザインが良い。ラベルが上品。味は家で手間をかけて作ったときのような上質の味。すごく美味しい。	高いのが難点だと思う。新姫についてよく分からない。	地元の高級店の売店、ホテルの売店などで特別なものとして販売すると良いと思う。

40	F	パッケージが良く、一度買ってみたい気にはさせられるが、中味が伴っていない。	新姫と書いてあってダイダイも入っている。新姫だけでは味で勝負できないのでしょうか？味に関しては普通のぼん酢と何ら変わらないです。	我が家では果汁100%のかぼすを毎日使っています。値段も101000円程度でジュースやぼん酢、料理に酢の代わりとして使っています。新姫のノビレチンやヘスペリジンの量はカボス、シークワサーより多いのでしょうか？多かったらそれを使えないか。
30	F	外観に高級感があり、「新姫」の説明もあったので良かったです。味もほどよい酸味で美味しく、いろいろな料理に使えるのだと思いました。原材料も変なものを使ってないので好ましかったです。	価格が700円台だと手が出せる印象になると思いました。	ターゲットの「健康志向」というのは少し違うように思います。味も良く原材料も良いので少し高くても良いものを使いたい人は興味を示すと思いました。
40	F	カンキツ系のぼん酢しょうゆはきれいなのだがこれはいい。香りが強すぎず、主役の素材の味を損ねない。酸味も程よく若干の甘味を感じるほどまるやか。小さな子供でも喜んで食べてくれそう。	なかなか一般消費者にはきついプライス。毎日気軽にという訳にはいかなそう。ノビレチン、ヘスペリジンの機能を知らないので説明があるとうれしい。	非常に高級感を感じるのでパッケージはもっとおおげさにしてもいいかも。とにかくいろいろな食材に合いそうでいいです。
40	F	外観、香りはあまり一般商品と変わらないが、味がしっかりしていて後味も良く、とてもおいしかったです。	原料、成分などオンリーワン素材を使用しているだけあっておいしく、価格と味も合っているのですが、普通のぼん酢しょうゆの価格よりかなり高いです。実際に買う人がどれだけいるか不明です。重複しますが、味はとてもおいしいので一度買うとリピーターになる可能性があり、おすすめできる商品です。販売方法を十分に検討するべきだと思います。	—
30	F	パッケージ・外観、ちょっと高級な感じで良かったです。香りはとてもさわやかで良いです。	少し新姫の割合が多いのか酸っぱ過ぎるかなあと感じました。もう少しまるやかさが有れば絶対に美味しいと思います。価格はもう少し下げないと売れないと思います。	最近寒くなり始め、家で鍋をすることも多くなりました。ここ最近、美味しい「ぼん酢」はないものかといろいろ吟味しているのですが、スーパーで一般的に美味しいけど少し高いというものは今日の試食したものよりもう少し量が多めで価格は700円前後です。少し割高感がありました。
50	F	甘さとすっぱさがバランスが取れていておいしい。合わせる素材の水分等を考えると丁度良い濃さと思う。	価格が少々高い。もう少し安く設定すると手に取りやすい。	ラベルの色を少し目立つものにすると良いかもしれない。
40	F	ここでしかとれないという「新姫」を使用したのは良いです。	値段が高すぎます。その辺りのスーパーの安売りで売っているぼん酢と味の違いが分からないし、機能性成分もよく知らないもので何の効果があるかよく分からないです。(ク	—

			エン酸以外は)		
	50	F	香りが良く味もさっぱりとしてとてもおいしい。外観も目を引き付けて特産品っぽくて良いと思う。	価格が高すぎる。	リピーターを獲得するつもりなら7割くらいの価格でないで購入できない。
	50	F	あまり酸っぱくなくておいしい。容器のデザインはとてもいい。	もう1つの味に深みがない。800円という価格を考えると物足りない。あっさりしているだけのよう。新姫の味が出るの？	もう少し小さめの容器ではだめでしょうか。
	30	F	パッケージがすてき。さわやかな酸味がとてもおいしい。(おいしくてがっつり漬けてしまい、早く無くなりそう)	値段がちよっと高い。ぼん酢が機能性食品である必要はないかも。	ノビレチン、ヘスペリジンが何なのかわかりません。
一定のモニター経験がある	60	F	かつおだしの匂いが食欲をそそる。カンキツの匂いがさわやか。味が強くなってよい。	値段が高い。	ビール、焼肉と合いそう。
	20	M	パッケージが手作り感があってとても良い。すっきりとした香りが食欲を増進させる。パッケージにあるちょっとしたコメントがよい。	もう少し甘味のある味の方が良い。	—
	50	F	フルーティーな香りがさわやか。若干酸味が強い気がするが、だしやしょうゆとのバランスがいい。	ビンの形状に丸みがある方がいい。	少し高いので他のぼん酢との差別化が出来るか？ 味や効能をアピールする必要があると思う。
	60	F	味が良い。他のカンキツ系の酢しょうゆと比べても味が良い。	価格は高価な印象を与える。600円～700円位？	他のミツカンぼん酢との差別化が必要。しょう油についての情報が見えてこない。こだわりのしょう油なのか？
	50	F	香りがよい。さっぱりとした味。	貴重な農産物であってもオンリーワンではただ高いだけで成分等の価値を理解できず、他の商品価値等をくらべることが出来ない和高いと手が届かない。	—
	40	F	容器が使用しやすいようだ。ラベルが良い。	香りがあまりしない。もう少し酸味があっても良い気がする。高い。	わざわざしょうゆと合わせる必要はないのでは？ 新姫そのものの果汁ではだめなのだろうか。もうあるのか？
	50	F	甘味があるのですっぱいものが苦手の人にも食べやすいと思う。ラベルのデザインがよい。	価格が高い(主婦感覚では毎日使おうと思うと高い気がする)	—
	60	F	いろんなものに使える。とてもおいしい。パッケージも特産品らしさが出ている。ギフトでもらったらうれしいだろうと思う。	皮を使ってるということですが、後口ににがみというよりちよっとシビレっぽい感じが残ってます。レモンでもそうだから平気といえば平気。	おいしさを前面に出して、すすめても良いのでは？

	40	F	やさしいぼん酢しょうゆの味で使いやすいそうである。	ネーミング：新姫が人物のように受け取れる点。この値段では私は買わない。	新姫だけの商品にはならないのでしょうか？
	50	F	一般的「味ぼん」に比べ、カンキツ系に独特の香りがしました。味に深みが増しています。	もう少し酸味が強くていい気がします。	苦味は果汁のためなので個人的にはその方が好きです。クエン酸を入れた方がよいのでしょうか。本来の酢酸だけでもいいような気がしました。
	60	F	酸っぱさが強くないのどごしも良いので好ましく思います。	価格800円は軽く手を出せるものではありません。小型にしてもっと身近になれば結局はリピーターになるでしょう。	どんな素材とも合いそうですか。焼いた肉にも合うのでは？のどにひっからないので、幼児でも良いのでは？
ほとんど経験なし	40	M	風味は素材の香りが活かされておりよい。	価格高い気もするが特別なものとしてうなら良いかも。	なし
	60	M	味、香りとも良い。	新姫というのがどういうものなのか少し説明が必要、価格が少し高めだが。	他製品との違いがよくわからない。
	50	M	やや苦味を感じたが、味・香りともに良好。	容器に入っている状態のときにごりがあるが、清澄感があった方が高級感がでる。高すぎる。	地産商品としての魅力は大。
	50	F	かんきつ類だ！と強く主張している感じ。	—	強い酸味があと味として口に残る。
	50	M	味、食感、香りとも及第点にある。既存のボン酢しょうゆと比べてもOK。	価格800円は高価か？ 高くても良い場合もあるが、高級路線ならOKか？	—
	40	M	—	価格が高い。香り、味ともにもっと新姫のカンキツ感を出したほうが良い。	—
	50	M	—	醤油味が強すぎる。	—
	60	M	—	類似商品が多い。機能性の差別化を打ち出す工夫が欲しい。コストパフォーマンスが感じられない。	ターゲットが漠然としている。新姫の意味が分からない。（強く打ち出しても良い）
	30	F	—	少々魚くさい。塩味が強い	—
	30	F	酸味だけでなく、かつお風味があって食べやすい。酸味が苦手な男性も大丈夫なのは？	味が濃すぎる。高級ボン酢はよくスーパーでも見かけるので余り新鮮さはなかった。	—
	50	F	熊野市にしかない果実を活かしていること。	醤油とカツオの香り味が強く感じた。果実の香りと味を期待していたので改善が望まれる。	果実を活かして欲しいが価格の問題があるかもしれない、工夫してほしいと思った。
	60	M	—	特徴が出ていない。一般の商品と違いがわからない。塩がきつい。	—
	50	M	普通に美味しい。	価格高く感じる。	素材を知らないのかかわかりません。普通に美味しいので地産商品としてはよいのでは？
	60	M	香りが柚子のように強くないので一般受けするのではないか。容器、包装がよいと思う。	価格設定が高くないか？	—
	50	M	—	価格が高い。やや甘い。	—

40	M	容器良い。味がまろやか。	価格。味が弱い。もっと鏗節を入れたら良い	—
60	M	—	—	特徴がない。他商品との差別化は？ ローカル商品。
50	M	—	—	—
50	M	香りよい。	最初に酸の味。後味として渋味強くあり、苦味も少しあり。 (果汁の絞り方に問題あるのでは？)	販売者は一括表示内に入れること。(小麦もアレルギー)
60	M	—	—	—

v) 新姫ドリンク

「価格が適当」「外観（パッケージ）がよい」「香りがよい」とのコメントがあったが、「苦味が強い」とのコメントが非常に多かった。一部でその苦味が「健康に良さそう」とのコメントもあったが、多くは「改善が望まれる点」としてのコメントであった。また、少数ではあるが、果汁10%が少ないとするコメントや「新姫」が分からないので説明が必要とのコメントもあった。

[各モニターのコメント]

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
専門的な知識を有する	50	F	パッケージは良い。価格帯も手ごろでよい。	パッケージに苦味とかは書かれているが、実際飲んでみるとチョットと顔をしかめたくなる味、いま少し苦味の軽減が出来ないか工夫を要する。他のかんきつ類にブレンドして使用量を少なくしてもよいと思う。	－
	50	F	色、香りともに良好。	素材の特徴だと思いますが、苦味を強く感じます。	私自身の好みですが、飲料としては苦味を抑えたほうがよいと思います。ターゲットが健康志向消費者ということならよいかもしれませんが…。
	50	M	色合いはとっても良い。	苦味が残る。	－
	50	M	この系統のキャンキツ果汁にしてはよくえぐみ、苦味を抑えている。かえて苦味が健康イメージも出ていて150円も購入しやすい。	－	製品の保存安定性が心配です。沈殿の発生・味の変化が懸念されます。
	50	M	価格、外観デザインを含め、十分商品力があること。	「新姫」として味、香りの特長をもう少し出せないか？ 柚子等のかんきつ類ドリンクと同じ味、香りのように感じる。開発ターゲットとして観光客向け土産としても考えられる。	－
	60	M	色、混濁等の外観は良い。	後味が改善できないか？	ドリンクという品名は栄養補給的イメージを与えないか？
	60	M	－	渋い。トレハを使用すると渋味が薄れると思う。	－
	40	F	新姫の緑色の果皮色を意識した緑色のボトルを使用しているところ。ラベルのデザインが良い。	ラベルにも記載されているが、それでも苦味が強いと感じられ、あまり飲みやすいものには仕上がっていない。	お土産として購入するのは良いがリピーターになってもらえる味かどうかは少し疑問が残る。
	60	M	やわらかい味。	少し苦味が後味として残る。	価格は手頃。
	60	M	素材の組み合わせをせずに程よい味になっている。	少々高価。	それでも売れる可能性あり。
業務上	30	F	香りも味も素材が生きています。価格もお手頃で良いと思います。	－	－

食味試験を行っている	20	F	香りは爽やか。果皮の苦味があるので、ヘスペリジンの効果には期待できそう。	苦味が強い。	—
	30	F	香りが良い。	—	—
	30	F	パッケージがいい。	もう少しすっぱくしてほしい。苦味をおさえてほしい。風味に対して味の期待度が低い。	—
	20	F	風味が良い。	外観が地味。新姫の素材は生かされていますが、苦味が気になる。	—
	20	F	香りがよく、さわやかな味でした。	後味が少し苦いのが気になりました。	—
	20	F	安いし、パッケージが良い。酔っぱさ、甘さは丁度良い。	少し苦味が強すぎる。	—
	40	F	苦味が個人的に好ましい。甘くなくて良い。	—	—
	60	F	香りは良い。	飲み物としては非常に飲みにくい。お料理の薬味としてなら良いかと思う。	—
	40	F	さわやかな香りが良い。	苦味が強く、後に残る。甘味は丁度良く思う。	—
	40	F	甘味も酸味もちょうど良い。外観も価格も良いと思いました。	もう少し苦味が無いほうが量を飲める。	—
	50	F	最初の風味・色がさわやかである。	酸味が強すぎる。後味に収れん味を感じる。(刺激が強すぎる)	ぼん酢と同様に新姫の特徴が知られていないので価値が分からないのではないかとと思う。
	60	M	大人の味として良い。果実酒割に使えるところが良い。	えぐ味、渋みをもう少しおさえる必要がる。	特に無いが、ターゲットは絞り込む必要があるのでは。
	60	M	柑橘らしい色と香りを持ち、開発ターゲットに合っている。	特徴と思われるが、えぐ味のような味が低減できるとより良い。	デザインに一工夫欲しい。
一定のモニター経験がある	30	F	香りがさわやかで良い。健康にはいい気がする。	「極めた苦味」というコピーでまず買いたくない気がする。味は苦味が強すぎてとても飲めない。のどもヒリヒリしてしまいそう。もう少しシークワサー飲料のように苦味を和らげた方がよい。はっきり言ってまずい。	—
	40	M	一般的な果汁飲料からすると個性的過ぎる味ですが、健康志向の製品としては効き目がありそうな味で良いと思います。香り、色も良いです。	苦味、特性に対する説明をしっかりとあることが必要だと思います。(苦味のもと=何なのか?)	道の駅、高速道路などで試し買いされそうな商品だと思います。
	40	F	パッケージからはおいしそうな感じを受ける。	果汁10%とは書かれていないので100%と勘違いしてしまうと思う。後味が私には合わなかった。もっと残らなければ飲めると思うが今のままでおいしくない。	オンリーワンならなおさらたくさんの人に飲んでもらえるように味の工夫をするべきだと思う。一日に必要な量がこれ1本で摂れるのかとか情報も必要だと思う。

40	F	値段はとても手頃でサイズも少量でいいと思う。	商品に効能を記載した方がいいのではないかと。後味がにがいでおいしいとは思えない。もう少し抑えられないか。	良薬口に苦し。特産品としてはいいと思う。体にいいとちょっとアピールした方がいい。
50	F	さわやかな酸っぱさで美味しい。飲みやすい。色がきれい。ビンのデザインが上品ですごく良い。	後に皮の味？か渋みが残る。新姫は他と何が違うのかがよく分からない。	健康志向の方をターゲットにするのなら、その効果を分かりやすく表記すると良いのでは。
40	F	飲んだ後、熱くなる感じはするのでクエン酸の効果はしっかりありそうです。	晩カン系のカンキツの味。苦味は許せるがおいしくないのは何故だろう。新姫本来の能力か作り方の問題かはわからない。	うちの息子は鼻炎なので毎日カボスジュースを飲ませている。10~20%程度で水で割り、はちみつと混ぜるとうまいです。グラニュー糖ではなくはちみつにしたらいいかも？
30	F	色、香りは良かったです。特産品としてのオンリーワン素材というのは魅力的です。	独特の苦味が少々飲みづらかったです。個人的には他のカンキツ類とブレンドしても良いのではないかと思います。	苦いと思ったのですが、パッケージに「極めた苦味」とあったのでこれでも良いのかな、とは思いました。カンキツ類のドリンクは大好きなのでもっと普通に飲みたいです。
40	F	なし。ごめんなさい。	飲み干した後、苦味がのどに残る。香りがヘン。酸味が舌にささる。パッケージに「極めた苦味」となっているので確かにそれがウリなのだろうが、カンキツ類の苦味は私はきらい。	どこのコーナーで売るのが？チオピタ、ユンケルみたいなコーナーにおいて味はこの次、体にいいことをアピールするのであれば、この味でもいいとは思いますが、その他のコーナーにおいたらクレームきそうな想定外の味です。
40	F	外観、香り、味もきちんとカンキツ類の香りがしていてカンキツ類の味がしておいしい。価格も妥当です。	極めた苦味と商品パッケージ通り、少しくせがあるので、好みが分かれます。健康志向でどんな人をターゲットにしているのか詳しく明記した方が購入者が買いやすいと思います。	この味の苦手な人から口コミなどで青汁のようにニガイ、マズイといっても商品が受け入れられるかが今後の課題だと思います。
30	F	外観、緑色のビンと良い。少し墨絵風のパッケージ、おしゃれで良いと思います。店頭で並んでいたら思わず手にとって買おうかなあと考えてしまいました。	香りをかいだ時、「あ、とっても爽やか」と思いきや、その直後に薬のような何とも鼻の中が濁ってしまう様な苦い香り。味も同様、口に入れた瞬間はとてもさわやかでも、その直後に口の中がパサパサになりそうな苦味。どうにかなりませんか？	外観はとても良かったのですが、味は全くだめでした。一度飲んだらもう二度と。後からくる苦味さえ無ければ。
50	F	色的には好まれそう。	少々苦すぎる。この味にするんだったらラベルにもう少し大きく「苦味」を強調するべき。	「新姫」になじみがないので最初はお試し価格にして売り出して欲しい。
40	F	色がきれい。オンリーワン素材を使用していること。独特の味がしてオンリーワン素材だとわかること。	酸っぱすぎます。外観の包装が地味で目立たないです。香りもきついです。	10%の新姫の使用でこれだけ香りが出るのでいろいろ開発されると良いと思います。

	50	F	価格はリーズナブルで良い。	味がうすい。外観がターゲットに合っていない。果汁100%ではただのジュースでしか思えない。そのわりに味がまずい。	健康ドリンクのイメージがつかみにくい。中味と外観。どっちつかずの感じがします。
	50	F	色がきれいでやさしい色のところはいい。ビンデザインもいい。(ただドリンク!と書いてあるのはいただけない)	苦味が強いように思う。たくさん一気に飲めなさそう。もう少し飲みやすく甘みをつけては?	つぶつぶ感を入れることは出来ないのか?
	30	F	香りがさわやかで良い。	ぼん酢と同じようなパッケージなので調味料っぽい。(ドリンクと書かれてはいますが)香りは良いけど味がうすい。果汁10%とのことですが、これ以上増やすと苦くなってしまうのでしょうか? 果汁10%でこの量で150円は高いと思う。	最初の一口はそれほどでも無かったが飲み続けていると苦味が気になりだした。果汁が沈殿しているのでしょうか?
一定のモニター経験がある	60	F	匂いはよい。素材が生かされている。毎日飲めば健康に良い影響が生まれてくるような気にさせる。値段は良い。	飲んだ後、苦味がのどに残る。これがセールスポイントなのだが、飲んだ後さわやかな気分にはなれない。	—
	20	M	ビン、パッケージが良い。すっきりとした香り。きれいな色。口に入れた時に広がる酸味。	後に残る苦味が少し強すぎる。	キンキンに冷たくして飲みたくなる味。
	50	F	香りが良く、原材料がシンプルな点がいい。飲むとスッキリして元気になりそうな気がする。大きさと価格はちょうど良い。	個人的には苦味が効能を感じさせるので好きだが、一般的には口に残る苦味が強すぎると思う。	容器にも書いてあるが、苦味を前面にアピールすればいいかもしれない。
	60	F	味・外観も良い。	グラニュー糖使用とあるが、糖度が不明。糖尿病etcの持病のある人に誤解を与えるのではないか。健康を強調するには糖分についての情報が欲しい。価格も少々高い。	ストレート果汁としてよりも希釈用としての方が使いやすそうに思う。
	50	F	香りが大変よい。価格は手頃	後味にニガミが残る。10%しか入っていないので、健康飲料としては受け止めにくい。	ポリフェノール系が多いことが消費者には分からない。嗜好品として認められなければ健康によいとしても飲む気になれない。
	40	F	香りが良く、味も良い。開発ターゲットに合っていると思うし、そうでない人にも手が出しやすい価格設定だと思う。容量もちょうど良いと思う。	のどごしが少し悪い気がする。	—
	50	F	飲んだ瞬間は美味!と感じる。甘味も丁度良い。香りもさわやか。ラベルのデザインはよい。	後味がとても苦い。ビンの色がグリーンなのは薬を連想させる。ジュースのきれいな色を見せるためには無色透明のびんの方が良いと思う。	—

	60	F	色も香りもすっきりしていて苦味を堂々と言い切っているところ。	苦味が強い。1口目、2口目とだんだん苦味が強く残っていくのでこの量を一人で1回に飲むのはちょっと無理。	よほど機能性成分に興味をもって切実に求めている人でないと、続けて飲まないのではないか。ヨーグルトに入れるとか、なにか工夫した方が良い。
	40	F	苦味をうたっているラベルが良い。さわやかな香り、苦味、後味スツキリ、この苦味が新しいと思います。	—	新姫の原液のみの商品もあって良いのでは。
	50	F	個人的ですが、苦味が強くておいしいと感じました。外ビンの色や表のデザインも少し工夫されて良かったとおもいます。	万人向けのドリンクにするには、この苦味をやわらげるべきかもしれません。	クエン酸ではなく、アスコルビン酸を入れてはいけなんでしょうか。表示成分に入るだけでも消費者の印象が良くなるかとも思います。
	60	F	ゆず、レモン、グレープフルーツ、いずれにも似て異なるものが新鮮でした。	何か舌の深に残る感じがします。スツキリ感がありません。	健康志向の人には良いかもしれないが、苦味（特に後味）はきついと思う。アルコールと合いそうですね。（割ったり、後で飲んだり）
ほとんど経験がない	40	M	風味は良い。	なし	なし
	60	M	素材の味がよく出ている。	新姫果実についての説明が足りないのでは？（知られていない。）外観のデザインにもう一工夫を。	—
	50	M	素材感がよく出ており体によさそうな気はする。	甘味を強めてはいかがか。甘味と苦味は本来よく合う。現在の味は苦味が強く出すぎている。	—
	50	F	香りが良い。	どのようなときに飲んだら良いのか分からない。苦味を感じる。	—
	50	M	食感は好ましい。味も良いと思うが、香りは予想よりしない。外観よりも健康指向者には良い。	飲んだ後にやや残る渋みが人によって好まれないのではないか？	—
	40	M	香りが生きている。苦味がバランスよく効いていて体に良さそうに感じる。	デザインが、酢、醤油といった素材商品っぽく感じる。	—
	50	M	—	グラニュー糖の使用量を減らし、新姫の味を活かしたほうが良いのではないか？	—
	60	M	—	商品の説明が一目で分かるラベルの開発が必要。素人向けの分かりやすいラベルにして欲しい。	味と食感好き嫌いの差が出るように感じる
	30	F	—	飲めば飲むほど苦い。（もう少し甘いほうが飲みやすい。）	—
	30	F	外観は良いので一度は買う人もいると思う。	苦味が強すぎる。（1本飲みきれないのでは？）	リピート買いはないと思う。珍味系で売るなら苦味増やして、量を少なく、価格高くでも可では？
	50	F	利用部分は果汁とあるが「果実まるごと」と表示してある。好みは分かれるかも知れないが苦味も含め、おいしいと感じ	苦味が苦手な人も居ると思う。もう少し軽減したほうが商品としてはいいのではないか？	ノビレチン、ヘスペリジンの機能性が分からない。

		じた。		
60	M	味は良い。ビンの見た目は良い。	もう少しオリジナリティが欲しい（ビン、シール）。他に類似商品あり・外装、パッケージについて新姫の説明を入れたほうが良いのでは？	－
50	M	－	味：薬ではないので飲みやすくするため味に一工夫が必要ではないか	観光客向けでは？
60	M	フルーティーな香りにフレッシュ感があり、良いと思う。容器、包装も飲みやすそうに感じる。価格も手ごろに思う。	飲んだ後に苦味を感じるがそれを特徴とするか不快味とするか検討が必要ではないか？	－
50	M	－	まずい。苦味と機能性の関連を訴えるべき。	－
40	M	価格はちょうど良い。	味薄い。薄めすぎ。香りをもっと欲しい。	－
60	M	－	－	ローカル商品。全国区は無理。
50	M	何か効きそうな感じを与える（苦味もある）。ラベルのデザインが良い。	－	香りはしっかりあり、好みの問題。
50	M	味は良い。	カンキツの表皮の下の白い部分の香りが強いのが少し気になる。	賞味期限の後の「C X」は製造所固有記号であろうが、記載してある製造者との整合性か？ 「C X」が製造所固有記号である旨説明が必要。
60	M	－	苦味をどこまで強調するか要検討。	－

vi) サボテンのど飴

「食べやすい」「甘さが丁度良い」「蜂蜜（マヌカハニー）の味が良い」とするコメントが多い一方で、「特徴がない」「普通のものど飴との違いが感じられない」「サボテンの素材が分からない」といったコメントが多かった。「価格が高い」とするコメントもあった。サボテンを食品素材とすることの意外性についてのコメントもいくつか見られた。なお、キャッチコピーや容器についてのコメントが多かったが、これらは賛否両論であった。

[各モニターのコメント]

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
専門的な知識を有する	50	F	—	味に特徴がない。のどを保護する機能が本当に期待できるかどうか？ ～この訴求が出来ないとサボテン入りを食べる意義がない。粘液成分の定性・定量をその成分での何らかの機能性の実証データが望まれる。	—
	50	F	サボテンを食品に利用するという点。	サボテンの特徴が感じられません。	—
	50	M	味は良い。	外観に楽しさが感じられない。サボテンが入っている感じがしない。価格がちょっと高い。	—
	50	M	のどに刺さらないサボテンのど飴のキャッチコピーが良い。	ムコ多糖が入っていることが体感できない。サボテン醗酵顆粒をどうやって食べたらよいか分からなかった。	2種の飴の位置づけ特性が分からなかった。普通飴との違いが分かりにくい。
	50	M	—	サボテンの味、香りに親しみがなく、通常のものど飴と全くは変わらない感じで特色が出ていない点。価格もそのためやや高く感じられること。	—
	60	M	—	原料の特徴を現す工夫が必要。	—
	60	M	—	—	62点
	40	F	普通のハチミツではなく抗菌作用などが知られているマヌカハニーを使っているところ。味もすっきりしていて良い。	サボテンの素材がどのように使われているか分かりにくいと思われる。	パッケージのキャラクターがかわいらしい。
	60	M	味にクセがなく適度な甘味である。	サボテンのイメージが欲しい。口中で溶けてくると…。	スイカ状のものとの組み合わせの意味がよくわからないし、一方が仕掛け品のように見えてしまう。
	60	M	サボテン飴という意外性がある。	粘膜保護のエビデンスが必要。含有量はいかほどか？ 高価である。通常のものど飴との違いを出したい。	—

業務上食味試験を行っている	30	F	—	ちょっと甘過ぎる気がします。	機能性成分に興味はありますが、飴1つでどのくらい摂れるのかが気になります。
	20	F	—	甘すぎる。普通ののど飴として考えると少し高過ぎる。素材が生かされているかどうか正直分からない。	機能性には関心があるが、飴で食物繊維やミネラルを摂取しようとは思わないし、どのくらい摂取できるのか?と思う。個人的には緑色の方が好きです。
	30	F	物珍しい感じがする。	価格が少し高い気がする。	物珍しい感じはするが、味や外観が普通のキャンディーと同じなのでもう少し工夫があると良い。
	30	F	甘い味はのどに優しくてよいと思う。	入れるボトルはもう少しコンパクトにしてもいいと思う。この大きさにするならもう少し量(個数)を増やしてもいいと思う。値段はせめてあと50円下げの事にしてもいいと思う。	—
	20	F	緑の方と対象的で外観をもう少し工夫しても良いと思います。はちみつの味は良いが、素材が生かされているのが良く分かりません。	価格が割高に感じる。	—
	20	F	—	飴のデザインは緑色の方がカワイイと思いました。	—
	20	F	サボテンの成分が入っているということが全く分からない。食べやすくて大きさも丁度良い。	もう少し小さいケースの方が土産としてよい。	緑の飴はスイカに見える。緑の飴も美味しい。
	40	F	—	特徴が無い。	ハードキャンディーよりソフトの方が多糖類(粘性)をイメージさせるのでは?
	60	F	食べやすい味	のど飴としては、いまいち普通の飴と同じ感じ。もう少しミントなどの刺激が欲しい。(サボテンとは何?という感じがする)	—
	40	F	べっこう飴のような食べやすい味で良い。蜂蜜の味が感じられた。	価格が少し高いように思える。一般ののど飴のようなミント系の味が無い。	—
	40	F	美味しい(蜂蜜の味が強い為)	価格が少し高い(300円以上だと)。パッケージ次第でこの価格でも購入してしまうかもしれませぬ。(200円位は普通)	どこのサボテンが使われているのか分からなかった。(蜂蜜が主の飴のようだった)
	50	F	味にクセがない。	風味、食感に特別なものが感じられない。サボテンが入っていることが実感できるような色、形である方がよい。	配合比、成分表等の表示があった方がよい。
	60	M	特になし。	特徴がない。粘膜保護の実感が得られず。	価格は少し高いので下げる量を増す必要がある。外観的要素からは良い。高級感を出すには一考を要す。

	60	M	—	黄色キャンデーの場合はカンキツ類の利用かと思うので、グリーンの方が色としては好ましい。	修飾語に一工夫を。(陳腐である)特徴がない。サボテン園や道の駅ならラベルの内容で買われよう。
一定のモニター経験がある	30	F	味は甘みも程よく、おいしい。クセもなく良い。パッケージも面白くかわいらしい。	サボテンがどのように身体にいいのか伝わってこない。10粒しか入っていないわりには大きなパッケージのような気がする。やや割高のような印象もする。(もし300円なら)	—
	40	M	—	味はただの甘い飴なのでアピールポイントが欲しい(サボテンの形・色など)。	機能性成分とセールスポイントが合致していないのでは?
	40	F	気軽にお土産として購入しやすいと思う。サボテンという所も珍しさも加わって良いと思う。	パッケージはもう少し工夫して欲しい。食物繊維・ミネラルの表示が無いので、その辺りもアピールした方が良いと思う。	のどに刺さらないというキャッチコピーはもう少し考えた方が良くと思う。のせるにしてももう少しわきに小さくして良い点をアピールしても良いと思う。
	40	F	内容量のわりに入れ物が大きいかなと思ってしまう。	あまり健康志向とは感じない。	開発努力のわりにパツとしないかな。
	50	F	クセのない美味しい飴。一般的なのど飴のような薬臭さがなく普通の飴という感じ。パッケージの絵がかわいい。	特長がよくわからない。もっと20粒入りとかたくさん入っている方がいいと思う。	お土産物としていいと思う。つい手にとってしまうようなかわいい絵なのでいいと思う。
	40	F	マヌカハニー入りというのはポイント高いと思う。それで200円程度ならお土産はちょうどいいと思う。	効果が本当にあるのであればしっかりとデータを調べてそれを売りにするべき。売る場所もサボテンセンターとかホームセンターの植木売り場とか植物がからんだ所に置くと手にとりやすいのではと思う。	モニターに来てこういうことを言うのもなんですが、こういう商品開発に国が口出しするのはいかがなものかと思うのですが。食い方、飲み方は購入者が考えればいい事であって、お役所が関わるべきじゃないと思います。
	30	F	外観がかわいく「のどに刺さらない」というのもちょっと面白くて良かったです。味もマヌカハニーがとても美味しかったです。サボテンの説明も丁寧で分かりやすかったです。	くわしい説明文は内側で良いと思いますが、表側にも軽くアピールがあっても良いと思います。	サボテンの機能性成分は初めてだったのでおもしろいです。特産品として十分なアピール要素があると思います。価格もお土産品として丁度良いです。
	40	F	ごくごく普通の飴です。飴の形はかわいい。緑の方は「サボテン」というよりも「スイカ」ですね。子供はよろこぶと思う。	主張してくるものが何もないので困る。アロエみたいにスゴインだとか何か言いたいことはないのか。これで10粒200~300円だったら私は買わない。	—
	40	F	サボテンの苦味がすると思っていたが、味もしなく、シンプルな昔のなつかしい飴という感じで良かったです。	10粒で200~300円のものど飴は少し高いと思います。サボテンを使用している以外に何のこだわりがあってこの値段になっているのか?表示をする必要があると思います。	特産品として販売する場合、プレゼント用としてももう少しおしゃれなデザインの方が良いかもしれません。

	30	F	パッケージに有ったサボテンのキャラクターが可愛く、子供が喜びそう。程良い甘さで良いと思います。	外観もまあ良い。味もまあ良い。なのですが、何かインパクトに欠けるなあという印象です。数有る商品の中からこれを選んで買うかどうか?となると微妙です。	飴の個包装をもっとカラフルに可愛くすると子供受けして良いのではないのでしょうか。
	50	F	黄色のものはおいしい。緑のものはかわいい。パッケージの絵も手作り風で好き。	特になし。	このパッケージとは別に袋入りのものを作ると持ち運びに便利かも。
	40	F	地産商品であること。キャッチコピーが良いこと。イラストが良い。意外性がある。	サボテンの特徴である粘液成分が粘膜を保護するということを書いて売った方が良いでしょう。	サボテンが食品になるとは知らなかったの、色々開発されると良いです。意外性がうけるかもしれません。
	50	F	サボテンの粘膜保護の効果を利用しているので他ののど飴と違って刺激が少ないので子供にも食べられるということ。	甘過ぎる。ただ砂糖をなめているみたい。10粒でこの価格は高すぎる。	この程度のサボテンの含有量で本当にのど飴としての効果があるのか疑問。
	50	F	形が工夫してあっていい。かわいらしいし、おもしろい。サボテンのイラストもとてもいい。	味は悪くないが特徴がない。平凡。これが入るとここがいい!というところを前面に出さないといくれない。	試作品のように多重に包装するのはよくないと思う。
	30	F	サボテンのキャラが最近流行のゆるキャラっぽくてかわいい。	「のどに刺さらない」というキャッチコピーがいまひとつ。サボテン=のどにいいという図式があまりイメージがわかない。10粒でこの値段は高すぎる。この値段を出すならちゃんとしてのど飴を買うと思う。	のど飴の機能はなくしてサボテンを前面に出して地産商品としての方向を強くした方が良いでしょう。
一定のモニター経験がある	60	F	食べやすい大きさ。味は普通。	値段が高い。外パックは箱にしないで袋詰めでよい。	花粉症に効力があると良いが。
	20	M	パッケージ裏の文章が良い。サボテンののど飴というのが面白い。「のどに刺さらない」というキャッチコピーも良い。味がシンプルで美味しい。	入ってる量が少ない。この1.5倍は欲しい。	入れ物を缶にしてみても良いかもしれない。
	50	F	素材が面白い。	味、形に特徴がない。「のどに刺さらない」のキャッチコピーが良くない。	春日井市とサボテンの関係については初めて知りました。またサボテンの成分についても様々なものを含んでいることが伝えられれば、売れる可能性があると思います。
	60	F	キャッチコピーはイラストと共に好感が持てる。	サボテンの粘液成分であれば、砂糖、水あめを加える必要はあるのか。メキシコ産のサボテンからの抽出成分は糖尿病患者も飲食できる。成分に工夫が必要なのではないか。価格も高い。	サボテンに着目した点は良いが、商品(あめ)であればこれでも良い。但し、健康を強調するには成分に問題あり。パウダーだけ単品販売しても良いのではないか。
	50	F	パッケージはかわいい。味は砂糖甘さが素朴に感じ、マスカを使っているところが健康	パッケージは内容量に比べ大きすぎる。中に空気が入っていた。ザラザラ感があった。	香りは感じなかった。登山やスポーツなどの携帯に使いたいと思った。(アミノ酸)

		志向者には目を引くと思う。			
40	F	容器の中に説明書が入っているのが面白い。キャラクターが可愛い。	「のどに刺さらない」より「とげのない」とかのフレーズが良い気がする。飴は飲み込むわけではないからのどは関係ないような。健康志向の人が砂糖を原料としているものを望むかどうかと思う。	特になし。	
50	F	ラベルのサボテンの絵がかわいいので、子供や若い女性にうけるのでは？ ネーミングもユーモアがある。甘過ぎないが良い。	価格が高い。緑の方の形は最初スイカに見えた。	健康志向に見合うほどサボテンの成分が入っているのでしょうか？	
60	F	キャンデーとしておいしい。六角形だとハチミツが入っていることに気がつきやすい。パッケージのコメントも面白いし、イラストもとぼけててかわいい。	だんだん溶けてきたらザラついた。内容に対して容器が大きすぎると思う。高さ半分でもいいのではないかな。	キャラクターがかわいい。	
40	F	—	ただのハチミツ飴である。飴の形をもっと工夫した方がよい。（スイカに見える。蜂の巣に見える。）ネーミングはいまいちだが、イラストはかわいいと思う。	粘膜保護があるなんて知りませんでした。	
50	F	飴玉の大きさとしては口に入れやすく、舌ざわりも気にならないで美味しかったです。	「のど飴」というのどの保護に限定しなくても良いのかと思いました。「サボテン醗酵」というネーミングがもうひとつしっくりきません。	サボテン醗酵粉末とサボテン醗酵顆粒両方記載されているので、統一された方が良いと思います。	
60	F	「サボテン」を飴として口に入れていることが楽しく感じられる。	せっかく「サボテン」なのにサボテンらしい1粒にしてほしい。この形とサボテンとのつながりが分からない。	「のどに刺さらない」が大変気に入りました。	
ほとんど経験なし	40	M	なめらか感を若干感じる	食物繊維、ミネラルの量が分かるとよい。	—
	60	M	味、食感とも良い。小粒でちょうど良い大きさ。	—	サボテン栽培が多いということを知らなかった。観光面でももっと売り出しても良いのでは？
	50	M	素朴な味。なかなか溶けずに口の中に残っているのが好ましい。	サボテンをイメージするような香味付けが必要。具体的な味等は不明であるがサボテンはこういうものという印象を与える工夫が欲しい。	—
	50	F	飴として普通に美味しい。	—	のど飴はメントール系の味がするイメージがある。普通の飴風ところが新鮮な印象。
	50	M	サボテンという素材。	のど飴としての特徴を感じない。粘液成分というともっと水飴的食感があるというようなものが必要なのでは？ 10粒200～300円は飴としては高い。	—

40	M	独特のヌメリが良さそうに感じさせる。	高い。	—
50	M		味に特徴が欲しい。	—
60	M	素材の面白さを感じる。	10粒で200円は高い。	愛知県とサボテンが結びつかない。
30	F	思ったより美味しい。	—	—
30	F	食べやすい甘さ。	サボテンが含まれている感じが分からない。	粘膜保護の作用があるなら、サプリメントで服用したい。
50	F	飴を口に入れるとすぐにカリカリ噛む癖があるのでその点では食べやすい。	サボテンが特産品というのを初めて知った。地産商品としてはおもしろい。価格面での改善が望まれる。	粘膜保護の意味がよくわからない。
60	M	パッケージが目新しい。	味の特徴がない。	—
50	M	特産品としてお土産には良いのではないか。	—	お土産用として良いのでは？ それ以外特に特徴はない。
60	M	—	のど飴と食物繊維の関連が分かりにくい。飴ではサボテンの特徴が分かりにくいのではないか？ 価格設定が高いのではないか？	—
50	M	—	—	—
40	M	容器がかわいい。	価格を見直し。10粒で50円くらい。	—
60	M	—	—	サボテンを食材としたことを訴えること。
50	M	—	—	緑色の飴との組み合わせがお土産用として適しているのでは？
50	M	—	説明文と「のど飴」が合っていない。もう少し青臭さがあってもいいのでは？ サボテンと色のイメージがミスマッチ。	世界各国でサプリメントとして⇒本当か？ サプリメントか？ 健康のためのものか？
60	M	—	価格が高いのでは？	—

(2) 意見交換会概要

① 意見交換会開催日時及び出席者

[日時] 平成21年12月3日 15時～17時30分

[場所] 財団法人 農林水産奨励会 2階 S会議室

[出席者]

(検討委員)

(五十音順 敬称略)

氏名	所属・役職
石川(高野) 祐子	独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品機能研究領域 機能性成分解析ユニット長
門間 裕	社団法人 日本アグリビジネスセンター 常務理事
鎌田 克幸	学校法人 日本菓子学園 専修学校 日本菓子専門学校 教育局 局長
小林 昭一 (※)	社団法人 菓子・食品新素材技術センター 理事長
高橋 幸資	国立大学法人 東京農工大学 共生科学技術研究院 教授
廣瀬 理恵子	財団法人 東京都農林水産振興財団 東京都農林総合研究センター 食品技術センター 主任研究員
三國 克彦	塩水港精糖株式会社 糖質研究所 商品企画開発室 室長
宮川 早苗	UBMメディア株式会社 「食品と開発」編集長
山田 雄司	山崎製パン株式会社 中央研究所 所長

(※) 座長

(試作協力企業・連携先組織)

(敬称略)

氏名	県名	所属・役職
池端 真美	沖縄県	株式会社トロピカルテクノセンター 研究開発部
上地 和彦	沖縄県	農業生産法人 アップフィールド宮古島 代表
前橋 均	石川県	北陸製菓株式会社 彩匠製造課 次長
三輪 章志	石川県	石川県農業総合研究センター 資源加工研究部流通加工グループ 研究主幹
崎 範敬	三重県	熊野市役所 農業振興課 農業振興第1係
下和田 貞明	三重県	財団法人 紀和町ふるさと公社 専務理事
林越 宏治	愛知県	春日井商工会議所 経営指導課
出口 元彦	愛知県	株式会社エメディオ 代表取締役副社長

② 意見交換会議事録

i) 樹ぶどうのある生活。、 ii) 樹ぶどうのある生活。ハーブティー

[概要説明]

試作企業	<p>今回原料として使ったシマヤマヒハツ、これはあまり馴染みのないものだと思います、現物をお持ちした。それを確認していただきたい。</p> <p>このシマヤマヒハツというのは、亜熱帯地域の植物で、東南アジア、日本で言えば沖縄県が北限と言われている植物。このシマヤマヒハツは私どもの宮古島では昔から庭先とかで栽培されているような植物である。</p> <p>小さなブドウのような形をしているが、熟してくると濃い紫色をした果実になる。この果実は甘味と酸味を有しており、田舎のほうでは「酢っぺゃー」というような方言で呼ばれるほど酸味を特徴とした果実。これは昔から自然に生えていて、昔から食べられている果物のような感覚の果実である。</p> <p>このシマヤマヒハツの機能性について着目した理由としては、ブルーベリーの約5倍のポリフェノールを含んでおり、アントシアニンの中でも特に目にいいと言われているデルフィニジンという成分が9割含まれている。これは通常ブルーベリーとかカシスでは5~6割程度しか入っていないもので、非常に特徴のあるものだと思う。さらに今回の事業の中で抗酸化活性についても調べることができたが、これもブルーベリーの約8倍含まれているという結果が得られている。</p> <p>今回、このシマヤマヒハツを原料として、こういう飲み切りサイズのドリンクを開発したものと、もう1つは乾燥してハーブティのティーパックの製品を試作した。</p> <p>まず飲料の方だが、このシマヤマヒハツの果汁は、私たちはこの事業を去年させていただき、そのとき、濃縮したものを薄めて飲むようなタイプでやったが、価格的に非常に高いということと、健康志向なのか一般飲料なのかよくわからないという形で、飲みにくい等、いろんな評価をいただいた。このため、今回は「手軽に飲む」ということを目指して開発した。</p> <p>その中で、今回の飲料にはシマヤマヒハツの果汁が10%含まれている。10%だが、見た目にもかなり濃い濃度を保った状態で含まれている。それに沖縄特産の果実であるシークワサーを、風味づけと若干の酸味づけということで加えてある。それに加えて、リンゴ酢、オリゴ糖、甘味料をブレンドし、味や色を生かしながら、「できるだけ飲みやすく」ということも1つのテーマとして仕上げた。</p> <p>もう1つのハーブティは、今回、飲料をつくるために搾汁した後に残った果皮と種の部分を再度乾燥して、これをハーブティの原料として使うということで試みた。</p> <p>ただ、この果皮と種の乾燥品だけでは色の出ぐあいがちょっときれいではなかった。ので、地元宮古島の特産であるローゼルという植物、それから風味づけのレモングラスという3点を「オール宮古」というイメージを持ち、これを組み合わせるハーブティをつくらうということで、ブレンドして作った。その結果、風味、色、若干の酸味を保ちながら、飲みやすい、爽やかな飲料ができたのかなと思っている。</p>
------	--

[意見交換]

委員	<p>「樹ぶどうのある生活」というイメージは、どんなイメージでネーミングされたのか？</p>
試作企業	<p>シマヤマヒハツというのはなかなか馴染みがない植物で、それを表に出しても、なかなかイメージがつかないと思います、シマヤマヒハツをある程度イメージを持ちながら伝えられる言葉としていろいろ悩んだが、その中で、シマヤマヒハツは、ぶどうではないが、2~3mになる木になっており、形もぶどう状になっているので、言葉だけで伝わる、イメージとして一番伝わりやすい言葉、ということで、「樹ぶど</p>

	う」とした。ただ、これはちゃんとした言葉ではなく、商品名としての捉え方。それが普段手軽に飲めるというイメージをとということで、今回は「樹ぶどうのある生活」というネーミングとした。
委員	表示は大丈夫か。
試作企業	自分が調べた範囲では大丈夫。
委員	<p>これは沖縄地方だけで販売するものなのか。たとえば沖縄の人口と東京、大阪の人口を比べたら、やはり売ろうと思うと、地元じゃなくて、都会だと思う。都会へきて「樹ぶどう」と一生懸命売ったところで、普通の栄養ドリンクは150円となってしまう。</p> <p>つまり、ネーミングがおとなし過ぎると思う。地元が好む名前でも良いが、これだけ中身が濃いわけだから、どこかで聞いて頭に残るような「タウリン100%」等のような形で売り込まないと、この値段で、この量だと、難しいと思う。</p> <p>味そのものは良いが、その名前から見てピンとこない。「樹ぶどう」という、その優しい言葉だけではわからないから、飲んでみないとわからない。飲んだところで値段を見て、「こんなに高いのか」ということになると、買わないのでは。</p> <p>一方で、疲れたとき等は、サラリーマンというのは1,000円、1,500円でそのくらいの量を飲む。そういう世界なので、そういうものに適するような売り方を考えたらいいのではないかなと、そんな気がする。</p>
委員	色と味は非常に飲みやすかったと思う。ただ、原料として量的に確保できるものなのか。つまり、飲料として使う形で、結構たくさん原料が必要になると思うが。
試作企業	<p>それが本当にこれからの課題。本格的に栽培されているということは、いままでの沖縄全体を通してもない。まず栽培体制も構築しながらということを考えている。</p> <p>ただ、このように名前をどんどん出し始めているので、少しずつだが興味を持ち始めている生産者はいる。栽培も、植えてから収穫まで3年ぐらいかかるが、地道なところから始めていかないといけないかなというのが一つ苦労しているところ。</p>
委員	どこでどのように販売していくか、その規模も考えたときに、もう少し計画性が必要と思う。
委員	ほかのベリー類との比較があると良いのだが。デルフィニジンが多いということだが、例えばブルーベリー等には、大体このような系統のものが多く含まれているが、それと比較してこういう成分が違うというのが言えれば良いと思う。
連携組織	<p>ブルーベリーのアントシアニンというのは、一番多いのはマルピジンというアントシアニン類だが、今回、シマヤマヒハツのほうではデルフィニジンがメインで含まれているアントシアニン類。</p> <p>また、今回定量したのは、シアニジン換算ということで、一般にとられている比色の方法でアントシアニンを定量しているが、波長がそんなに変わらないので、量的にはそれほど誤差はないであろうと考えている。</p> <p>定量の結果、量的には、ブルーベリーよりは多く含まれているような結果になっている。</p> <p>ブルーベリーの中にも野性種でビルベリー等、豊富に含まれているものがあるが、それらと比較すると、アントシアニン類は同等程度であり、それらと同じ土俵にあげたい。</p>
委員	<p>そこで問題になるのは、先ほどの鎌田委員の「ブランドとネーミング」という話になると思う。沖縄ブランドで、良いネーミングがあれば、それなりに皆さんが納得なさるのではないかと思う。</p> <p>これはpHはどれくらいか知りたい。</p>
連携組織	pH 3.2
委員	アルカリにすると色は変わらないのか。いい色になれば良いのだが。
連携組織	灰色になる。

委員	たとえば pH5 とか、少しだけずらせばブルーっぽくなるのでは。そうすると、味と色のバランスがちょっと違ってくるから、そこも考えると面白い。
委員	リンゴ酢を使っている理由はあるのか。
試作企業	味のバランスから決めたもの。米酢等、ほかのビネガー関係もいろいろ試したが、今回の中で、シマヤマヒハツとバランスよく味が出てきたのがリンゴ酢。これはあくまでも嗜好的な中で判断したもの。
委員	地元の酸はないのか。リンゴ酢だと、後ろを見たときに、「シマヤマヒハツ」と言っている、「なんだ、リンゴ酢を使っているのか」と思ってしまう。宮古で出すのであれば、ほぼ同等のものがあれば、良いのだが。
委員	それこそ砂糖がたくさんあるのでは。砂糖の発酵で有機酸をつくっているところがあれば、それとコラボしたらよい。あまり安くはできないとは思いますが、少なくとも「沖縄発の有機酸」を使って、「沖縄発のこの素材」を使ったら、良い宣伝にはなるのでは。
委員	味的にはリンゴ酢で風味のバランスがとれていて、非常によかったと思う。ネーミングを「樹ぶどう」にするんだったら、「ぶどう酢」という揃え方もあるとは思いますが、風味を重視するとリンゴ酢がベストチョイスではないかと思う。 味や価格帯などは良かったが、唯一、開発ターゲットというところが気になっている。「疲れ目の方、パソコンを使われる OL、サラリーマン」とあるが、酢が混ざっている製品なので、サラリーマンや若い人よりは、中高年女性というのを狙うべき商品かなと思う。 アントシアニン系なので、当然ポリフェノールを多く含んで、美容にも良いと、いろんな文献発表があるので、紫外線の抑制効果とか、美肌効果というのが当然期待できる。中高年女性を狙って美容向けに商品開発をしていくといいかなと思う。 なお、容量は、140mL ではなく、100mL ぐらいの少容量で良いのでは思う。やや多めの感じがした。もっと細身のびんで商品化したほうが良いのではないかなと思う。 また、いま世界的にスーパーフルーツブームで、アメリカやヨーロッパへ行くとスーパーフルーツ商品がたくさん出てきている。欧米にはいろんなベリーがあり、日本にそのベリーが最近沢山輸入されている。ところが、なかなか日本産のベリーというのはない。 「沖縄産スーパーフルーツ」というコンセプトで、シマヤマヒハツを訴求していったらどうか。 シマヤマヒハツのネーミングと、その中のアントシアニンなどの成分の「抗酸化効果」の認知度を上げるために「スーパーフルーツ」というキャッチを強調したほうが良いと思う。
委員	「ハーブティ」だが、外観が美しく、なかなかいいものだなあと思う。実際飲んでみると、かなり癖が強く、その落差が結構大きいと思う。「この色だったら、これぐらいの美味しさがあるかな」と思って飲んでみたら、ガンとくるという、それが面白い。酸味が強いので、そうなんだと思う。 「ローゼル」とは？
試作企業	ローゼルというのは、ハイビスカス科の花で、これも沖縄特有の植物で、熱帯地域で穫れる植物。赤い花で、花卉というか、花肉がありますが、これはジャム、お茶、粉末等で使用されるハーブティの原料の素材の1つ。 最近、栽培のほうも普及し始めてきておりまして、徐々に人気が出てきている。かなり酸味が強い。
委員	ハイビスカスとの差は？
試作企業	ハイビスカス科ではあるが、種類が分かれて違う。
委員	そうであれば、これらの素材の組み合わせがもう一工夫あるとよくなるかと思う。せっかく沖縄はいろんな種類の砂糖があり、機能性の砂糖とも組み合わせを考

	えると、面白いものができるのではないかと思います。組み合わせの問題。そういったことを考えると、良いものになるかもしれない。
委員	私は普段から割りと酸っぱいものを摂るので、非常に美味しく飲むことが出来た。それでターゲットだが、「沖縄県への観光客」と、沖縄に絞った理由は？
試作企業	宮古島産のものを100%使っていること、つまり、ローゼル、レモングラスが沖縄県特有のものであるので、「沖縄発」、「宮古発」として売り出していきたいため。また、機能性の面で、お茶として抽出しているので非常に薄くなっており、強いてそこまで機能性を謳えるかということもある。逆に言えば、「沖縄県に特化したハーブティ」として、沖縄に来られたお客様に買っていただければと思っている。
委員	では、価格設定も、もし東京で販売しようとする場合は、価格の調整が必要ということか。地元で展開して、いい評判を得たら、ぜひ全国展開というのをやってほしい。
試作企業	この値段は、製造も手作業、手づくりの部分での値段設定なので、県外出荷向けの値段は設定していない。もし本土に行く場合は若干高くなる可能性がある。
委員	せっかくティーバッグがすごくかわいらしく作ってあるのに、箱の中にパッケージされてしまい、外側から見えない状況になっている。遮光の必要があるとかという理由で箱に入れているのか。
試作企業	パッケージデザインは何タイプかあり、簡単なパック入りも考えてはいるが、今回、ターゲットを観光客にしている点で、お土産としては、ある程度、形がしっかりしたものがいいのではないかと思った。
委員	昨年、この試食会で提示されたシマヤマヒハツを使ったドリンクがあったが、比較すると商品力としては非常に良くなったと思う。 このハーブティに関しては、特にパッケージのデザイン等も含め、観光客をターゲットとした商品として、このままで十分製品としての価値があるのじゃないかという感じを受けた。ずいぶんいろいろな面で努力なさったのかなということ一番強く感じた。

iii) 甘えび揚げもち

[試作品概要説明]

試作企業	<p>金沢というのはご存じのように日本海の海の幸が非常にたくさんあり、その中の甘えびを取り上げた。えび、かにというのは以前はコレステロールが多いと言われていたが、近年ではタウリンを豊富に含んでいて、肝機能を高めたりとか、動脈硬化を予防することが期待されていて、こういった機能性について注目し、その分析については今回共同研究を一緒にやっていただいた石川県農業総合研究センターに分析をお願いした。</p> <p>まず、この甘えびで何をつくったかだが、北陸製菓の製品の中で、うるち米ではなくて、もち米を使った揚げ米菓に甘えびを利用したお菓子を作った。</p> <p>最近では、スーパーマーケット、コンビニを含めて、スナック、せんべい、おかしの中で、えびを使ったお菓子が非常にたくさんある。国内産とか、濃厚なえびの味、等あるが、それらの先発の商品に何とか打ち勝っていくということで、この事業の趣旨でもある地域の水産物ということで、石川県で水揚げされた甘えびのみを使って風味を出し、差別化を図った。</p> <p>まず、原料となる甘えびの確保については、皆さんがお召し上がりになるような大きなものは非常に高価だが、小さなものになるとキロ 800 円とか 600 円とか、探せば何とかあるものがある。</p> <p>ただ、生の原料をもち米菓にそのまま利用して混合するという事はなかなか難しく、ミンチにして澱粉と合わせるとするのは、えびせんべいであれば良いが、おもちの中に混ぜるという事はなかなか困難。</p> <p>そこで、乾燥品を探したが、原料としての産地を指定した甘えびのものはまずな</p>
------	--

	<p>い。「産地を指定した甘えび」が試作における一番重点ポイントであると思うが、もっともっと探していくと、高級珍味のような、甘えびを少し味つけて姿のまま袋に入れて 60g800 円等で販売しているような商品は存在した。</p> <p>そこで、それそのものを利用して試作を行ったが、高いわりには全然味が出てくれないということと、水分がそこそこあるので、粉碎するのがちょっと難しかった。それを当社の煎機という小型のおかきを焼く機械で焼いて風味を上げたものを、チョッパーにかけて粉末化したものを原料として採用した。そうすることによって部屋中がえびのにおいで充満するぐらいの濃厚な原料というのができた。</p> <p>次に、通常、米菓での副原料とか調味料の混合というのは、もちつきの臼の中にもち米が入って、それをついていく段階で、もちの形状になってきたところに、調味料、豆、粉末のものを入れていくが、今回、もちの中に混ぜていくのがほとんどだが、一部が下のほうに回って、臼の溝から落ちてしまう。安い原料であれば、そういったことも多少は見逃せるが、今回のえびの原料や、農研から提案を受けた抗酸化性のある焙焼米粉というのを均一に所定量までということになると、うまくいかず、もちつきのときに混ぜるのでは難しいということで、今回は、お米を水漬けて、一晩おいて、水切りした後に、お米とえびの粉末と焙焼米粉を攪拌して混ぜたものを蒸し工程のほうに持っていくというやり方をとった。</p> <p>そうすることによって比率はきれいに入ってくれたが、お米の中にそういうものが入るため、臼の中でもちをつくときに、粘りが出るのにやや時間がかかってしまった。また、杵でつくると少し飛び散ってしまう等ということが当初起こった。</p> <p>それについては、中に入る蒸気を少し逃がしながら入れていたので、その逃げる蒸気量を少し減らして、蒸気がたくさん入るようにすると、蒸し時間をわずかが延長することによって多少の改善はされた。</p> <p>また、原料もそうだが、ちょっとこだわっているの、見た目も、もち米菓というのは大体四角に切るが、今回は型抜きということで、エビのイメージを狙って勾玉風に型抜きをした。これはまだ機械が入ってないので、今回のものは全部手抜きで、2人の作業員が一生懸命 100人分ぐらいを抜きながら作った。</p> <p>あと、今回、包材のデザインがぎりぎり間に合わなかったの、簡易的なものにした。</p> <p>なお、タウリンというと、実際は中高年の滋養強壮ということになると思うが、この揚げ米菓自体の売場を考えると、どうしてもスーパーマーケットもしくはコンビニ等になって、特に手に取る人というのは主婦層の方だと思うので、「子育てとか家事でお疲れになった人にも」ということで、そちらを目指したようなデザインと、かわいらしい商品づくりもしていきたいと思う。</p> <p>今回、せっかく高いえびを使っているの、もう少し風味が強くないかということも併せて、きょうは何かそういうアドバイスもあればありがたいと思っている。</p>
--	--

[意見交換]

<p>委員</p>	<p>「甘えび」については、大変美味しくいただいた。価格も手ごろであると思う。「タウリン」というイメージがあったかもしれないが、もう少し香味があればよいかなと思った。あんまり強い香味はすぐ飽きるが、もう少し香味が強ければ面白いかなと思う。</p> <p>先ほどの説明の通り、加工工程で香りが多く出るとのことであるが、それが取り込まれると、良いのではないか。</p> <p>形も、勾玉とのことだが、口に入れるのにちょうど良い大きさだと思った。なかなかの工夫かと思う。</p> <p>いまは「食べやすくする」というのが非常に大事であり、ただ美味しければ良いというものではなく、どちらの手で取って、どうやって食べるかという、そういつ</p>
-----------	---

	<p>たことまで考えて開発している方もいる。</p> <p>とにかく口の中に入れて、非常にかみやすく、のみ込みやすいのが、良い製品になるはずである。</p> <p>この開発に当たっては、石川県農総研からの考えもあったようなので、その辺、もしコメントがあったら話をいただきたい。</p>
連携組織	<p>今回使っている焙焼米粉について、説明したい。これは、昨年度、すかいらーくフードサイエンス研究所の学術助成をいただき、1年間の研究で、岩手大学、農研機構・食総研と、共同で開発した食品素材。具体的には、酒石酸と水と米粉を混ぜ合わせた後に、焙焼して、それによって抗酸化能が付与される。ただ、これは現象論的などころであり、まだ研究途上。</p> <p>抗酸化能は、グラフの通り、焙焼の温度や時間が高まる、あるいは酒石酸の濃度が高まると、抗酸化能は高くなるが、焼き加減がより強くなるので褐変する。</p> <p>色合いとしては、当初、クリーム色程度の色だったが、たくさん量でスケールアップしたときに、色が思いの外付いてしまった。これは今後の「要検討」である。</p> <p>このため、「甘えびの赤い色を生かしたい」という北陸製菓の意向を踏まえ、添加量は当初の半量で今回試食に送ったものには入っている。</p> <p>非常に少ない量のため、抗酸化性としてはあまり強くないが、無添加のものに比べると高くなっているということが確認できているので、今後、量産のベーススケールでの製造方法等、さらに検討したい。</p> <p>座長からの指摘の中で、香味をより維持する方法について、アドバイスいただきたい。</p>
委員	<p>もち粉を使うということだが、もち米以外の方法を考えたことは？</p> <p>蒸練機は温度がやや高いが短時間のため、蒸練機を使ってもちをつくって、上がり際に入れれば、蒸すよりも香りは残ると思う。</p> <p>お菓子をつくるときは、素材ともち米と一緒に蒸すと、香りが飛んでしまう。そこでそのような時は、粉末を使い、上がり際にエビを入れて、殺菌程度の熱で止める。</p> <p>また、これを先ほど食べたが、歯に付くように感じた。もう少しうるちを多くすれば良いのではないか。サクッとした食感となる感じがする。</p> <p>素材にあまり熱をかけないこと。もちろん、もちもアルファ化しないといけないが、そのアルファ化の仕方を、蒸気で蒸すのではなくて、蒸練機で練る。それで上がり際にその材料を入れて、材料に必要な以上に熱をかけないようにすれば、当然香りは残る。</p>
試作企業	<p>当社では現在、蒸練機がないため、基本的にはもち米しか使用できない。</p>
委員	<p>蒸練機というのは安いもの。</p>
連携組織	<p>焙焼米粉についても、蒸練機が無いため、その添加量を抑えざるを得なかった。</p>
委員	<p>粉碎技術と混合技術がうまくいけば良いということかもしれない。どのように解決するかだが、1つは、鎌田委員の言われたように、粉を使うには蒸練機が必要だということ。もう1つは混ぜ方の問題だが、これは、よくご存知のことだと思うので、お任せしたい。良いものが出来れば「タウリン 1000mg」も超えられるのではないか。現状はタウリン 579mg ということだが。</p>
試作企業	<p>それは甘えび原料の中の数値で、米菓には8mg 程度。</p>
委員	<p>そうであれば、含有量で勝負するというのは難しいので、やはりブランド名「石川の甘えびを使った〇〇」であろう。ネーミングを考えて販売すれば大きな市場を開拓できるのじゃないかと思う。</p>
委員	<p>「揚げもちの油脂の酸化への効果は、現在貯蔵試験において試験中」ということだが、試作品には消費期限が3ヵ月になっている。これは通常の透明包材で3ヵ月持つことが確認されているという意味か。</p>
試作企業	<p>現在、確認中であり、3ヵ月ぐらいは持たせたいという意味。いま虐待試験をや</p>

	っている。
委員	最終的には、過酸化価を調べれば、見当はつくと思う。少量の抗酸化性でも結構うまくいく場合があるので、今後さらに検討してほしい。 なお、気になる点として、製造工程がまだ相当大変のようだが、いかがなものか。
試作企業	製造量が多くなったときには、今での厳しい状態。
委員	設備に頼らず試作をしたいということであれば、もち粉とうちを入れて、蒸気で蒸し、それを搗いて、混ぜ、もう一回蒸気にかける、こういった方法であれば、相当（10倍程度に）増える。大量生産という面ではやはり蒸練機が最も有効であるが、そこまでの検討過程において、手作りする場合は、粉を使い、普通のせいろで蒸して、もちに搗き、最後に混ぜて、もう一度蒸す、といった方法でもできるかと思う。手づくりで型を抜くのが大変だと思われるだろうが、あれは結構生産性が良い。
委員	甘えびは周年使える状態になっているのか。
試作企業	価格の安定した時期に、冷凍で保管しているので、2ヵ月分程度はある。
委員	では、原料としては問題ないということ。そうであれば、このような良いものであれば、大きな製品になる可能性は高いと思う。

iv) 新姫ほん酢しょうゆ、v) 新姫ドリンク

[試作品概要説明]

試作企業	今回は、「新姫」という、10数年前に、たまたま市内の新鹿町というところで発見された抗酸化性カンキツを利用した飲料を試作した。皆さんの貴重なご意見をいただきたい。
連携組織	<p>まず、「新姫」を紹介する。この「新姫」は、熊野市で平成9年に種苗法に基づいて品種登録した香酸かんきつである。しかし、ずっと使い道がわからず、16年ぐらいまで放ったらかしの状態だった。</p> <p>その放ったらかしをなぜ活用するかというと、シークワサー等の香酸かんきつがブームになったところから、我々もこの「新姫」を使って何とか地域おこしができないかということから始まった。品種登録している影響があり、平成26年まで熊野市で育成者権を所有していることから、まさに熊野市がオンリーワンの果実ということになっている。</p> <p>この果実を利用して商品開発をしようということで、いままに取り組んでいるところだが、これまで苗木から増産を図っており、生産量が非常に少なかったということから、果実と果汁のみの商品設定となっていた。しかしながら、近年、生産量が大体安定してきたため、新たに商品開発をしていこうじゃないかということになった。</p> <p>まず、商品開発に当たっては、「新姫」はほかの香酸かんきつと比べて何が差別化できるのかというポイントを考えたが、素人の考えではなかなか思いつかないことから、三重県の研究機関に相談したところ、「今後、健康機能性成分というのがブームで、よく注目されているので、特にノビレチン、ヘスペリジンの数値を把握しておく方が良いのでは」という提案があり、これを中心として調べたいということになり、それを生かす商品開発をしていきたいということになった。</p> <p>それで今回、この事業にたまたま活用させていただくことになったが、その中でまず、商品をどうするかということいろいろ考えたが、ほかの香酸かんきつの商品であるポン酢とジュースを開発することになった。</p> <p>まず、ジュースのほうだが、当初、果汁割合20%のジュースをつくらうじゃないかということで、いろいろ試行錯誤したわけだが、果実が非常に小さいものなので、果汁にするのは、キャタピラ方式といって果実をそのまますり潰すような形で果汁を取るが、この方法では、種と皮の苦味成分も入ってしまうということから、実際ジュースにしても、果汁が20%入ると、砂糖なんかも入れないと甘味がつか</p>

	<p>ないし、なかなか万人受けするようなジュースができなかった。</p> <p>そういう中で、販売金額とか、いろいろ考えた面で、コストが合わないのじゃないかという内部の結果が出て、それでも試行錯誤はしたが、その結果、あえて苦味と酸味を前面に出して、糖度も下げた商品設定にしようじゃないかということで、今回、ジュースのほうはあえて“苦いジュース”という商品を作った。</p> <p>したがって、ターゲットについても、子供にはちょっと控えていただくような味になっていると思う。しかしながら、その酸味、苦味を、逆にウリとして、“朝の目覚め”として、体がだるく感じる時等に、朝飲んでもらおうと、その苦味や酸味で非常に体がシャキッとするんじゃないかと思っている。</p> <p>そのようなことから、今回、ジュースという名前にしようとも思ったが、ジュースというイメージを持つと、子供が飲んで「まずい」という印象を持たれても辛いので、あえて「ドリンク」という名前とした。</p> <p>一方、ポンズの方だが、こちらも当初、「新姫」の果汁割合を30%で想定して、一度作ったが、「新姫」と主の材料となるしょうゆがうまく融合せず、しょうゆの味、「新姫」の味というように分かれ、ちょっと喧嘩しているような感じになった。それでその後、いろいろ専門家の方に相談したところ、「果汁を落として、新姫以外のほかの香酸かんきつの果汁を混ぜるとまろやかになることもある」とのことので、今回、「新姫」の果汁を20%に落とし、ダイダイの果汁を少し混ぜた。実際混ぜることによって一つのバランスのいい味になったと我々は思っている。</p> <p>ポンズと言っても、我々も内部でどんなものに食べられるかというような試験したが、我々の内部でアンケートした結果、特に焼き魚、サンマの丸干し等にも非常に合うという結果が出ましたので、報告させていただく。</p> <p>今回、2つの商品をつくったわけだが、共に製品の中に残る成分の含有量が非常に低い結果となってしまった。商品自体の出来自体は満足しているが、今後、機能性成分を生かした商品開発というのが1つの課題になってくると思う。今回、「機能性成分を生かすためにこういう商品はどうか」等、様々な助言をいただけたらと思っている。</p>
--	---

[意見交換]

試作企業	<p>今回は、「新姫」という、10数年前に、たまたま市内の新鹿町というところで発見された抗酸化性カンキツを利用した飲料を試作した。皆さんの貴重なご意見をいただきたい。</p>
委員	<p>これは大変美味しくいただいた。ポン酢そのものは、それほど美味しいとは感じなかったが、つけて食べたら美味しい。要するに使い方によろ感じた。</p> <p>使い方を考え、その使い方を積極的に提案すると良いと思う。要するに、使い方を消費者に納得してもらうために、前面に出したほうが良いと思う。「これはこういうふうに食べるといい」と。ただし、短い言葉で簡潔に消費者に伝わるようなことを考えると良い。</p>
委員	<p>ぽん酢の方は、風味は良いが、価格が800円というのは、「これはちょっと手が出ないな」と感じてしまう。新姫をこの量を入れると、どうしてもこの価格になってしまうのか？ ほかに努力する方法はないのか。</p>
試作企業	<p>まず、ブランド化を図りたいという意図がある。最終的な販売量をどれくらいに設定するかという見通しの中で、スーパーで売る商品としてよりも、“ちょっと高価なぽん酢”という路線的で行きたいと思っている。流通、原価計算等、いろいろ議論をした上で800円と決めた。本当は幅広く消費者に買っていただきたいところではあるが。</p> <p>また、製造に関してもまだ自社生産出来ていない。来年、自前の加工場を建設する予定であり、コストはある程度下げられるのではないかと思っている。</p>
委員	<p>まずは「新姫」というブランドを広く知ってもらうことも大事だと思う。ワカメ</p>

	と食べたときにも、若干苦みが気になったので、無理をして大容量とするより、少し容量を落としても、価格帯を下げたほうがいいのではないかなという気はする。
委員	これは料亭用であろう。料亭ならこのぐらいの値段でも使えるのではないかな。 気になった点として、沖縄のシークワサーとどう競争していくのか。成分的にもシークワサーと似ているのではないかなと思う。
試作企業	ノビレチンとヘスペリジンについてはシークワサーを上回っている。
委員	成分についてだが、資料によれば、ヘスペリジンが試作品形態時では原料形態時より相当少なくなっている。果汁 20% 含量であれば、5 分の 1 程度と予想されるが、なぜなのか。
試作企業	数値としてそのような結果となってしまった。委託製造であるので、そこら辺の原因はもう少し調べていきたい。
委員	かなり少なくなっているということは、製造工程でロスしているということであろう。この成分は熱に弱いのか、それとも pH に弱いのか、それとも酸化に弱いのか、それともそのほかの要因で弱いのか、そういったことを調べてみれば、もっと高く保持することができるのではないかな。 ただ、経験上、ポリフェノールはそれ程弱くない。なので、何かあるのだろう。理由がわからないので、これ以上ディスカッションしても仕方がないが、もう少し何か考えると解決出来るだろう。 いずれにしても、1 本 800 円というのはあまりにも高いので、300mL びんを小さくして 100mL か 50mL にして“最高級品”で売り出したらよいのではないかな。そういったものがいま流行っていることだし。
試作企業	逆に、その容量であれば、どれぐらいの価格帯かというご意見をいただければありがたい。
委員	いや、この価格帯はまだ安いかもしれない。この商品というのは完全に家庭用ではないので、中途半端に安くしないほうがよい。それで、家庭で使うことを考えないほうがよい。小さくして使ってもらうよりは、むしろ、料理屋、レストラン用として、それに応じた価格帯とすれば、実際には、これくらいか、もう少し高くするかどうかと思う。特にこれは原価が高いので、製品の品質から考えたら、一層もっと高くしても構わないだろう。 ただ、少し味が気になった。味が非常にやわらかく、直にでも飲んでもいけるのではないかなと思う。逆にこれはサンマのような魚だったら良いが、白身の薄味のものにこのぼん酢を合わせた場合に、ぼん酢のほうが勝ってしまう可能性がある。 どのような料理に合わせるかを考え、例えば魚だったら魚の種類ごとに味を変えるか、濃度を変えるかして、2 種類揃えたりしてはどうか。このままだと、強い味の魚や肉であれば問題ないが、すでにぼん酢しょうゆの味ができてしまっているので、薄味のものに味を重ねることが難しく、非常に使いにくいと思う。
委員	非常にマイルドな味になっているが、酸味、苦みが若干若い感じがした。保存による経時変化はどうか。 今回の試作品は、賞味期限が半年ぐらいの計算をされているようだが、保存試験とかは実施されているのか。
試作企業	保存試験はまだ行ってない。賞味期限は一般的なぼん酢しょうゆを参考にしている。今後、実施していきたい。 なお、先ほどの話の中で、白身魚では、ぼん酢しょうゆの方が味が強いという話だったが、これは、ふるさと公社では昨年「熊野地鶏」を生産しており、その地鶏を売っていく中で、冬場の地鶏鍋用のぼん酢に新姫を使えればという発想で始まったのでこのような味付けとなった。 今後、使い道については、「こういった使い方」というものを出していきたい。
委員	保存試験はしていない、まだだということであれば、品質の劣化はないと思うが、味の変化に気を付けて見たらよいかなと思う。

委員	次に新姫ドリンクの方だが、これは「オンリーワン素材」と書いてあるが、この場合は素材の組み合わせをしないでほどよい味になっているということかなと思う。ただ、100 ml で 150 円というのはやはり高価である。それでも、これだったら売れる可能性はあるかなと思うが、いかがなものか。
委員	渋いというより、苦味そのものなので、これは何とかならないものか。私は、酔っぱいもの、渋いものとか、苦いものは好きなほうだが、これは強過ぎると感じる。試食では 10～20 ml しか飲んでいないが、それでこの感想であるわけだから、50～100 ml 飲んだら、次は要らないと思うのではないか。
委員	搾汁方法を聞くと、ヘスペリジン系の苦味ではなくて、リモノイド系の苦みではないかと思う。リモノイド系の苦みはあまり好まれないタイプの苦みであり、「さっぱりして、後が爽快」という感じではないので、無理して果汁濃度を上げるよりも、市場で、ゆずドリンク、スダチドリンク等が果汁 2～3% で売られているように、そのくらいの濃度にした方がリピーターが付くのではないか。搾り方にしても、よく搾ろうとすると余計に苦味が出る。
委員	さっぱりした、キレ味のいいものをつくるには、それなりの搾り方があるのか。
委員	もともとそれほど果汁が多くなく、種も多く入っているカンキツであり、さらに、これは若いうちに穫って、グリーンで使うと思う。それであれば、やはり未熟なほうが苦味成分の濃度は高い。この点でも、あの苦みを苦みとして好んでくれる人がどのくらいいるかというのは疑問。
委員	たくさんとろうと思ってよく搾ると苦味が出てくるし、苦味が出てくると売れない。そこで、あまりよく搾らないで、さっぱりした味のものをつくる。そうすると価格が高くなる。価格が安くて、いいものをつくるためにはどうすればいいかというところ、やはり素材の組み合わせを考えないといけないかなと思う。 苦味、渋味を消す、ないしは非常に弱くするという素材が幾つかあるはずなので、その辺の組み合わせを考えると、良いものになるのではないかなと思う。

vi) サボテンのど飴

〔試作品概要説明〕

試作企業	<p>そもそも、「サボテンが何で愛知県なのか？」という疑問をお持ちになると思うが、もともと、春日井市の桃山地区というところでは、桃を中心とした果実系の栽培が非常に盛んなところだったが、伊勢湾台風の折に、被害があり、農家の方々がそういう台風被害がない、それに代わるものはないかと、最初に取りかかったのが、サボテンの実生栽培（種から栽培する）。現在はその実生栽培の農家が 10 軒ほどあり、栽培量は日本一であるため、「春日井はサボテン日本一」というブランドが使えるため、春日井商工会議所が中心になって 6～7 年ほど前から地域活性化を目的とした事業として、「サボテン」をキーワードに活発に活動している。</p> <p>そんな中、サボテンはどちらかというと観賞用のサボテン栽培しかなかったため、それをほかのものに応用できないかと、会議所がプロジェクトを立ち上げ、市内の飲食店、商工業者が中心になり、食用で、いろんな商品を開発して盛り上げようとして 5 年活動している。</p> <p>そういう中で、昨年度より、サボテンを食用化するに当たっては、保存性、あるいは年間を通じて安定的に供給したいとして、中間原料を何とかサボテンを使ってつukれないかというテーマがあり、それに私どもがプロジェクトで参画させていただいた。当初、一個人として参画したが、それをきっかけにサボテンの機能性がかなり高いのではないかといいところもあり、実はこの株式会社エメディオというのは、サボテンの機能性を開発、商品化しようということの一つの目的にして今年の 2 月に設立した会社で、「サボテンを中心に開発する会社」ということをご理解いただければありがたい。</p> <p>このようなプロジェクトとしてやっていく中で、自己資金では開発するのなかなか</p>
------	--

なか難しいため、いろいろな事業者が、いろいろなテーマを持って、いろいろな案件、助成をいただきながら開発を進めていく中で、まず今年私どもが取り組んでいるのが、中間原料としてサボテンを発酵をかけて発酵食品のような顆粒状にして健康食品の素材で提供できないかということであり、まず発酵食品として中間原料をつくった。

ただし、機能性が高いと言っても、食用のサボテンとしては日本国内ではきちっとした食歴もなく、あるいはサボテンの食用としての安全性基準も定かではないため、加工食品を開発していく中で、安全性の確保のため、今回、「のど飴」というのを主題に持ってきた。これは、発酵をかけることによって多少は安全性が確保できるだろうという観点であり、サボテンを発酵顆粒にして、それを飴に添加しようというコンセプトで製品作りをした。

なお、ウチワサボテンの機能性で何を謳うかについては、とりあえず「植物繊維」と報告書では書いているが、サボテンのネバネバ成分（多糖類だろうとは思いますが、それがどういう多糖類なのかは分析では定かではない）と考えている。

しかし、今回、のど飴の機能性を追求するに当たって、ムコ多糖体を分析したいと考えたが、日本食品分析センターはじめ、様々な分析センターに依頼をしたが、「カニキトサン等の動物性のムコ多糖体であれば分析はできるが、植物性のムコ多糖体はお断しています」とのこと。（理由は定かではない。）そのため、「植物繊維」という広義で機能性の目的としたが、その辺で行き詰まりがあり、ようやく地元の大学の農学部との協力を得て、今後、サボテンにどのくらいのムコ多糖体が含まれているのかを踏まえて分析を進めていきたい。

そんな中、試作を進めていく中、やや難しい壁に当たった。発酵顆粒には酵素も若干含まれているので、飴の加工工程において一番ネックになるのが、熱の問題。地元の春日井市内にある老舗の飴屋に依頼したので、鍋で火でゴトゴトと煮るという製法に近く、どうしても熱でやられてしまう。

われわれとしては酵素をなるべく生かせないかと考え、発酵顆粒そのもの、粉の状態ですべてに添加できないかと考えている。ただ、そのサボテンに含まれている酵素が何なのかということは、まだこれから特定するところであり、まだまだ途中の段階。

また、熱に対してその発酵した顆粒を添加するのが難しかった。あとは、発酵したものを顆粒にするのに、グルコースを添加して顆粒にしているが、そのグルコースの糖と飴のもとの砂糖との相性が悪いのか、5%以上入れると飴が凝固しない。我々としては「機能性」というで、より多く添加していきたいのだが。

試作1つ目は、通常の飴のベースにそのサボテンの発酵顆粒を添加したが、これは2%が限界であり、3%入れると凝固しないという結論になった。やはり、最低でも5%は入れたいので、発酵現場と打ち合わせをした結果、蜂蜜ベースののど飴であれば何とかサボテンの発酵顆粒が5%近く添加できるのではないかとということで、今回試食をしていただいた黄色い飴に関しては、蜂蜜をベースにしたのど飴にサボテンの発酵顆粒を添加させていただいた。

なので、まだまだ試作の段階であり、狙いとしては、ムコ多糖体による、のどの粘膜保護につながるのではないかとということに結論を持ってきたかったが、今般の予算の範囲ではなかなかそこまでいかず、また、分析機関がなかなか見つからなかった。さらに実際のサボテンの素材の安全性もまだまだこれから確立していかなければいけないという問題もあり、いま「春日井のサボテンプロジェクト」としてすべて同時並行で動いている最中。

もともとのサボテンの栽培も、観賞用のサボテンはたくさんあるのだが、食用のサボテンはまだ平準化されていない部分があり、すべての事業を並行しながら、目的の地域活性につなげたいというところ。ここで健康食品の素材として提案すれば、高く売れて非常にいいかもしれないが、その機能性の裏付けもまだまだであり、簡単に市民の皆さんに200円、300円程度でお買い求めいただいて、サボテンの良

	<p>さを少しでも広げたいというのが、今回のど飴をつくった最大の理由。その辺でちよっと物足りない部分はあるが、機能性については今後さらにブラッシュアップをかけ、もう少し専門的な機関で研究を積み重ねていく中で、将来的には「特保」のような、金看板をつけられるような商材に育てたいなということで、来年、さ来年と継続していきたいというふうに考えている。</p>
--	--

[意見交換]

委員	<p>サボテンについては、まだいろんなことがわからないなりに進んでいる。成分的にもまだよく分からず、食暦も浅い。このような素材を製品化する時にはどのようにすればよいのか。多くの場合は砂糖漬けや塩漬けにするであろう。こういった方法であれば、問題となる成分が弱くなる、ないしは消えるのではないかと。</p> <p>また、成分を取り出して使うよりも、まずサボテン全体を使うことを考えてはどうか。例えばサボテンの砂糖漬け等。</p> <p>サボテン（多肉植物という意味で）の高度利用には、テキーラがあるが、それよりもサボテンそのものを食べるという使い方はどうだろう（サボテン料理はすでに各種出されているが、加工食品としての使い方）。</p> <p>なお、サボテンに含まれている多糖類というのは、酸性ムコ多糖とのことだが、この酸性ムコ多糖というのは他の多肉植物にもかなりの量が含まれている。それらが競争素材になるが、それらと競争し差別化するにはどうすればいいかというのと、それが「サボテンそのものを食べる」ということではないか。何でもそうだが、成分にしてしまったらすべて競争になってしまう。しかし、原料そのものを使うとあまり競争にならない。そのようなスタンスでもう一度挑戦してみると、きっと面白いものになると思う。</p>
委員	<p>発酵して作るというが、何発酵か。微生物は何を使用しているのか。アルコール臭はするののか。</p>
試作企業	<p>サボテンのトゲを処理して、スライスし、グルコースを添加する。これを一次発酵させ、次に抽出した液に麹菌を植えて、二次発酵し、抽出したものを使っている。以前、パパイヤ等でそのような手法を用いたが、このサボテンはパパイヤと比較すると、パパイヤは1ヵ月近くかかるが、サボテンだと10日で発酵を始める。アルコール臭がするが、今後、どのような微生物がいて、どのような醗酵なのか、調べていきたい。</p>
委員	<p>発酵すると、他の競争素材とみな同じようなものになってしまう。他の発酵物とどう違うかということが重要だろう。糖を加えて醗酵させると、一体サボテンの成分はどこにいったのか。</p>
委員	<p>飴の製造方法だが、おそらくこの製造温度は普通の釜で160℃以上だと思うが、口の中に入れたときに溶けない。改良方法としては、当然油脂を入れることが考えられるが、結局はデキストリンが多いのではないかと思う。トレハロースは300円を切るようになってきたので、「トレハ」や「ハローデックス」等を添加すると、160℃を超えても、崩れやすい飴になる。試してみてもどうか。</p>
委員	<p>サボテンというのは意外性があって面白い。多くの方が興味を持ってもらえると思う。</p>

平成 21 年度
農水産物機能性活用推進事業
報告書

発行：平成 22 年 3 月
発行者：財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 1 丁目 9 番 13 号 三会堂ビル 3 階
電話 03-3224-2369 / F A X 03-3224-2397
<http://www.shokusan.or.jp/>