



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



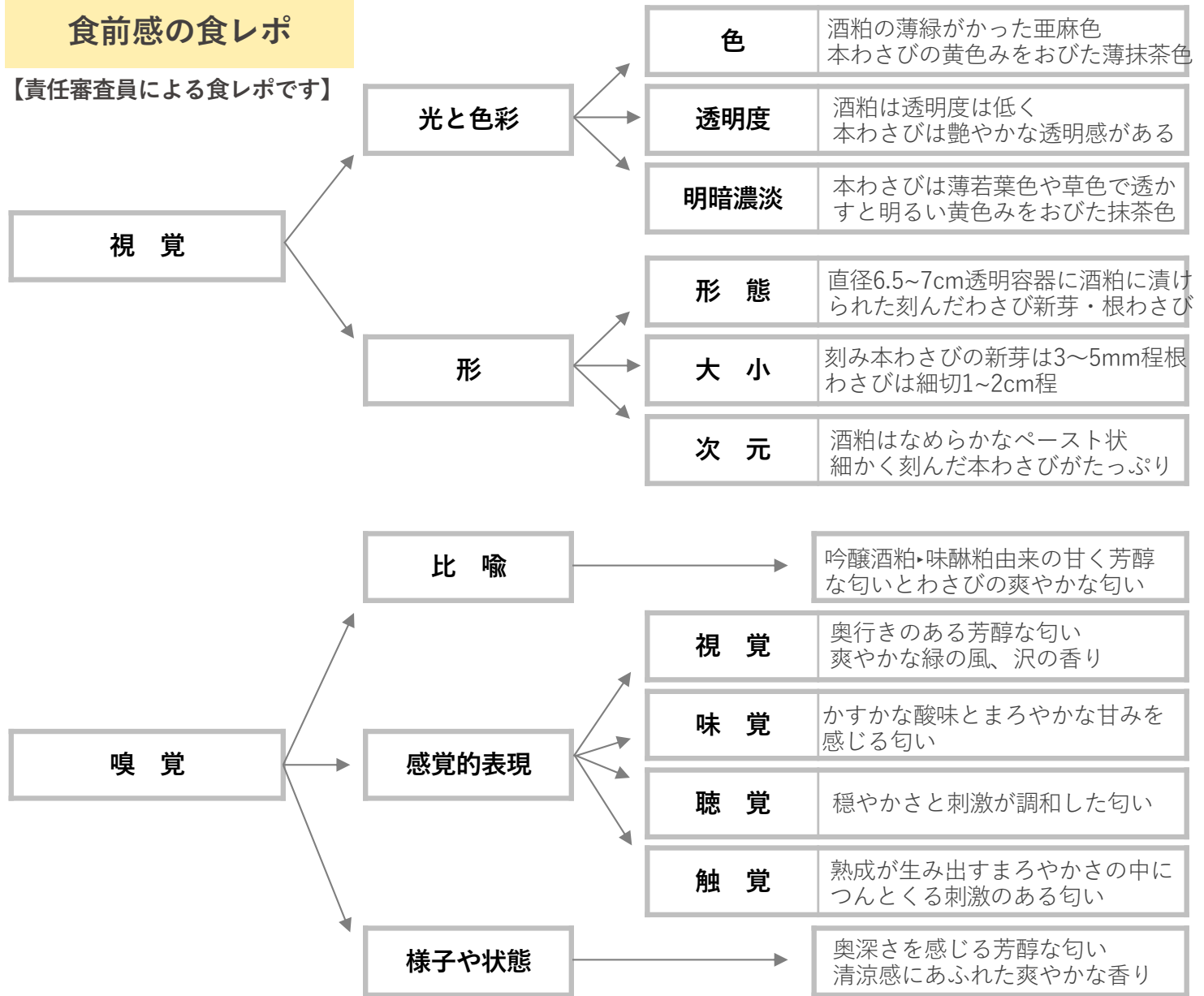
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

丸形の透明プラスチック容器に詰められた「わさび漬 封印」のわさび漬自体の見た目は全体的に薄緑がかった亜麻色の酒粕に、黄色みを帯びた抹茶色の刻み本わさびを合わせた素材そのまま活かした自然な色合いです。刻み本わさびの新芽茎は3mmから5mm程、根わさびは細切りで1cmから2cm程の大きさで、他競合商品のわさび漬と比較にならないほどたっぷり本わさびが入っていてとても感動しました。匂いは、吟醸酒粕と味醂粕由来の甘く芳醇な匂いとアルコール匂、そして本わさびの爽やかでツンとした匂いを感じることができ、まろやかさと刺激が調和した生命力にあふれた匂いを感じました。

封を開ける前からこだわり素材への期待感に心ときめき、封を開けた時の芳醇な香りと爽やかなわさびの香りが芳しく心癒されました。

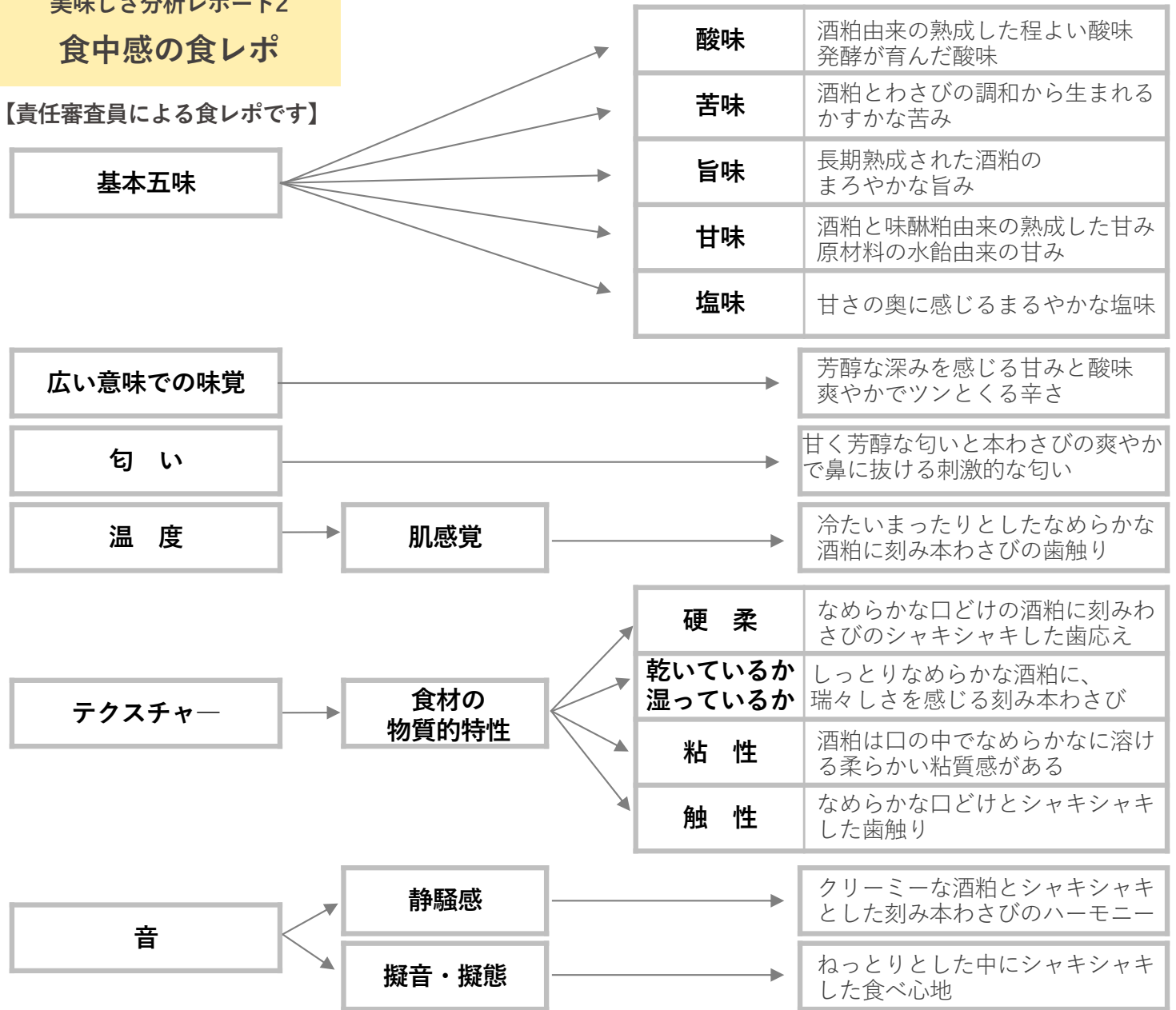
アースカラーが視覚に心地よく、気持ちを落ち着かせほっとする安心感があり、生命力にあふれた香りが嗅覚を程よく刺激し、郷愁にかられることで食前に“早く食べたい”そんな思いに心が躍りました。



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

わさび漬けを口に含んだ瞬間、酒粕の芳醇なふわっとした香りと熟成した甘み深い味わいが口の中に広がり、後を追うように本わさびの爽やかでツンとくる匂いが駆け巡り、シャキシャキとした歯触りと酒粕の優しい口溶けを感じました。ねっとりとした酒粕の中に刻んだ本わさびの食感と香りがアクセントとなり咀嚼により調和しハーモニーが生まれ心地よい余韻が続きます。基本五味をしっかりと感じ、熟成した“酸味”、ほのかな“苦味”、発酵が醸し出す“旨味”や円熟の“甘み”、カリウム由来のまろやかな“塩味”を実感しました。特にわさび漬けを食べたことがある人には、どこか懐かしさを感じる奥行と深みのある味わいがあり郷愁を誘います。わさびのツンとくる刺激的な香りや辛さとシャキシャキの噛み応えにより満足感も十分で、噛むほどに2つの違う性質の素材の香りと味わいが調和し、優雅な香りが鼻を抜け、五味の絶妙なハーモニーが五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれました。

ご飯の共に、酒の肴に、チーズや肉や魚、料理に添えて“食のシーンの想像膨らむ”味わいがありました。



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

まったりとした濃厚な吟醸酒粕と味醂粕の味わいと本わさびの爽やかな香りと辛みの余韻がある

気候・地域

静岡県特産「本わさび」の新芽と根わさびと新潟県産最高級吟醸酒の酒粕を贅沢に使用したこだわりのわさび漬

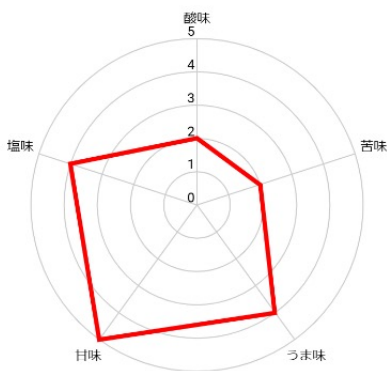
食経験・食習慣

わさび漬が好きだった父の思い出の味。これまでいろんなわさび漬を食べてきた中で最高の美味しさに出会い感動

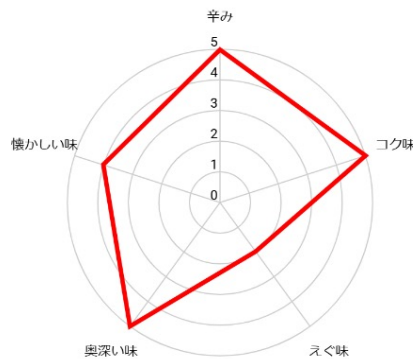
健康・生活様式

わさびには抗菌作・がんや動脈硬化抑制作用など、酒粕にはダイエットや美肌、アレルギー抑制など高い健康効果が期待される

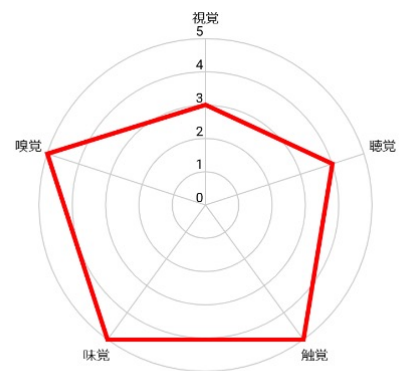
基本五味のレーダーチャート



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	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	4
甘味	5
塩味	4

広義の味	評点
辛み	5
コク味	5
えぐ味	2
奥深い味	5
懐かしい味	4

五感	評点
視覚	3
聴覚	4
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

高級吟醸酒粕の甘く芳醇な香りと静岡産本わさびの爽やかな新芽と根わさびの鼻に抜ける香りがとても芳しく食べる前から食をそそられます。口に含むと酒粕の芳醇でまろやかな甘さとシャキシャキした歯触りの刻みわさびの辛みが口の中で融合し五味のハーモニーを奏でます。豊かな香りと奥行きのある味わいに厳選された素材のもつ力強さや商品づくりへのこだわりを十分に感じることができます。本わさびを贅沢にふんだんに使った本商品は、強いUSP（独自のウリ）があり非常に満足度の高いわさび漬といえます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

徳川家と縁の深い静岡のわさびの歴史的背景をパッケージに表現した葵の御紋と富士山が描かれた外箱は、特別感があり静岡名産のわさび漬けが一目で伝わるわかりやすさと「封印」という筆書体の商品名がインパクトがあり秀逸なデザインです。サイズはコンパクトながら、内容量は辛みが飛ぶ前に食べきれる量を想定し容器に風味をしっかり封印できる配慮を感じます。一方「封印」というネーミングのわかりにくさについて。意味が伝わるようサブタイトルで商品特性を訴求する必要性を感じます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

内容量80gで販売価格830円(税別)は、やや高めの価格設定で高いと言う声も若干あがっていましたが、香り豊かな静岡産本わさびの新芽と根わさび、高級吟醸酒粕を原料に使用した贅沢な他とは大きく差別化したわさび漬けでコストパフォーマンスは高いと感じます。またわさび漬けに含まれる有効成分には、わさびには抗菌作用やがん抑制作、血栓予防作用など、また酒粕にはダイエットや美肌、アレルギー抑制など様々な健康・美容効果が期待され、ヘルシーな食品としてのアプローチからも今後伸びしろを感じます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ECサイトでは、QRコード導入で自社商品や企業情報、わさびに関する情報などの発信やスムーズな購入が可能なネット販売体制がしっかり構築され、積極的な広報に取り組んでおられるように思います。また何かあった場合のお客様対応窓口が設けられ、顧客管理体制や危機管理対応がしっかり確立されていて安心感があります。InstagramやFacebookについては、まだフォロワー数が少なくあまり知られていないように思います。HPとリンクさせ、SNSではお客様と双方向性を持たせタイムリーな仕掛けが新たなファン獲得につながります。

5. ブランディング要因

わさび漬け発祥の地 静岡産のわさび漬けには長い歴史と伝統が育んできた他産地では真似できない高いブランド力があります。創業77年の菜乃屋で昭和24年から看板商品として今も伝統の技法で作りに続けているわさび漬けは、全国漬物品評会で「厚生大臣賞」の荣誉に輝いた逸品で高いポジションにあるUSPがあります。その味わいは静岡の風土や歴史を感じさせてくれる深く印象に残る魅力があり、『封印』を明確にするように意識していくことで、貴社の更なるブランディング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

地産地消として地元静岡遠州産の素材を使用し、生産者が栽培から蒸かし・皮むき・切断・乾燥までを一貫して製造するその体制には良い意味で驚かされました。さらに、干し芋製造では機械乾燥が効率や大量生産のため一般的となっていますが、昔ながらの天日干し製造をするといったこだわり、伝統を重んじる姿勢に感銘を受けます。素材本来の自然な味を追求し、無添加で丹精込めて作られるその想いやこだわりがこの商品の高品質を保ち、安心・安全につながっていると実感できます。

審査レポート



商品名 わさび漬 封印

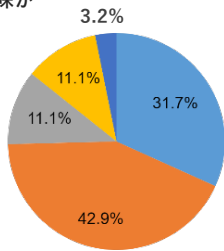
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第76回 (2024年6月)

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。

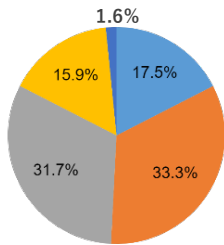
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

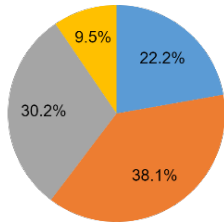
1 この商品に興味がありますか



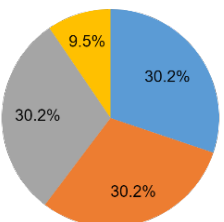
2 この価格で買いたいと思いますか



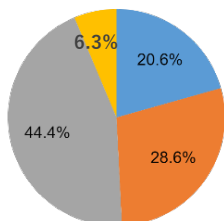
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

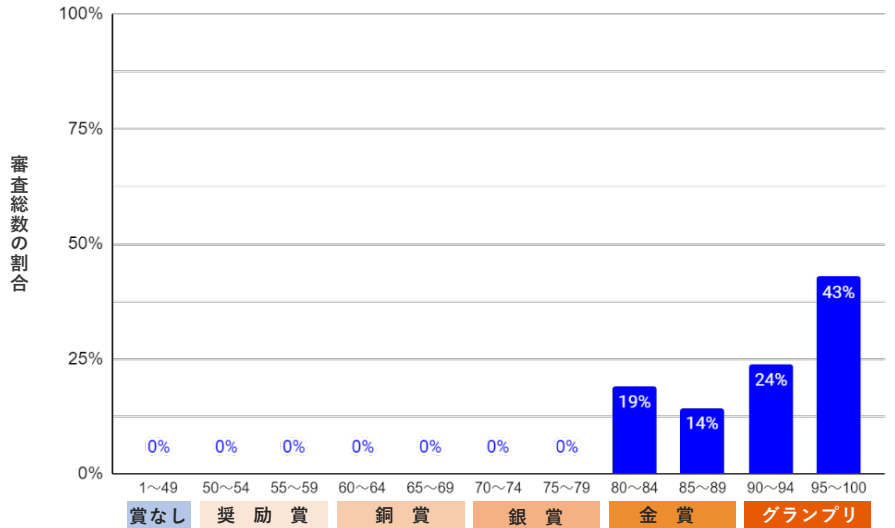
評価が高かった内容

静岡県産本わさびと新潟県産高級吟醸酒の酒粕を贅沢に使用
 たっぷり入った本わさびの食感とツンとくる辛さがとても良い
 爽やかな新芽の香りと酒粕の芳醇な味わいが素晴らしい
 刻んだ本わさびのシャキシャキとした歯触りが心地よい
 本わさびと酒粕のバランスがとても良く食べやすい
 素材の厳選と製造のプロセスのこだわりが素晴らしい
 差別化を強く意識したネーミングとパッケージにUSPを感じる

評価が低かった内容

封印の商品名がわかりにくく、意味合いの表記が必要に感じる
 容量に対して価格がやや高めで、なかなか手に取りにくい
 ホームページURL表記より、QRコードの方が直結しやすい
 高級要素をパッケージにもう少し強く打ち出してもよい
 静岡産わさび100%をサイドではなくトップに配置した方がよい
 封印の意味の説明がパッケージに必要なと思う
 こだわりの素材の中に、若干添加物が使用されているのが残念

点数分布



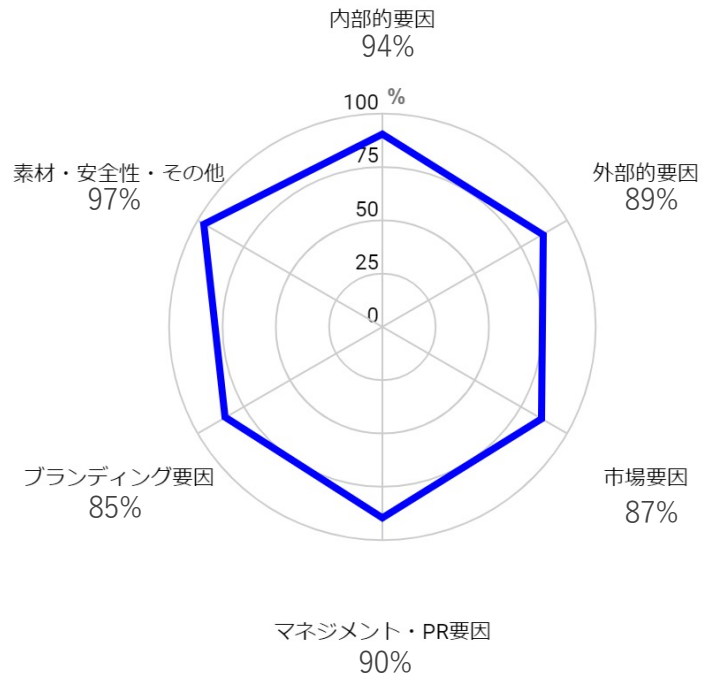
点数分布として金賞相当が33%、グランプリ相当が67%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、静岡県産本わさびと新潟産高級吟醸酒酒粕を使用した素材の味や“香り”のクオリティの高さや食感の素晴らしいさが多くの人々の共感を得たことが挙げられます。WEBアンケート結果から7割強の人がこの商品に「興味がある」と答えていることを見ても、素材へのこだわりは非常に強みと言えます。一方、全ての質問において「あまりない/ない」という回答が多くみられ、本商品の魅力が伝わりにくいことがうかがえます。特に価格設定やネーミングについては審査コメントも同様に改善の余地があるように感じます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、85%から97%の範囲に分布し全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

やはり1番評価が高かったのは「素材・安全性・その他要因」で97%と大変高評価です。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」も94%と高評価で厳選された素材のこだわりが、味や香り、味覚に反映され高い評価につながっています。「マネジメント・PR要因」はECサイトやSNSでの発信、広報戦略もなされ90%で安定した高評価につながりました。一方、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」は89%で秀逸なデザインながら商品名のわかりにくさが、市場・トレンドから構成される「市場要因」は87%で価格について、「ブランディング要因」は85%にとどまり『封印』について評価が分かれ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。商品価値を高めていくブランディング戦略に今後の伸びしろを感じます。



■ 総評

まずはじめに、地域の特産品を素材とした漬物を作り続けて創業77年、わさび漬け発祥の地である静岡の漬物文化や伝統の技法を継承しつつ、地元の素晴らしい素材に目を向けより良い味への探求を続けチャレンジをする姿勢に心から敬意を表します。静岡産本わさびを100%贅沢に使用し、細かく刻んだ香り豊かな柔らかな新芽と辛みを醸成する良質な根わさびを、最高級吟醸酒の酒粕と高価な味醂粕も合わせ作られた本商品は、まさに商品名のとおり、わさびの魅力をギュッと封印した逸品です。

審査会では「わさび漬 封印」をそのまま板わさで頂きました。吟醸酒粕の芳醇な甘い香りと本わさびの鼻に抜ける爽やかな匂いに食べる前から期待感で心ときめき、口に入れた瞬間、濃厚でまろやかな熟成された甘みと旨みが口に広がり、本わさびのシャキシャキとした触感とツンと鼻に抜ける辛みが五感を刺激し多くの審査員を魅了しました。

一方、ネガティブな意見として、商品名の『封印』についての意見が多く聞かれ「封印が何なのかわかりにくい」「封印の意味するところが消費者に伝わりづらい」「封印にネガティブなイメージがある」など、『封印』のもつ意味・特徴がパッケージに記されていないためコンセプトが伝わらず外部的要因とブランディング要因に影響しています。サブタイトルでコンセプト（特徴）を明確に伝え、お客様が手に取りたくなるUSPが伝わるネーミングやパッケージへのブラッシュアップの必要性を感じます。またQRコードの付記が箱の中で気付きにくく、購買者にも見える外箱のサイド面への記載が望まれます。

わさび漬けは、健康や美容に有効な成分が豊富で、料理のアレンジもしやすく様々な魅力を秘めた日本の伝統食です。わさび漬けの魅力をアピールしていくことで更なる広がり新たな可能性を感じます。

商品は、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ可能性の更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査員一同心より祈念申し上げます。



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