



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



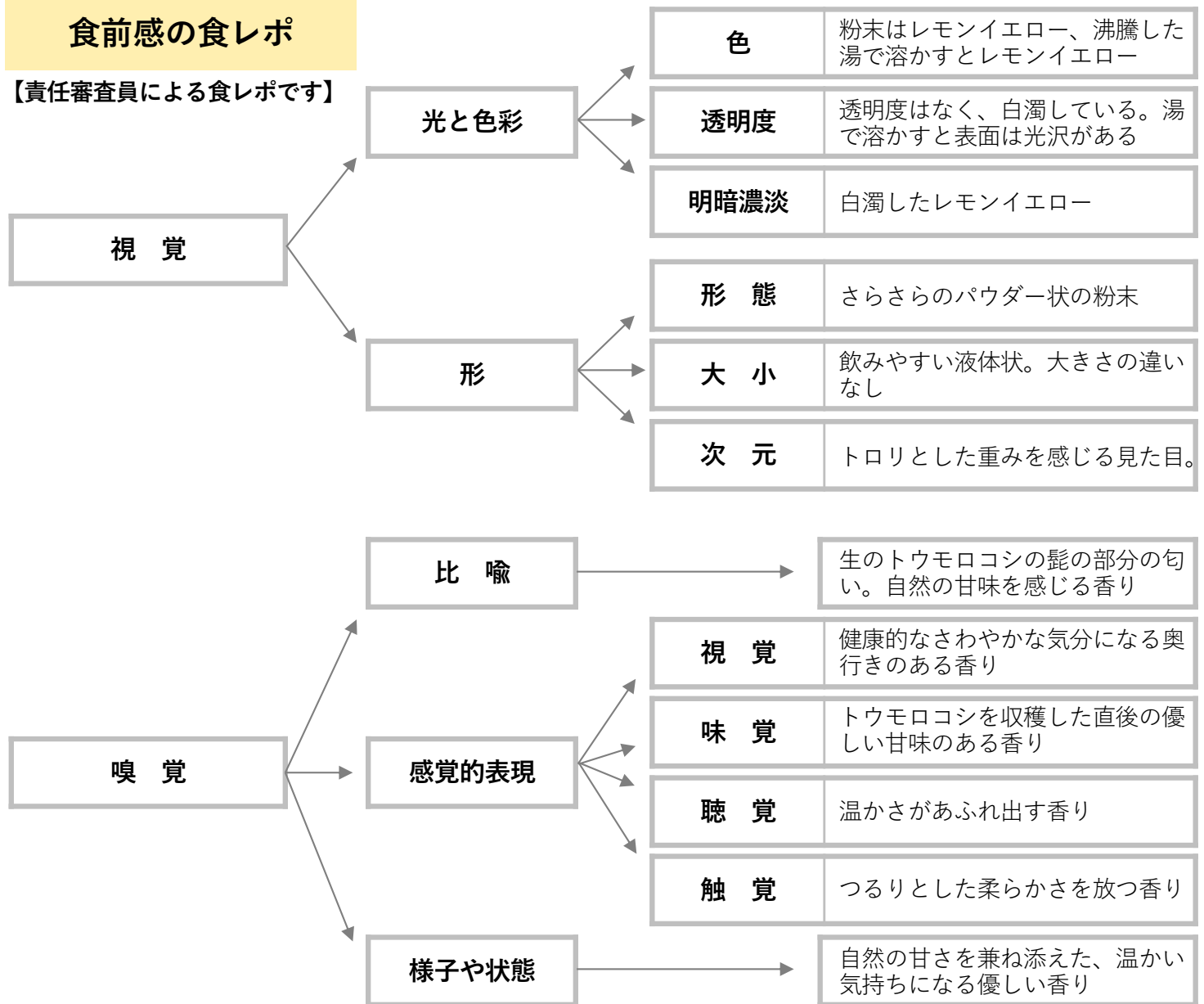
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

見た目は、全体的に光沢のあるレモンイエローで、素材(スイートコーン)をそのまま使用したように思える自然な色合いです。濁りが強く素材をそのまま濃縮し液体状にしたイメージを持つことができました。大きさはサラサラのパウダー状で、とうもろこしをそのまま粉にしたような風味・色合いがあり、粉末を湯で溶かす前からワクワクし、元気になれる印象を受けました。

匂いは、畑で収穫したスイートコーンそのままの匂いであり、朝食時、この香りとレモンイエローの色を見ることで心身ともにからだの奥からパワーがみなぎり、暖かい気持ちになれるように思いました。

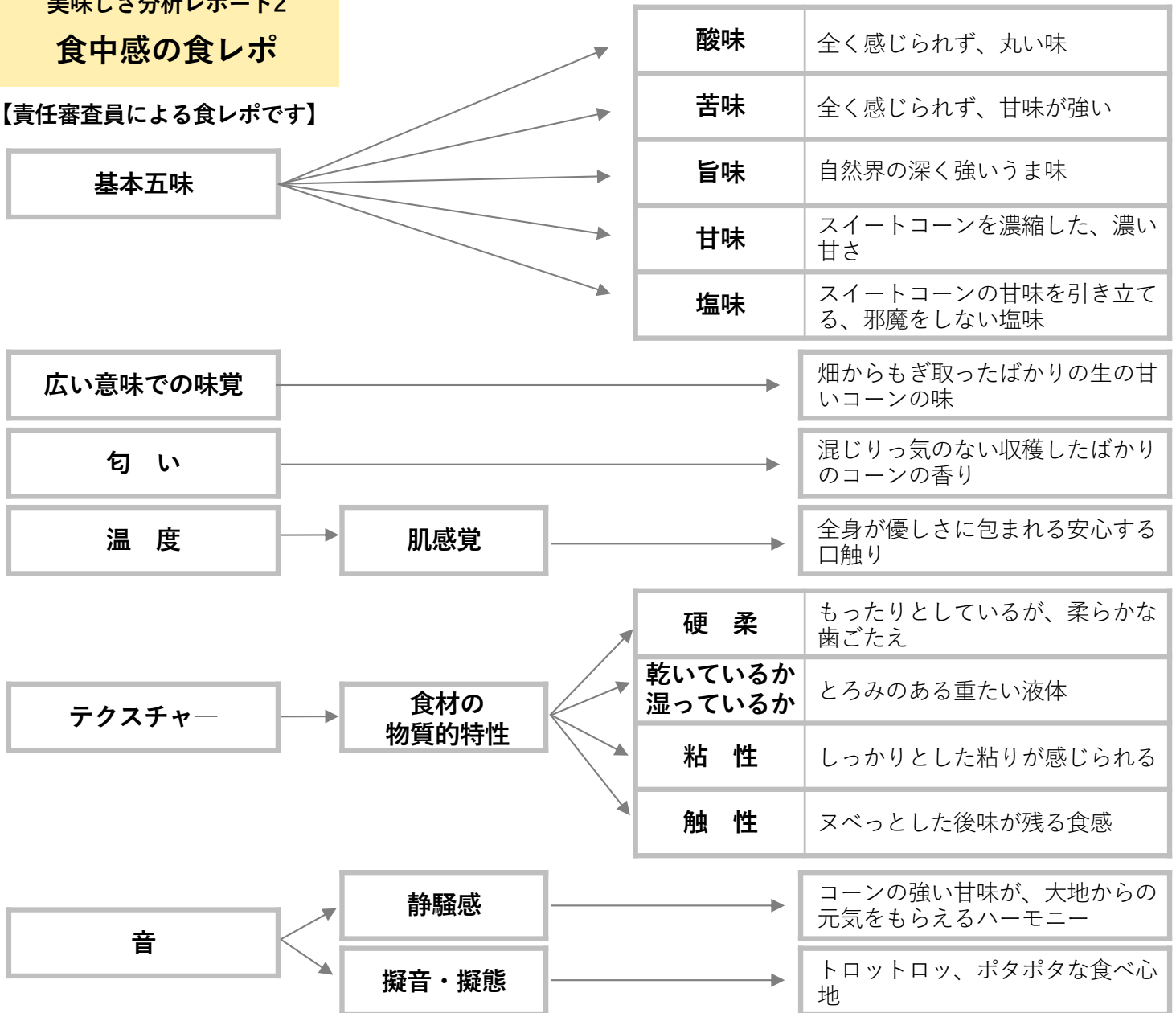
パッケージを開けたときの甘いスイートコーンの香りに心は優しい気持ちになり、穏やかな気持ちになります。また、お湯をそそいで溶かす際のただよう香りに心が包まれ、ほっとするひとときを持つことができる、そのような気持ちになりました。また混じりっけのないレモンイエローの色味は元気を与えてくれる色です。朝食時にこの色を目にすると、その日1日爽やかな気持ちになれる、そんな温かみのある商品だと感じました。



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

コーンポタージュスープを湯で溶かした直後はカップからスープの暖かさが伝わり、心までその暖かさに包まれる、そんな気分になりました。また口に含んだ瞬間は大地の暖かさを感じられる力強い自然の甘みが大変心地よく、ほっとする優しい気持ちになれる味です。

基本五味を感じる事は、とうもろこしの甘さが強いと感じることができませんでした。ただ、スイートコーンのもつ特有の旨味・甘味が暖かい気持ちになれる味で、食べた後ほっこりした気持ちになります。濃厚なポタージュスープと言われるだけあり、大変濃厚でとうもろこしそのものを食べている気分になる味でした。とうもろこしは老若男女すべての人が好む食材であり、貴社のコーンポタージュスープは一度食べたなら誰もがトリコになる、そのように感じさせてくれる味でした。

一度口に含むと、その味が忘れられずまた食べたいと思わせる、とうもろこしそのものをかじっているようなおいしさを感じられます。

毎日でも飲んでいなくなる、やみつきになる味です。



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

口の中に漂う甘さ、そして鼻に抜ける優しい甘さが、さらにもう少し味わいたいと思わせる余韻がある。

気候・地域

冬は暖かく、夏場は冷製スープとして常備しておきたいと思わせる。コーン特有の甘味が、食欲がなくなる季節でもこれを飲めば元気になれるような気持ちになる

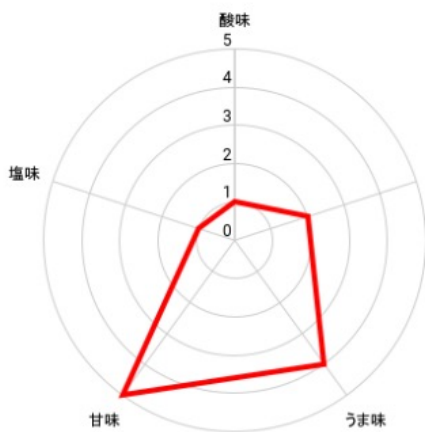
食経験・食習慣

もぎたての糖度の高いスイートコーンを生のままで食べた味を思い出した

健康・生活様式

朝から飲むと元気になれるそう。食欲が増大する味

基本五味の レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	4
甘味	5
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
渋味	4
コク味	5
えぐ味	2
奥深い味	3
懐かしい味	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	5
触覚	5
味覚	3
嗅覚	4



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ネーミングの通り味が大変濃厚で、スイートコーンの旨味が凝縮されていて、旨みも濃く大変満足できる味でした。糖度14度の北海道産スイートコーン100%を自然の恵みのまま保存料・添加物無添加で生産されたことが大変素晴らしく、粉末スープと思えない位トロツとしていて濃厚な味わいが大変素晴らしいと思いました。開発ストーリーも消費者目線になることや、そこをスタートとして実際に唯一無二の商品を作り上げていることが大変素晴らしく、会社全体の商品への熱い思いが伺えて、ファンになりたいと思いました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージは可愛らしくギフトにも最適だと思われました。北海道の甘くて、新鮮なとうもろこしを連想させる黄色と橙色が混ざったような鮮やかな色味のパッケージ、そして「糖度14度以上のスイートコーン使用」の表記は素晴らしいと感じます。ただ、パッケージは他社との差別化を図るため、サブタイトルをもう少し目立つようにした方がいいのでは…と思いました、例えば「香料・着色料無添加」と言うのは、商品にとって大きな強みとなります。そこをうまく強調できるようにパッケージを改善すれば、商品の良さが消費者に伝わりやすくなると思われます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向に目を向け、より安全でおいしい食品への取り組みが大変魅力的です。香料・着色料無添加で、糖度14度を使用したコーンポタージュスープのため少し高価格となっていますが、それを払拭する情報が、パッケージ前面ではわかりづらく、商品の良さがわかるように「朝採れ」「糖度14度」「無添加」など、消費者にはそそるキーワードをパッケージ前面でアピールしても良いのではないかと思います。

また、5食入りやハーブやクルトンなどをセットすると他社との差別化が図られ、消費者の目に止まるやすくなるのではないかと思います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

北海道を愛し、北海道の食材を広めよう。そういった企業メッセージを感じます。生産者との協力体制も良好で大変素晴らしく、製造過程や加工状況などをしっかり管理されているところも安心でき、購買力が沸きます。また、広報展開、お客様窓口等しっかりされているところに安心感を感じます。

消費者目線で香料・着色料無添加でこれだけの濃さを作られているので、もっと独自性を出されたら良いと思います。アンテナショップや物産展以外でも販売して欲しいです。一度食べればリピーターが多くなる味だと思います。

5. ブランディング要因

北海道の道東部とパッケージにあり、生産地にこだわるブランディングは大変素晴らしく思いました。生産者と連携を取り、スーパースイートコーン種を早朝に収穫し、収穫後すぐ加工工場へ届けられ、製造している点については、SDGsについてももしっかり考えられている商品だと思われます。この点についても、地域貢献ができていて商品であるとアピールすることで、他社ブランドと差別化され、ブランディング力は強まるのではないかと確信します。

6. 素材・安全性・その他

スーパースイートコーン生産者と連携し、早朝に採り、すぐに製造過程で商品化されていく...その体制が大変素晴らしく素材に対する安心感を感じます。ホームページ等でその工程を公開されるとさらに安心することができるのではと思います。

香料・着色料が無添加で使用添加物の少なさが現在の健康志向に沿っており、また、衛生管理も素晴らしく、安心安全の考え方から商品開発された商品に対する思いが伝わってきます。この品質の良さが、スイートコーン本来のおいしさを引き立たせていると実感できます。

審査レポート



商品名 北海道濃厚コーンポタージュ

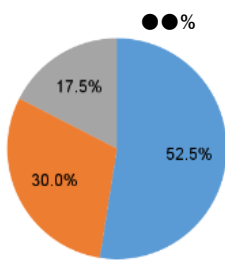
評価結果 金賞 受賞回・年月 第76回 (2024年6月)

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。

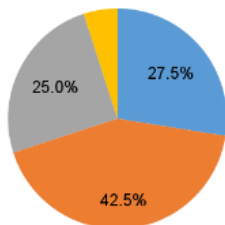
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

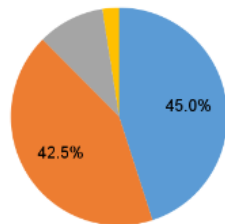
1 この商品に興味がありますか



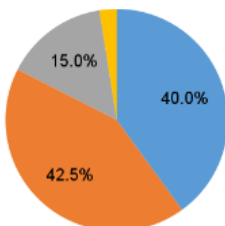
2 この価格で買いたいと思えますか



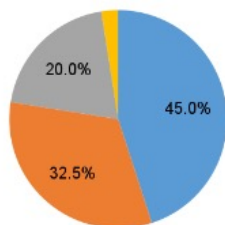
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思えますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思えますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

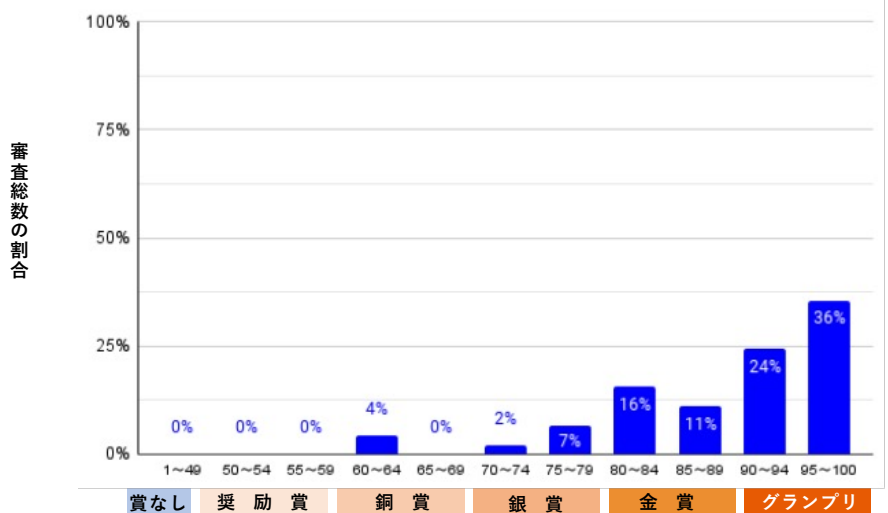
評価が高かった内容

味が濃厚で、トウモロコシの味わいがしっかりしている
糖度14度以上を使用していて、黄金色の色合いが素晴らしい
トウモロコシそのものの甘味がしっかり感じられて美味しい
濃厚なコーンポタージュで、北海道原料100%は魅力的である
無添加へのこだわりが素晴らしく、安心して飲むことが出来る
インスタント食品なのに、手作りのような食感が大変良い
「朝採れ」「トロット」「濃厚」のキーワードに惹かれる

評価が低かった内容

溶けにくく、最後まで粉っぽさが残った
設定時間以上混ぜても溶けにくく、ダメになる
パッケージの「糖度14度」を見逃ごしてしまう
内袋にもネーミングを入れてほしい
少し高価なところ
「香料・着色料無添加」をもっとアピールしてほしい
パッケージで他社との差別化をはかってほしい

点数分布



点数分布として、銀賞相当が9%、金賞相当が27%、グランプリ相当が60%を占めた結果、総合評価89%で【金賞】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、北海道産の糖度14度のスーパースイートコーンを早朝に収穫し、すぐ製造加工して商品化され、素材の旨みを逃がさないところや、とうもろこしの味わい深く、濃厚で非常においしいところが挙げられます。また香料・着色料が無添加の点も高得点につながりました。アンケートの結果から82.5%の人がこの商品に「興味あり」と答えている点を見ても、商品の関心の高さが非常に強みになると思います。

一方、銀賞相当の範囲にも少なからず点数が入り、インスタントスープの溶けにくさが評価が割れた要因と考えられます。

審査レポート

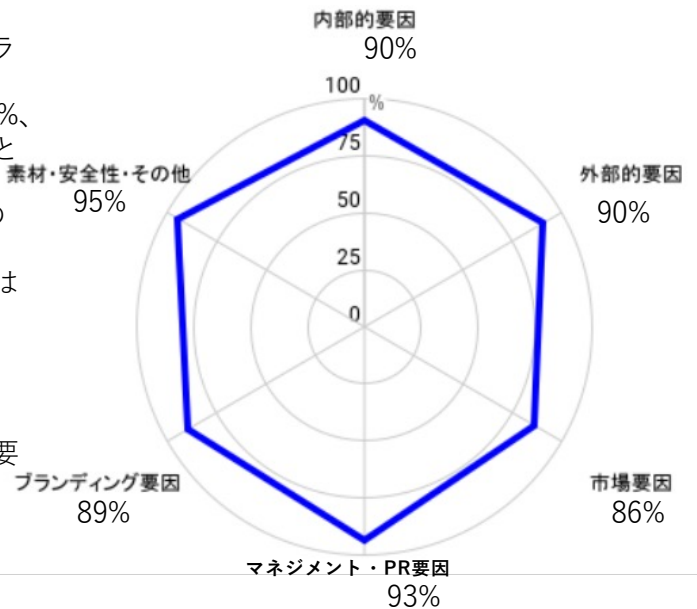
■ 要因分布

要因分布として、86%から95%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。

味や五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が90%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も90%と高評価です。マネジメント・広報等の「マネジメント・PR要因」は93%と上記3要因に関しては、この商品の持つそれぞれの特徴やクオリティーが高く、安定した高評価です。

「素材・安全性・その他」は95%です。インスタントスープは添加物を使用して製造される中、当商品は原材料は香料・着色料が無添加であること、そして農家と連携を取り「朝採れ」とうもろこしをすぐに生産加工し製品化されている点が高評価につながりました。

一方、「市場要因」は、86%にとどまり、「ブランディング要因」は89%と90%台には及び届きませんでした。理由としては、「朝採れ」「糖度14度」「無添加」など、パッケージ前面からは伝わりにくいからと思われる。そのため、吹き出しにしたり、文字を今以上に強調すると、他社との差別化が図られ消費者の手に取られやすくなるのではないのでしょうか。商品価値高めていく市場要因を強化することで、今後の伸びしろを感じます。



■ 総評

まず初めに、消費者の意見に耳を傾け「添加物不使用のインスタントスープ」を作ることに着目し、北海道紋別産の糖度14度のスーパースイートコーンをたっぷりを使用した濃厚なコーンポタージュを開発されたその熱意、そして生産者・消費者を大切に思われている姿勢に敬意を表します。

審査会で当商品を実際に試食した際、口に含んだとうもろこしの甘さが大変強く、スーパースイートコーンそのものを食べている…そのような感覚に心が奪われました。審査員たちからも「濃厚ですね」との声が多く聞かれました。

パッケージには「香料・着色料不使用」と記載されており、製造工程を見ると、低温で乾燥させブレイク状にし、原材料の風味や味を損なわない「ダブルミキシング方式」を採用し、こだわり抜いた製造方法に好印象を受けました。

ただ、ネガティブな意見として、インスタントスープに湯を注ぎ、パッケージに記載通り15秒かき混ぜても粉末が溶けにくく、ダマになってしまいました。1分以上かき混ぜてもダマは解消されず、すべて溶け切るの難しいとの声がほぼ全員の審査員から聞かれましたので、ご検討いただけると幸いです。

また、「朝採れ」「トロっと」「無添加」という消費者が好むキーワードがパッケージ前面に掲載されておらず、前面に掲載することでより商品の良さが消費者に伝わるのではないかと考えられます。

今後、新しいターゲット層の拡大のためには、粉末のポタージュスープだけではなく、パウチ食品やすぐに飲める缶入り製品、冷製コーンポタージュなどを開発され、シリーズ化されるとさらに消費者の拡大につながり、根強いファンの底上げ、さらには新たなファンの獲得にもつながると思われます。

また、他社との差別化を図るために、後付けできるクルトンやハーブを添えておくのはいかがでしょうか。

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さらなる向上を期待しています。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション