



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



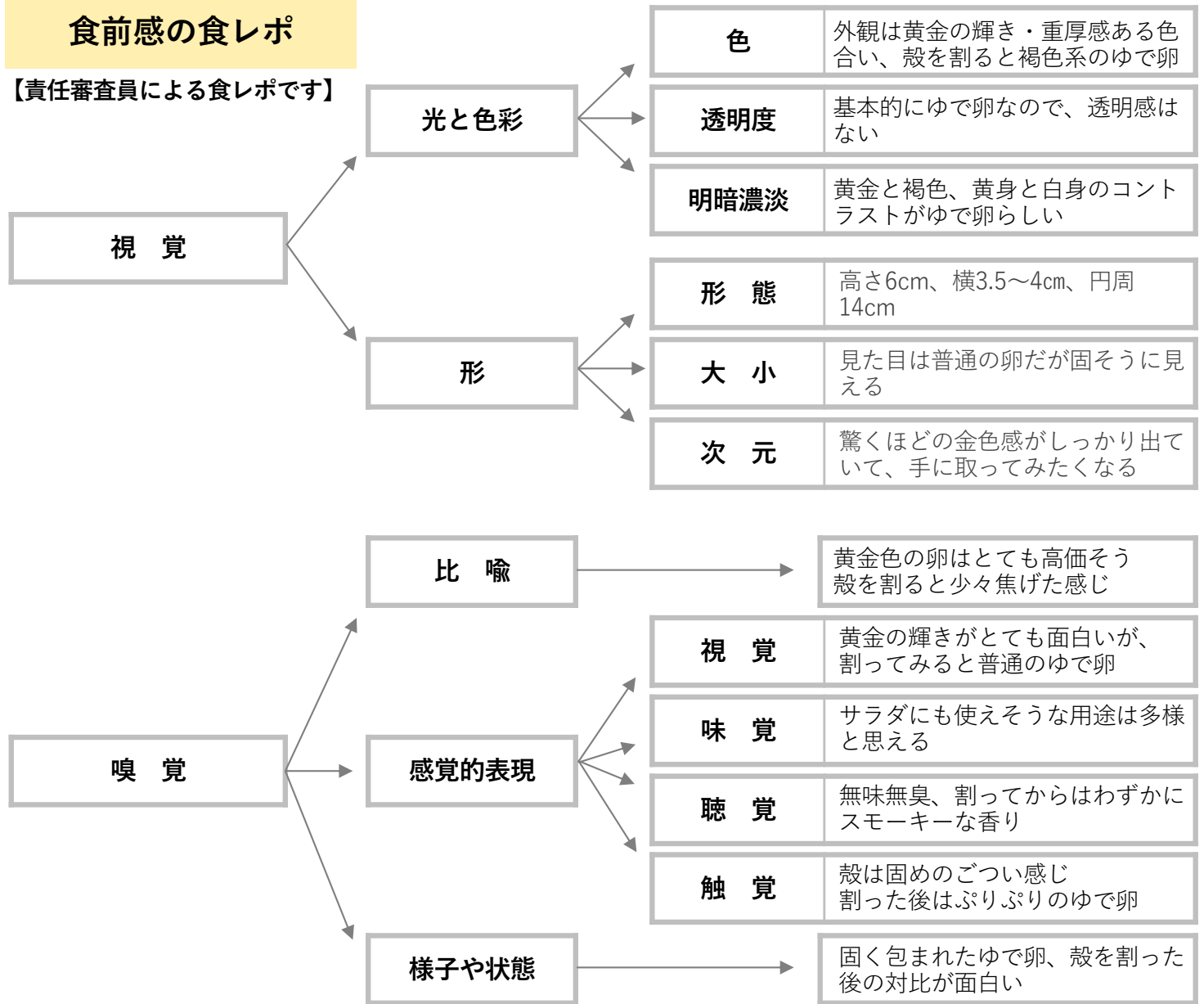
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

第一印象は金色に輝く卵です。高級感が感じられて、しっかりとした感じものです。特殊加工により金色にコーティングされているため、殻が固く、割れにくいと感じました。

殻が固めなので、割るのに少々力が必要です。コツコツと固いとところで当てないと割れません。

割った後は、普通の見た目はゆで卵ですが、スモークされているために褐色系で、つるんとしています。大きさはそこそこ揃っており、ゆで具合は一緒ですが、色付き具合はばらつきがあり、褐色が濃いのは、なんとなく気になる色合いです。褐色の薄めの色でばらつきはないほうが良いと思います。

スモーキーな匂いも香しくはありますが、強いと気になりよくないと思います。

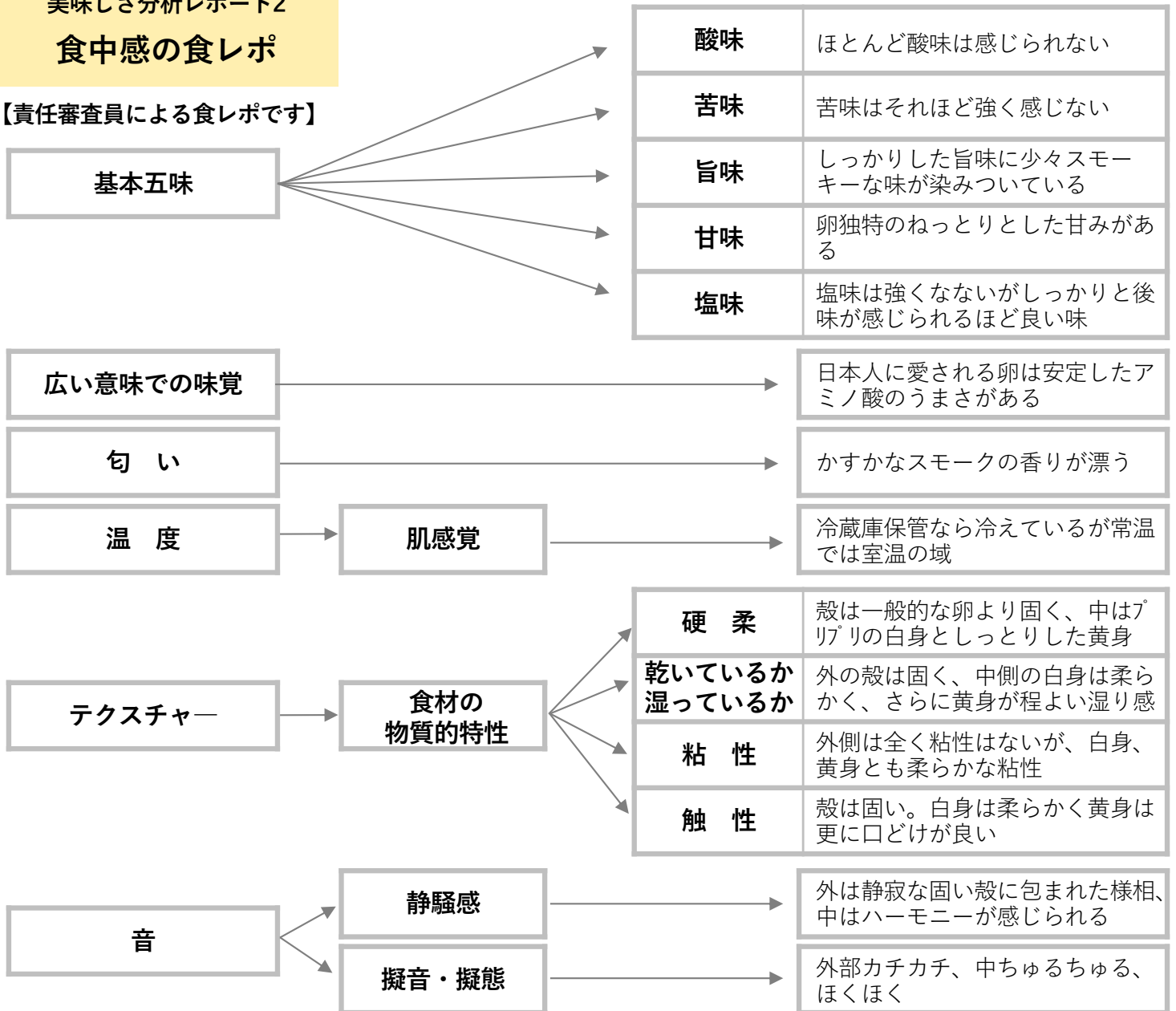
白身と黄身のバランスもそれぞれの違いが個体でありました。かなり偏ったものもありました。もう少し均一性があったほうが、見た目もサラダなどの利用としてもしやすいのではないかと思います。



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】



■ 食中感 講評

ゆで卵という範疇では程よい味で、食べやすく万人に愛されるものだと思います。見た目の黄金色の殻の卵からの剥いたあとの出てきたたまごの違和感がありますが、最初からスモークのゆで卵とうたっているので、そのままだと思います。できれば、中の白身のスモークがもう少し色が薄いほうが清涼感あるように思いますが、それでも色付けがあつてよいのかもしれません。また白身はプリプリとしていて弾力性があり、黄身はしっとり感があり味付けがしっかりされているので、食べやすいゆで卵をおいしくいただきました。もしこれを他の料理に合わせるのであれば、あっさりした生野菜のサラダや鶏肉料理の添えとしても会うと思います。卵事態栄養価が上質のたんぱくのアミノ酸がふんだんにあり、それが体内で代謝されるとききのビタミンの含まれるバランスの良い食材なので、利用価値は高いと考えられます。ただ、一度にはたくさん食べられないように思います。



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

ゆで卵をしっかり食べた満足感、もう一つ食べてもよいかと思う味わいを持つ。ぷりぷりの白身としっかりと黄身のマリアージュがほどよい

気候・地域

ほっこりとした味わいでどこでもいただける、どんな季節も問わないいつでも食べたい

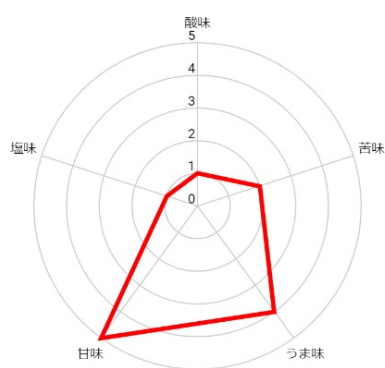
食経験・食習慣

万人が大好きな卵だからこそ、子供から大人まで食べたいゆで卵に焦点を合わせたことがよい

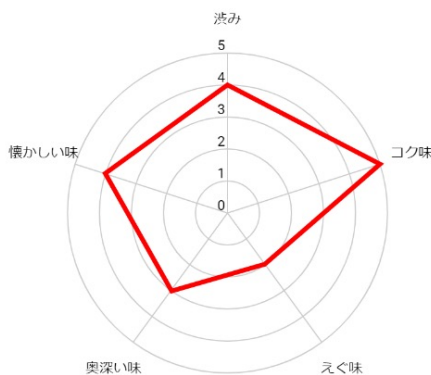
健康・生活様式

栄養価も高く、高たんぱくのアミノ酸が体に良い影響を与えて時間を問わずに頂ける腹持ち良さが素晴らしい

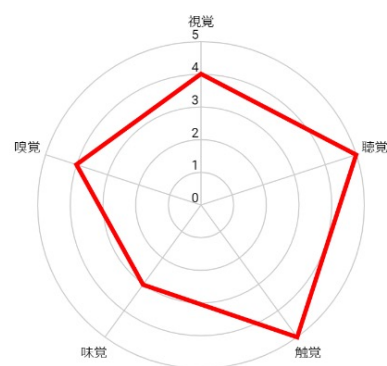
基本五味のレーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	4
甘味	5
塩味	1

広義の味	評点
渋み	4
コク味	5
えぐ味	2
奥深い味	3
懐かしい味	4

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）

見た目からとても奇抜な色合いの黄金に輝く卵は、とても魅力的に映りました。コーティングされた殻はやや硬めではありますが、とても割りやすくゆで卵としては大変むきやすかったです。

剥いた後の白身の部分はスモークがかかっているために薄めの茶褐色で弾力性に富み、匂いも少し焦げ臭いが、香ばしい感じでした。白身を割ったところに少し褐色を帯びた黄身があり、触感はねちっとしていますが、しっかりとした食感でした。全体的には残念ながら普通のスモークゆで卵で味が薄いと感じました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ゴールデンエッグというネーミングはそのもので、わかりやすくインパクトはあると思います。黄金色をしたところからどんなゆで卵が出てくるか期待感があります。子供から大人まで日本人が好きなゆで卵です。だからこそ、殻を割ったところでスモーキーなゆで卵になり、期待感の割には、少々がっかりとした感が否めないのありました。しかしながら、香ばしい匂いに誘われたゆで卵は、安心安全の食材としてとても重宝するものだと思います。ゴールデンエッグという新たな卵の風合いが楽しめたと思います。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

昨今の鳥インフルエンザの発生により、鶏の殺処分が進み、卵を産む鶏がどんどんいなくなり、卵価が上がリ、店舗から卵が減っているというテレビニュースや新聞報道があつてから近年、卵は消費者の安定した消費者の食材から少々高くなりました。それでも十分に安全安心なものとして流通されています。卵は嗜好品と異なり「高いから買うのを控える」という消費行動が少ない基本食材でありあります。ぜひこの素晴らしい食材を安定的に購入できるようにゴールデンエッグのように楽しめるもので広めていってほしいと思います。万人が愛する卵をユニークな発想で活性化させてもらいたいです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ECサイトでもとても購入しやすい黄金色に輝くゴールデンエッグです。日本人が大好きなゆで卵をユニークに色付けして、殻にコーティングがかかり少し丈夫になったゆで卵を安全安心にパックされて、梱包されています。既にゆでられているので日持ちもよく、いろいろな場面で利用価値が高いと考えられます。お弁当のお供、サラダの彩りに、お酒のつまみにと楽しみが満載です。ご贈答などでも豪華な黄金色がとても喜ばれるのではないかと考えられます。

5. ブランディング要因

ただの卵としての価値より一段高い着色をされている卵、黄金色に輝くゴールデンエッグとはまさにみたとおりの期待感にあふれています。このブランディングで人目を引いて、販売されていることは大変に興味深いものがあります。また保存性もあり、お客様への贈答品としての品位もあり、とても重宝するのではないかと考えられます。見た目でも人を寄せ付けて、卵という安心安全でなおかつ栄養価の高い健康的な食材で大変に喜ばれると思います。

6. 素材・安全性・その他

卵という地元食材を大事にして、高たんぱくのアミノ酸を生かした黄金色のゆで卵は、日頃から日本人が馴染んだ食材を原料に考えた大変価値のあるものだと考えます。材料本来の味をスモークで生かして、ブラッシュアップさせたユニークな食材です。金色に輝く見た目を引くものと、いつもの食するゆで卵とのかけ合わせが大変親しみやすいと思います。今後ももっとこのアイデアを生かした商品を考えられたらさらによいのではと思います。

審査レポート



商品名 ゴールデンエッグ

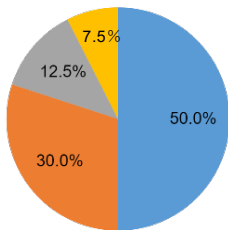
評価結果 金賞 受賞回・年月 第76回 (2024年6月)

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。

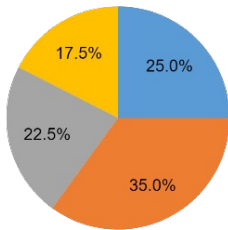
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

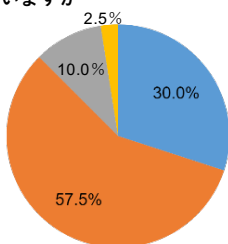
1 この商品に興味がありますか



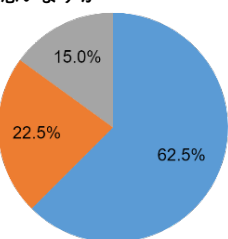
2 この価格で買いたいと思いますか



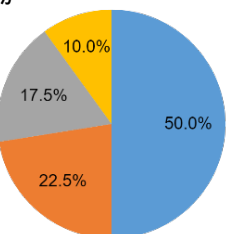
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

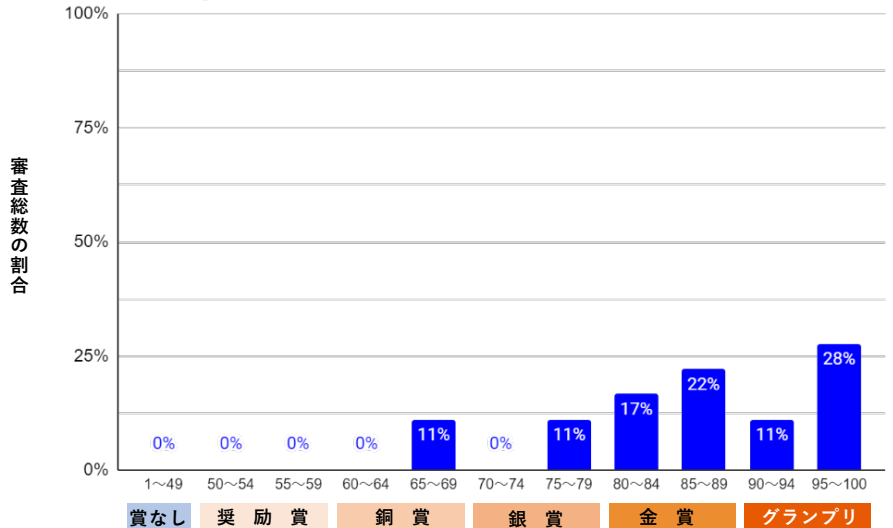
評価が高かった内容

金色が印象的でユニークさもあり、独特なスモークの香りが良
わかりやすいネーミングで、普通の燻製卵よりインパクトがあ
る可能性が広がり、見た目も華やかなのでイベントなどで重
んがてうかりと付いていて食べやすく、殻がきれいに剥けると
金色を銀ざんというストーリーは面白く、寿ギフトやお土産に
縁起物として金色を施した着眼点が斬新で、オリジナリティが
あるSNSでビジュアルにインパクトがある商品は、消費者受けする
と思う

評価が低かった内容

色以外に特徴がないので工夫が必要だと感じた
ターゲット層によるが、金色にする意味が初めての人には分か
塩味を抑えて、より燻製感が強くて良い
インパクトはあるが何のためにどんな歴史があるのか等説明が
欲しい
どんな些細な事でも商品についての説明が欲しい
ネーミングとパッケージの改良をすると更に良くなると思う
ターゲットが不明瞭なので、購入するシーンを想起させる必要
がある

点数分布



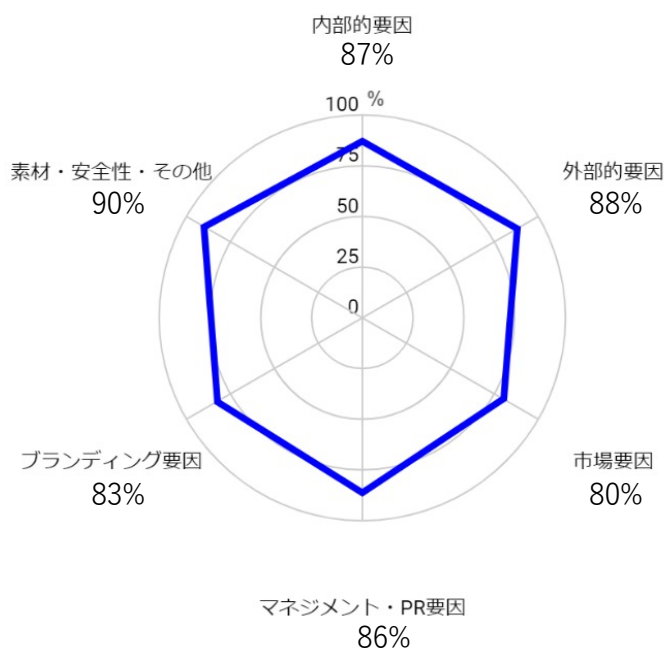
点数分布としては、市場要因が80%程度のところに留まり、評価
が低かったです。ブランディングに関しても普通の評価であり、
80%を超えたところでありました。しかし卵という安全安心の食
材を扱ったものなので、外部的要因も内部的要因も妥当な評価で
90%近くまであり、更に安全安心の領域では高評価となりました。
これは、子供から大人まで万人が好む食材がテーマだったことが
一番の評価だと思います。アンケートの結果からもよいとの評価
もあり、もう少し工夫すればあればグランプリも狙えたのではな
いかと思いますが、今回の金賞は妥当の評価でした。

審査レポート

■ 要因分布

要因の分布では、80%から90%の範疇にあり、平均的な高評価となっています。全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

外部的要因や内部的要因は商品の魅力を表すものですが、90%近い評価でネーミングから食材に対する評価も高いものでした。しかし残念なことに市場要因はこの中においては少々評価が低くなっていました。これは卵であるが故の普通さが残念ながら評価の表れとなったのではないのでしょうか？万人に好まれるゆで卵ではありますが、色だけのインパクトではあまり評価が高くないのではないのでしょうか？味もシンプルにスモーク味という単純なものであったために評価がもうひと盛り上がり欲しかったです。ただ安全安心領域においては、誰もが愛すべき食する商材で、安定した評価だったのはよかったですと思います。素材がシンプルなだけにできれば今後のことを考えるともう一工夫して、ゆで卵の可能性が広げられる何かを見いだせたらよくなるのではないかと感じました。



■ 総評

最初にゴールデンエッグと聞いた時はどんな商品なのかと気になりましたが、6個入りのパックをみて、金のゆで卵というユニークさにワクワクしました。ネーミングも金さん銀さんから来たということで、健康志向の時代にマッチした食材だと思いました。見た目の意外さと卵という子供から大人まで万人が好むゆで卵は大変に受け入れやすい商品だと思います。これが金賞の商品になった最大の要因ではないのでしょうか？

金色に輝く卵は、贈答品としてはリーズナブルで手軽な商品です。もう少しパックが贈答用にしっかりされていれば持ち運びもしやすくなり、包装なども工夫して豪華に感じられ、更にこの食材をいろいろとアレンジすれば、お料理やお惣菜として応用もきくので、利用価値は高いと考えられます。殻はコーティングされているためにやや硬めですが、割りやすく、殻を割ったときに茶褐色のゆで卵が出てきて、プルプルの白身を想像していたのとは違いましたが、スモーキーなほんのりした香りにゆで卵の食感が味わえ、中の黄身はホクホク感があり、美味しいゆで卵を頂くことができました。安全安心の観点からも非常に評価は高く、受け入れやすい食材でした。

ただし、これだけでは普通にゆで卵の域を脱しておらず卵としての価値の表現が単純でしかありません。せっかくなら金色の殻の活用法までも是非考えて、シェアしてほしいです。SDGsの観点からもこの着色された金の殻が大事だと思います。見た目のインパクトからぜひこの商品が何のためにどんな歴史があるのか等の説明をして、しっかりと印象を残す工夫が必要ではないかと思えます。また、卵という商品だからこそそのコストパフォーマンスの良さを積極的に感じられるように工夫して特別感を出せば、きっと商品価値が上がり、評価もよくなるのではないかと考えます。安心安全の食材をいつでもどこでも食べられるようになるためにも、大いにアピールできる商品に更なる工夫をして販売してほしいと思えます。

近年、鳥インフルエンザなどの流行で一時卵の値段も上がり栄養価の高い卵も危機感がいました。今後このようなことに左右されずに、安心安全な卵を楽しい工夫で提供していただけることを期待しています。



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



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション