



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート



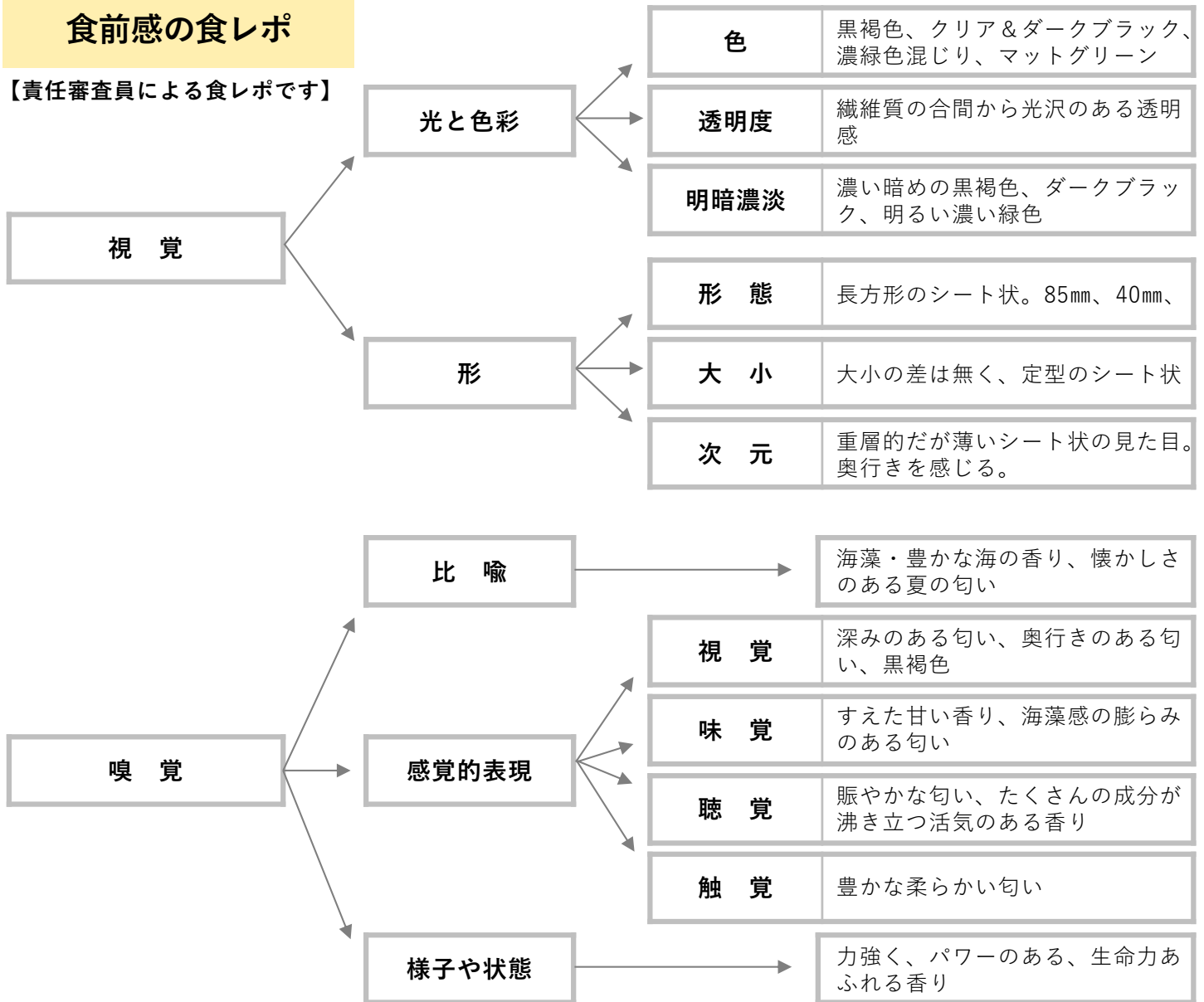
食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified



## 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、全体的に黒褐色を主としている。繊維質が密集しつつ透明感がある、熟成感のある自然な色合いです。

濃い目の黒、濃い目の緑が重層的な形状で表面には調味料によるテカリ・光沢があります。

大小の差は無く、シート状 85mm×40mmの長方形、素材を活かした形状。

パッケージデザインは、黒基調、赤で一番のアピールポイントを表記しており、食べる前からワクワク感が沸き立つ。

匂いは、熟成した海藻・海・漁港を思い起こさせる。重層的なコクを感じさせる甘い香り、海辺の波立つ香り、食欲が誘われる賑やかな匂いがしました。

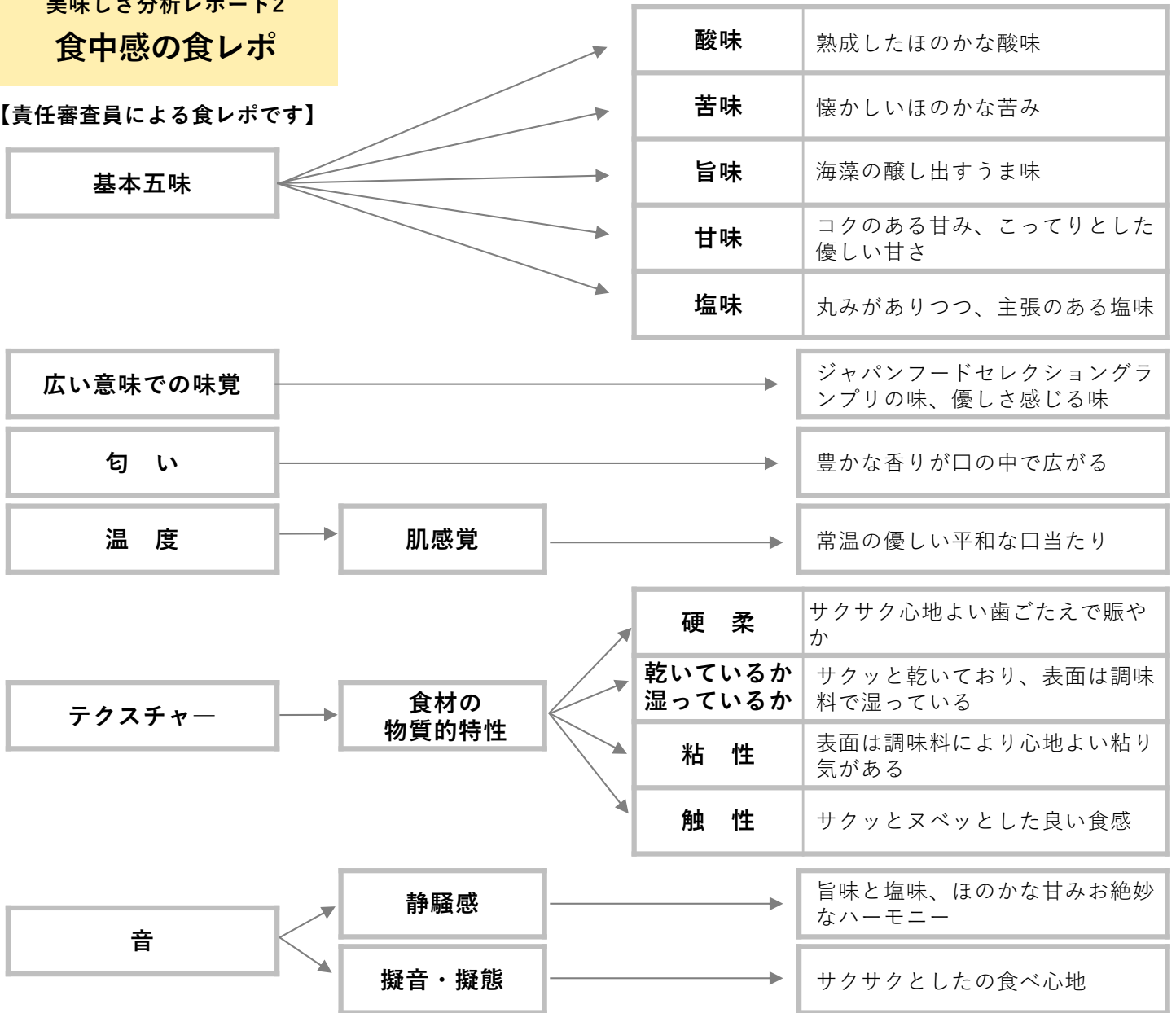
パッケージからの沸き立つ期待感、商品の軽量感、封を開けたときに海苔の存在感、食べる前ワクワクや楽しみが溢れてきました。



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

常温でちょうど良い温度、海・漁港・海藻の自然の豊かさを感じる豊かな香り、口中と鼻腔に感じながら、一口噛むと、サクサクと心地よい歯ごたえ、甘みを感じる調味料の旨味とコクで口の中が賑やかになります。噛むほどに海苔の風味・旨味・甘さ、調味料の旨味、塩味とのハーモニーが広がります。

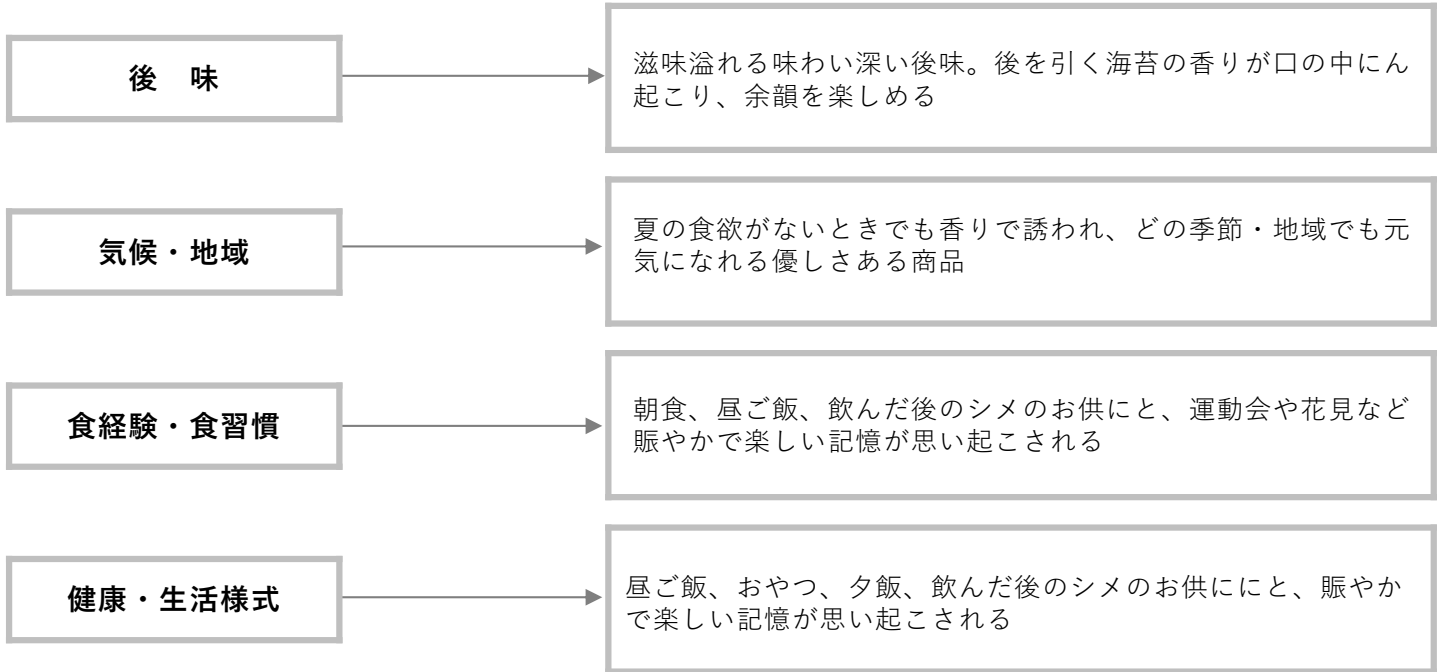
基本五味をしっかりと感じ、熟成した酸味、深みを演出する仄かな苦み、海苔の醸し出す旨味、調味料などのコクのありコッテリとしつつ優しさのある甘み、丸みがありつつ主張のある塩味を実感しました。この五味のバランスの良さが地元で愛され続ける“おいしい”と感じる事ができる理由となります。



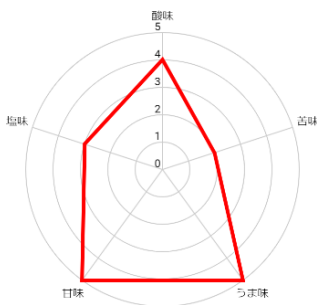
## 美味しさ分析レポート3

### 食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



#### 基本五味のレーダーチャート



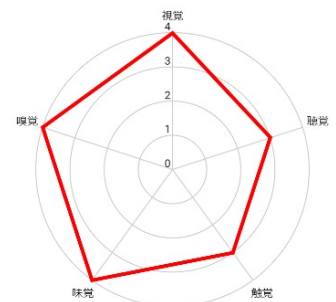
五味	評点
酸味	4
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

#### 広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
まろ味	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	3
触覚	3
味覚	4
嗅覚	4



## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

“あごだし”という味付のりに仕立てるのは珍しいジャンルで、食べる前から商品自体の魅力を感じます。海苔の香りとあごだしの豊かな香りと風味が口中で渾然一体となり、サクサク・パリパリの歯ごたえが心地よい。あっさりとしているように見えるが、しっかりとした旨味と調味料の味が内包していて一口ごとに、甘く香ばしい香りが広がります。塩味と甘みのバランスが良く、調和がとれている。だからこそより国産有明海苔の良さが引き出されているように感じます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シンプルなパッケージ・必要最低限のタイトルが郷愁を醸し出して好印象です。  
“あごだし”を銘打ったネーミングは味付のりとしては珍しく、インパクトがあり人目を引く商品で、話題性を感じます。パッケージを見れば、“有明産海 一番摘み”、“あごだし使用”と、こだわりが上手く表現されており、地元企業の強みを活かしかたには新鮮で興味をそそられ、手にしたくなるところが素晴らしい。類似他社の“味付のり”と比較して手頃な価格で、このクオリティーは非常にコストパフォーマンスの良さを感じ、消費者目線でも素晴らしい商品です。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

九州ではおなじみの“あごだし”だが、関東では新鮮で興味をそそられ、手にしたくなるところが素晴らしい。  
類似他社の“味付のり”と比較して手頃な価格で、このクオリティーは非常にコストパフォーマンスの良さを感じ、消費者目線でも素晴らしい商品です。  
長崎県産にこだわっており競争力がある。地域色を出して類似商品との差別化に取り込んでしている展開は時代の流れを敏感に捉えており素晴らしい。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ファンを大切にしつつ、さらに口コミでもファンの獲得を考慮したEC販売・広告展開・イベント出展は戦略的で今後の展開が楽しみです。  
品質の安全管理についてのマネジメント要因は基本に忠実であるが、今後SNSでの話題作り・展開を考えると、保存料や化学調味料の多さが気になる部分となり、消費者に商品の良さを伝えるためには、もったいなさを残します。  
複数のSNSを使用されているので、長崎・有明海苔の魅力とともに情報発信されると顧客拡大に繋がるのでは。

## 5. ブランディング要因

お肉を愛するラーメン屋という切り口は、いろいろな展開も考えられて、牛骨スープとともにインパクトがあり、ブランディング戦略への活用を期待するところです。  
悟空のキャラクターも親しみやすく、好感が持てます。  
商品開発に至ったストーリーは、ファンを大切に思い、遠方でも気軽に食べることができるようという思いに感銘を受けました。

## 6. 素材・安全性・その他

品質の安全管理についてのマネジメント要因は基本に忠実であるが、今後SNSでの話題作り・展開を考えると、保存料や化学調味料の多さが気になる部分となり、消費者に商品の良さを伝えるためには、もったいなさを残します。

# 審査レポート



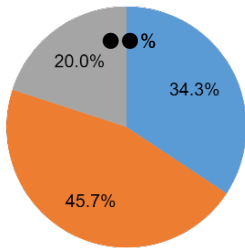
商品名 卓上あごだし味付のり50枚  
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第77回 (2024年7月)

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。

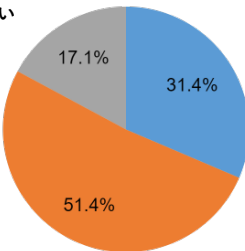
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

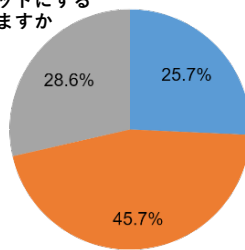
1 この商品に興味がありますか



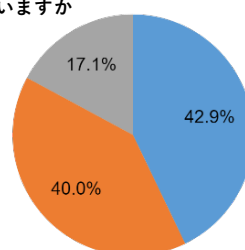
2 この価格で買いたいと思いますか



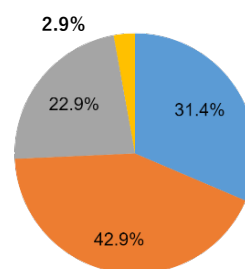
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

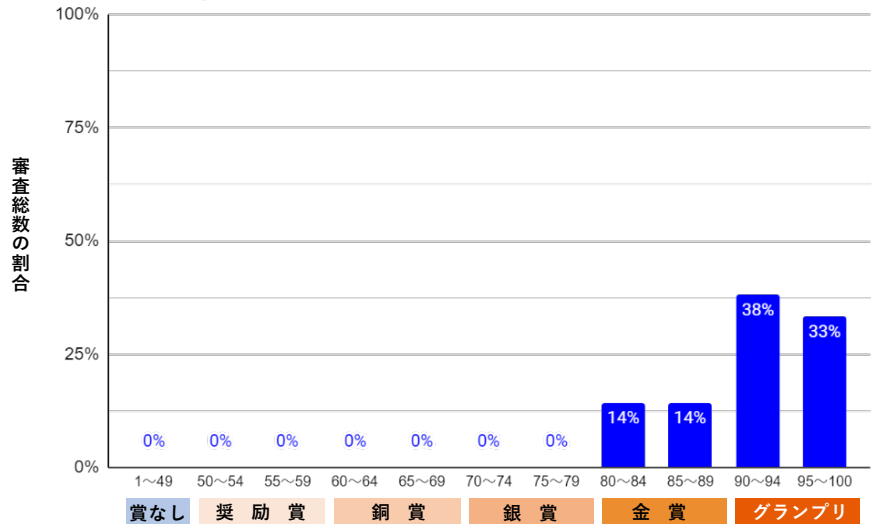
評価が高かった内容

長崎の素材にこだわっている  
 おやつ、ご飯のお供、お酒のおつまみにも重宝  
 あごだしの旨味が強く食べ応えがある  
 パリッと良い音で適度な厚みがありバランスが良い  
 海苔自体の甘み・旨味が感じられる  
 甘めの味付けは子どものおやつにちょうど良い  
 パッケージがシックで高級感がある

評価が低かった内容

パッケージが類似商品と差別化しにくい  
 あごだしが魚臭いイメージを持つ人もいそう  
 表面がツルツとしているので醤油の絡みが弱い  
 時間がたつと手がベタつく  
 開封しにくい  
 バラなので湿気るのが気になる  
 一番摘みをもっとアピールしてほしい

## 点数分布



点数分布としては、金賞相当が28%、グランプリ相当が71%を占めた結果、総合評価92%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は、性別や生まれ育った地域による嗜好に影響を受けることなく、老若男女から愛される親しみやすい“味”や“香り”のクオリティの高さが多くの人々の共感を得たことが挙げられます。アンケートの結果から8割強の人が「独自の売りがある商品」と答えているのを見て、素材と製法にこだわった当商品の魅力は非常に強みといえます。

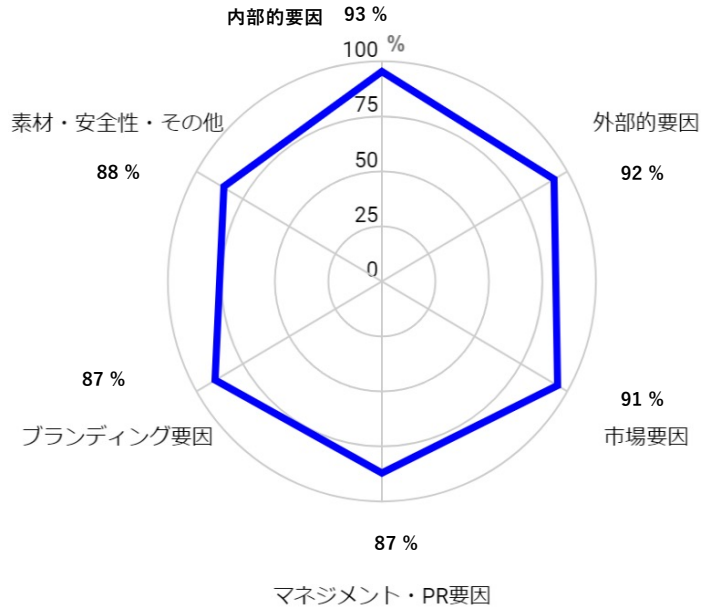
# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分析として、87%から93%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い六角形となりました。

味や香りなどの五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が93%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も92%と高評価です。市場・トレンドから構成される「市場要因」も91%と高評価となりました。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が高く、安定した高評価につながりました。

一方、ブランディング要因が90%台には届かず87%、マネジメント・広報などの「マネジメント要因・広報要因」が87%、「素材・安全性」が88%にとどまり、広報戦略・SNSへの更なる取り組みが課題です。素材にこだわった商品構成で高評価であったが、消費者目線からは、化学調味料などの多さに評価が割れてしまい、点数が伸び悩む結果となりました。ブランディングの確立と広報戦略心に今後の伸びしろを感じます。



## ■ 総評

長崎県の特徴といえる有明海苔、あごだしを用いた商品は、発信力・話題性・ブランドとしての強みがあり、長崎の良さ盛り上げていこうという姿勢、地域の食材を大切にしている商品開発に至ったストーリー、トレンドを察知した取り組み、商品設計、ターゲットの選定、原料・産地へのこだわりなど地元長崎ならではの取り組みに感銘を受けました。

「卓上あごだし味付のり50枚」はパッケージデザイン、タイトルからも商品として分かりやすく、商品の特徴をイメージしやすい構成で、素材の良さが散りばめられていて、期待感が高まります。

開封すると海や海藻を感じさせる豊かな海苔の香りを感じさせ、甘さを纏った調味料の香り、パリッサクとした食感を想起させる、海苔のキリッとした立ち上がり、適度な厚みで、食べる前からワクワクし、気分の上がる商品でした。パリパリサクサクの歯ごたえ・食べ応えがあり、調味料とのバランス・絡みもよく、香り・コク・旨味が口に広がります。しっかりめの甘み・塩味も後引く要因で心地よい。素材や産地への強いこだわりをたしかに感じる事ができる。「有明産一番摘み」はブランドとしても強みであり、広報戦略としても良い切り口で、強みと考えます。

一方、ネガティブな意見として、「甘みがもう少し柔らかくなると良い」「化学調味料・添加物が多いのが気になる」「安心安全な商品設計であることを見える化して欲しい」「手のべたつきが気になる」などの意見がありました。また、容器や包装への意見もあり、消費者目線では子どものおやつがターゲットのひとつとするならば、「個包装のほうが良い」「開封しづらい」「容器が湿気やすそう」「化学調味料・添加物が気になる」などが挙げられていました。この点は顧客満足度向上・ファンの獲得にもつながります。

素材の良さ・こだわり・話題性・コストパフォーマンスの良さ・長崎以外での希少性・美味しさ・コンセプトをSNS等への情報発信を強化することで、消費者に今まで以上に良さが伝わり、購買意欲の拡充・根強いファンの底上げにつながると思います。

「卓上あごだし味付のり50枚」の更なる飛躍と活躍を楽しみにしています。



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