



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



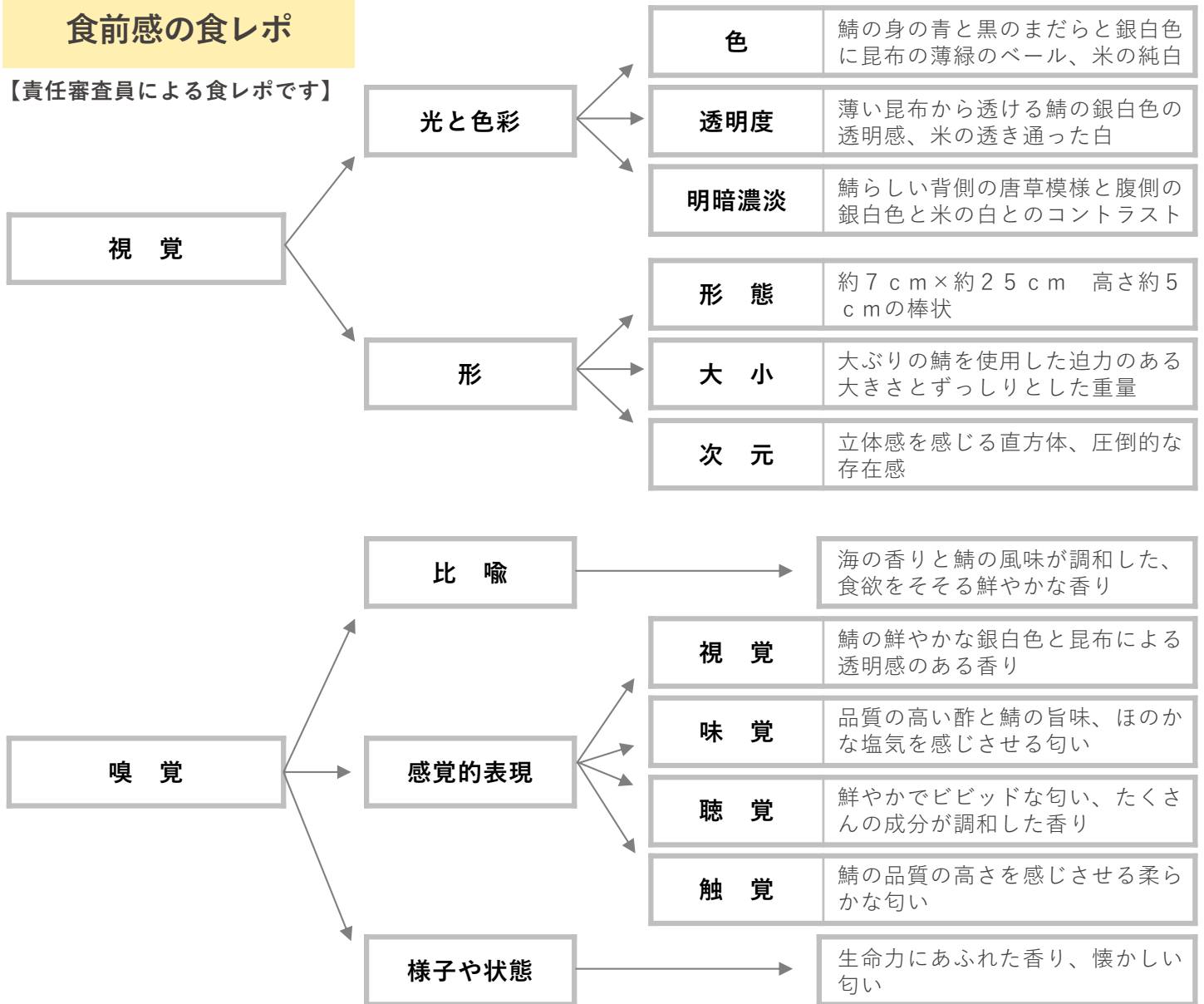
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

竹皮に包まれた形状は、非常に美しく独特の高級感があり、太く大きな商品ロゴのフォントが老舗の歴史を感じさせます。

竹皮の自然な色合いと繊細な模様が、寿司の美味しさへの期待を高め、竹皮の包み自体は、寿司の形状を保護しながらも、食べる際の手触りや食べごたえを与える事が想起されます。また、その風合いは、寿司の伝統的な雰囲気 연출し、食卓に上品さをもたらし、目にも美味しい一品であり、食欲をそそる魅力を感じました。

商品としての見た目は、美しく魅力的です。その直方体の形状は、棒寿司としてのシンプルな美しさを引き立てています。肉厚で見た目で脂のりが良い大ぶりの鯖は背側の青と黒の鯖らしい唐草模様と腹側にかけての銀白色が印象的で原材料の品質の高さを感じさせ、また、鯖にかかる薄い昆布がうっすらとした緑のベールとなり、米の白さもより全体的に魅力的な外観を有していると言えます。

大きさは約7cm×25cm、高さ約5cmの直方体で持ってみるとひんやりとした心地よい冷たい触感と共に圧倒的な重量感を感じましたが、その重量とともに、若干、米の比率が大きいとの印象を受けました。

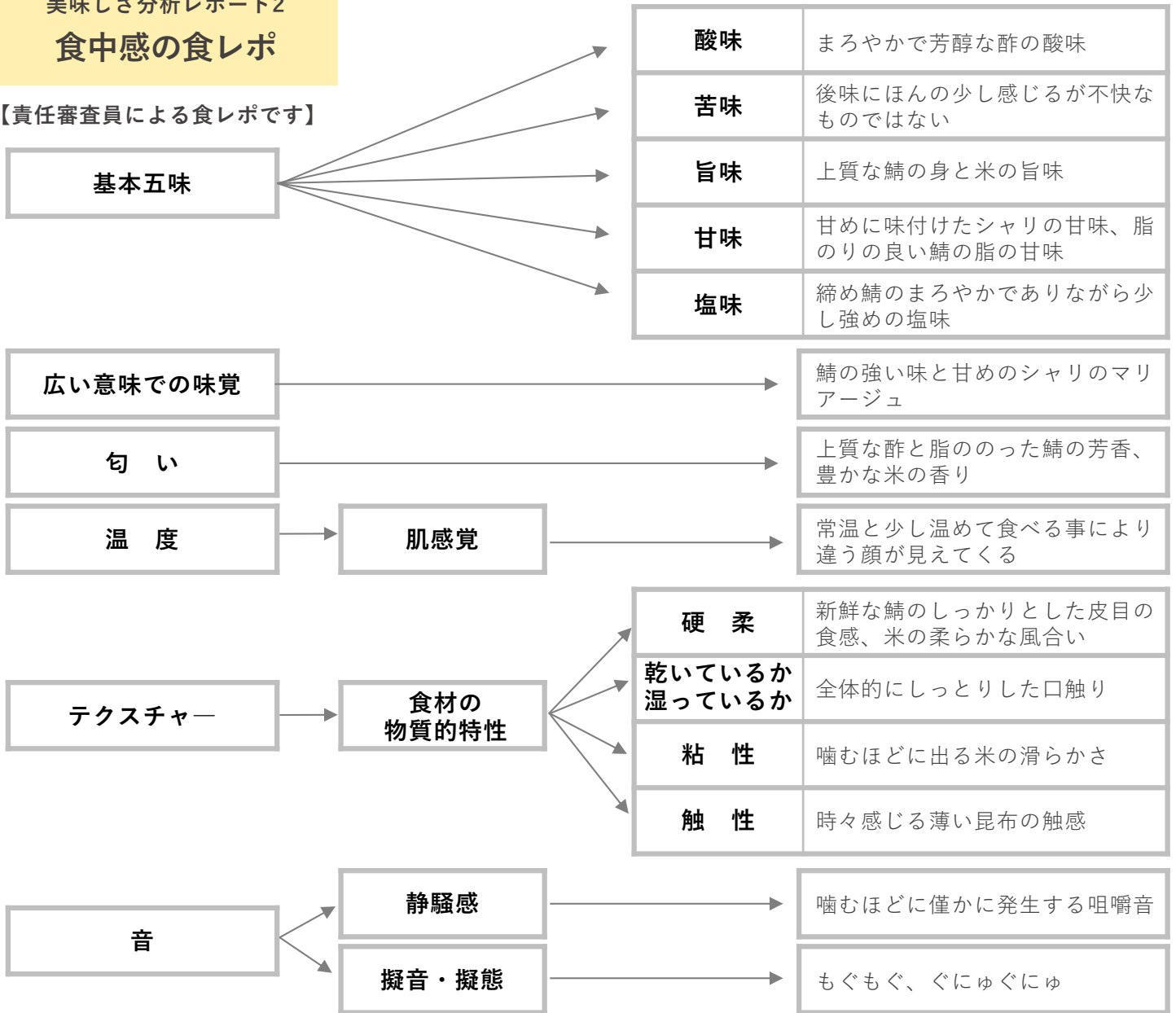
匂いは、芳醇な酢の香りと共に、鯖の新鮮な香りが引き立ち、鯖の豊かな旨味や脂、海の風味が感じられ、口に運ぶ前から食欲を大きく刺激されました。



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

口に入れると、まず鼻腔に広がる芳醇な酢の香りと鯖の脂の豊かな香りを感じられます。その香りに誘われて咀嚼を進めると、口の中に広がるのは鯖の濃厚な旨味と豊かな風味と米の甘味です。

国産にこだわり、取れる時期や大きさを厳選した鯖の脂乗りが良く、口の中でとろけるような食感があり、部位によっては腹身の濃厚な味と脂の旨さ、食感がたまりません

また、時折現れる薄い昆布の食感も楽しく、最後まで飽きずに食べる事ができます。

味付けは酢と砂糖と塩のみとシンプルな味付けでありながら奥深い味わいとなっています。

鯖自体は少し塩分が強め、米は少し甘めですが、相互が交わった時に絶妙な味わいとなり、歴史に裏打ちされた伝統のレシピである事を実感しました。

特に鯖の品質についてサイズ、脂乗り、塩と酢の締め加減等、申し分なく、仕入れと下拵えのレベルの高さがうかがえます。棒寿司の味に合わせた甘味の少ない紅ショウガの味付けも好印象でした。

常温で食べるのが基本だと思いますが、リーフレットにあるように少しレンジアップして人肌程度に温めてみると酢と鯖の香りや旨味、甘味がより強く感じられ個人的には温めた方が好ましく感じられました。また、表面に焼きを入れる食べ方も面白く、いろいろな楽しみ方ができる商品だと思いました。



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】

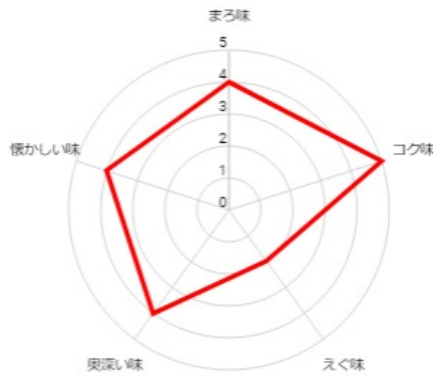


基本五味のレーダーチャート



五味	評点
酸味	4
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	4

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	4
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	2
触覚	2
味覚	5
嗅覚	4



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ほとんどの審査員がその味については高評価でした。

鯖の身についてはそのボリューム、鮮度、脂のり、調味（塩分と酢の加減）等に対する評価が高く、国産である事と取れる時期を厳選した素材やその下処理および調理技術の高さがうかがえます。

米については米自体の美味しさに対する評価の一報、一部の意見として甘さが強い、量が多いとの意見が見受けられましたが、合わせて食べた時の全体のバランスはやや塩気の強い鯖と甘めの米が交わる事によるマリアージュが生まれ、双方の良さをそれぞれが引き出しており、味覚としての総合評価は高いものとなりました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

まず、初見の評価としては竹皮で包まれ、高級感を感じさせる外観とその大きさのインパクトに対する評価が高く、実際に持ってみるとその圧倒的な重量感も高評価でした。また、竹皮の芳香も良く、抗菌効果やその保存性にも期待できる外観を有していました。

商品名やロゴについては剛直なロゴと分かりやすい商品名がシンプルで伝わりやすいといった意見もある中、こだわりや老舗らしさ、販売者が伝わりにくいという意見も散見されました。

形状については一口サイズにカットした方が良い、ハーフサイズ等のタイプへの要望等、ボリュームの良さとは相反する意見も出ました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

鯖の棒寿司という誰もが知りうる商品カテゴリーである事、120年続く老舗京料理店が作っているという点については十二分に訴求力があるという意見が多数でした。

ただし、その賞味期限の短さや知名度、販売価格帯から狭い商圏での販売に向いている反面、現時点では広い商圏での展開が難しいと言わざるを得ません。

また、原材料としての鯖は豊富なたんぱく質やDHA、EPA等の不飽和脂肪酸を多く含み、健康や美容効果が期待され、また、主要な調味料である酢は食後血糖値の上昇抑制、体脂肪・内臓脂肪の減少、血圧低下作用、疲労回復が期待され、総じて昨今の健康トレンドに合致した素材であるといえます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社HPに関しては彩度の高い画像とともに料理へのこだわり、メニュー、価格等、必要な情報は十分に掲載されています。ただし、NEWS欄が2018年から更新されていなかったり、トップページのメッセージが古い情報であるためにメニューや価格等の正確性に疑問を感じさせるリスクを抱えている事、連絡先が電話番号しかない事からクローズドな印象を与える可能性があります。

Facebook、X（旧Twitter）、Instagramでの展開されており、フレームワークとしては一通りのツールを用意されているものの、内容についてはさらなるブラッシュアップの余地はあると思われ、今後の販売戦略に応じて適切なツールの選択とコンテンツ制作が重要な課題だと考えられます。

5. ブランディング要因

120年を超える伝統と4代に続く技術の継承により京料理・仕出しの銘店として確固たるブランディングにより、絶対的な商品力や地元根差したサービスで地域における存在感は十二分にあるものと想定されます。とは言え全国的な知名度としては発展途上である事は否めず、その点での評価は低かったものの、そのこだわりや商品力は十分なポテンシャルを有している事への期待の意見が多数ありました。

今後、商圏を広げるためにはパッケージやロゴのブラッシュアップ、商品ストーリーの拡充、そういった情報のHP、SNSコンテンツの強化、商品パッケージからのHP、SNSへの誘因等、それほど費用をかけずともできる事から始めてみる事をご提案いたします。

6. 素材・安全性・その他

昨今の食品偽装や食品・サプリメント等の健康被害等の問題を受け、商品の安全性や品質管理に対する一般消費者の目は製造ラインの大小を問わず、年々厳しいものになってきています。貴社においてはHACCPに則った衛生管理基準の導入や保存料や着色料の不使用、原料の冷凍保管によるアニサキス対策など、消費者に対する一定の安心感があると思われれます。ただし、農薬検査やトレーサビリティ管理については未実施のため、今後に向けて実施の検討を推奨いたします。双方とも安心できる仕入れ業者さんとの信頼関係の上で不要とされているのかも知れませんが、今後、広い商圏における販売を拡大するのであれば、取り組み自体のアピールの為だけではなく万一の事故に備えるためにも重要な要素となります。

審査レポート



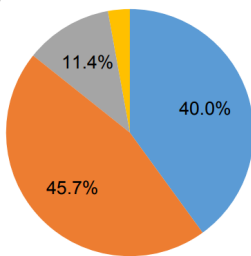
商品名 **鯖寿司**
 評価結果 **金賞** 受賞回・年月 **第77回 (2024年7月)**

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。

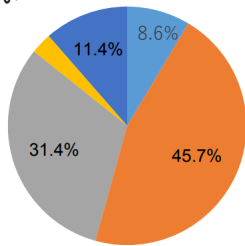
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

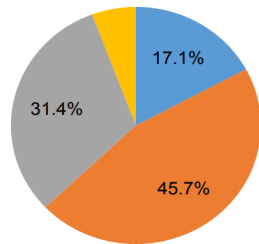
1 この商品に興味がありますか



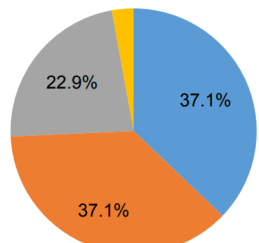
2 この価格で買いたいと思いますか



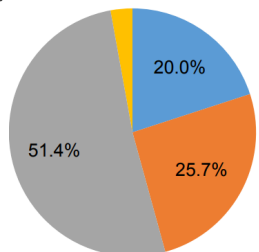
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

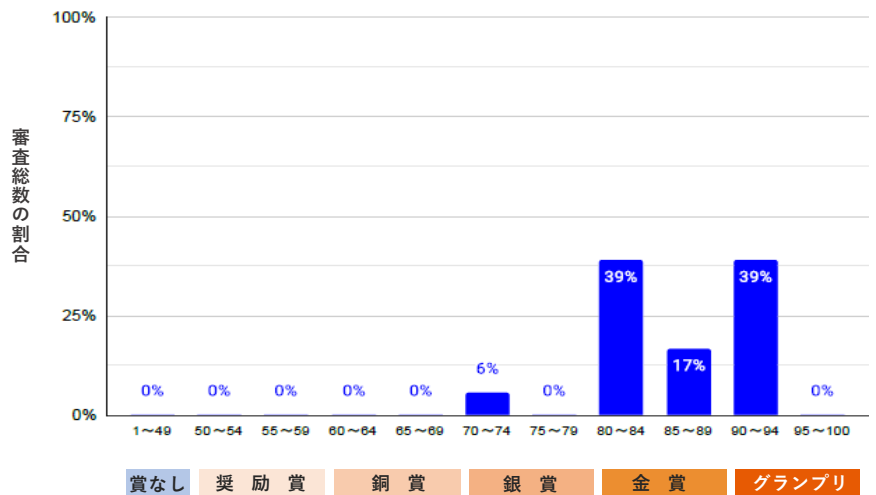
評価が高かった内容

国産鯖のうまさ、脂、米の甘味も素晴らしい
 鯖の締め方がお酢が強なくて素晴らしい
 脂ののりと田舎風のシャリのボリュームが个性的
 竹の皮の高級感、ずっしり重い重量感
 鯖の棒寿司らしいパッケージが良い
 実直でわかりやすいパッケージ。老舗らしさがある
 冷凍ではなくクール便で届くのも新鮮な感じが良い

評価が低かった内容

他の少し安価なもの compared 時に、理由づけが乏しいと感じる
 美味しい鯖だがシャリが少し甘めかも
 1本の丸ままでカットされていない
 賞味期限が短く単身者は食べきれない
 4,000円という価格だと晴れの日以外に手を出しづらい
 広報体制が整っていない
 トレサビリティ管理、農薬検査をされると安心

点数分布



事前のアンケート結果では約87%の審査員の興味を引き、74%の審査員がUSPに対して高評価でしたが、価格やネーミングについての評価はやや低い結果となりました。審査結果の点数分布として、銀賞相当が6%、金賞相当が56%、グランプリ相当が39%を占めた結果、総合評価87%となり【金賞】相当の受賞となりました。

商品自体の美味しさや特徴的なパッケージから内部的要因、外部的要因の評価が高く、老舗であるブランディング力も一定の評価となり、全体の高評価につながりました。

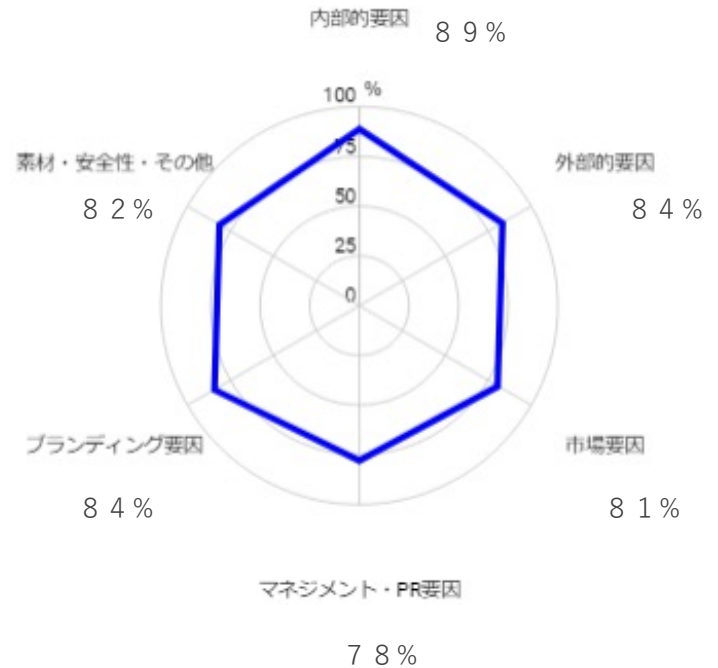
審査レポート

■ 要因分布

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」が89%となり、国産かつサイズを限定した鯖の旨さ、調味の妙など、商品としての美味しさが高く評価されました。

「外部的要因」も竹皮で包まれた高級感や圧倒的なボリュームが高く評価され84%、京都の老舗仕出し料理店である事の訴求も商品からよく伝わる事から「ブランディング要因」も84%と高い評価となりました。

「マネジメント・PR要因」についてはまだまだ改善の余地が見込まれる事から、市場・トレンドから構成される「市場要因」については高価格帯である事を理由に他要素に比べて点数としては少し伸び悩みましたが、全体を通してはバランスの良い六角形となりました。



■ 総評

京都における鯖寿司は江戸時代に誕生したといわれています。鯖が豊富に取れる若狭から塩漬けにして鯖街道を運ぶと、都に着くまでの間でちょうど良い塩加減になったと言います。この塩漬けの鯖使って寿司がつくられ、庶民の間で貴重な青魚を楽しむ文化が生まれ、冷蔵技術が発達した現在においても多くの人に親しまれています。貴社はそんな歴史ある食文化を現代で体現し、長年にわたり高品質で作り続ける真摯な姿勢に対してまずは大きな敬意を表します。

審査委員会における本商品の最も多かった意見は、味・食感への好意的なコメントです。「鯖が肉厚で食べ応えがあり、鯖の臭みも少なくとても食べやすい商品だと思いました」「通販品と思えないクオリティ。特に鯖の厚みと柔らかさの両立が素晴らしい」等、その味に対する高い評価が大多数を占めました。

その他の項目については高級感ある竹皮で包まれ、圧倒的なボリューム感も含めた外部的要因や老舗料理店としてのブランドイメージも高評価となり、最終的に第77回 ジャパンフードセレクションにおいて金賞獲得となりました。

非都市部における仕出し料理店に於いては季節や地域のイベントによって需要が大きく変動することや食材の調達、人口動態の変化に伴う雇用の確保等、様々なハードルを抱えていると推察されます。

そんな中、貴社は明治時代に起源を持つ一企業として地域に根差し、高品質な商品、サービスが愛され、長きに渡り商売を続けられてきた実績は大きく賞賛されるべきと思います。そういう意味ではこれまでの貴社のたゆまぬ努力は相当なものと思察されますが、今後の主要な顧客の高齢化や人口減、生活様式の変化に伴う法事、慶事等のイベントの減少など、需要全体の分母が減っていく事が想定され、その対策はこれまで以上に重要になってくると考えられます。

商品自体の品質維持、向上は当然の事ながら、常にブランディングやマーケティング戦略の見直しは必須でありターゲットとする顧客層や需要の変化を把握し、それに合わせた販促活動や商品開発を行うことがこれまで以上に重要なファクターとなっています。

貴社においては地域内の需要だけに頼らないオンライン販売の拡充やHPやSNSへの取り組みの余地はまだあると思われる。ウェブサイトやSNSを活用した商品やブランドの情報発信により、地域外の顧客にもアクセスし、広い地域に販路をさらに広げる議論をさらに深めてはいかがでしょうか。

今回のグランプリ獲得を機に今一度、ブランドやマーケティングにさらなる磨きをかけ、弛まぬ研鑽を続けられ、より一層の貴社のご発展される事を審査員一同、心より祈念いたしております。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション