



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



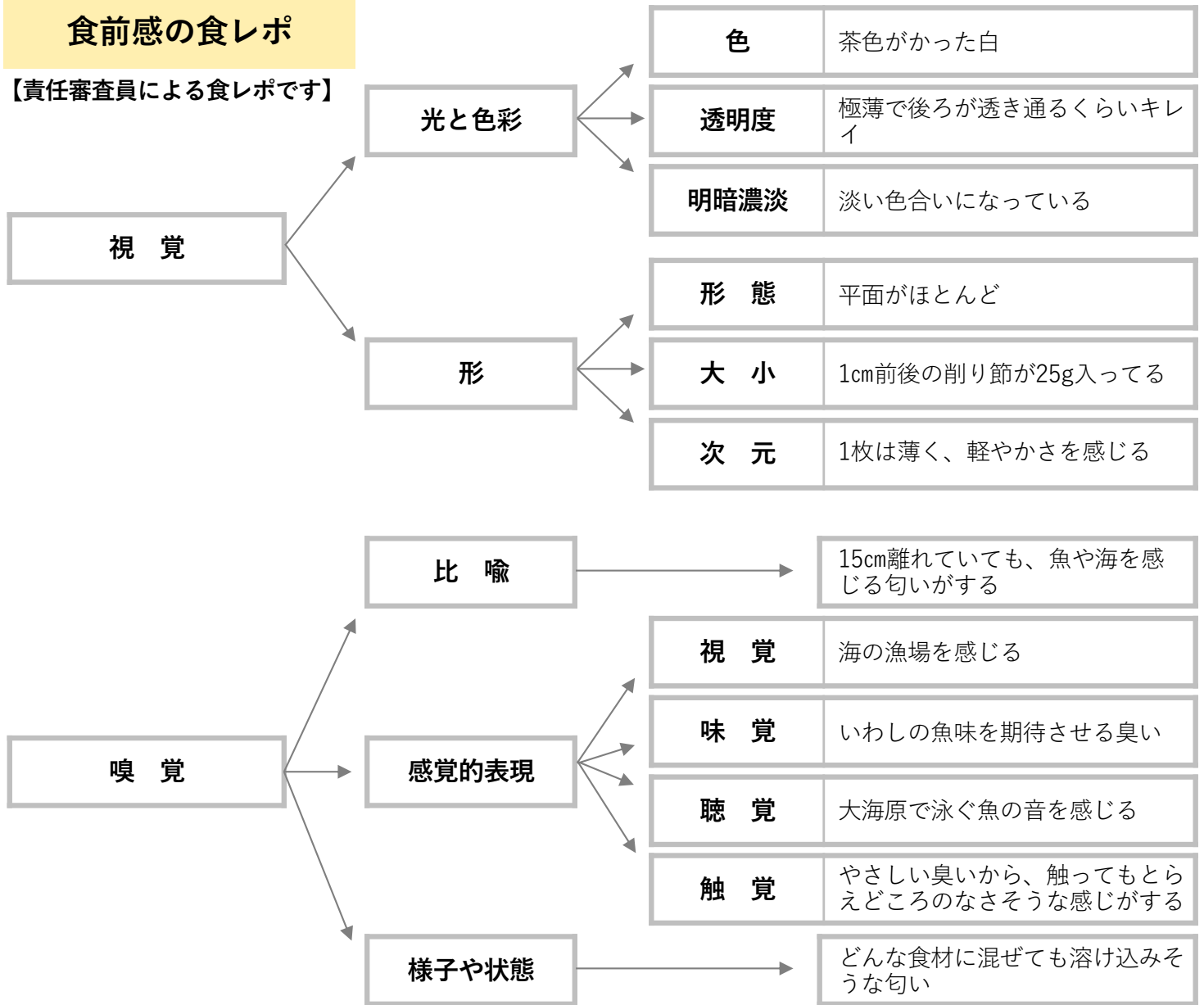
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

ネーミングの「いわしふりかけ」が目立っており、どんな商品なのか一目見て想像ができます。パッケージからは、「カルシウムたっぷり」などの文字が目立ち、栄養が取れるイメージが湧きます。また、パッケージの表面と裏面から天然素材へのこだわりを感じ、栄養面だけでなく体への優しさを感じます。

また、裏面にはお勧めの食べ方や、どんな料理に混ぜたらいいのか書いてあり、そのまま食べたり、ご飯にかけるだけでなく、バリエーション豊富な食べ方を期待できます。

パッケージを開けると、やさしい魚の香りが漂い、豊かな魚の風味と旨味を期待することができます。手に取ると、茶色がかった白色の淡い色合いの1cm前後の削り節が、ふわふわして軽やかな感じがしており、商品自体が主張しすぎることなく、料理や食材にかけても引き立てるような期待感を持つことができます。

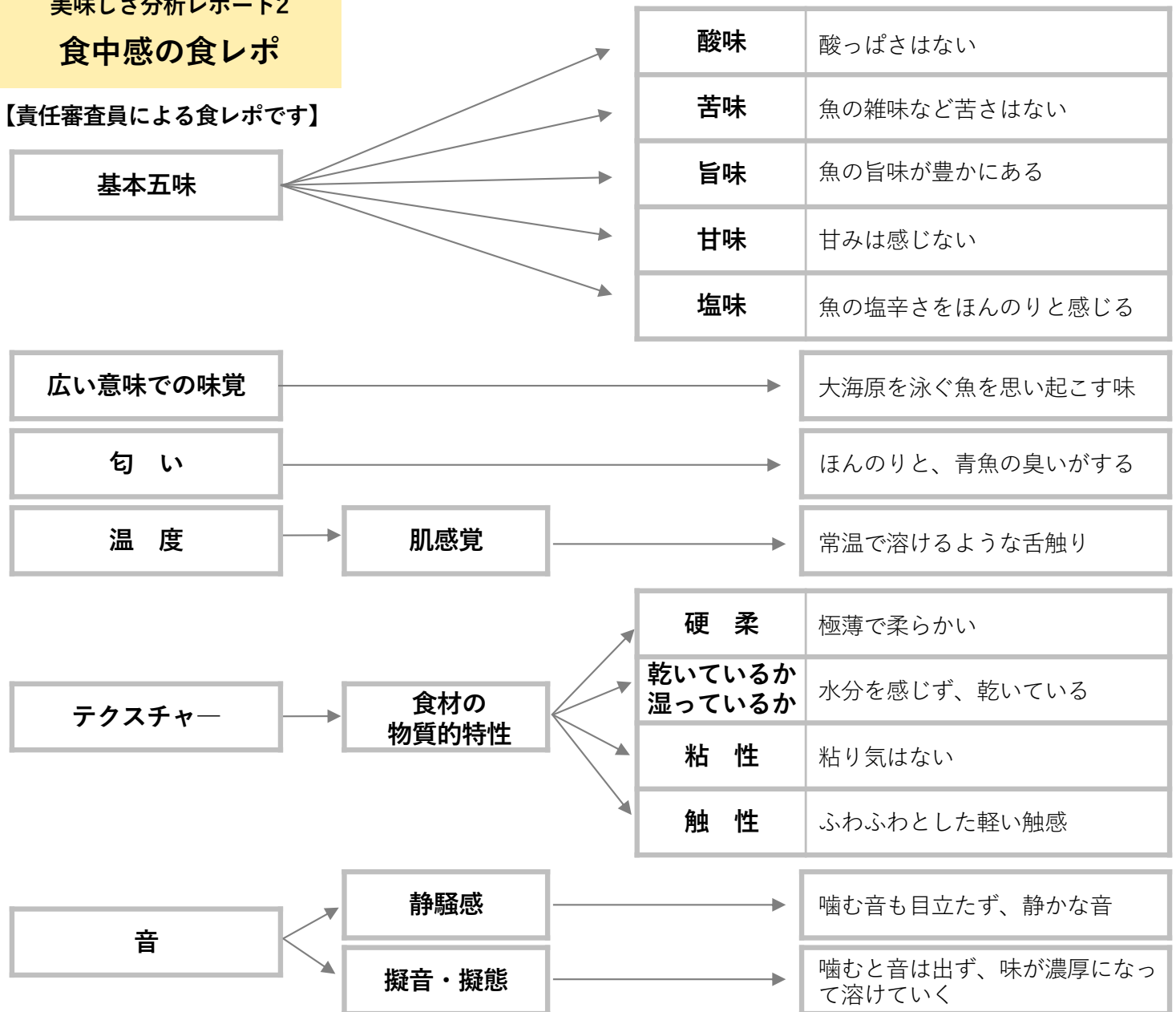
このことから、パッケージやネーミング、袋を開けた時の匂いや、商品自体の見た目や手触りから、商品自体の豊かな魚味と、料理に合うアクセントとしての期待がもてます。



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

一口食べると、やさしい香りとともに、魚の旨味が凝縮している反面、雑味やえぐ味など魚のもっている苦みが目立つことなく、食べやすい味わいです。

また、ふりかけなのでご飯にかけて一緒に食べた時に、ふわふわとした食感と、濃厚ではないものの口の中に広がる旨味が上品な味わいを感じます。

また、味わいがあっさりとしていて、食感もふわふわとした軽い味わいのため、豆腐や野菜その他の料理や食材に合わせても主張しすぎることはなく、食材や料理の良さを引き立てるアクセントとして活躍する縁の下の力持ちのような役割を担っています。

そのため、しょうゆや塩などの調味料も少なくとも旨味が広がることで、塩分の摂り過ぎに不安のある人でも、味わいや商品だと感じます。

いわしのふりかけでありながら、魚の雑味を取り除いた味わいで、旨味を凝縮した味わいから、魚の雑味が苦手な人でもチャレンジしてみたいくなる味わいを感じます。



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

食べた後でも、魚の香りがほんのりと広がる旨味を感じる

気候・地域

乾いているため、夏でも冬でも一定の大海原を駆け巡る、魚を感じる味わいを感じることができる

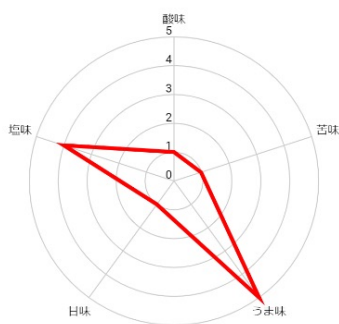
食経験・食習慣

あっさりとした味わいや、ふわふわとした口当たりが高級感を感じる

健康・生活様式

自分へのご褒美など、ちょっとした良いものを味わいたいときに適した商品

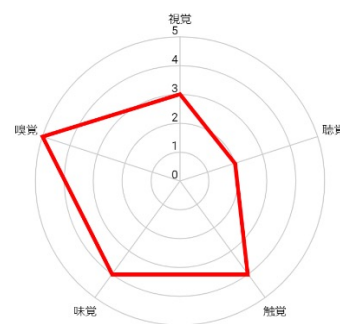
基本五味の レーダーチャート



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	1
うま味	5
甘味	1
塩味	4

広義の味	評点
まろ味	4
こく味	2
ふわふわ味	5
軽やかな味	4
なつかしい味	4

五感	評点
視覚	3
聴覚	2
触覚	4
味覚	4
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

パッケージを開けると、15cm離れた先からイワシのやさしい香りが漂います。ひと口食べた瞬間から、ふわっと広がる優しい味わいを感じます。魚を使った商品は、雑味やえぐみが目立ちますが、イワシの頭やはらわたを取り除くなど手間をかけた加工の工夫で、苦みを感じない旨味を凝縮した味わいになっています。

また、味が濃厚ではないため、商品名を伝えなければ、どんなふりかけを食べているか分かりにくかったり、調味料をかけすぎると味が目立ちにくくなる反面、ふりかけとしてのご飯だけではなく、豆腐やお野菜、納豆などどんな料理でも商品の味や香り、感触が主張しすぎることなく、料理のアクセントとして幅広く使えるような味わいになっています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングの「いわしふりかけ」が目立つため、手に取る前からどんな商品なのかイメージがしやすいです。また、「ガバッとかけて」から、商品の使い方、「カルシウム」からは健康に良いイメージが伝わり、商品そのものだけでなく、健康面など商品を使ったメリットが伝わってきます。

パッケージは、チャックが付いて保存しやすいことや、商品が見えるのでどんな商品が入っているのかイメージしやすい素晴らしいところがある反面、フォントや肌触りから高級感を感じにくいことや、インパクトがもっとあればいいのではとの意見もありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

「農林水産大臣賞受賞」をパッケージの前面に押し出しているところや、「カルシウム」などの健康面を主張しているため、老若男女の幅広い購買ターゲットに対して良い影響を与えそうなところが素晴らしいとの意見があります。

その反面、手間ひまかけた製法や、希少性の高い素材を使っていることが分かりにくいため、そのことをもっと主張できたら、購買ターゲットに対して他社に比べて高価な価格も納得できる価格と感ずることができるとの意見もありました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報について、広報専任の部署や担当者を置いているところや、XなどのSNSで発信しているところが素晴らしいとの意見があります。

その他の要因としては、お客様相談体制の整備やPL保険加入が素晴らしいとの意見もありました。

一方で、広告全般に関して、ウェブサイトブランドページがあるほうが商品に対する意欲を感じる意見がありました。

「リピート率は抜群」とのこと、リピート率はあるので新規開拓できるよう認知を高める手段があれば良いという意見や、リピート率を前面にだすべきなどの意見もありました。

5. ブランディング要因

なじみのある企業ではないですが、ネーミングに「ガバッと」や「カルシウムたっぷり」などの文字が目につきやすく商品の良さが伝わりやすくなることなどから、商品自体の魅力を高めることがブランド力向上になるのではとの意見があります。

そのため、希少な素材を厳選しているところや手間ひまをかけた製法で、魚の雑味を取り除くことによって旨味を凝縮した商品であることなど、品質の良さをどのようにブランディング展開しているのか分かりにくい意見や、キャラクターやシンボルになるアイキャッチをキーにブランディング展開すればいいのではとの意見もありました。

6. 素材・安全性・その他

安全面では、ISO22000の内容に基づいた衛生管理や、放射性物質の検査をしているところや、保存料、着色料を使用していないことなどが素晴らしいところとして挙がっていました。

素材に関しては、国内産や天然素材にこだわっているところや原材料のわかりやすさなどが、素晴らしいところとして挙がっていました。

惜しい点としては、安全に関する取り組みも素晴らしいため、パッケージに主張できればいいのではとの意見もありました。

審査レポート



商品名 いわしふりかけ潮の華

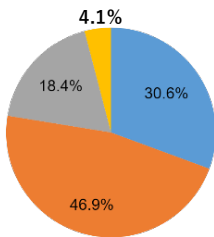
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

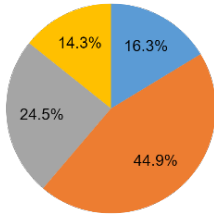
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

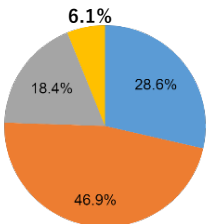
1 この商品に興味がありますか



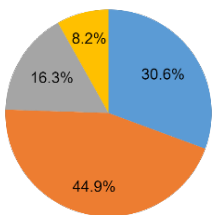
2 この価格で買いたいと思いますか



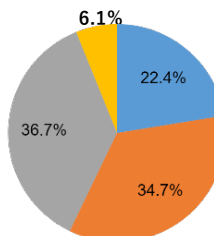
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

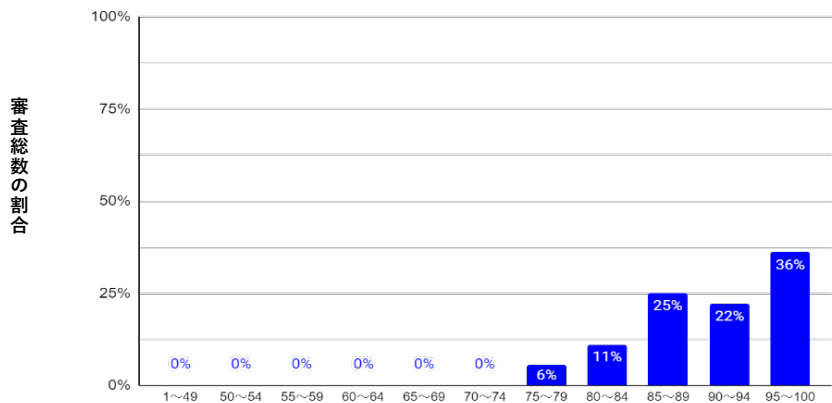
評価が高かった内容

ふわっとした香りと口に広がる優しい味がとてもおいしい
料理のアクセントとして幅広く使えそうで好感が持てる
分かりやすいネーミングと開封時の香りが良く、毎日食べたい
チャックが付いているので保存もしやすく使いやすい
口に入れた瞬間、いわしの芳醇な旨味が感じられた
「ガバッとかけてカルシウム」が目に入るので、分かりやすい
衛生管理や天然素材など、安全や素材にこだわりがある

評価が低かった内容

醤油をかけて食べると、醤油の味に影響して風味が落ちる
パッケージのフォントが高級感に欠ける
鯉節との差別化、イワシの削り節の利点を生かして欲しい
リピート率が高いので認知度を高めれば、好循環が生まれる
個包装などあれば利用頻度が上がる
ウェブサイトにブランドページがあれば意欲を感じる
安全性をもっとパッケージに主張できたら良い

点数分布



賞なし 奨励賞 銅賞 銀賞 金賞 **グランプリ**

点数分布を見ると90点以上の評価が58%と半数以上おり、総合評価91点の高得点でグランプリ受賞となりました。

ふわっとした口に広がる優しい味がとても美味しいという意見が多く、他にもいわしふりかけが一番目に付くことや、「ガバッとかけて・・・」など分かりやすいネーミングと開封時の香りが優しいとの意見や、パッケージのチャックが付いてるので保存しやすい意見などが素晴らしい点として多く見受けられました。ただ、パッケージのフォントが高級感に欠けることや、品質の良さをどのようにブランディング展開しているのかが分かりにくいなどの惜しい点があります。

審査レポート

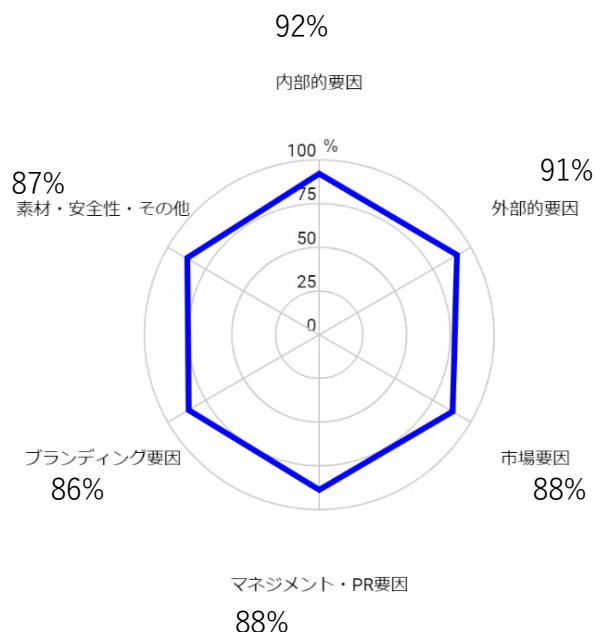
■ 要因分布

全要因において、90%前後でバランス良い結果となっています。中でも「内部的要因」が92%と最も高評価で、その次が「外部的要因」は91%でした。

内部的要因としては、ふわっとした口に広がる優しい味わいや、料理のアクセントとして幅広く使えそうで好感がもてることなどで高評価を得ています。

外部的要因としては、いわしふりかけが一番目につくことや、「ガバッとかけて・・・。」など分かりやすいネーミングや、チャックが付いていて保存がしやすいことなどで高評価を得ています。

一方で、ブランディング要因は86%と最も低く、魚の雑味を取り除くことによって旨味を凝縮した商品であることなど、品質の良さをどのようにブランディング展開しているのか分かりにくい意見や、キャラクターやシンボルになるアイキャッチをキーにブランディング展開すればいいのではなどの意見があり、改善の余地があると考えられます。



■ 総評

まず、そのままのイワシやサバの削り節でダシを取る静岡の食文化を継承しながら、時代に合わせ新しい形に生み出し、チャレンジする御社のその姿勢に敬意を表します。

「いわしふりかけ潮の華」は、開封時からイワシのやさしい香りが漂い、1口食べるとふわっと口に広がる旨味とその奥行が多く審査員から高評価となりました。また、料理のアクセントとして幅広く使えそうなど高評価を得ています。

パッケージやネーミングに関しては、まず「いわしふりかけ」が一番目に付き、「ガバッとかけて・・・。」など、消費者にとっては分かりやすく嬉しいメッセージから競合品よりも手に取りやすくなり高評価を得ています。

パッケージはチャックが付いて保存しやすいことや、中身が見えるのでどんな商品が入っているのかのイメージしやすさが好印象で消費者を大切にその想いを強く感じます。

マーケティング要因に関しては、「農林水産大臣賞受賞」をパッケージの前面に押し出しているところや、「カルシウム」などの健康面を主張しているので、老若男女の幅広い購買ターゲットに対して良い影響を与えそうなどが素晴らしいところとして挙がっています。広報専任の部署や担当者が設置されており、X (SNS) の発信が活発な点は情報取得の観点からありがたいです。

お客様相談体制の整備やPL保険加入・ISO22000の内容に基づいた衛生管理や、放射性物質の検査をしている点は、安心です。

保存料、着色料を使用していない、国内産や天然素材にこだわっているところに商品への強いコンセプトを感じます。

一方で、パッケージのフォントや肌触りから高級感を感じにくくインパクトがもっとあればいいことや、リピート率を前面にだすべきなどの意見、品質の良さをどのようにブランディング展開しているのか分かりにくい意見や、キャラクターやシンボルになるアイキャッチをキーにブランディング展開すればいいのではなどの意見、安全面に力を入れているためもっと主張すればいいのではとの意見があるため、更なる向上の余地があり、今後にも期待しています。



食の情報の専門家
完成度の高い商品で人への贈り物に最適
「いわしふりかけ潮の華」は完成度の高い商品で人への贈り物に最適
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

〒102-0082 東京都千代田区一丁目15-8 春番館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