



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



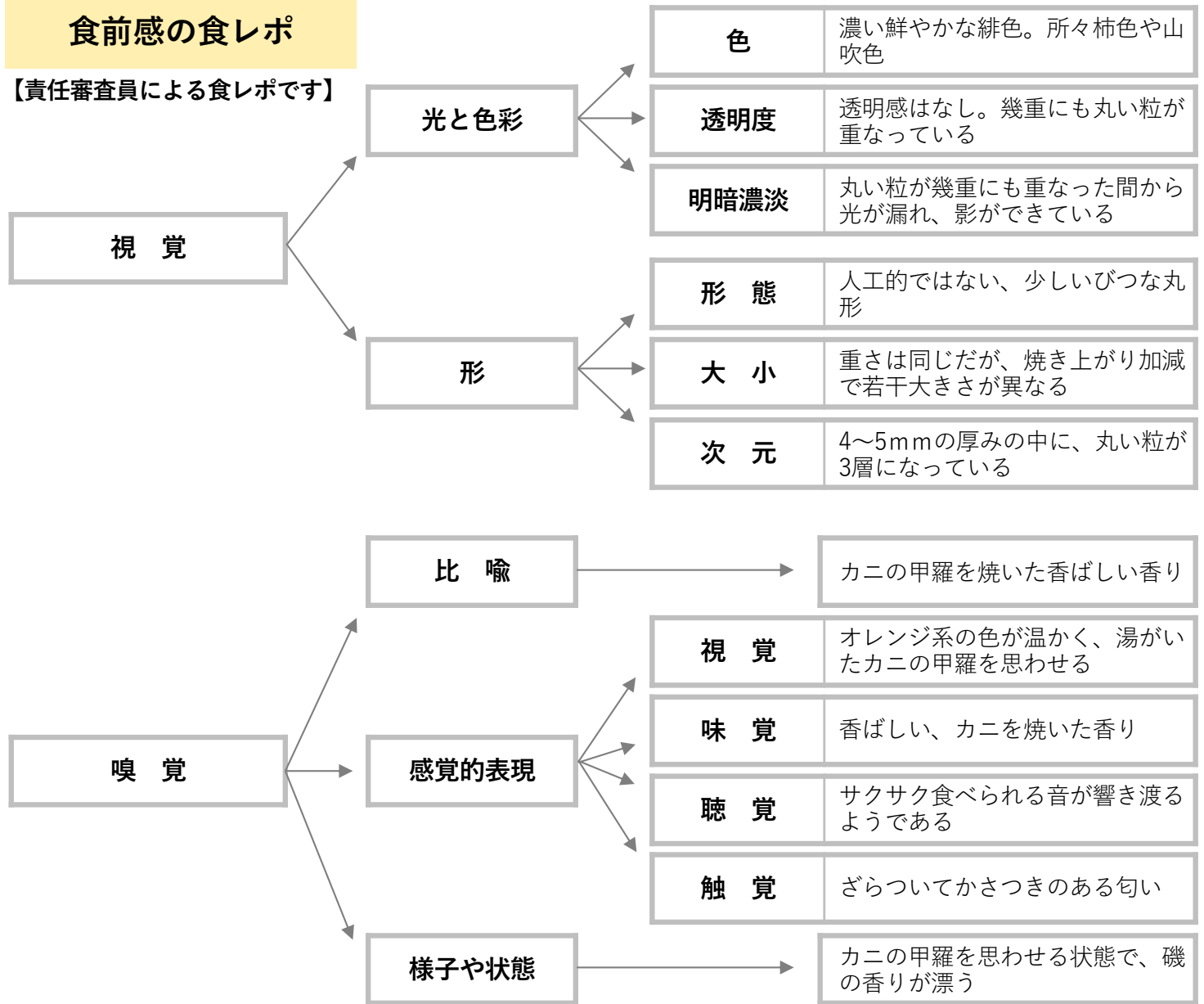
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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、全体的に鮮やかな緋色の粒と柿色や山色の粒が重なっており、松葉ガニを湯がいた甲羅の形状を思わせます。丸い数が幾重にも重なっているため、光にかざすと隙間から光がもれ、とても暖かく感じられます。また、その重なりから光の漏れにより影ができて立体感を感じさせます。

形状は基本的に円形ですが、せんべいを焼く際の生地の状態によって、焼き加減で形がいびつな円形になっています。そのいびつさがぬくもりを感じられる商品となっているような印象を受けました。個別包装のせんべいですが、それぞれ大きさも若干異なり、そのことがさらに暖かみを感じさせてくれました。

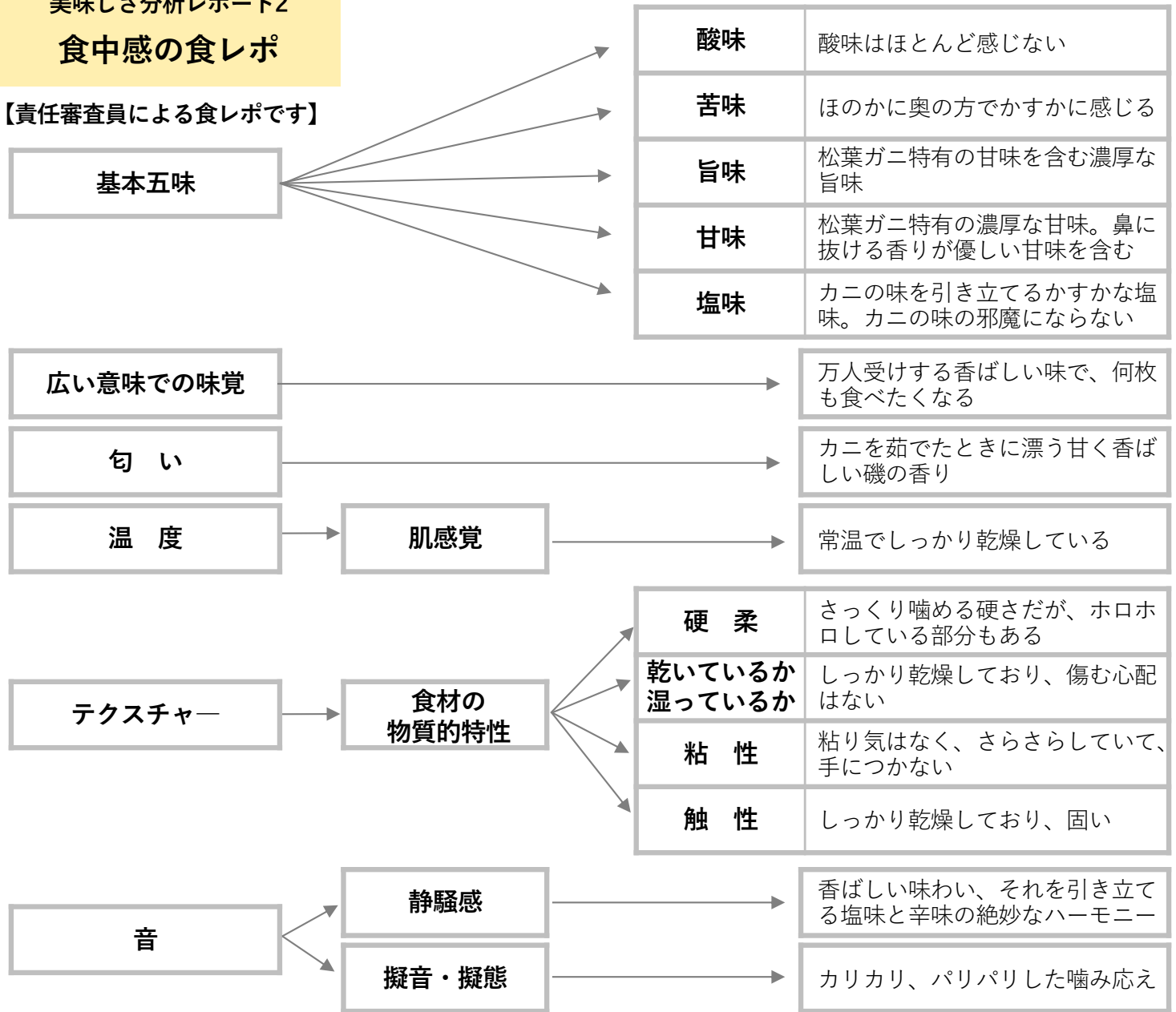
個別包装を開けた際のカニを焼いた香ばしい香りが食欲をそそり、せんべい1枚1枚が焼き蟹の甲羅を連想させます。また、せんべいの手触りも丸い粒々がカニの甲羅や足を連想させ、視覚・嗅覚・触覚全てが食前に“早く食べたい”そんな思いに心が踊りました。



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

焼かにせんべいを口に含んだ瞬間、口の中が磯の香りであっぴいになりました。カニの本来持つ旨味がぎゅっと濃縮されており、鼻にぬける抜ける香りは焼きカニを思い浮かばせます。また、焼かかにせんべいを噛んだときの「カリカリ」「パリパリ」とした軽快な歯音が心地よく、焼かにの甲羅や脚を割ったときのように思われました。

酸味がほとんどないためか、基本五味をしっかりと感じることはできませんでした。ただ松葉がに特有の濃厚な甘味や旨味は強く感じられました。その基本五味がせんべいに練り込まれており、手軽に味わうことができる贅沢さが老若男女に受け入れられ、多くの人が「美味しい」と感じる理由です。

特に焼かかにせんべいは、おやつとして食されるのはもちろんのこと、塩味や辛味があるのでお酒のおつまみとして食べても大変合うと思われます。1枚食べるとさらに食べたくなり、どこか懐かしさを感じさせる香ばしい味わいに心が奪われました。



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】

後味

焼かきの風味が口の中に漂い、米やでんぷんの甘味も同時に感じられる。旨味成分が強い。唐辛子の辛さが後をひき、色々な後味を楽しめる

気候・地域

猛暑の中でもこのさっぱりとした旨味が欲しくなる。また、冬場だと日本海の温泉地や朝市を連想させる

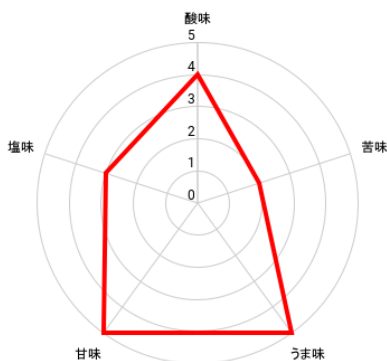
食経験・食習慣

日本茶のお茶請けとして食べるとおいしい。温泉旅館の部屋に置いてあるように、うきうきした楽しさがこみあげてくる

健康・生活様式

仕事の合間のほっとしたい時に、甘いものばかりだと疲れる時がある。そんな時に塩気のあるもの、特にかに味は高級感があり疲れが軽減される

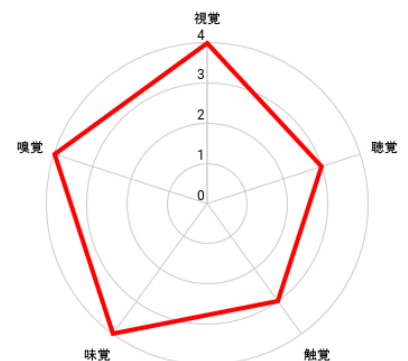
基本五味の
レーダーチャート



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	4
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

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	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）

パッケージを開けた瞬間のカニの香りが素晴らしいです。さくっと軽い食感が、カニの風味を出し大変おいしいです。松葉ガニを丸ごとすりつぶし使用しているため、香りも強く「ザ・かに！」という味のおせんべいでした。香ばしく歯ごたえがちょうど良く、お菓子としても、またお酒のおつまみとしても味わうことのできる中毒性のある味です。サクサク食感と、塩味と旨味、そして後味にほんのりピリッと来る辛味が楽しく、止まらなくなるおいしいせんべいです。うるち米やカシューナッツを使った食感は新鮮で、口当たりが上品で素晴らしいです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージとネーミングは、松葉ガニを端的に表すもので、とてもわかりやすく良いと思います。パッケージに力強く大きく描かれた松葉ガニが、店頭に並んだ時に目立ちやすく、商品内容もわかりやすく手に取りやすいと思います。

ただ、小麦粉ではなく、うるち米やカシューナッツが使用されていて独特の食感であることや、想像以上の味の濃さがなかなか伝わりづらいパッケージだとも思います。パッケージのサブタイトルに「カニ味そのもの！」等、何らかの方法でアピールされると、さらに手に取られやすい商品になるのではと思われます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

お土産にはこの個数をふまえるとコストパフォーマンスがよく嬉しい価格です。枚数も充分で、職場や家族へのお土産に最適です。長年愛されている商品なので安心感があり、一度もらって食べたら自分自身にお土産にもしたくなる大変おいしい商品です。老若男女にわかりやすいところが良い反面、他者との差別化を図るためにも、ハンドル販売(5個まとめで景品をつけるなど)を展開すると売り上げアップにつながるのではないのでしょうか。また、松葉ガニなので、650円ではなく、850円でも良いのではないかと考えられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

鳥取県産の良さを伝えようと企業が丸となって取り組まれていることが商品を通じて感じられます。従業員のホスピタリティーに関する意識が高く、松葉ガニの生息地の海岸清掃を定期的に行うなど、社会貢献活動に取り組まれるなど素晴らしいと思います。

しかし、広報力に関しては、自社ECサイトやInstagramを備えている点は評価できますが、広告予算や広報担当者を置かれた方が商品に対する愛着が湧き、より社員のやりがいにつながると思われます。

5. ブランディング要因

鳥取のお土産銘菓として28年育てているのは素晴らしいと思います。さらにSNS戦略を充実させることで新規開拓もできるのではと感じました。また、ブランディングが鳥取と松葉ガニを組み合わせ、連想できるようにしており、製品だけではなく、地域や地方を考えて商品開発をしているという考えが大変素晴らしいと思います。

よく似た商品がたくさんあると思いますので、差別化するためにも、ホームページなどに社会貢献活動も掲載されると新たなファンの獲得にもつながるのではないのでしょうか。

6. 素材・安全性・その他

低価格でありながら、他社では真似のできない製法は素晴らしいと思います。素材に松葉ガニの甲羅ごとすりつぶすという製法がせんべいの風味をさらに増すのだと思います。美しい赤色系の着色料を使用していないのもさらに素晴らしいと感じました。

工場運営に対するリスク管理を徹底されていることは大変素晴らしいですが、放射線検査をされていないので、放射の検査をされれば安心安全の取り組みがさらに伝わり、より安心できる商品になるのではと思います。

審査レポート



商品名 焼かにせんべい

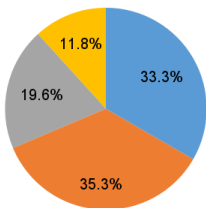
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

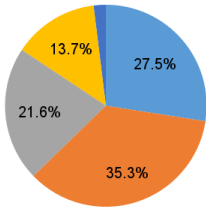
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

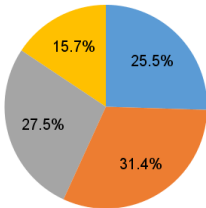
1 この商品に興味がありますか



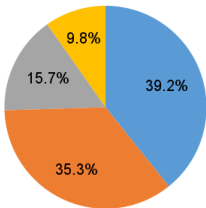
2 この価格で買いたいですか



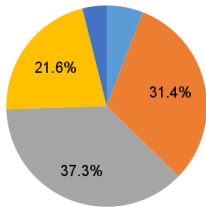
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

松葉ガニの甲羅も丸ごと使っている点が素晴らしい
濃厚なカニの味が満足感を満たし、口に入れた瞬間から美味しい
サクサク食感に塩味と旨味のハーモニーが良く、リピートしたい
パッケージの力強さと色合いが素晴らしく、手に取りたくなる
企業として社会貢献活動もされているところに好感が持てる
味、パッケージともにクオリティが高いのに価格が安い
鳥取のお土産銘菓として28年製造しているの、安定感がある

評価が低かった内容

もう少し物足りないので、大きなサイズがほしい
箱入りではなく、お徳用の袋入りもほしい
箱の中身がわかりにくいので、見えるようにしてほしい
類似品が多いので、パッケージの差別化を図ってほしい
放射性検査についても、積極的に検討してほしい
明確な広報戦略をしっかりと計画し、商品を広めてほしい
広報担当者を置き、戦略的に商品の魅力を発信してほしい

点数分布



点数分布として、銀賞相当が8%、金賞相当が31%、グランプリ相当が61%を占めた結果、総合評価91%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、松葉ガニを丸ごとすりつぶし使用している点や、小麦粉ではなく、うるち米を使っている点が高得点につながったと考えられます。アンケートの結果から68%の人がこの商品に「興味がある」と答えている点を見ても、商品への関心の高さがうかがえます。
一方、銀賞相当にも少なからず点数が入り、保存料や着色料を使用していることによる安心安全面についての点が評価が割れた要因と考えます。

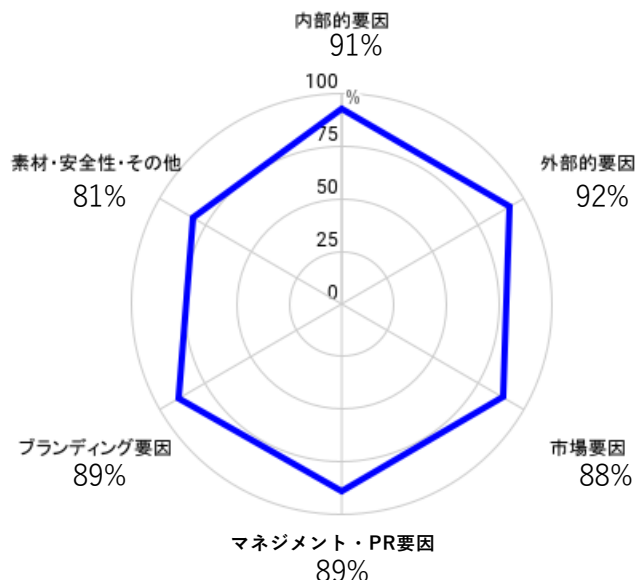
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、81%から92%の範囲に分布し、1カ所だけバランスが崩れていますが、全体的に大きな六角形となりました。

味や香りなど五感から商品自体の魅力を表す「内部的要因」が91%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が92%と高評価です。「ブランディング要因」とマネージメント・広報等の「マネージメント・PR要因」がともに89%、市場・トレンドから構成される「市場要因」は88%と上記5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につながりました。カニ風味の人工的なものではなく鳥取県境港産の「松葉ガニ」を殻ごと擦りつぶしペースト状にしたものを生地に練り込み、焼き上げ製造加工されていることが審査員に伝わり、高く評価されています。

一方、「素材・安全性・その他」は81%と、90%に届きませんでした。保存料やショートニングが使用されている点が点数が伸び悩む結果となりました。添加物を工夫することで商品価値が高まり、今後の伸びしろを感じます。



■ 総評

まず始めに、鳥取県のお土産銘菓として発売当初より変わらぬ製法で発売開始より28年間販売されていることに敬意を表します。「焼かにせんべい」は商品としてわかりやすく、試食する前からカニの風味を想像し、ワクワクする商品でした。審査会で実際に試食すると、想像以上にカニの旨味が強くサクサクとした歯触りの良いせんべいで、審査員一同、香ばしく歯ごたえのあるせんべいに驚愕しました。製造方法は鳥取県境港産の「松葉ガニ」を殻ごとすりつぶすことで、カニの旨味を色濃く引き出し、そのペーストとうるち米やカシューナッツの生地に練り込み焼き上げたことで、つぶつぶ食感とサクサク食感を同時に楽しめ、何枚でも食べることでできる中毒性のある味に多くの審査員を魅了しました。後味では、カニの風味の中に唐辛子の辛さがほんのり漂い、この絶妙なバランスと旨みの相乗効果で味に奥行きが生まれ、大変味わい深く感じました。

一方、ネガティブな意見として、保存料やショートニングを減らしてほしいという意見が多く聞かれました。ショートニングを使用せずに製造加工できますよう、ご検討いただけますと幸いです。今後新しいターゲット層の拡大のためには、「かにせんべい」は類似品との違いをわかりやすくし差別化を図るため、パッケージに「味が濃い」ことや、食感が他の商品と違うことをアピールすると手に取られやすくなるのではないかと思います。また、パッケージに描かれている松葉がにとネーミングは力強くカラフルなため目立っており目に止まりやすいのですが、パッケージに「鳥取県境港」産を強調したり、鳥取県産の「うるち米」使用と掲載したりすれば、さらに消費者の拡大につながると思われます。

また、ホームページなどで、社会貢献清掃活動(カニの生息地の海岸清掃)を定期的に行っている内容を掲載されると、イメージアップが図れるのではないのでしょうか。

商品はそれ自体完成度が非常に高いものであり、これからも商品が持つ可能性のさらなる向上を期待しています。



〒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