



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



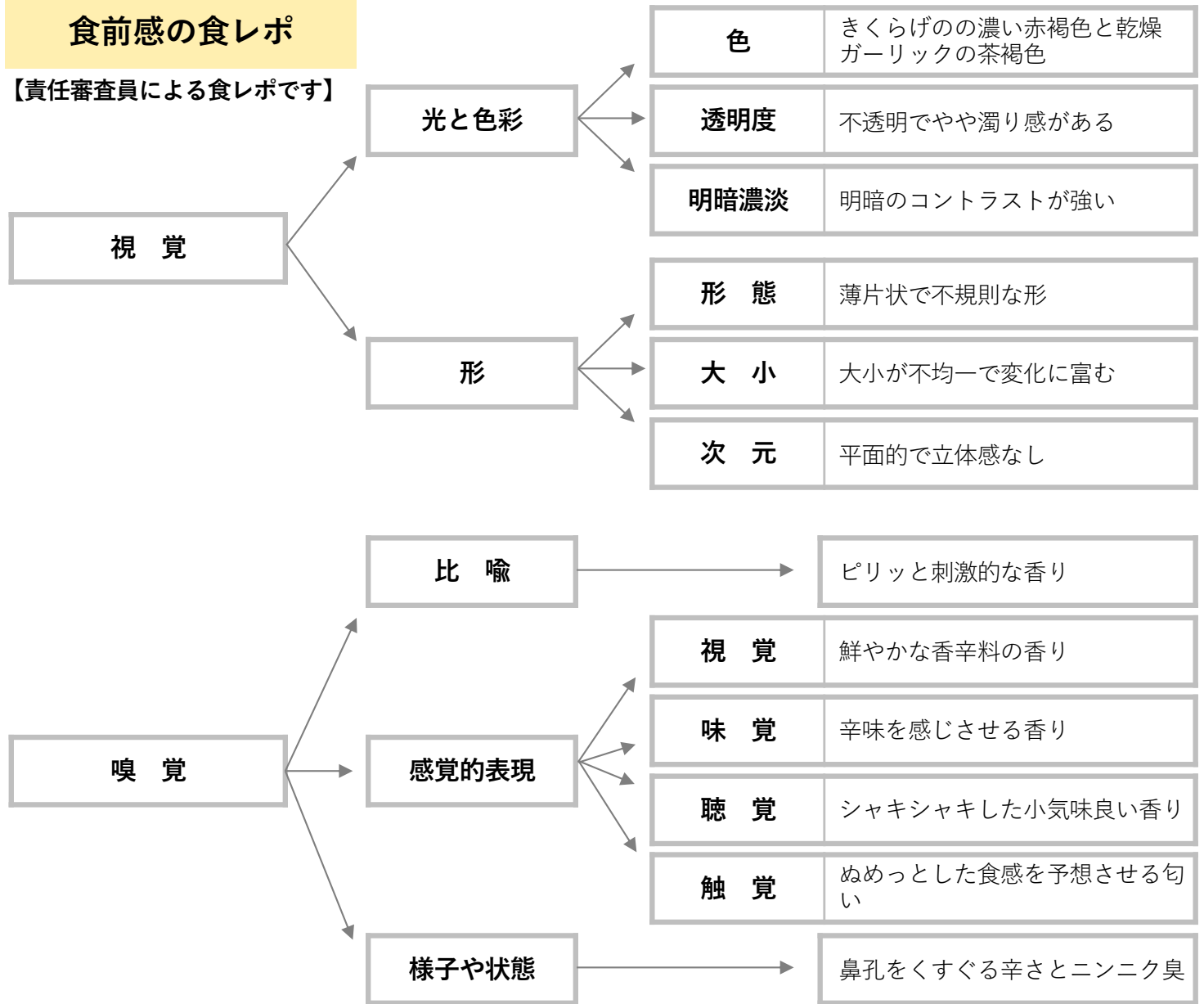
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

このラー油きくらげは、視覚的に非常に魅力的です。不透明でやや濁り感があるため、素材の存在感が一層際立ち、商品全体に深みを与えています。明暗のコントラストが強いことで、視覚的なインパクトが増し、一目でその美味しさを感じさせます。きくらげの薄片状の不規則な形状も、視覚的な変化をもたらし、興味を引きます。大小が不均一であることが、料理全体に自然な感じを与え、手作り感や家庭料理の温かみを感じさせます。ただし、全体的に平面的で立体感がない点は、やや視覚的な奥行きに欠ける部分かもしれません。また、食感で言えば、不規則な形状はやや食べにくく、食感のばらつきも一部感じられるため、ある程度はそろえた方が良いという意見もありました。

また、このラー油きくらげは、香りが非常に豊かで、多層的な嗅覚体験を提供します。ピリッと刺激的な香りがまず鼻孔をくすぐり、食欲をそそります。さらに、鮮やかな香辛料の香りが漂い、期待感を高めます。特にラー油の辛みを感じさせる香りは、食べる前からその風味を予感させ、一口目への期待感を高めてくれます。また、ぬめっとした食感を予想させる匂いも微かに感じられ、口に入れた時の食感の楽しみを予感させます。最後に、鼻孔をくすぐる辛さと共に漂うニンニクの香りが、全体の香りを引き締め、満足感を一層高めます。

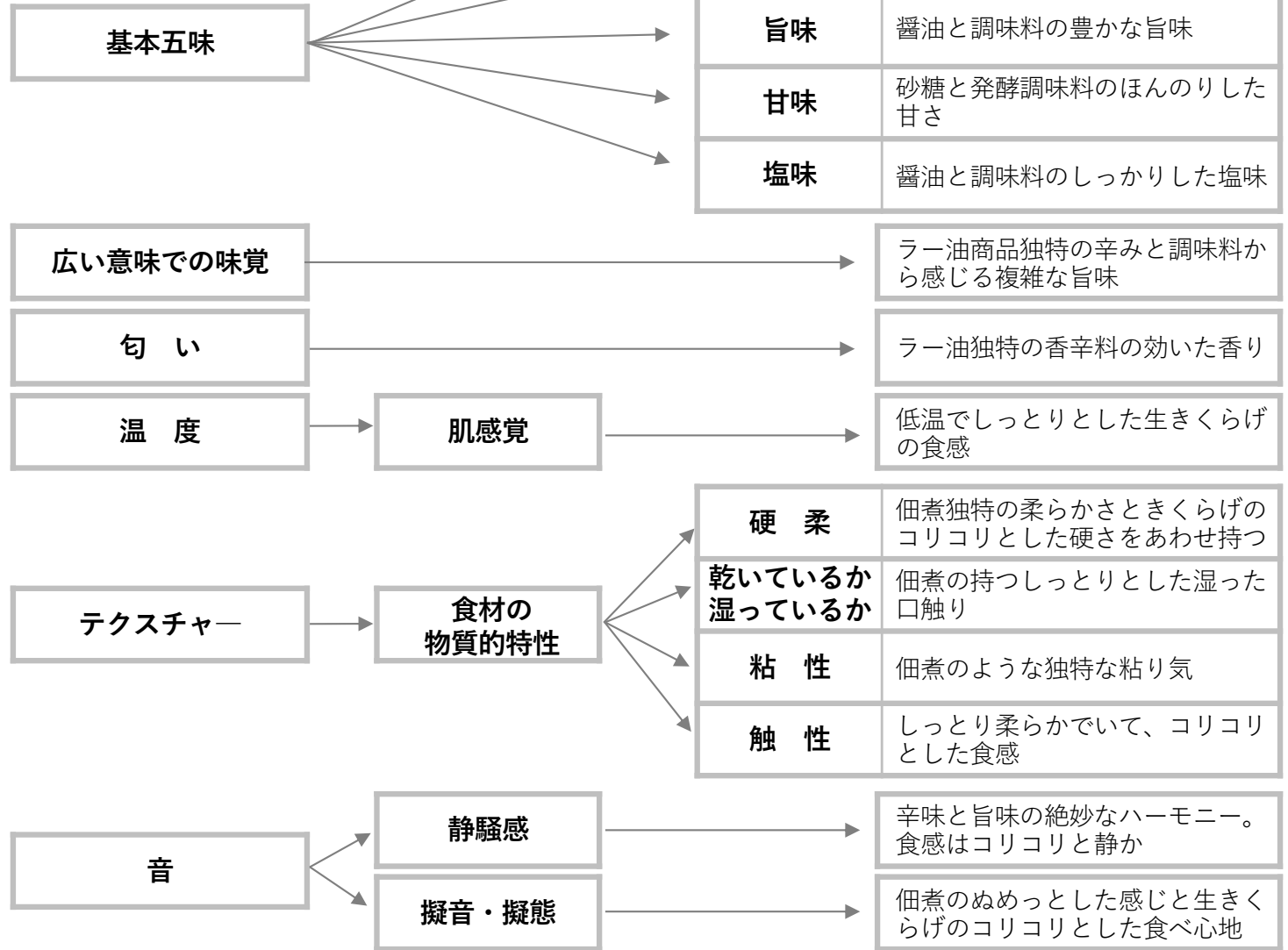
総合的に見て、本商品は視覚と嗅覚の両面で非常に優れた食品です。その視覚的な美しさと、複雑で豊かな香りが、食前感を大いに高め、食欲を引き立てます。



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

まず、基本五味の評価についてですが、この商品は複雑な味わいを持っています。醸造酢と発酵調味料から感じられるほのかな酸味、香辛料とガーリックがもたらす僅かな苦み、そして醤油と調味料の豊かな旨味がバランス良く調和しています。砂糖と発酵調味料のほんのりとした甘さが全体の味を引き締め、醤油と調味料のしっかりとした塩味が食欲をそそります。広い意味での味覚については、ラー油商品独特の辛みと調味料から感じる複雑な旨味が特徴です。辛さと旨味のバランスが絶妙で、辛味が強すぎず、食材の風味を引き立てています。匂いについては、ラー油独特の香辛料の効いた香りが食欲を引き立てます。パッケージを開けた瞬間から広がるこの香りが、食べる前から期待感を高めてくれます。佃煮としてのしっとり感と、きくらのコリコリとした食感が絶妙にマッチしています。また、佃煮独特の柔らかさときくらのコリコリとした硬さを併せ持ち、非常にユニークな食感を提供しています。しっとり柔らかでいて、コリコリとした食感が心地よく、食べる楽しさを増しています。噛むごとに感じるこの食感が、食べる楽しさをさらに引き立てています。

総じて、本商品は、基本五味のバランスが非常に良く、複雑でありながらも調和の取れた味わいが特徴です。匂いや温度、食感といった多方面から高い評価を受ける商品です。特に、辛味と旨味の絶妙なハーモニーが多くの審査員に好まれ、食べる際の心地よい食感が消費者に満足感を与えると考えます。この商品は、ただの佃煮という枠を超え、辛さと食感の楽しさを味わえる一品であると感じました。



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

ピリッと辛みのある食べた瞬間の風味から、甘味とコクの広がる後味へと変化していき、こりよい辛みが残ります

気候・地域

佃煮は、日本全国で親しまれ、その中において、生きくらの食感、絶妙な辛みと旨味の本商品は、新たな旋風を巻き起こす予感がします

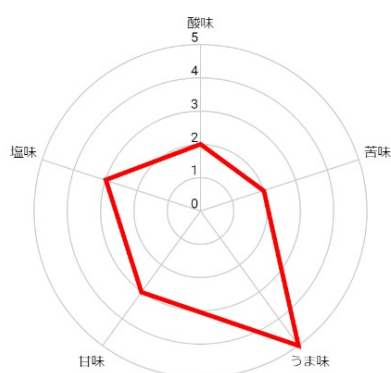
食経験・食習慣

ご飯のお供に冷蔵庫においておきたい食材として、新たな定番になりうるポテンシャルを感じました

健康・生活様式

保存料・着色料不使用の本商品は、安心感が高く日本人好みの商品であると考えます

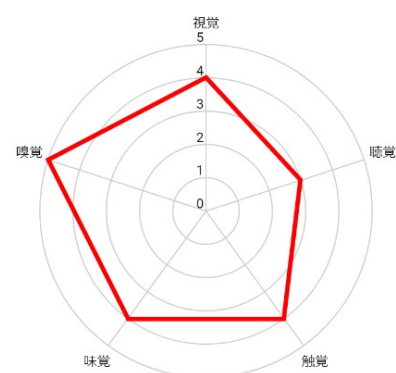
基本五味の レーダーチャート



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	2
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	3

広義の味	評点
まろ味	4
コク味	5
辛い味	4
奥深い味	4
懐かしい味	2

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	4
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

本商品は、現在の激辛ブームに合った商品として評価が高いです。マイルドな辛さが特徴で、生きくらげのプリプリとした食感が楽しめる点が審査員に好評でした。ラー油のピリ辛加減が絶妙で、ご飯やお酒のお供にぴったりとの声が多く聞かれました。香ばしいラー油の風味が白いご飯と相性抜群で、しっかりとした味わいが食欲をそそります。

全体的には、ピリ辛の味がやみつきになると高く評価されていますが、味の濃さや食感の一貫性（食感の不ぞろい）に若干の改善の余地があります。それでも、本商品は、その味と食感の独特な組み合わせで多くの消費者に満足感を提供してくれることが期待できます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品は、ネーミングがわかりやすく、辛いものが好きな人に強くアピールできる商品です。生きくらげを使用していることが商品名に明記されており、カップ式の容器が保存に便利である点も高く評価されています。一方、パッケージに辛さを表現する色を取り入れることで視覚的なインパクトを強めることを提案する意見もありました。パッケージと中身が昆布の佃煮に見える点の差別化を工夫し、瓶詰めなど特別感を持たせる方法も検討してみたいでしょうか。

全体的に、パッケージにQRコードを追加してホームページに誘導し、そこで食べ方の工夫を紹介するなど、消費者との接点を増やす工夫が評価を高める要因となりそうです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、生の生きくらげ自体が珍しく稀少性が高いため、ラー油系の味が好きな方に強くアピールできる商品です。静岡県産にこだわった素材が使用されており、価格も手頃と感じられる点が評価されています。キクラゲは美容や健康に良いとされており、特に若い世代や忙しい一人暮らしの人々に人気があります。健康志向が高まる中で、腸活や免疫UPのイメージを前面に出すことで、更に販売促進が期待されます。

また、ご飯のお供としての利用やおにぎりの具材、お茶漬けなど様々な料理に合う点が強みです。

全体的に、静岡県産の生きくらげのヘルシーさと、ラー油&ガーリックのユニークな組み合わせが市場で注目される要因となるのではないのでしょうか。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメント面では、商品特徴を広く伝えるためにQRコードを活用し、自社サイトへの誘導が推奨されます。現状では自社HPの情報は充実していますが、SNSの活用が不足している点が指摘されています。SNSでの動画やタイムリーな情報提供を通じて、おいしさを表現し、新規顧客の獲得が期待されます。就労支援施設で栽培された生きくらげを原材料に使用していることは社会貢献の観点で素晴らしく、これを前面に押し出すことでブランド価値が向上します。

また、SNSを上手く活用し、消費者との双方向性を高めることで、さらなる魅力発信と新規顧客の獲得に繋げることが期待されます。

5. ブランディング要因

ブランディング面では、SNSを活用して若い世代にもアピールすることが重要です。現状では一般的なスーパーでの取り扱いが少なく、手軽に購入できるようになると認知度の向上が期待されます。商品名がストレートで、パッケージのカラーや「保存料・着色料不使用」の記載がインパクトを与えるため、ブランディングの強化に繋がります。また、味が単調な部分があるため、味覚を追加したシリーズ展開もご検討されてみてはいかがでしょうか。

国産の生きくらげを使用している点は商品価値が高く、流通量が少ないことから希少性を強調できます。さらに、生きくらげの仕入れ元などを情報発信することで、ブランドの社会的価値も高まると考えます。

6. 素材・安全性・その他

安心・安全要因に関しては、地元産の原材料を使用し、保存料や着色料を不使用としている点が消費者に安心感を与えます。原材料にこだわり、製造過程での安全衛生管理も徹底されているため、品質管理がしっかりとされています。また、HACCPやISOなどの国際的な安全基準への取り組みも期待されます。

審査員からは、「地元産なので安全安心」「保存料、着色料不使用を強調できている」などの評価が寄せられました。安全性を確保するための再評価が定期的に行われている点も評価されています。また、毎月HACCPと外部モニタリングが行われている点も信頼性を高めていると考えます。

審査レポート



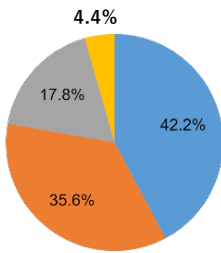
商品名 ラー油きくらげ
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回（2024年8月）

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。

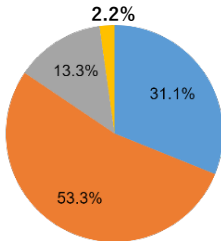
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

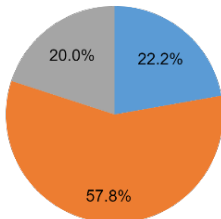
1 この商品に興味がありますか



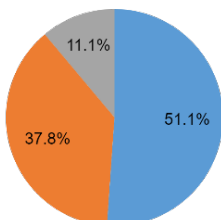
2 この価格で買いたいと思いますか



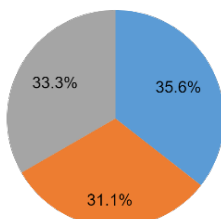
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

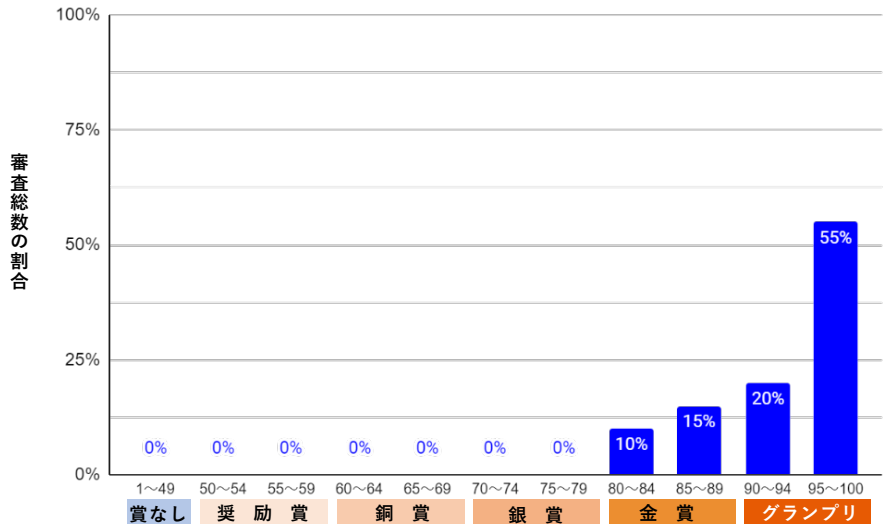
評価が高かった内容

激辛ブームに合う商品
 プリプリとした食感がたまらない
 ピリ辛加減が絶妙
 パッケージが保存しやすい
 生きくらげという希少性の高い食材を使用している
 保存料、着色料不使用など健康志向にも合っている
 原材料を考慮するとコスパが良い

評価が低かった内容

大きさが不ぞろいで食感にむらがある
 フライドガーリックの風味がやや強い
 見た目が昆布の佃煮と区別しがたい
 SNSを活用したPRがないのが残念
 味が単調で食べ進めるうちに飽きがる
 もう少し量が多いとうれしい
 佃煮になっているのでフライドガーリックの食感が感じにくい

点数分布



点数分布として、金賞相当が25%、グランプリ相当が75%占めた結果、総合評価93%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、ただ辛いだけのラー油商品ではなく、甘味やコクなど複雑な旨味を感じる事が挙げられると考えます。審査員の半数以上が95%以上の得点をつけており、審査会では、本商品を口に入れた審査員の顔が「間違いない」というような表情を浮かべており、商品に対する好印象が伺えました。アンケート結果を見ても、すべての項目において、肯定的意見が半数を超えており、関心の高さが伺えます。しかしながら、商品に興味がない方が4.4%、価格に納得がいかない方が2.2%いることから、顧客ロイヤリティアップ対策の検討の余地があると考えます。

審査レポート

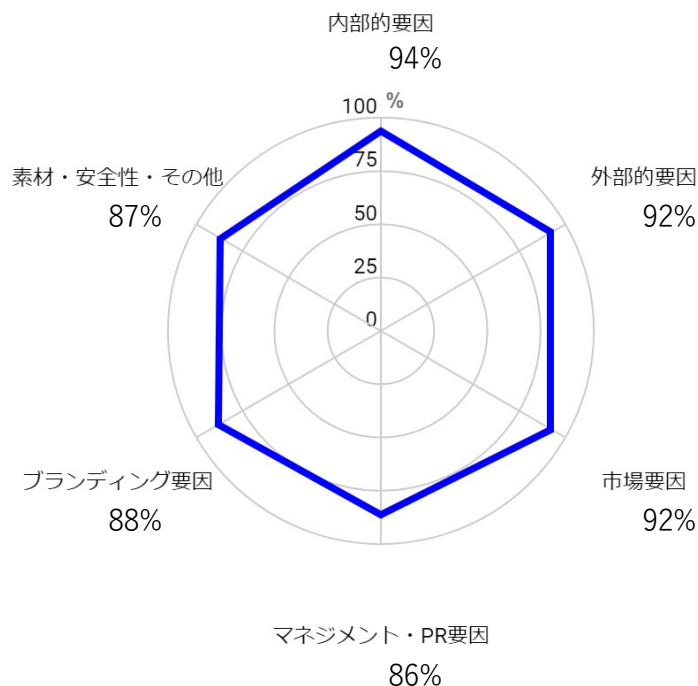
■ 要因分布

要因分布として、86%から94%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

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94%と最も高く、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」及び市場・トレンドから構成される「市場要因」が92%と6項目中3項目が90%を超える高い評価を得ております。

一方で、決して低いわけではありませんが、「マネジメント・PR要因」が86%と他の項目に比してやや低調になったのは、やはりSNSを使用した情報発信がないことが影響したと考えられます。

商品のもつポテンシャルは非常に高いと考えますので、如何にして商品の情報を消費者に届けるかという点において、現代社会ではSNSは外せない要因となってきております。SNSによっても利用者層が異なることからターゲットを掴むためにもSNSの活用は効果的であると考えます。



■ 総評

「ラー油きくらげ」は、生きくらげを使用しており、乾燥きくらげを使用している食品と食感の違いを楽しむことができました。また、ラー油はブームが去った後も基本的な食材としての地位を維持しており、ラー油商品には辛い物好きなど根強いファンが幅広い層にあり、そこからの口コミによる広がりも期待できそうです。

審査会では、「わかりやすいネーミングで辛いものが好きな人にもアピールできる」、「ラー油の辛みが効いていてご飯に合う。きくらげの食感もよい」、「原材料に拘って作っている点が安心できる」といった肯定的な意見がありました。一方で「子供には辛すぎる」、「旨味にアミノ酸を添加しているのが残念」、「SNSの利用がないのが残念」といった否定的な意見がありました。

佃煮類は、どうしても味が単調になりがちで、そもそもたくさんのおかずとして召し上がるものではなく、少量ずついただくことが多いと思います。その点、本商品はきくらげの大きさが不ぞろいであることで食感の違いを楽しめる反面、やや食べにくさを感じるサイズもありました。あまり大きくなりすぎないようにサイズ調整はあってもよいのではないかと感じました。また、本商品をそのまま頂くだけでなく、料理に使用するようなレシピがあると、一気に使用場面が広がり、消費者に訴求できるのではないかと考えます。ホームページや商品独自のランディングページにおいて情報を発信し、パッケージにもそのURLをQRコードとして添付することで消費者を誘導して商品を知ってもらう仕組みなども効果的ではないかと考えます。最近ではSNSを利用している消費者が多くなっておりますので、口コミを増やすためにもSNSの利用も是非ご検討されてみてはいかがでしょうか。

パッケージに関しては、辛い物好きを取り込むのであれば、緑色よりもラー油をイメージできる色の方が商品の味も表現できてよいのではないかと意見もありました。また、シールで商品全体を巻くような感じになっていますが、開封しづらい面もありますので、ミシン目を入れるなど、開封しやすさにも配慮があるとうれしいです。

「ラー油きくらげ」はそれ自体完成度が非常に高いものであり、これからも商品の持つ可能性のさらなる向上を期待しています。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション