



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



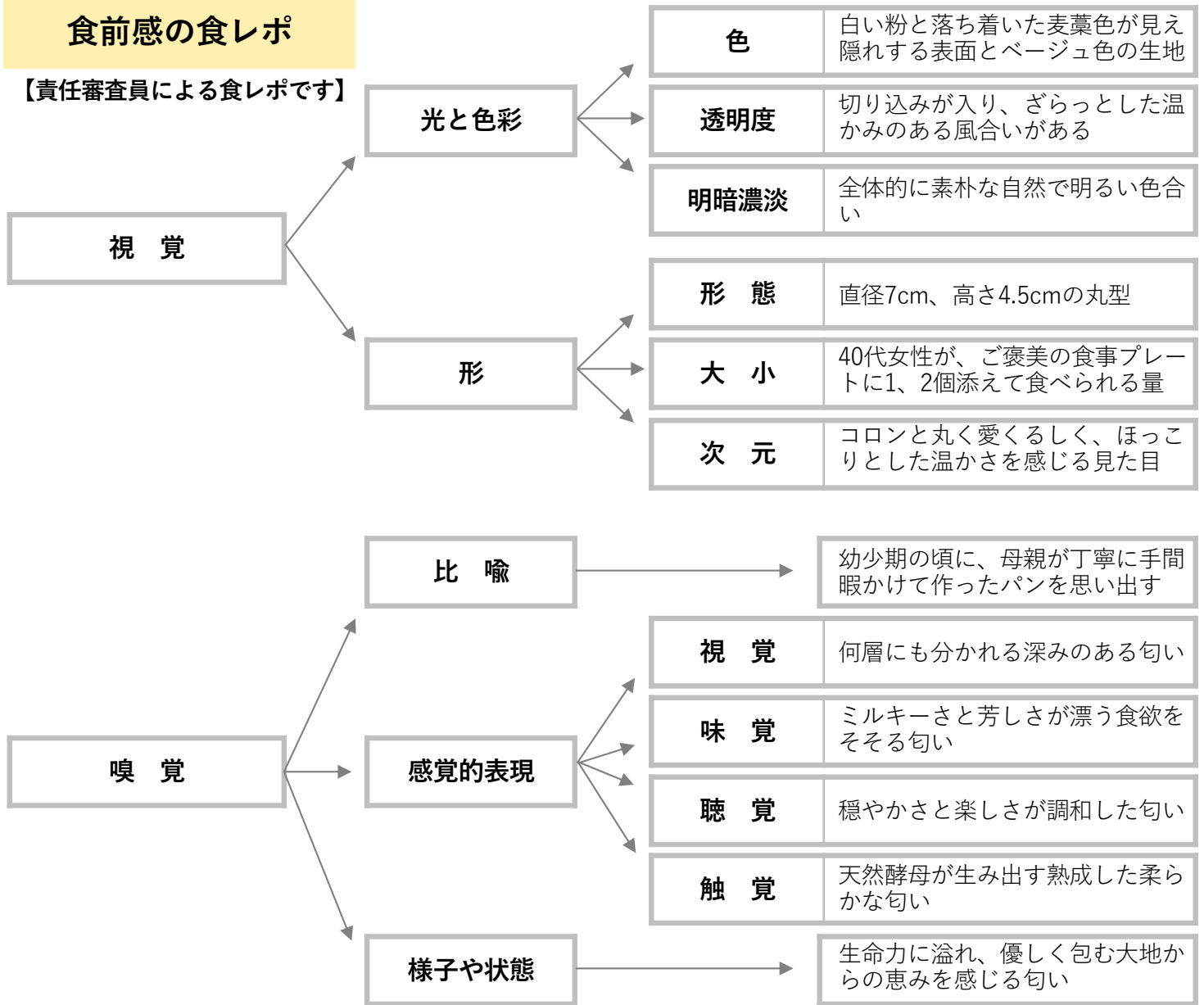
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

中のベージュ色の生地を包んだ表面には模様の切り込みが入り、白い粉と落ち着いた麦藁色が見え隠れする温かみのある自然な色合いです。見た目からも、安心安全を感じることができました。大きさは直径7cm、高さ4.5cmの丸型で、40代女性が自分へのご褒美として作った食事のプレートに1、2個添えたり、ワインに合わせて食べたり、ハレのシーンを想像することができます。また料理好きな人の心をくすぐるので、誰とどんな食べ方をしようかと思考を巡らせ、食べる前からワクワクした気持ちになりました。

匂いは、袋を開けた時から焼きたてのような香ばしさが漂いワクワクしました。また、焼くとさらに何層にも分かれる深みが増す匂いが感じられました。天然酵母が生み出す熟成した柔らかな香りが、幼少期の頃に、母が、丁寧に手間暇かけて作ってくれたパンを思い出し、懐かしく、優しい気持ちになることができました。視覚や嗅覚から、気持ちを落ち着かせるほっとする安心感と生命力に溢れた大地からの恵みを感じることができるので、“食べると元気になれるそう”、“早く食べたい”というワクワクした期待と楽しい気持ちに心が躍りました。

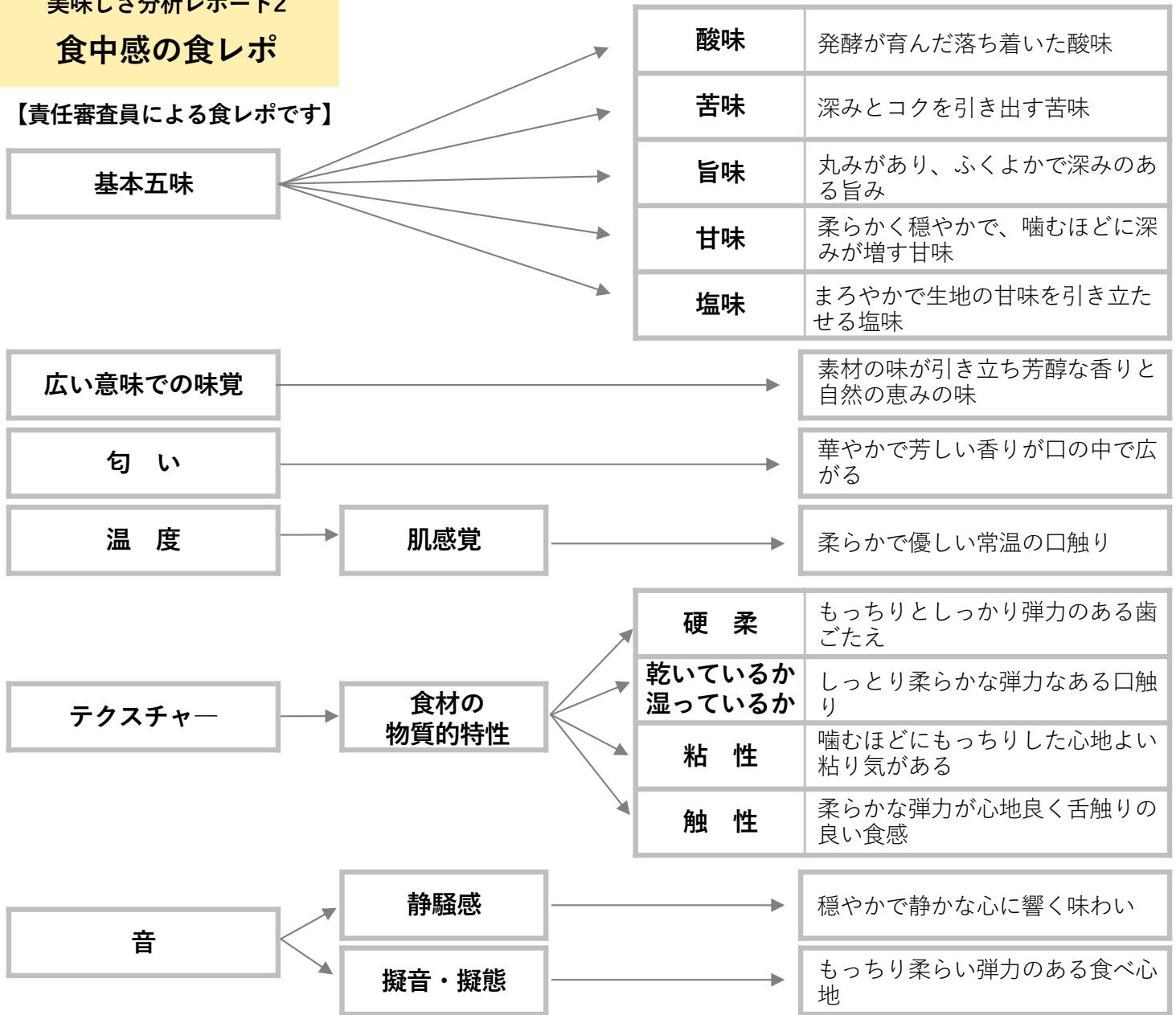


ト

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

大きなパンより、プチパンの方が凝縮された香りと味がありました。食べやすい大きさで、解凍する時間も大きなパンよりは短く、食べたい量だけ袋から取り出せることが魅力的でした。常温で解凍後、そのままちぎって食べたり、または温めて食べたり、スライスしてトーストして食べることもできて、食べる温度や食べ方を変えることで、香りや食感に変化がありました。熱を加えることで香りがたつので、丸い形のままホイルで包んで焼いて食べるのが好みます。

基本五味を感じるシンプルながら奥行きのある味で、もちっとした強い弾力があるので、噛めば噛むほど素材の味が引き出されて、いつまでも噛み続けたくなり、芳醇な香りも広がり満足感につながりました。

どの食べ方をしても、もちっと弾力のある食感と素材や酵母由来の甘みを感じ、豊かな自然の恵みをイメージできる味が逸品です。総合的にみて、味覚、匂い、温度、テクスチャー、音のすべてにおいて高い評価を受けるに値し、グランプリに相応しい逸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

噛めば噛むほど甘味と旨みが引き出され、香りが口の中に広がり続けて後を引き余韻を楽しめる

気候・地域

季節問わず自然の恵みを感じられる味で、食べると心がほっとして、忙しい毎日に一息つける瞬間が訪れる

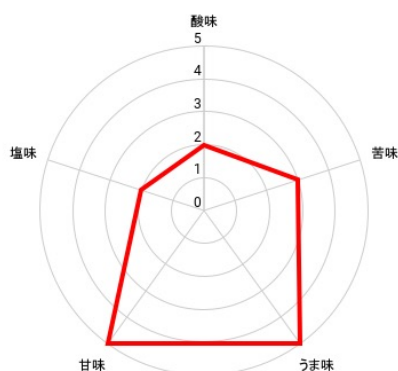
食経験・食習慣

幼少期の頃の母が丁寧に手間暇かけて作ったパンを思い出し、どんなものを選んで食べるかが大事なことも思い出した

健康・生活様式

香りと食感で豊かな気持ちになり、ひと口ずつ噛み締める幸せを感じながら心も体も満足する

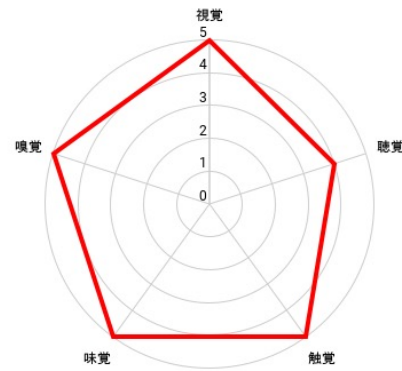
基本五味の レーダーチャート



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	2
苦味	3
うま味	5
甘味	5
塩味	2

広義の味	評点
芳しい味	5
コク味	5
後引く味	5
奥深い味	4
懐かしい味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

1個が食べやすい大きさと、分けやすい入数が好ましいです。袋を開けた瞬間、小麦の香りがふわっとして食べる前からワクワクしました。口に入れるともっちりした食感とぶどう種由来の優しい甘味と旨みが広がり噛むほどに味わい深く、食べた後にも香りの余韻が続く点が素晴らしいとのコメントが多くみられました。そのまま食べても満足感があり、大きな豊穰パンよりも小麦の風味が強く感じられるので、シンプルでありながら肉系のしっかりとした味の料理と合わせることで料理の味も引き立てることができる味です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージについては、和紙タッチの透明感のある点は好印象でしたが、一方で、密封されていないので衛生面で不安を感じるというコメントも見られました。

豊穰パンというネーミングに手作り感と素材のこだわりを感じましたが、ネーミングに表記されている”ぶどう種”が伝わらないと価値がわからないので、サブタイトルなどで補足や、パッケージで具体的な特徴がわかると良いというコメントがみられました。自家製ぶどう天然酵母がUSPであることは評価されており、更にこの商品の魅力を引き出し情報を伝える可能性があると感じます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格については、“素材へのこだわりのある人にとっては手に取りやすい価格”、“冷凍パンだとご褒美需要目的であっても高く感じる”など、賛否両論ありました。また、他社との差別化のために、商品に込めた思いを打ち出すことや、高価である納得感をどこで出すか、などの意見もありました。

自家製ぶどう天然酵母には話題性があるため、使用しているだけで食べてみたくなる魅力を持っています。現在のトレンドとなっている健康志向やオーガニックにもマッチした商品で、購買層も広く今後も広がっていくのを感じます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

審査員からは、広告の重要性を認識されていて、予算を確保し積極的な広報活動を行なっている点が高く評価されていました。また、インスタグラムでは食べ方の提案を配信されていて、商品へのこだわりとお客様へ「美味しいを伝える」という思いを強く感じます。

SNSでの配信頻度を上げたり、メディアへのアプローチを強化されることで認知を広げ、40-50代の女性だけではなく、20-30代の男女へも広がりがある商品だと期待できます。

5. ブランディング要因

自家製の天然酵母は唯一無二のものであり、独自の製法を築いてきたことがブランディングにつながっていると感じました。ウェブサイトのオリティが高く、パンのおいしさがイメージできる宣材写真を使用されていることで、こだわりを感じる素晴らしい商品を製造されている工房だということが伝わる点が高く評価されました。商品名の豊穰パンを伝えるために、審査員からは、サブタイトルをつけてはどうか、「サンプルッセ」をブランド名として訴求するのはどうかといった案なども出ました。唯一無二の自家製の天然酵母の存在や原材料や製法のこだわりを強調することで、ブランド浸透を図ることが期待されます。

6. 素材・安全性・その他

審査員からは、食材へのこだわりが徹底していることで素材に対する安心感が高く、オーガニックレーズンから培養した天然ぶどう酵母使用という点においても、安心安全へのこだわりのある魅力的な工房であることが伝わる点が高く評価されました。一方で、オーガニックだということで農薬検査をしていないのは理由が不明で安心できないという意見もあり、農薬検査を行うことで消費者に万全の安心感を与えることにつながると確信します。

審査レポート



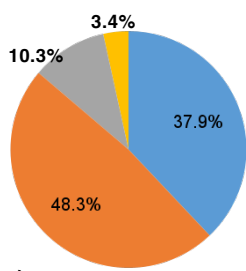
商品名 プチ豊穰パン（ぶどう種） 6個入り
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回（2024年8月）

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。

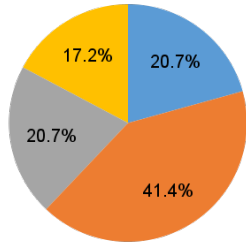
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

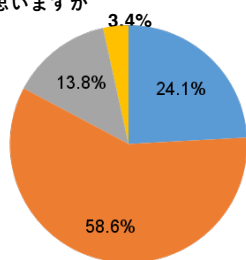
1 この商品に興味がありますか



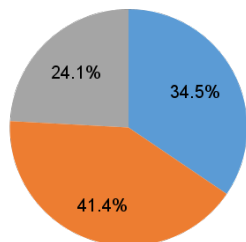
2 この価格で買いたいと思いますか



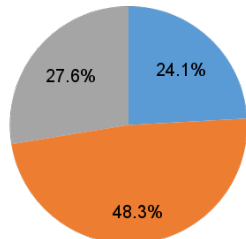
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

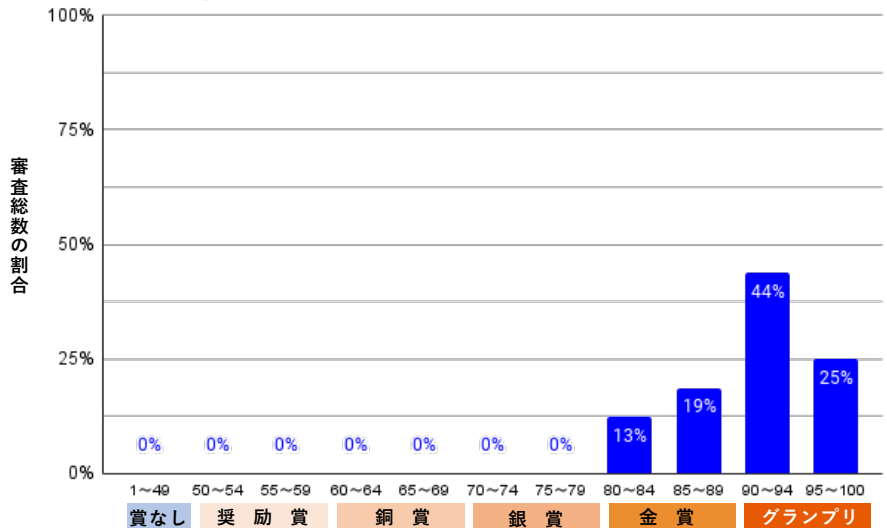
評価が高かった内容

香りがすばらしく、食べた後も香りが残り気分が上がる
 食べやすい大きさで、食べる分だけ解凍することができる
 もっちりとした食感が心地よく、ボリューム感もある
 素朴な味で、商品名に手作り感と素材のこだわりを感じる
 小麦の風味が強く感じられ、そのままでも料理にも合う
 和紙タッチで透明感のあるパッケージが好印象
 安心安全への取組み、管理もしっかりしていて安心感がある

評価が低かった内容

表皮がやや硬く感じる
 ぶどう種がわからないと価値が伝わらない
 イースト不使用という表記があるといい
 パッケージから特徴がわかりにくい
 パッケージが密封されておらず、衛生面で不安を感じる
 商品のすばらしさがパッケージから伝わらない
 農薬検査が今後なされることに期待

点数分布



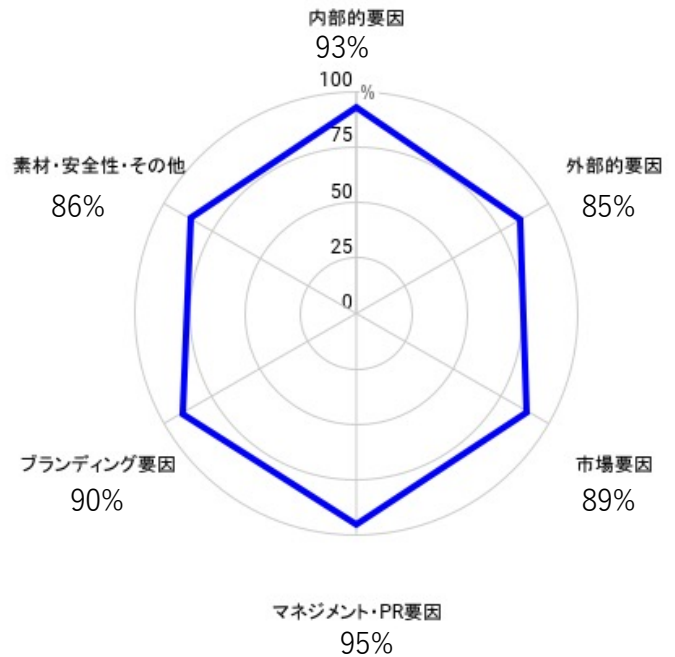
点数分布として、金賞相当が32%、グランプリ相当が69%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、自家製天然酵母使用のUSPがあり、こだわりの素材の香りや食感のクオリティの高さや、食べやすい大きさが共感されたことが挙げられます。アンケート結果から8割強の人がこの商品に「興味がある」と答えているのを見ても話題性があり、今後購買層も広がっていくことが予想されます。一方、金賞相当が32%ということで、商品の価値や魅力を伝える余地があると考えます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、85%から95%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。味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内的要因」が93%、「マネジメント・PR要因」が95%、「ブランディング要因」が90%と高評価です。一方で、決して低いわけではありませんが、「外的要因」「市場要因」「素材・安全性・その他」が80%代の評価となったのは、唯一無二の自家製ぶどう天然酵母の貴重性や、昔ながらの製法にこだわっている点、イーストフードなどの添加物を使用していないなど、こだわり抜いた素材などの情報が、消費者が商品を受け取った時にそれらの情報が得られないことで高価格帯の納得感がやや薄いといった点や、消費者にとって万全の安心になるためには農薬検査が必要だということが反映されました。

商品価値の認知を広めることで、手にしたいと望む消費者のさらなる広がりが期待できるので、今後の伸びしろを感じます。



■ 総評

まず初めに、新型コロナウイルスの影響を受けながらも、本当に美味しいと思いをものを伝えたいという思いで開発され続け、それを実現されたことに敬意を表します。

「豊穰パン」は、唯一無二の自家製ぶどう天然酵母を使用し、こだわり抜いた素材を使用した安心安全な商品として価値が高く、冷凍パンでありながら、パッケージを開けた瞬間にまるで焼き立てのような芳醇な香りが漂い、食べる前からワクワクと期待が膨らむパンです。和紙タッチの袋からは他のパンとは違う高級感を感じられました。食べた瞬間に、もちっとした食感と、噛めば噛むほど基本五味の豊かさと深みのある味を感じ、このまま噛み続けていたいと思いました。熱を加えた方が芳醇な香りがぐんと高まり、もちっとした食感も増すので、その強みを消費者に伝えるために、パッケージにも美味しい食べ方の記載をしたり、QRコードをつけて手軽に見れるようにしても良いと考えます。プチパンをスライスしてフライパンで火を通して、サクッとした食感もや焼いた香りを楽しめたり、時間が経ったものをもう一度ホイルで包んで焼いても、もちっとした食感が再現され美味しく食べることができる商品であることも強みだと考えます。

現在のターゲット層は、40-50代の女性で本物志向の方だということですが、安心安全なものを子供に食べさせたいと願う20-30代のママ世代にも訴求できると考えられ、SNSでの発信を増やしたり、各地で行われているパン祭りなどのイベントに参加して、商品の認知度を広げることで、新たな客層につながると確信します。

強みである「自家製ぶどう天然酵母」やこだわりの素材や製法についての情報の発信を強化することで、高価格帯の納得感が増し、購買意欲の拡充につながり新たなファンを獲得することになると確信します。また、食材へのこだわりが徹底していることで、素材に対する安心感が高く、安心安全へのこだわりのある魅力的な工房であることが伝わりますが、農薬検査を行うことで、消費者に万全の安心感を与えることにつながると思います。パン業界でも健康需要が高まり、安心安全なものを口にしたいと思う消費者は今後ますます増えると予想されます。「豊穰パン」のさらなる飛躍と活躍を楽しみにしています。



〒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