



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート



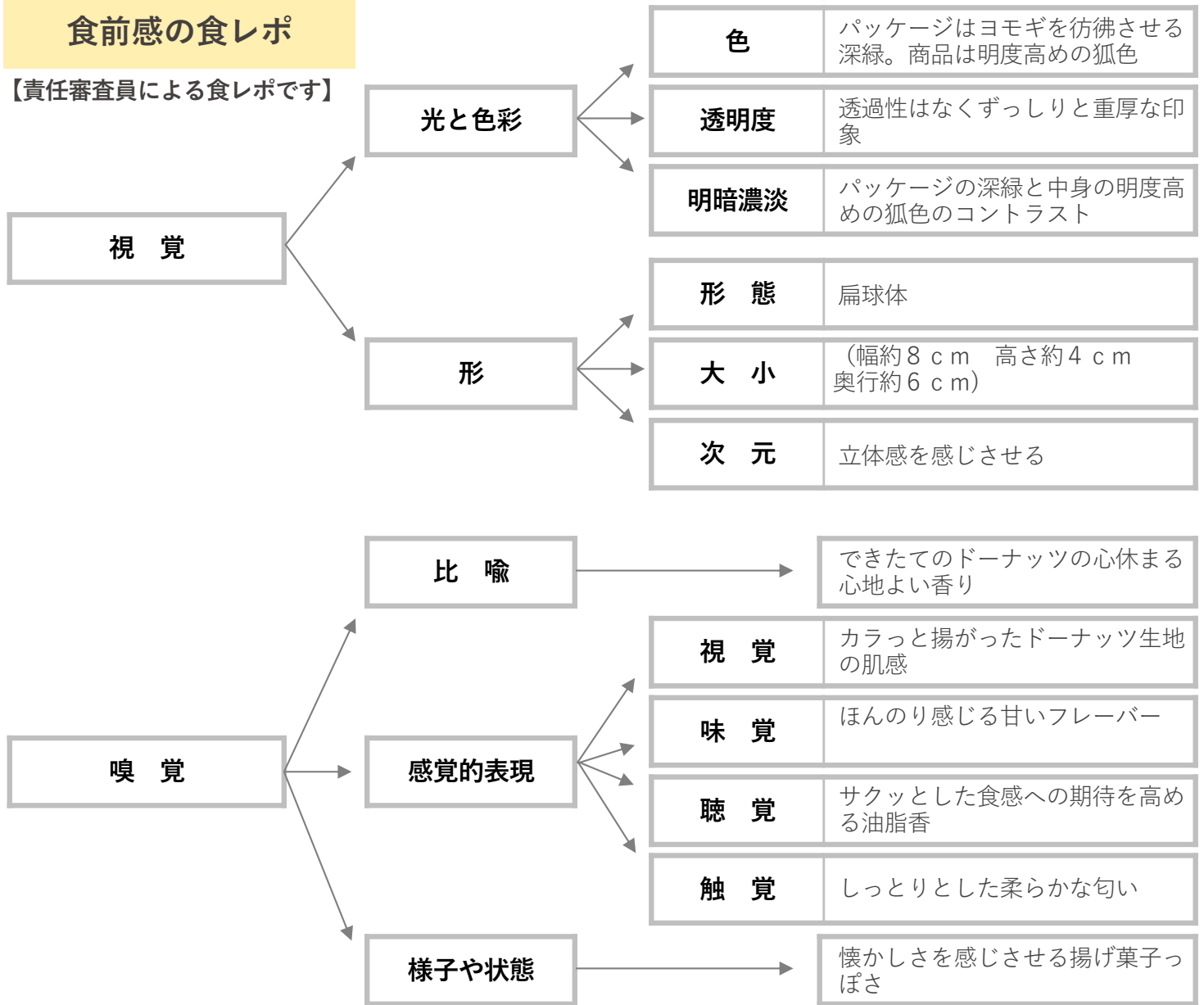
食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified



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

当該商品のパッケージは、深緑がベースで商品の中に包まれたよもぎを、否が応でもインスパイアさせます。

商品名ロゴは歴史を感じさせる独特な書体で黒く太い文字が印象的で背景の六角形の文様との大きさ、配置もよく考えられており全体のバランスが取れている印象です。

下部には木乃幡のブランドロゴがさりげなく高級感を演出しています。

パッケージは耐久性があり、中身を保護するためのしっかりとした作りになっており、冷凍保存に十分に耐えられる仕様であると思われます。袋の左右どこからでも切れるフレキシブルな切り口がありますが、若干切りづらく、ハサミの使用が推奨されます。

商品としての見た目は、球体を上下に潰した扁球型であり、幅約8cmの見た目と持ってみた重量感(100g以上)は十二分に食べ応えを感じさせます。

触った感じはレンジアップによりしっとりした感じではあるもののフライにしたドーナッツ生地の食感を想起させ、味への期待感を高めます。

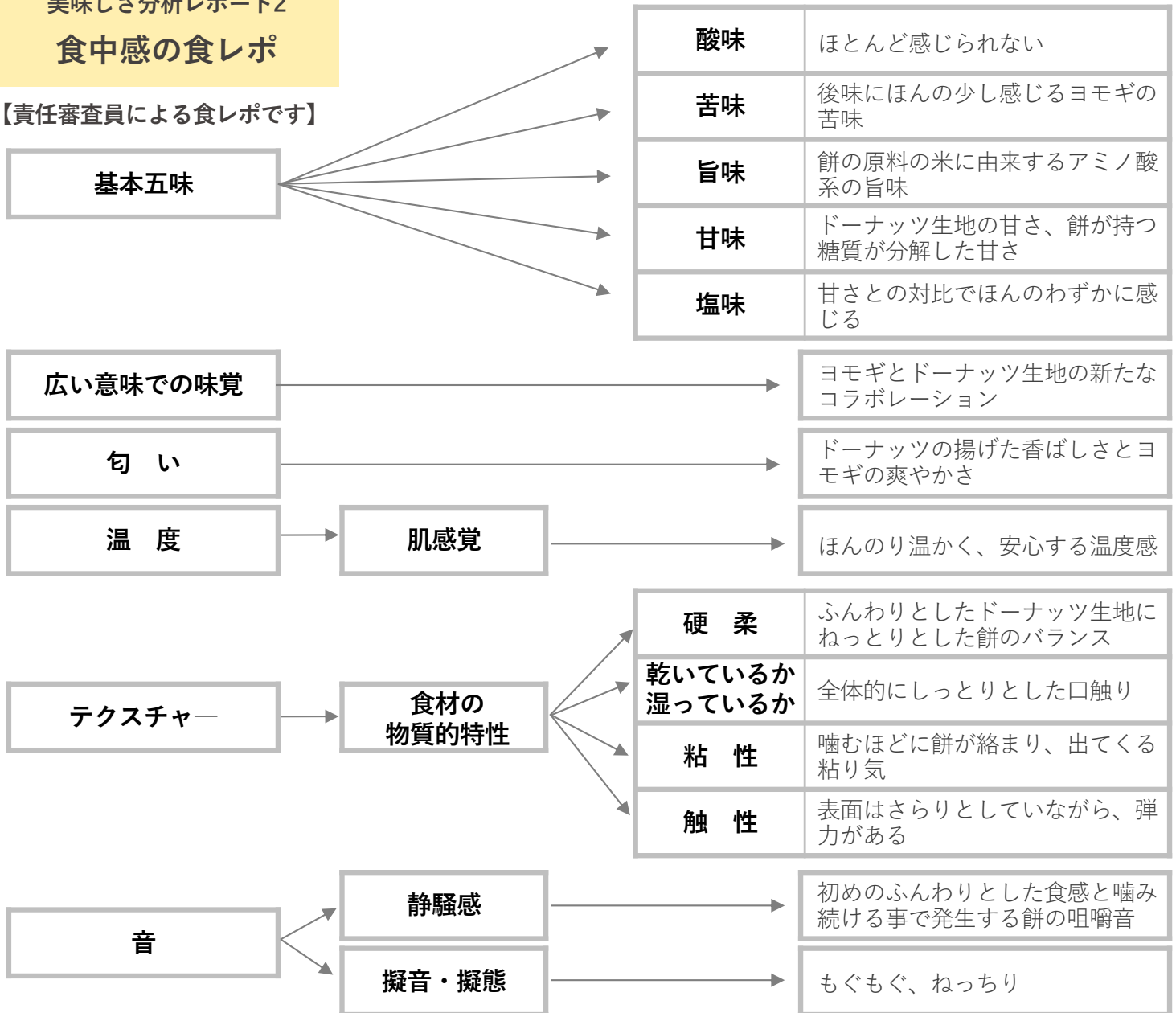
匂いは、強いものではなく、軽い油脂感とドーナッツ生地の甘い芳香が感じられます。



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

まずは口に入れ、咀嚼した瞬間にまずはドーナツ生地の表面のやわらかな触性と共にそのふわっとした弾力感を感じると共に、ドーナツ生地の程よく心地よい甘い香りを感じます。その香りに誘われて、全体をかみ切るとヨモギを練りこんだ凍み餅特有のねっちりとした歯触りがドーナツ生地との対比で非常に面白く感じられます。そのまま咀嚼を続けるとドーナツの甘さと香り、凍み餅の食感とヨモギの香りが徐々に交じり合い複雑なリアージュを生み出します。また、噛み続けると餅に含まれるデンプンが唾液に含まれる酵素であるアミラーゼにより分解され、麦芽糖に変わる事により、ドーナツ生地とは違う甘さを生み、また、その相乗効果でより複雑で深い味わいに変化していきます。その甘さは絶妙で甘すぎず、かと言って強すぎる事もなく、もう一口食べたくなる丁度良い甘さに設計されており、つつい全部食べてしまう美味しさでした。一つ完食すると、しっかりとした食べ応えがあり、おやつには十分なボリュームであり、朝食でも十分な量でもありました。惜しむらくは、商品のうたい文句である「表面がカリッと」という点はレンジアップだけでは感じにくく、もうひと手間は必須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

ドーナッツと凍み餅のほのかに残る甘味とヨモギの爽やかな香気成分の残香。唇に残る僅かな油脂感

#### 気候・地域

一説には鎌倉時代から東北地方、信越地方で作られてきた凍み餅。寒冷で乾燥した気候を活かした伝統の素材が活かしている

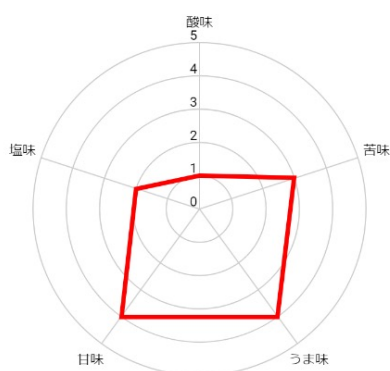
#### 食経験・食習慣

初めて凍み餅を食べる人にとっては初めての独特の食感とヨモギとドーナッツの珍しい組み合わせへの驚き。食べ慣れた人には懐かしさ

#### 健康・生活様式

ヨモギに含まれるシオネールという成分はローズマリーやセージ等のハーブにも共通する香気成分で結構促進効果やリラックス効果が期待される

### 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	1
苦味	3
うま味	4
甘味	4
塩味	2

広義の味	評点
まろ味	4
コク味	4
えぐ味	3
奥深い味	4
懐かしい味	5

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）

ほとんどの審査員がその味については高評価でした。  
特に、ドーナツ生地の良い香りと優しい甘さ、凍み餅の独特の食感と心地よいヨモギの香りのバランスの良さは特筆すべきもので、その品質の高さを評価する声が圧倒的でした。  
また、ボリュームや食後の満足感の高さも好評だった一方、レンジアップによる表面の油脂感により「唇に油っぽさを感じる」「指が汚れる」等の意見も一定数ありました。  
レンジアップによる調理方法は本商品の「カリッとした表面とドーナツ生地の凍み餅の食感の面白さ」を十分に発揮できておらず、パッケージ等に別の調理方法の追記を希望する声も複数ありました。

## 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凍み餅のヨモギをイメージさせる深い緑をベースに商品の重鎮な味を体現したロゴが印象的で「木乃幡」のブランドロゴもさりげなく高級感を演出しており、「ヨモギの色を感じさせる緑でわかりやすい」「ナチュラルなイメージが伝わる」等、概ね好評な評価が多数となりました。  
ネーミングについては「どういった商品だろうか、と興味が湧く」という評価の一方、凍天や凍み餅への知識不足からどういった商品か想像がつかないとの声も散見されました。  
「凍天とは何か」「凍み餅とは何か」「ヨモギ風味の餅が入っている」といった情報のサジェスションがパッケージに欲しいという意見が多数でした。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ドーナツ生地と餅、ヨモギのフレーバーの組み合わせというものは非常に稀なものであり、また、凍み餅という郷土食を巧く取り入れた商品であり、その点においては市場における訴求力は十分に有していると分析されます。  
また、販売価格についてはそのボリュームを踏まえるとおやつや軽食としてのカテゴリーにおいてはかなりコストパフォーマンスが良いものであり、フードコートやお土産としてのニーズは十分にあるものと想定されます。  
また、使用している原料のヨモギも希少な国産品を使用している事も高く評価されました。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

福島県南相馬の株式会社木乃幡さんが開発された商品を複製されたストーリーは素晴らしい歴史であり、パッケージロゴにさりげなく配されたロゴに強いリスペクトを感じました。  
また、社員に対するホスピタリティの徹底もされており、製造が難しく非常に手間がかかる凍み餅の量産が可能なのはそういったメンタリティも礎になっているものと思われます。  
本商品の拡売にはさらなる商品の認知度向上は必須であり、広告予算や専任者、SNS、HPの展開についても、今回、多くの審査員からもう少し頑張りたいとの応援の意見が出ておりましたので、今後、PR活動を踏まえたマネジメント全般のブラッシュアップを期待しております。

## 5. ブランディング要因

直営店や量販店、道の駅、サービスエリアでの販路を確立されており、様々な賞を受賞した絶対的な商品力や地元で根差したサービスで地域における存在感は十二分にあり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。  
今後さらに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。  
貴社においては一般的な品質管理、衛生検査に留まらず、HACCPに則った衛生管理基準の導入や原料のヨモギの国産品使用など、安全性に対して商品者に一定の安心感があると判断できますが、トレーサビリティ管理、農薬検査等、さらなる管理の強化の余地はありと見られます。  
一部の審査員からは保存料・着色料使用の是非についての言及がありました。

# 審査レポート



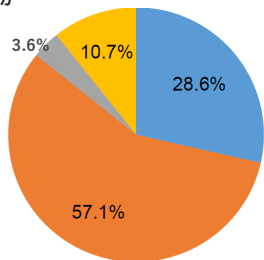
商品名 **凍天**  
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第78回 (2024年8月)**

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。

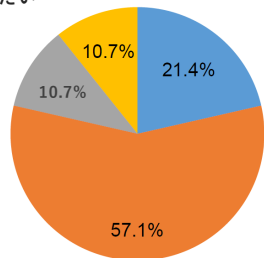
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

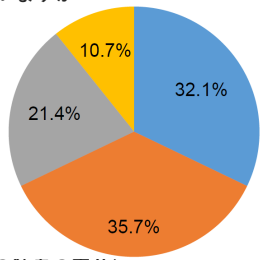
1 この商品に興味がありますか



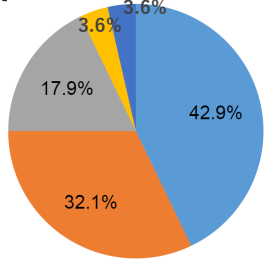
2 この価格で買いたいと思いますか



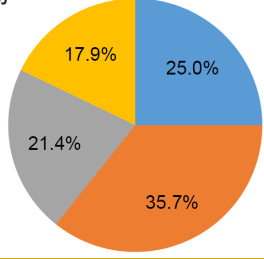
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

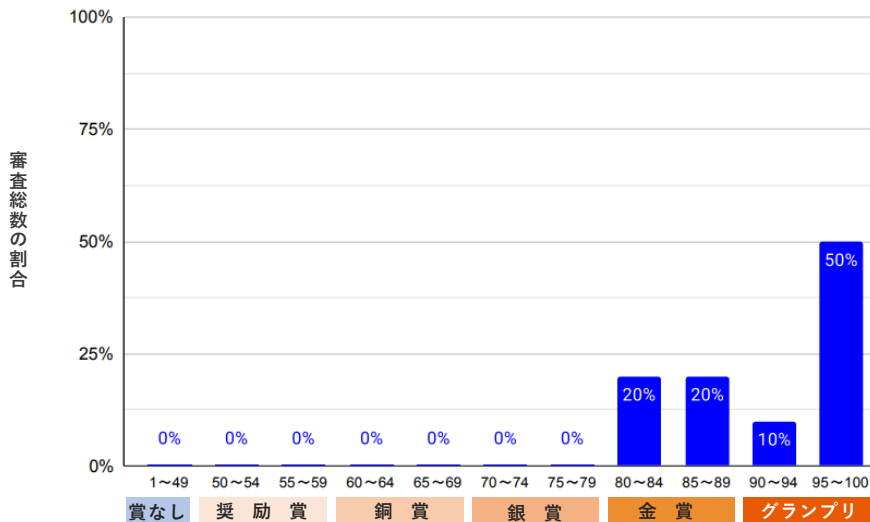
評価が高かった内容

素材の使い方がユニークで、食べ応えもある  
 ドーナツ生地と凍み餅のバランス (味、量、フレーバー) が良い  
 よもぎ餅がドーナツの中にあることに驚きがある  
 懐かしさを感じさせる伝統食をおやつとして手軽に頂ける  
 この味で、1個200円台はとてもコストパフォーマンスが高い  
 国内産にこだわっているのが、希少性と安全性が高い  
 丁寧に製造加工しているのがわかるので、安心感がある

評価が低かった内容

ボリュームがありすぎて食べきれない  
 パッケージと商品名は知らない人には中身が想像できない  
 外のドーナツ部分が油っぽく手が汚れやすく唇に残る  
 トレーサビリティ管理、農薬検査がなされていない  
 保存料、着色料を使用している  
 ホームページやSNSにおける情報提供量が少ない  
 レンジアップ以外の食べ方提案が欲しい

## 点数分布



事前のアンケート結果では約85%の審査員の興味を引き、75%がUSPに対して高評価でしたが、ネーミングやターゲット層に対する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、グランプリ相当の評価が60%、金賞相当の評価が40%で総合評価91点となり、第78回ジャパン・フード・セレクションにおきまして【グランプリ】受賞とさせていただきます。  
 商品自体の美味しさや商品ストーリーから【内部的要因】【市場要因】の評価が高く、特徴的なパッケージも【外部的要因】の一定の評価となり、全体の高評価につながりました。

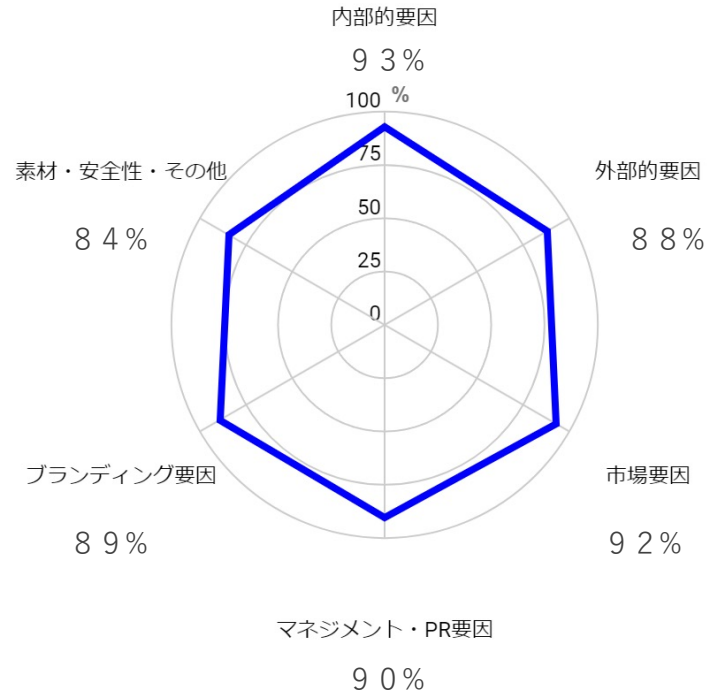
# 審査レポート

## ■ 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93%となり、東北地方の伝統食品である凍み餅の独特な食感、素材を厳選したヨモギの心地よい香りやドーナツ生地程よい甘さが高く評価されました。

また、「市場要因」は手軽な価格設定やその商品ストーリーが評価され92%、「外部的要因」も素朴ながらも商品のフレーバーを表現した独特なパッケージが高く評価され88%、商品のユニークさやオリジナリティが評価され「マネジメント要因」「ブランディング要因」も高い評価となりました。

「素材・安全性」についてはまだまだ改善の余地が見込まれることから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大きな六角形となりました。



## ■ 総評

日本は古来より四季に恵まれ、南北に長い地形から気温や湿度の特徴に富み、収穫される農産物や漁獲が事なる事から、それぞれの地域において独特で様々な郷土食が生まれました。

沿岸部では新鮮な魚介類が手に入りやすいため、刺身など生で食べる料理が豊富にあり、干物などにして、日もちのする方法で長く食べる工夫がされたり、山間部では山菜や野菜、きのこや川魚を使った料理や、猪や鹿などを使った料理では、野生独特の臭みを消す工夫をして調理された郷土食が生まれ、素材を基点としてその地域の生活習慣とも深くリンクしながら様々な郷土食が現在にも息づいています。

本商品の原料でもある凍み餅は主に東北地方を中心とした農家に伝わる伝統ある郷土食であり、水分が多めの餅を厳冬期の1月～2月に住居の軒先で干すことにより、凍結と解凍を繰り返して独特な食感が生まれます。また保存性が高く、夏の農作業の携行食としても重宝され、生活の知恵が生んだ優れた保存食です。

その歴史ある凍み餅をベースに現代風にその食べ方をアレンジした「凍天」は株式会社木乃幡さんが生み出し、貴社が受け継いだ逸話も含めてストーリー性に富んだ逸品であると言えます。

今回の審査の中でそういった商品のポテンシャルに加え、商品自体の内的的要因、外部的要因において、多くの審査員に高い評価を受けました。

ただ、ブランディングやPR、広報活動を含めたマネジメント体制についてももう少し踏み込んだアプローチが欲しいという意見も一定数ありました。特に、商品知らない初見の消費者に対する認知性についての改善と調理方法のサジェスションについての改善については是非ご検討いただければと思います。

パッケージや販促物に商品の味につながるイラストやコメントを入れたり、調理方法もレンジアップのみならず、油調やオーブントースターでの調理方法の追加をご提案します（個人的な好みはレンジで1分+オーブントースターで温度調節できるなら160℃で2分+数分放置）。

日本国内においてはさらなる人口減、都市部への一極集中が今以上にさらに加速する事はあらゆるデータが物語っており、本商品の拡売には多くのハードルがあるかと思えます。商品自体の品質維持、向上は当然の事ながら、常にマネジメントやブランデ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りますので、これまで以上に議論を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、マネジメントやブランデ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。



〒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