



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



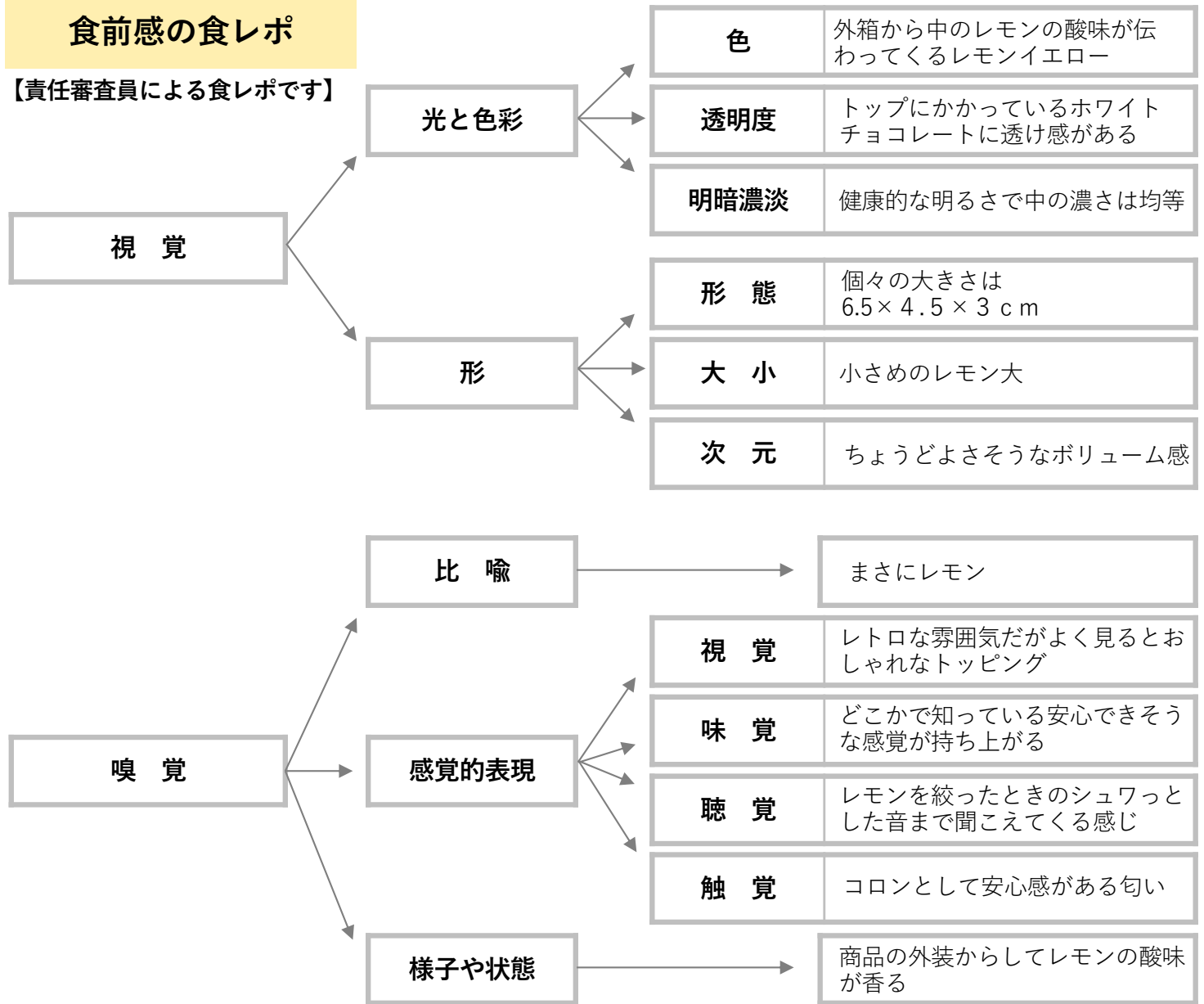
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

とにかく外箱のレモン型のパッケージからしてレモンケーキの世界観が際立っています。まず色ですが、まさにレモンイエローです。他社ブランドでは円形のパッケージというのはよくありますが、外箱からしてレモン型にしていらっしゃるところは、特におしゃれな女性や、贈り物上手な方なら真っ先に手に取ってみたい商品であると感じます。また、このレモンイエローの蓋と、よく見ると下側の箱は同じレモンイエローでも白いレースでまるで透かしのように描かれている点において、黄色だけのべったりした色遣いでないのでさわやかさを感じさせるうまい手段だと感服しました。更に箱にかかっている緑のギンガムチェックのリボンですが、箱の底にきちんとリボンを通す穴が空けてあります。他社ブランドでは箱の外側にリボンをシールで止めてあることが多く見かけられますが、この点も他社ブランドとは一線を画すところです。リボンをベリっとはがすことなく、中の商品を食べ終わった後も「この箱に何を入れようかしら」と乙女心をくすぐるものとなっております。

商品の個包装にも工夫が見られます。少しオレンジがかった透明の個包装のパッケージですが、こちらにも白い模様がレースのように入っており中身のホワイトチョコレートと合い混ざって中身を早く開けて食べてみたいというわくわく感を演出しています。

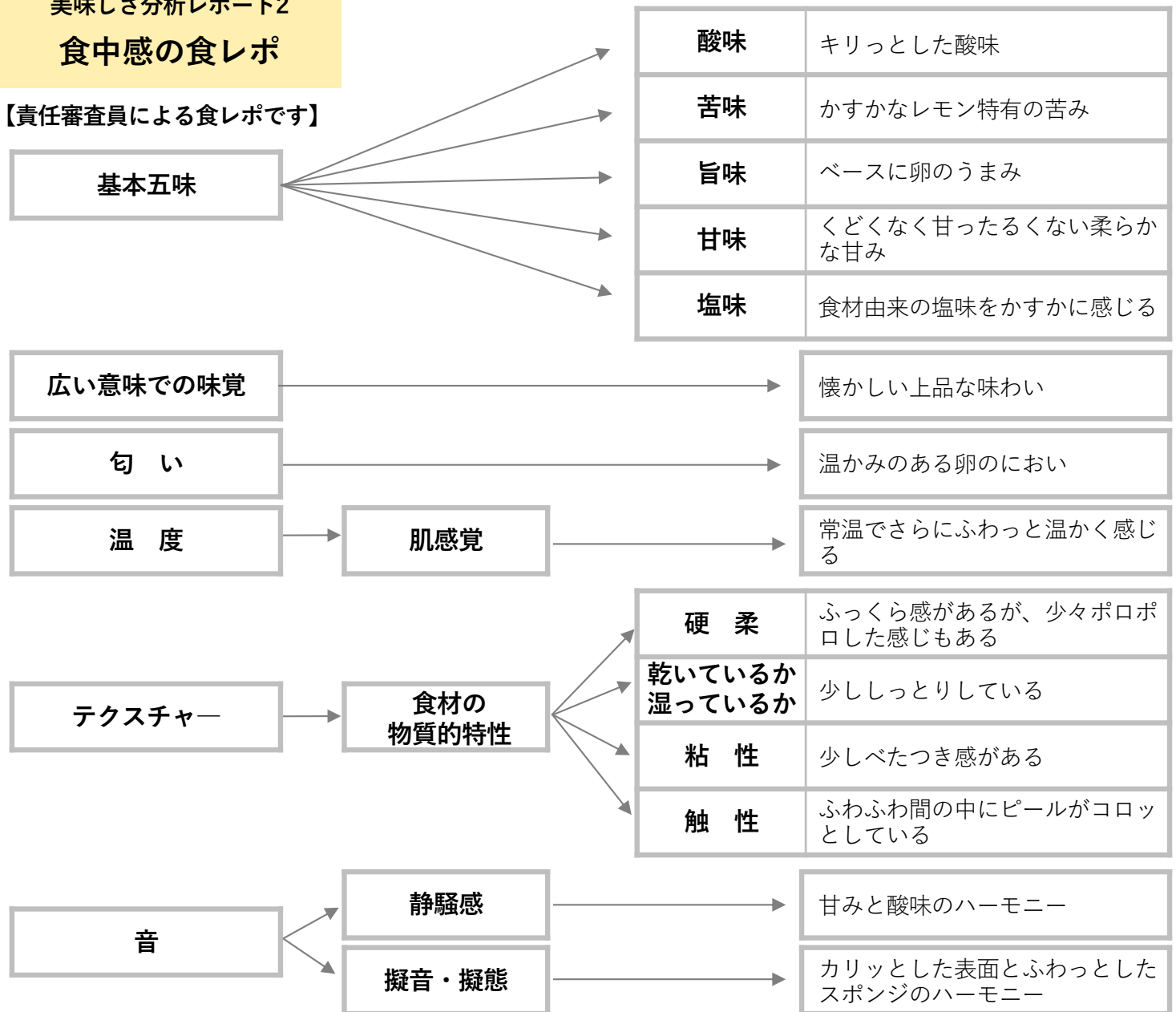
外箱も中の個包装もレモンケーキのすがすがしい酸味を引き出す演出が素晴らしいです。



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

口に入れるとレモンのキリっとした酸味が口いっぱいに広がります。「うわあ、なにこれー」っと思わず声が出てしまいました。見た目のかわいらしい姿から、まずは甘みを感じるに違いないと思いこんでいましたが、レモンでした。

ケーキの上にかかっている白いチョコレート部分ですが、チョコレートの味を想像しておりましたが、ここはレモン味でした。このチョコレートがレモン感を強めているのだと感じました。この点も予想を超えるものでした。

スポンジ部分はとにかく温かみのあるやさしい味わいです。きめも細かく均一であり、丁寧にお作りになられていらっしゃる感じさせられます。トッピングのザラメ糖とピスタチオもかわいらしくメルヘンの世界ようです。

ザラメ糖のカリカリジョリジョリ感がアクセントだと思います。ピスタチオの若草色のさし色も効いています。質感の違いが懐かしいお菓子と現代にも受け入れられる新しさとの融合を表しているようです。



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

さわやかな風がスーッと吹きに抜けていくようなすっきりした酸味が残ります。

気候・地域

夏の暑い時でも甘ったるさを残さない涼しいレモン感があり、れいっぼうが効きすぎた寒い室温でもやさしい甘さが支えとなり温かい気持ちになれます。

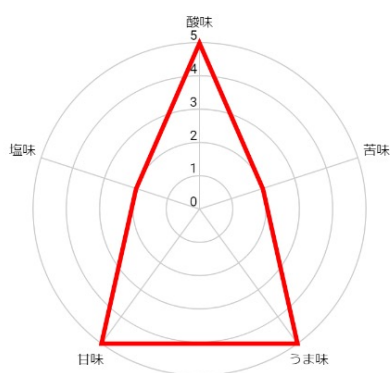
食経験・食習慣

たまごを使用しているので懐かしさを感じさせる味わいとなっています。

健康・生活様式

甘いものを控えようかと思っけていても、レモンの酸味が効いているのでペロッと完食してしまいます。

基本五味の レーダーチャート



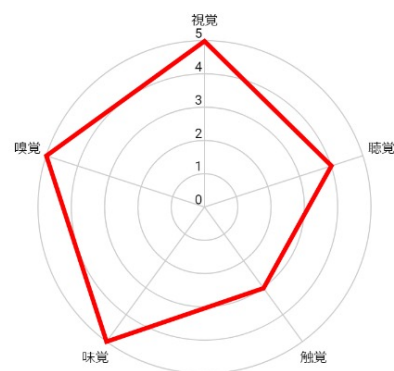
五味	評点
酸味	5
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	2

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
まろ味	5
ココ味	4
えく味	2
奥深い味	5
懐かしい味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	3
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

瀬戸内レモンという通り、レモンのさわやかな酸味とケーキの甘みをバランスよく感じさせられました。レモンの酸味がしっかりとキューッと効いていてただ単にレモンを使っているというのではなく甘酸っぱさをもっと食べたくなる大人のスイーツといった感じがします。
かみしめると、レモンピールがコロッと舌に感じる事ができ、また上にトッピングされているアラレ糖がケーキのふわふわした甘さにシッカリとアクセントを加えているところが相乗効果を出しています。
酸味の効いたチョコレートでコーティングされている点も後味がすっきりします。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品が入っているレモン型の外箱からこの商品のストーリーが語られている点が高く評価できます。レモンイエローでキリっとしたレモンの香りと酸味を出しながら、下の箱に書かれている文様が白く透け感を出して柔らかさを表現しています。
個包装のオレンジがかった黄色い透明のパッケージもまたこの商品の姿を現しているようです。懐かしさと、レモンの酸味と、甘みが融合しているのが感じられます。

個包装を開けると、脱酸素剤が商品に張り付いてしまっており、空ける瞬間にケーキが崩れます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

出展企業様がターゲット層とされているのは20代から60代の女性ということですが、ピッタリ狙い通りであると感じます。昨今は20代はもちろん子育て世代の女性の就業率も上がってきており、イベントごとに自分にご褒美を求める余裕も増えています。またSNSに投稿するにもこのパッケージのかわいらしさが若い世代にも受け入れられると思います。
今回の出展商品はかわいいレモン型の箱入りですが、これはギフトとして多くの方に喜んでいただけたと思いますし、またこのレモンのさわやかさが男性にも受け入れられる商品であると思います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社ホームページからSNSまで幅広く広報活動をされていらっしゃるのとはとてもいいと思います。スマートフォンのアプリの用意もあり、幅広い年代の消費者に受けられる体制を持っていらっしゃいます。アプリがあるといつでもどこでも気軽にインタラクティブに顧客とつながれるのが効果的です。

地域ではすでに定評をお持ちであるのでECサイトを活用し是非全国展開を期待しています。ターゲット層も女性のみならず、父の日やホワイトデー等で男性ファンも獲得できる商品です。夏の商品とのことですが、デパート等の季節や週替わりの出展等もされるといいのではと思います。

5. ブランディング要因

出展企業様の取り組みの根底にある「人を大切にする」というポリシーが伝わってきます。
お客様に喜んでいただくことが商品のファン、ひいてはお店のファンづくりというところが温かみのあるこのレモンケーキに表れています。よい商品であること、お客様の自己体験ということですが、同人従業員の安心できる居場所、自己成長できる居場所であるとお考えのところがホスピタリティにつながっていると思います。丁寧に作られた出展商品をよりよく理解されるために、この商品ストーリーをHP等でももっと紹介されるといいかもしれません。商品誕生の秘話とか、素材へのこだわりとか。より双方向につながれると思います。

6. 素材・安全性・その他

地域の洋菓子店としては十分な管理体制が取れていると思われます。出展企業様の強みである従業員同士の連携が取れていてベテラン職員の指導のもとに、定期的な点検はもとより、随時注意喚起教育を実施されている点は大変いいと思われます。とはいえ、今後の体制や規模拡大を視野に入れた時、ベテラン職員のマンパワーに頼るばかりでなくシステム化する必要もあるかもしれません。
素材の安全性として、ぜひ農薬の検査をしていただき消費者にとって安心できる材料があるといいと思います。着色料がなくてもいいかと思います。トレーサビリティがあるとさらに安心です。

審査レポート



商品名 瀬戸内レモンケーキ

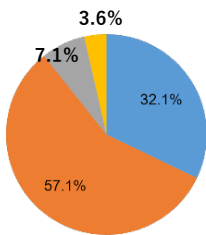
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

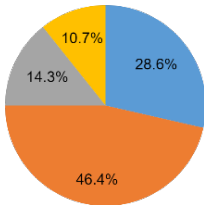
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

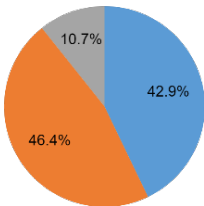
1 この商品に興味がありますか



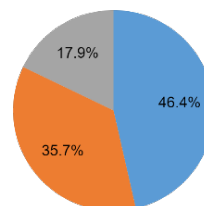
2 この価格で買いたいと思いますか



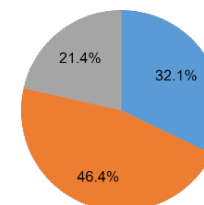
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

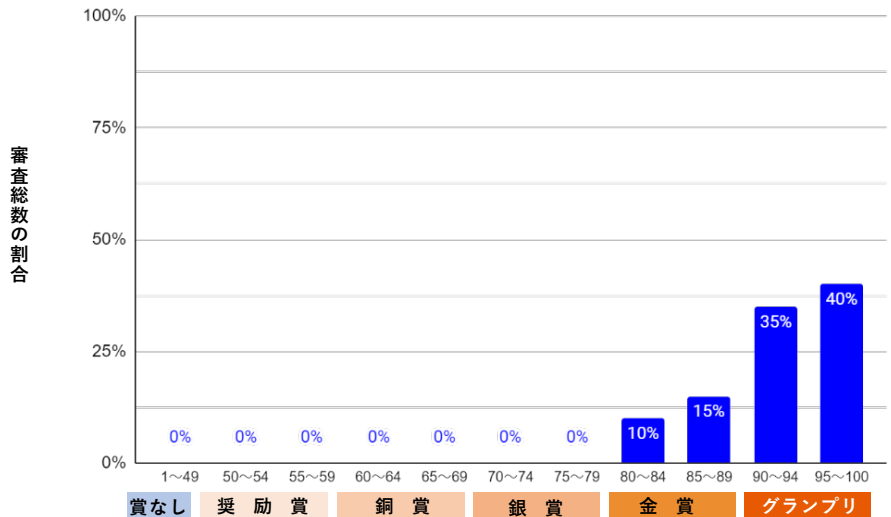
評価が高かった内容

口どけの良い味わいで、レモン型のパッケージが印象的である
きりりとした酸味があり、ギフトに重宝しそうな商品である
バランスの良い味で、後味にしっかり酸味と甘みが残る
しっとりとした生地で、レモンピールの食感が効いている
レモンの風味とあられ糖がアクセントになっていて美味しい
ピスタチオの緑が差し色となり、爽やかでおしゃれなイメージ
パッケージから食後まで商品イメージに一貫性がある

評価が低かった内容

個包装のパッケージを開けるときのケーキが崩れやすい
個包装の脱酸素剤がケーキにくっついてはがれにくい
トレーサビリティ管理を今後実施されることに期待
農薬検査が今後実施されることに期待
味覚のこだわりに対する説明書きがあると良い
安全対策の取り組みが経験だけに頼っている感じがする
着色料が使われている

点数分布



点数分布として、79点以下の銀賞相当が0%、80点から84点が10%、85点から90点までの金賞相当が合計で25%、90点から94点が35%、95点から100点のグランプリ相当が40%でトータル75%を占め、総合評価93点でみごと【グランプリ】です。グラフが高得点に寄った理由として、パッケージのインパクトや、レモンの酸味とケーキの甘みのバランスが高評価でした。また、出展企業様の人を大切にする社風にじみ出ており商品に反映されている点も好感が持てました。アンケート結果から85%の人がこの商品に「興味がある」と答えていることを見ても、商品のわかりやすさは非常に強みと言えます。一方、安心・安全については若干の改善の余地がありそうです。

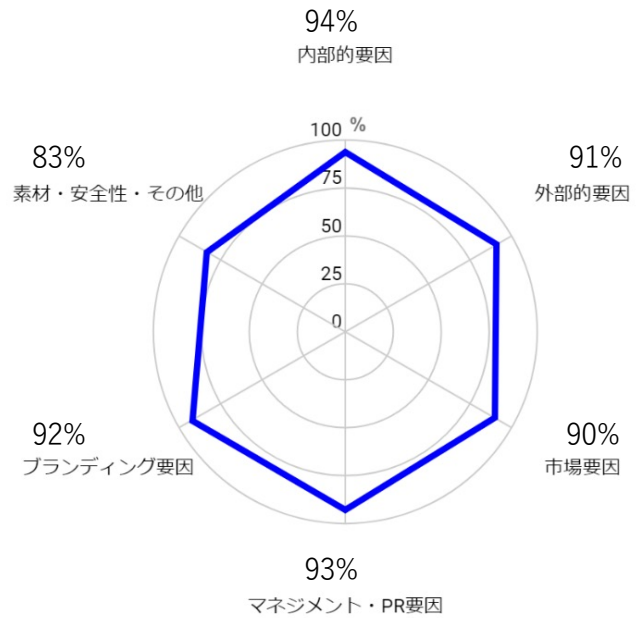
審査レポート

■ 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94%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が91%と高評価です。市場・トレンドから構成される「市場要因」が90%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」93%、「ブランディング要因」は92%です。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が高く、安定した高評価につながりました。殊に内部ティ要因に関しては男女の審査員それぞれからも、食べた瞬間においしく感じ、酸味と甘みのバランスが絶妙な点が高評価でした。

一方、「素材・安全性」が90%代に届かず83%にとどまりました。トレーサビリティや農薬検査がないことが気になりました。息の長い商品であること、幅広い年代をターゲット層にされている点から、より安心できる商品が求められると考えます。

全体のバランスとしては、素材・安全性・その他の項目が若干低いものの他の5項目で90%以上ですので全体として高く評価できる商品といえます。



■ 総評

堂々のグランプリ獲得おめでとうございます。

出品商品から、企業様のブランディングについてのお考えである「店舗又は商品のファンづくり」という姿勢が一貫して汲み取れます。というのも「地域のお客様に喜んでいただけるお店、この職場で働いていて楽しいと心から思える自慢できる」環境を作ること。楽しいとは、自分の居場所がある安心感なんでもチャレンジできる自立心と成長の喜び等お互いが興味関心を持つことが表れています。企業内でのベテラン社員から若手社員へのOTJ (On the job training)にも通じる安全衛生管理への取り組みが徹底されている点、商品開発に向けてベテラン男性スタッフと10代女性スタッフと連携のたまものとして商品ににじみ出ている点が審査員の多くが高く評価したところでございます。

本出品商品は、目にも鮮やかなレモンイエローの外箱から一貫性のあるストーリーが感じられ、昭和の時代からある、誰でも口にしたことがあるレモンケーキを見事に令和の時代にマッチさせていらっしゃいます。懐かしいけど新しい感覚が表現されています。

しかしながら、一方ではこのマンパワーに頼った安全衛生管理体制の在り方につて改善点も見られます。これから成長を遂げられる出品企業様にとって、だれでも確実にできるマニュアル化した徹底的な安全衛生管理システムの構築、システムチックな管理体制の構築が今後の時代に必要となります。更には原材料の調達についても課題が残ります。出展企業様に置かれましてもすでにお気づきの点とは存じますが、今後ECサイトを通じての販路拡大において安心安全な原材料の確保が今一つというところにあるように見受けられます。国産の瀬戸内レモン使用ということですのでぜひと農薬の検査の有無や信頼できる農家さんとの契約、トレーサビリティを確立され、消費者にさらなる安心をもたらしたいと思います。

また、商品に関しては個包装の中の脱酸素剤が商品に張り付いて食べにくいという意見がありました。ひと手間にはなりますが、個包装側に張り付けていただくと個包装を開けやすく食べやすくなると思います。このレモンイエローのさわやかさが目にも口にも夏の蒸し暑さを吹き飛ばすような商品です。出品企業様の今後のご活躍とさらなるご発展を期待しております。



〒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