



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



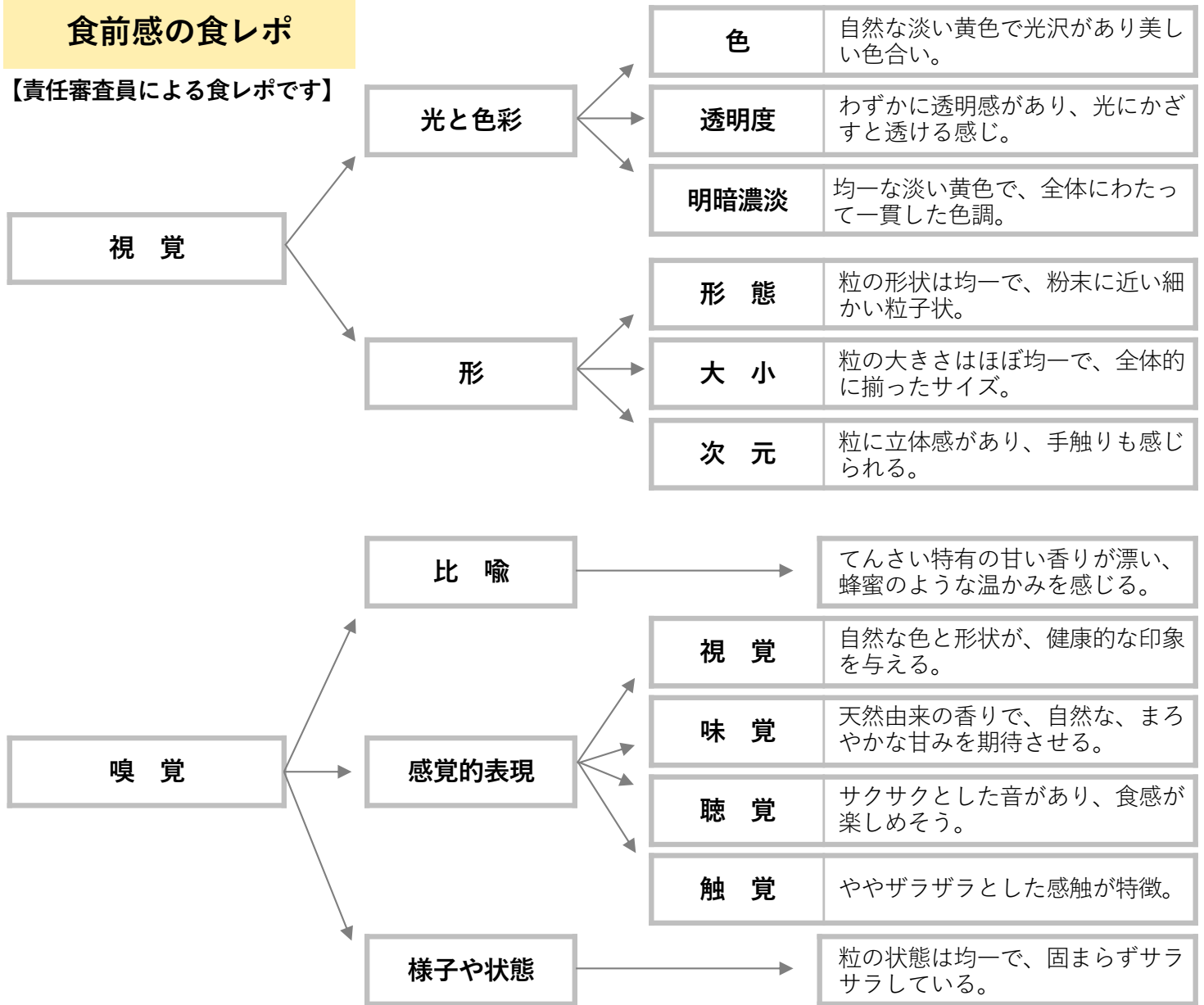
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

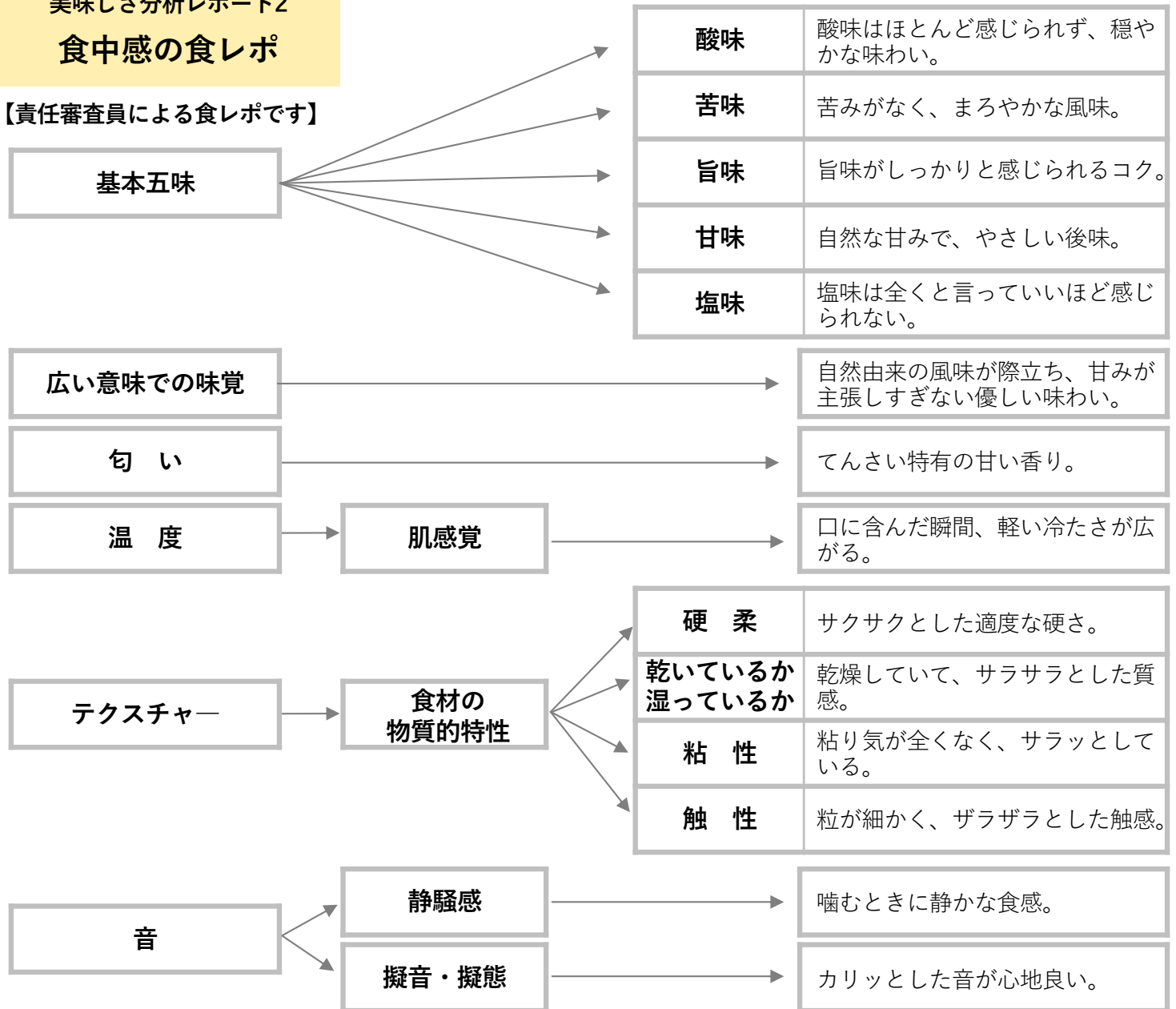
本商品は見た目と香りで自然な魅力を強く感じさせます。まず、淡い黄色の色合いが自然な美しさを持ち、わずかな透明感が光にかざすと透けて見えそうな優雅さがあります。粒の形状は均一で、粉末に近い細かい粒子状となっており、大きさもほぼ均一で、全体的に揃ったサイズ感が見られます。こうした外観の特長は、視覚的に健康的で自然な印象を与え、消費者に安心感をもたらします。嗅覚においては、てんさい特有の香りが強く漂い、自然さと優しさを象徴しています。味覚に関しても、天然由来の甘みが口いっぱいに広がる、まろやかでやさしい味わいを期待させます。聴覚の面では、砂糖が袋に触れる際に感じる軽やかな音が、粒の細かさや乾燥状態を反映しており、サクサクとした食感を予感させます。触覚では、ややザラザラとした感触があり、自然素材の独自の特性を感じさせます。粒の状態は安定しており、固まらずサラサラとしているため、使いやすさにおいて優れた特性を持つ製品です。これらの特性が消費者に健康的で安心感のある選択肢を提供しており、商品としての評価を高めています。



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

うま味がしっかりと感じられ、まろやかでコクのある風味が口いっぱいに広がります。自然な優しい甘みが、さまざまな料理や飲み物に調和します。てんさい特有の甘い香りが食欲をそそり、口に含んだとたん、一瞬、冷たさが広がる肌感覚が心地よいです。食材の物質的特性としては、サクサクとした適度な硬さがあり、乾燥していてさらさらとした質感が特徴で、粘り気が全くなく、さらっとしているため、料理や飲み物に溶けやすく使いやすいです。粒が細かく、ザラザラとした触感も魅力の一つです。食べる際の音は、噛むときに静かな食感があり、かりっとした音が心地よいです。口の中でカリカリとした感触が楽しめるため、食べる楽しさも倍増します。これらの特徴が合わさり、本商品は食中においてもその優れた特性を発揮しています。てんさい特有の香りが食欲をそそり、食べる際の食感や音が楽しいひとときを演出してくれます。

全体として、本商品は、その優れた風味と使い勝手の良さで、食中の体験を豊かにしてくれます。



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

まろやかで自然な甘さが口に広がり、心地よい余韻を残す。後味はべたつかず、さっぱりとしている。食後も重たさを感じない、軽やかな後味が魅力的。

気候・地域

北海道産のてんさいを使用しているため、寒冷地特有の豊かな味わいを感じる。特に冬の寒い季節には、温かみを感じさせる風味が嬉しい。地域性が感じられる味わいがある。

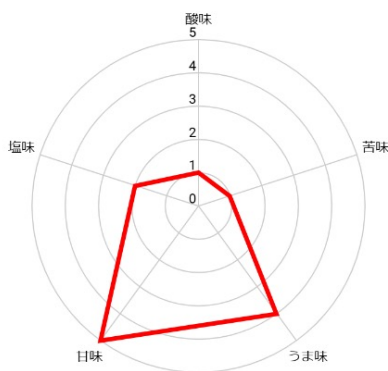
食経験・食習慣

濃い味付けをする地域で育ったが、大人になってからは「良いものを少しだけ」という考えを持つようになり、砂糖も体に良いものを摂ることで満足感を得られるようになった。

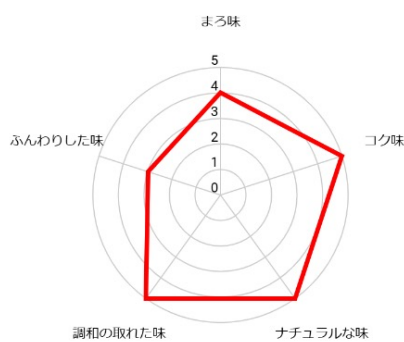
健康・生活様式

育った家庭では日常的に上白糖を使っていたが、自分で料理をするようになってからは、健康的に過ごしたいと考え、砂糖を含め選ぶ調味料を吟味するようになった。

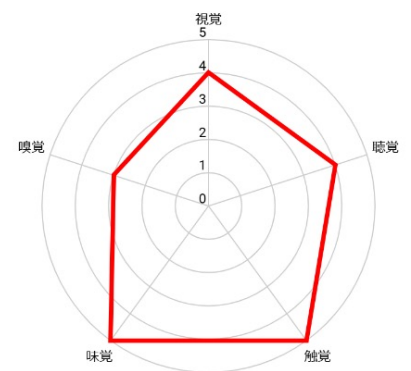
基本五味の
レーダーチャート



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	1
うま味	4
甘味	5
塩味	2

広義の味	評点
まろ味	4
コク味	5
ナチュラルな味	5
調和の取れた味	5
ふんわりした味	3

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	5
味覚	5
嗅覚	3

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

口に含むとそのまろやかな甘さとコクが広がり、後味もべたつかずさっぱりとしています。特に、複数人の審査員が「ほんのりと優しい甘味が味を主張しすぎず、健康面で安心して使用できる」との評価をしています。粒感の楽しさもあり、「サクサクとした粒感が楽しめる」とのコメントもあります。ニュース性の観点からも評価が高く、北海道という地域特産の素材を使用することで、消費者にとっての新鮮さと特別感を与えます。全体として味覚のバランスと風味の豊かさ、地域性を強調したニュース性が際立っています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

口に含むと、まろやかな甘さとコクが広がり、後味もべたつかずさっぱりとしています。複数人の審査員が「ほんのりと優しい甘味が味を主張しすぎず、健康面で安心して使用できる」と評価しています。また、「サクサクとした粒感が楽しめる」とのコメントがあり、粒感の楽しさも評価されています。ニュース性の観点からも高く評価されており、北海道という地域特産の素材を使用することで、新鮮さと特別感を与えています。全体として、味覚のバランスと風味の豊かさ、地域性を強調したニュース性が際立っています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ナチュラル志向や健康志向の高まりに対応した製品として、市場でのポテンシャルは高いです。オホーツク地方で生産された甜菜を使用することで、地域性と持続可能な農業への貢献が強調されています。しかし、競合製品と比較して価格が高く設定されており、この点でのマーケティング戦略が求められます。また、現時点での認知度が低いため、今後の情報発信が鍵となります。既存のSNSに加えてTikTokなどの新しいプラットフォームを活用することで、より広い層へのアプローチが期待されます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

製造の衛生管理や安全管理がしっかりと整備されており、品質管理体制も優れています。スタッフが働きやすい職場環境が商品作りに良い影響を与えるとの評価もあり、これを活かしてさらなる品質向上を目指すことが期待されます。一方で、顧客マネジメントや広報マネジメント体制に関しては、お客様相談窓口が設置されておらず、消費者との直接的なコミュニケーションが不足している点が指摘されています。今後は、顧客対応体制の強化と広報活動の充実が、製品の知名度向上と市場での成功の鍵となるでしょう。

5. ブランディング要因

本商品は、健康志向と自然志向の消費者に向けた強力なブランドイメージを持っています。製品自体が北海道の自然環境と密接に結びついており、独自性が際立っています。しかし、現時点ではブランドメッセージが消費者に十分に伝わっていない点が課題です。今後は、SNSを活用したマーケティング活動を強化し、健康や環境への配慮を前面に打ち出すことが重要です。また、製品の見た目や使い勝手の良さを活かし、消費者が共感しやすいストーリーを構築することで、ブランドの魅力をより効果的に訴求できるでしょう。

6. 素材・安全性・その他

オホーツク産の原材料にこだわり、保存料や着色料を使用しないことで、安全性の高い商品として評価されています。農薬検査や放射能検査などの各種検査も厳格に行われ、トレーサビリティ管理が徹底されているため、消費者に安心感を提供しています。品質管理体制がしっかりしている点も信頼の要素です。しかし、消費者に安心して購入してもらうためには、お客様窓口の設置を通じて消費者の意見を収集し、製品改善に活かすことも重要です。

審査レポート



商品名 北海道 まろやかてんさい糖

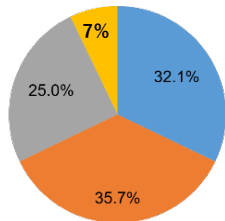
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

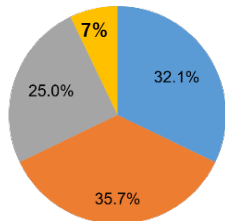
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

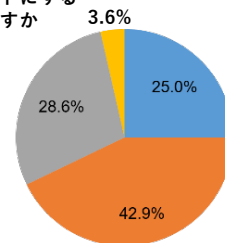
1 この商品に興味がありますか



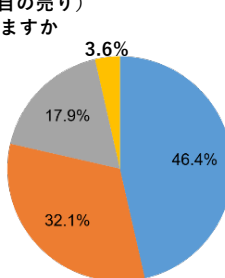
2 この価格で買いたいと思いますか



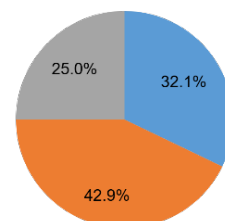
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

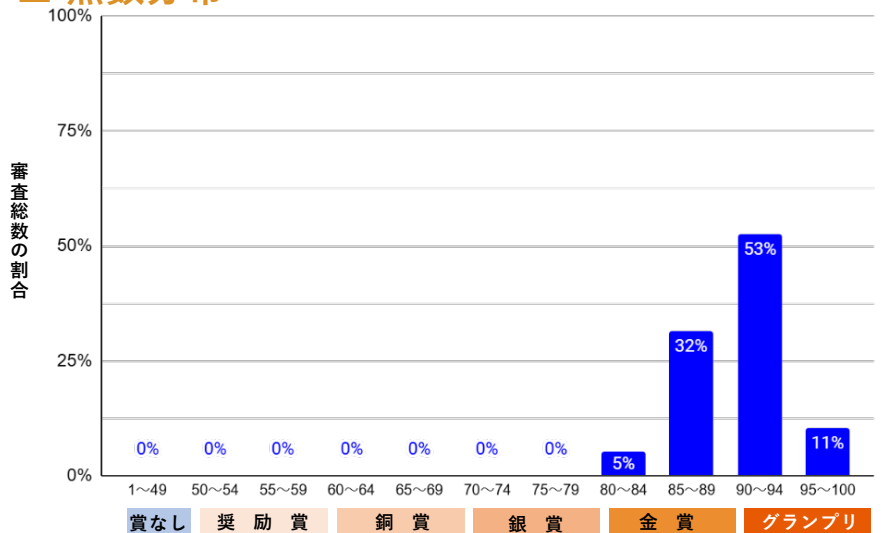
評価が高かった内容

優しい味で、サクサクした粒感を楽しめるのが良いと感じた
ほんのりと優しい甘さが味を主張しすぎず、健康的に感じる
北海道でしか栽培されていないというフレーズに心が惹かれる
まろやかでコクがあるので美味しく、様々なものに使用できる
原料にこだわった甘みというのは、非常にニーズがあると思う
柔らかい甘さでコクがあり、そのまま舐めても美味しい
余計なものが使われていないので、安全性が高い

評価が低かった内容

若干高価格で、コストパフォーマンスが低く感じられる
冷たいヨーグルトに溶けにくく、ヨーグルトに色がつく
顧客マネジメントや広報マネジメント体制が弱い
サブタイトルがない
安心安全だということが、パッケージから伝わりにくい
ネーミングにインパクトがない
お客様窓口がない

点数分布

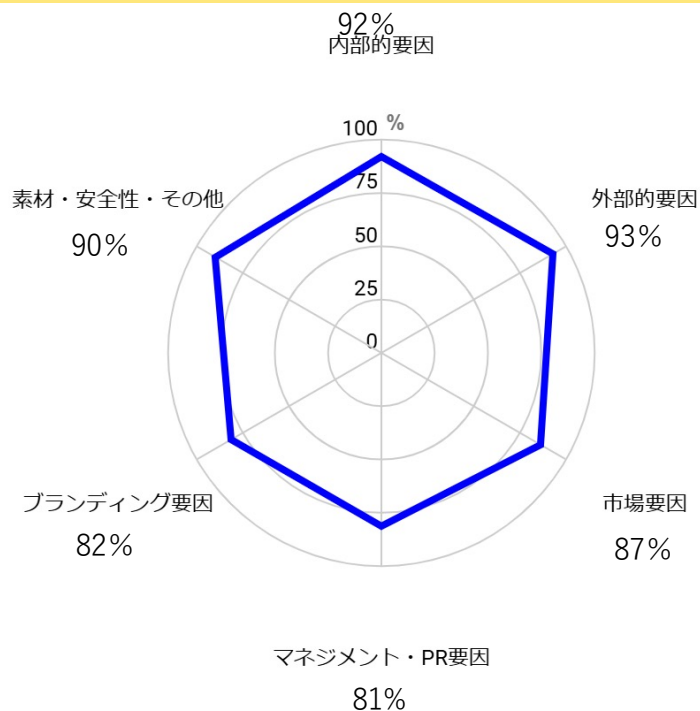


アンケートの結果からは、本商品に対する期待感が高く、特に「自然な甜菜糖の風味」や「健康への配慮」に関心を持つ回答者が多いことが分かります。ただし、製品の認知度や購入意向にはまだ課題があり、情報提供の強化が求められます。点数分布では、審査員の多くがグランプリや金賞と評価しており、本商品の品質と安全性が高く評価されました。特にUSPの認識向上が課題であり、ブランドの差別化を図る広報活動が今後の鍵となるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

内部的要因が92%、外部的要因が93%と非常に高い評価を受けており、製品の品質と消費者への視覚的な訴求力が強く認識されていることを示しています。また、素材・安全性・その他の項目も90%の評価を受けており、安全性や品質管理の徹底が信頼を勝ち得ています。しかし、マネジメント・PR要因は相対的にやや低い評価です。これは、広報活動や消費者対応体制の強化が必要であることを示唆しています。市場要因も高評価ですが、競合製品との価格差が課題として指摘されています。ブランディング要因としては、ブランドの認知度向上が求められます。全体として、品質や安全性に対する評価は非常に高いものの、今後のマーケティング戦略や広報活動の強化が重要な課題となっています。



■ 総評

オホーツク地方で栽培されたてん菜を使用し、自社工場で一貫した製造管理を行うことで、製品の品質と安全性を確保しています。この厳格な管理と天然素材の使用が消費者に安心感を与え、高く評価されています。また、てん菜の自然な風味と色合いを活かし、人工的な添加物を使用していないことが、健康志向の消費者にとって魅力的です。しかし、現在の砂糖消費量の減少傾向の中で、精白度合いの低い本製品の需要を喚起するためには、その特徴を消費者にどのようにアピールするかが課題となっています。ラスクをはじめ、砂糖を使った現在の売れ筋商品をピックアップし、本商品の使用による優位性や美味しさをアピールできるレシピをさらに紹介することも一考の余地があるのではないかと思います。パッケージには環境に配慮したバイオマス素材が採用され、持続可能な社会への貢献が強調されています。これはブランドの価値を高める要素の一つです。ただし、製品の特長や優位性を伝えるための広報活動が十分でなく、ブランドの認知度向上が課題となっています。特に、「オホーツク産ビート100%美幌で作りました」という表示が小さく、目立ちにくい点は改善の余地があると考えます。これを強調することで、地域特産品としての価値を消費者により明確に伝えられるでしょう。今後、SNSを活用したマーケティングや双方向のコミュニケーションを強化し、消費者が共感できるストーリーを作り上げることが求められます。また、パッケージに記載された「お砂糖は長期保存可能な食品ですので賞味期限は記載しておりません」という親切な説明は、消費者の不安を解消し、製品の信頼性を高める役割を果たしています。加えて製造日やロット番号を記載することにより、トレーサビリティが確保され、消費者が安心して購入できる体制が整い、ブランドの信頼性と顧客満足度の向上が期待されます。持続可能な農業への取り組みや環境配慮型のパッケージングを前面に出し、消費者に対するメッセージの強化を図ることで、今後の市場拡大とブランドの成長が期待されます。共に歩む未来に向けて、貴社の企業努力が実を結びますを期待いたします。



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

〒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