



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート



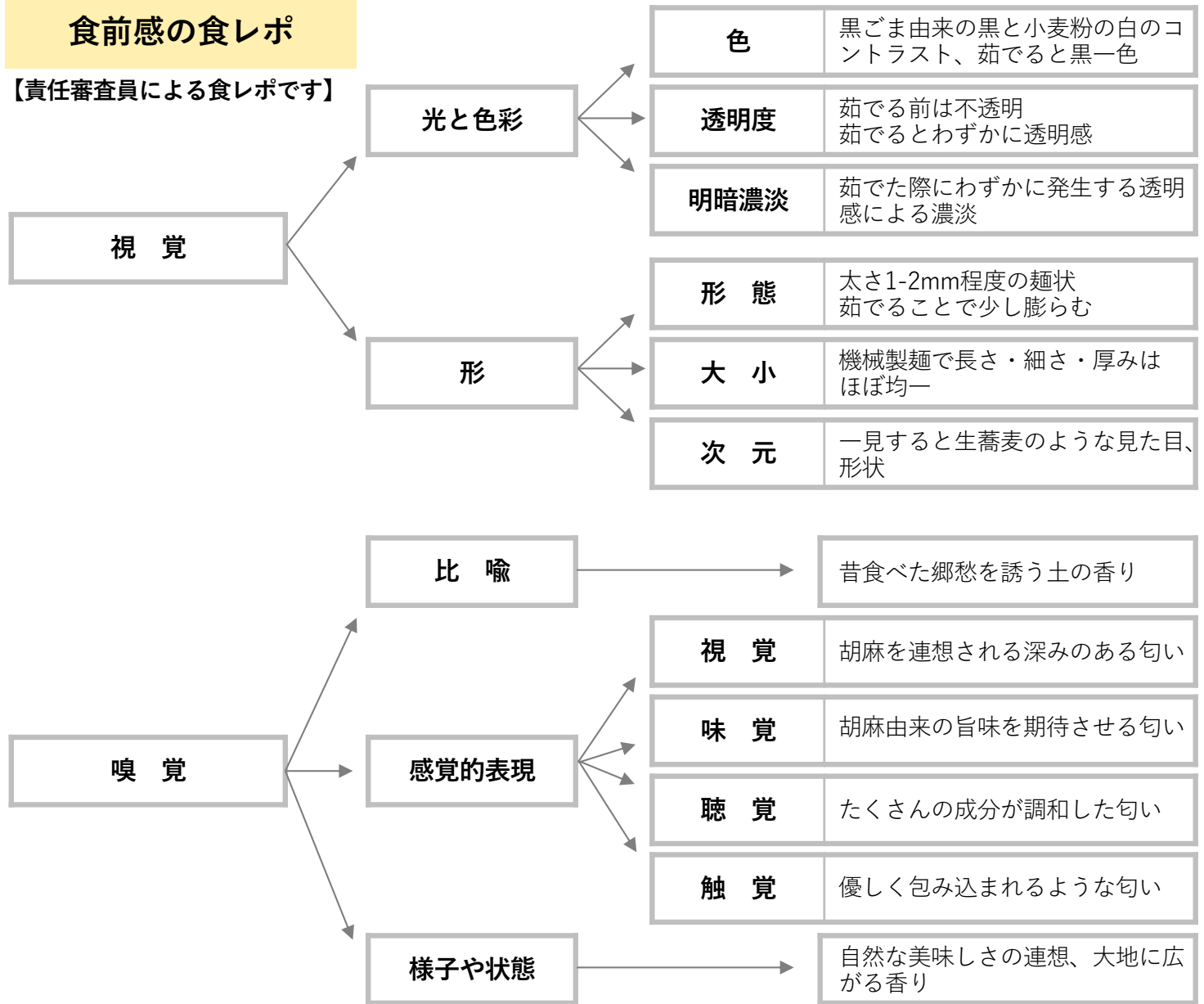
食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified



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

見た目は、生麺タイプのお蕎麦のようで、茹でる前状態は黒ごま由来の黒色と、小麦由来の白のコントラストが美しい色合いと感じました。茹でた後はわずかに透明感が増すことで、黒胡麻由来の黒さとわずかな透明感による美しい濃淡が発生しています。大きさは機械製麺による均一した形で、麺の幅は1-2mmほどで統一されています。見た目・形状共に、生蕎麦に似たフィーリングがあり、蕎麦好きの方が違和感なく受け入れられると感じました。

麺そのものは強い香りを発している訳ではありませんが、黒胡麻由来の土っぽい昔ながらの和のフレーバーを感じ、郷愁を誘います。じっくり匂いを体感すればするほど、胡麻の香りが奥底から感じられ、早く口に含みたいという衝動に駆られます。

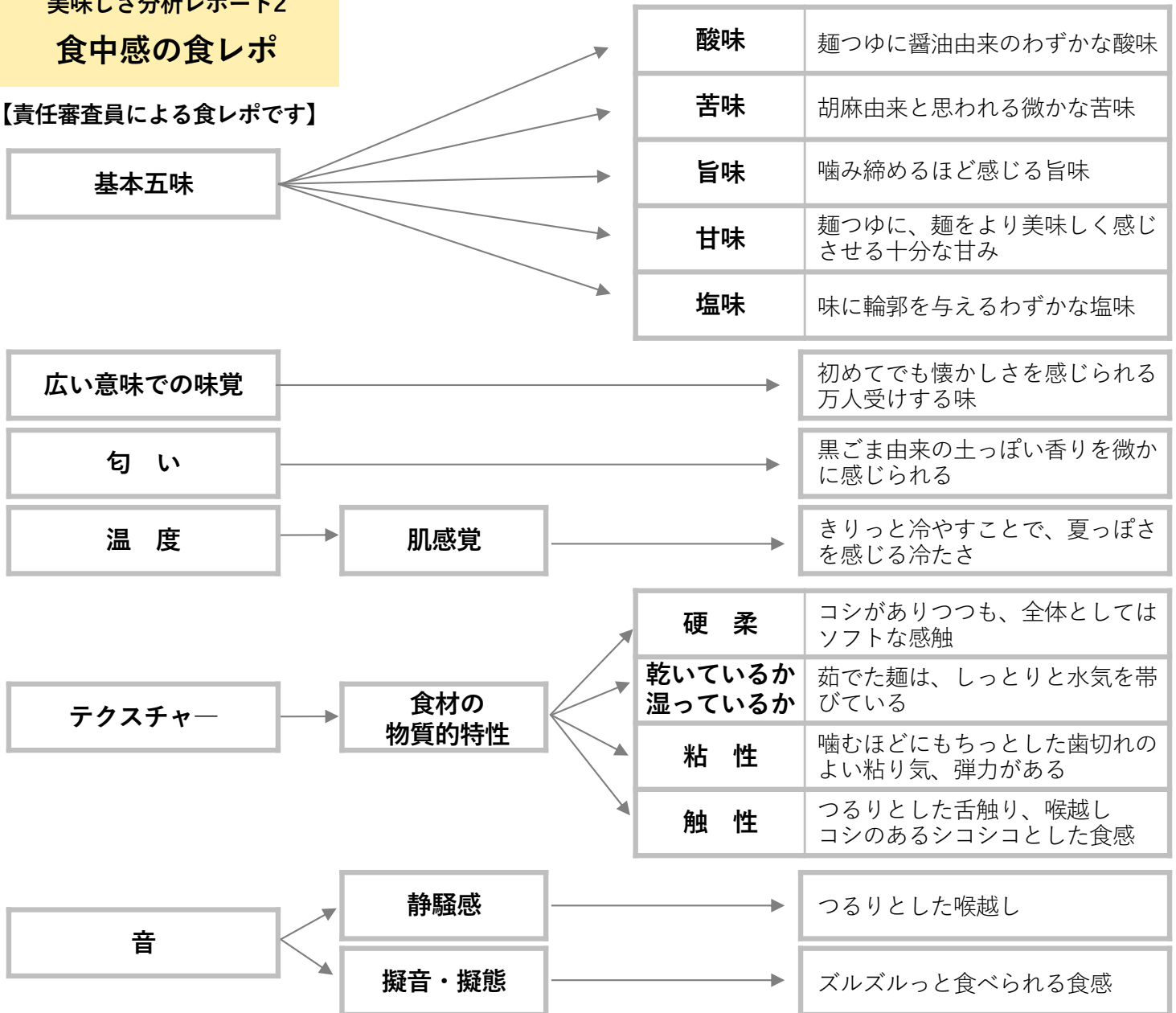
視覚・聴覚の両軸から黒ごまを感じられることで、郷愁に誘われると同時に、その健康効果に対する期待感が生まれました。食べる前から、様々な期待を引き出すことのできる上質な麺であると感じます。



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

食前感で感じた黒ごまへの期待値を裏切らない、口に含んだ瞬間から感じる黒ごま由来の上品だが土の温もりを感じる香りと、つるりとした舌触りと心地よい喉越しを感じました。噛むほどに胡麻と小麦の旨味が増し、その奥にほんのりと成分由来の塩味と、優しいまろやかな苦みの余韻を感じました。歯ざわりもよく、もちっとした弾力があり、歯切れの良い粘り気のある美味しさを印象付けます。

麺つゆと組み合わせると、基本五味の中では、甘味が中心的な役割を占めています。甘味にややマスクされた印象はありますが、麺からわずかに感じる酸味・苦味・塩味が、より立体的な味の組み立てとなるよう作用しており、奥行きのある味に仕立てられています。

ざるラーメンと銘打たれている商品ですが、ざるで食べることから、見た目同様に生蕎麦に近い印象を持ちました。暑い夏、麺類が恋しくなく季節に、ざるそば・ひやむぎ・そうめん以外の新しいカテゴリーとして、勢力圏を広げられるポテンシャルを感じます。味覚・健康効果を全面に出すことで、暑い夏の主役の一角を担うことを期待します。



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

黒ごま由来の味わい深い後味、甘みと旨味の奥に心地よいまろやかな苦みの余韻を楽しめる

気候・地域

暑い夏の日々の1つの定番となりうる、新しくも懐かしい味わい食欲がない時でも食べられず爽やかさ

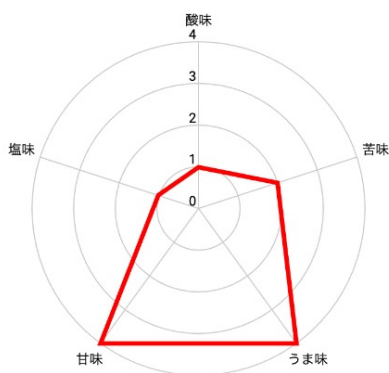
食経験・食習慣

幼少期の夏休み、いつも食べていた麺類に、新しい味覚を持ち込んでくれる嬉しい存在になりうる

健康・生活様式

黒ごまの健康パワーによって、元気を無くしがちな夏を、元気に過ごすアイテムとなりうる

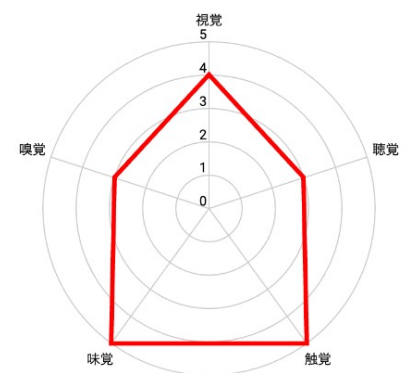
基本五味の  
レーダーチャート



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	2
うま味	4
甘味	4
塩味	1

広義の味	評点
幸せを感じる味	3
夏に食べたい味	5
安心感のある味	4
懐かしい味	3
奥深い味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	5
味覚	5
嗅覚	3

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

北海道産100%の小麦粉と良質な黒ごまをたっぷり練り込んだ麺は、つるりとした喉越しと麺の楽しみであるコシを両立させた食べ応えある麺に仕上がっています。茹で上がった麺は、やや透明度を増し、見た目からも清涼感を感じる、ざるそば・そうめん・ひやむぎで固定化されつつある夏の麺の新しい一角になりうるポテンシャルを感じました。

黒ごまの健康効果、そしてわずかに立つ香りは、とても上質な麺を食べていると感じさせます。小さなお子様から、年配層まで幅広く楽しむことができる商品であると感じます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「黒ごまざるラーメン」というネーミングから、黒ごまが入っていること、黒ごまによる健康効果が期待できること、夏に食べるざるラーメンであることが伝わるストレートな名称ながら、伝えたいことがコンパクトにまとまっている良いネーミングであると感じます。

パッケージはシンプルながら、必要事項を十分に伝えられるデザインとなっています。一点残念な点があるとすれば、黒ごまであることの価値があまり語られていないことです。ギフト需要での活用も検討できる商品であることから、受け取り手にも伝えることでさらに注目を集めることができるかと考えられます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

総務省の家計調査によると、平成後半は微増・微減傾向を繰り返していた麺消費は、この数年微増傾向が続いている数少ない増加傾向にある市場です。またより大きなトレンドとしては、猛暑が続く夏に対して、食・衣服・ハンディー冷房機器等、清涼感を感じる商品が、大きく市場を伸ばしています。

猛暑に対するトレンド商品として、食関連では氷タンフル(フルーツに薄い氷をまわせたシャーベットのなもの)等、いくつか出てきているものの、まだ新しい市場は開拓しきれていないと感じます。その市場にうまく結びつけられる商品の1つであると感じます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

創業100年以上の歴史ある製麺会社が出している新しい形のざるラーメンは、「お客様に喜ばれるものを第一に考え麺作りに励んできました」という御社コメントを体現する商品であると感じます。

商品の発想力はユニークで、商品に落とし込む力は素晴らしいと感じます。一方で、その商品をどう広く伝えていくのかという観点で課題を感じます。ウェブサイトには商品情報を掲載しておりますが、健康効果については限定的で、こだわりや誕生秘話等、消費者が気になるであろう情報があまり載っておりません。新しいカテゴリーの商品であるからこそ、情報発信の強化を期待したい思います。

## 5. ブランディング要因

歴史ある企業であること、商品開発力に優れていること、優れた商品を複数保有していること等、ブランディングのキーとなる要素を複数持つ企業であると感じています。ウェブサイトでの表現も優れており、そのこだわりの一端を知ることができます。

一方でそのこだわりは、SNS(X)で検索する限り消費者に届いていない可能性を感じます。広報部が現状ないとのことですが、こだわりを伝えられる材料に優れた企業・商品であると感じますので、世の中に伝える体制を構築してもよいのではと感じます。

## 6. 素材・安全性・その他

良質な小麦の第一想起である北海道産の小麦100%を利用し、良質な黒ごまを利用している点は、素材への安心感を生んでいます。ただし黒ごまについては原産地が開示されておらず、良質とは何をもって良質なのか等がわからず、そのこだわりが伝わりきらない側面があります。また最低限に抑えられているとはいえ、保存料が使われていることに、多少ネガティブな評価がなされています。

HACCPに基づく衛生管理等、生産ラインでの安全の取り組みも評価されています。美味しさに留まらない企業姿勢を、今後とも続けられていくことを期待します。

# 審査レポート



商品名 黒ごまざるラーメン

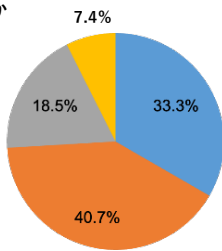
評価結果 金賞 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

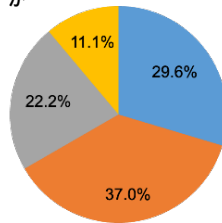
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

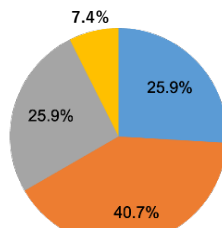
1 この商品に興味がありますか



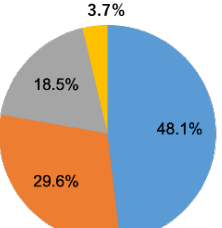
2 この価格で買いたいと思いますか



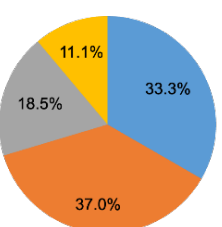
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

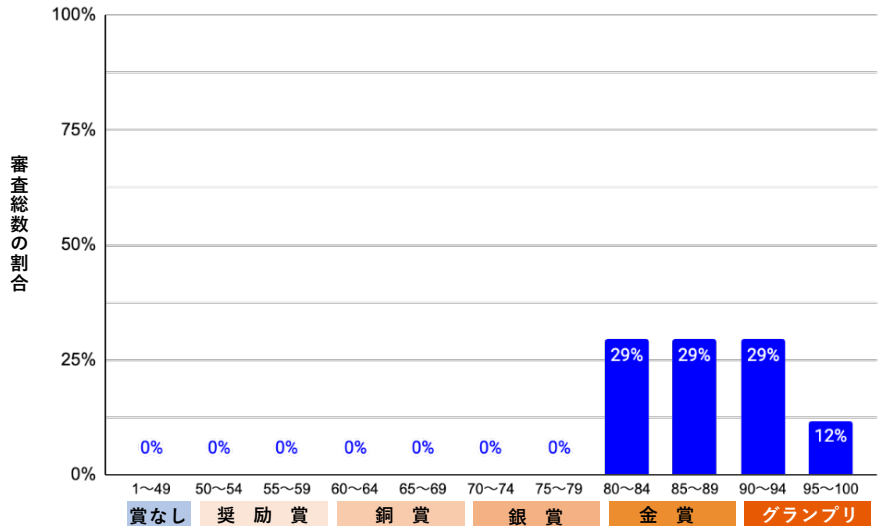
評価が高かった内容

黒ごまの香ばしい香りが口の中に広がる  
胡麻のほどよい主張が、夏食欲のないときに向いている  
見た目から胡麻入りとわかる伝わりやすさが良い  
ツルツルとした舌触りと、清涼感ある喉越し  
さっぱりと食べられる喉越しの良さ  
国産小麦100%使用であるのに安価である  
新しい商品を作りたいという情熱を感じる

評価が低かった内容

黒ごまが全面に出た商品だが、さほど黒ごまを感じない  
もっと黒ごまを味わいたいので、胡麻ダレも検討して欲しい  
麺のコシがやや弱く、こんにやく麵的な印象を受ける  
贈答用としてはパッケージに高級感をあまり感じない  
パッケージに黒ごま感があまりない  
新しい商品だが、誰に向けた商品が見えづらい  
ターゲット、商品の強みが不明瞭であると感じる

## 点数分布



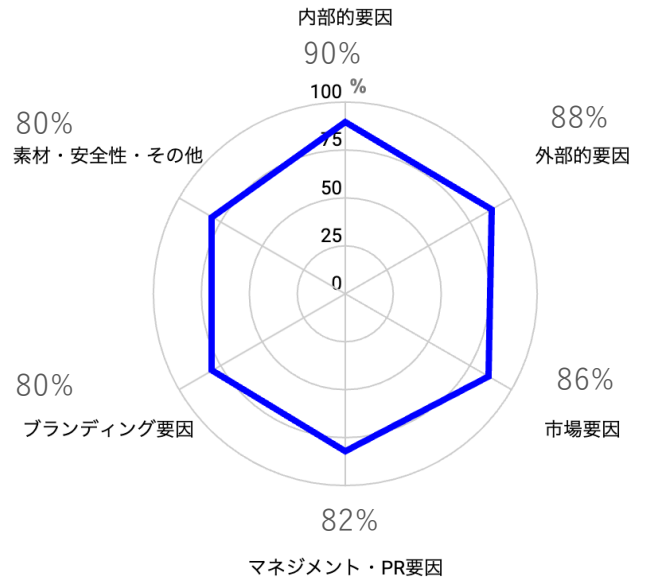
点数分布として95点以上が12%、グランプリ基準となる90点以上が41%、審査員の全員が80点以上の金賞評価以上と高評価となっています。結果、総合評価では88点で金賞受賞となりました。Webアンケート結果から、7割以上の方が商品へ関心を持っていることが確認でき、アンケート3からもターゲット客層が多いことが見て取れます。2の価格については、通常ネガティブ反応が多くなる中、好印象を得ており、受け入れられやすい価格帯であることが見て取れます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

全要因において80%以上のバランスの良い大きな六角形となっています。中でも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90%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が88%、「市場要因」も86%と高い評価を得ています。まず第一に商品の持つ味覚に対する評価を筆頭に、ネーミング及びターゲット市場の選定と価格についての言及が多く、多角的に評価を集めていることが見て取れます。

一方で「マネジメント・PR要因」が82%、「ブランディング要因」、「素材・安全性・その他」については80%と、相対的に低い評価となっています。「マネジメント・PR要因」については、広報部がなく施策がやや弱いと感じられる点、「ブランディング要因」は、ウェブサイト等での情報発信の弱さ、「素材・安全・その他」では、保存料の利用等が評価を下げています。3要因については、今後の改善点として検討頂ければ幸いです。課題となることを改善し、さらなる飛躍を期待します。



## ■ 総評

まずはじめに、北海道の地で北海道産の小麦にこだわり、100年以上もの長きにわたって麺文化の伝統そして味を守りながら、常に新しい商品作りへの探求を続けチャレンジする姿勢と、地域及び業界を牽引してこられた功績に心から敬意を表します。そのチャレンジの中から生まれた本商品「黒ごまざるラーメン」は、高齢化社会が進み、益々暑さを増す日本社会において、健康需要を満たし、清涼感を求められる暑い夏に対する新しい提案であり、今後の成長が大きく期待できる商品です。

審査会のコメントでは「黒ごまの香ばしい香りが口の中に広がる」等、麺に練り込まれた黒ごまに対してポジティブな評価が多く見られました。また「ツルツルとした舌触りと、清涼感ある喉越し」、「さらっと食べられる夏向きの商品」等、その食感の良さ、夏に向けた食べ物という評価が多いことも見て取れ、内部的要因で90%を獲得している主要因となっています。ユニークな評価ポイントとしては「新しい商品を作りたいという情熱を感じる」、「夏向けの麺として他にないアプローチである」といった市場選定に対する評価や、「国産小麦100%使用であるのに安価である」等の評価も多く見られ、市場要因が86%と高い理由に繋がっています。

ネーミングやパッケージ等の評価である外部的要因は、「ギフトに使いやすいパッケージである」、「ストレートでわかりやすいネーミングである」等の声が多く88%と高評価である一方で、「黒ごまざるラーメンは他にないため、どんな商品かわからなかった」といった声が一定数みられます。またパッケージについても、「価格から見れば十分であるが、もう少し高級感があるとギフトに使いやすい」といった意見もみられました。

外部要因以外でも、少数ではありますが改善要望や不満点も上がっています。「黒ごま感がさほど強くなく、黒ごまタレが欲しい」、「パッケージの黒ごま感が弱い」、「黒ごまが入っているメリットが伝わってこない」、「ウェブサイト・パッケージで黒ごまの価値が伝えられていない」等です。どの意見も武器である「黒ごまをさらに尖らせるべき」という意見となります。黒ごまざるラーメンは、味覚について高い評価を受けている商品です。必要な改善を加えることで、今まで以上に多くの消費者へ価値を届け、夏の定番麺としてさらに飛躍することを期待しています。



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 壹番館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