



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

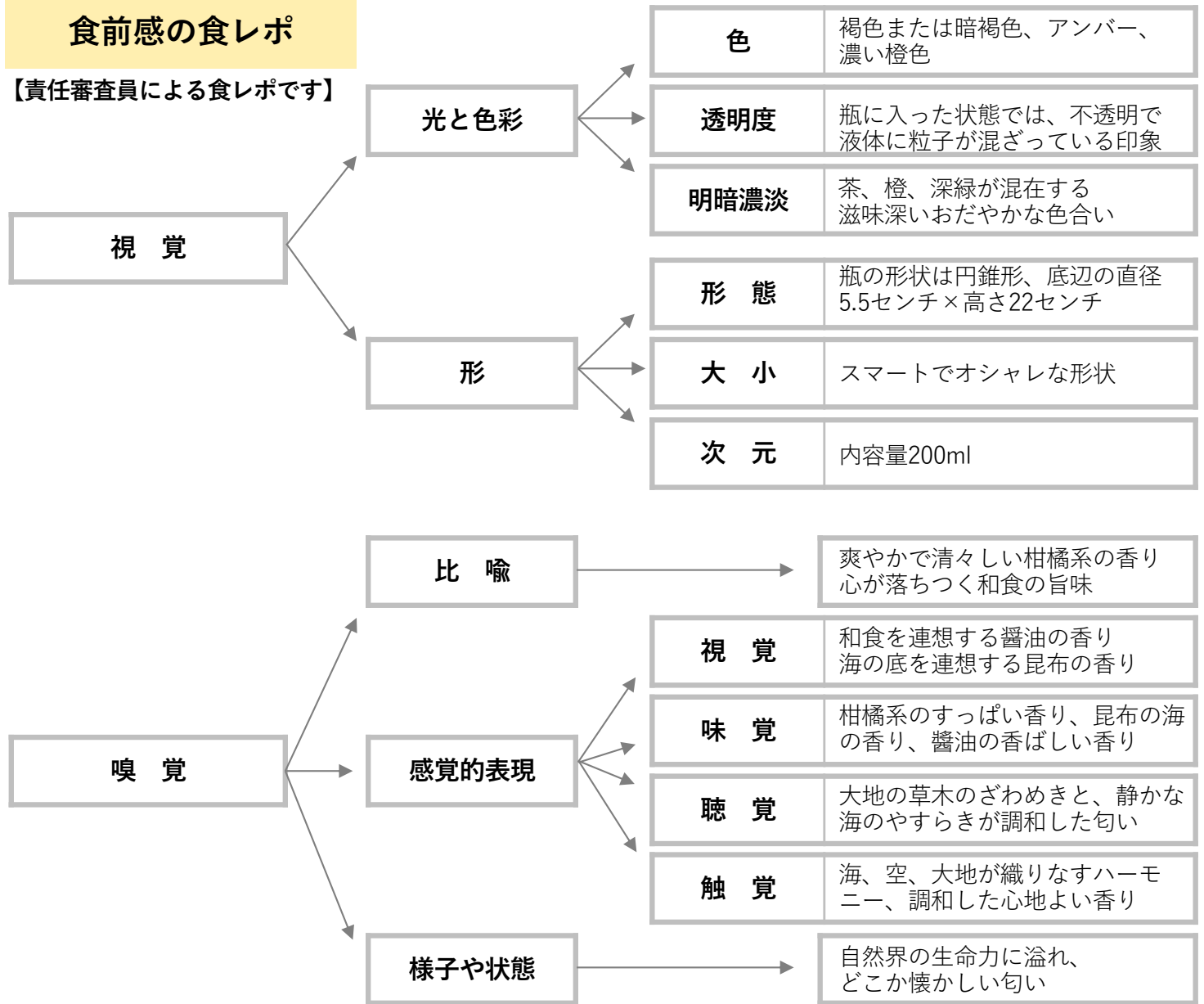


食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

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

円錐形の美しいシルエットの瓶をシンプルなロゴデザイン、思わず手に取りたくなるぽん酢です。瓶に入った状態での「こんぶのぽん酢」は褐色で不透明、わずかに濁みを感じられました。パッケージのラベルの記載に従い瓶を振ってみると、予想をはるかに超える量の粉末昆布が瓶底に沈んでいて驚きました。何度もよく振ると粉末昆布が攪拌され、液体が濁り、色合いがモズクや昆布を連想する深い緑色に変化しました。沈殿していた状態の方が美しく、濁っているぽん酢を見て少々残念な気持ちになりました。審査会においても、ぽん酢の濁りが食欲をそぐのではないか、盛り付けた料理に影響を及ぼすのではないか、という危惧が寄せられました。一方で、昆布そのものがこれ程ふんだんに使われているぽん酢は初めてで興味が湧いた、入っている素材が見えるのが本物志向で良い、よく振って素材を攪拌させる行為自体が手作り風で楽しい、という別の視点からの意見も数多くありました。

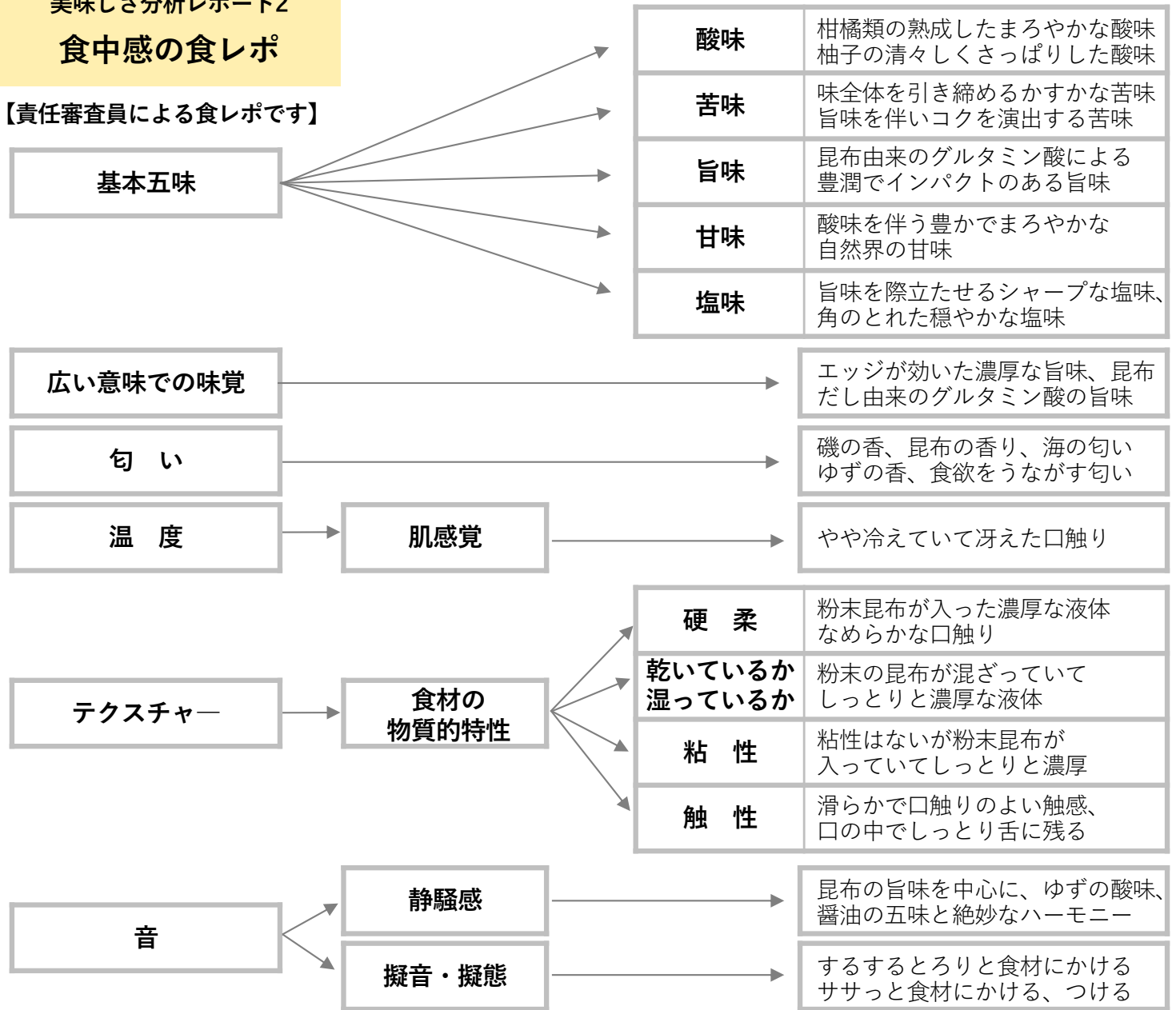
開封後の香りは、昆布に代表される磯の香りが強く、次に和の旨味を連想させる醤油の豊潤な香り、柑橘系の爽やかな香りが感じられました。海の香りと大地の香りのハーモニーが心地よく、早く味わってみたいと期待感が高まりました。



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

昆布好きでも驚くほど粉末昆布が入っている「こんぶのぼん酢」、口にした瞬間、昆布の香りとともに圧倒的な昆布の旨味が押し寄せてきます。昆布醤油×粉末根昆布のダブルパワーで、「こんぶのぼん酢」そのものが「だし」の役割も担っており、旨味だけに頼らない五味のバランスがとれた総合的なおいしさを感じることが出来ました。

口中で広がる柚子の酸味、昆布の旨味は持続性があり、それを後押しするのが磯の匂い、醤油の香ばしさや風味です。嗅覚からの豊かな情報がおいしさの演出になっており、口中の満足度や心地よさのみならず「おいしい」「しあわせ」という心理的な満足度を得ることもできました。厳選された自然素材のみを原材料として、素材の力、素材の旨味を引き出し、その相乗効果でここまでインパクトのある味に仕上げられた開発力に感銘を受けました。

ぼん酢市場の多くの商品は昆布エキス等を添加することでグルタミン酸の旨味を増大させています。純度の高い化学調味料なので、瞬時に旨味を届けてくれますが、画一的な旨味は味覚にこだわる消費者にとっては決して満足度の高いものではありません。その壁を打ち破り、クオリティの高い旨味、おいしさの提供は、この商品の大きな強みであり競合商品との明確な差別化になっていると思いました。



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

口中の酸味とわずかな塩味、ゆずの香りや昆布の香りが重なりすっきりと爽やかな後味になり心地が良い

気候・地域

昆布の目利きが多い富山県や自然素材で引いただしの味がわかる大人にとって、通年で楽しめる滋味深い本物の味

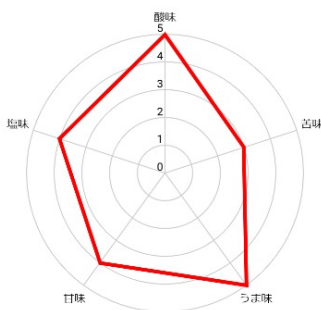
食経験・食習慣

昆布でひいただしの味がわかる食の経験値が高い人、丁寧な生活、食に手間暇をかける人にとって満足な味、素材の味

健康・生活様式

健康や食材に対する意識が高く、安心安全な商品を求めている人、地域や環境に対して意識が高い人にとって好ましい味

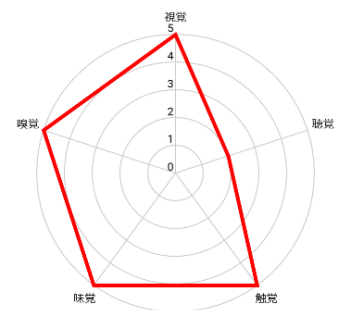
基本五味の レーダーチャート



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	5
苦味	3
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広義の味	評点
コク味	5
海の味	5
奥深い味	5
エッジが効いた味	4
だしの味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

「昆布の濃厚な旨味がおいしい」「旨味と酸味のバランスが絶妙」「自然の味でクオリティが高い」など味とこだわりの原材料について大変高い評価となりました。濃厚な旨味にもかかわらず、くどくならず後味がすっきりしており、性別、年代、地域を問わず、率直に「おいしい」と実感できる納得の味です。

また、根昆布の粉末を使用し瓶底の昆布を見せることで、おいしさを可視化することにも成功しています。今までにない話題性の高い商品となりました。味覚のみならず五感全体で昆布の旨味、素材の力を伝えることで、新たな消費者を獲得し市場開拓につながるものと期待しています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シンプルなネーミングに昆布の旨味・味わいを丸ごと詰めて届けたいという強い想いを感じ取ることができ好感を持ちました。ネーミング同様シンプルでお洒落なパッケージデザイン、ラベルも高評価でデザインイメージの良さが、商品の品質の高さ、信頼感に繋がり、購入のきっかけとして大きく貢献しています。贈答品としての需要も見込める仕立てとなっているので、今後の展開が楽しみです。

一方、課題としてはシンプルな表記ゆえに類似名の競合商品との差別化が難しいこと、また、伝えきれない商品の特徴や情報などをどのように消費者に届けるかなどがあげられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

秋冬の鍋料理から夏の冷奴、サラダ等、通年で大活躍のぼん酢は、今や消費者にとって必要不可欠な調味料と言えます。また、酢=健康というトレンドも追い風となり使用機会は増大傾向で、成熟市場ながら新規参入商品も多く、周囲の調味料を巻きこんだ新たな市場開拓も期待できると考えます。

ぼん酢のトレンドとしては、柑橘類の種類（フレーバー）や原材料、だしなどの旨味成分にこだわったもの、化学調味料等の無添加にこだわったものがありますが「こんぶのぼん酢」はこれらに加え、富山（ご当地）×昆布という地域性のこだわりをを前面に打ち出したユニークな商品で今後が楽しみです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

HPから企業姿勢や社会、環境、従業員、顧客等への温かい想い、繋がりを感じることができ、商品開発に対するスタッフの真摯で熱い空気も伝わってきます。好感度が高く企業の信頼性を後押しする役割をきちんと果たしています。また、HPからSNSへの連携もスムーズで、Instagramでの美しいビジュアル訴求から豊かな食のシーンが広がるなど効果的に活用されています。

一方で、店頭や商品からHPをつなぐ手段がなく、理解促進にいたる多くの機会が失われているのはとても残念です。QRコードの活用などで、手軽に情報にアクセスできることが必要だと考えられます。

5. ブランディング要因

企業姿勢、社会的な取り組み、商品、従業員など、すべて統一された高い意識が感じられ素晴らしいと思いました。この資産は既に「ブランド」と言えます。今後はブランドの認知、理解促進の活動に視点を移し、ワンランク上のブランディングを目指すことが望まれます。

また、「富山」という地域に根差した活動、地域目線の商品開発は貴社の大きな強みであり、他社との差別化にもつながります。富山発というポジションをより魅力的なものにするために、地域の伝統文化、食文化、原材料、自然等の情報発信やコラボも効果的です。全国展開も期待できるブランドとして楽しみです。

6. 素材・安全性・その他

商品内容、パッケージデザインに次いで高い評価を得たのが「素材・安全性」です。SDGsを提唱する企業の地域の原材料に対するこだわり、保存料、着色料なし、化学調味料に頼らない昆布そのものの旨味の活用などに、審査員からも賞賛の声が多く寄せられました。

現在は、口にした商品自体のおいしさ以上に、その「おいしさ」を安全安心に享受できることが消費者の食の喜びに繋がっている時代でもあります。貴社の安心安全への積極的な取り組みを多くの消費者へ伝えることが今後の課題となります。情報発信により多くの方と貴社の想いを共有したいと思いました。

審査レポート



商品名 **こんぶのぽん酢**

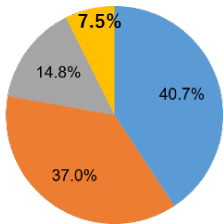
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第78回 (2024年8月)**

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。

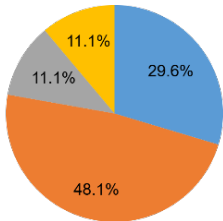
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

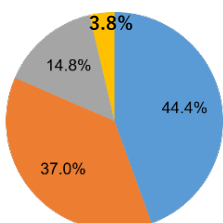
1 この商品に興味がありますか



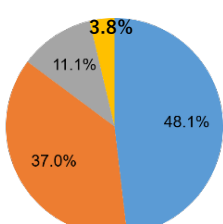
2 この価格で買いたいと思いますか



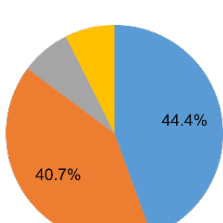
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

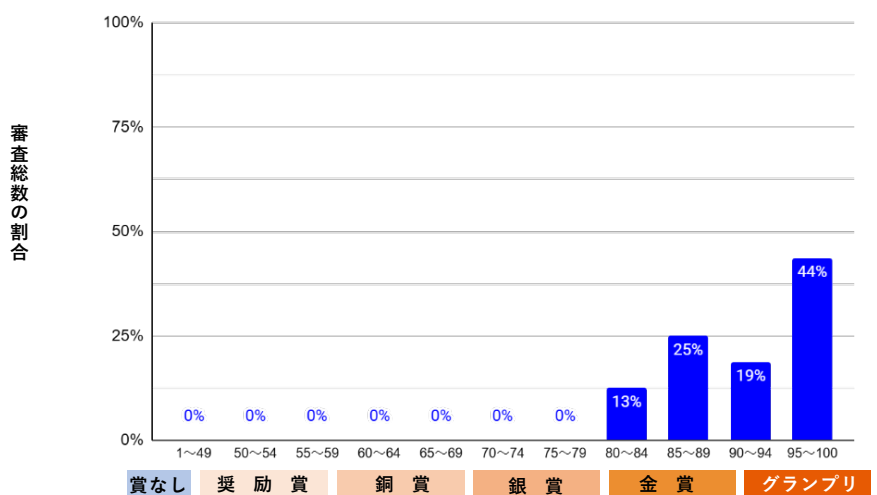
評価が高かった内容

昆布のうま味が濃厚でコクがあり、満足度の高いおいしさ
 アミノ酸等でうま味を付加しない商品設計が安心で素晴らしい
 昆布、丸大豆醤油等、原材料の力を最大限引き出す開発力
 SDGsの取り組みなど企業として意識が高く、とても信頼できる
 パッケージデザインのシンプルな美しさに企業姿勢を感じる
 贈答品として自信をもって贈ることができるクオリティの高さ
 国産、富山県産の原材料にこだわるなど地域活性化にも貢献

評価が低かった内容

昆布のうま味が強すぎて、かけた食材の味を消してしまいそう
 粉末昆布を使うことで生じる色の濁りが美しさを損ない残念
 企業商品情報が手軽に見れるようパッケージにQRコードが必要
 円錐形で背の高いパッケージはお洒落だが冷蔵庫の収納は不便
 商品名がシンプルなのでサブタイトルで特徴を補足するとよい
 酸味が強いので子供のいる家庭では不向き、大人向けの味覚
 富山県と昆布の関係を知ると商品への興味理解が深まると思う

点数分布



点数分布としては金賞相当が27%、グランプリ相当が63%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】を獲得しました。グラフが高得点に寄った理由としては、性別や年齢、生まれ育った地域による嗜好の影響を受けることなく、誰もが「おいしさ」「クオリティの高さ」を実感することが出来たこと、商品開発における企業の真摯な姿勢への共感などが挙げられます。アンケート結果においても、8割超の人が商品に「興味がある」「ターゲットは多い」「USPがある」と高く評価しており、商品のわかりやすさやインパクトの強さが大きな強みとなっています。今後の需要拡大に大きな可能性を感じる評価となりました。

審査レポート

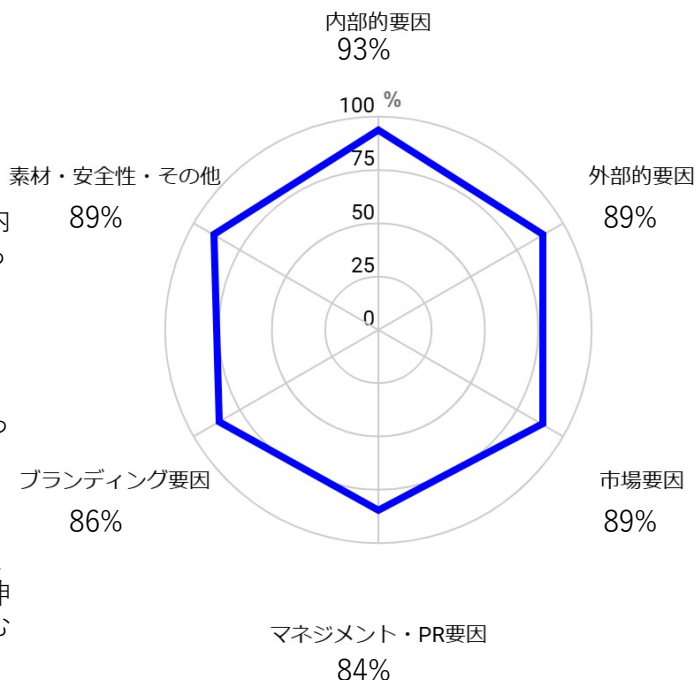
■ 要因分布

要因の分布状況としては、6つの要因が84%から93%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな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「内部的要因」が93%と最も評価が高く、商品の魅力がしっかり伝わり評価されたことが窺えます。

ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」、市場・トレンドから構成される「市場要因」、「素材・安全性」もそれぞれ89%と安定した高評価で、市場においてトレンドを捉え消費者マインドに寄り添っていることがわかります。

一方、「ブランディング要因」「マネジメント・PR要因」の評価は86%、84%と若干伸び悩む結果となりました。情報発信の拡充は課題であると同時に、大きな伸びしろでもあります。今後の発展に大きな期待が膨らむ結果となりました。



■ 総評

このたびは「グランプリ」受賞、おめでとうございます。

まずはじめに、富山県をはじめとした国産原料にこだわり「おいしさと安全性」を追求した企業姿勢と開発力、チャレンジ精神に敬意を表します。

「こんぶのぼん酢」の最大の強みは、「おいしさ」と「原料へのこだわり」そして「安全性」です。「濃厚ながらまろやかな旨味」は、年代、性別、地域の嗜好を超えて大きな支持を得ました。審査会ではぼん酢のベースとなっている「丸大豆昆布醤油」のクオリティの高さも話題にあがりました。醤油は五味すべてを含む調味料で、原材料の選択や製法によって味や風味が大きく変化します。豊潤な旨味と風味を備えた「丸大豆昆布醤油」に「根昆布の粉末」を加えた旨味の相乗効果は素晴らしく、輪郭がはっきりした大きな旨味を感じることができました。ぼん酢市場の多くの競合商品が昆布エキス等でグルタミン酸の旨味を添加していることを考えると、貴社の自然と人に寄り添った丁寧な商品づくりが光り、他者との大きな差別化にも成功しています。

また、自然素材由来の旨味のため後味や余韻が心地よいのも特徴です。原材料に対する安心感も重なり心理的な満足度も高いのが最大のメリットと言えます。誰もがリピートしたい商品となりました。

一方、シンプルなネーミングやパッケージデザインのクオリティも高く評価され「贈答」需要の喚起にも成功していますが、商品や企業の情報が十分に消費者に届いているとは言えない状況です。シンプルなネーミング、パッケージの表記だけではUSPを伝えきれず残念です。情報の後押しがないことは購入機会の損失にもつながります。興味をもったお客様がすぐにアクセスできるようにQRコードの記載などが、今後のコミュニケーション課題かと思われます。

具体的なUSP以外の情報として「なぜ、富山と昆布」「なぜ根昆布の粉末」「昆布の効用は？」等、県外の消費者にとっては、知りたい情報であり、知ることによって親近感や信頼感が増します。

企業理念、商品力、開発力、人材力、イメージ、どれも素晴らしく、共感性をもって評価されています。情報発信の拡充により、より多くのファンを獲得し、さらなる飛躍をされることを期待しています。



〒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