



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート



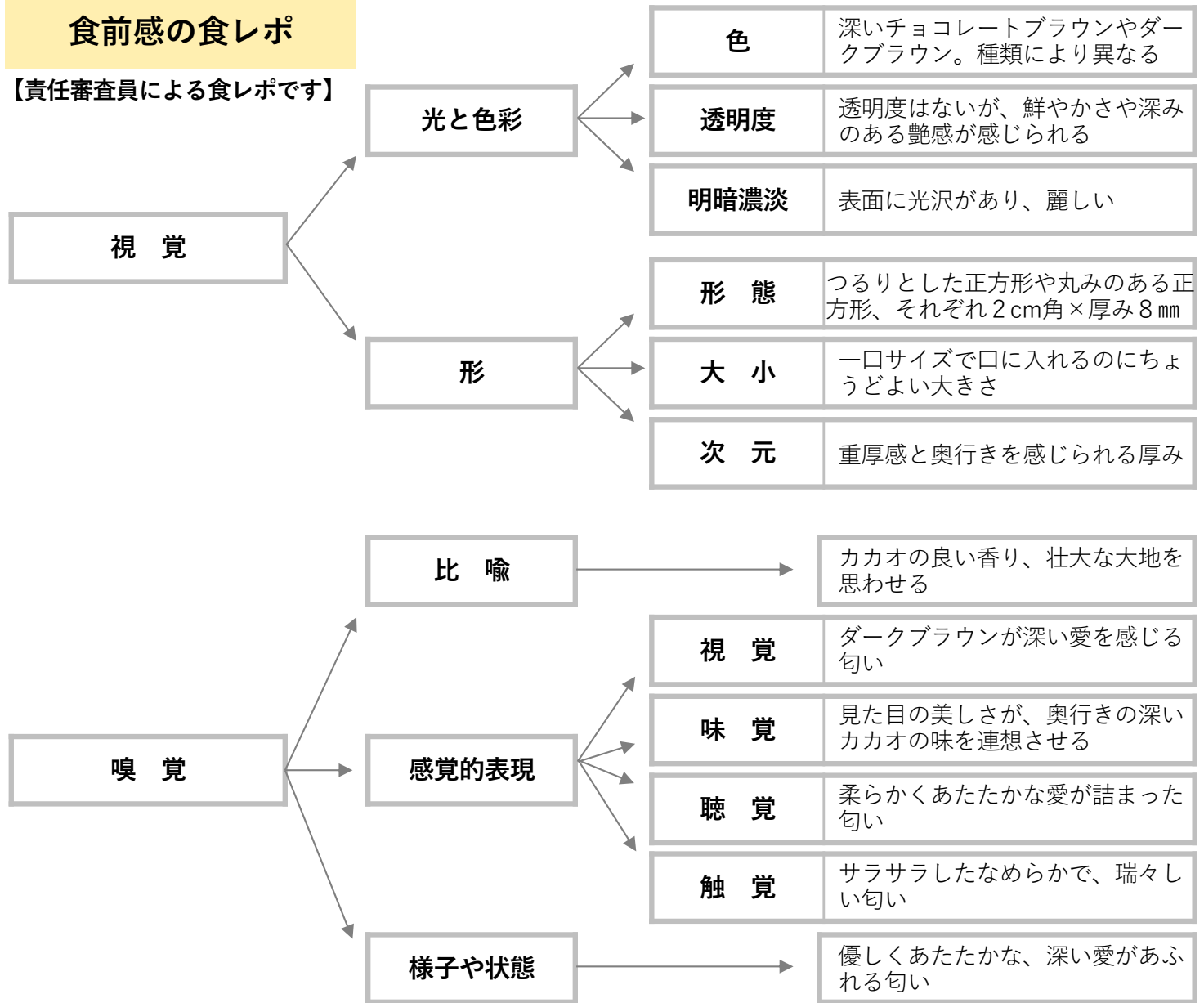
食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified



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、パッケージの中の10種類のチョコレートが光沢のある深いブラウンで、それぞれ味わいによって深いダークブラウン系のもの、明るいブラウン系の色に分かれています。金箔が施されているものや、透明感あるオレンジピールが付けられているもの、チョコレートによく似合う赤い乾燥いちごが施されたもの、模様が描かれているものなど、1つずつでも大変美しく、全てを皿に盛ってもまとまった美しさに心が奪われました。

匂いは、カカオの良い香りが、壮大な大地を思わせる香りで、深いダークブラウンが深い愛を感じさせます。また、見た目の美しさが奥行きを深いカカオの味を連想させました。表面はつるりと滑らかな光沢があり、柔らかくあたたかな愛がたくさん詰まったような匂いを感じました。

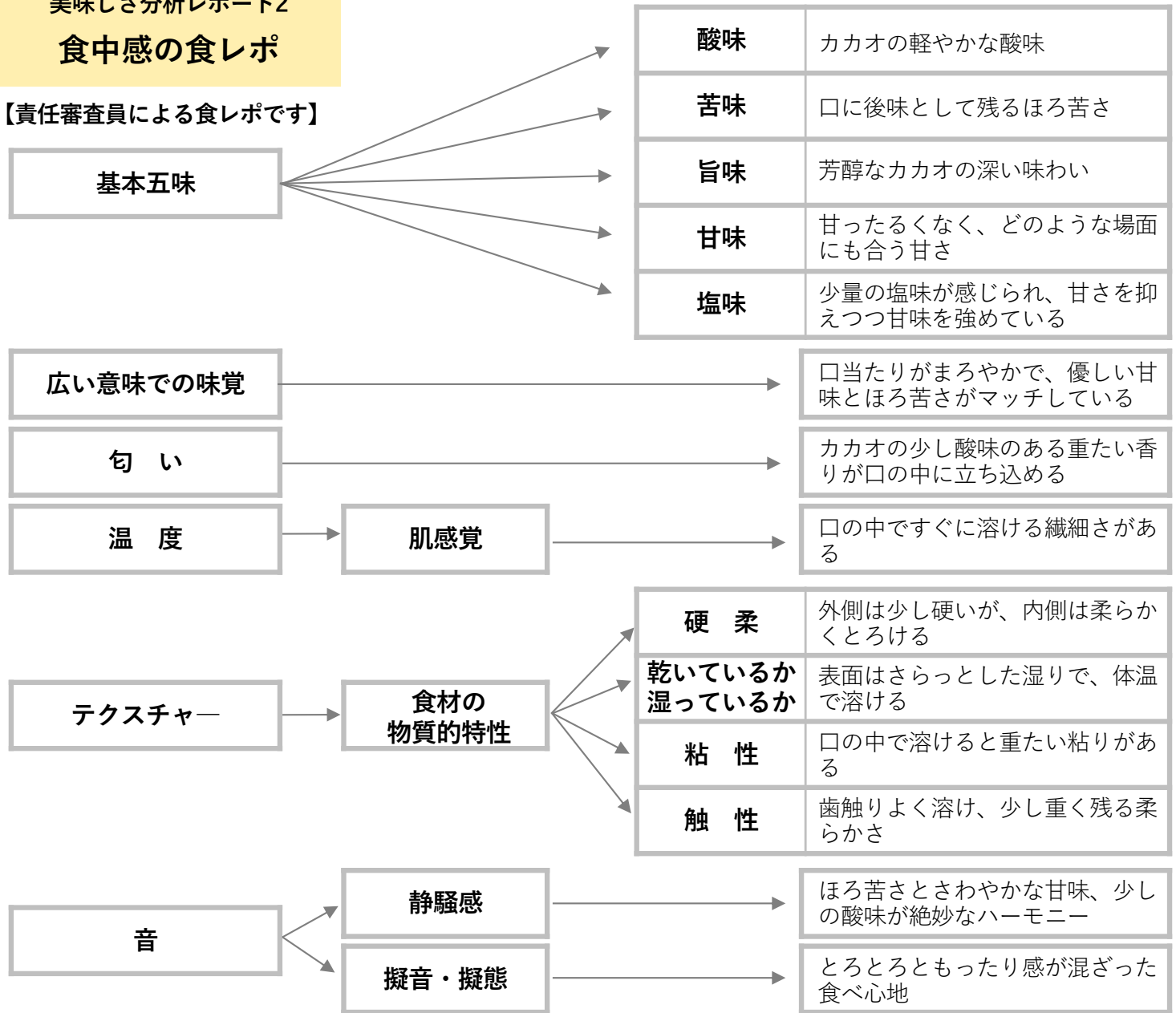
パッケージの色、艶感、手触りから高級感が漂い、パッケージを開けた瞬間の見た目の美しさに圧倒され、食べる前からワクワクとした楽しみが溢れてきました。見ているだけで満足する宝石のようなチョコレートに早く食べたいと心が踊りました。



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

1粒のボンボンチョコレートを口に含んだ瞬間、口当たりが大変まろやかで、カカオの少し酸味のある優しい甘みとほろ苦さがマッチして自然と笑顔が溢れました。

生チョコレートのため口に含むとビターチョコまたはミルクチョコのコーティングが歯触りよく、噛みごたえがありつつも口の中ですぐに溶け、中身のガナッシュやマジパン、キャラメルなどが顔を出し、またすぐに口の中ですっと溶けてなくなります。それらのチョコは重たい感じが一切なく、さらりとした歯ごたえで繊細な甘みを残し溶けてなくなります。

基本五味をしっかり感じる事ができ、甘味の中にカカオの軽やかな酸味やほろ苦さ、芳醇なカカオの旨味、甘さを引き立たせるためのかすかな塩味を実感しました。この基本五味のバランスの良さが老若男女に受け入れられ、多くの人が「おいしい」と感じる事ができる理由となります。

特にこのボンボンチョコレートを主張しすぎるしつこい甘さがなく、重たい中に爽やかな甘みがあり、口の中に広がるコーティングチョコとフィリングの相乗効果が素晴らしく、安らぎを感じることができました。1粒食べるとさらにもう1粒食べたくなる、味の絶妙なバランスに心が奪われ、やみつきになりました。



## 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

後を引く優しい甘味と、ほのかに残るほろ苦さ、さわやかな酸味が口の中に残り、余韻を楽しめる

#### 気候・地域

冷たいドリンクや温かいドリンクのお供として、1年中味わえる

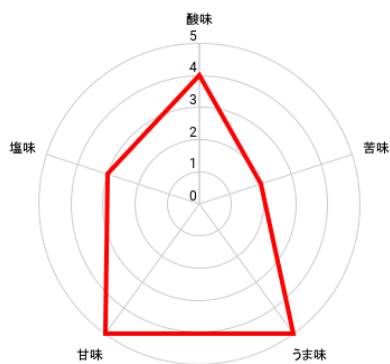
#### 食経験・食習慣

1粒食べるだけで幸せな気持ちになれ、バレンタインチョコとして最適だと思える

#### 健康・生活様式

1粒で贅沢な気分を味わえる。頑張った自分へのご褒美や、大切な人にプレゼントしたい

### 基本五味の レーダーチャート



五味	評点
酸味	4
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

### 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	4
コク味	5
えぐ味	2
奥深い味	3
懐かしい味	4

### 五感に対する感じ方 レーダーチャート



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）

10種類あるプレーヤーの組み合わせが面白く、食べる前からワクワクしました。口に入れるとなめらかにチョコが溶けていく点が大変心地よく、食材の良さが感じられる味でした。フレーバーの組み合わせが面白く、味もカカオの風味がはっきりと感じられて、大変おいしい商品です。

大きさは小ぶりのチョコレートで日本人向けに製造されており、見た目も繊細で美しく、食べるのがもったいないと思うほどの可愛さです。

ただ、結婚式の引き出物として使うなら、正方形ばかりでなく、ポイントとしてハート型もあれば良いのにと感じました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

おしゃれでスタイリッシュなパッケージは、チョコレートの中では珍しい明るく優しい色合いとシンプルに書かれている金文字との調和は高級感があり、婚礼用として清楚で上品な感じが女性ウケすると思いました。パッケージの色合いや手触りはデザイン共に素晴らしく、チョコレートの中では珍しいパッケージで目に留まりやすいと思われます。

しかしパッケージはスライド式のため、クッションシートを外さないと中身が見えません。中身が「少しずつ見える」楽しみを作るならば、クリアや半透明のシートであれば良いなと思いました。または開け方を変えて、1度に見られる楽しみがあればと思いました。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

冠婚葬祭業界ではチョコレートを販売する事は特異性があり、市場加工しやすい素晴らしい取り組みだと思っています。一方で、すでに成熟しているチョコレート市場で選ばれるには、その特異性をアピールし、独自のブランディングを行う必要があるかと思っています。高級チョコレートや変わったチョコレートがトレンドの中で、どの位置を狙っていくのが難しい市場だと思っています。

コストパフォーマンス以上の高級感があり、購買ターゲットがわかりやすく広告を打ちやすいと思われました。新郎新婦に結婚式スタイルで、Instagram投稿してもらう等、口コミやPR戦略、情報発信の工夫でまだまだ伸びしろを感じることが出来ます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

冠婚葬祭がメインのグループでありながら、本格的なチョコレートを探求していることにマネジメントの思いが感じられました。企業グループ内で広報戦略が充分練られており、広報担当しているスタッフの一貫性を感じることが出来ます。会社全体で盛り上げていこうという気持ちが感じられました。

今後実店舗での販売が開始されますが、ターゲットはまず披露宴をされる方、その引き出物が良いかと思っています。結婚式場初のチョコレートだけに、式場を利用した新郎新婦にInstagramで協力してもらうイベントがあれば、さらに盛り上がるであろうと確信します。

## 5. ブランディング要因

「Chocolatier DOLLIE」を第一商品として看板商品にしたいという意気込みが感じられます。企業グループとしてブランドサイトも素晴らしいものがあり、ラグジュアリースイーツとして好印象を感じます。

ブランディングに計画性があり、戦略の思いを感じることが出来ます。大手ECサイトに参入するなど、SNS展開をもっと多用すれば、グループ企業以外への可能性や好循環も見込まれると感じられます。

チョコレート事業のブランドはこれからだと思いますが、他のブランド(冠婚葬祭)との相乗効果が見込まれるであろうと確信します。

## 6. 素材・安全性・その他

こだわりの素材を使用して、多種多様な味の展開は目を見張ります。カカオ豆の産地やグレードにもこだわっていることに安心感を感じました。

フェアトレードのチョコレートを使用し、オーガニックの素材を使用している点が良く、安心感があります。その点についてもっと打ち出していければと思います。食品衛生のコンサルタントに委託しているHACCPに基づいての品質管理が素晴らしく、安心安全が伝わります。

パッケージは素敵ですが、送り先によって色を変えられたらよいのにと感じました。

# 審査レポート



商品名 **ボンボンチョコレート**

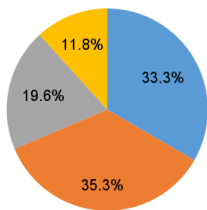
評価結果 **金賞** 受賞回・年月 **第78回 (2024年8月)**

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。

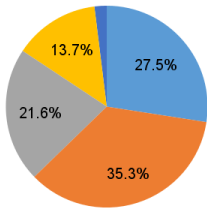
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

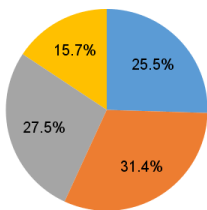
1 この商品に興味がありますか



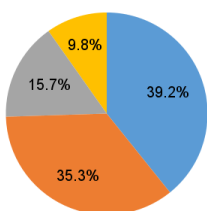
2 この価格で買いたいと思いますか



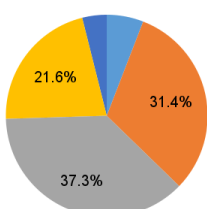
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

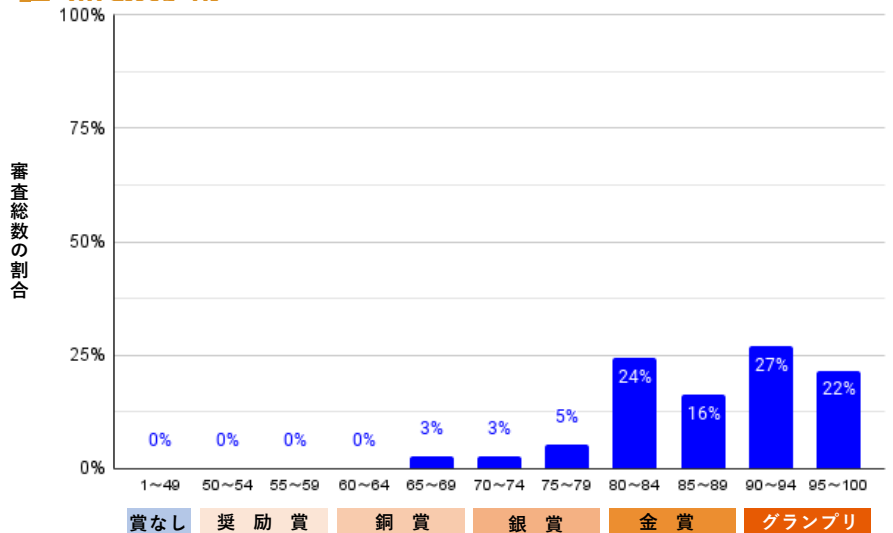
評価が高かった内容

口に含んだ瞬間のトロリとした食感が良く、高級感がある  
 優しい味で口どけも良く、後味のさわやかな酸味が素晴らしい  
 フレーバーの組み合わせが面白く、味のバランスが良い  
 カカオの風味がはっきりと感じられ、とにかく美味しい  
 パッケージの手触りや色が素晴らしく、食べる前から楽しい  
 婚礼を中心とした会社が作っているチョコレートで、興味深い  
 フェアトレードのチョコレートを使用したり、こだわりを感じる

評価が低かった内容

シンプルで食べやすいがインパクトに欠ける  
 スライド式でクッションシートを外さないと見えない  
 四角形だけでなく、ハート形もあればよい  
 フェアトレード食品であることが打ち出されていない  
 Instagram以外でも商品をアピールしてほしい  
 文字が小さく、読みにくいのが残念  
 ボンボンチョコレートの名前から、アルコール入りと誤解される

## 点数分布



点数分布として、銅賞相当が3%、銀賞相当が8%、金賞相当が40%、グランプリ相当が49%を占めた結果、総合評価88%で【金賞】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、バラエティーに富んだアソートチョコは、それぞれが香り、味、食感ともに上質で、素材の良さが感じられる点、清楚で高級感があるパッケージなど、クオリティーの高さが多くの人々の共感を得たことが挙げられます。アンケート結果から、7割弱の人がこの商品に「興味がある」と答えていることを見ても、商品への関心の高さがうかがえます。

一方、銅賞・銀賞相当に少なからず点数が入り、既に成熟しているチョコレート市場でどのように展開していくのが、評価が割れた要因と考えます。

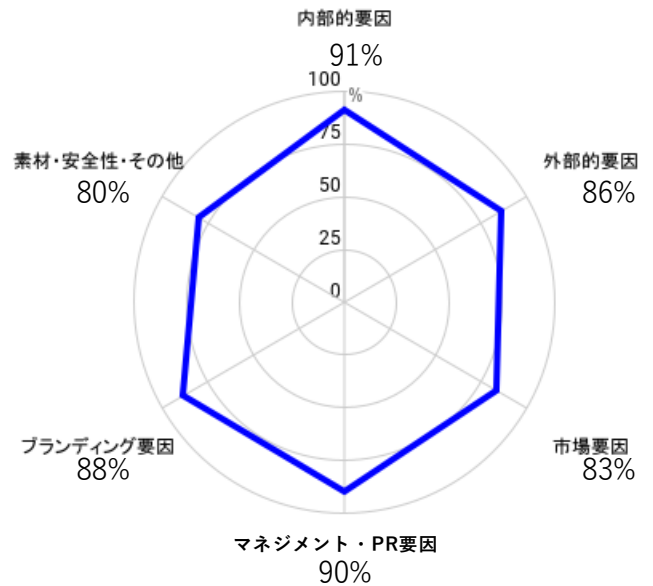
# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、80%から91%の範囲に分布し、全体的に少しいびつ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91%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」が90%と高評価です。「ブランディング要因」、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」もそれぞれ88%と86%となり、上記4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ーが高く、安定した高評価につながりました。口に含むとなめらかにチョコが溶けていく点が心地よく、老若男女誰からも好まれる味覚です。品質の良さを1口目から感じることができ、お客様目線で作られた商品だと感じられる点が高評価につながったと思われます。

一方、市場・トレンドから構成される「市場要因」が83%、「素材・安全性」は、80%と伸び悩みました。冠婚葬祭の土産として、チョコレート販売する事は得意性があり、市場確保しやすいと思われませんが、既に成熟しているチョコレート市場で選ばれるにはインパクトに欠けるのではと、懸念点となり、点数が伸び悩み結果となりました。マーケティング戦略や情報発信に伸びしろを感じます。



## ■ 総評

まず初めに、冠婚葬祭業中心に運営している貴社のグループ内流通事業部が商品開発し、新規としてチョコレート事業を立ち上げられた姿勢に敬意を表します。

「Chocolatier DOLLIE ボンボンチョコレート」は、商品としてわかりやすく、試食する前から上質なパッケージから想像されるチョコレートに心が躍りました。パッケージを手に取り蓋をスライドさせ箱を開けると、宝石のような美しいチョコレートが現れ、さらに心が躍りました。チョコレートを口に含んだ瞬間、口の中で優しくチョコレートが溶けて行き、溶け方が大変なめらかで心地よく感じました。また、甘すぎず、チョコ特有の苦味や酸味がほどよく残っており、もっと食べたいと思わせる味と舌触りでした。これはガナッシュを作る際、空気を含ませないよう真空攪拌機で攪拌しているためであり、一つ一つ丁寧にチョコレートコーティングを施して、時間をかけて製造しているためです。また仕上げにはチョコ1粒1粒を大切に手作業で製造し、そのチョコに対するこだわりや思いが審査員たちを魅了しました。老若男女、誰からも好まれる味覚であり、パッケージの手触りも素晴らしく、消費者目線で作られた商品であることもこの商品に対する強みになると考えられます。

一方、ネガティブな意見としてパッケージがスライド式であることが、「他社のアーモンドチョコ思わせる」とか「クッションシートを外さないと中身が見えないため、少しずつ現れる事は無い」との意見がありました。例えばクッションシートをクリアタイプや半透明にするなど、ご検討いただけますと幸いです。

また、フランス製の高品質のオーガニックチョコレート「KAOKA」のカカオを使用していることをパッケージにも記載する方が消費者が手に取った際、わかりやすいのではないかと思います。広報戦略としましては、結婚式の出物として使用された新郎新婦にInstagramに投稿してもらう等の口コミを利用するのも、消費者の拡大につながるのではないのでしょうか。

出品商品はそれ自体完成度が非常に高いものであり、これからも商品の持つ可能性のさらなる向上を期待しています。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション