



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



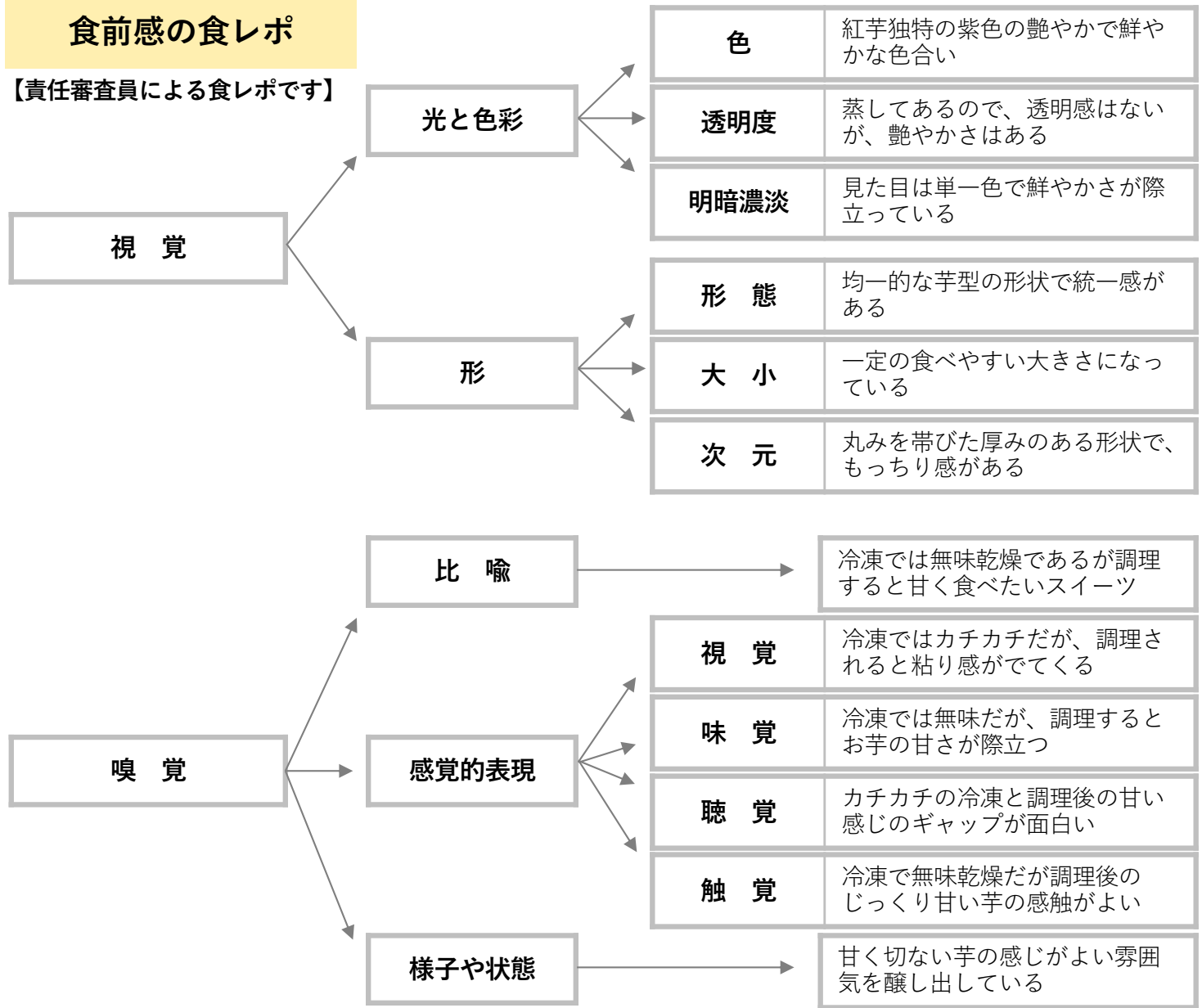
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

沖縄料理のうむくじまーさんは、紅芋を使った伝統的な食材です。今回冷凍の状態を提供されており、これを調理することでさまざまな食感と風味を楽しむことができます。また沖縄県に住む人にとっても非常に便利な食材になっています。

まず、冷凍のうむくじまーさんを手にとったときの第一印象は、その鮮やかな紫色が美しいことです。紅芋特有の色合いが、料理に彩りを添えてくれます。冷凍された状態では固くて冷たいですが、調理することでその変化が楽しめました。揚げると、外はカリカリとした食感が生まれ、中はしっとりとした甘さが広がります。この対比が非常に楽しく、また紅芋の自然な甘さが口の中に広がるのは、非常に満足感があります。一方で、蒸すともちもちとした食感になり、紅芋の風味がより濃厚に感じられます。もちもちとした食感は、まるでお餅のようで、紅芋の甘さがさらに引き立ちます。サンニンの葉に包むと香りが移り、新たな顔を見せてくれます。どちらの調理法も、それぞれの良さがありますので、どのような気分か、添える食材のお好みに合わせて調理方法を選ぶことができました。10個入りなのでそれぞれの調理法で十分に楽しめます。お弁当に彩を添えたいときに、紫色は貴重なので今後活用していきたい商品になりました。子どもから大人まで愛される商品設計で、どこかなつかしく、またたべたくなる温かさがあります。こういった商品は今後も長く愛され残ってほしいものです。

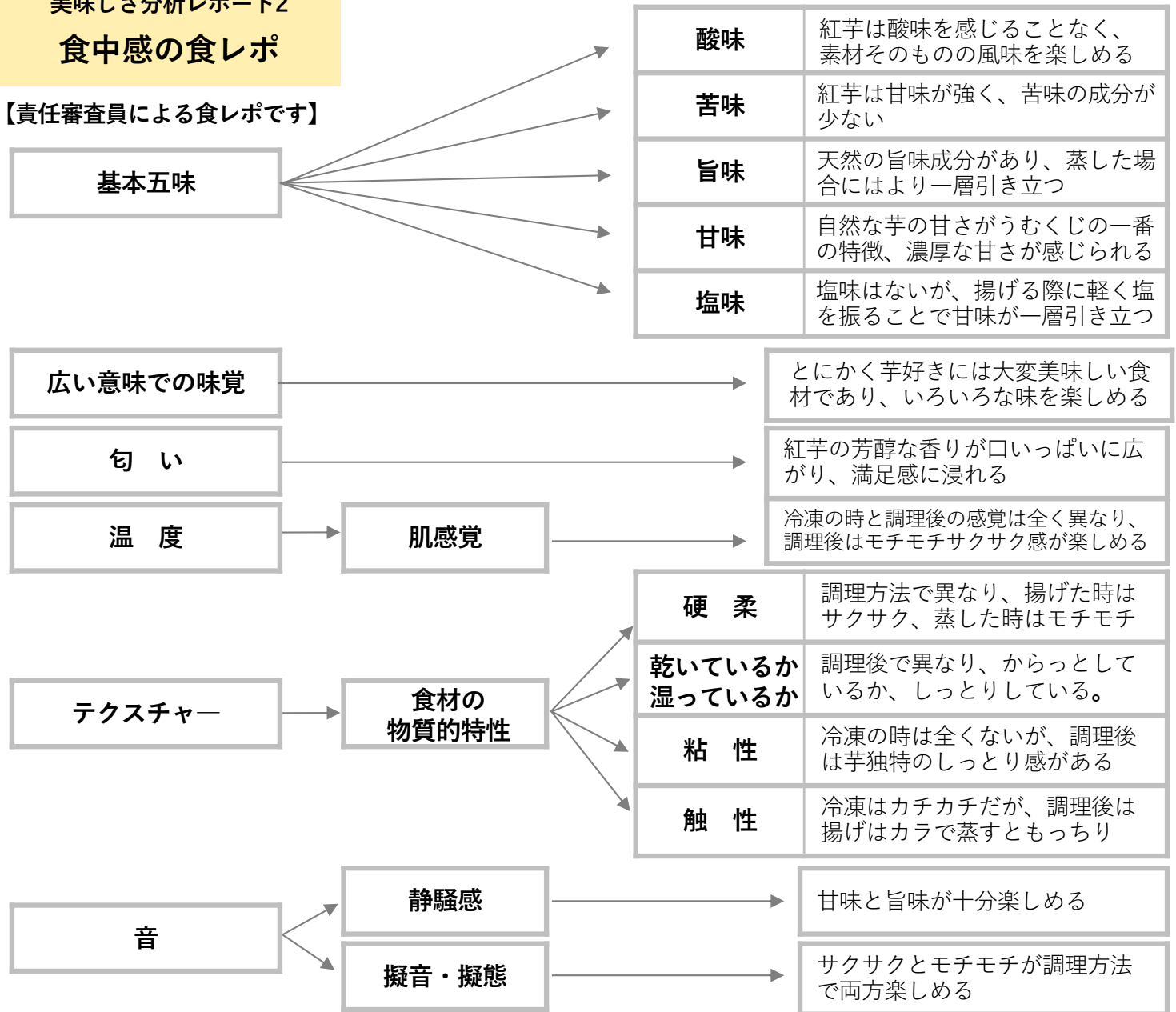
沖縄料理のうむくじまーさんは、紅芋の特性を生かしたユニークな食材として様々な調理法で、私たちに新しい食の楽しさを提供することが期待できます。



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

うむくじまーさんを食べてみて、まずその食感に驚かされました。揚げたうむくじは、外側がカリカリとサクサクしていて、まるでポテトチップスのような軽い食感です。しかし、一口かじるとすぐに中身のしっとりとした部分にたどり着き、紅芋の自然な甘さが口の中に広がります。この甘さがとても上品で、揚げ物の重さを感じさせないのが印象的でした。カリカリとしっとりとの絶妙なバランスが楽しめるため、つつい手が止まらなくなります。焼き芋のような香ばしさと甘さが広がり、焼き芋は常備はできないけれど冷凍の利点として変わらない美味しさをその場で楽しめるため常備しておきたい商品です。

一方、蒸したうむくじまーさんは、全く異なる食感を提供してくれます。もちもちとした食感が口の中で広がり、まるでお餅を食べているような感覚です。このもちもち感が心地よく、紅芋の濃厚な風味がしっかりと感じられます。蒸すことで紅芋の甘味がさらに引き立ち、まるで自然のデザートを食べているかのような満足感があります。また、蒸したうむくじは非常に柔らかいため、口の中で溶けるように広がるのも魅力です。アイスクリームやバターを添えてもおいしく、しょっぱい味付けで豚肉や野菜と一緒にいただいてもおいしく、アレンジも可能な汎用性の高い商品です。

紅芋の持つ自然な甘さが際立ち、素材の良さを存分に味わえる料理だと感じました。紅芋は関東ではなじみ深いものではありませんが、うむくじまーさんを通じて、沖縄の伝統的な食文化に触れることができ、とても満足しています。他にももっと違う調理方法があるのではないかと、楽しめるのではないかと問いを馳せました。



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

甘いお芋をこんな風に頂くのはとても贅沢で楽しめる調理法によって違う食感に満足

気候・地域

季節に関係なく、スイーツ感覚で食べられる食材として、大変重宝する食材だと思う

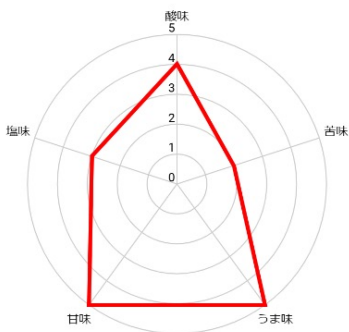
食経験・食習慣

今まで味わったことのない芋で、とても新鮮に思う元々ジャガイモやサツマイモとは異なる芋とは知ってはいたが、このような芋を知ることによって食の世界が広がった

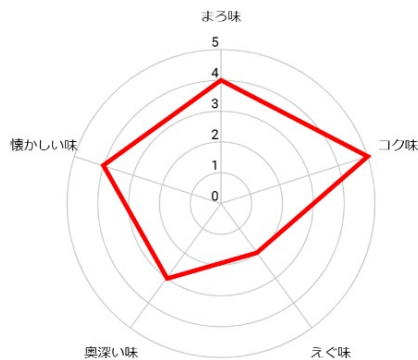
健康・生活様式

手軽に調理をすることで、疲れた時のスイーツの一つに加わって楽しめるのが嬉しい

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	4
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

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	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）

うむくじ まーさんは、農業生産法人 株式会社マルシェ沖縄が手掛ける紅芋を使った伝統的な沖縄料理です。その味わいは、紅芋の自然な甘さと風味がしっかりと感じられ、揚げる・蒸すといった調理方法で全然違う食感・味を感じられます。食べる際の五感も非常に豊かで、視覚的には美しい紫色が食欲をそそり、香りも甘く芳醇です。味のバリエーションがもう少しあるとよいと思う一方で、そこは調理方法の汎用性の高さからベーシックなこの商品がより良いとも感じます。話題性において、沖縄の伝統料理を現代風にアレンジし、手軽に楽しめる点が魅力的です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

うむくじまーさんは名前を聞いただけではどういった食材なのかわかりません。沖縄の方言はそういったところで興味をそそられ、調べたくなる楽しさと学びがあります。またなんとも言いたくなくなってしまいうむくじまーさんというフレーズがよく、前面にでていて良いと思います。ただ、消費者にとってはパッケージにもう少し説明があったほうが親切だと思います。また、より目立つデザインや透明な窓を設けて中身が見えるようにするとせっかくきれいな紫色なので店頭での視認性を高められるのではないかと考えられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

うむくじまーさんの主なターゲットは、健康志向の高い消費者や沖縄の食文化に興味を持つ人々です。紅芋の健康効果が注目されている中で、自然な甘さを持つうむくじまーさんは、健康的なスナックとしての需要があると感じます。また、地域限定商品や伝統食材を使った製品への関心が高まっているトレンドを反映しており、観光客や地域の特産品を求める消費者にも訴求力があります。無添加であることをもっと強調して、さらにオーガニック素材や低カロリーな商品にすることで、健康志向の高い消費者へアピールでき、購入意欲を高めることができると思います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

農業生産法人 株式会社マルシェ沖縄は、うむくじまーさんのPRに力を入れており、地域のイベントやフェスティバルなどで積極的に試食会を開催しているようです。また、SNSやウェブサイトを通じて商品の魅力を発信し、消費者とのコミュニケーションを図っていると思います。地元のメディアや観光情報誌などを活用した広告展開も行い、商品の知名度向上に努めていることが感じられます。これらの活動により、うむくじまーさんのブランド価値を高めていくことは大事だと思います。さらに地元のカフェやレストランと提携して、商品の魅力をアピールできるともっと良いのではないかと考えます。またオンラインショップも導入するとなおよいと思いました。

5. ブランディング要因

うむくじまーさんは、沖縄の伝統と現代の食文化を融合させた商品として、ブランドイメージを確立しています。沖縄の豊かな自然と文化を背景に持つ商品であることを強調し、その独自性をアピールしています。また、「まーさん」というネーミングを通じて、地域のアイデンティティと親しみやすさを表現し、消費者との絆を深めています。これにより、沖縄の魅力を全国に広める役割を果たしています。この商品の背景などをもっとアピールして沖縄ならではの商品から、日本全国への拡大に努めることで、もっと紅芋の良さを広めることができるのではないのでしょうか。

6. 素材・安全性・その他

うむくじまーさんに使用されている紅芋は、地元沖縄の新鮮で高品質なものを厳選しています。これにより、素材の持つ自然な甘さと風味を最大限に引き出しています。また、製造過程においても厳格な品質管理が行われており、安全性が確保されています。冷凍食品として保存性にも優れており、長期間にわたって美味しさを楽しむことができます。これらの要素が組み合わさり、消費者に信頼される商品となっています。こういったところは6次産業に取り組んでいる貴社だからこその部分が大きく今後も続けていってほしいです。さらに今後は個別包装などを考えて、持ち運びしやすくしたり、個数を自由に選べることで消費者の利便性を向上させることも大切だと思います。

審査レポート



商品名 うむくじまーさん 沖縄産紅芋使用

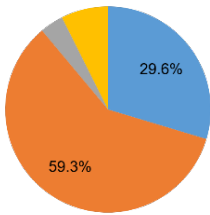
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

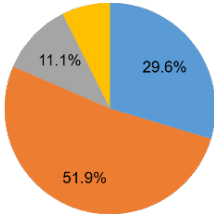
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

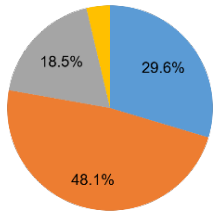
1 この商品に興味がありますか



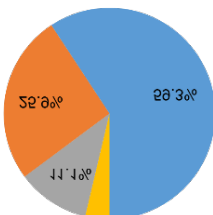
2 この価格で買いたいと思いますか



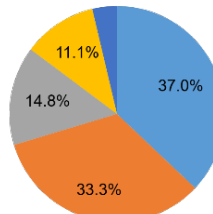
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

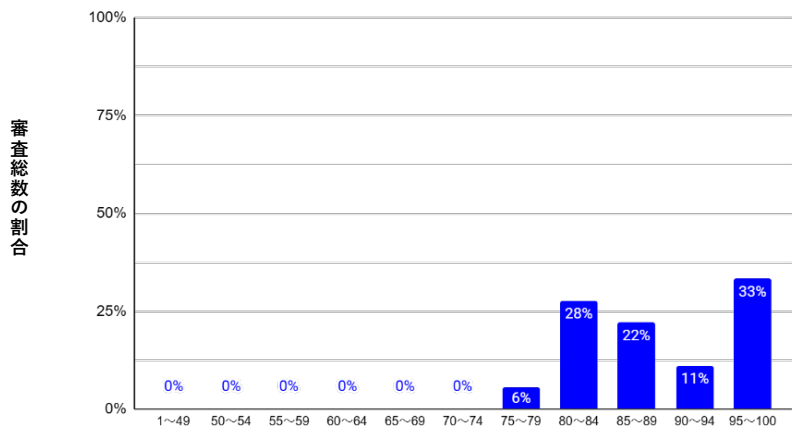
評価が高かった内容

紅芋を使った独特な食品でかなり希少性がある
 もちもちとした食感で食べ応えがあり紫芋の風味が感じられる
 鮮やかな色味と独特のもっちり感は他にないと思う
 本商品は甘すぎなくて、類似品と比べてとても食べやすい
 ネーミングがわかりやすく、親しみが持てる商品
 揚げたものは表面のサクッと感と中のもっちり感で食感が良い
 蒸したものと揚げたものが全く食感が違い楽しかった

評価が低かった内容

食べ慣れていないと見た目が人によっては少し抵抗感がある
 名称からでは中身がわかりにくく、まずは中身の説明が必要
 SNSの活用も不活発でWebを活用した広報戦略の展開が必要
 観光客目線で考えると馴染みがなく製造方法等説明不足
 10個入りは数が多いという声もある
 沖縄しかないものなので、お料理方法などを伝える必要がある
 シリーズ化して面一的な展開をすると、もっとわかりやすい

点数分布



賞なし 奨励賞 銅賞 銀賞 金賞 **グランプリ**

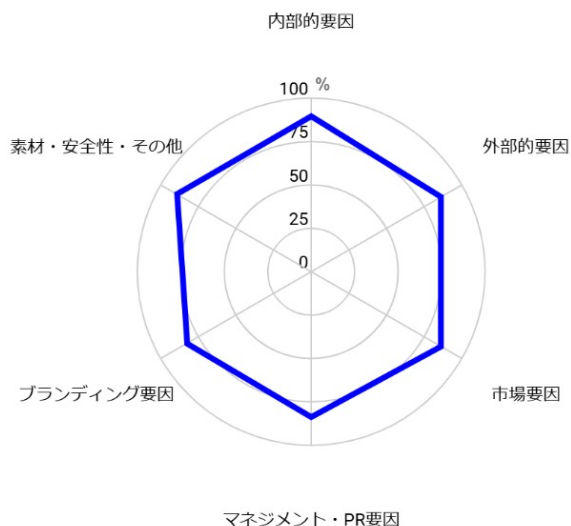
点数分布として、金賞50%とグランプリ45%が拮抗しており、とても難しいポイントだと思いました。しかしながら非常にユニークな食材で類似品は少なく、沖縄特有の紅芋を使った食材で、幅広い層からスイーツとして、また普段のお弁当のお供にもなる商品として、楽しめるのではないかと考えます。揚げてサクサク、蒸してもっちり異なる食感で、アンケートの結果からもユニークな食材、馴染みがないが面白い、楽しいという評価も得ています。ネーミングが思わず言いたくなるため沖縄県でのさらなるお土産として地位を確立できる商品になると考えます。一方で、発信力の弱さがブランディングに対しても少々残念に感じます。今後はもっと情報発信を拡大して、認知度を上げる必要性を感じました。また安定的に購入できるオンラインショップの導入も検討して下さることを期待いたします。

審査レポート

■ 要因分布

要因分析として、86%から90%の範囲に分布しており、全体的にバランスの良い大きな六角形となっています。五感を表す内部的要因が高く、食べて美味しいことを非常に物語っています。また冷凍食品としての安全性、商品としての安心安全材料も高評価で、健康食的な価値も高いです。現在の健康食ブームにはぴったりの商品といえるでしょう。更にオーガニックや糖質の低い商品化にすることでもっとヘルシーな商品としての価値を高めてもよいかもしれません。

一方で、ブランディング力が82%ということで、やはり広報活動がやや劣っているという結果は少々残念です。ぜひこの評価を覆すためにも工夫が必要なのではないかと考えます。今は発信力が大切な時代です。沖縄がメインの販売だけではなく、ぜひこのオンリーワンの食材をアピールするためにも多くの観光客から日本全国、また世界への人たちへの認知度を上げることが大事だと思います。そのためにはオンラインショップやSNSの活用、ホームページのリニューアル、広報イベントなど様々な手法で、広く認知させていくことが大切です。それが可能な商品だと思います。



■ 総評

うむくじまーさんの良いところは、その独自性と豊かな風味です。沖縄料理の一品として、紅芋の葉や茎を使用したこの料理は、一般的な日本料理とは一線を画しています。そのため、特に沖縄の食文化に興味を持つ人々にとっては、新鮮で魅力的な料理となっています。また、使用される紅芋の葉や茎は、ビタミンやミネラルが豊富で、栄養価が高い点も評価できます。さらに、ヘルシーな食材を活用しているため、健康志向が高い人々にも適しています。また、その強みは調理法にあります。沖縄特有の調味料や技法を使用し、深い味わいを引き出しています。適度な火加減と調味料のバランスが取れた仕上がりは、プロの料理人による技術の賜物です。そのため、食べるたびに異なる味わいを楽しむことができ、飽きがこない点も大きな魅力です。さらに、食材の新鮮さにもこだわりが見られ、地元の農家から直接仕入れることで、常に高品質の食材を使用しています。

しかし、うむくじまーさんにはいくつかの惜しい点もあります。まず、独特の風味が強いため、初めて食べる人にとっては受け入れにくいことがあります。特に、紅芋の葉や茎の苦味や食感が苦手な人にとっては、少々挑戦的な料理となるかもしれません。また、調理に時間がかかることも欠点の一つです。特に、初めて作る人にとっては、適切な火加減や調味料のバランスを取ることが難しく、失敗することがあるかもしれません。もっと細やかな説明がQRコードなどで動画で見れたらいいですね。

新鮮な紅芋の葉や茎を手に入れるのが難しい地域では、材料の入手も課題となります。

独特の風味があるため、万人受けするとは限らない点も課題です。特に、味覚に敏感な人や、新しい食材に抵抗がある人にとっては、敬遠される可能性があります。さらに、もっと工夫してほしい点としては、提供する際のバリエーションです。例えば、異なる調味料や食材を組み合わせることで、より多様な味わいを楽しむことができるようになると良いでしょう。また、季節ごとに変わる食材を取り入れることで、季節感を感じられる一品として進化させることも可能です。このように、柔軟なアプローチを取り入れることで、さらに多くの人々に愛される料理になるでしょう。

総合的に見て、うむくじまーさんは沖縄の伝統料理として、その独自性と豊かな風味が魅力的な一品です。栄養価が高く、ヘルシーでありながら、調理法や見た目にもこだわりが感じられます。しかし、初めて食べる人にとっては独特の風味が強すぎることもあり、また、調理の難しさや材料の入手が課題となることもあります。今後は、より多くの人々に愛されるよう、提供方法やバリエーションを工夫することで、さらに魅力的な料理として進化させてほしいです。こういった地元食材を使った子供から大人まで愛される商品は、長く愛され受け継がれてほしいものです。



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 壺番館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