



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



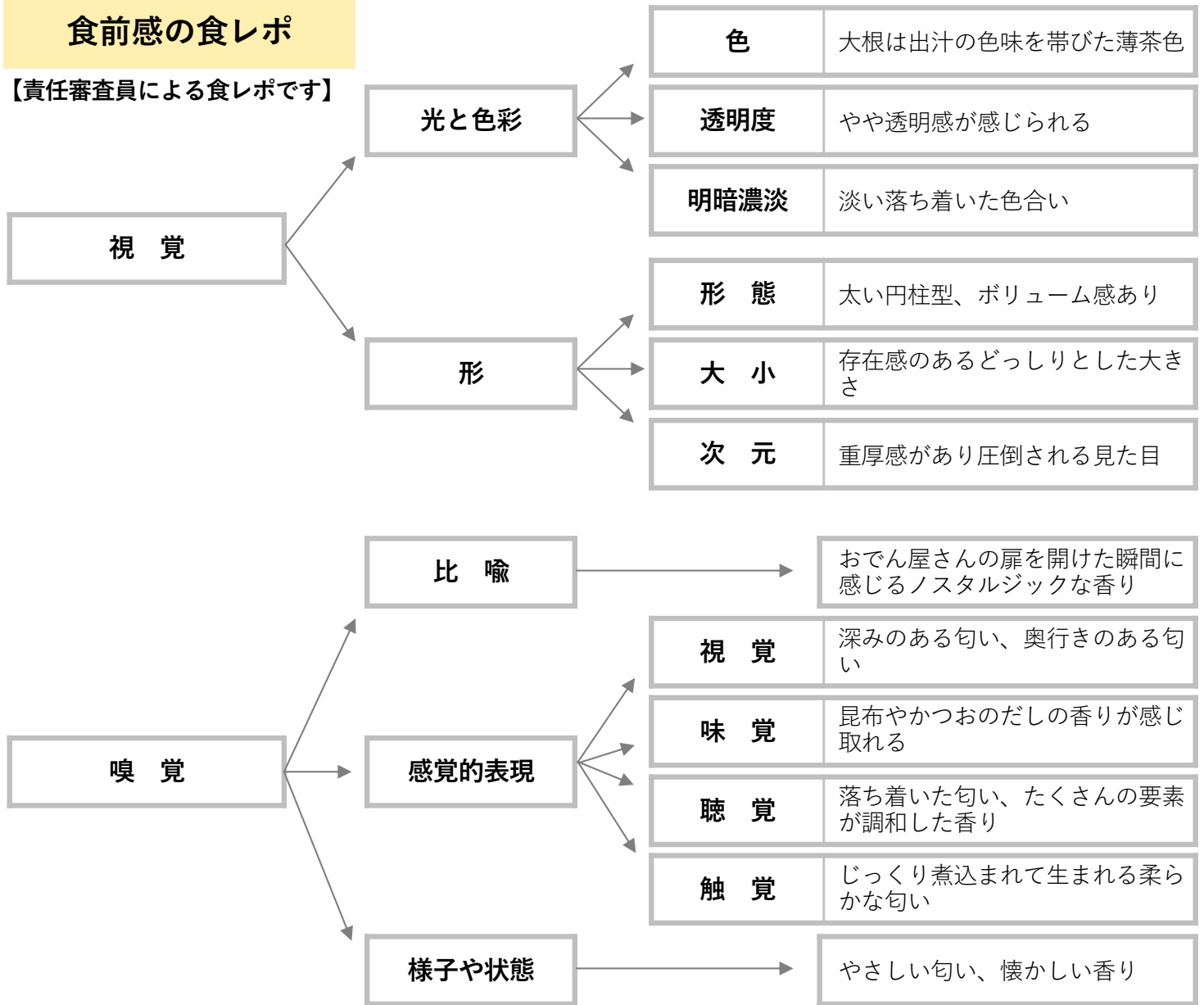
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

まず圧倒的なボリュームに驚かされました。大根をまるまる半分を煮込んだ長さ約20cm、厚さ6~7cmの存在感について声を上げてしまうほどでした。益子焼の大皿との色のマッチングも素晴らしいと思います。

食材の色は、しっかり煮込んであることが感じられる出汁の淡い色が中心までしみこんだ薄い茶色であり、表面には透明感も表れています。

また、たまご、さつま揚げ、ごぼう巻き、つくねもしっかり煮込まれ、出汁のしみ込んだ輝きが感じられます。

匂いは、落ち着いた柔らかさを感じる出汁の深みのある香りに大根そのものの風味が一体となった複雑さもあるもので、添えられた他の具材の香りもアクセントを与えています。

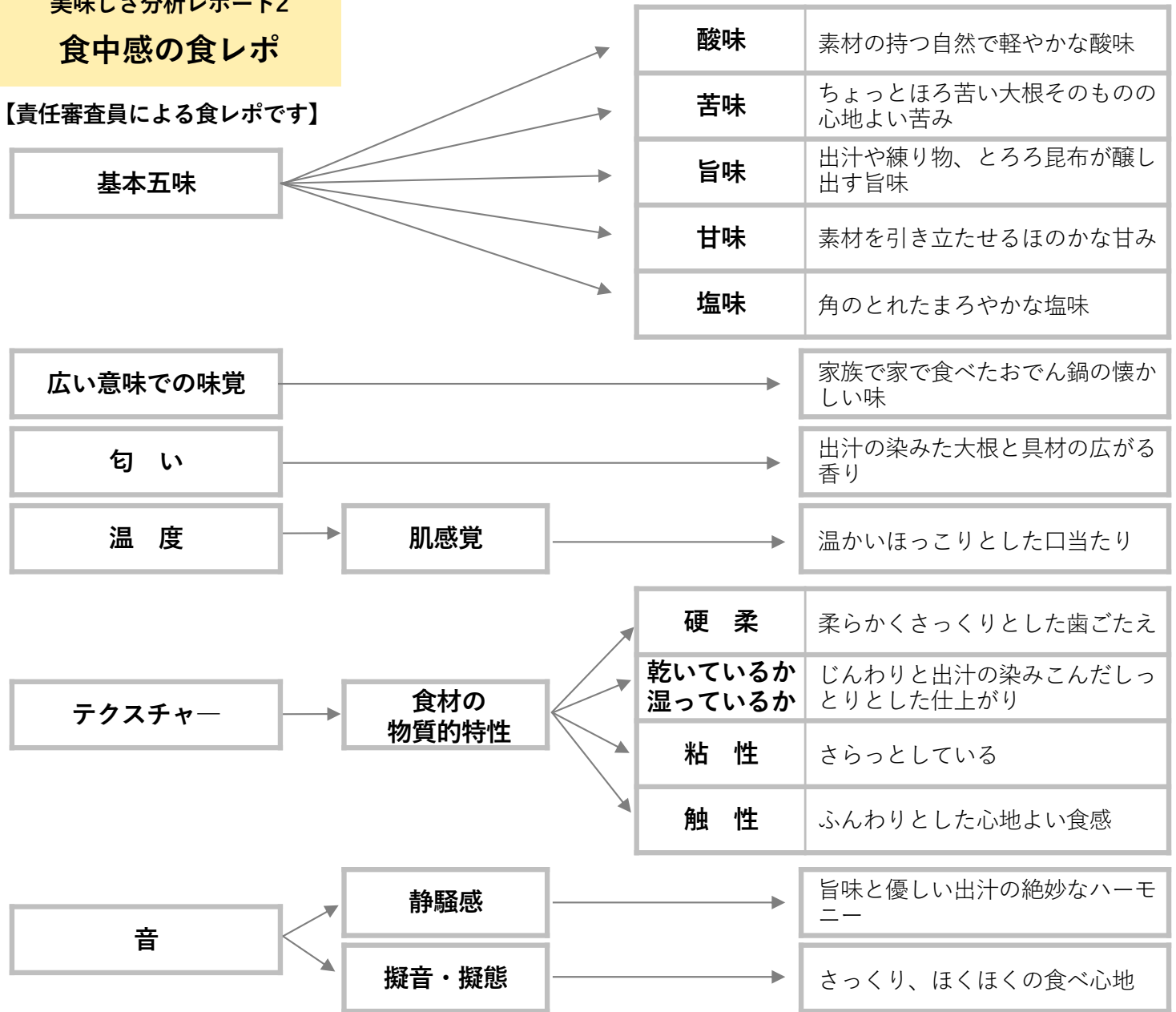
届けられた益子焼の大皿に溢れんばかりの煮込まれた大根と具材たち、立ち上るあつあつの香りに心がざわつき、早く食べたいという気持ちが溢れました。



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

湯気が上がっている大根にナイフを入れてみると全く抵抗なくスーッと切ることができました。出汁が断面と中心までしっかり均一にしみ込んでおり、じっくりと煮込んであることが伝わってきます。一口大に切り分けて口に含んでみると、ほどよい温かさとともに出汁の香りが鼻を抜けていきます。噛んでみると、サクッとした歯ごたえとともに染みた出汁と大根の水分が混ざり合った奥行きのある味が口いっぱいに広がっていきます。

基本五味をしっかりと感じ、大根そのものの柔らかな酸味、懐かしさを呼び起こすほのかな後を引く心地よい苦み、出汁やとろろ昆布やつくねによって醸成される旨味、素材から感じるほのかな甘み、角のない丸みのある塩味、この五味のバランスの良さが老若男女問わず好まれる理由であると思います。

日本人として子供のころから親しんできた食べ物である「おでん」は懐かしさを感じさせ、食べると心もほっこりするソウルフードのような位置づけであると思います。

このボリュームたっぷりの「でっかい大根のおでん」お客様には大満足で召し上がっていただける商品であると思います。



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

出汁の旨味が味わい深い後味。大根の甘みや香りが口の中に残り余韻を楽しめる

気候・地域

冬場にはこのほかほかのおでんはほっこりとおなかと気持ちを満足させてくれる

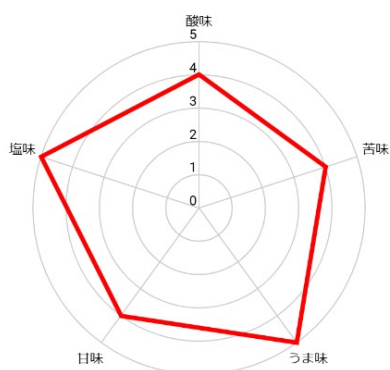
食経験・食習慣

家族で囲んで食べたおでん鍋の懐かしさを思い出させる

健康・生活様式

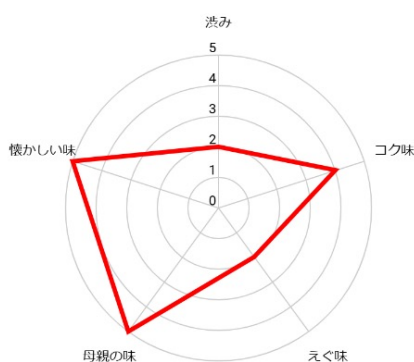
野菜不足になりがちな現代に、たっぷりと野菜をとれてヘルシーである。

基本五味の レーダーチャート



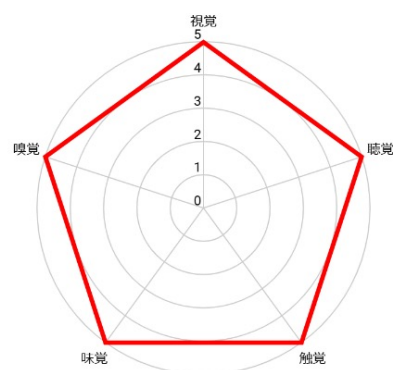
五味	評点
酸味	4
苦味	4
うま味	5
甘味	4
塩味	5

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
渋み	2
コク味	4
えぐ味	2
母親の味	5
懐かしい味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因

商品がテーブルに届いたとたんに、そのボリューム感とふわっとひろがる香りに心が躍りました。ナイフで切り分け、一口、口に含んでみると鼻に抜ける出汁の風味を感じることができ、噛むとその柔らかくも素材感のあるシャキッとした歯ごたえを感じ、大根にしみ込んだ奥行きのある出汁がじわっと口の中に広がっていきます。おでんの具材もいろいろありますが、味が染み染みの大根が好きという方々は非常に多いと思います。そのようなおでん好きの夢を叶えたような商品であると思います。

2. 外部的要因

「こだわり名物!! でっかい大根のおでん」というネーミングはまさにストレートに商品をイメージできるわかりやすいものとなっています。また、盛り付けも益子焼の大皿を使い重厚感と高級感を感じさせますし、卵やつくねなども彩を与えています。大根の上にこんもりと盛られたとろろ昆布もビジュアルのアップにつながっていると思います。また、添えられているナイフも、金属ではないのものを使っていて、金属製品が気になる方にもしっかりと対応されています。

3. 市場要因

冬の食べ物と言って、まず想起されるのは「鍋物」かと思いますが、近年では王道の寄せ鍋やすき焼きなどに加え、キムチ鍋、カレー鍋といったものも人気ですが、「おでん」はとても根強い人気を持っており、日本人のソウルフードとも呼べるものです。老若男女問わず好まれる大根のおでんが、このボリュームで税抜き980円で食べることが出来るのは素晴らしいと思います。ハーフサイズもあるということで、更に愛好者の心をつかんでいると思います。

4. マネジメント・PR要因

今回、訪店してから退店するまで、従業員の方々はにこやかで気持ちの良い接客をしてくださり、社員教育もしっかりされていることを感じました。ただ、開店時には冷房が効いてなく、暑い日でしたので、心地良くなるまでにしばらく時間がかかったのが少々残念でした。店内は古民家風で落ち着いた佇まいで大変好感が持てました。

5. ブランディング要因

大きくて、写真もふんだんに使用しているメニューはとても見やすいもので、今回の「こだわり名物!! でっかい大根のおでん」に関して、写真から現物がイメージできるものでしたし、実際の商品はそれ以上のインパクトがありました。この商品は「くいもの屋 わん」様の目玉商品の一つであると思いますので、是非メインブランドとして訴求いただき、「わんのでっかい大根のおでん食べに行こう!」と言われるように育てていくことを望んでおります。

6. 素材・安全性・その他

大根については、トレーサビリティ管理も農薬検査も実施。大根は指定の青果業者より仕入れており、練り物も水野蒲鉾の商品を使用しており、素材についての安全衛生管理は問題ないと考えます。また、各店においてもHACCPを取り入れた管理を実施しており安心感がある体制をとられています。

審査レポート



商品名 **こだわり名物!!でっかい大根のおでん**

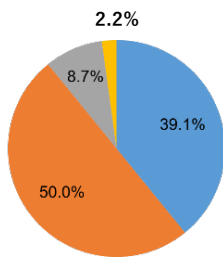
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第78回 (2024年8月)**

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。

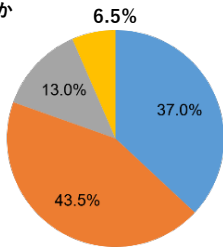
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

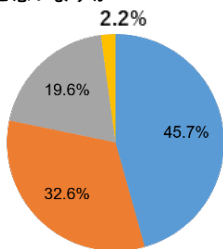
1 この商品に興味がありますか



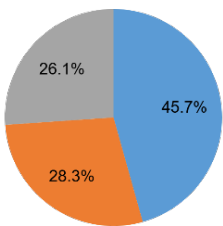
2 この価格で買いたいと思いますか



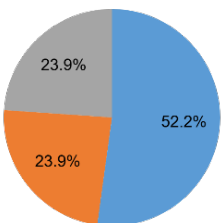
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

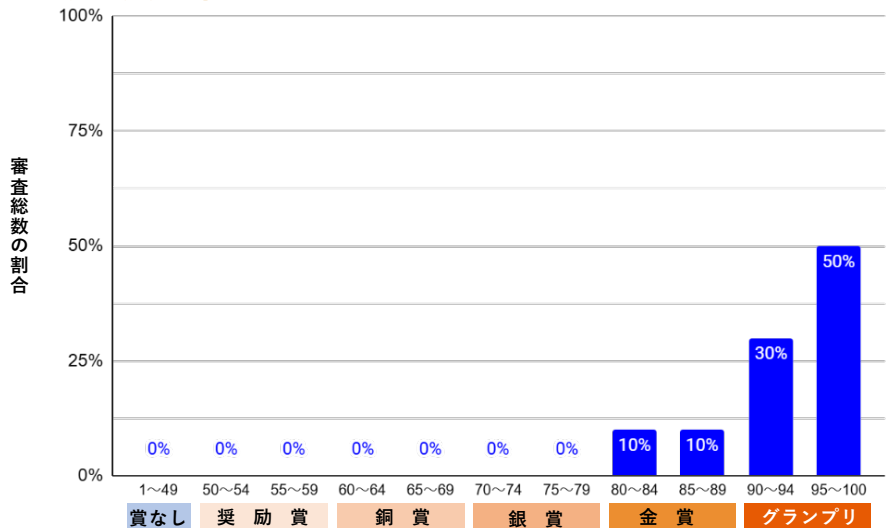
評価が高かった内容

思わず声が出るほどの大きさとボリューム感がある
 木製のナイフがついていてシェアして食べる楽しみも感じた
 大根を半本おでんにするという大胆な発想が良い
 下ごしらえをきちんとして、時間をかけて丁寧に作られている
 トッピングのおぼろ昆布が味にアクセントを与えている
 大根以外の食材もそれぞれしっかりと煮込まれている
 安全への取り組みや品質管理を徹底しているので安心

評価が低かった内容

大根の外側と中心付近で味の染み込み具合にバラツキがある
 練り物が煮込まれすぎていて、くたくたで風味が抜けている
 他の具材が少なく、何名かで取り分ける時に困る
 益子焼の器の色が黒に近く、おでんが器の色に埋もれている
 中年男性をターゲットにしているという認識は違うと思う
 入店した時に空調が効いておらず心地良くなかった
 スタッフに笑顔が少なく、接客に不安を残した

点数分布



審査点数分布として、金賞相当が20%、グランプリ相当が80%となっており、総合評価93%で「グランプリ」を獲得いたしました。高得点の要因としては、やはり一目見た時のインパクトの強さであると思います。また、誰からも好まれる昔懐かしいおでんは、居酒屋メニューの王道といえると思います。まさにお店を代表する看板商品といえる一品です。

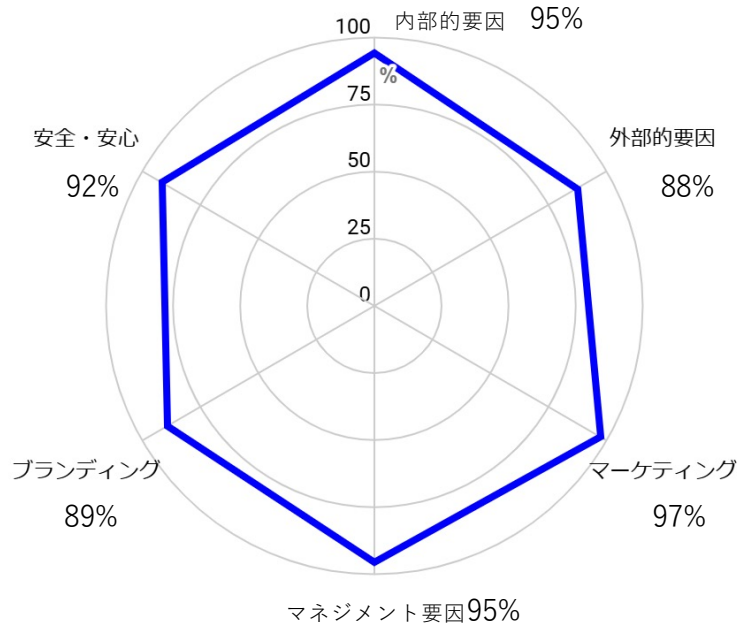
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、88%から97%の高い範囲に分布しており、全体的にバランスの整った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95%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」も95%、市場・トレンドなどから構成される「マーケティング要因」は97%もの高評価を獲得しています。

見た目のインパクトはすごいのですが、益子焼の器との彩のバランスの評価が低かったり、大根以外の具材の少なさなどから「外部的要因」が88%にとどまっています。



■ 総評

審査のために開店直後に入店させていただきましたが、暑い日であるにもかかわらず空調が全く効いておらず、蒸し暑さを非常に感じました。その点でお客様目線の気遣いが求められると感じました。

はじめに通していただいたテーブルは、隣りの人と肩が当たるくらい狭く、PCやタブレットでの審査項目の入力もできない環境でしたのでお願いして広いテーブルに変えていただきました。その際の従業員の様子が不機嫌そうにみえ、少々気になりました。

商品ですが、まずメニューの画像が魅力的で目に留まりビールとともに食べたい気持ちでいっぱいになりました。

届いた商品を見てそのボリューム感に再度驚きました。

また、審査のため一度に六皿出していただきましたが、大根の大きさや盛り付けにばらつきがなく素晴らしいかったです。

益子焼の大皿に盛りつけてあるわけですが、黒っぽい釉薬のものは重厚感はあるものの、大根や他の具材と色が同化してしまっており、見た目のバランスが少々気になりました。

一方、白っぽい皿に盛られたものは、出汁の染みこんだ大根の色合いも目立っていて、「美味しそう」と感じられました。

切り分けられるようになってきたナイフが木製であることも好印象でした。

残念だった点は、辛子に添えられていたのが金属製のデザートスプーンであったことで、できればこの点も改善いただきたいと思いました。

じっくりと煮込んであることで、大根はふんわりと仕上がっており、ほくほくの味わい、薄味で飽きのこないのも素晴らしい点だと思います。

練り物についてはシェアするにはもう少し多いと有難いと思います。

また、練り物はちょっと煮込みすぎていて本来のうまさが抜けてしまっていると感じました。

いずれにしても、老若男女問わず好まれる商品であると思いますので、御社の看板商品の一つとしてロングセラーを続けていけるものだと思います。

夏場向けに冷やして提供したらどうかという審査員の意見もありました。

それは極端だとしても、夏野菜を入れてみるなど通年で楽しめる工夫もあってよいと思いますので、是非ご検討下さいますと幸いです。

この度は出品いただき誠にありがとうございました。



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