



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



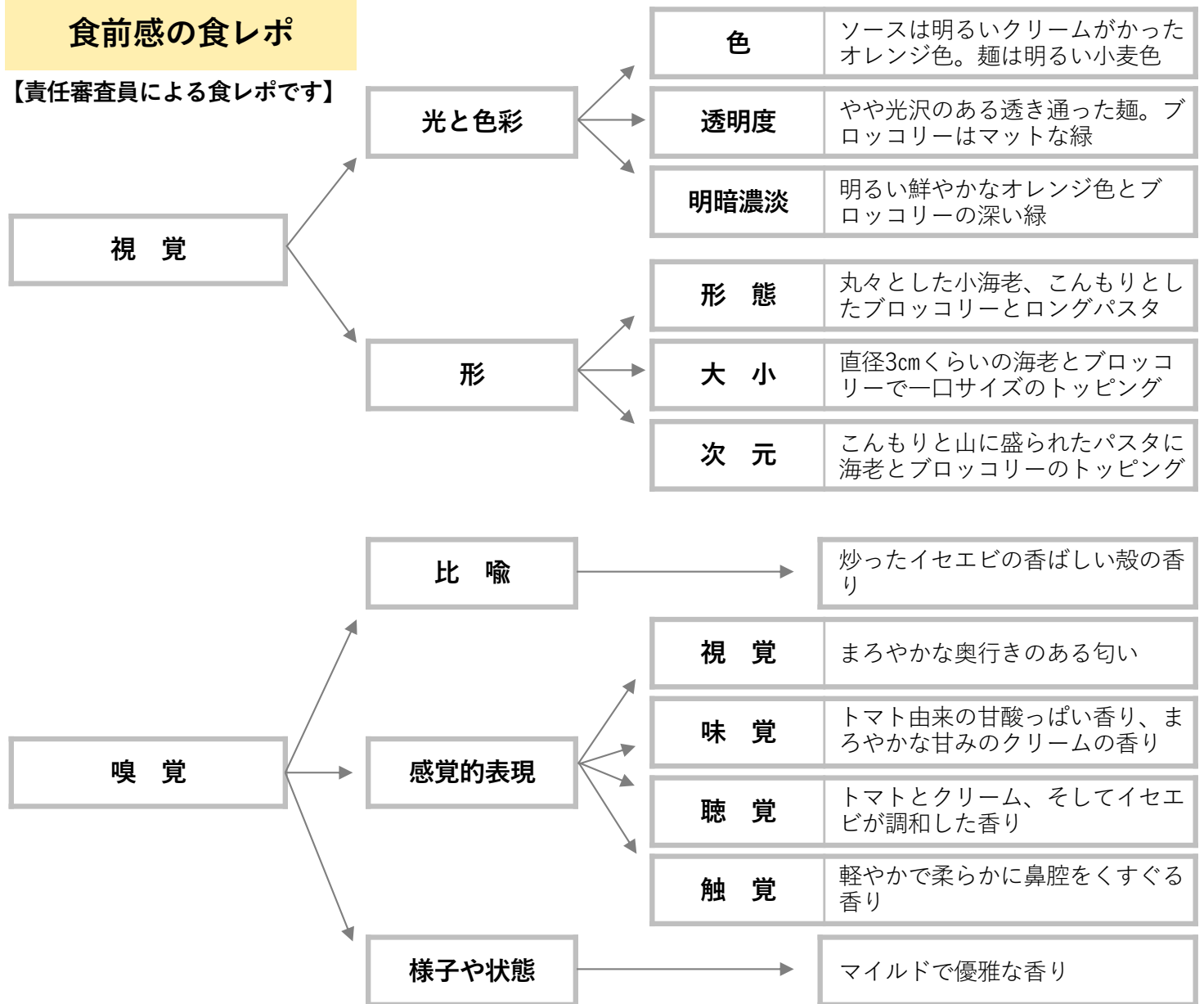
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

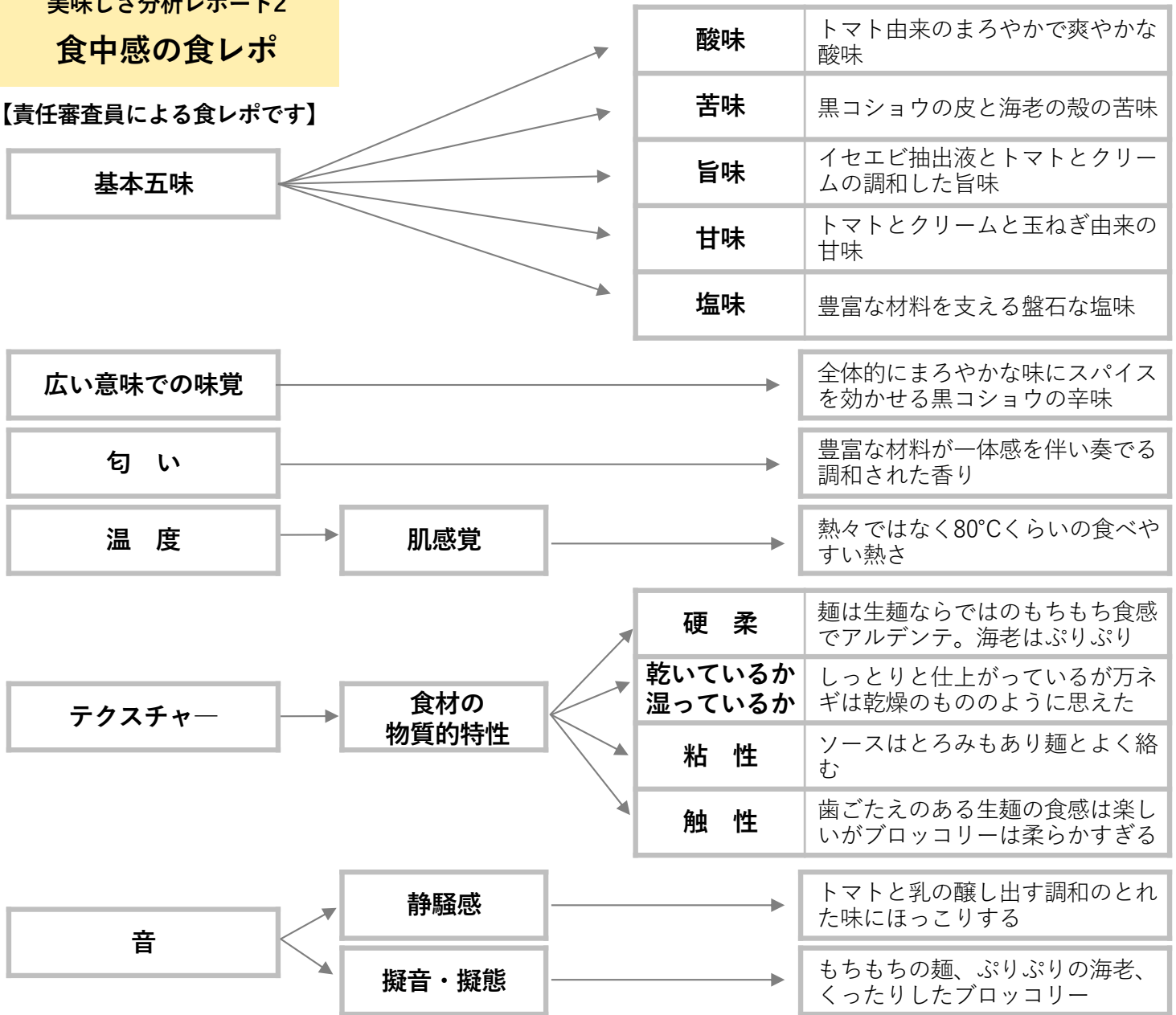
見た目は、全体的にクリームがかったミルクイエローで、素材（トマトとクリーム）をそのまま活かした自然な色合いです。やや光沢のある生麺は透明感があり、ソースとよく絡み、トッピングの海老の白地にオレンジのストライプとブロッコリーと分葱の深い緑がアクセントを添えています。パスタはロングパスタで、海老とブロッコリーは大きさ約3.5cmの一口サイズで、素材を活かしつつ、イタリア国旗を思わせる赤、白、緑の色使いの艶やかさに食べる前に好印象を受けました。香りは、炒った海老の殻の香ばしい匂いの中に、トマト由来の甘酸っぱい匂いと、クリームを加えることで柔らかい奥行きを感じる匂いもあり、優しくもどこか懐かしい香りがしました。お皿も各種色々なお皿が使われており、こんもりと盛られたパスタ皿の心地よい重さ、フォークに一口とって鼻に近づけた時のトマトのさわやかな香りと香ばしい海老の香りに心がざわつき、そうした全体の見た目・香りから食べる前のワクワクや楽しみが溢れてきました。イタリア国旗カラーが視覚的に心地よく、活力をわき起こさせ、優しい生命力にあふれた香りが嗅覚を程よく刺激し、クリームの香りによって郷愁にかられ、食前に“早く食べたい”そんな思いに心が躍りました。



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

湯気が立ち上るパスタをフォークで持ち上げて口に含んだ瞬間、トマトとクリームのさわやか、かつ甘やかな香りが口腔内に広がりました。

一口噛むともちもちした噛み応えのある食感の麺で、噛んだ後も心地よい粘り気が続きます。

基本五味をしっかりと感じます。トマトのさわやかな“酸味”、アクセントに添えた黒コショウの皮や、炒ったエビの殻からくる“苦味”、トマト、クリーム、海老が調和してかもし出す“旨味”と“甘み”、バランスの良い“塩味”を実感しました。

この五味のバランスの良さが老若男女多くの人が“おいしい”と感じることができる理由となります。

特に、口に含んだ瞬間、海老の殻の香り、そしてワインと香味野菜を炒めたことで深みがでた奥行のある味が口の中に広がります。もちもちした噛み応えの生麺はよくソースに絡み満足感も十分で、噛めば噛むほど素材の良さが口の中を駆け回り、合わせて甘やかでかすかに香ばしい匂いが鼻を抜け、甘みと旨味と塩味の絶妙なハーモニーが五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれました。

すぐにもうひと口食べたくなる、まさに“手が止まらない”味で食中間、ヤミツキになりました。



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

滋味あふれる味わい深い後味。後を引く海老の香りが口の中に残り余韻を楽しめる

気候・地域

季節を問わずおいしくいただける味付け。食べた後ミルクの効果もあり、ほっとした幸せな気持ちになる

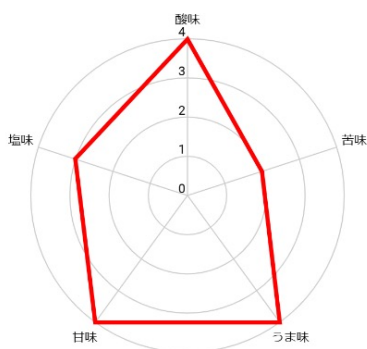
食経験・食習慣

もちもちのパスタの食感が子供のころ母親が作ってくれたスパゲッティの思い出を想起させ懐かしく思い出した

健康・生活様式

ターゲット層の女性が、ママ友とのランチ会や職場の同僚とのランチでちょっとした奮発でリッチな気分いただける食材

基本五味の レーダーチャート



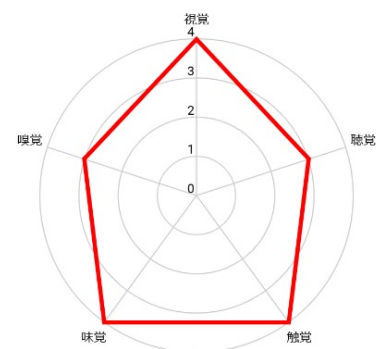
五味	評点
酸味	4
苦味	2
うま味	4
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
鮮度の良い味	4
舌触りの良い味	4
飽きのこない味	3
まろやかな味	4
熟成した味	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	4
味覚	4
嗅覚	3

1. 内部的要因

彩りもよく、見た目、香り、味バランスの取れた商品になっています。ソースの味とトッピングの海老の相性が抜群で、食べきってしまうのが勿体無いと思ってしまうほど美味しいと感じました。麺にはもちもち感もかなりあり、食べた後の満足感が非常に高いです。イセエビヘッドを使用しているおかげで、エビ味噌の複雑な旨味苦味があるのが素晴らしいです。スープを使用してパスタに再現されたということでスープ感を強く感じました。そのせいかパスタソースとしては少し薄く感じました。海老の味は出ているものの、若干海老の香りが弱く、色合いもメニューと比べて赤味が弱く感じたのが残念でした。また付け合わせのブロッコリーの食感が柔らかくあまり印象に残らないと感じました、あえてトッピングしなくても良いのではないかと感じました。

2. 外部的要因

ネーミング通り、海老がぶりぶりしていました。器がランダムに選ばれており、見た目にも楽しめるのが特に良いと感じました。店内も綺麗で席の配置もゆったりしていて、落ち着いた良い印象を持ちました。店内は広く明るくテーブルも過ごしやすく長居したくなります。インテリアも木が基調で落ち着きます。スタッフの方は終始笑顔で素敵な対応でした。店員の方々も全体的に朗らかな笑顔で丁寧な対応でしたので、安定した接客レベルの高さを感じました。

3. 市場要因

ターゲット層は資料に書かれていた通りぴったりです。女性が好みそうな食材、見た目、メニューになっていると思います。ただ、少々インパクトに欠け、よくメニューで見かける美味しいパスタといったイメージでした。ここじゃなきゃ食べられない！感は薄いと思います。途中で味わいに飽きがかかることもあるので、追いソースや追い調味料をセットで提供し味変を楽しめるようにするのも面白く、他店との差別化につながるのではと思います。伊勢海老パスタは、メニューにのせている店舗が多いかと思うので、競争に勝つためには、こうしたあとひと工夫が必要に思います。地域的に学生が多い地域かと思いますが、学生向けには高価格だと思っています。この地域なら学生向けのメニューもあっても良いかと感じました。

4. マネジメント・PR要因

メインブランドだけでも十分な知名度、安定感があるのに、そこに満足せず新業態に力を入れるなど前向きな姿勢がとても素晴らしいと感じました。積極的にチャレンジしてよりよい商品を提供し続けていただくよう応援します。机の上にもお客様向けのアンケートのURLが置いてあったり、消費者の声を知ろうとする姿勢もよいと思います。お客様の声を拾おうとアンケートを採用されている姿勢が素晴らしいです。口コミも販促に重要な部分なので、GBPへの誘導QRコードの設置をお勧めします。また、おすすめとして特に挙げたいメニューだけをポップ広告に特化して、見やすさを追求していただけるとさらに良いと思いました。サンマルクレストランとの連携強化でアピールすると良いと思います。

5. ブランディング要因

生麺のパスタ専門店として、パスタそのものにこだわりを持ち美味しいパスタが味わえるというのが、特に素晴らしいと感じました。知名度は抜群で、チェーン店でありながら美味しくして少し高級感のあるパスタが食べられるイメージが浸透しています。鎌倉パスタという名前通り、和の雰囲気を感じるメニューも多く、店内に鎌倉の写真を飾るなどの工夫を感じました。一方、食材に鎌倉ゆかりのもの（例えば湘南シラスなど）が少ないように感じました。鎌倉野菜を使用したメニューや、食器を鎌倉由来のものにして打ち出すなど一捻りがあると、さらに鎌倉らしさがアピールできると感じました。

6. 素材・安全性・その他

安全への取り組みはグループできちとなさっているので安心感があります。今後はインバウンド目線でもピクトグラムの活用を考慮していただけると幸いです。メニューに記載されているアレルギー表示が、もう少しわかりやすいところに記載されているとより良いのではないかと感じました。アレルゲンの表示やカロリー表示などがメニューに載っていればより安心して食事をする事ができると思います。パスタはダイエット中でも食べやすかったりするので、カロリー表示があると女性はありがたいです。

審査レポート



商品名 **ぷりぷり海老の濃厚イセエビソース**

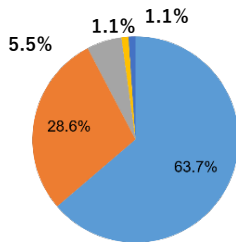
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第78回 (2024年8月)**

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。

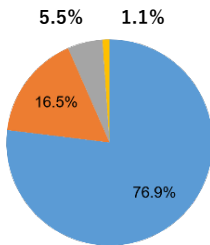
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

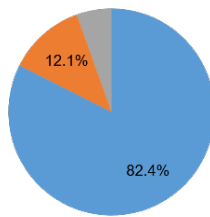
1 この商品に興味がありますか



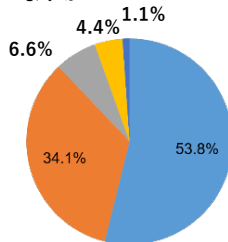
2 この価格で買いたいですか



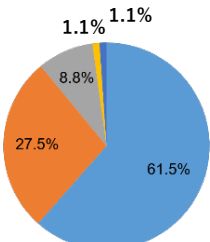
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

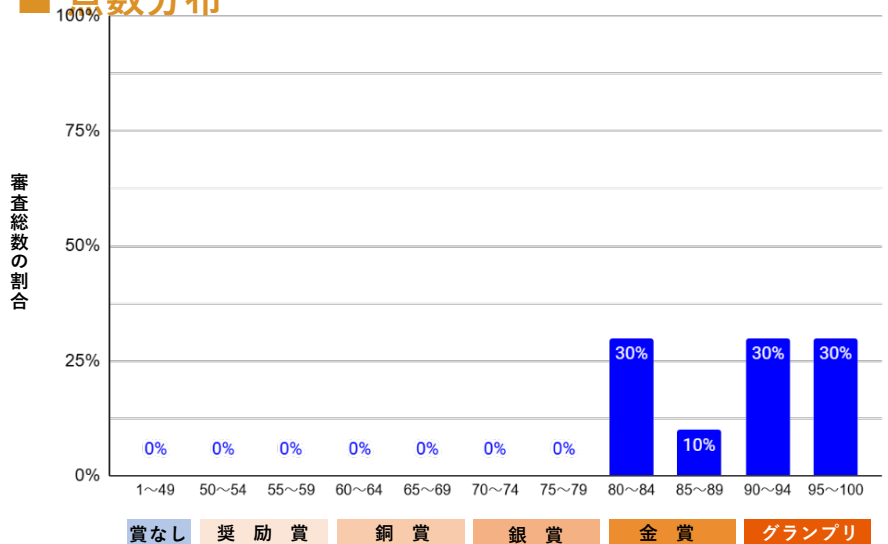
評価が高かった内容

生麺のもちもち感が強くソースとよく絡み食べ応えがあった
 明るく広々とした店内でインテリアも木が基調で落ち着く
 スタッフも全体的に朗らかな笑顔で丁寧で、接客のレベルも高い
 ネーミング通り、海老がぷりぷりしていた
 お皿はそれぞれ違い、お料理の色を引き立てて可愛くて良い
 メインブランドの知名度に満足せず新業態に力を入れる企業姿勢
 お客様の声を反映してメニュー化するお客様志向の姿勢

評価が低かった内容

パスタソースとしては色、味わい、香りとも薄く感じる
 ブロッコリーが水っぽい、柔らかすぎる
 アレルギー表示をよりわかりやすく全面にだすべき
 学生街、ターゲットのメニューとしては価格設定が高い
 競合他社にもある人気メニューだけに差別化が求められる
 色、ボリュームとも写真とのギャップが感じられた
 飽きやすい味なので味変の工夫があるとよい

点数分布

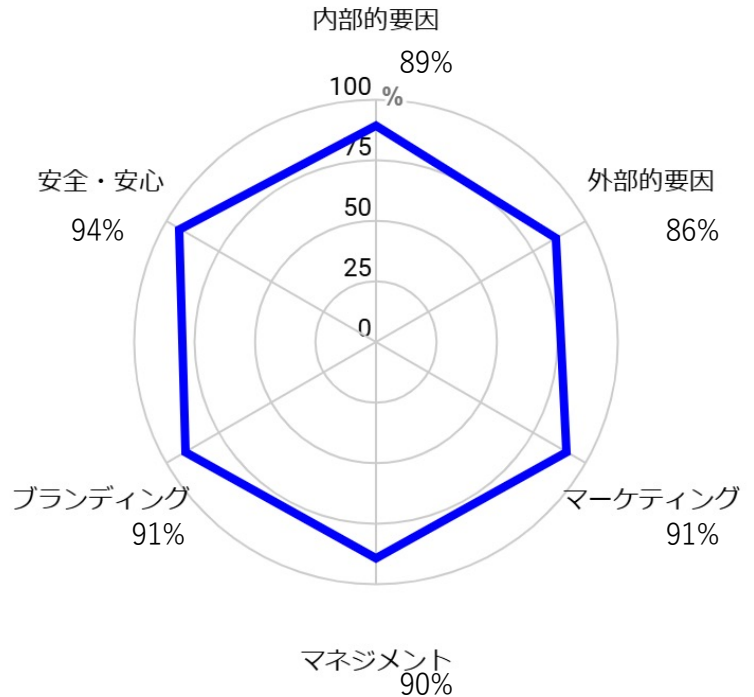


点数分布は、金賞相当が40%、グランプリ相当が60%です。グラフが高得点に寄った理由として、日本人の大好きな海老を使用したソースと海老のぷりぷり食感、そしてもちもちの麺が、ターゲットの女性枠だけでなく老若男女をひきつけ多くの人の共感を得たことが挙げられます。アンケート結果から9割強の人がこの商品に「興味がある」「買いたい」と答えているのを見ても、商品のわかりやすさは非常に強みといえます。一方、人気の食材だけに、USP (その商品の独自の売り)があるかどうかという点ではほかの要素よりも若干低い分布となり、差別化が期待されています。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、86%から94%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。市場・トレンドから構成される「市場要因」、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」「素材・安全性」はそれぞれ90%、91%、94%と、上記3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が高く、安定した高評価につながりました。一方、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89%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も86%と90%代に届かず80%台にとどまりました。専門店ならではの生麺のもちもち感は高評価でしたが、スープをパスタソースとして使用したため、パスタとしては見た目の色、風味が薄く感じるといった声が多く上がり評価が割れることで、点数が伸び悩む結果となりました。パスタソースとしての濃厚感やブロッコリーのゆで加減など、さらに内部要因をブラッシュアップすることで今後の伸びしろを期待します。



■ 総評

まずはじめに、日本文化を感じさせる歴史的な建物の多い鎌倉をモチーフに生麺専門のパスタを提供し、お客様の居心地のよい食空間を提供しながらも常により良い“味”への探求を続け新しいチャレンジをする姿勢に敬意を表します。「ぷりぷり海老の濃厚イセエビソース」は商品として分かりやすく、味をイメージしやすいため食べる前からワクワクし心ときめく商品でした。カラフルな和食器にこんもりと盛り付けられたオレンジのソースと緑のブロッコリーの織り成すビタミンカラーに胸が躍りました。食べた瞬間は生麺のもちもちした噛み心地、ぷりぷりの海老の心地よい歯ごたえ、海老の殻の香ばしさが鼻を抜け、トマトの甘酸っぱさとクリーム of 優しい甘味が口に広がり、コシの強い生麺がソースとよく絡み、多くの審査委員を魅了しました。こだわりの和の素材を使用し、「和」を基調にした落ち着いた空間で和食器でいただくという演出は、ゆっくりしみじみとお料理をいただける環境として素晴らしいものでした。またスタッフのサービスもいき届いており、デトックスウォーターのサービスなどもターゲット層の心をくすぐるものと思います。イセエビの抽出工程も、船上で生きた状態からヘッドとテール処理加工をし、鮮度が良い状態で凍結された原料を主として使用し、シェフが厨房でつくる手作りの工程を参考にして、工場での作業にスケールアップした形で製造しているこだわりぶり、各工程における安全性が高く評価されました。

一方、ネガティブな意見として、スープをベースとしているためかもしれませんが「風味や色味にパスタとしてはあまり濃厚さを感じない」「付け合わせのブロッコリーの食感が柔らかすぎる」「市場での希少性を感じない」などの意見がありました。また、店舗が学生街にあったこと、ターゲットが女性であることを鑑みると価格設定が高いのでは、という意見もありました。またアレルギー表示がメニュー表の中に記載がないとして、安全面を憂慮する声が多くあがっていました。ホームページではしっかりと安全性を発信しているだけに、実店舗で安全を伝えきれていないもったいなさを感じます。

今回の商品は系列のサンマルクレストランの商品をベースにして開発されたとのことですが、店員の方のお話によれば以前プレミアムメニューだったものをお客様に人気だったので少しアレンジして定番メニュー化したというストーリーがあったとのことでした。こうしたお客様の声を取り入れて商品化する企業努力と、またそういったストーリーを発信することでさらなる拡販が期待できると感じました。そういった意味ではお客様と一体になって作るSNSの発信やイベントを仕掛けることによって、さらなる新しいアイデアの創造と発見、根強いファンの底上げにつながると感じます。

“パスタ”は定着商品なだけに、他社との差別化が常に課題となりますが、お客様の声を反映しながら今後も引き続き新たな商品を展開されることを期待します。最後に「ぷりぷり海老の濃厚イセエビソース」の更なる飛躍と活躍を楽しみにしています。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション