



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



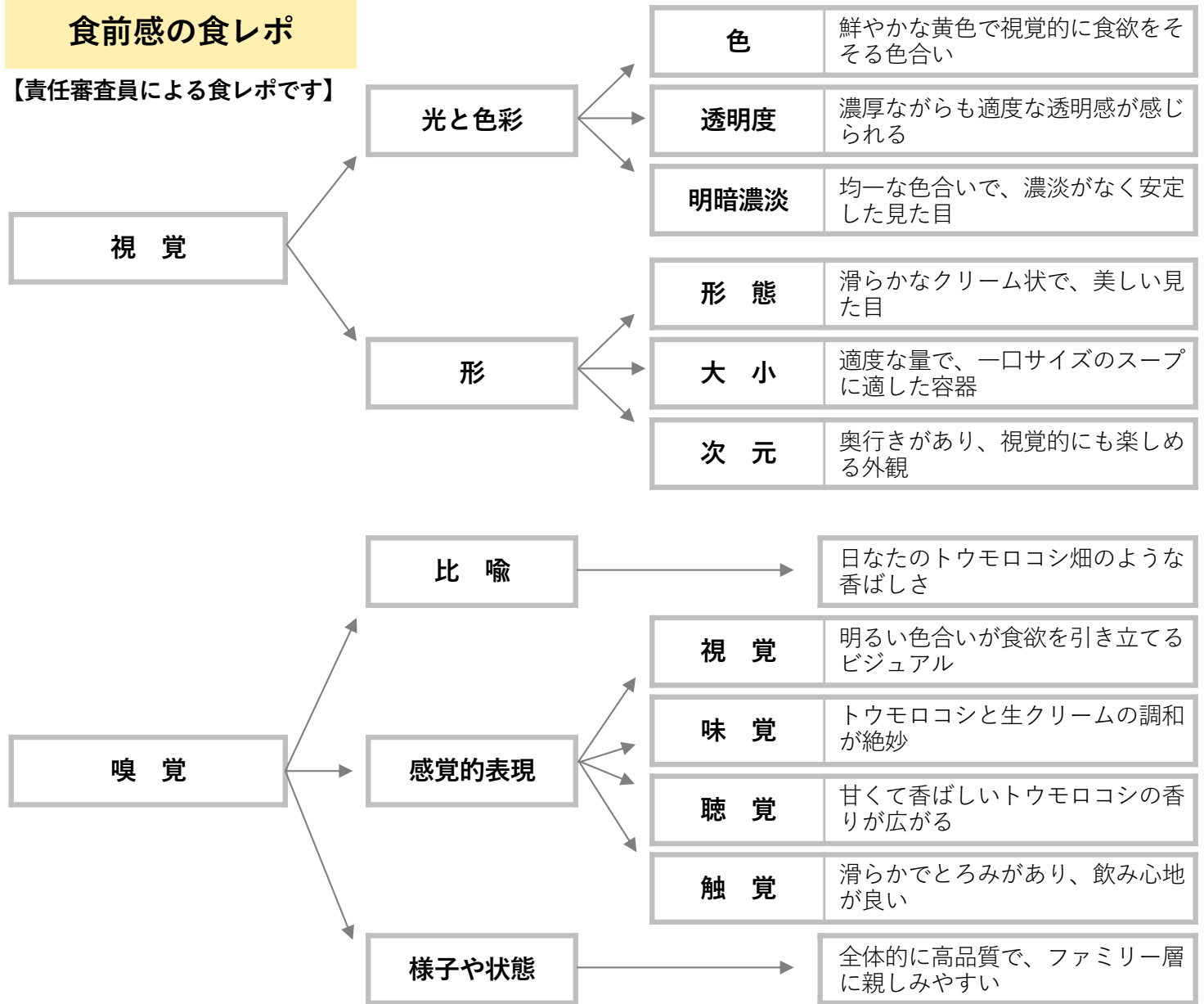
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

本商品は、全体的に高品質が感じられる一品です。まず、色は鮮やかな黄色で、視覚的に非常に魅力的です。透明度もありながら、濃厚さを感じさせる適度な透明感があります。色調は均一で、落ち着いた見た目が、親しみやすさと品質の良さを両立しています。

形態は滑らかでクリーミーな質感が際立っており、食欲をそそります。カップの大きさに関しては、一口サイズで手軽に楽しめる反面、もう少し大きめでも良いとの意見もあります。量の調整が可能であれば、さまざまなシーンでの提供が期待できるでしょう。また、スープの見た目には深みがあり、視覚的に楽しめる要素が感じられます。

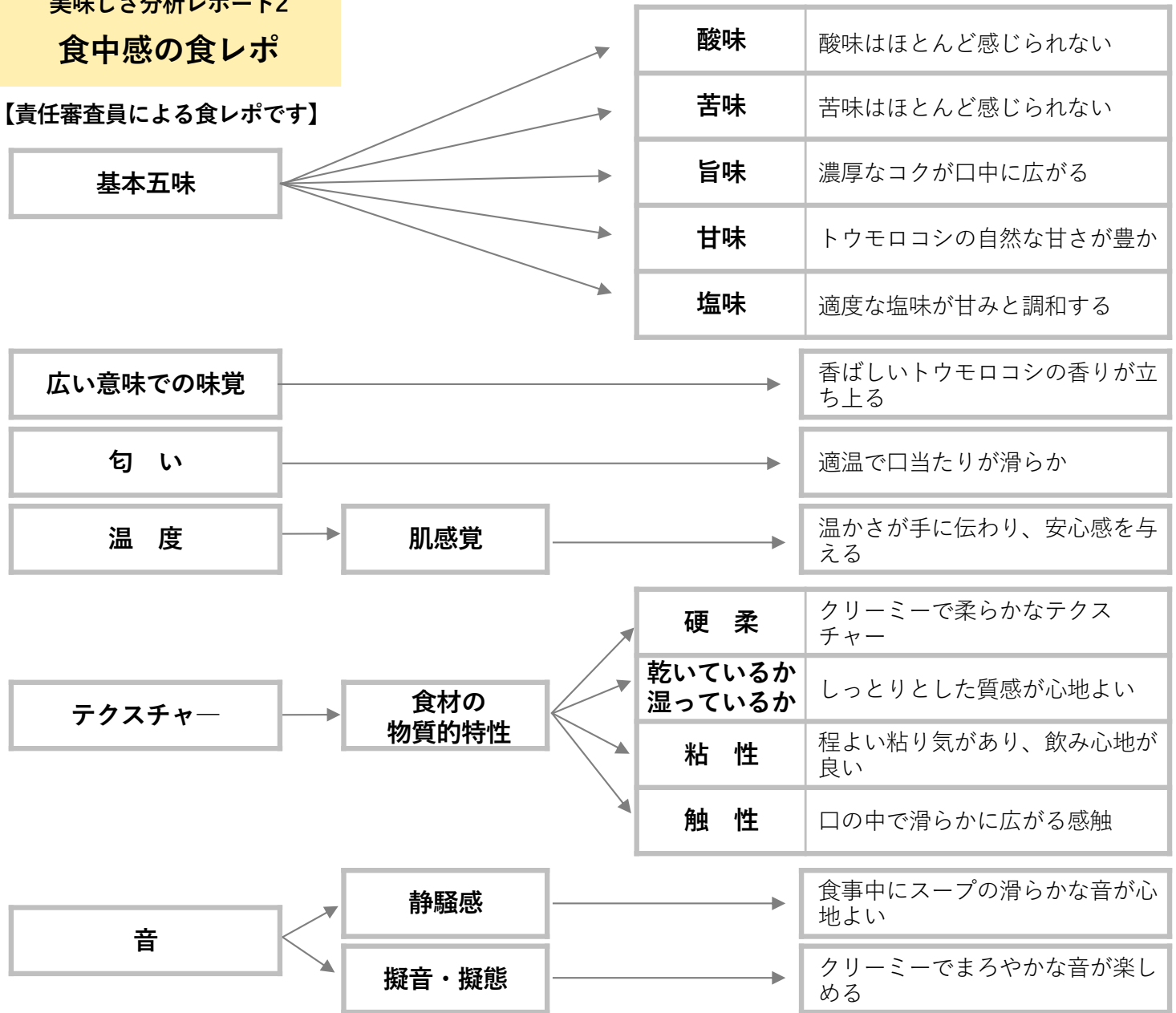
嗅覚では、トウモロコシの香ばしい香りが印象的で、自然な甘さを感じさせます。視覚的な要素と相まって、香りもまた食欲を引き立てます。味覚においては、トウモロコシと生クリームのバランスが絶妙で、素直に美味しいと感ずることが出来ます。甘みととろみの調和も良く、ご飯との相性も良さそうです。



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

本商品は、食中感においても素晴らしい評価を得ています。このスープは、トウモロコシの自然な甘みと旨味が見事に調和しており、塩味がそれを引き立てています。全体として、親しみやすくも洗練された味わいが特徴で、ファミリー層に特に好まれる一品です。

香ばしいトウモロコシの香りは、飲むたびに豊かに広がり、食事の楽しさを増幅します。適温で提供されるため、滑らかな口当たりと温かさが心地よさをもたらします。テクスチャーはクリーミーで、柔らかくしっとりとした質感が特徴です。程よい粘り気があり、スープの一貫性を保ちながら口の中で滑らかに広がる触感が楽しめます。

また、飲む際に感じられる静かで心地よい音も、このスープの魅力の一部です。これらの要素が組み合わさり、「コーンポタージュ」は全体的にバランスの取れた一品となっています。このスープは、訪れた人々に親しみやすく、また食べたくなる味わいを提供しています。



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

トウモロコシの甘みとクリーミーなコクが長く残り、ほのかな満足感を与える。飲み終わった後も口中に広がる香ばしさが、心地よい余韻を提供する。

気候・地域

寒い季節に最適な一品で、特に冬の寒さが厳しい地域での食事に温かさと安堵感をもたらす。体の芯から温まる感覚が、寒さを忘れさせる効果がある。

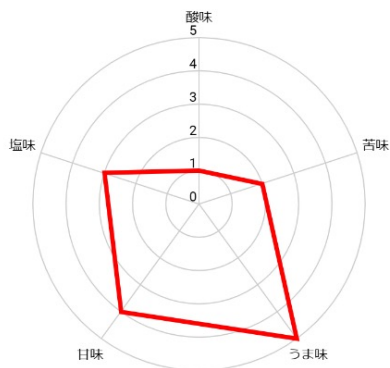
食経験・食習慣

家族で食べた温かい料理のような、心温まる食経験と重なる。忙しい日常の中でもほっとする懐かしい家庭の味を思い起こさせる。

健康・生活様式

忙しい生活を送る中での栄養補給に最適。特に、朝食を取る時間がない日でも、手軽に満腹感と栄養を得られる一品として便利。バランスの取れた栄養が健康をサポートしてくれる。

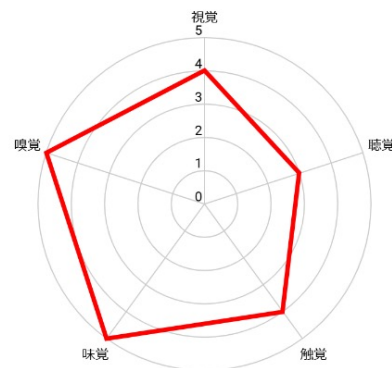
基本五味の レーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
香ばしさ	5
クリーミーさ	4
コク	4
深み	3
滑らかさ	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因

トウモロコシの甘さとクリーミーなテクスチャーが特徴で、視覚的にも鮮やかな黄色が食欲を引き立てます。香りは香ばしく、嗅覚を刺激するため、食欲をそそります。後味も心地よく、食後の満足感を高める要素となっています。ニュース性としては、家庭的でありながらも高品質な食材を使用している点が評価されており、忙しい日常の中で手軽に栄養を取れる商品として注目されています。消費者に信頼感を与え、リピーターの獲得にも寄与するものと思います。

2. 外部的要因

ネーミングはシンプルで親しみやすく、幅広い年齢層にアピールしています。ただし、カップのデザインは特徴が少なく、視覚的なインパクトがやや弱い印象です。スーパーで注ぐ際にはカップの直径が小さく感じるため、もう少し注ぎやすいサイズや形状が求められます。また、それに伴ってスープの温度を長く保てるカップの提供も検討できると思います。これにより、全体的な使用感が向上し、より魅力的な商品としての印象を強めることが期待されます。

3. 市場要因

本商品のターゲット層はファミリー層が中心であり、そのニーズを捉えたスーパーの展開が効果的です。ランチタイムにおけるスーパーの利用は、ライスやパンとともにステーキに付随するサービスとして高評価です。地方や郊外に店舗展開を強化しており、地域に根ざしたマーケティング戦略が取られていますが、首都圏の都心部でのネームバリューが弱い点は改善の余地があります。トッピングの充実や独自のメニューの導入により、他店との差別化を図り、さらに多くの消費者にアピールすることが可能と思います。

4. マネジメント・PR要因

お客様相談室やクレーム対応がしっかりしており、大手チェーン店ならではの安心感を提供しています。また、スーパー周りの清掃が行き届いており、カトラリーも清潔に保たれている点が特に素晴らしいです。さらに、衛生管理やトレサビリティ管理、内部および外部監査の実施など、徹底した管理がなされていることから、しっかりとしたマネジメント意識が感じられます。一方、接客において改善の余地が感じられません。従業員の笑顔が少ない点については、スタッフの増員やトレーニングが求められます。

5. ブランディング要因

「宮ロース」をメインとする本商品は、ターゲットに合致したブランド認知を確立していますが、若年層へのアプローチが不足している点が指摘されています。宮ロースの柔らかさや旨味の強さといった「メインブランド」の優位性を生かし、コーンポタージュをベストマッチのサイドメニューとしてブランディングすることで、さらに広範な層への認知が期待できます。また、他社のステーキ店に比べて認知度や知名度が劣るため、積極的な店舗開発やマーケティング活動により、ブランドの強化と新規顧客層の獲得が望まれます。

6. 素材・安全性・その他

マニュアルに基づく徹底した衛生管理が行われており、その取り組みが顧客にしっかり伝わっています。メニューには安全性への取り組みが明記されており、信頼感を高めています。しかし、原材料が非公開であるため、農薬検査の実施が求められる場合があります。コーンスープや関連素材の安全性についての不安を解消するためにも、トレサビリティの徹底や農薬検査の強化が必要です。これにより、顧客の信頼をさらに高めることができるでしょう。

審査レポート



商品名 コーンポタージュ

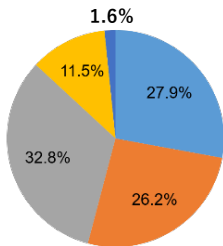
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回（2024年8月）

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。

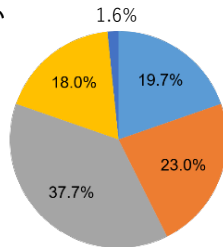
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

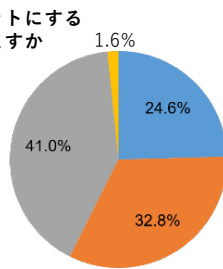
1 この商品に興味がありますか



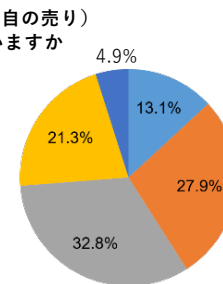
2 この価格で買いたいですか



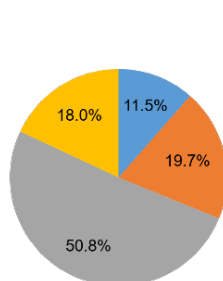
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

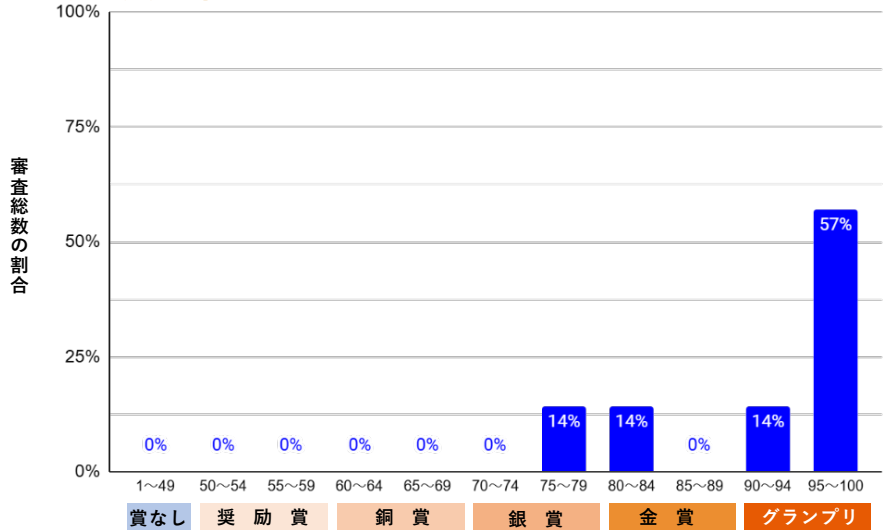
評価が高かった内容

スープに手を抜いていないところが素晴らしい
 トウモロコシと生クリームバランスが絶妙である
 とても滑らかな口当たりが素晴らしいと感じた
 スープ自体の色味がきれいで、かつ滑らかでいい
 このスープが飲めるならセットにしたいと思った
 スーパーを楽しめることが魅力やキッカケになると思った
 スープの中でコーンスープが選ばれている店の自信を感じる

評価が低かった内容

メーンが肉料理なので、スープの濃度が少し薄く感じる
 農薬検査の実施を今後検討してほしい
 カップの直径が小さく、少し注ぎにくいと感じた
 トイレの洗面台の水はねが気になった
 店舗展開に他社のステーキ店との認知度や知名度の差を感じる
 内部および外部監査の実施に努めておりマネジメントが良い
 提供されたカップが特徴が無く印象が弱い

点数分布

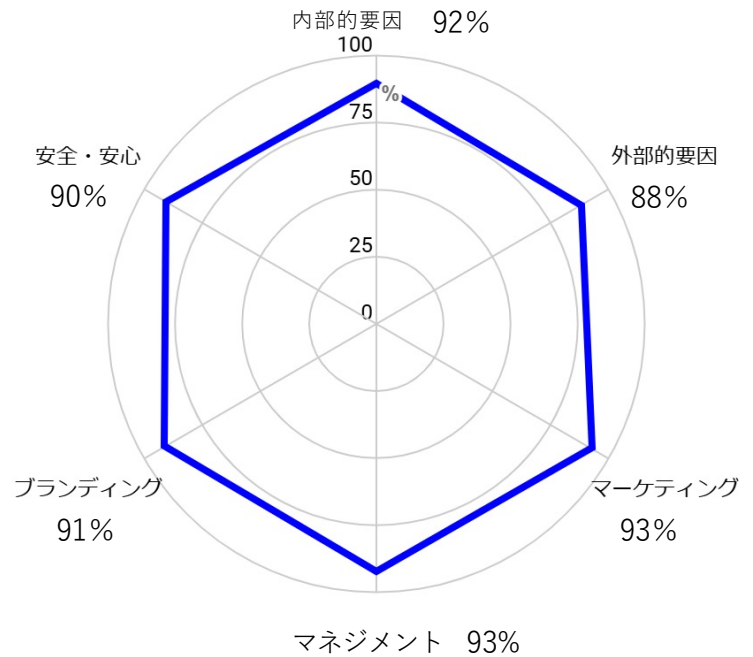


WEBアンケートの結果では、「この商品に興味がありますか」という質問に対して、過半数の回答者が肯定的です。また「ターゲットにする客層が多いと思いますか」についても、過半数が肯定的に回答しています。審査員による点数分布では、グランプリを獲得するほど高評価を得ており、特にトウモロコシと生クリームのバランスが絶妙であると評価されました。さらに魅力的なプレゼンテーションを行うことで、より高い満足度が期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布では、特に内部的要因とマネジメントが高評価を得ています。内部的要因では、コーンの甘さとクリーミーなテクスチャーが視覚、嗅覚、味覚に強く訴えかけ、満足度を高めています。マネジメント要因では、徹底した衛生管理と顧客対応が顧客に信頼感を与えると評価されました。マーケティング、ブランディング要因では、消費者ニーズを的確に捉えたメニュー展開が評価され、「宮ロース」との相性が良く効果的なサイドメニューとなっています。一方で、外部的要因には改善の余地が見られます。特にカップへの注ぎやすさやデザインの工夫が求められます。また安全・安心の要因についても評価を得ていますが、さらなる信頼性向上には農薬検査の導入が望まれます。



■ 総評

本商品の総合評価において、トウモロコシの自然な甘みとクリーミーなテクスチャーが特に高く評価されています。視覚、嗅覚、味覚の全てにおいて、その満足感が伝わる結果となっています。特に味に関しては、コーンポタージュの濃厚さが評価されていますが、「宮ロース」に合わせるならもう少し濃いめの味のほうが良いとの意見もありました。濃い味付けのメインディッシュと組み合わせる際には、ポタージュの濃厚な風味が相性良く、全体の味のバランスを取る役割を果たします。他のスープとの味のメリハリをつけるためにも、コーンポタージュは特に濃いめの味付けにすることが一つの選択肢となるでしょう。ファミリー層をターゲットとした戦略も非常に有効です。親子で安心して利用できるスーパーやサラダバーの環境を整えることで、より多くの消費者に支持されることが期待されます。例えば、子供用の踏み台を設置するなどの工夫が、他店との差別化を図り、ファミリー層のリピーターを増やすための一助となるでしょう。本商品は「宮ロース」との相性が良く、サイドメニューとしてのポジショニングが成功しています。このポジショニングを維持しつつ、さらに若年層へのアプローチを強化することで、ブランドの認知度と市場拡大を図ることが可能です。消費者ニーズに応える形でのメニュー展開が評価されているため、今後もこの方針を継続していくことが有効と思います。一方で、審査の日には取材が入っていたためか、店舗スタッフが取材に気を取られ、他の客に対する気配りが少々希薄になっていたように感じられました。店舗側の事情は理解できますが、どのような状況でもお客様が気持ちよく過ごせる雰囲気作りは重要です。スタッフの教育や店舗運営の改善が求められます。総じて、本商品は多くの消費者に支持され、特にファミリー層に親しみやすい高品質なスープとして評価されています。消費者の声を積極的に取り入れ、商品の改良を続けることでブランドの強化と市場での競争力向上を目指していただければと思います。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション