



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート



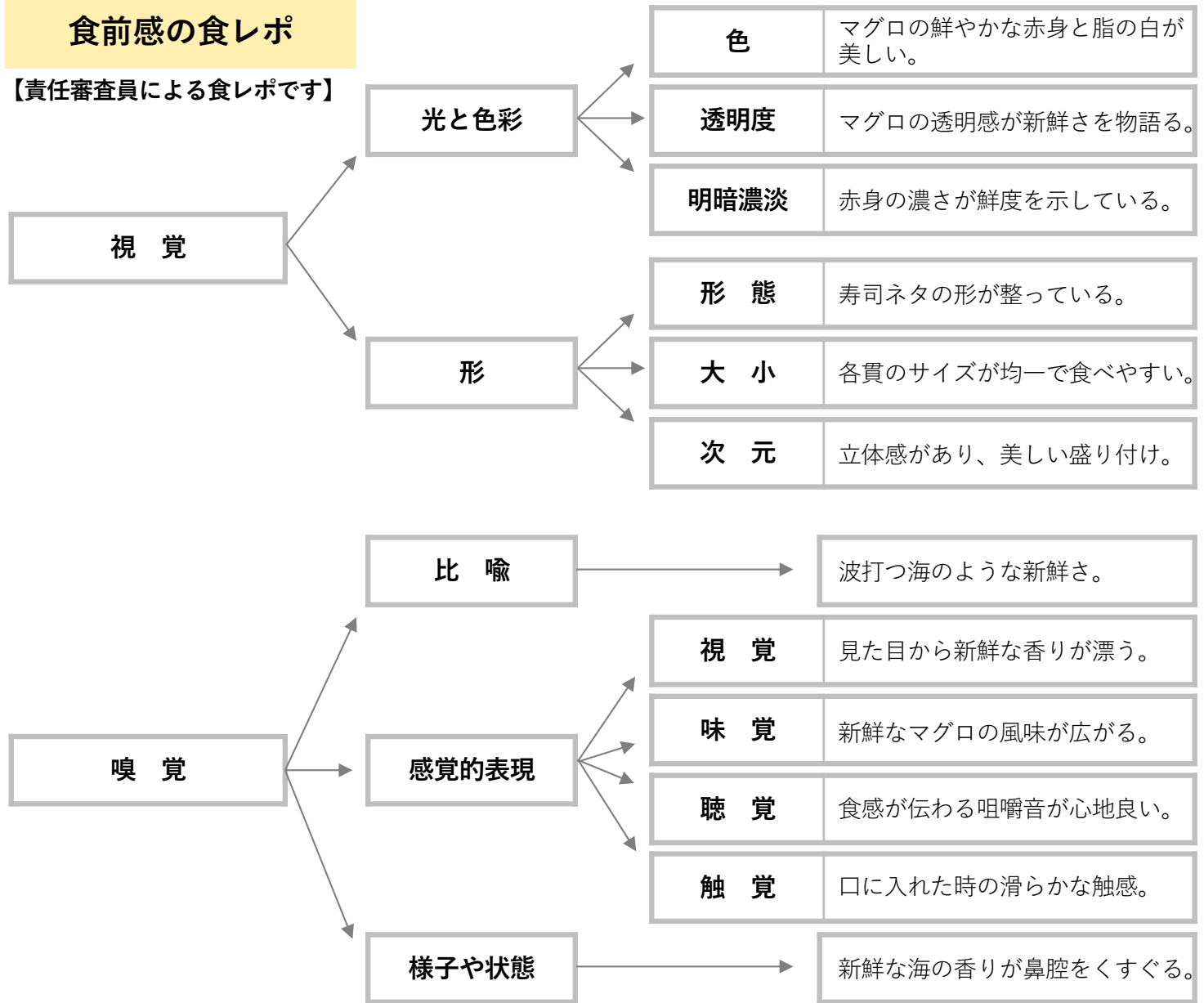
食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified



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

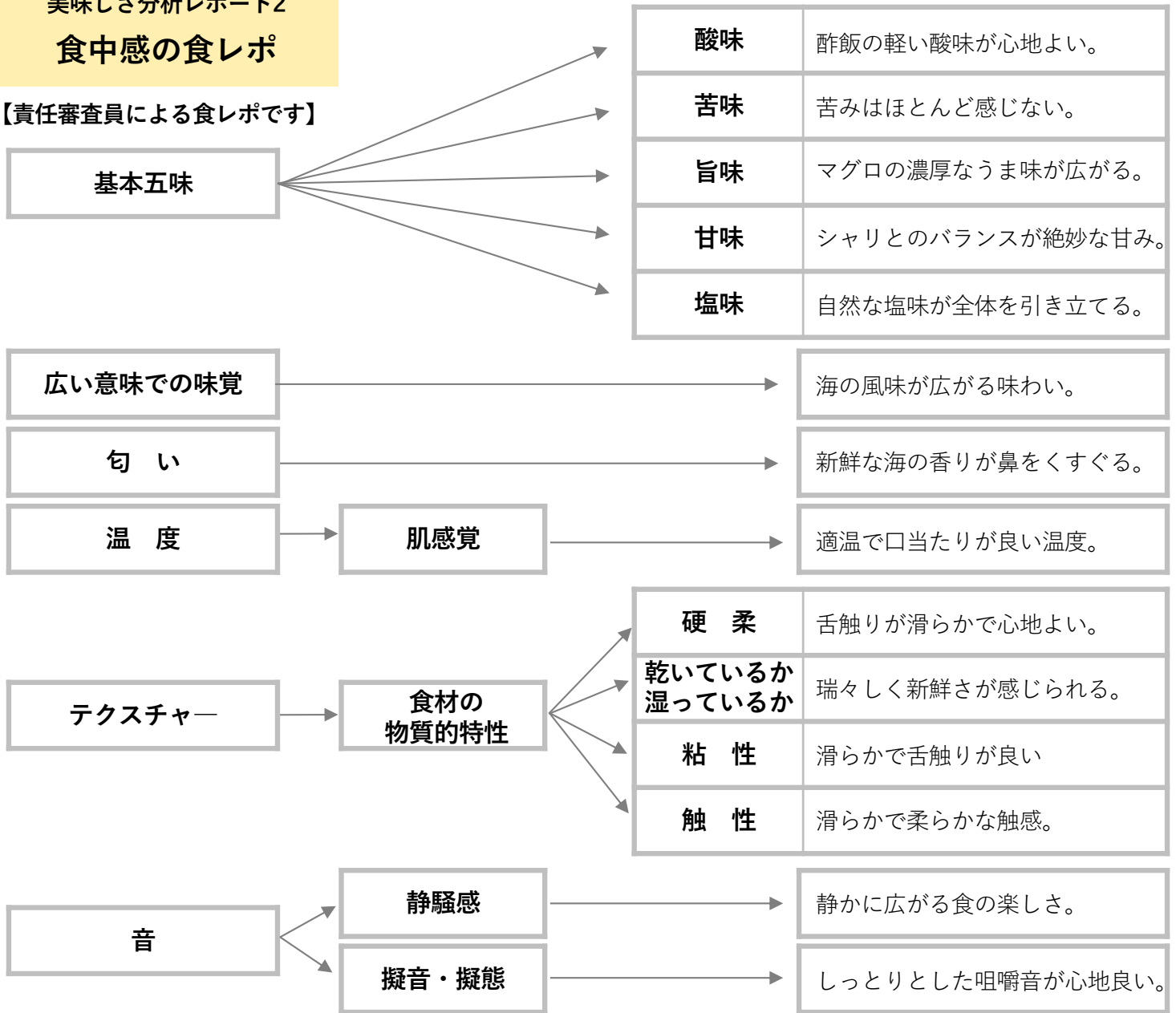
まず、視覚的な印象として、マグロの鮮やかな赤身と脂の白が美しいコントラストを生み出し、まるで宝石のように輝いています。各貫の形が整っており、見た目からして食欲をそそります。特にカマトロの脂が光り輝く様子は、真珠のようで、立体感ある盛り付けがその美しさをさらに引き立てています。職人の技と心配りが感じられる、見事な仕上がりです。新鮮な海の香りが強く感じられ、鼻腔をくすぐり、食欲をさらに刺激します。マグロの香りはまるで海風を感じさせ、期待感を高めてくれます。この新鮮な香りは、目の前に広がる海を想像させ、食材の質の高さを実感させます。また、各貫が均一で、シャリとのバランスが良く考えられていることが一目で分かります。ネタの切り方や厚さも適切で、見た目に美しさとバランスを感じさせます。特にカマトロの部分は脂の乗りが良く、光沢があり、視覚的にも非常に魅力的です。細部にわたる配慮が、全体の完成度をさらに高めています。視覚、嗅覚、触覚において非常に高い評価を得られる商品です。食べる前から感じる期待感と高揚感が、本商品の品質を物語っています。



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

基本五味について述べると、酢飯の軽い酸味が心地よく、マグロの濃厚なうま味が口中に広がります。シャリとのバランスが絶妙な甘みがあり、自然な塩味が全体を引き立てています。苦みはほとんど感じられず、全体的に調和の取れた味わいが楽しめます。新鮮な海の香りが鼻をくすぐり、食欲をそそります。適温で提供されるため、口当たりが良く、食材の新鮮さが際立ちます。舌触りも滑らかで心地よく、これらの要素が相まって、本商品の品質の高さを感じさせます。マグロは口の中でとろけるような柔らかさがあり、しっとりとして瑞々しい食感が新鮮さを物語っています。滑らかで柔らかな触感が、食べるたびに心地よい満足感を提供します。また、シャリの握り具合も絶妙で、全体の食感のバランスが見事です。さらに、しっとりとした咀嚼音が心地良く、食べるたびに静かな喜びが広がります。この静かな食事の雰囲気、食事全体の品格を高めています。視覚的な美しさと新鮮な香りが、食べる前から期待感を高め、実際に口に入れた瞬間、その期待を裏切ることなく満足させてくれます。



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

濃厚な旨味が口の中に広がり、余韻を楽しむことができる後味。新鮮なマグロの風味が長く続き、食後も満足感が高い。特に食べ終わった後にも口の中に残る豊かな味わいが心地よい。

気候・地域

夏の暑い日でも、さっぱりとした味わいで食欲をそそる寿司。冷たくて爽やかな後味が、夏の食事にぴったり。食欲が減退しがちな季節でも美味しくいただけるのが嬉しい。

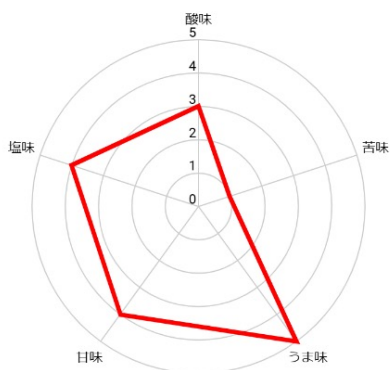
食経験・食習慣

子どもの頃、来客があるときに出前の寿司を食べた懐かしい思い出。家族とともに特別な日に楽しんだ寿司の味が蘇る。今も変わらず、その時の感動が感じられる。

健康・生活様式

忙しい生活の中でも手軽に栄養が摂れる寿司は理想的。健康を意識しつつも、美味しさを犠牲にしない点が嬉しい。簡単に満足感を得られるので、忙しい日々の中でも助かる。

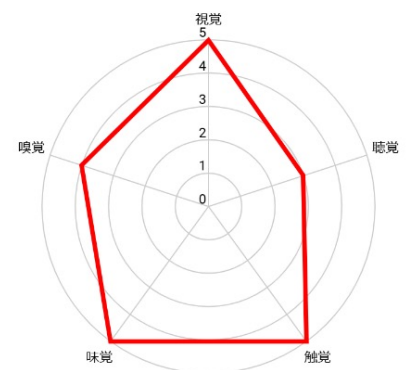
基本五味の  
レーダーチャート



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  | 3  |
| 苦味  | 1  |
| うま味 | 5  |
| 甘味  | 4  |
| 塩味  | 4  |

| 広義の味    | 評点 |
|---------|----|
| 鮮度の良い味  | 5  |
| 舌触りの良い味 | 5  |
| 飽きのこない味 | 4  |
| まろやかな味  | 5  |
| 熟成した味   | 4  |

| 五感 | 評点 |
|----|----|
| 視覚 | 5  |
| 聴覚 | 3  |
| 触覚 | 5  |
| 味覚 | 5  |
| 嗅覚 | 4  |

## 1. 内部的要因

本商品は、五感を通じて高い評価を受ける逸品です。視覚的には鮮やかな赤身と白い脂が美しく、職人の技術が光ります。嗅覚においては、新鮮な海の香りが食欲をそそり、食べる前から期待感を高めます。味覚は、酸味、旨味、甘み、塩味のバランスが絶妙で、特にマグロの濃厚な旨味が印象的です。触覚では、滑らかでとろけるような食感が楽しめ、食後も豊かな余韻が続きます。ニュース性に関しては、希少部位のカマトロを取り入れた点が特筆すべきであり、その品質と新鮮さが広く認知される価値があります。

## 2. 外部的要因

使用されている部位が明確にわかる表記により、特にカマトロなどの希少部位を強調することで、商品価値が一層伝わりやすくなります。明るい店内の雰囲気と、魚の色が美しく映えるライティングが好評です。また、家族連れにも快適で、ゆったりと座れる広さが居心地の良さを提供しています。カトラリーや料理のプレゼンテーションにも細やかな配慮が感じられます。トイレは清潔で香りも良く、清掃が行き届いている点が高評価ですが、入り口の段差がバリアフリーではない点が気になります。

## 3. 市場要因

本商品は、本鮪をウリにした商品展開で非常に魅力的です。しかし、同様のアプローチをする他店も多い為、差別化が重要です。地域的に知られていない場所では、知名度向上が求められます。価格設定がやや高めである為、家族連れが訪れやすいような工夫も必要です。特に、メニューにカマトロの使用を明示することで、顧客の関心を引き、注文を促進する効果が期待されます。総じて、本商品はターゲット層をしっかりと把握し、適切な価格設定と高品質の商品提供によって、市場内での地位をさらに強化する余地があります。

## 4. マネジメント・PR要因

本商品は、品質を第一に考えた経営が素晴らしく、商品の高い品質がその証となっています。一方、テーブルの注文間違いが指摘されており、スタッフのさらなる教育を通じて、全体のサービスレベルを向上させることが期待されます。また、多様な業態での成功経験を生かし、寿司店のメニューにもその良さを反映させていますが、他店舗展開や拡大時にはトレーサビリティ管理の必要性が高まります。加えて、農薬検査や顧客相談窓口の設置も望まれます。

## 5. ブランディング要因

他店との差別化を図り、優位性を強調することが重要です。ベテランの寿司職人が手がけることで顧客に安心感を与え、回転寿司とは一線を画す店舗設計も高く評価されています。現在の高価格帯戦略は、グルメ志向のターゲット層に焦点を絞ったものですが、さらに挑戦料理の魅力を引き出す工夫が求められます。例えば、醤油や塩のバリエーションを増やしたり、熟成を取り入れることで、新たな価値を提供できるでしょう。また、「桃太郎寿司」の知名度向上には、広報活動の強化が不可欠です。

## 6. 素材・安全性・その他

本商品は、安全安心に対する取り組みが信頼でき、顧客の健康に配慮している点が評価されます。今後の店舗拡大に伴い、素材や衛生管理のトレーサビリティが求められるでしょう。特に、野菜や魚介類以外の素材に対する農薬検査や放射線物質管理の導入が必要です。新鮮な野菜の使用や生マグロへのこだわりが好評ですが、産地表記の改善が望まれます。店内のバリアフリー設計も配慮が行き届いており、顧客に安心感を与えています。

# 審査レポート



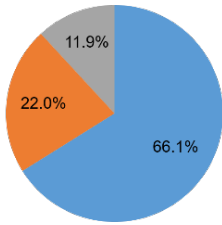
商品名 生本鮪五貫握り  
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

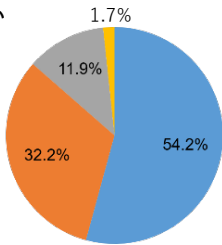
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

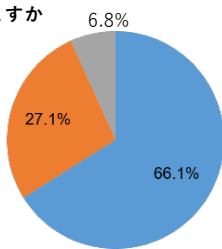
1 この商品に興味がありますか



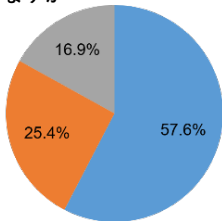
2 この価格で買いたいと思いますか



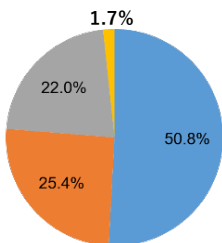
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思えますか



5 買いたくなるネーミングですか



## 審査評

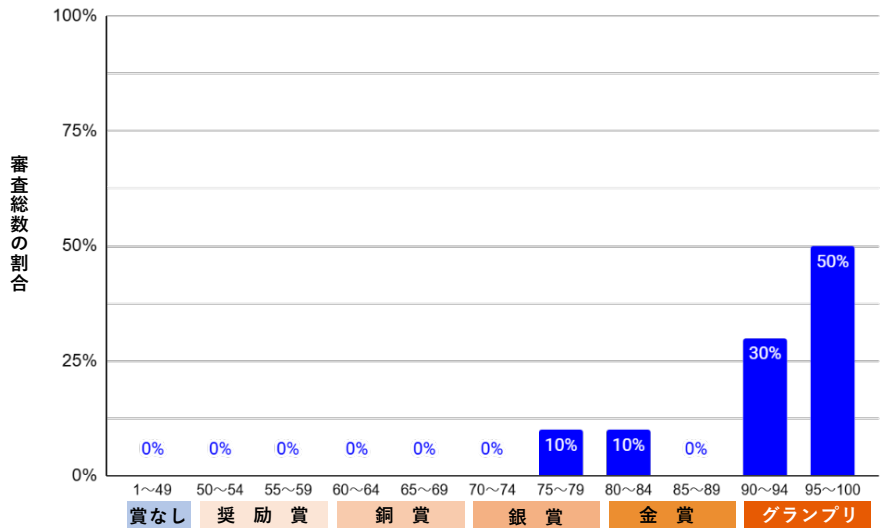
評価が高かった内容

特にカマトロは脂のノリ、シャリとのバランスが絶妙である。  
 とろぶつが珍しくてさらに旨味がのり美味しい。  
 スタッフの接客が丁寧で温かいおもてなしを感じる。  
 高品質な点も価格以上のUSPを感じる。  
 シックな大人の雰囲気の内、ゆったり座れ居心地がよい。  
 寿司職人がベテランで安心感がある。  
 価格以上の器を使用していて、どれも欠けていない。

評価が低かった内容

シャリの温度がやや低く、白酢のため鮪の旨味に負けている  
 サービス担当者がお皿の向きを逆に置いていた。  
 下げ物、お茶のお代わりなどの気遣いがなかった。  
 高価格帯の為、低価格志向者がターゲットから漏れている。  
 メニューに関して他の同業社との差別化の印象が弱い。  
 トイレの扉の立て付けが気になった。(男性用)  
 店の良さが伝わるような広告宣伝が不十分に感じる。

## 点数分布

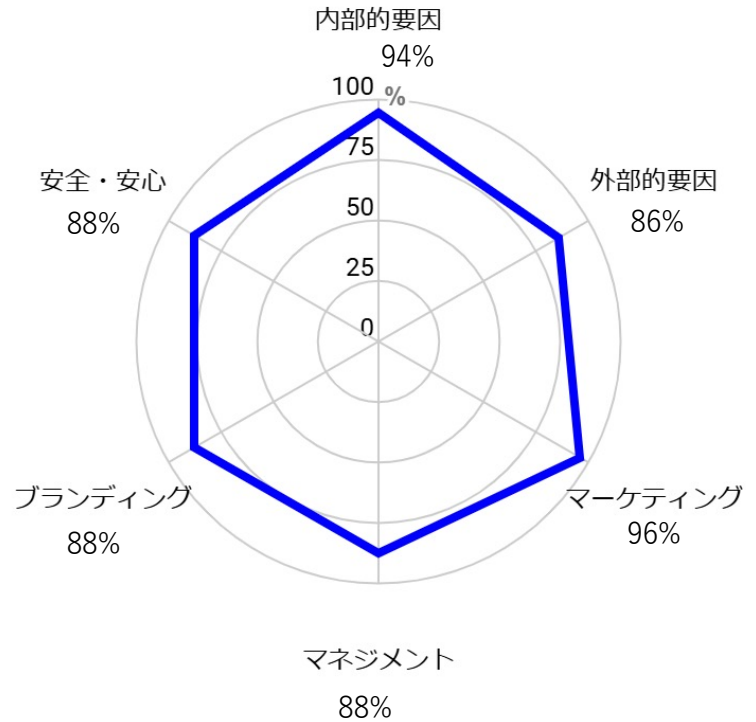


Webアンケートでは、「この商品に興味がありますか」という質問に対して、約60%が「とてもある」と答え、高い関心が示されました。一方で「この価格で買いたいと思いますか」では、約30%が「少しある」と回答し、価格に対する慎重な姿勢が見られます。点数分布では、80%の審査員がグランプリ相当と評価しており、品質の高さが際立っています。しかし、差別化の見せ方や告知の強化が必要との意見もあり、広報戦略の改善が望まれます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

内部的要因は94%と非常に高く評価されており、特に味覚や五感を満足させる要素が支持されました。店内の雰囲気やサービスについては改善点はあるものの、その質の高さが評価されています。マーケティング要因は96%と高評価で、ターゲット層に対して適切なマーケティング戦略が実行されています。その他の三つの要因はそれぞれ88%で、顧客の信頼を得ている点が評価されています。特に、素材の安全性や品質管理に対する取り組みが信頼されている一方で、トレーサビリティのさらなる強化が求められています。また、広報活動においては、ブランドの優位性をより明確に打ち出す必要があると感じられます。さらなる改善によって、より一層の顧客満足度向上が期待されます。



## ■ 総評

「生本鮪五貫握り」は、全体として非常に高い評価を受けるにふさわしい品質を持ち、味覚、視覚、嗅覚、触覚といった五感を通じて、食べる人に深い満足感を提供しています。特に、マグロの鮮やかな赤身と白い脂肪が織りなす美しいコントラストは、見た目からして贅沢感を感じさせます。職人の技が光る見事な切り口と、立体感のある盛り付けは、まるで芸術作品のようであり、食欲をそそるとともに、特別なひとときを演出しています。店内のインテリアやライティングも、寿司の美味しさを引き立てる重要な要素です。品のある内装とバリエーション豊かな配置が、来店客に落ち着きと洗練された空間を提供し、料理そのものの味わいをより一層引き立てています。さらに、各メニューに合わせた器が使用されることで、料理に対する特別感が増し、贅沢を感じる満足感が得られる点も大きな魅力です。

一方で、提供される商品に関する広報活動については、さらなる工夫が求められます。ホームページで公開されている、本商品が一本のマグロからどのように作られるかを紹介する動画は非常に魅力的であり、来店客に対しても同様の内容を視覚的に伝える工夫ができれば、商品への関心をさらに高めることができるでしょう。例えば、店内にディスプレイを設置してその動画を流すことで、食事の合間に顧客の注意を引き、商品の新鮮さや職人技への理解をさらに深めます。昨今、消費者の情報収集はSNSが中心です。せっかくの素材の良さ・高い品質・職人の技・おもてなしの心をSNSで発信されると新たなファンの獲得につながります。素材の安全性や品質管理に対する取り組みは、顧客に対する信頼感を確立する上で非常に重要です。特に、野菜に対する農薬検査や、魚介類に対する放射線物質管理の導入は、顧客に安心感を提供する要素となるでしょう。「生本鮪五貫握り」はその品質と提供方法において非常に高い評価を得ており、さらなる工夫を加えることで、より一層の顧客満足度の向上が期待されます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション