



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

ご褒美食感 とろ〜りゆでたまご



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

# 審査レポート



商品名 ご褒美食感 とろ〜りゆでたまご

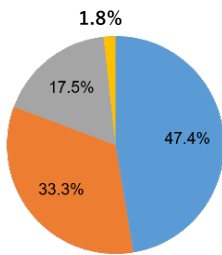
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

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。

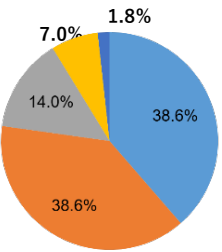
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

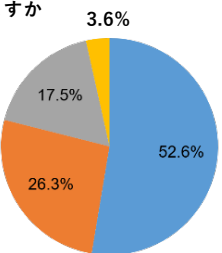
1 この商品に興味がありますか



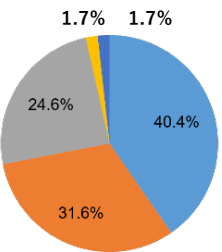
2 この価格で買いたいと思いますか



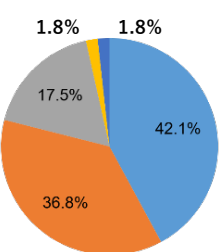
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

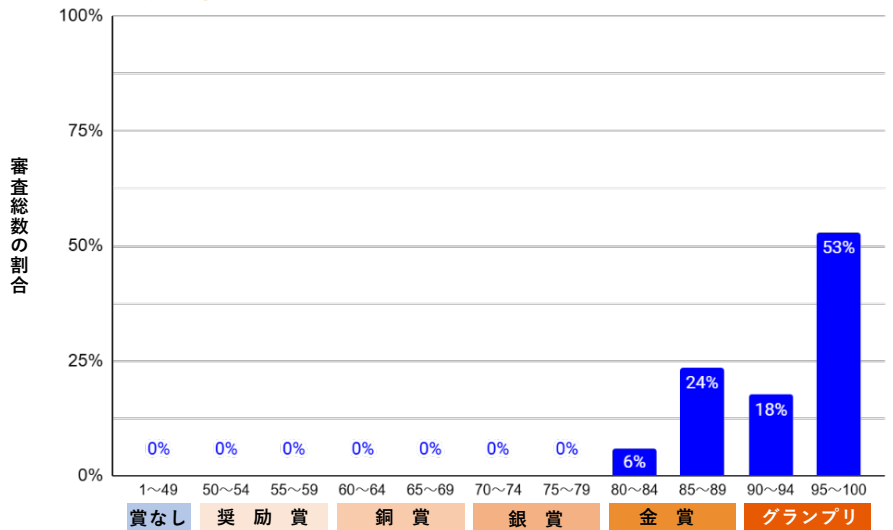
評価が高かった内容

黄身のトロトロ感がすごく、素材や加工へのこだわりを感じた  
黄身のとろ〜り具合が絶妙で味付きなのがとても良い  
塩味が絶妙でコクのある黄身を引き立てていて素晴らしい  
そのままでも大変美味しいが、料理の付け合わせに使いたい  
たまごについて統一感があり、ブランディングができていて  
様々なツールでのアピールができていたので魅力が伝わる  
ラベルの記載内容が読みやすく、手に取りやすいと思う

評価が低かった内容

他製品との明確な差別化が必要と感じた  
1つ1つの商品の掘り下げが不足、良さが伝わりきっていない  
パッケージ上、分かりやすいシンプルな説明にしてはどうか  
塩味がやや濃すぎる印象もあった  
競合も多いので、しっかりと広報活動を展開してほしい  
シールの切れ目がややわかりにくかった  
『とろ〜りゆでたまご』を更に強調した方が良い

## 点数分布



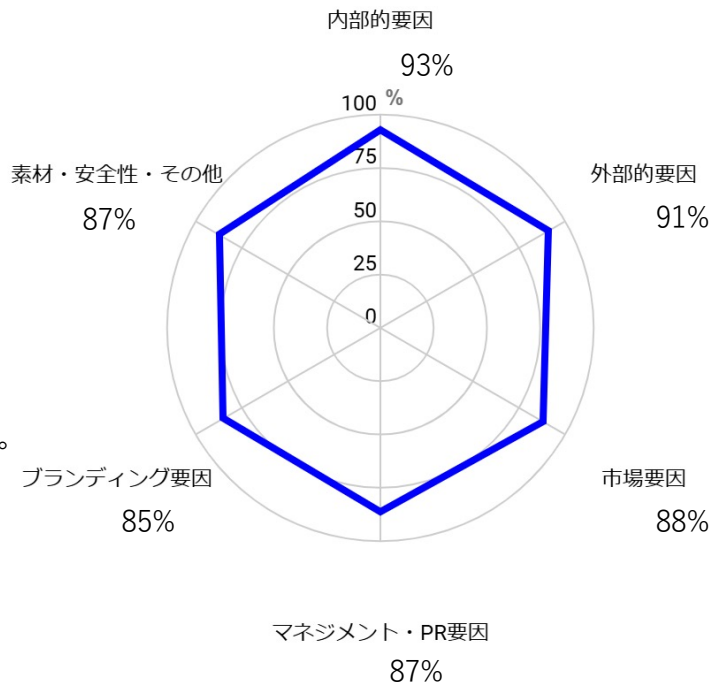
点数分布として、金賞相当が30%、グランプリ相当が71%を占めた結果、総合評価93%で【グランプリ】となりました。グランプリ相当の評価が多かった理由として、何よりも黄身のやわらかいとろ〜り感が絶妙であること、塩加減がちょうどよいことがあげられます。自宅では作るのが難しい黄身の食感の素晴らしさ、そのクオリティの高さがご褒美感を高め、高評価が集まりました。今後も「ご褒美食感」シリーズが多くの人々の目に留まることを期待しています。

(点数分布は小数点以下四捨五入のため、合計100%ではありません)

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、85%~93%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。最も評価が高かったのが、味など五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」で93%となりました。ゆでたまごでありながら、黄身の絶妙なとろり感に魅了され、高評価を得られました。「外部的要因」も91%と高く、ブラックの背景に金色のロゴと黄身の綺麗な写真が高級感を得られるパッケージが評価されました。ターゲットやトレンドから構成される「市場要因」が88%と、流行をおさえた商品であることから高い数値となりました。「素材・安全性・その他」については87%となり、安全への取り組みや検査体制が確立していることが評価されています。一方「ブランディング要因」は85%と、全体では一番低い評価になりました。せっかくの素晴らしいご褒美食感シリーズがウェブ上などで上手く展開されていないことが要因だと思われます。しかし来年に向けてホームページのリニューアルを検討されているとのこと、新しいホームページに期待しています。



## ■ 総評

この度のグランプリ受賞、おめでとうございます。審査員全員が黄身のとろり感を絶賛しました。このような素晴らしい商品を生み出したチャレンジ精神と企業努力に心からの敬意を表します。

「ご褒美食感 とろりゆでたまご」は商品名がわかりやすくイメージもしやすい為、誰もが手に取ってみたい手軽な一品です。若干高めの価格設定ですが、期待を裏切らない味でした。

何よりも家庭では茹で加減が難しいゆでたまごの黄身のとろり感、赤穂の天鹽を使用した絶妙な塩加減は素晴らしいものでした。1つずつ個包装で売られていることから多少値段が高くても購入しやすく、サラダやラーメンのトッピング、朝ごはんの一品としても活用しやすいことも高評価の一因です。

パッケージの黒いラベルには高級感があり、ラベルに切り取り線が入っているのもポイントが高いですが、若干判別がしにくいという審査員もいました。ゆでたまごの画像は、実際に「とろり」を味わってみたいという気持ちを高めてくれるものであり、食欲をそそり文句なしです。女性をターゲットにするのであれば、また違ったパッケージデザインにしてみてもいいかもしれません。

殻も剥きやすく手を汚さず食べることができ、手軽さのなかに贅沢感を感じられる一品です。

素材の安全性についても文句のつけようがないとの意見です。たまごの産地にこだわり、契約養鶏場毎に徹底した品質管理検査を行っているとのこと、非常に安心感を覚えました。

たんぱく質摂取について話題になることが多い昨今において、この商品はまさにトレンドをおさえていると思います。コンビニエンスストアであれば外国人観光客の目にも留まりやすく、今後更なる販売拡大につながると思いました。

また、お客様相談室関連も充実している点も安心感があり素晴らしいです。

一方で「ご褒美食感」という素晴らしいブランドが存分に活かしきれていないようにも思いました。

他にも同シリーズの商品があり、販売戦略にもう少し力を入れるべきとの意見がありました。来年に向けてのホームページリニューアルに伴い、ブランド訴求にさらなる取り組みがなされることを期待しています。

これからも引き続き素晴らしい商品展開を継続していかれるのを大変楽しみにしています。



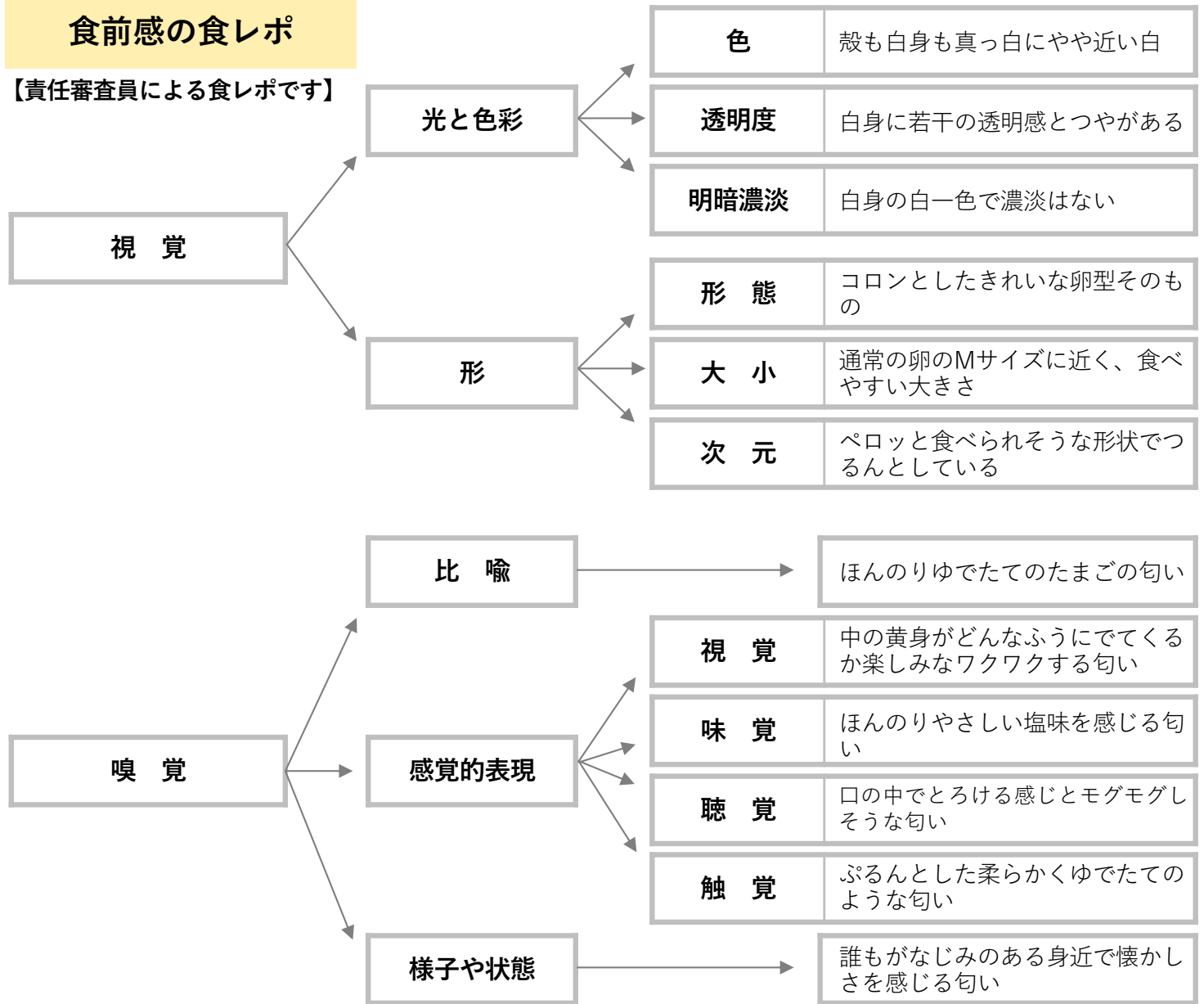
〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階  
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519  
Mail : info@foodanalyst.jp



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

ゆでたまごがひとつ、透明なパックに入っているのを見て一瞬可愛らしい印象を受けますが、パッケージのシールが黒いことから通常のゆでたまごよりも贅沢感とご褒美感を味わうことができそうだというのが第一印象です。

パッケージの黄身の画像から、とろ〜り感に対する期待が高まりました。さらに「赤穂の天鹽使用」であること、「白身やわらか、黄身半熟」の文言に惹かれ口にする前からワクワク感が止まりませんでした。小さいパッケージの決して多くはないスペースに情報がぎっしりと埋まっているのが感じられます。わかりやすい位置に賞味期限が記載されているのも好印象です。

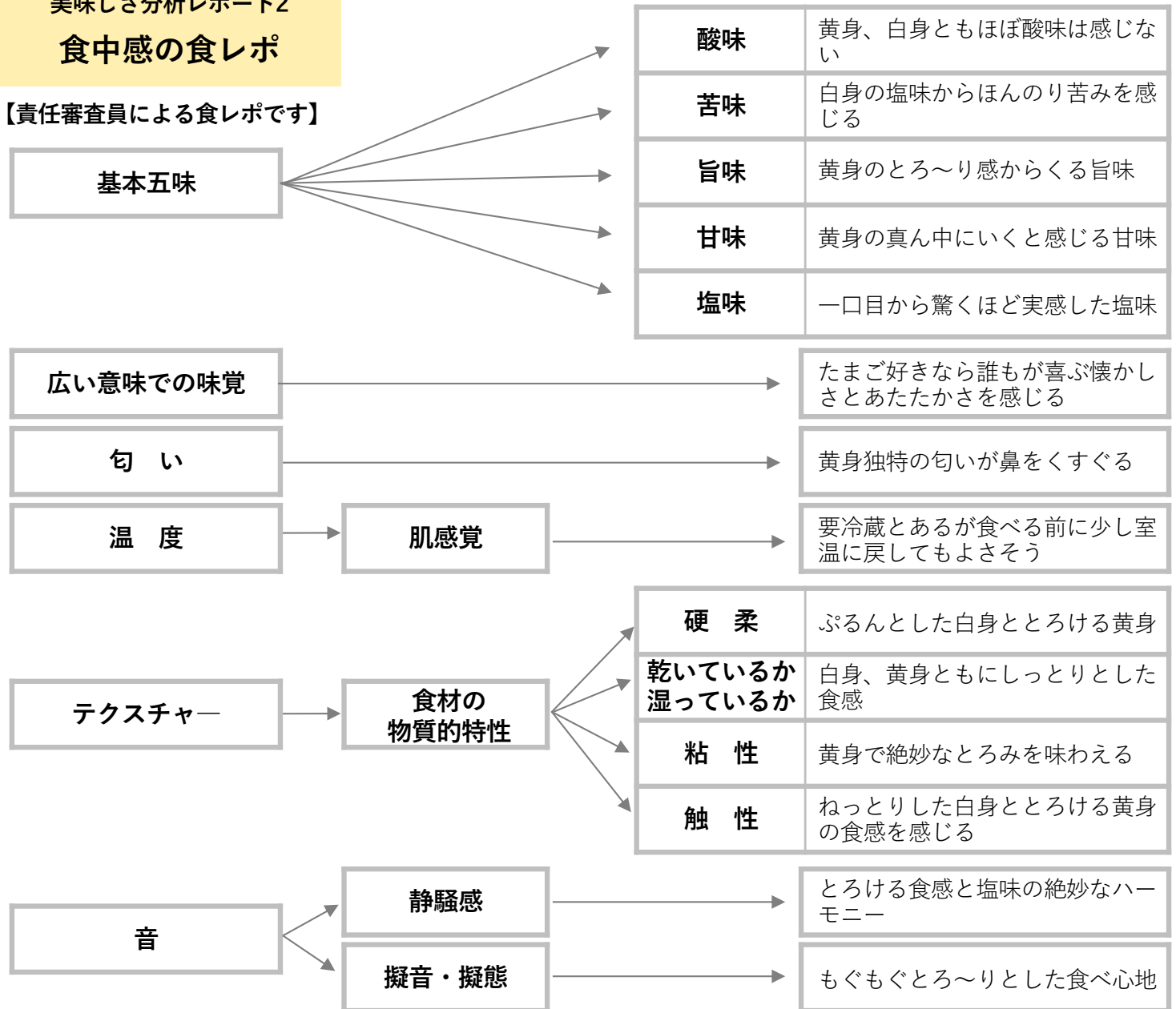
エネルギー78キロカロリー、これひとつでタンパク質が摂れることを考えると、朝ごはんに食べるのいいな・・・などと考えました。つるんとした白身に鮮やかで濃い黄身の色が映え、「早く食べたい」という気持ちにさせられました。殻も思っていたより剥きやすくストレスにはならない為、手軽にぱくっと食べられそうに思いました。またラーメンのトッピングにしたり、サラダに入れたり用途のバリエーションがどんどん広がりました。



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

一口目で白身に塩味を感じることができます。絶妙な塩加減で最後の一口まで美味しく食べられました。赤穂の天鹽を使用しているとのこと、雑味を感じない味わいがあります。一部の審査員からは塩味がやや強いとの意見がありましたが、しっかりと感じられるたまごの旨みが口の中いっぱいに広がりました。

黄身の位置がきれいに真ん中にあるとみえて、一口目で黄身がほんのり姿を現します。二口目でしっかりと黄身のとろ～り感を味わうことができます。この半熟でとろ～りとした食感は、まさに「ご褒美食感」といえるもので、お店で食べる半熟たまごに近いものがあります。自分でこのとろ～り感に仕上げるのは至難の業なので、この値段で、この絶妙なとろりとしたゆでたまごを味わえるのはすごい！と感じました。この黄身のとろとろ感他社製品にはない食感で、女性も好む味わいに仕上がっています。他の食材と組み合わせるとサラダなどにしてもよし、このまま味わってもよしの万能商品です。朝ごはん追加すると栄養面でもプラスになること間違いなしです。

「じっくり熟成製法」はぜひ詳しく聞いてみたいし、この塩味をどのようにつけるのかも興味がわきました。



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

たまご本来が持つ美味しさの余韻が感じられ、一つで十分に満足できる。かなりの満腹感を感じることができる。毎日一つずつ食べたくなる飽きない美味しさ

気候・地域

年間を通して味わえる食感に仕上がっている。寒い季節はラーメン等に入れると贅沢感が増しおいしさが楽しめそう。

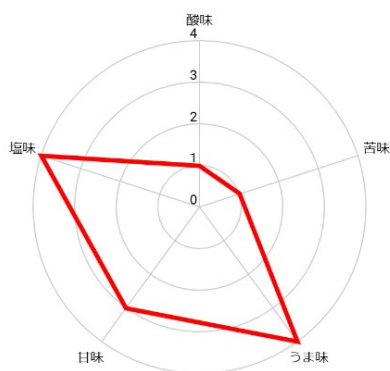
食経験・食習慣

自分で作るゆでたまごは黄身の固さを調節するのが難しいので、手軽にこの商品を食べられるのははターゲット層が幅広いと思う。おやつや、ちょっとした空腹時にも食べたくなる一品

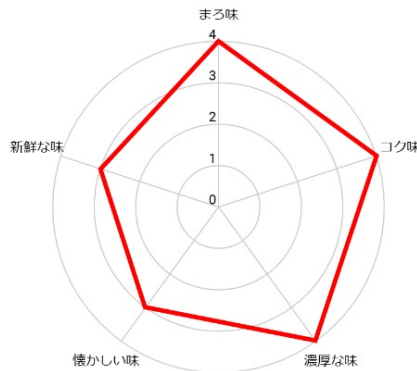
健康・生活様式

朝ごはんがわりとして食べるのにちょうど良かった。タンパク質も摂れるので最適。

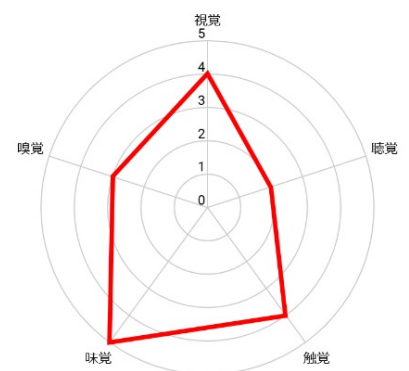
基本五味の  
レーダーチャート



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	1
うま味	4
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
まろ味	4
コク味	4
濃厚な味	4
懐かしい味	3
新鮮な味	3

五感	評点
視覚	4
聴覚	2
触覚	4
味覚	5
嗅覚	3



## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

一口目で感じる絶妙な塩加減で、この後の黄身のとろ〜り感への期待がさらに高まりました。絶妙なゆで加減で、白身のぷるぷるとした食感も口当たりがよく素晴らしいです。二口目で口の中に広がる黄身のとろ〜り感は、審査員全員が絶賛するほどの口当たりでした。塩味のバランスと黄身の食感に関しては満点以上と言っても過言ではない程です。赤穂の天鹽とのバランスも良く、殻も剥きやすいので、子供や高齢者にも向いている商品だと考えられます。文句のない素晴らしさです。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「ご褒美食感」というネーミング、サブタイトルにもある「赤穂の天鹽仕立て」に高評価が集まりました。さらにパッケージに関してはさらに高く評価されています。黒のラベルに高級感を感じるところ、たまごのとろ〜り感が伝わる画像、一つずつの個包装であること、プラスチック製のパッケージで清潔感が実感できること、賞味期限の記載が大きくわかりやすいことなどが高評価につながっています。シールの切り口部分に切れ目が入っていますが、これがわかりにくい審査員が一部いたようです。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

たんぱく質の摂取に関する話題がトレンドになっている昨今、まさにタイムリーな売れ筋商品だと考えられます。外国人観光客の増加に伴い、たまごを生そのまま食べる習慣のない外国人にとってもアピールしやすい商品です。商品の完成度の高さからいって、もう少し高価格でも売れるのではないかとの意見がありました。また若い女性をターゲットとするのであれば、パッケージのラベルを違うバージョンで作ってみてもいいのでは？と提案した審査員もいました。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ホームページ上でのお客様対応が充実していることに高評価が集まりました。画像を添付して問い合わせができるようにしているのは素晴らしいと思います。またXの更新もマメにされているようで話題性もあり好感が持てました。ホームページもたまごや商品、レシピに関する情報が豊富で楽しく拝見しました。今後リニューアル予定とのこと、来年の新しいウェブサイトにも期待しています。広告戦略がやや弱い印象を受けます。競合商品が多いので、今後の広告展開で幅広い年齢層の方々に広く認知されることを望んでいます。

## 5. ブランディング要因

「ご褒美食感」シリーズのコンセプトがお客様目線であることが素晴らしいとの評価がありました。たまご製品に対する統一感があり、ブランディングが確立しているとの印象を受けます。一方でホームページにブランドページがないこと、ブランドとしてもっと上手に打ち出すことができるのではないかと意見もありました。来年のホームページリニューアル時にはぜひブランドページを作ってみてはいかがでしょうか。また受賞の暁にはぜひラベルにもジャパン・フード・セレクション受賞の文言を記載して他社との差別化を図っていただけますと幸いです。

## 6. 素材・安全性・その他

契約養鶏場からの仕入れ、養鶏場毎の定期的な検査実施などから、素材へのこだわりを感じました。製造や加工における品質管理、衛生管理等の安全性について問題なく、必要な検査体制が確立されていて、安心して商品を提供されているとの認識です。完全栄養食品であるたまごは、これ一つで食べる機会も多く、今後も更なるクオリティの高さ、安心と安全性が求められる食品です。今後も高いレベルでの品質管理の維持に期待しています。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション