



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 半熟煮たまご



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 半熟煮たまご

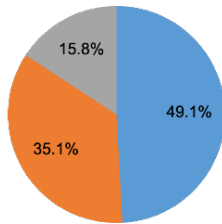
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

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。

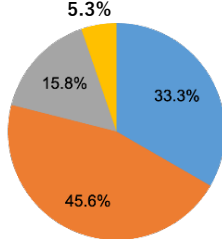
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

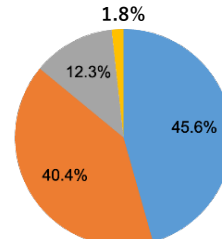
1 この商品に興味がありますか



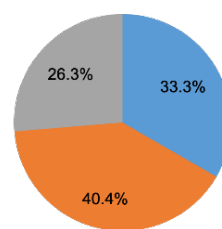
2 この価格で買いたいと思いますか



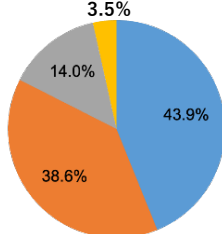
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

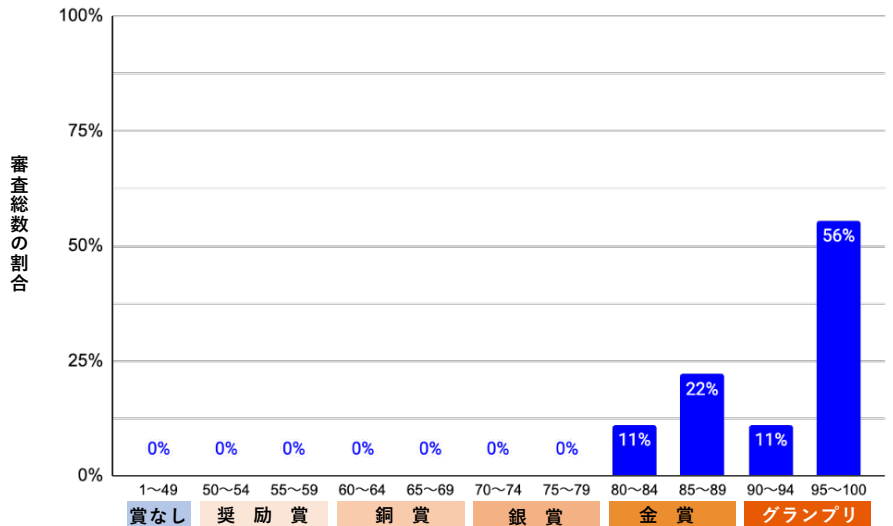
評価が高かった内容

黄身のコクが強く感じられて、好ましい味つけである
ラーメン屋の煮卵を超える濃厚さととろり感が素晴らしい
家庭では実現できないとろとろ具合で驚くほど柔らかい
漬けダレは卵の風味を生かし全く邪魔していない良さがある
黒を基調としたパッケージが高級感を感じさせる
「ご褒美食感」というネーミングから得られる期待感
高単価である煮卵の市場開拓のチャレンジが良い

評価が低かった内容

黄身の美味しさが強い分、煮卵感があまり出ていない
好みの問題となるがやや甘みが強いと感じ、液が若干多い
パッケージに味の説明が少しあるとさらに良い
ご褒美食感とは何か伝わりにくく、とろみを伝えて欲しい
味覚相当であると感じるが、やや高くコスパを感じにくい
2個入りは嬉しいが、単身住まいには1個入りも欲しい
カラメル色素は不要ではないか、どこまでが安心要因か不明

点数分布



点数分布として95点以上が56%と過半数を、グランプリ基準となる90点以上が67%を占めました。審査員の全員が80点以上の金賞評価以上と高い評価となっています。結果、総合評価93点でグランプリ受賞となりました。

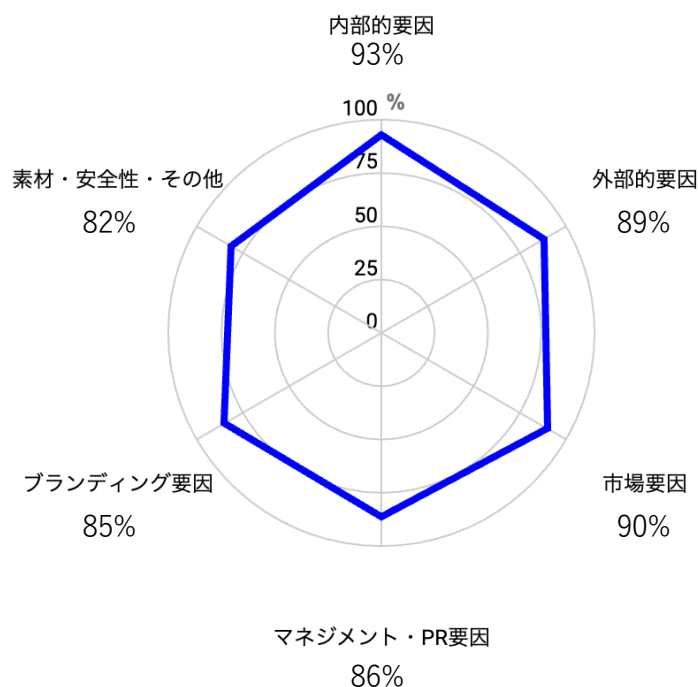
Webアンケート1からは8割以上の方が、商品へ関心を持つことが確認でき、アンケート3からもターゲット客層が多いことが見て取れます。2の価格については、通常ネガティブ反応が多くなる中、好印象を得ており、受け入れられやすい価格帯であることが見て取れます。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において80%以上のバランスの良い大きな六角形となっています。中でも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93%、市場における商品の位置付けを示す「市場要因」が90%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が89%と高い評価を得ています。商品の持つ味覚に対する評価を筆頭に、市場の選定やネーミング・パッケージについての高評を得ており、多角的に評価を集めていることが見て取れます。

「素材・安全性・その他」については82%と、相対的に低い評価となっています。一方で原材料・製造工程管理共に、高いレベルで安心・安全を保つ活動をされています。点数が低く出ているのは、唯一無二の食感に対し、製造工程が見えないことによる不安や、パッケージから安全に対しての表示が少ないことによる不安感が影響しているようです。安全性に対しては他社より優れた活動をされていますので、パッケージ等での露出を強め不安感の払拭をされても良いかもしれません。



■ 総評

まずはじめに、60年以上の長きにわたって安全・安心の卵を扱い続け、業界のリーディングカンパニーとして、庶民の味方である卵を販売し続けている御社に心から敬意を表します。近年は従来品の販売品に留まらず、卵の新しい価値を伝える新商品を作る活動も行われており、その中から多数のヒット商品を生み出す御社の取り組みには、畏敬の念に堪えません。御社の絶え間ない努力から生まれた「ご褒美食感 半熟煮たまご」は、上品なパッケージから感じられる商品への期待、パッケージを開いた時に香る出汁の匂い、「ご褒美」が伝わる柔らかな食感、唯一無二の商品であるにも関わらず手取りやすい価格帯に抑えられている価格競争力等、調理済み卵マーケットの中で、強い存在感を示し続けるであろうことが期待できる商品です。

審査会のコメントでは「黄身のコクが強く感じられ、好ましい」、「ラーメン屋の煮卵を超える濃厚さととろり感」等、特に黄身の味覚と食味に対して多くのポジティブ評価が見られました。また、「漬けダレは卵の風味を生かし全く邪魔していない良さがある」、「煮汁と卵のバランスがとても良い」等、調味液と卵の相性に対しても多くの評価コメントが付けられています。その食味の良さが内部的要因で93%と、圧倒的に高い評価に繋がっていることが見て取れます。

味覚に対する評価に留まらず「身近な商品をブラッシュアップし、価格アップに成功している」、「市場より高い価格を出す納得感のある商品である」、「賞味期限が29日と長く使いやすい」等、ターゲット市場に対して価値ある商品提供ができている等のコメントが多く、市場要因90%の高い評価につながっています。また、「黒を基調としたパッケージが高級感を感じさせる」、「高級感があり、見つけやすいパッケージ」等、パッケージに対する好評も多く見られ、外部的要因89%と高い評価の獲得につながっています。

ほとんどが好意的な評価の中で、少数ではありますが改善要望や不満点も上がっています。その1つが「贅沢食感」というネーミングです。同シリーズの半熟ゆでたまごの場合、「贅沢食感 = 柔らかい食感」が想起しやすいのに対し、煮卵の場合は「贅沢食感がどのようなものか」が食べる前に想像しにくいという意見が複数見られました。また少数ですが「単身者なので2個だけでなく1個入りも欲しい」というコメントもありました。

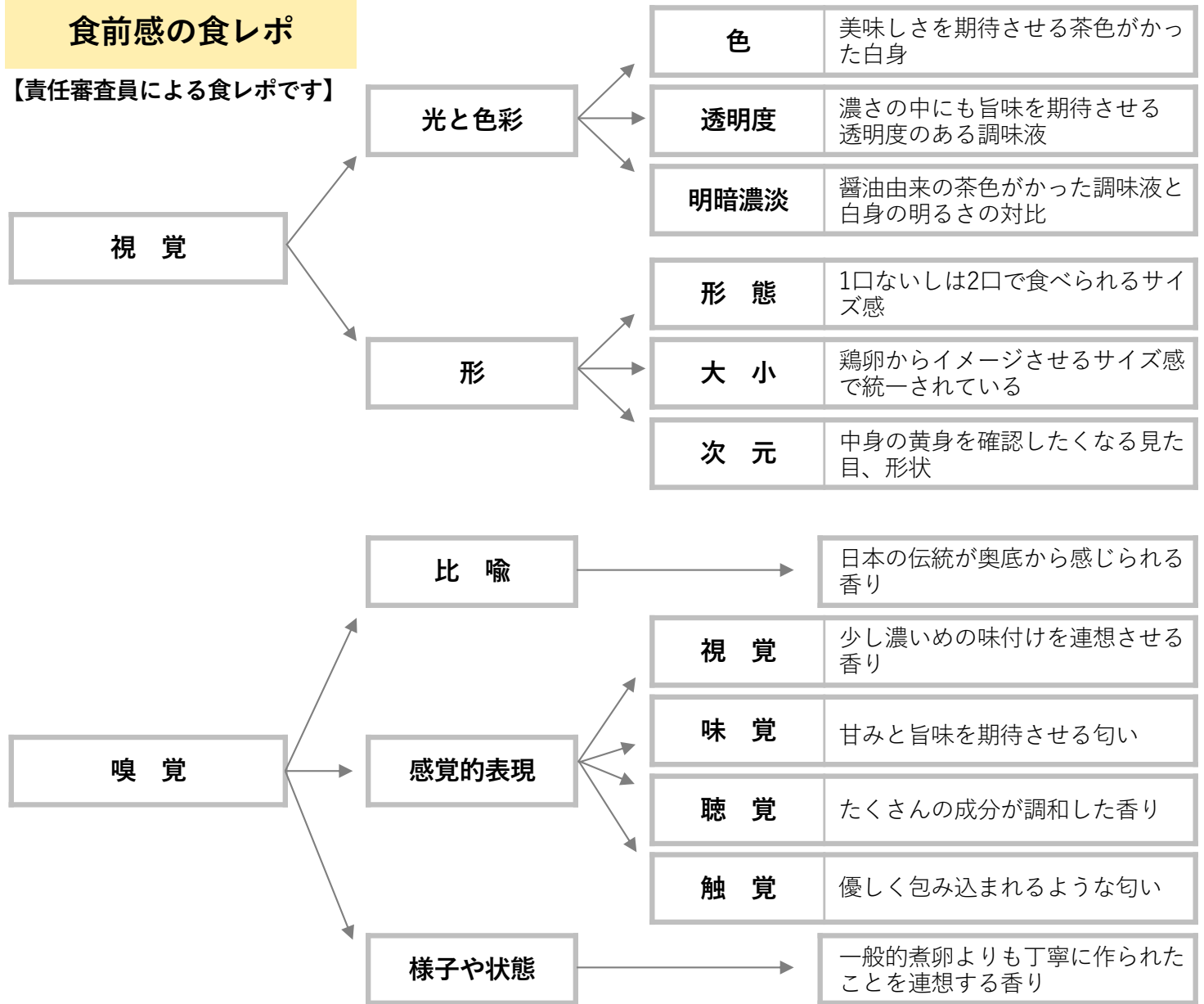
当該商品は味覚に対する高い評価を軸に、市場選定やパッケージ等で幅広い評価を得ています。必要な改善を加えることで、今まで以上に多くの消費者へ価値を届け、煮卵の定番としてさらに飛躍することを期待しています。



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

パッと見た印象は一般的な煮卵と同じような印象を受けますが、じっくりと観察を進めると透明度のある、旨味がたっぷり詰まると想像される調味液と、その美味しさをたっぷり蓄えた煮卵の姿を捉えることができ、「普通の煮卵とは何かが違う」ことを予期させます。一つ取り出してみると、想像よりも柔らかな白身から、中の黄身も含めてネーミング通り「ご褒美食感」であることを期待させてくれます。

パッケージを開いた瞬間には、調味液に使われている出汁の芳醇な香りと、塩味を期待させる醤油由来の香りが同時に立ち上り、この煮卵が日本の伝統から連なる調理方法から作られた、和を感じさせる食べ物だと思い起こさせてくれます。サイズ感的には、大人の男性ならば1口で食べることも可能ですが、もう少し丁寧に、じっくりと味わいたいという感情を引き起こします。

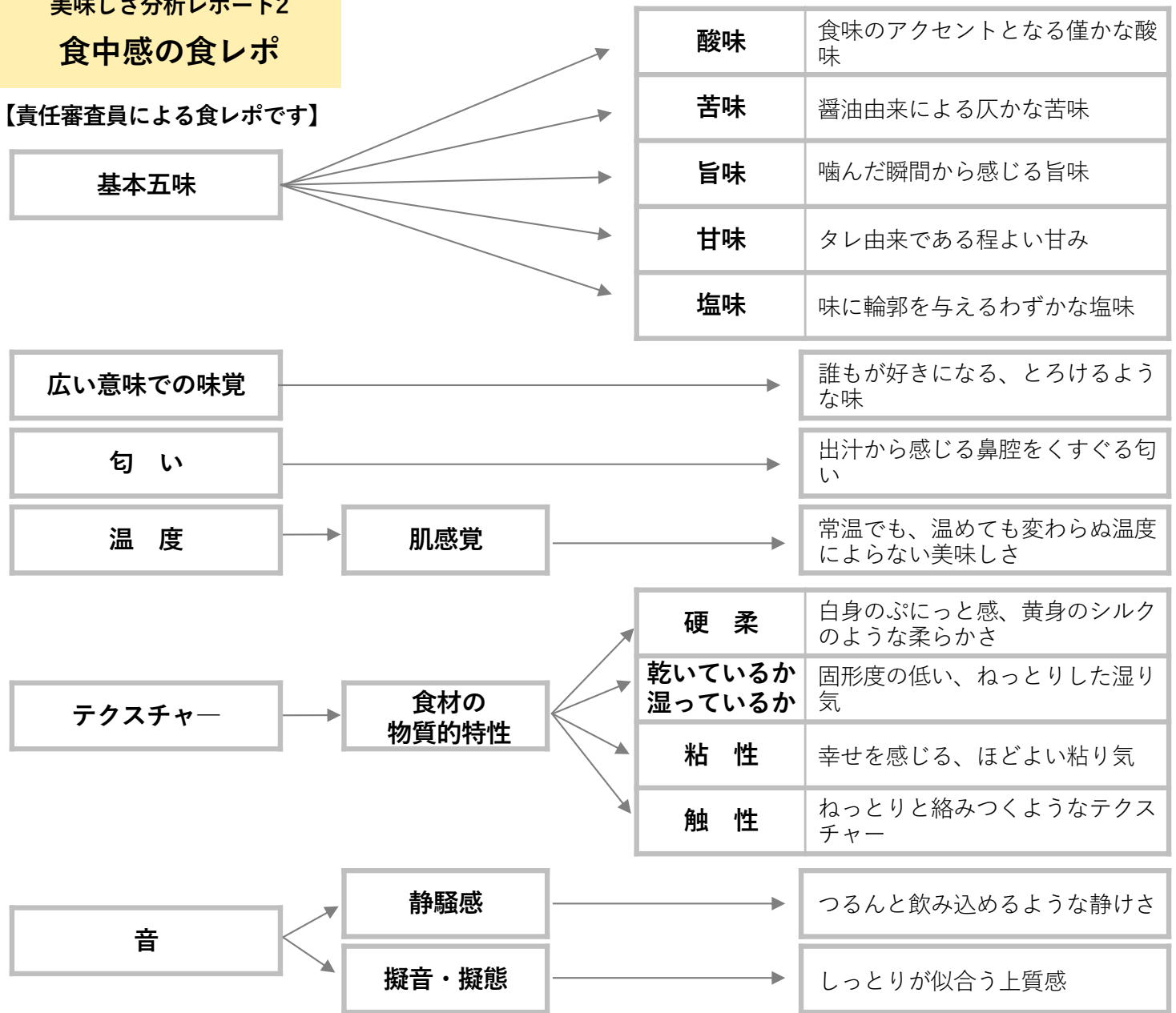
視覚・聴覚・触覚の観点から、食べる前の時点で美味しさを約束されているようで、早く口に含んでみたいという衝動に駆られます。自分へのご褒美として「早く食べたい」という気持ちにしてくれます。



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

食前感で感じた「贅沢食感」への期待値を裏切らない体験をすることが出来ました。口に含んだ瞬間に感じる白身の弾力がありつつも柔らかさのあるぷにっとした食感と、噛み進めると出会える、体験したことのないような黄身の濃厚さに、シルクのような上質な柔らかさを感じます。一般的な煮卵では出会えない、優れた食感の中から出てくる濃厚な旨味に、十分な贅沢感を感じることが出来ました。

基本五味に関しては、黄身・出汁・醤油の印象が強いことから、旨味を最も強く感じます。わずかな酸味・苦味・塩味・甘味が、卵の旨味に立体的な輪郭を与え、その味わいをより深めてくれています。食感の素晴らしさに心を奪われていた口内を、その優れた味覚が再度卵を味わう楽しみに引き戻してくれます。

当該商品は競合商品と比較し、やや高い価格帯にありますが、その価格に相応しい他にない食味・食感を体感することができます。煮卵の市場の中で、強い輝きを放ち続けるであろうと感じました。



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

唯一無二の食感と黄身由来の旨味のコンボは強い印象を残し、また食べたいという気持ちを思い起こします

気候・地域

伝統的な日本食ではないものの、出汁と醤油をベースとしたその味付けから、日本を意識する味わいとなっている

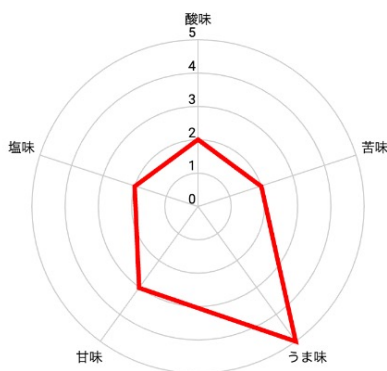
食経験・食習慣

煮卵＝ラーメンという思い込みを打破できる、煮卵の食べ方を考えたい、新たな発想を呼びこむ食べ物である

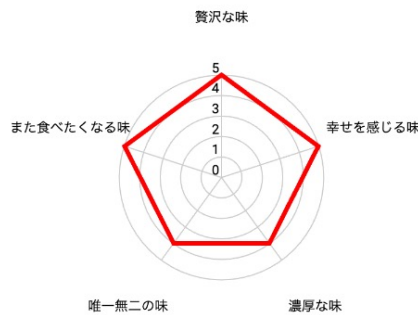
健康・生活様式

完全栄養食である卵をもっと頻繁に食べたい、健康に貢献しうる食べ物である

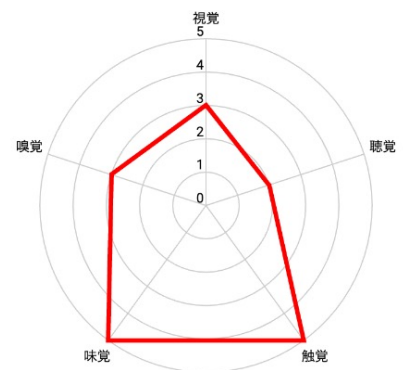
基本五味の
レーダーチャート



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	2
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	2

広義の味	評点
贅沢な味	5
幸せを感じる味	5
濃厚な味	4
唯一無二の味	4
また食べたいくなる味	5

五感	評点
視覚	3
聴覚	2
触覚	5
味覚	5
嗅覚	3

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

贅沢食感と名付けられた当該煮卵は、一見すると一般的な煮卵にも見えますが、口に含んだ時の唯一無二の柔らかな口当たり、黄身の濃厚なとろり感と旨味、出汁・醤油をベースに作られた和を感じる調味液とのバランスの良さ等、その名に相応しい商品であり、他にないまさに「贅沢」な商品です。

一般的なMサイズの卵であり、男性であれば一口で食べ切れるサイズ感ですが、この上品さを長く味わうため少しずつ食べたくなる、食べる側すらも上品になっていくポテンシャルのある商品です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

贅沢食感というネーミングは、他にないリッチな味わいを連想させ、購入者の期待値をあげる効果を担っていると感じます。黒を基調とした高級感のあるパッケージは、ネーミングの意味合いをより強く意識させる効果を持ち、一度購入してみたい、という欲求を呼び起こします。

一点課題があるとする、「贅沢食感」から感じる印象にばらつきがあることです。贅沢＝柔らかい、とろりとした黄身のイメージを連想するとは限らないため、他にない柔らかさやとろり具合をイメージするワードをサブタイトルに用いることも検討頂きたいです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

卵は「物価の優等生」として認識されやすい商品で、手軽な価格で十分な栄養素を含んだ優秀な食品です。値段優先で選ばれやすい商品の代表格の1つである中で、高品質な商品で高価格帯を狙うのは、業界のリーディングカンパニーの取り組みとして素晴らしいと感じます。

内部的要因に記述の通り、その食味・食感は唯一無二であり、価格に相応しい商品であると感じます。贅沢品質を高め続けることで、高価格帯の煮卵市場のリーダーであり続けて頂きたいです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

上述の通り、ポジショニングに優れ、少し高い価格帯であることが納得のしやすいクオリティを持つ素晴らしい商品です。この領域のリーダーとなれる商品クオリティであると感じます。

懸念点があるとするれば、この素晴らしい商品を世に広めていく体制が整っていないと感じる点です。ウェブサイトやSNS上にもあまり商品情報がありません。現在広報予算をお持ちでないとのことですが、今後「ご褒美食感」という概念を広げていくためにも、広報活動を強化することを期待しています。

5. ブランディング要因

商品そのものが持つ魅力、パッケージから強いブランドとなる可能性を感じます。一方で特にインターネット上では存在感がやや弱く、「贅沢食感」の素晴らしさが、商品を体感した層以外に広がっていない懸念があります。

SNSとの相性は間違いなく良い商品であるため、うまく活用いただくことで、今以上にこの商品を広げるきっかけづくりができるのではないかと感じます。贅沢食感を試したい！という気持ちを引き起こさせるコミュニケーションを期待しています。

6. 素材・安全性・その他

衛生管理が徹底された契約養鶏場から仕入れた厳選の原材料を活用し、生産工程においてもJFS-B規格の取得、HACCPの基準に則った生産管理等、安全・安心に対する高い意識を感じます。

一方で、この項目については相対的に低い点数がついています。これは御社の活動レベル起因ではなく、その活動が消費者サイドに伝わっていないことが原因です。現在の完成度の高いパッケージの中でどう見せていくかは検討の余地ありですが、安心・安全設計であることをもう少しアピールされても良いのではと感じます。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション