



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ダイヤモンドにんにくマヨネーズ



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 **ダイヤモンドにんにくマヨネーズ**

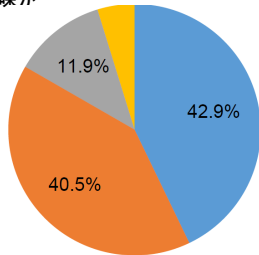
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第81回 (2024年11月)**

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。

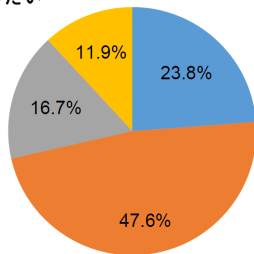
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

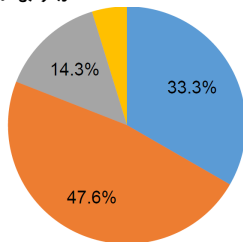
1 この商品に興味がありますか



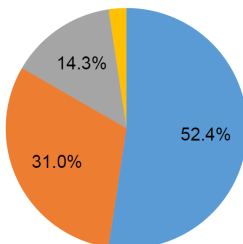
2 この価格で買いたいと思いますか



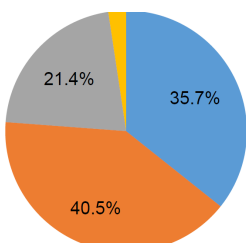
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

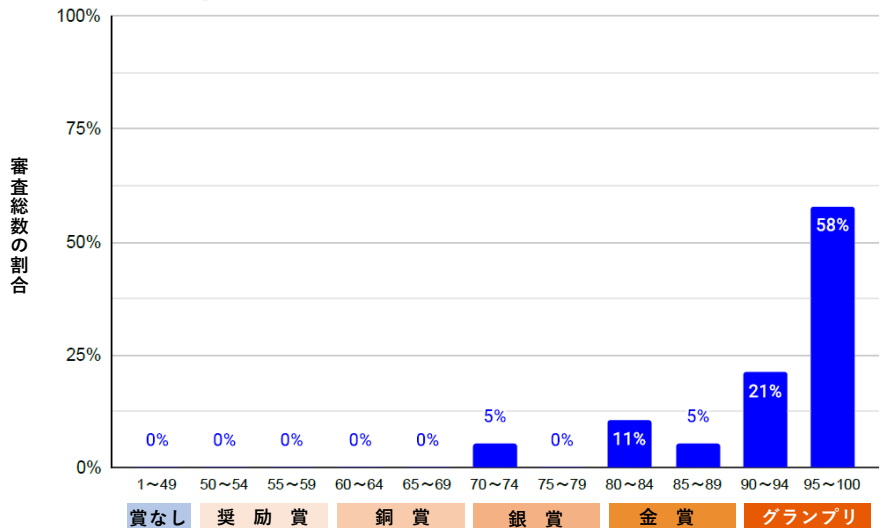
評価が高かった内容

がつんとくる美味しさで、にんにくの濃厚な風味と旨味がある
 個性的なパッケージで、北海道産のさりげないアピールが素敵
 6次産業化の体制が確立されていて、地方創生の可能性を感じる
 瓶のラベルの配色が商品イメージに合っていて可愛い
 しっかり広報予算をつけて直営店舗や商品のPRをされている
 SNSでの商品情報やストーリーが分かりやすく大変よい
 昨今のにんにくフレーバー人気のトレンドに合致している

評価が低かった内容

ダイヤモンドにんにくがどういったものかわかりにくい
 瓶装は開封後の保存性に少し不安を感じる
 自社HPにおいてブランドやコンセプトが伝わりにくい
 ターゲット層は30~40代女性からさらに広くても良い
 野菜にディップ以外の「おすすめの食べ方」のもう一歩提案が欲しい
 ISOやHACCPといった国際基準での製造管理を期待したい
 価格は土産需要としては好適だが、普段使いとしてはやや高め

点数分布



事前のアンケート結果では約83%の審査員の興味を引き、約81%が購入するターゲット層の広さを評価し、約83%がUSPに対して高評価でした。

審査結果の点数分布として、グランプリ相当の評価が79%、金賞相当の評価が約16%となりで総合評価94点となり、第80回ジャパン・フード・セレクションにおきまして【グランプリ】受賞とさせていただきます。商品自体の美味しさや効果的なプロモーションが評価され【内部的要因】【マネジメント・PR要因】の評価が高く、商品特徴が分かりやすく、特別感を与えるパッケージも【外部的要因】の一定の評価となり、全体の高評価につながりました。

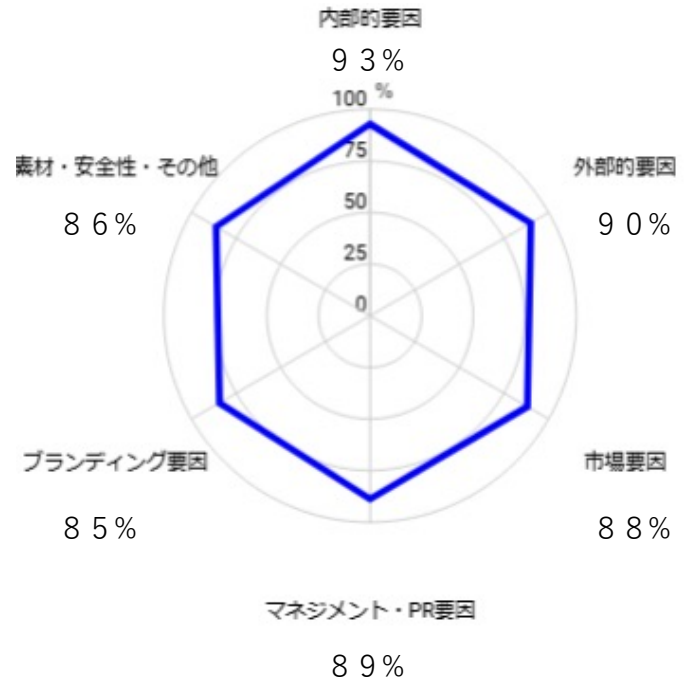
審査レポート

■ 要因分布

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%となり、ダイヤモンドにんにくという味と香りに優れた原料と確かなレシピが生み出す高品質な美味しさが高く評価されました。

「外部的要因」も、にんにくと北海道の地図を模したデザインと背景のポップな色合いが特徴的であり保存性の高い瓶装である事が高評価となり90%、SNSにおける展開も投稿内容とともに一定のフォロワーを得ている事から「マネジメント・PR要因」も89%、土産需要に対して手に取りやすい価格帯からも「市場要因」も88%と高評価となりました。

「ブランディング要因」は御社のブランド構築についてはまだまだ伸びしろがある事から85%、「素材・安全性」については製造管理に関する改善余地がある事から他要素に比べて点数が少し伸び悩みましたが、全体としてはバランスの良い大きな六角形となりました。



■ 総評

とにかく美味しい！！ まずはほとんどの審査員が認めた商品自体の味、これに尽きます。

農薬や化学肥料を一切使用せずに大切に育てられた原料であるダイヤモンドにんにくが持つ独特の旨味とほのかな甘み、そして鮮烈でありながら芳醇な香りは特筆すべきもので、その品質の高さを評価する声が圧倒的でした。

北海道美瑛町の冷涼な気候の中、農薬や化学肥料を使わずに大切に育てられたダイヤモンドにんにくのポテンシャルを最大限に活かした味わいは万人に受けると想定されます。そしてヒアリングシートには言及されていませんが、マヨネーズやその他の調味料のバランスもとても良いものであると思います。原料マヨネーズにも様々なものがあると思いますが、ダイヤモンドにんにくに負けない卵黄のコクや旨味と酸味のバランスを持ちながら、ダイヤモンドにんにくの良さを最大限活かせる原料マヨネーズを選択されたものだと思いますし、全体をまとめ上げるための、砂糖や塩等の調味料とレモン汁の配合はさすが一流の料理人の為せる技だと感嘆の念を禁じえません。

また、ダイヤモンドにんにくとマヨネーズ共に豊富に含まれているうまみ成分であるアミノ酸が双方をつなぎ合わせている要素になっているのではないかと考えられます。マヨネーズはその製造過程や製造後の経時変化において原料である卵黄のタンパク質が分解されてアミノ酸となりうまみ成分となる事が知らせています。ダイヤモンドにんにくは厳選された魚から抽出した成分を発酵させたアミノ酸を豊富に含んだ液体有機肥料を使用していたり、多種のアミノ酸やビタミン等を含んだ天然有機肥料を葉面に散布するなど、自然なうまみ成分にもこだわった製法によりアミノ酸リッチでうまみ成分豊富な原料となるのは必然であり、その二つが相見えた本製品が次元を超えた旨さを持っている事は必然なのかも知れません。今回の審査の中ではそういった本商品の持つ味のポテンシャルに加え、ポップな色合いとシンプルなデザインなどの外部的要因、Instagramを中心としたSNSを活用した販促活動においても高い評価を受けており、第81回ジャパン・フード・セレクション審査会においてグランプリ受賞となりました。

一方、当該商品の販売数を伸ばしていくのであれば、素材や安全性に関する体制につきましてはもう一步踏み込んだアプローチが欲しいという意見も一定数ありましたので今回の受賞を機に社内にて議論いただき、たゆまぬ研鑽を続けられ、より一層、貴社がご発展される事を審査員一同、祈念いたしております。



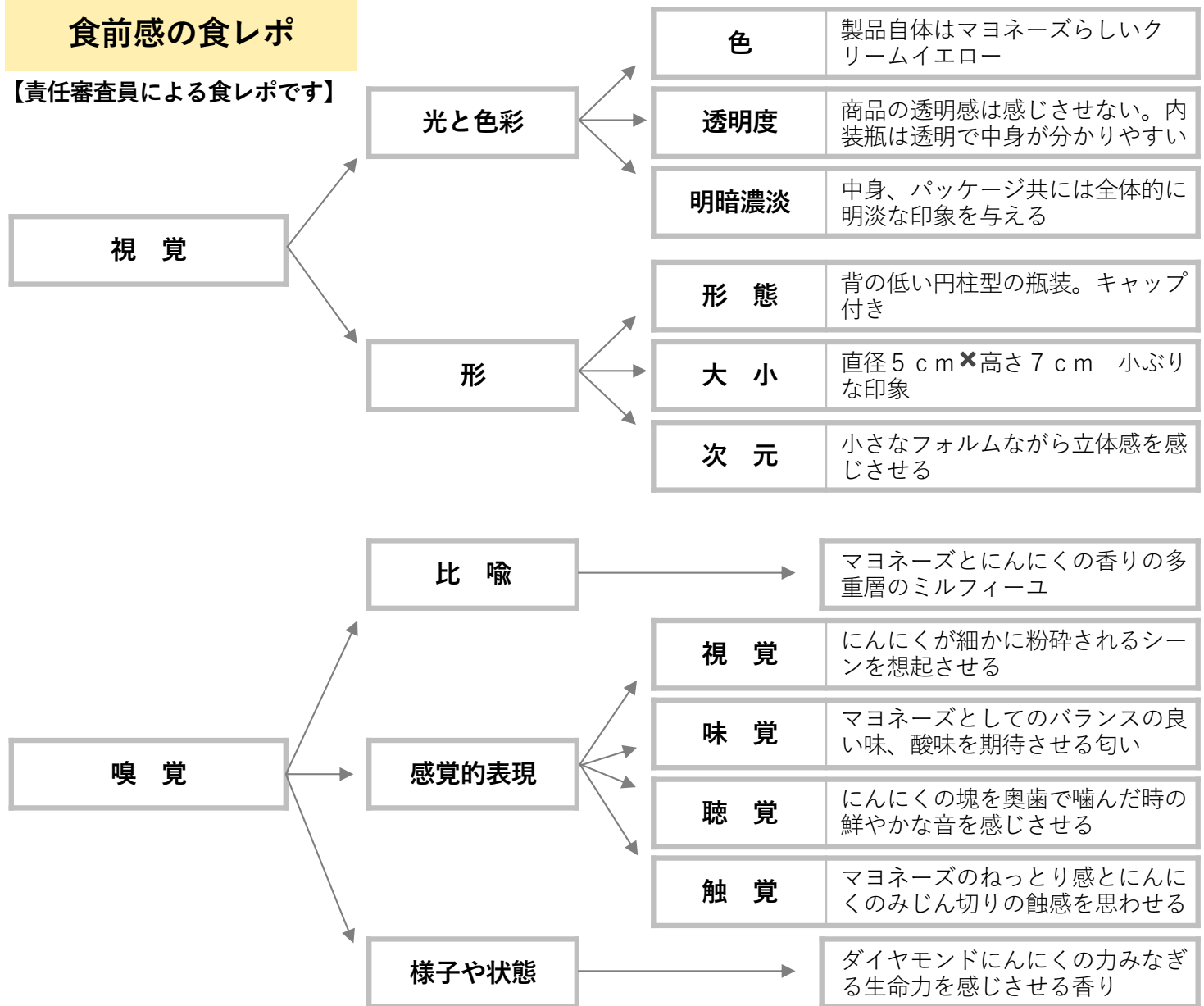
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

〒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

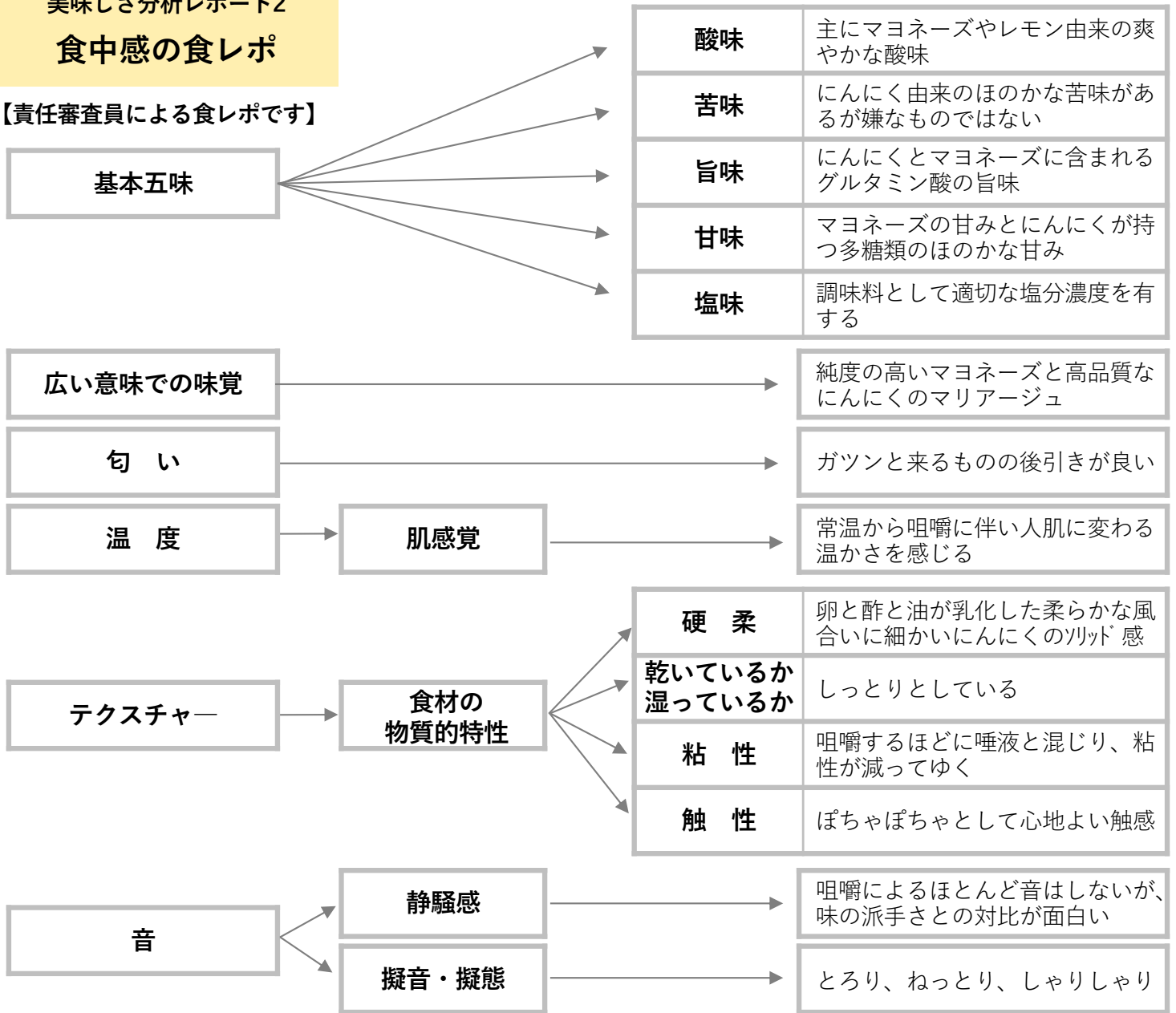
当該商品の外装パッケージは、マヨネーズより黄色味の濃いポップな色調のカナリアイエローと下部のオーキッド（うすい紫）をベースとした背景に白地に抜いたにんにくのデザイン、その中に商品名が配され、特に女性のアイキャッチには十分な効果があります。正面ロゴには敢えてダイヤモンドにんにくとはせずシンプルに商品名が消費者には伝わりやすく、必要最低限の文字とイラストによる味に関する商品情報は整っており、情報量としても適正であり、味の想像が容易と感じました。容器は瓶装であることから耐久性があり、そのサイズ感からもよほどの事がない限り、破損等は起きない堅牢な状態であり、様々な販売形態に耐えうるものと判断します。蓋の開封は容易で力の弱い女性でも労なく空けられる点は高評価です。商品自体の見た目は正にマヨネーズであり、そのねっとりとした印象の中に僅かに見えるにんにくの粒がしっかりと確認でき、香りにはんにくの食欲をそそる刺激的な香りとまったりとしながらも酸味をきちんと主張するマヨネーズの香りが多層的に折り合い、大きく食欲を刺激されました。



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

口に入れた瞬間にまずはダイヤモンドにんにくのパンチがありながら芳醇な香りとマヨネーズ由来の酸味を感じさせる香りが口の中にあふれます。

その香りに誘われ咀嚼を続けると、マヨネーズとしての酸味、甘み、塩味のバランスに加え卵黄の旨味と共にダイヤモンドにんにくが持つ旨味とほのかな甘みが口の中で洪水のように押し寄せます。

マヨネーズ自体のクリーミーで滑らかなテクスチャーに、ダイヤモンドにんにくの食感が加わり、口の中で一層深みと複雑さが増します。後味はにんにくの残滓とともにしっかりとした味わいと香りと少しの残りますが、後引き良く、もっと食べたい衝動に駆られました。

ダイヤモンドにんにくの風味が、マヨネーズの甘さと酸味と旨味を引き立て、それぞれの要素が互いに調和を保ちながらも、一方が他方を圧倒することなく共存しており、その配合は本物の料理人の作った完璧なセットと言えます。



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

しばらく続くインパクトの強いにんにくの芳香とマヨネーズの旨味と酸味が残るが後引きは良い

気候・地域

北海道の冷涼で豊かな土壌に育まれた力強いにんにくのうまみや香りの個性がしっかりと表れている

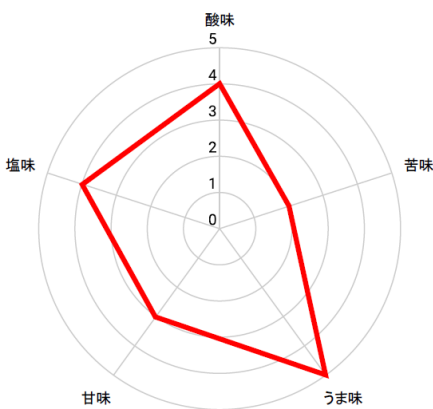
食経験・食習慣

マヨネーズとにんにくの組み合わせはアリオリソースなど、それほど稀有ではないものの、ここまで素材に拘った市販製品は市場にはあまりない

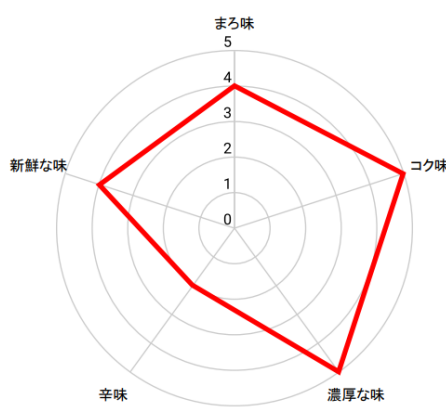
健康・生活様式

にんにくはビタミンBA1やアリシンを豊富に含み、疲労回復や免疫性の向上、抗酸化作用による効果など、素材として健康的なイメージを与えます。

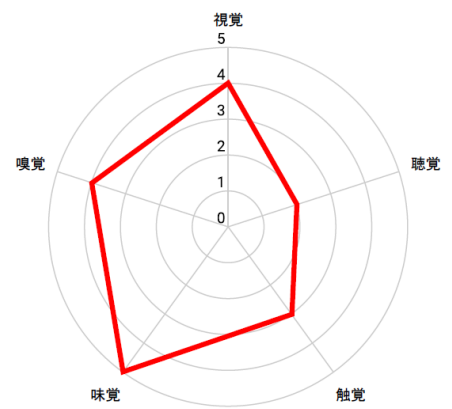
基本五味の
レーダーチャート



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	4
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
まろ味	4
コク味	5
濃厚な味	5
辛味	2
懐かしい味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	2
触覚	3
味覚	5
嗅覚	4

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ほとんどの審査員がその味については高評価でした。

特に、マヨネーズとしての美味しさに加えダイヤモンドにんにくが持つ独特の旨味と鮮烈でありながら芳醇な香りは特筆すべきもので、その品質の高さを評価する声が圧倒的でした。

北海道美瑛町の冷涼な気候の中、農薬や化学肥料を使わずに大切に育てられたダイヤモンドにんにくのポテンシャルを最大限に活かした味わいは万人に受けると想定されます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

当該商品の外装パッケージは下部のオーキッド色のボトムに濃い黄色であるカナリアイエローに北海道の地図と商品ロゴの黒が印象的です。一見、ポップな色調であり女性受けしながらも、にんにくカテゴリーでは定番である濃い黄色と黒文字の組み合わせはにんにくを嗜好するマニアの心をくすぐる仕掛けを感じさせます。開封は容易で問題ありませんが、一部の審査員からはチューブタイプに比べてハンドリングと保存性への心配を指摘するコメントがありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品はそのサイズや価格設定において、「ちょっと贅沢なマヨネーズ」として丁度良いポジショニングである事が多くの審査員により評価されました。

また、販売方法や市場展開において土産需要を一定数確保できている点も確認されました。

にんにくとマヨネーズという組み合わせは本格的な西欧料理でも定番の組み合わせではありますが、それを家庭で楽しめるという点においても消費者にとっては大きなベネフィットであると言えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

商品パッケージから誘引されるLinktreeのサイトはあらいふあーむさんの情報も含めて、当該商品やにんにく種蔵さんの情報、コンセプトがしっかりと伝わる情報が十分に提供されている事が高く評価されました。

また、Instagramにおいても定期的な更新がなされている事、ダイヤモンドにんにくや当該商品の希少性の訴求がよく伝わり、一定のフォロワーがついている事も確認されました。「にんにく種蔵」をGoogle検索するとトップに出てくるBaseのページはコンセプトやこだわりが伝わりにくい印象を受けました。

5. ブランディング要因

ダイヤモンドにんにくを中心として、「にんにく種蔵」「おだし食堂」「あらいふあーむ」それぞれのブランドがそれぞれ引き立てあい、切磋琢磨している雰囲気やひしひしと伝わり、それぞれのブランドが確立されている点が一定の評価を受けました。今後さらに商圏を広げるためにはさらなる商品ストーリーの拡充、SNSコンテンツの強化、キャンペーンによる個人情報収集やネット通販への広告費投下等、社内で継続的に議論を進める事をご提案いたします。

6. 素材・安全性・その他

当該商品における素材や安全性への取り組みにつきましては原料のダイヤモンドにんにくを徹底的に無農薬で生産しており、その点において審査員から高い評価を受けました。

製造については有限会社ネクストさんにOEMによる製造委託をされており、もちろん2社間の信頼を前提として成立しているとは思いますが、販売者として定期的な衛生や製造における監査を行う事や必要に応じて、HACCPやISO等の国際基準の導入をご要望されてはいかがでしょうか。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション