



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

鶏卵せんべい



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 鶏卵せんべい

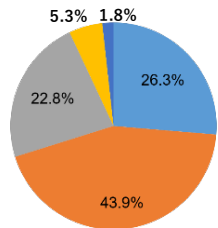
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

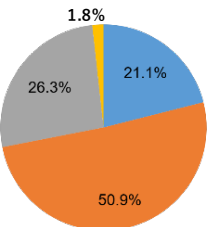
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

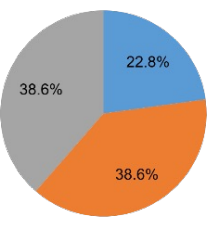
1 この商品に興味がありますか



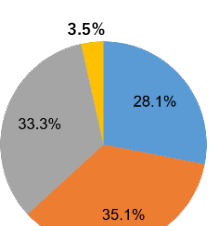
2 この価格で買いたいと思いますか



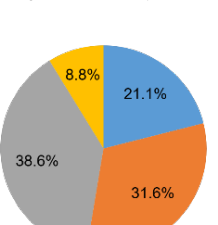
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

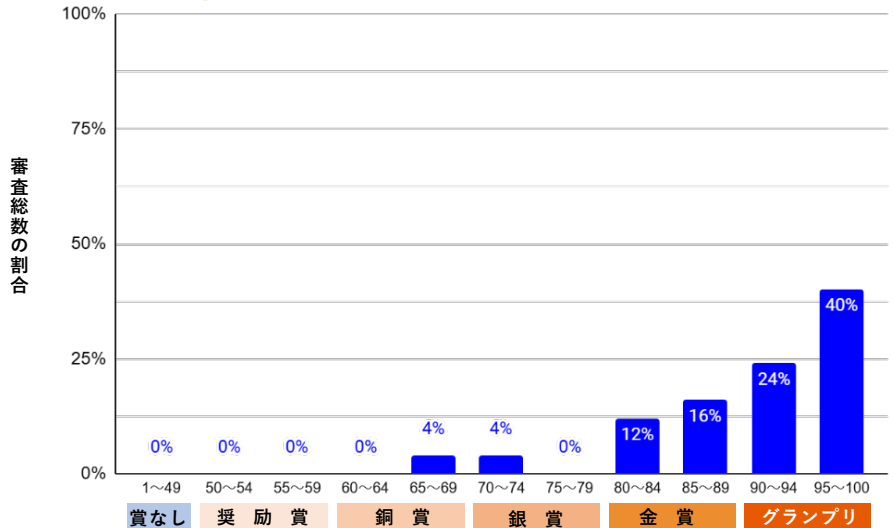
評価が高かった内容

懐かしい味で、安心して食べられる商品である
 パッケージが明るく楽しくて食べるときに気分が上がる
 開封後のゴミが少ない作りになっているところが良い
 コストパフォーマンスがとてもよく、お土産などに最適
 原材料の使い方やパッケージなど、随所に配慮がある
 わかりやすくシンプルな食材を安全に加工している
 お土産や手土産はもちろん自宅用にも使い勝手がよい

評価が低かった内容

似た商品が多くあるので、かなり激戦にはなる
 広報戦略があまり確立できていない点が惜しいと感じた
 今流行りの「SDGs」でもアピールできると思う
 他府県民からすると「鶏卵＝山口」であるとはイメージが薄い
 本格的にHACCPなどに取り組まれた方が安心感が増す
 SNSをもっと多用したものがあれば望ましい
 山口名物として広く認知されるよう、引き続きアピールが必要

点数分布



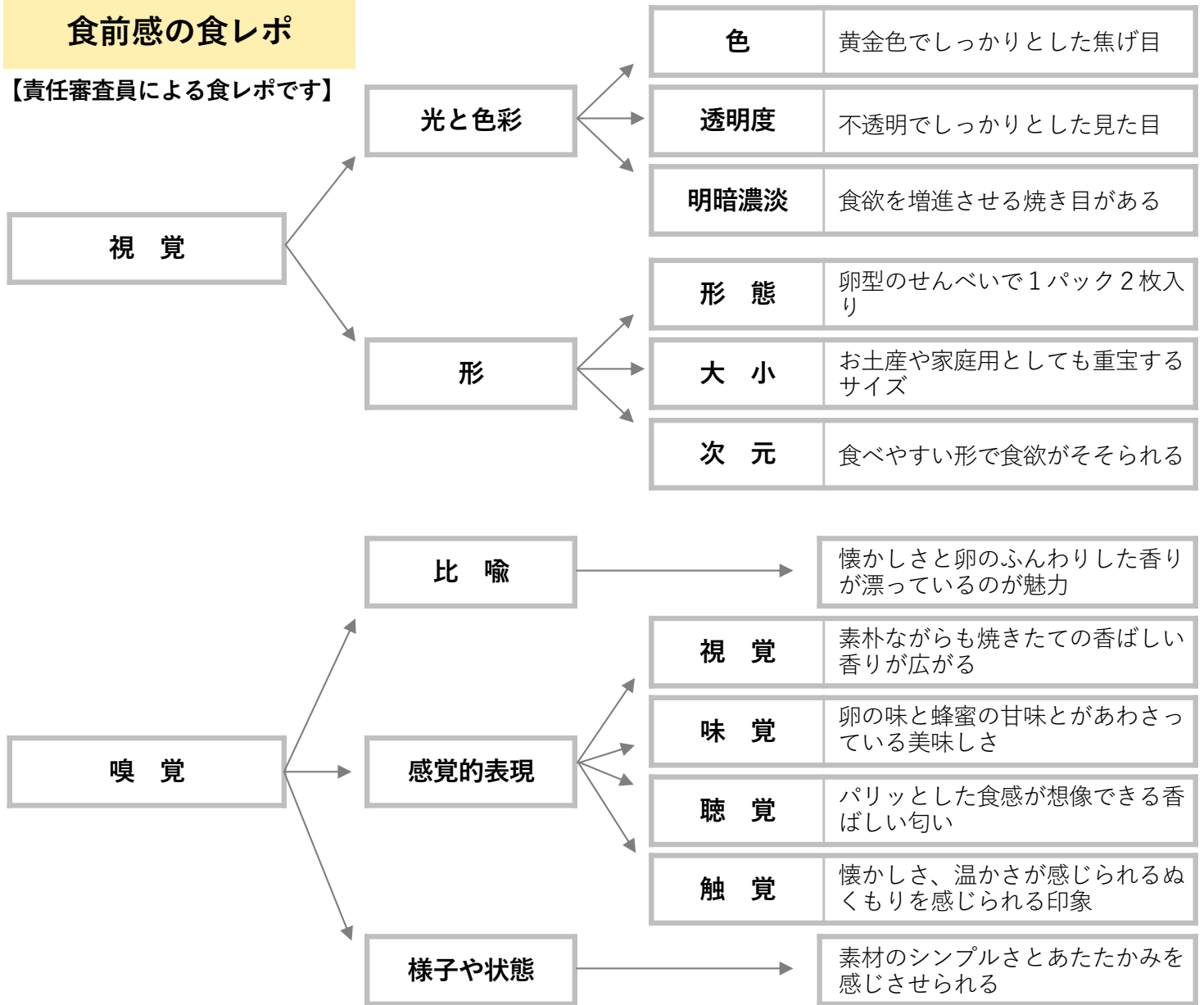
審査員の64%が90点以上のグランプリ相当と高い評価を占めました。また、28%が80点以上の金賞相当と高い評価となり、その結果からも総合的に「グランプリ」との評価となりました。その要因は、老若男女問わず万人向けの味、優れたコストパフォーマンスが挙げられます。アンケートの結果では、「この価格で買いたいと思いますか」という問いに対して、72%の方が「興味がある」と回答しています。また「この商品をターゲットにする客層」についても61.4%が「興味がある」と回答しています。



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】



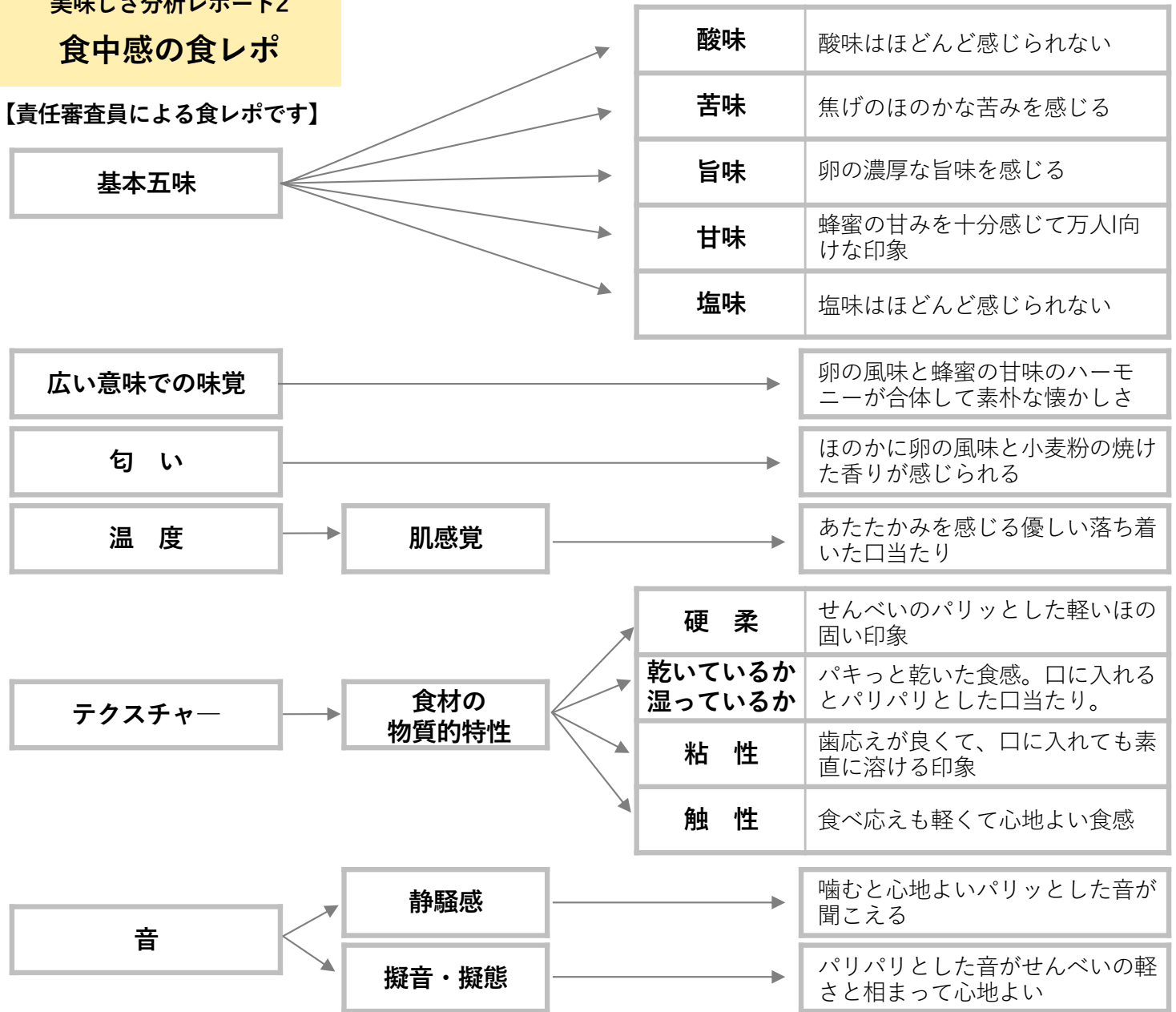
■ 食前感 講評

「鶏卵せんべい」は、見た目は素朴そうですが、どこか懐かしい感じのする一品です。香りについては、パッケージを開けると香ばしくて甘い香りがただよっていて、素材そのままの味を想像することが出来ます。形状は卵型の優しい形で2枚セットで入っています。色は綺麗な黄金色でニワトリの焼き印が可愛く押されています。カリッとしてサクサクとした印象が期待されます。原材料は長州どりの鶏卵を有効活用した卵の豊かな風味、小麦粉、砂糖、あと蜂蜜といったシンプルな素材で、食べる前からお子様からお年寄りまで万人受けしそうです。2枚セットにセットになっていることから、1枚といわず、続けて食べられそうな予感がします。お土産にお渡しするのにも、手土産にも、自宅で食べるのにも十分なボリュームの量があって、職場などでは重宝しそうな感じがします。パッケージは外箱はカラフルで紙箱といったサステナブルな素材を使用しています。内側のパッケージはシンプルでごみを極力出さない姿勢がうかがえます。

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

「鶏卵せんべい」は、日本人が地域性を感じることもなく、老若男女どこか懐かしさを感じるせんべいです。まず味覚に関しては、卵の風味が旨味を引き立て、蜂蜜の甘味が立った印象です。甘さもくどくなくて1枚といわず次々と手が伸びてしまう感じです。香りについては、せんべいの香ばしさとほのかな卵の香りが感じられます。テクスチャーについては、せんべいのパリッとした軽い食感で、歯応えも良くて一口まず口に含むとすんなり溶けて心地よい口当たりです。音についても大きな特徴があります。噛むとパリッと、さらにすすめるとザクザクとした音が食欲をそそります。シンプルな原材料からの確かな風味と甘味、食べてパリッとした食感は食べる楽しさをより一層引き立ててくれます。地元産の長州どりの卵を使用していることにも環境に優しい配慮がみられます。全体として、視覚、味覚、触覚、嗅覚、聴覚の五感をフルに使って味わうことが出来るせんべいです。



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

卵の濃厚な旨味と蜂蜜の甘味のハーモニーがあわさって、後を引く美味しさ。後味は軽くて何枚でも食べられそうな勢い。

気候・地域

気候や地域に関係せず、誰もが好ましく感じる、お子様からお年寄りまで幅広く万人受けする一品である

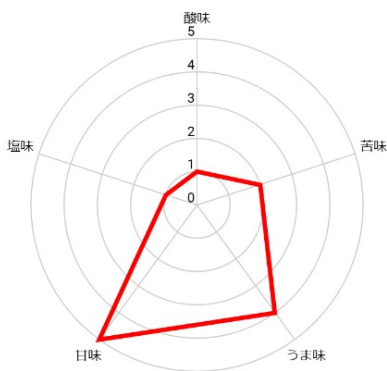
食経験・食習慣

懐かしい味で、子供のころから食してきたカステラ風味のせんべいの味に通じるものがある。

健康・生活様式

素材がシンプルな原材料で誤魔化しがきかない。素材の風味を最大限に感じる製法で、健康的なおやつとして好ましく感じられる

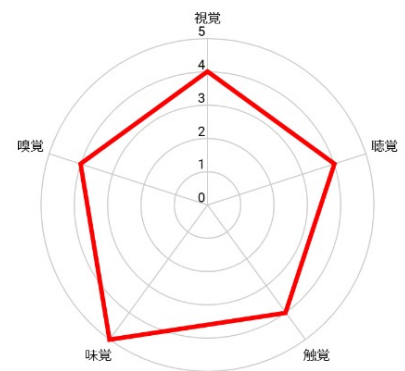
基本五味のレーダーチャート



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	4
甘味	5
塩味	1

広義の味	評点
懐かしい味	5
素朴な味	5
なじみのある味	4
ほっとする味	5
くせになる味	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	4
味覚	5
嗅覚	4



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

素材の味を生かして、卵の風味と蜂蜜の甘さがあり、お子様でもお年寄りでも召し上がっていただける味です。昔ながらの懐かしい味で、万人受けするもので後をひいて手がすすみます。開けた瞬間に卵の香りがふわっと広がり、食欲が刺激されました。パリッサクツとした食感がよくてずっと食べ続けられるイメージです。ザクザクとした歯応えと優しい甘さが幅広い世代に愛されるだろうと感じました。また除外される卵の有効活用から誕生したというストーリーも、まさにSGDsな商品ということで素晴らしいです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングが直球でわかりやすいです。パッケージは配色が可愛らしく、目を引くデザインだと思いました。「緑」「白」「黄色」「赤」という配置が素晴らしく、シンプルかつレトロですっきりとしているデザインですが、目立ち、目につきやすいのが良いです。サステナブルな変更を加えたことで、商品イメージがよくなりました。個包装されており、お土産や手土産、自宅での消費にもまさにぴったりです。一袋二枚入りで食べ応えもありました。職場などにお土産で持っていくと喜ばれそうです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

とてもコストパフォーマンスに秀でています。特に枚数も多いため、職場へのお土産などで購入する人は重宝します。手土産に人気のある理由もうなずけるボリューム感は素晴らしいです。価格は安過ぎる印象なので、もう少し値上げされても良いと思います。ただ500円で12枚が困る場面もありそうです。300円で6枚で個包装のプチ土産のパターンも欲しいです。昔ながらの商品で、変わらない味を保っているのが良いのですが、他社にも同じような商品があるので、その激戦をどうアピールするかが問われます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

商品の開発ストーリーに会社の強い理念を感じます。もっと全面に押してもよいです。広告の打ち出し方、広報の手法によっては、「鳩サブレ」のようなポジションも不可能ではないのではないかと可能性を感じます。広報活動はSNSを活用されながら、企業・社員一丸となつてのご対応は素晴らしいと思います。現在営業のご担当者が対外対応をされているとことでしたので、今後さらに広報戦略を注力、さらに強化することで、他社との違いが出せると考えます。

5. ブランディング要因

ロスを出さない工夫がなされており、素晴らしいブランドです。破棄される卵を使った商品ということで、今流行りのSDGsでもアピールできます。長州どりの良い点をひきついだブランディングも期待出来ます。山口県の銘菓としての知名度が欲しいです。アンテナショップや高速道路のサービスエリアや山口県内の観光名所近くのコンビニなどでも販売されると良いかも知れません。山口県といえばといわれるようなお菓子になるブランディングをいうお考えを実現するため、県外にもPRを一層展開されると良いかと考えます。

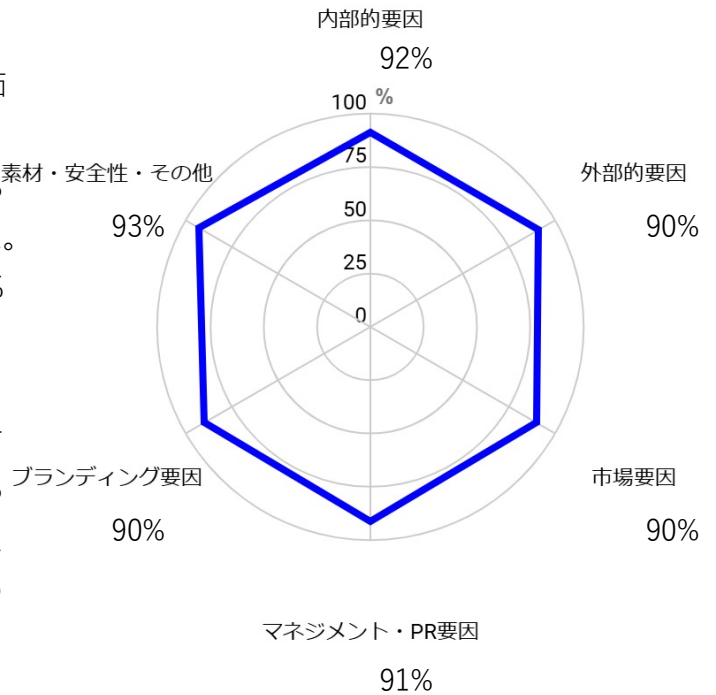
6. 素材・安全性・その他

原料はシンプルなので誤魔化しがきかないです。商品そのものの素材で、保存料や着色料を使用されていないので、安心感があります。素材へのこだわり（有精卵使用）に感銘しました。また安全衛生会議と製造会議を「月に1度」行っているという点から、安全に対する意識の高さがうかがえました。さらに長州どりということ、また鶏のエサの配合、農薬の有無などについても記載し、「健康」な鶏の有精卵であることの示してみてはどうかご一考くだされば幸いです。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、全ての項目で90%以上の高得点の評価を得ています。全体的にバランスの良い大きな六角形となっています。「素材・安全性・その他」が93%と最も高く、素材のシンプルな安全性に高く評価がされました。次いで、味や香りの五感からくる「内部的要因」は92%と、万人受けする味として高い評価がされています。また、「マネジメント・PR要因」は91%と、コストパフォーマンスの優れた結果が出ています。さらに、「市場要因」、「ブランディング要因」はともに90%となっています。90%以上の高い評価ですが、山口県の銘菓としてさらに発展するための広報のさらなる充実が今後の課題と言えるでしょう。



■ 総評

「鶏卵せんべい」は、原材料がシンプルであり、老若男女に万人受けするどこか懐かしい感じのせんべいでありまして、多くの商品が並べられたときには目立つパッケージになっていて、当商品自体は非常に評価が高いです。味は卵の風味と蜂蜜の甘味を豊かに感じられて、流行り廃りのないものです。何より特筆すべきことは2点あります。1点目は、素晴らしいコストパフォーマンスです。価格を値上げする予定と聞いておりますが、48枚で1000円、24枚で600円は職場などへのお土産、手土産、自宅での消費でも重宝することかと存じます。2点目に素晴らしいことはサステナブルです。ロスを出さない工夫がなされており、破棄される卵を使った商品ということで、今話題のSDGsでもアピール出来ることです。またパッケージも見直しをされて紙箱と極力ごみを出さないものにされたということで、カラフルでレトロなパッケージも魅力が感じられます。さらに、原材料がシンプルで長州どりの卵を使用していることは大きな強みになると言えます。山口県で長くお土産として販売をされてきて、地元では社会科見学をされるということで、地元で根付いたロングセラーの商品です。長門市は古くからかまほこ生産が盛んで鶏の餌となる魚のアラが安く手に入る環境というので鶏卵せんべいは持ち運びできるお土産として魅力があると考えております。さらなる今後の飛躍するポイントといたしましては、「山口県の銘菓といえば」としての知名度があればと考えます。あえていえば広報関係の強化が課題言えると存じます。販路拡大としては、アンテナショップや高速道路のサービスエリアや山口県内の観光名所近くのコンビニなどでも販売されると良いかも知れません。山口県といえばといわれるようなお菓子になるブランディングをいうお考えを実現するため、県外にもPRを一層展開されると良いかと考えます。アピールポイントとして、サステナブル、コストパフォーマンスの2点を強みとして、これからの商品の更なる可能性の向上を期待しております。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション