



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

鬼まんじゅう



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 鬼まんじゅう

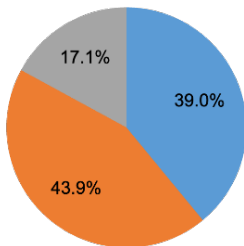
評価結果 金賞 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

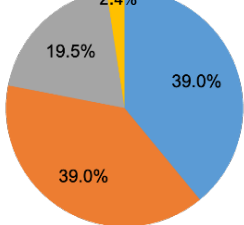
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

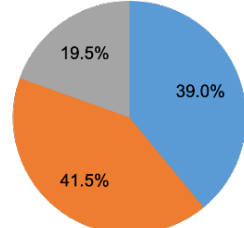
1 この商品に興味がありますか



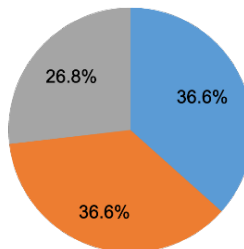
2 この価格で買いたいと思いますか



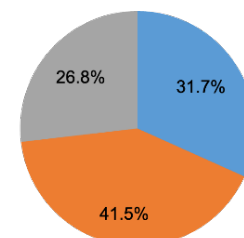
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

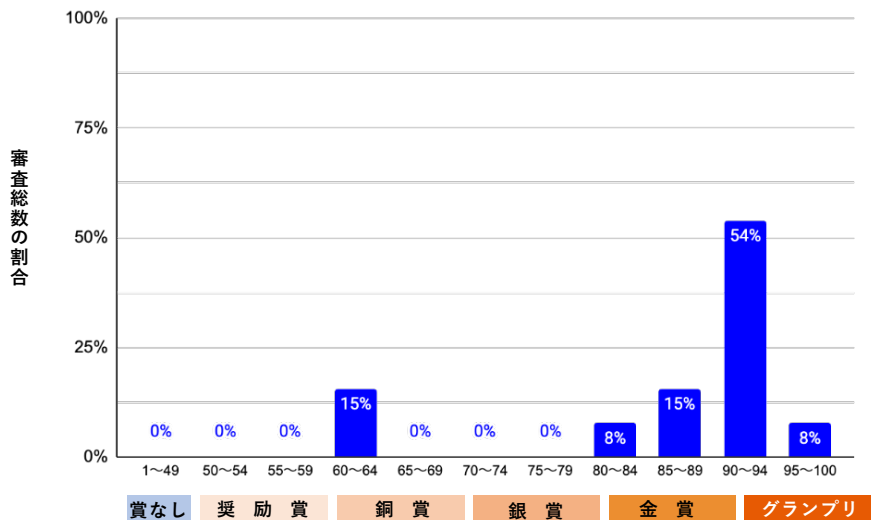
評価が高かった内容

さつまいもの美味しさが存分に味わえる味や香りと食感
 素材本来の優しく、ほっとする味が嬉しい
 甘さも控えめで、食べやすいので、大きいのがひとつ食べきれる。
 ほんのりした甘みと他にはあまりないもっちり食感がよい
 ゴロっとしたお芋の見た目から食欲をそそる。
 子どもにも安心して食べさせられる。
 インパクトがある大きいサイズと、気になるネーミング

評価が低かった内容

若干、ぼそぼそした食感がある
 満足感があってよいが大きすぎる、職場で食べづらい
 ブランド感があって良いが販売数が少ないのが残念
 名古屋のお土産として、関東に持ち帰りたいが賞味期限が短い
 伝統菓子だが、ネーミングと中身がイメージしにくい
 冷めると少しかたくなるので、消費者への注意書きが欲しい
 トレーサビリティ体制など安全を消費者に伝えると安心

点数分布



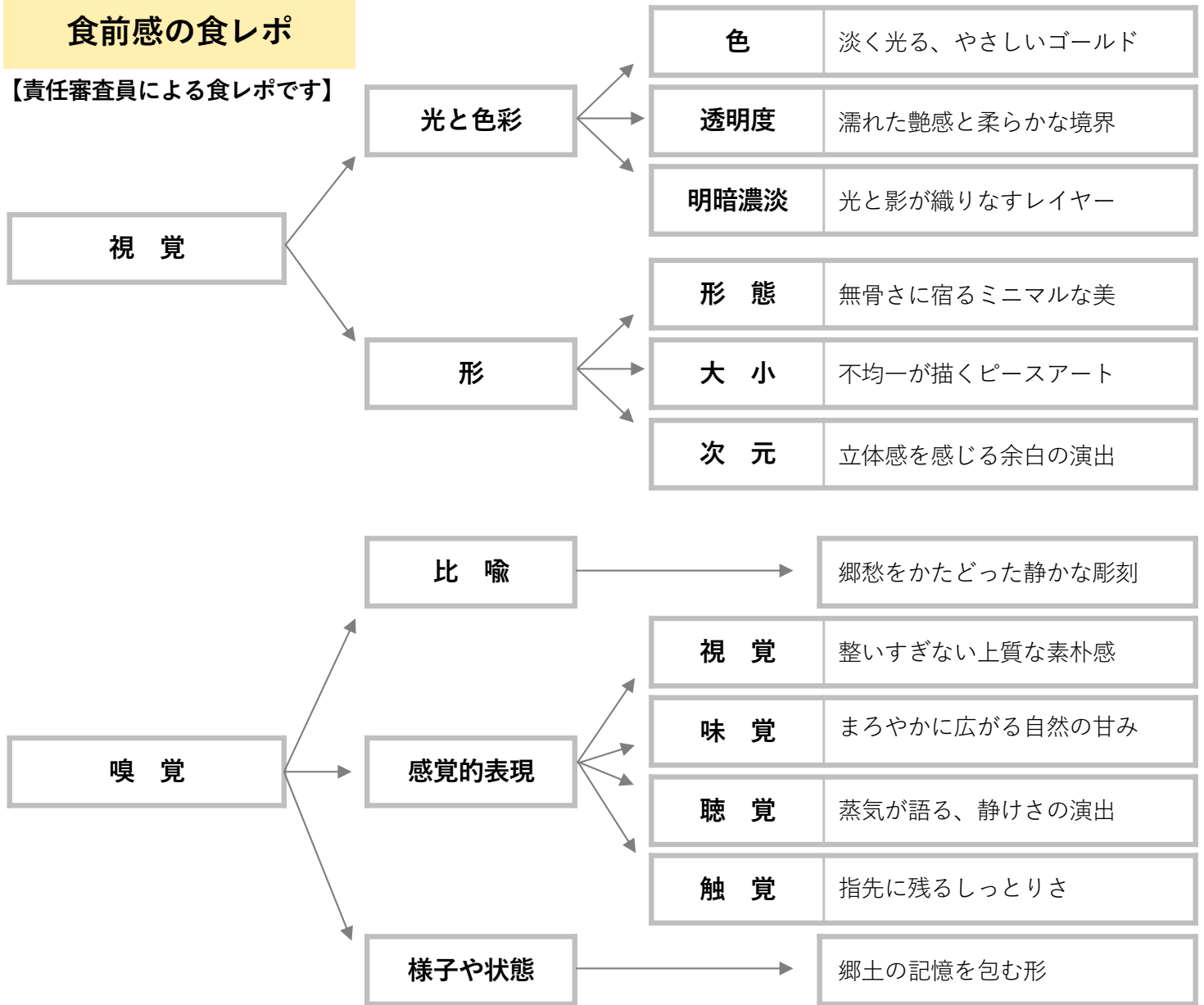
素材の安全性や地域性、ブランディングの点数は90%を超える高評価に加えて、原材料がシンプルで、添加物がほぼ使われていない点や、地元にも根ざした歴史ある菓子であることが評価されました。また、インパクトのあるネーミングや、見た目が他に類を見ない独自性を持っており、商品としての個性を感じられた一方で、賞味期限が短い点や、地域色が強く広域での展開が難しいことから、金賞とさせていただきます。安心感や親しみやすさは最高峰です。



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

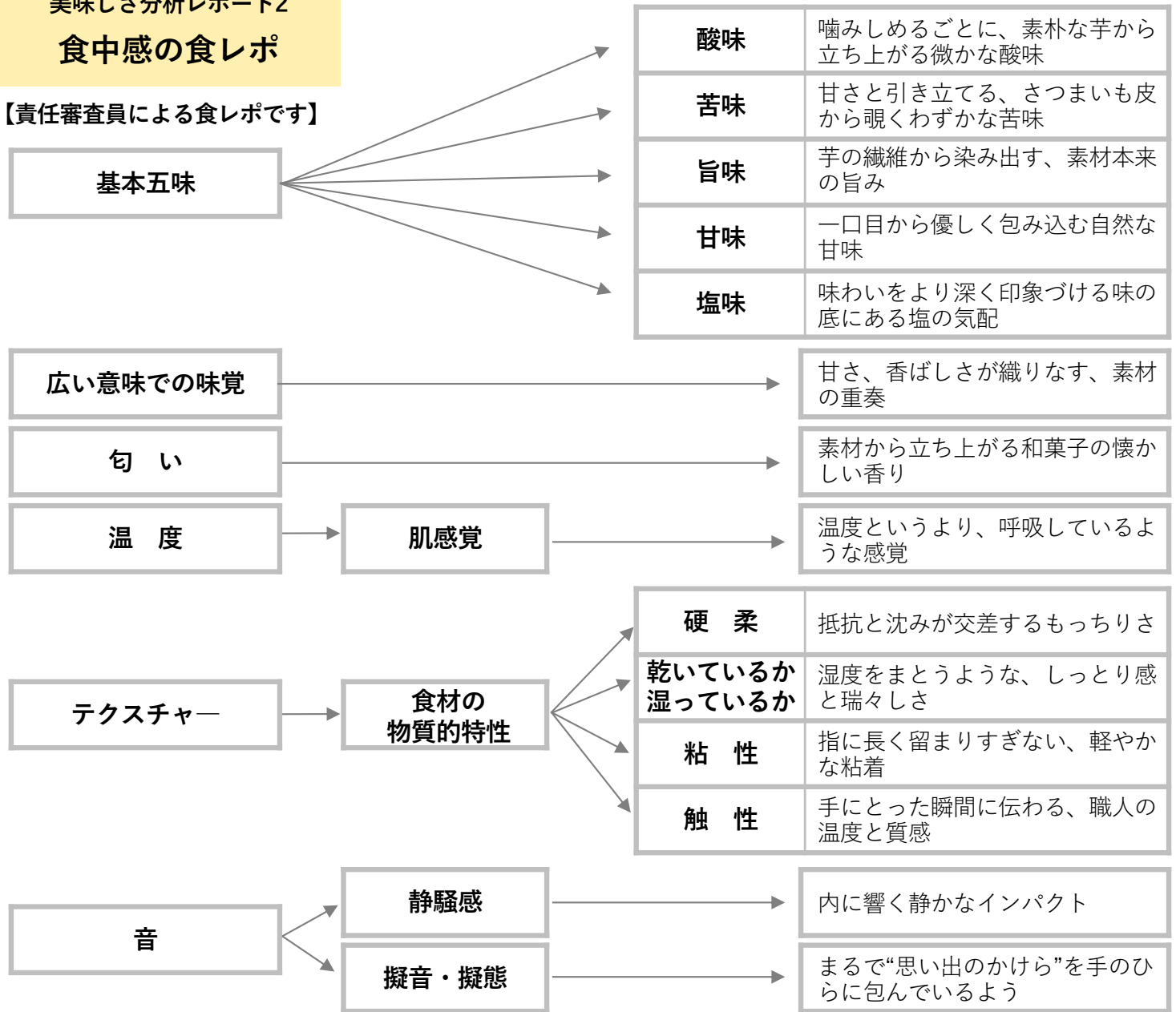
「鬼まんじゅう」というネーミングは、パッと見た、聞いた時には驚きがあり、とてもインパクトのあるおまんじゅうなのだろうという想像が働きました。でも、実際の商品を目にすると、角切りのさつまいもが表面にゴロゴロとあしらわれており、芋好きの自分としてはその見た目からも食欲がそそられました。まさに飾り気のない素朴なお芋の和菓子といった感じで、視覚にも優しくて幸せを感じます。華やかさではなく安心感、それでいてどこか懐かしい気持ちもなりました。大きさ的にはとても大きく、こんなに大きな和菓子の個数は見たことがない、という発見もありました。さつまいもがたっぷり使われていることで、食物繊維の多さも視覚的に伝わり、健康を意識する女性や年配者にも響きやすいイメージです。他にも、視覚的に満腹感があり、素材の安心感からお子様のおやつとしても安心して購入できると感じました。見た目から伝わる“ほっとするおいしさ”が、この商品の大きな魅力です。



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

一口食べると、素朴ながらもどこか懐かしい味わいが広がり、心がほっとするような感覚を覚えました。甘さは控えめでくどさがなく、さつまいも本来の風味をしっかりと感じる事ができ、まさに日常のおやつとしてぴったりな存在。甘さは控えめで、さつまいもの自然な風味がしっかりと定着し、もちもちとした生地との相性も抜群です。シンプルながらも飽きがこない、生活に寄り添うおやつだと思います。東海出身の方から「誰でも知っていて、主張は強くないけれど、ふとしたときにまた食べたくなる味なんだ」と聞いていたゆえに、実際に口にしてみて、その言葉の意味を実感しました。特別ではないけれど、確かに記憶に残るやさしい味でした。気取らない親しみやすさがあり、成長期の子どもから年配の方まで、幅広い世代に受け入れられるお菓子は貴重です。地方限定の郷土菓子という枠にとどまらず、もっと多くの人に知ってもらいたい味です。地域の魅力を伝える食として、今後の広がりにも期待したいと感じました。



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

甘さは非常に穏やかでしつこさがなく、素材本来の余韻が静かに広がる。満足感とともに自然に染み込んでいく感覚が印象的。

気候・地域

高温多湿な気候で蒸し調理が好まれる土地がら、土着的な素材使いと技法が結びついた地域性の強い郷土菓子である。

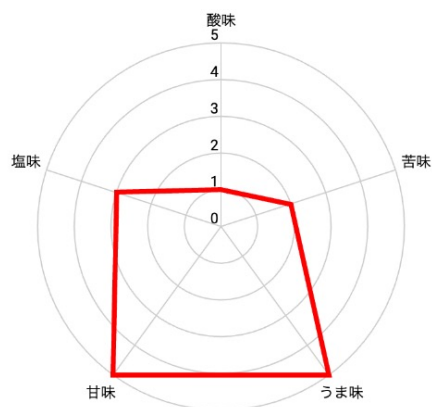
食経験・食習慣

おやつや軽食、差し入れなど生活の中で繰り返し登場することから、地域住民にとっての“記憶の味”として定着している。

健康・生活様式

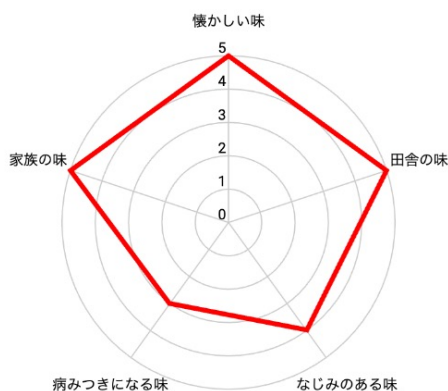
シンプルな素材で構成され、添加物はほとんど使用されていない。食物繊維が豊富で腹持ちも良く、健康意識の高まりとともに再評価される可能性を秘めている。

基本五味の レーダーチャート



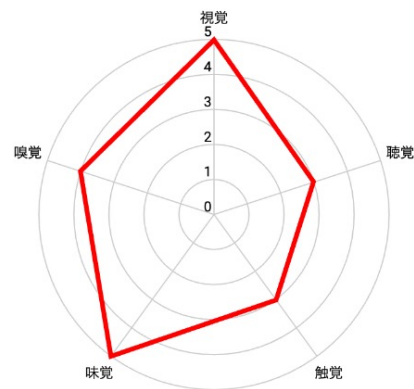
五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	5
なじみのある味	4
病みつきになる味	3
家族の味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	3
味覚	5
嗅覚	4



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

さつまいものほくほくとした食感と、小麦粉のもっちりとした生地バランスが絶妙で、自然な甘さとともに、どこか懐かしい味わいが広がります。地域に根づいた郷土菓子として、親しみやすさと素材の魅力が高く評価されていることを実感しながら、サイズについては、現在の形状でしっかりと満足感がある一方で、少し小さめの展開も今後の可能性として期待されます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

素材本来の良さを活かすために保存料などを使っていない点から、賞味期限が短くなっていることがわかりますが、遠方からのお取り寄せやサイトでの購入ができないことが難点です。とはいえ、手作りの風味を保つためには理解ができ、地域性の貴重さも感じます。これからはより多くの人に伝わる工夫として、ネーミングの補足やパッケージによる魅力づけをすると、新たな広がりにつながりそうです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

近年の“ご当地スイーツ”や“ローカルフード”への関心の高まりを背景に、鬼まんじゅうのような素朴で素材を活かした菓子は再注目されており、市場のニーズとも調和しています。保存料を使わず、素材の風味を活かした製法は、健康志向やナチュラル志向の消費者にも支持されやすいでしょう。一部では「県外ではあまり知られていない」といった声もありますが、これは裏を返せば、まだ広がる余地を持った商品であることを意味します。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ローカルでの販売が中心ですが、イベントや地域フェアなどでの露出、SNSや地域メディアとの連携により、発信力を高める余地があります。また、子どもから高齢者まで幅広い世代に親しまれる点は、ターゲット層を限定しすぎない広報展開にも向いています。さらに、素材の誠実さや手作り感が伝わる商品背景は、ストーリーテリングを活かしたPR戦略にぴったり。生産者の想いや、家庭の味として受け継がれてきた歴史を丁寧に伝えることで、消費者の共感や信頼を得やすいと感じます。

5. ブランディング要因

地方発の魅力ある食として、物語性とヴィジュアルを活かした発信力を強化することで、ブランド価値の向上が期待できるでしょう。「鬼まんじゅう」は地域密着型の商品でありながら、情報発信の可能性にも優れた魅力を備えています。まず、ネーミングのインパクトが大きく、「鬼」という言葉が持つ響きやビジュアルは、広報や商品紹介の際にも視覚的なフックとなります。ビジュアル面では、さつまいもがゴロゴロと表面に浮かぶ独特の形状が個性として際立っており、写真映えする商品としても魅力的です。

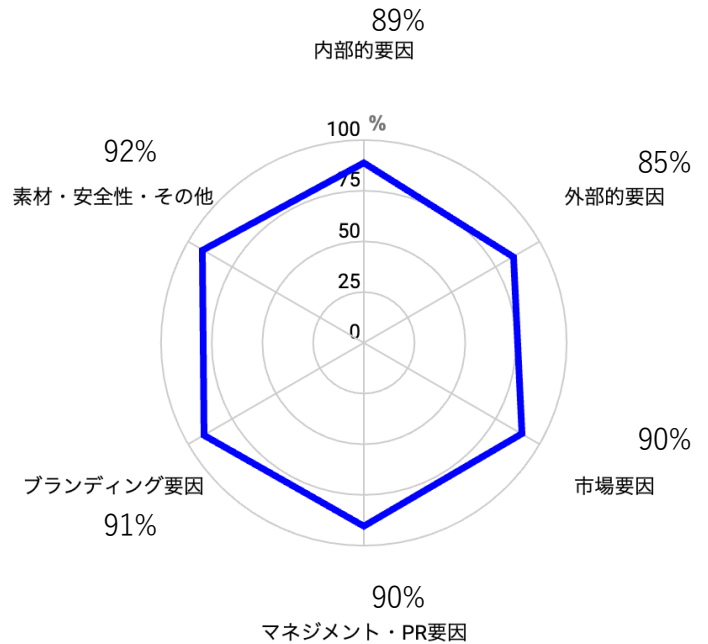
6. 素材・安全性・その他

原材料であるさつまいも、小麦粉、砂糖はどれも身近で安心できるものばかりです。これは、素材本来の風味を活かしたいという製造者の姿勢を感じさせるポイントであり、多くの評価者から高く評価されました。一点、黄色4号の着色料は気になるところです。安全性の面では、賞味期限が比較的短い点が見られますが、それは保存料などに頼らない“手作り感”の証でもあります。添加物に対して慎重な消費者や、子どもや高齢者など安全性に配慮したい層にとっても、安心して手に取れるお菓子の未来を担っていると考えられます。

審査レポート

■ 要因分布

今回の審査では、素材の安全性やブランディング、地域性において高い評価を得ました。特に「素材・安全性・その他」は92%、「ブランディング要因」は91%と、いずれも90%を超える高評価です。また、「市場要因」や「マネジメント・PR要因」でも90%と好成績であり、商品としての魅力だけでなく、今後の展開力や広報戦略の可能性も感じられます。一方で、「外部的要因」は85%とやや伸び悩みました。賞味期限の短さや、地域外の人にとってネーミングや見た目から味を想像しにくいといった課題が影響したと考えられます。「内部的要因」は89%と比較的高い水準を保っていますが、サイズ感や食べやすさの面で個人差が見られた点が一部の減点要因となりました。総じて「日常に寄り添うおやつ」としての完成度は非常に高く、今後の改善次第ではさらなる展開も期待できます。総合評価は86点。高い品質と地域性、素朴な魅力を備えた図です。



■ 総評

名古屋を中心に中部地方で親しまれてきた郷土菓子「鬼まんじゅう」は、今回の審査において、その素朴でどこか懐かしい味わいが多くの審査員から高い支持を得ました。特に評価された点は、さつまいもの“ほくほく感”と、小麦粉を使用した生地のもっちり感が絶妙に調和して、シンプルな素材ながらも、口にした瞬間に優しさが広がるような味わいは、家庭的な温かみを感じさせてくれます。

甘さは控えめで、さつまいも本来の自然な甘みが活かされており、どの年代にも受け入れやすい印象でした。素朴でありながら満足感があり、腹持ちも良いため、おやつだけでなく朝食代わりにもなり得るという意見も見受けられます。また、「成長期の子どもからお年寄りまで、幅広い世代に愛されるおやつである」といった声もあり、素材の安心感と飽きのこない味わいが高く評価されました。

商品名については、「鬼まんじゅう」という名前は知っていたものの、具体的な商品のイメージと結び付けるのが難しかったという意見もありました。特に、地元以外の人にとっては名前から内容を想像するのが難しい場合もあるため、「さつまいも蒸し菓子」などのサブタイトルや簡単な説明を加えることで、より親しみやすくなると考えられます。

賞味期間については、「2日と短いため、手作り感や自然な雰囲気を感じられて良い」とする声がある一方で、「取り扱いや持ち運びの面では不便を感じる」といった指摘もありました。これは、地域の中で消費される日常のおやつとして提供するのか、あるいは観光土産や贈答品として展開するのかによって、工夫の方向性が分かれる部分だと考えられます。

華やかさよりも温かみや素朴さを重視する人々にとって、非常に魅力的な郷土菓子です。自然の素材を活かした味わいと、懐かしさを呼び起こす外観は、食べる人に安らぎを与えてくれます。今後も地域文化を象徴する存在として、また現代のライフスタイルに合わせた形で、さらなる発展が期待されます。



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



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション