



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

阿賀の白雪餅



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 阿賀の白雪餅

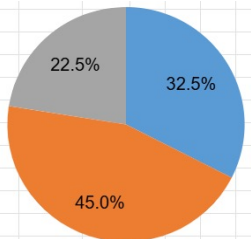
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

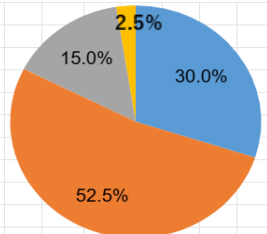
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

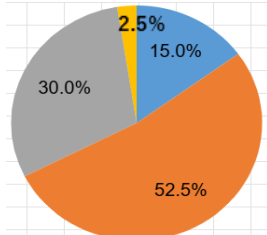
1 この商品に興味がありますか



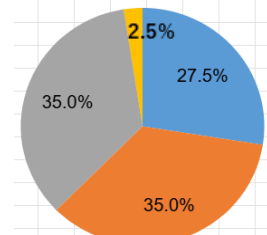
2 この価格で買いたいと思いますか



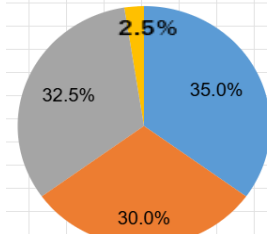
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

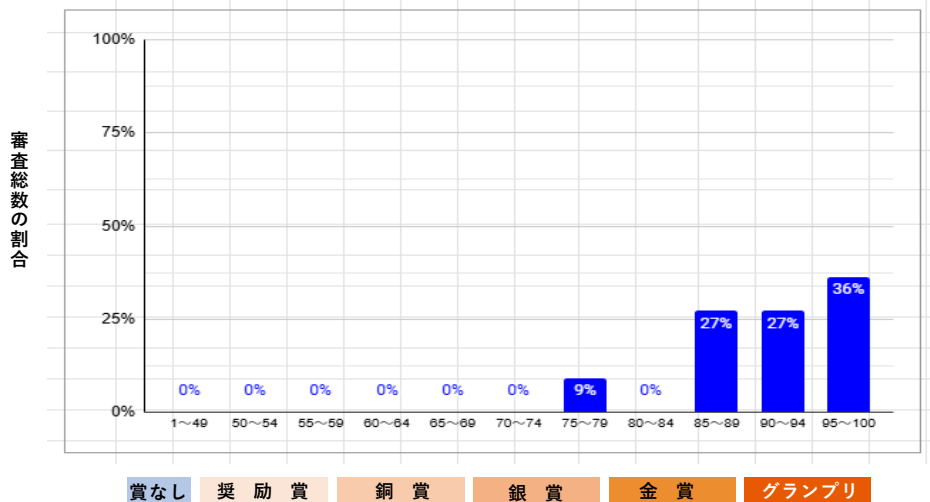
評価が高かった内容

新潟県産こがねもち100%使用で、もち米本来の甘みがある
昔ながらの杵つき製法により、コシと粘りが優れている
白雪のような純白な色合いが高級感を演出し、購買意欲をそそる
しっかりとした弾力と伸びの良さで、噛むほどに美味しさがアップする
透明パッケージが中身の美しさを強調し、視認性が高い
徹底した品質、衛生管理の取り組みで安心感を提供している
ネーミングが地域性と品質の高さを表現している

評価が低かった内容

粘りが強く、噛み切りにくいと感じる意見もある
シンプルなデザインが魅力だが、店頭での目立ちにくさが課題
パッケージ上の「白雪餅」の文字が目立ちにくいので工夫が必要
新潟県外への認知度が低く、オンライン販売の拡充が急務
シンプルな餅のため、アレンジレシピの提案があると消費機会が増える
品質に対し価格が抑えられており、適正価格への調整が望まれる
冬季限定販売のため、通年での購入が難しい

点数分布



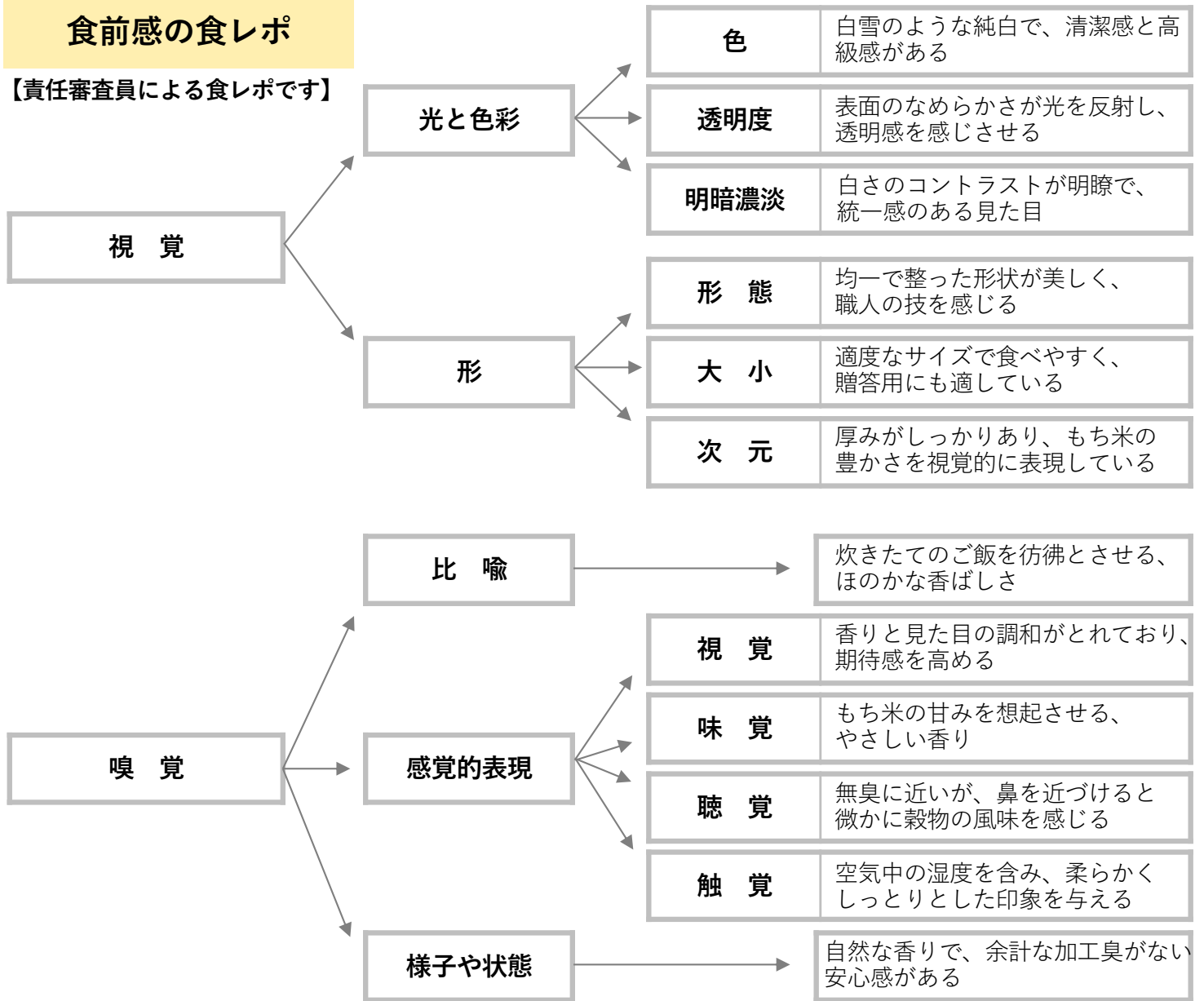
阿賀の白雪餅は、新潟県産「こがねもち」100%使用し、杵つき製法による伝統的な技術で仕上げられた高品質な餅です。
見た目の美しさ、弾力と粘りのある食感、もち米本来の甘みが高く評価されました。一方で、歯切れの悪さやパッケージの視認性、通年販売の難しさなどの課題も指摘されました。今後はEC販売強化、食べ方の提案、ブランディングの強化が求められます。
地域の食文化を広める一品として、更なる展開が期待されます。



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

阿賀の白雪餅の食前感は、視覚と嗅覚の両面で魅力を感じさせる要素が多く含まれています。視覚では、純白で光沢のある表面が特徴的であり、名前の通り新潟の雪景色を彷彿とさせます。形状は整っており、均一な厚みと滑らかな表面が上質な印象を与えます。パッケージも透明な部分があり、餅の美しさを直接伝える点が評価されています。ただし、ネーミングのフォントがやや目立ちにくいいため、改善の余地があります。

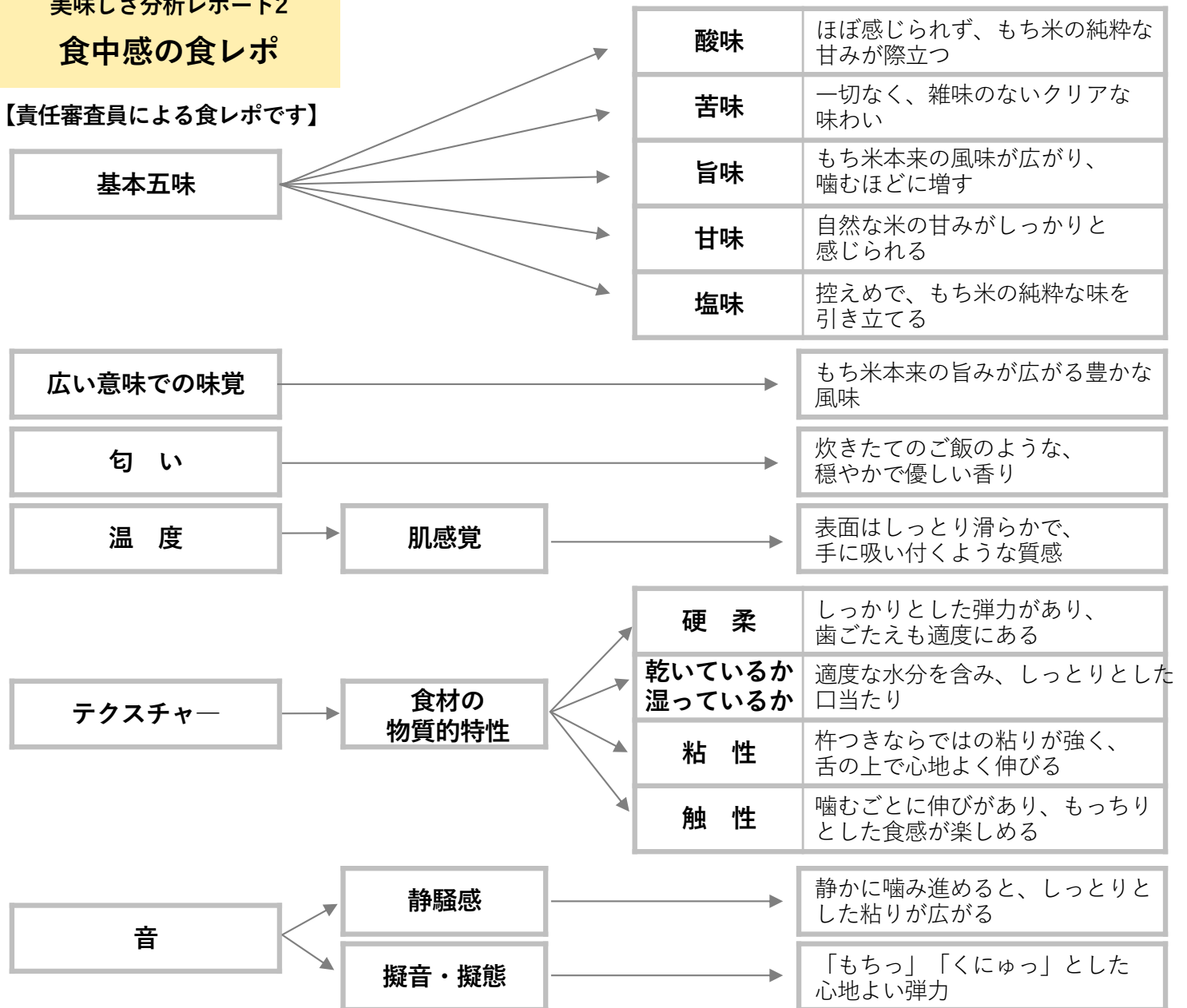
嗅覚では、米本来の甘みを感じさせる香りが特徴的です。炊きたてのご飯のような香ばしさと自然な風味があり、シンプルながらも奥深い香りが楽しめます。保存状態によって香りの強さに若干の差が生じる可能性があるため、開封時の香りを活かす工夫が求められます。全体として、阿賀の白雪餅は視覚・嗅覚ともに上品で魅力的な印象を与え、期待感を高める食品であると言えます。



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

阿賀の白雪餅は、もち米の上質な甘みと深い旨みが際立つ一品です。杵つき製法による丁寧な仕上がりが特徴で、噛むたびにもち米本来の豊かな風味が口いっぱい広がります。適度な弾力と柔らかさのバランスが絶妙で、歯切れの良さとともに、なめらかな舌触りが心地よく、湿度の調整が適切であり、口の中で自然にほどけるような食感が楽しめます。加熱時には香ばしい香りが漂い、五感を刺激します。音の面でも、噛んだ際の弾力のある歯切れ音が快く、食べる楽しさを演出する要素となっています。全体として、伝統的な製法と素材の質の高さが存分に活かされており、飽きのこない自然な美味しさを感じられます。さらに、安心・安全な生産体制も確立されており、消費者に信頼感を与える点も大きな魅力です。こうした要素が一体となり、阿賀の白雪餅の食中感を豊かで満足度の高いものにしていきます。



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

阿賀の白雪餅は、もち米本来の自然な甘みが穏やかに続き、心地よい余韻を残します。べたつきが少なく、口内の爽やかさを保ちながら、程よい満足感を与える

気候・地域

新潟県阿賀地域の清らかな水と寒冷な気候が、もち米の品質向上に寄与。降雪が多い地域ならではの、しっとりとした口当たりと白く輝く見た目が特徴で、冬の風景と調和する味わいを楽しめる

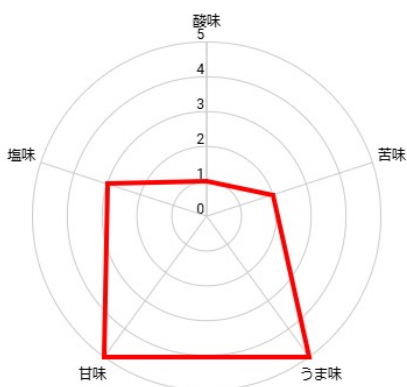
食経験・食習慣

杵つき餅の伝統を受け継ぎ、正月や祝い事に欠かせない一品。焼き餅や雑煮として親しまれ、昔ながらの食文化と深く結びついている。世代を超えて愛される、懐かしさと温かみを感じる味わい

健康・生活様式

添加物を使わず、もち米100%の自然な甘みと栄養価の高さが魅力。エネルギー源として優れ、腹持ちが良い。シンプルな素材ゆえに、健康を意識する人にも適した食品である

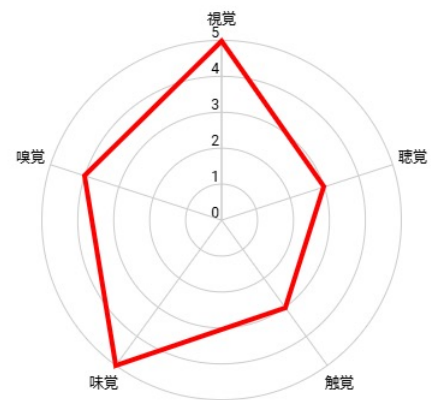
基本五味の レーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

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	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	3
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）

阿賀の白雪餅は、新潟県産こがねもち100%を使用し、伝統的な杵つき製法によって作られる高品質な餅です。審査員からは、もち米本来の甘み、弾力、粘りの良さが高く評価されました。一方で、食べやすさの向上が課題として挙げられ、厚みや歯切れの調整が求められています。また、冬季限定販売により希少価値が高い反面、通年での販売が難しい点も内部的な課題です。製造から品質管理まで一貫したこだわりがあり、手作りならではの丁寧な仕上がりが魅力となっています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージデザインに関しては、真っ白な餅の高級感を引き立てるシンプルなデザインが好評でした。しかし、ネーミングの視認性がやや弱く、フォントサイズの改善が望まれます。また、ギフト用途にも適した商品であるため、贈答用の特別パッケージやセット展開も検討すべきでしょう。さらに、消費者が手に取りやすい小分けパックや個包装の工夫も重要です。視覚的な魅力を高めることで、購買意欲をより刺激する商品へと進化できる可能性があります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

阿賀の白雪餅は、地域性を活かしたブランド商品ですが、新潟県外での認知度はまだ限定的です。市場では、冬季限定販売による希少価値が強みとなる一方、通年販売を可能にするための工夫も求められます。ECサイトでの展開は進んでいるものの、SNSやデジタルマーケティングの活用が不足しているため、オンライン広告や動画コンテンツを活用したプロモーションの強化が重要です。特に、贈答市場やインバウンド需要を意識した展開が今後の成長の鍵となるでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

生産管理や品質管理の面では、高い基準が維持されており、HACCPの導入など安全性に対する取り組みは評価されています。しかし、広報・PRの専任担当が不在であるため、効果的な情報発信が十分に行われていません。ECサイトの活用や、SNSを通じたストーリー性のある発信が求められます。また、従業員のスキル向上や生産性向上のための研修を充実させ、組織全体でブランド価値を高める体制を整えることが重要です。

5. ブランディング要因

「阿賀の白雪餅」というネーミングは、地域の雪景色を彷彿とさせ、高級感を持たせる要素があります。ただし、こがねもちの特徴や生産者のこだわりをより前面に出すことで、さらにブランド価値を高めることができます。また、受賞歴やメディア掲載実績を積極的に活用し、消費者の信頼を獲得する施策が求められます。全国的なブランドとして確立するために、ストーリー性のあるブランディング戦略を構築し、継続的な発信を強化することが必要です。

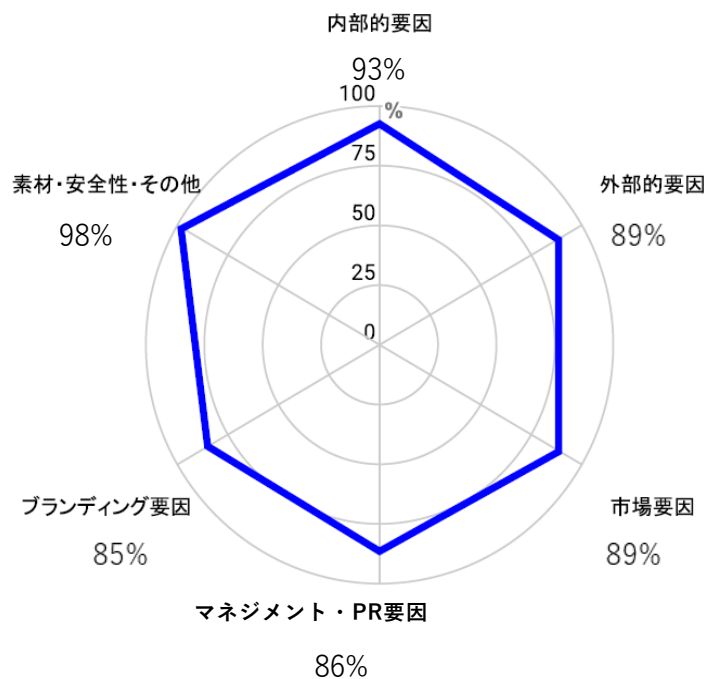
6. 素材・安全性・その他

阿賀の白雪餅は、HACCPをはじめとする厳格な品質管理を実施しており、安全性に対する消費者の信頼度は高いです。農薬検査や放射性物質検査の徹底、トレーサビリティの確保など、安心して購入できる環境が整っています。ただし、これらの安全対策を積極的にPRすることで、消費者にさらなる安心感を提供できるでしょう。特に、公式サイトやSNSでの情報公開を強化し、可視化することでブランド価値の向上にもつながります。

審査レポート

■ 要因分布

阿賀の白雪餅は、新潟県産こがねもち100%使用し、杵つき製法を守り続ける生産者のこだわりが詰まった逸品です。審査では、もち米の甘みや弾力、粘りの良さが高く評価されました。「内部的要因」として、伝統製法による味わいの深さが際立ちましたが、一方で、食べやすさの向上に向けた厚みや歯切れの調整が求められています。「外部的要因」では、パッケージの視認性向上やネーミングのフォントサイズ調整が課題です。「市場要因」では、冬季限定の販売戦略が希少性を生むものの、年間販売の可能性も検討すべき点です。今後は、EC展開の強化やSNSを活用した広報活動を推進し、全国的な認知度向上を図ることが重要です。また、ふるさと納税の活用や百貨店での販売拡大により、贈答品としての市場性を強めることも期待されます。



■ 総評

阿賀の白雪餅の製造に携わる生産者の皆様に、心からの敬意を表します。その努力とこだわりが、素晴らしい品質の餅を生み出しています。阿賀の白雪餅は、新潟県阿賀地域の豊かな自然の恵みを受けた、高品質な杵つき餅です。こがねもち100%を使用し、伝統的な製法を守り続けることで、もち米本来の甘みや粘り、弾力を最大限に引き出しています。審査員からは、特にその風味の豊かさや食感の良さが高く評価されました。

「食前感」の視覚面では、真っ白で美しい見た目が高級感を感じさせると好評でした。しかし、パッケージデザインに関しては、ネーミングの視認性がやや弱く、フォントサイズの改善が求められています。

「食中感」では、もち米の自然な甘みと弾力のバランスが絶妙で、「噛むほどに広がる旨味」が高く評価されています。一方、一部の審査員からは「歯切れの調整や厚みの改良で、さらに食べやすくなる」との意見も寄せられました。

「食後感」では、もちの甘みが心地よく残り、べたつかないすっきりとした後味が特徴とされました。新潟の冬の風景と調和する商品であり、地域の特産品としての魅力も十分です。

現在、新潟県内の直売所やオンラインショップ（わたや本店公式サイトおよびオンラインショップ）を中心に販売されておりますが、今後全国展開を目指すためには、百貨店や高級スーパーへの販路拡大、ふるさと納税の活用、ECサイトの充実が求められます。また、SNSや動画コンテンツを活用し、製造過程やアレンジレシピを紹介することで、新たな顧客層へのアプローチが可能です。安全管理については、HACCP管理や農薬検査、放射性物質の検査など、厳格な品質管理が徹底されており、消費者に安心感を提供しています。阿賀の白雪餅は、伝統と品質を兼ね備えた逸品です。その魅力をより多くの人に知ってもらうために、さらなる広報活動や販売戦略の強化を期待します。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壺番館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