



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

海のミルクイーユ



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 海のミルフィーユ

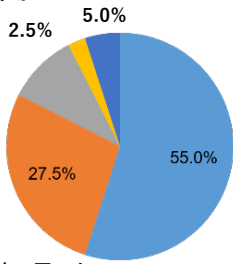
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

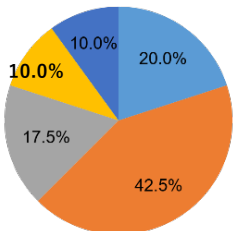
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

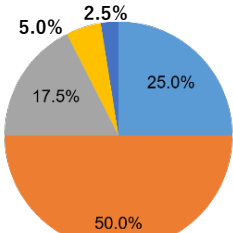
1 この商品に興味がありますか



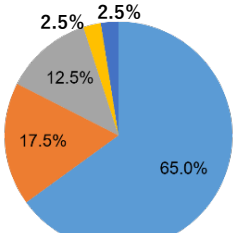
2 この価格で買いたいと思いますか



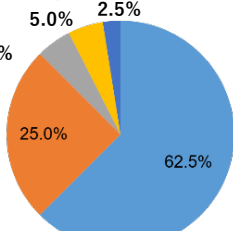
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

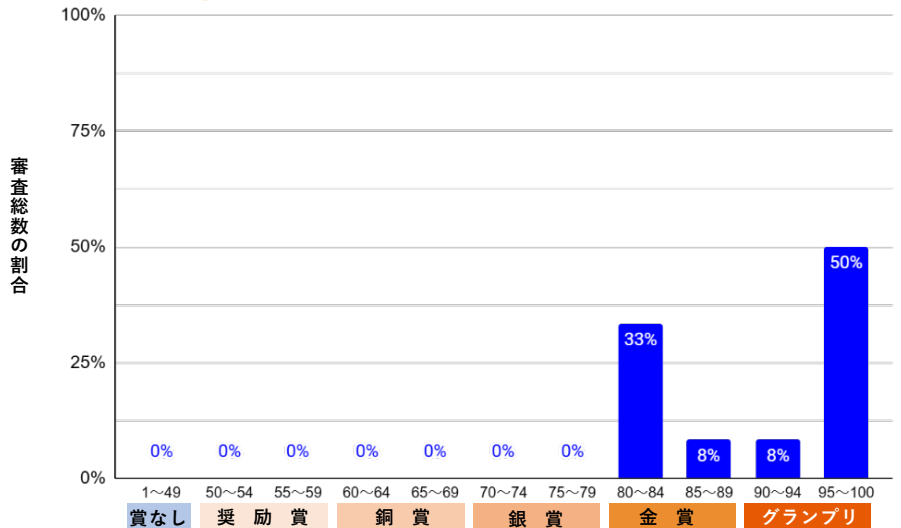
評価が高かった内容

ふくいサーモンをはじめ多彩な海鮮が層になって目でも楽しめる新しい食体験を感じさせる商品になっている
海鮮の新鮮度、めかぶやだし醤油の味付けなど簡単で本格的スイーツの様なデザインが斬新で、味のバリエーションも豊富
容器が従来の水産加工品とは異なり、ユニークで高級感がある
ネーミングがおしゃれで商品特長を良く表している
北陸の地産地消を売りにUSPもあり、贈答用として最適である

評価が低かった内容

商品の内容説明がパッケージや外箱から伝わりにくい
顧客窓口や広報担当者が不在のため顧客ニーズへの対応が弱い
高価格設定のためギフト以外の一般購買に限界がある可能性
製品ラベルや外箱にアレルギーや塩分など食品表示が弱い
ブランディングに商品ストーリーやこだわり等のアピールが弱い
高価格のため商品価値とのバランスの理解を得る工夫が欲しい
缶タブの開閉は便利だが女性には少々力が要る点が惜しい

点数分布



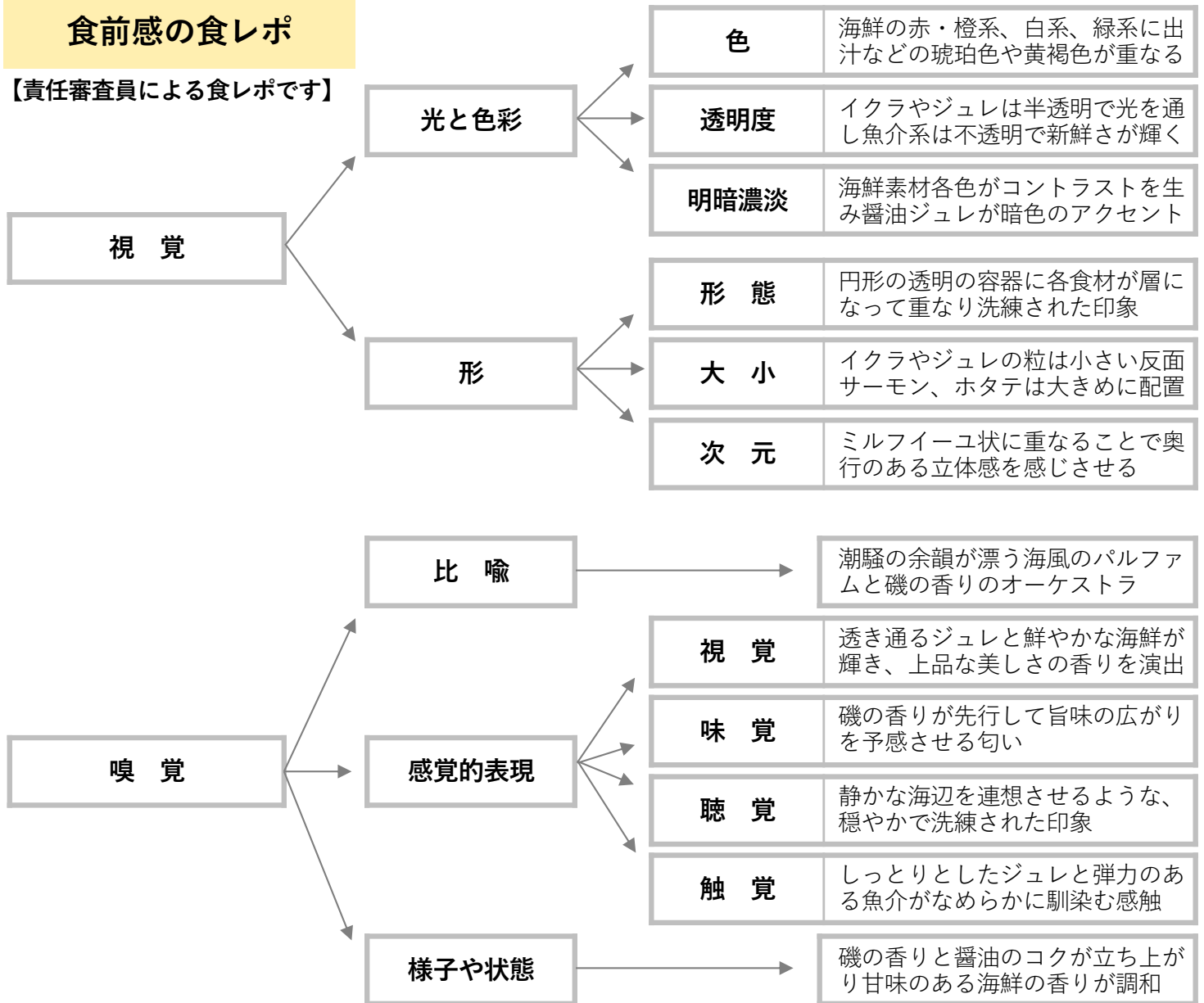
点数分布としては、グランプリ相当が59%、残りの41%が金賞相当と拮抗してますが、最終評価は【グランプリ】の獲得とさせていただきます。理由としては福井の地産地消の新鮮な海鮮を使い、視覚的にもスイーツの様に美しい商品で、冷凍で食べ切りサイズの海鮮丼が簡単に作れる高級感あるギフトとして最適という評価が多くあります。ただ、@1250円の価格的なバリューを正当化するストーリーをもう少しアピールする必要ありとの声もあります。



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】



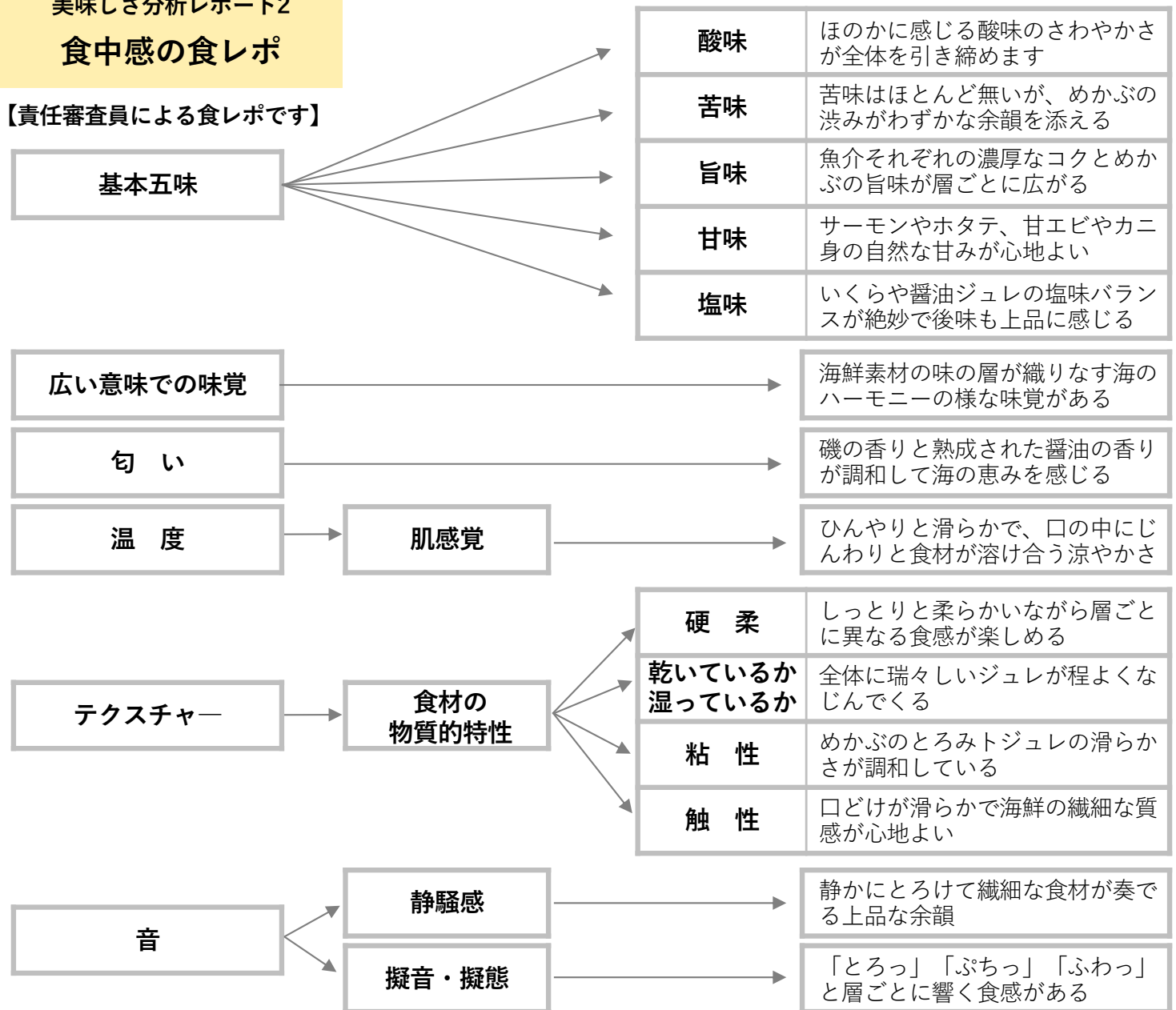
■ 食前感 講評

「海のミルフィーユ」は光と色彩のコントラスト、透明感、各層の明暗を活かし、高級感と華やかさを兼ね備えた通常の海鮮丼具材とは一線を画す逸品です。また形状においてもミルフィーユ構造による立体感と食材の大小のバランスが取れた設計になっていて、食材ごとに異なる質感が強調され、スイーツの様なビジュアル的なインパクトを持っています。主体となる海鮮の福井サーモンやいくら、甘エビは温かみのある赤身が食欲を刺激し、ホタテやカニ身の白系の色合いが清潔感と高級感を強調します。まためかぶの深みのある緑が加わる事で海の恵みを感じさせ、だし醤油ジュレの透明感ある黄褐色が全体を引き締めます。食前の臭覚的要素としては、磯の香りと発酵の奥行をバランスよく融合させていると感じます。特に甘味のある海鮮の香りが主体となり、だし醤油ジュレのコクのある香りが全体を調和させ、複層的な香りの変化を楽しめる点が特徴的です。見た目だけでなく香りでも高級感と洗練された印象を与え、五感に訴えるユニークで新しい海鮮丼の具材です。早く食べたいとの思いがそろそろ我慢できなくなってきました。

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

「海のミルフィーユ」は福井サーモンやホタテ、カニ身や甘エビの4種類のメイン食材にいくら、めかぶ、だし醤油のジュレをミルフィーユ状に重ねて円い透明な容器に入れて仕上げた、手軽に楽しめる海鮮丼の進化系具材です。これらを解凍して温かいごはんや酢飯に手軽にかけていただきます。口に入れて先ず感じたのは、味の層が織りなす「海のハーモニー」です。福井サーモンの濃厚で自然な脂の甘みにホタテやカニ身の甘みとクリーミーなコク、いからの熟成した塩味にめかぶのほのかな渋み。ただし醤油ジュレの旨味と重なり合い一口ごとに異なる味のハーモニーと基本の五味を感じます。匂いは、磯の香りと熟成された醤油の香りが調和して海の恵みを感じます。温度感としては、ひんやりと滑らかで、口の中にじんわりと食材が溶け合う涼やかな余韻が残ります。テクスチャーとしては全体に柔らかく、ジュレのしっとり感が瑞々しく、めかぶのとろみと調和してくちどけが滑らかで全体の質感が心地良いです。静かにとろけてそれぞれの繊細な食材が奏でる上品な余韻が残る、新しい食体験となりました。



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

後味は上品で穏やかな余韻が残ります。サーモンやホタテの甘みがふわりと残り、いくらやジュレの旨味が舌の奥で静かに広がります。

気候・地域

福井の豊かな海の恵みを凝縮した逸品です。寒冷な気候が育む海鮮素材の旨味が際立ち、北陸の食文化を象徴する味わいです。海鮮の鮮度を活かした構成が地域性を強く感じます。

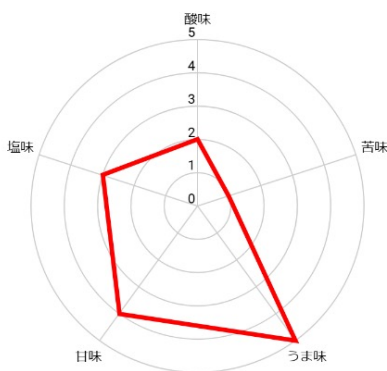
食経験・食習慣

伝統的な刺身や漬け丼とは異なり、スイーツの様な見た目とミルフィューユ状の構成が斬新で、海鮮丼の進化系として和食の枠を超えた高級感ある新しい食体験と楽しみ方が可能になります。

健康・生活様式

高タンパク・低カロリーで栄養価が高く、魚介のDHA/EPAが豊富で身体に優しく健康志向の食生活にも適応します。個食でも贅沢感が楽しめるギフトにも最適な逸品です。

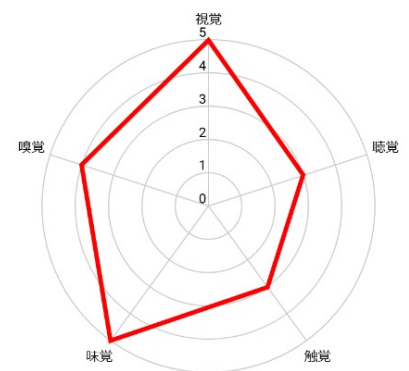
基本五味の レーダーチャート



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



広義の味	評点
新鮮な味	5
熟成された味	4
潮騒の味	5
海の恵みの味	5
クリーミーな味	4

五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	3

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）

福井の豊かな海の恵みを凝縮した逸品で、海鮮の旨味とだし醤油ジュレの調和が秀逸です。特に福井サーモンの濃厚でナチュラルな脂の甘みにホタテやカニ身の甘みとクリーミーなコク、いくらの熟成した塩味にめかぶのほのかな渋みがだし醤油ジュレの旨味と重なり合い、一口ごとに異なる味のハーモニーを奏でる様です。またスイーツの様な見た目が斬新で話題性を感じます。ただ食材それぞれが層状になった構造が解凍後に崩れやすく見た目の美しさを保つのが難しいので、そのあたりにさらに工夫があると良いと感じました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「海のミルフィーユ」という商品のネーミングが、斬新さに高級感を兼ね備えていると高く評価されています。また透明なパッケージは中身が見えて視覚的な訴求力が高い点が素晴らしいです。ただネーミングのユニークさの反面、洋菓子を連想させるため海鮮丼と結びつきにくいとの声や、パッケージに比べて詰合せ用の外箱が簡素すぎるとの声があります。よって、サブタイトルに「海鮮ジュレ仕立て」などの説明を加えて認知度の向上を図る工夫やギフト向けには高級感ある木箱などの選択や改善があると良いと考えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

高級志向のグルメ層やギフト市場に大変マッチしているとの声が多数あります。また「映える」食品としてSNSなど拡散が期待できます。ただ価格的に@1250円はやや高めの部類に入るため、日常食としての需要や販売ターゲット層が限定されてしまう可能性が考えられます。よって、地域の高級ホテルや有力レストランとのコラボ企画でプレミアム感を強化したり、SNS拡散を図るためグルメ・インフルエンサーの活用などの検討やECサイトでの動画やレビュー紹介による魅力を伝えることもご検討いただくと幸いです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

福井のブランド食材や地産地消を活用した贈答用としての高いUSPと高級感があり、地域のPRに大いに貢献していると評価されています。ただ広報戦略が若干限定的なのか商品の素晴らしさに比べて認知度の点ではまだ低いように感じます。また価格的なバリューを正当化するストーリーが少し弱いように感じました。よって、「開発ストーリーや生産者の想い」を前面に出すコンテンツを強化したり、首都圏や関西圏の有力百貨店での催事による期間限定販売や「試食イベント」などの活用や展開により話題性も高まると考えます。

5. ブランディング要因

スイーツの様な見た目が斬新で海鮮丼の進化系として「高級海鮮スイーツ」とも言うべき独自のポジショニングを確立されています。「美飾遊膳」を冠し、視覚的なインパクトが強いのでブランドの差別化がしやすいと感じました。ただ定番商品としての定着には「価格と商品価値とのバランス」に対する消費者の理解が求められます。例えば、ギフト需要に特化したブランドプロモーションを強化したり、ブランドストーリーをもっと明確化して長期的に愛される商品として更なるブランド戦略の強化・構築を期待いたします。

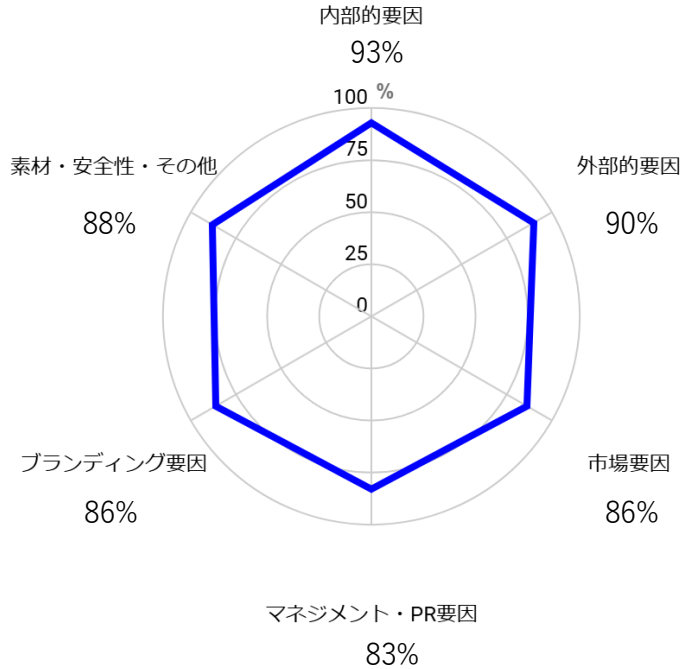
6. 素材・安全性・その他

福井県産の新鮮な食材を使用し、品質の高さが際立っている様に感じます。自社内での品質管理室やHACCPの取得による衛生管理や品質管理による安全性の確保に努めている点も評価されています。ただ保存料や添加物の使用や賞味期限も60日とされ海鮮の鮮度に温度管理が重要で流通面での課題が若干あるように感じます。今後、急速冷凍技術などによる鮮度保持や保冷配送の仕組みの強化により全国展開を視野に入れてはいかがでしょう。また保存料など添加物を極力除いてナチュラルな仕上がりに向けた取組みを期待いたします。

審査レポート

■ 要因分布

要因分析としては、先ず商品の魅力度を指す「内部的要因」が93%と素晴らしい評価です。またパッケージやネーミングの魅力度を指す「外部的要因」も90%と高い評価です。ただその他の要因が多少抑えられて80%台と若干好みが分かれる評点になっています。中でも「マネジメントPR 要因」83%では、顧客窓口や広報担当者の設置により顧客ニーズへの対応スピードやSNSの活用強化の期待があります。また「市場要因」86%ではターゲット層の拡がりに加えて「ブランディング要因」とも合わせ価格と商品価値のバランスに対する消費者理解の促進が期待されます。今後は安全性と認知度の向上により更なる顧客ロイヤリティの獲得も期待されます。



■ 総評

出品企業である丸市食品株式会社様は、HPを拝見すると福井市に拠点を置く創立以来45年の歴史を持つ水産加工品メーカーで、持続可能な漁業資源の利用と海洋環境の保全に積極的に取り組まれ、高品質な水産加工品を提供するその企業姿勢と運営力、数多くの認証取得や食品審査会の受賞には敬意を表します。

今回出品された「海のミルフィーユ」は、試食した時に福井サーモンをはじめ北陸福井の豊かな恵みを凝縮した多彩な海鮮が透明な容器に階層になった視覚的な訴求力が素晴らしく、驚きさえ感じました。スイーツの様なデザインが斬新で、主たる4つの海鮮が奏でる味のバリエーションがとても楽しく感じます。海鮮それぞれの新鮮な味わいとめかぶやだし醤油ジュレの調和が秀逸で、これだけで本格的な海鮮丼を楽しめると好評です。従来の水産加工品から新しい食体験の印象を感じさせる逸品であると共に、贈答品として最適な構成も魅力的です。市場的には、地産地消を活用し贈答用に高いUSPと高級感を持ち、地域のPRに大いに貢献していると評価されます。ただ一方で商品価値を高めるための改善や工夫が求められる点として以下の点をご検討いただくと幸いです。先ず、ネーミングの斬新さが洋菓子を連想させるため海鮮丼のイメージと結びつきにくい点や贈答用としては外箱が少々簡素な印象との声があります。この点はサブタイトルに「海鮮ジュレ仕立て」などの説明を加える工夫やギフト向けの高級感を出す木箱仕様などがあると良いと感じました。また商品の素晴らしさに比べて全国市場での認知度がまだ低い様に感じます。この点は商品開発ストーリーや生産者の想いを前面に出した広報戦略の充実と広報専門部署や顧客対応窓口の設置によるPR活動の充実を期待します。また素材の品質の高さや優れた品質管理による安全性確保が評価される反面、保存料や不要な添加物の使用を極力減らす取組みもご検討くださると幸いです。

以上、今回のグランプリ獲得を機に貴社の益々のご発展と当商品の一層の充実を祈念いたします。



〒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