



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

キノノワ チーズケーキ



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 キヌノワ チーズケーキ

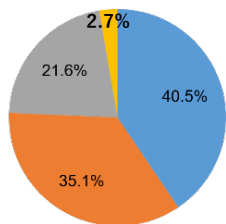
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

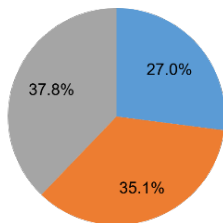
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

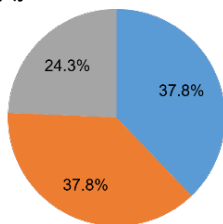
1 この商品に興味がありますか



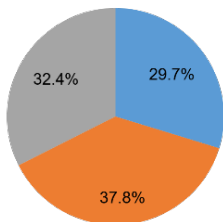
2 この価格で買いたいですか



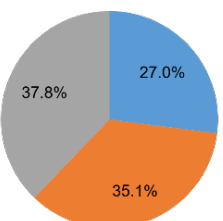
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

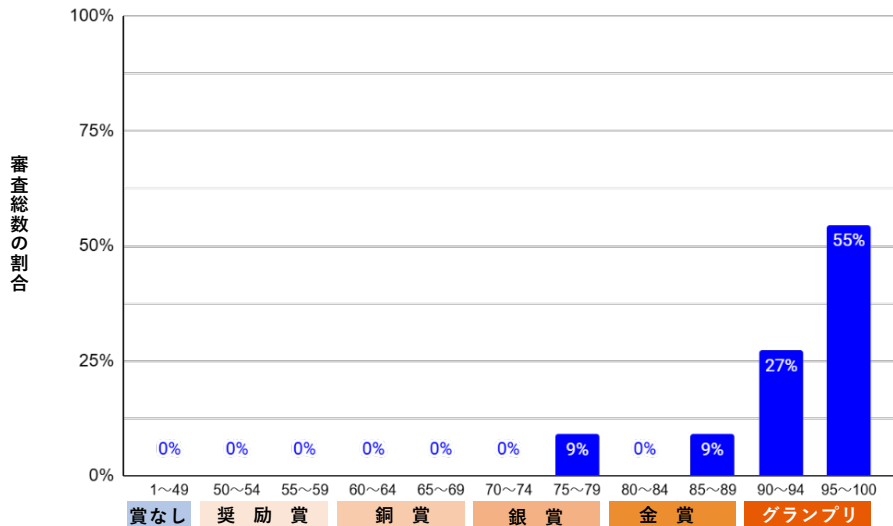
評価が高かった内容

素直に美味しいと感じる味わいである
 滑らかな食感がとても素晴らしい
 チーズの濃厚な味にクセがなく、旨みが凝縮した味わいである
 良心的な販売価格にメーカーの姿勢を窺い知ることができる
 手漉し絹が滑らかな極上の品を期待させる
 地元千葉県の卵を使って作られているのも良い印象である
 地産地消の考えにオリジナリティとストーリー性を感じる

評価が低かった内容

もっと素材へのこだわりを全面に押し出してよいと思う
 控えめな甘さに人によっては物足りなさを感じるかもしれない
 “絹”は漢字でわかりやすくして方がイメージしやすいと思う
 パッケージ外箱の強度がやや弱いと思う
 ネーミング「キヌノワ」の意味が初見では伝わりにくい
 「手漉し」という技術の魅力が訴求されきれていない
 解凍後の状態によって食感にばらつきが生じる可能性がある

点数分布



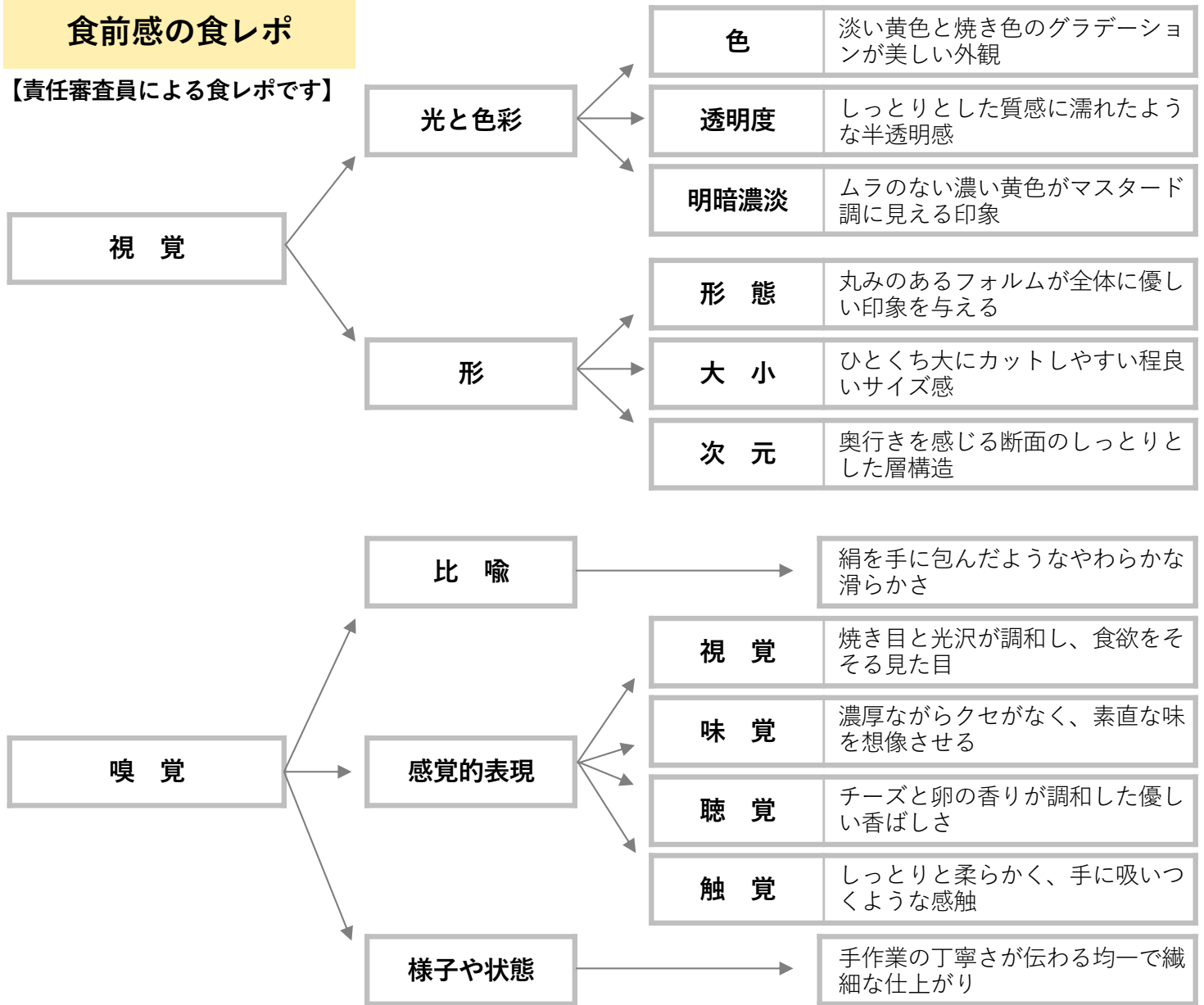
点数分布では90点以上が8割を超え、特に95点以上が過半数を占めるなど、本商品の完成度と魅力の高さが際立っています。Webアンケートでも「興味がある」「買いたい」と感じた回答者が多く、特にネーミングや価格への肯定的な評価が見られました。審査員からは、無添加や丁寧な製法等などが高評価です。視覚・味覚・触覚の全てで訴求できていることが明らかです。今後は、訴求点の明確化と広報面の強化がさらなる支持獲得につながると考えられます。



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

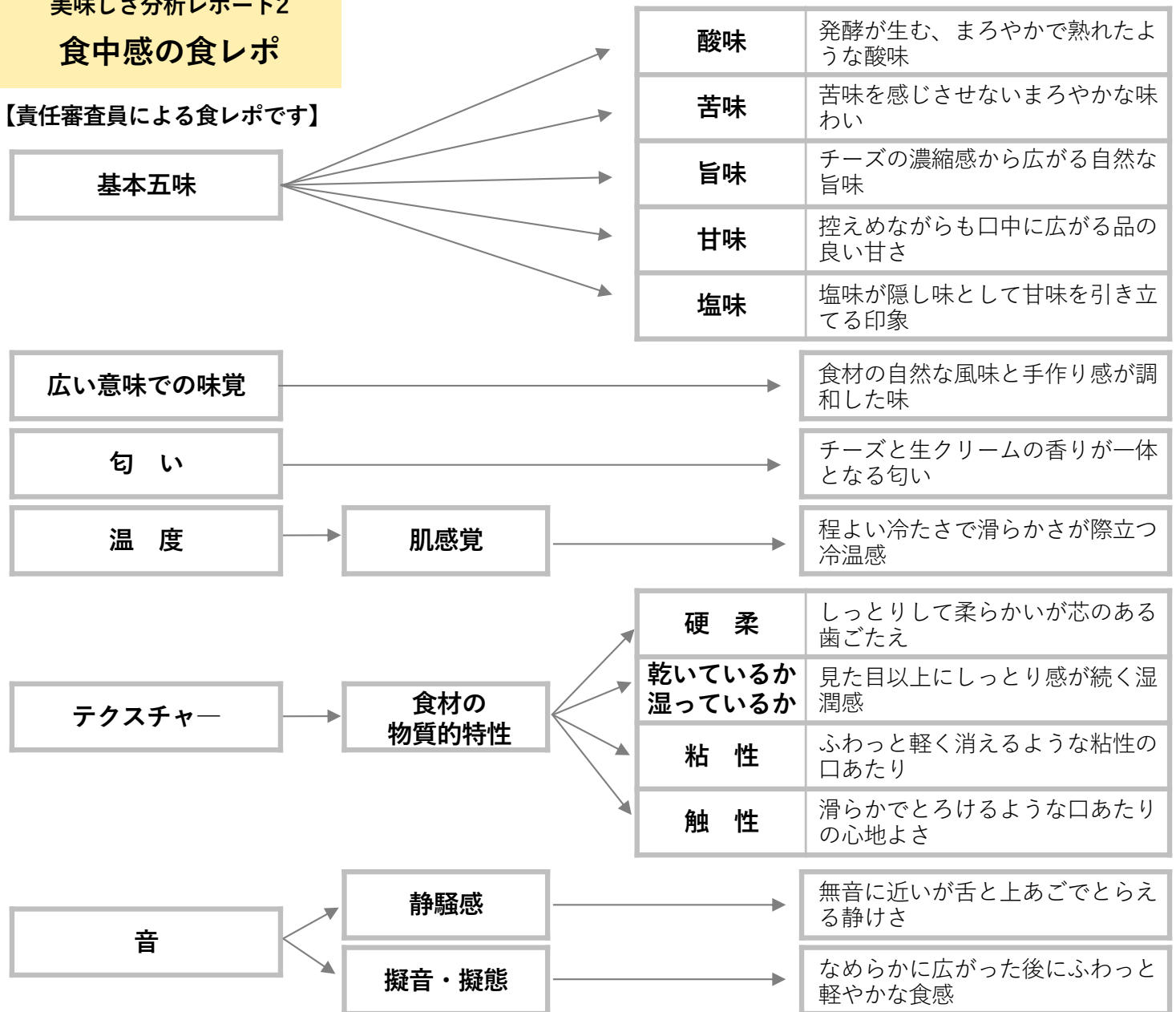
全体に柔らかい黄色を基調とした落ち着いた印象で、焼き色とのコントラストが美しく、自然素材を活かした素朴で品のある外観が印象的です。表面にはしっとりとしたツヤが見られ、まるで濡れたような半透明感が質の良さを感じさせます。色調はムラがなく、マスタードイエローのような深みのある濃淡が安定した仕上がりを印象づけています。丸みを帯びた柔らかなフォルムで、全体に優しさが漂います。サイズは直径14cmのホールながら、カットすれば一口大にやすく、食べやすい配慮が感じられます。断面はきめ細かく、層の奥行きからもしっとりとした質感が伝わり、奥深い味わいを予感させます。比喩的には、まるで絹を手に包んだような柔らかく滑らかな印象を持ちます。視覚的にも光沢と焼き目のバランスが良く、丁寧に仕上げられた職人技を感じます。香りはチーズや卵由来のやさしい甘さがほんのりと漂い、シンプルでありながら期待感を高めます。触れたときの感触はしっとりとしっとり吸いつくようで、解凍後も品質を保った状態の良さがうかがえます。全体として、素材の良さと丁寧な製造が視覚・嗅覚・触覚においてしっかりと伝わる完成度の商品です。



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

口に含んだ瞬間から、なめらかでやさしい口あたりが印象的で、しっとりとした温度感が手のひらに伝わるような、心地よい食中感を持っています。噛まなくても舌の上で自然にほどけるような軽やかさがあり、食感の奥行きとバランスの良さが感じられます。味わいにおいては、甘さが控えめで上品ながら、チーズと生クリームの旨味がしっかりと広がり、クセのない素直な味が口中に優しく広がります。発酵由来のまろやかな酸味もほのかに感じられ、塩味は甘味を引き立てる程度に抑えられており、全体として調和の取れた味となっています。素材本来の風味を活かした仕上がり印象的です。肌感覚では、ふんわりとしたやわらかさの中に芯があり、見た目以上にしっとりとした口どけが楽しめます。粘性は軽く、とろりとした口あたりが、ふわっと軽やかな食感へと自然につながります。静けさの中に、丁寧に作られたスイーツならではの繊細さがあり、まさに手作業の良さが伝わる上質な食体験を提供してくれる逸品です。口の中での広がりや残り香まで心地よく、もう一口食べたい魅力を持っています。



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

チーズと生クリームのコクが穏やかに残る、余韻のあるやさしい後味。甘さが尾を引かず、素材本来の旨味を楽しめる後味の良さ。

気候・地域

寒い季節にも合う、心を和ませるやさしい味わい。冬の冷えた朝に食べたくなる、ほっとする温かみと安心感のある印象。

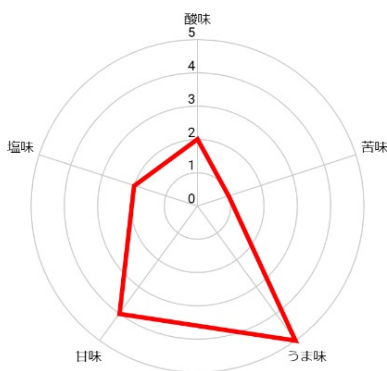
食経験・食習慣

素朴でやわらかな味わいが、家庭的な手作り感を思い出させる。幼少期に食べた蒸し菓子のような記憶がよみがえる懐かしさ。

健康・生活様式

控えめな甘さと上品な満足感があり、朝食代わりににもなる嬉しさ。忙しい日常の中でも安心して食べられる、体にやさしい選択肢。

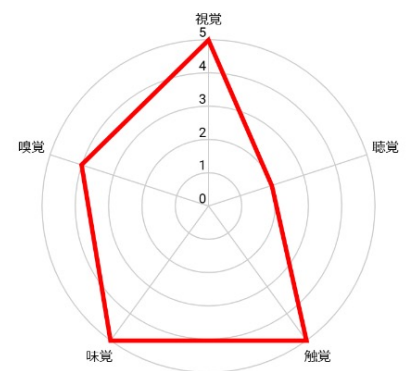
基本五味の レーダーチャート



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	2
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	2

広義の味	評点
ココ味	5
まろやかさ	5
満足感	5
上品さ	4
優しさ	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	5
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）

丁寧な手作業によって生み出される極めて滑らかな食感と、濃厚ながらもクセのないチーズの旨味が高く評価されました。甘さを抑えつつもコクと満足感を感じさせる味わいは、味覚だけでなく、視覚・嗅覚・触覚といった五感にも心地よく訴えかけてきます。また、地元千葉県産の卵を使用するなど、素材と製法へのこだわりがストーリー性を生み、ニュース性にも優れています。解凍後の質感の良さも含め、冷凍スイーツの中でも特に完成度の高い逸品です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品のネーミング「KINUNOWA」は、やさしく上品な響きを持ち、絹のような滑らかな食感を想起させる点で高く評価されました。「手漉し」という製法を明示する名称には特別感があり、ストーリー性や丁寧なものづくりを伝える効果もあります。パッケージも金箔をあしらった高級感あるデザインで、ギフト用にもふさわしい印象を与えます。一方で、外箱の強度にやや課題が見られる点は、今後の改良で信頼感向上につながると考えられます。全体として、ネーミングとパッケージの調和が取れた好印象の商品です。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、無添加・低カロリーでありながら濃厚な味わいと高い完成度を両立しており、健康志向の消費者や洋菓子好きの若年層、特に女性からの支持が期待されます。冷凍とは思えない食感と味わいの持続性により、ギフト用としての市場価値も高く、手に取りやすい価格設定も魅力です。チーズケーキ市場の中で、スフレのような軽やかさと濃厚さを併せ持つ特性はユニークで、差別化が可能です。今後、SNSやシリーズ展開によるブランド認知の強化にも大きな可能性が感じられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

専任の広報担当がいなくても、SNSやECサイトを活用した情報発信が積極的に行われており、広報活動に対する意識の高さがうかがえます。複数の媒体を通じて商品特性やストーリー性を伝える姿勢は、購買層との接点を着実に広げています。顧客窓口やクレーム対応の体制も整っており、消費者との信頼関係構築においても評価できます。今後は無添加や地産素材といった魅力をさらに明確に打ち出すことで、より強いブランド訴求が可能になると期待されます。

5. ブランディング要因

本商品は、「キヌノワ」シリーズとしての世界観が明確に打ち出されており、丁寧な手作業や地元千葉県産素材を活かした姿勢が、ブランド価値の根幹を形成しています。希少性を演出する地域限定販売や、シリーズ全体で統一された商品コンセプトも好印象です。控えめながら一貫したブランディングにより、消費者の信頼感やリピート意欲を高めています。今後は、全国展開を見据えた情報発信の強化により、さらに確かなブランド力を築いていくことが期待されます。

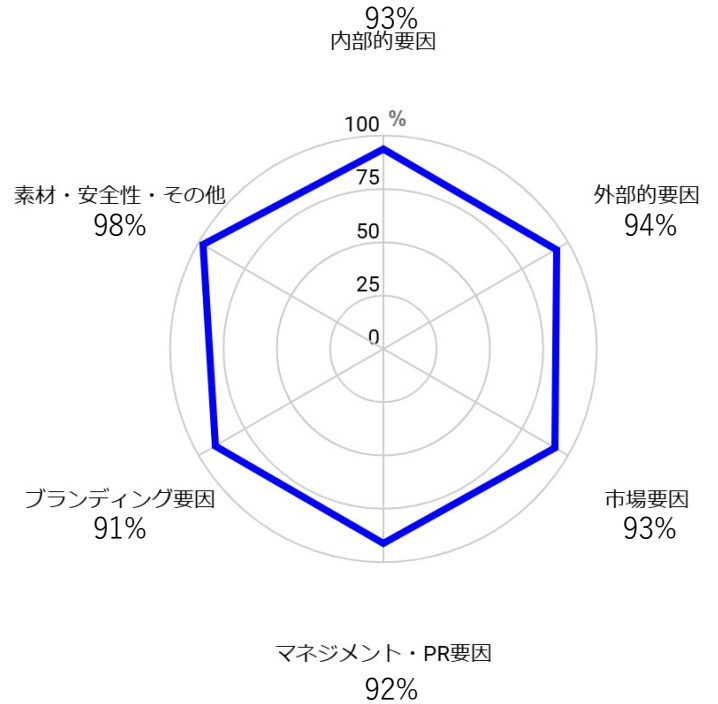
6. 素材・安全性・その他

本商品は、保存料・着色料を使用せず、素材本来の良さを活かして製造されており、無添加へのこだわりが強く感じられます。衛生管理や品質管理も徹底されており、トレーサビリティや農薬検査体制も整備されていることから、消費者にとって高い安心感を提供しています。加えて、文書による製造工程の管理や、万が一の際の迅速な対応体制など、危機管理にも配慮されている点が評価されます。今後は第三者認証の活用により、さらに信頼性向上が期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

本商品は全体的に非常に高い水準で評価されており、6項目すべてにおいて90%を超える得点を獲得しています。特に「素材・安全性」は98%と最も高く、無添加や地元食材の使用、厳格な管理体制に対する信頼が高いことがわかります。「外部的要因」や「内部的要因」「市場要因」も93~94%と高評価で、品質や味覚だけでなく、ネーミングや価格、ターゲット設定など総合的な完成度が認められています。やや低めに出た「ブランディング要因」も91%と十分に高く、今後のさらなるブランド強化により伸びしろが感じられます。全体としてバランスが良く、優れた総合力を持つ商品です。



■ 総評

本商品は、手漉しという独自の製法が生む極めて滑らかな食感と、無添加で素材本来の良さを活かした味わいが特長の、完成度の高いチーズケーキです。特に、チーズと生クリームのバランスの良さ、自然な甘さとコク、冷凍とは思えない品質保持力は、審査員から高い評価を受けました。加えて、千葉県産の卵を使用するなど、地元素材へのこだわりがストーリー性を強めており、商品に深みを与えています。ネーミングの「KINUNOWA」は製法の特長と世界観を体現した印象的な名称で、パッケージにも高級感があり、ギフト用としての市場価値も十分です。SNSやECサイトを活用した広報活動も積極的で、今後のブランド構築に向けた基盤は整っていると感じます。拡販に向けては、以下の点をご提案いたします。

- ①「手漉し＝手間のかかった特別な贅沢」という価値の明文化。商品説明やPOP、SNSなどで製法の魅力を視覚的にも伝えることで、購買意欲を刺激できると考えます。
- ②「無添加・地元素材使用」の安心感をビジュアルとともに明確に提示。パッケージやEC商品ページで、親しみやすい言葉とイラスト等を用いて可視化することが有効です。
- ③ シリーズ全体の世界観づくりとギフト展開の強化。「KINUNOWA」を軸にラインナップを展開し、シーズンごとの限定品やギフトボックスを用意することで、ブランドとしての魅力を継続的に発信することができます。

このような情報設計と販促戦略の工夫により、本商品は日常のご褒美から大切な人への贈り物まで、幅広いシーンで選ばれる存在になると確信しています。丁寧に作られた品質の高さに加え、伝え方の強化が加われば、今後のさらなる成長が大いに期待されます。これからも「キヌノワ」らしい優しさと品の良さを大切に、多くの人の記憶に残るスイーツを届けてください。さらなるご活躍を心より応援しております。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション