



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

甲斐の黒にんにくカレー辛口



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 甲斐の黒にんにくカレー辛口

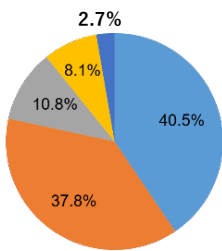
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

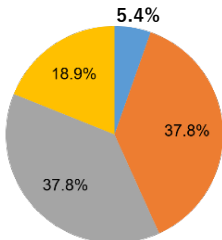
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

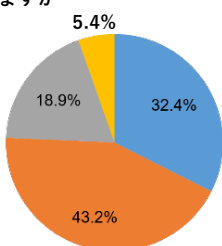
1 この商品に興味がありますか



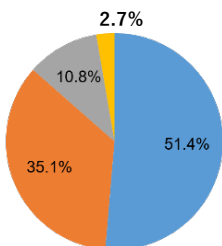
2 この価格で買いたいですか



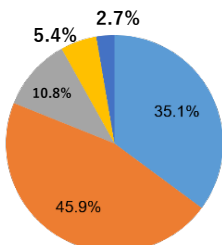
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

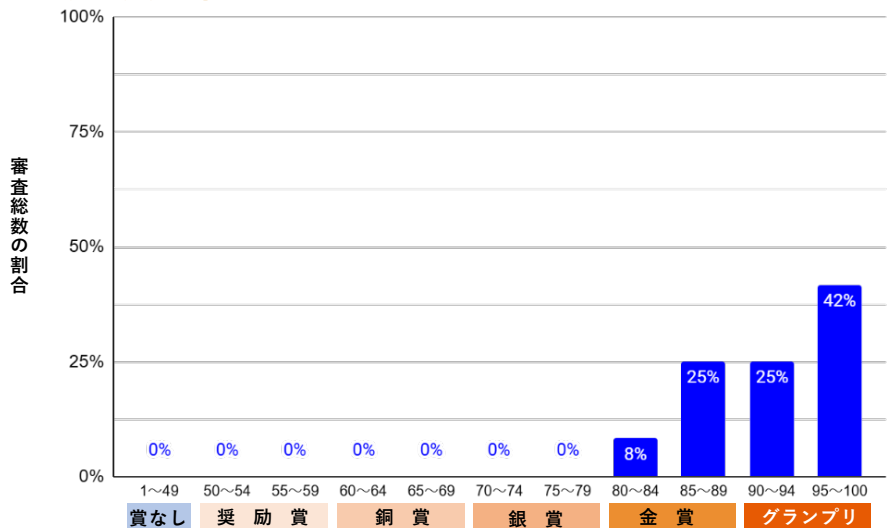
評価が高かった内容

黒にんにくの甘さがとても濃厚かつフルーティー
味、香りにインパクトがあり、とても食欲をそそる
高級感のあるパッケージで手に取りたくなるデザイン
辛口の美味しいカレーで牛肉も食べ応えがある
スパイシーなカレーソースと黒にんにくとの相性が良い
果実を使用していないのにフルーティーな味覚は不思議
適切に管理された自社生産の黒にんにくの使用は安心する

評価が低かった内容

黒にんにくに関する情報があると商品のことを理解できる
なぜこの価格なのか納得できるような商品価値を知りたい
いろんなSNSでPRしたほうが顧客が増えると思う
ホームページに口コミがあると信頼度UPです
ルーの中にある粒状の黒にんにくの写真があるとわかりやすい
レトルトパッケージはレンジアップ対応のものだと手軽でよい
ブランディング戦略のようなプロモーション展開に期待したい

点数分布



点数分布は、金賞相当が33%、グランプリ相当が67%を占めた結果、総合評価93点で【グランプリ】相当と評価されました。グラフが高得点に偏った理由として、何といたっても味の完成度の高さとバランスの取れた風味が高評価を得たと考えます。

WEBアンケート結果では、価格以外のすべての項目で肯定的な回答が75%を超えている一方で、価格については肯定的回答が43.2%と大きく下回っています。価格に対する納得感が得られるような情報発信を通じた顧客ロイヤリティ向上策の検討の余地があると考えます。

審査レポート

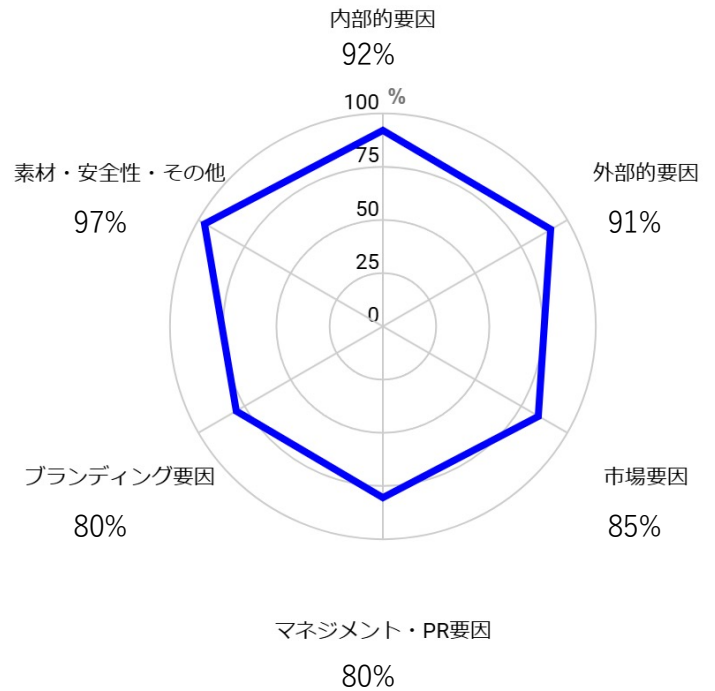
■ 要因分布

本商品の要因分布は80%から97%の範囲に収まり、六角形のバランスが良好で、全体的に大きく広がる傾向が見られます。特に素材・安全性・その他が97%と最も高い評価を受けており、使用されている原材料の品質や安全性に対する信頼度が非常に高いことがうかがえます。

次いで、内部的要因が92%、外部的要因が91%と評価も高く、商品そのものの完成度や市場への適応力が優れていることを示しています。

一方で、ブランディング要因の評価は80%と相対的に低めであり、さらなるブランド価値の向上や訴求力の強化が今後の課題として挙げられます。

総合的に、本商品は高い品質と市場適応力を兼ね備えた商品であり、今後のブランディング施策によってさらに市場での認知度向上が期待されます。



■ 総評

まずは【グランプリ】相当の評価おめでとうございます。本商品は、自社農園で丹精込めて育てられたにんにくから作られた黒にんにくを贅沢に使用した黒色カレーであり、黒にんにくならではの自然な甘みやフルーティーな酸味がスパイスの刺激と調和し、深みのある味わいを実現しています。審査会では、「果実を使っていないのにフルーティーな風味が感じられ、驚いた」、「黒と赤の配色に高級感があり、価格とのバランスが良い」、「原材料が丁寧に管理されていて安心」といった肯定的な意見が多数挙がりました。一方で、「黒にんにくの特徴がもっと伝わる工夫がほしい」、「価格に対する情報の裏付けがあると購買意欲につながる」、「ブランドサイトがないのはもったいない」といった意見もありました。商品名やパッケージの印象は良好ですが、黒にんにくの健康価値や生産背景を補足的に伝える情報発信を加えることで、消費者の理解と納得感がさらに高まるものと思われます。特に健康志向の高まりを背景に、成分の働きや製造の安全性について言及することは、信頼感の醸成において重要な要素となると思われます。

現在のSNSの活用は、Instagramを中心に情報発信されているようですが、他のSNSやWebサイトを整備し、さらに動画やレシピコンテンツなど多角的な展開を取り入れることで、商品に対する関心や共感が一層高まるのではないかと感じられます。商品の開発ストーリーや背景、黒にんにくの生産過程における栽培・加工のこだわりを丁寧に伝えることで、ブランドとしての価値が際立ち、消費者との接点も深まっていくと考えます。

価格帯からは、贈答品やご当地土産との相性が良く、用途提案の幅も広がりが期待されます。試食イベントや地域フェアなど、消費者と直接つながる体験の場を通じて、本商品の魅力を伝える工夫が今後ますます求められるのではないのでしょうか。素材の良さとストーリー性のある商品設計が両立している本商品が、さらに多くのファンの支持を集めていくことを期待しております。

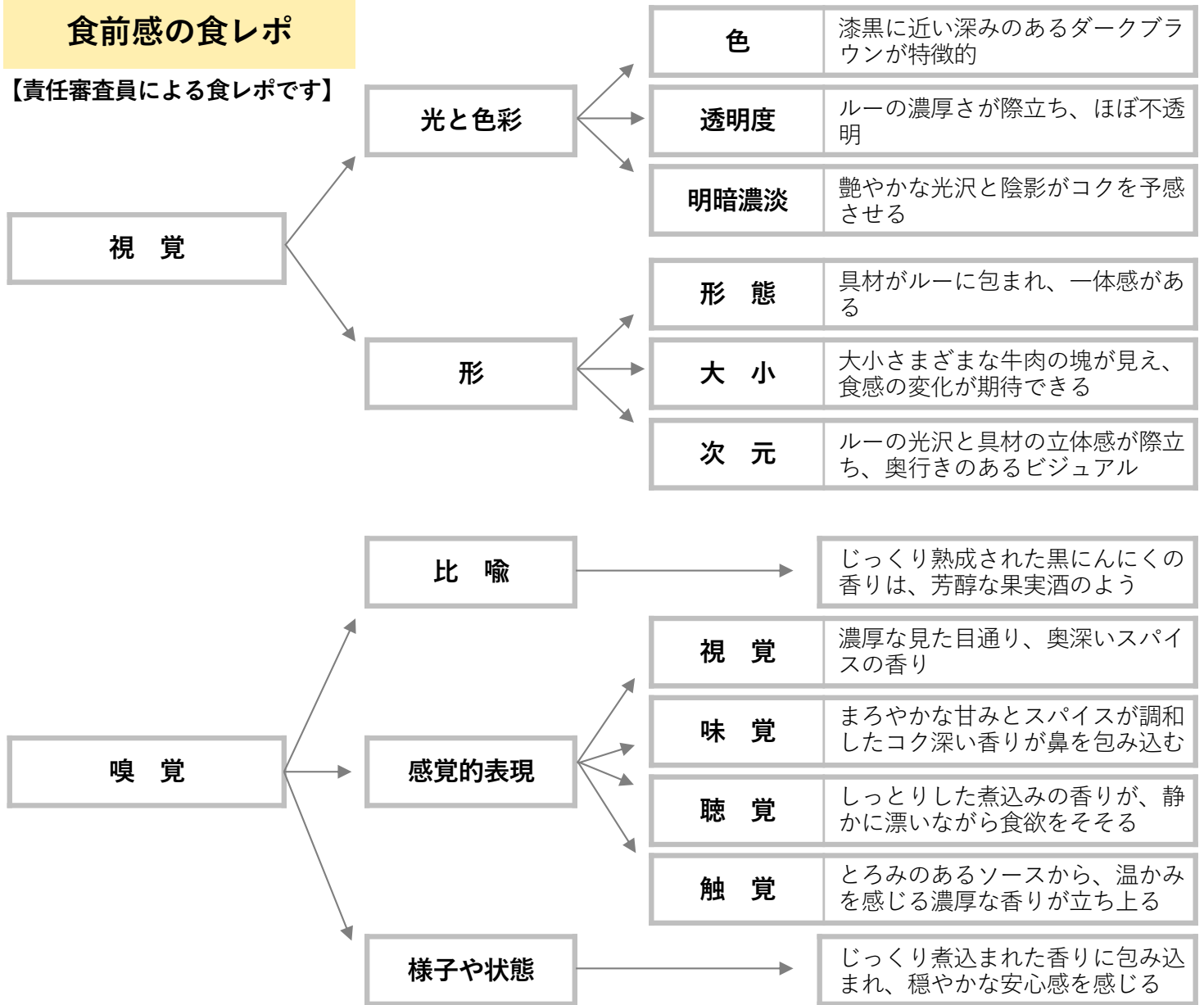




美味しさ分析レポート1

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

本商品は、視覚・嗅覚の両面で印象的な一品です。漆黒に近いダークブラウンのルーは艶やかで、濃厚な質感が伝わります。ルーの光沢と具材の立体感が際立ち、奥行きを感じさせるビジュアルです。大小さまざまな牛肉の塊が見え、噛み応えのあるものからほろりと崩れる柔らかいものまで、食感の変化も楽しめます。

嗅覚では、黒にんにくの芳醇な香りが印象的です。じっくり熟成された黒にんにくの香りは、芳醇な果実酒のような深みを持ち、まろやかな甘みとスパイスが調和したコク深い香りが鼻を包み込みます。煮込まれたスネ肉とスパイスの香りが一体となり、濃厚で奥行きのある香りが広がります。さらに、とろみのあるソースからは温かみを感じる香りが立ち上り、じっくり煮込まれた奥深さが余韻として残ります。

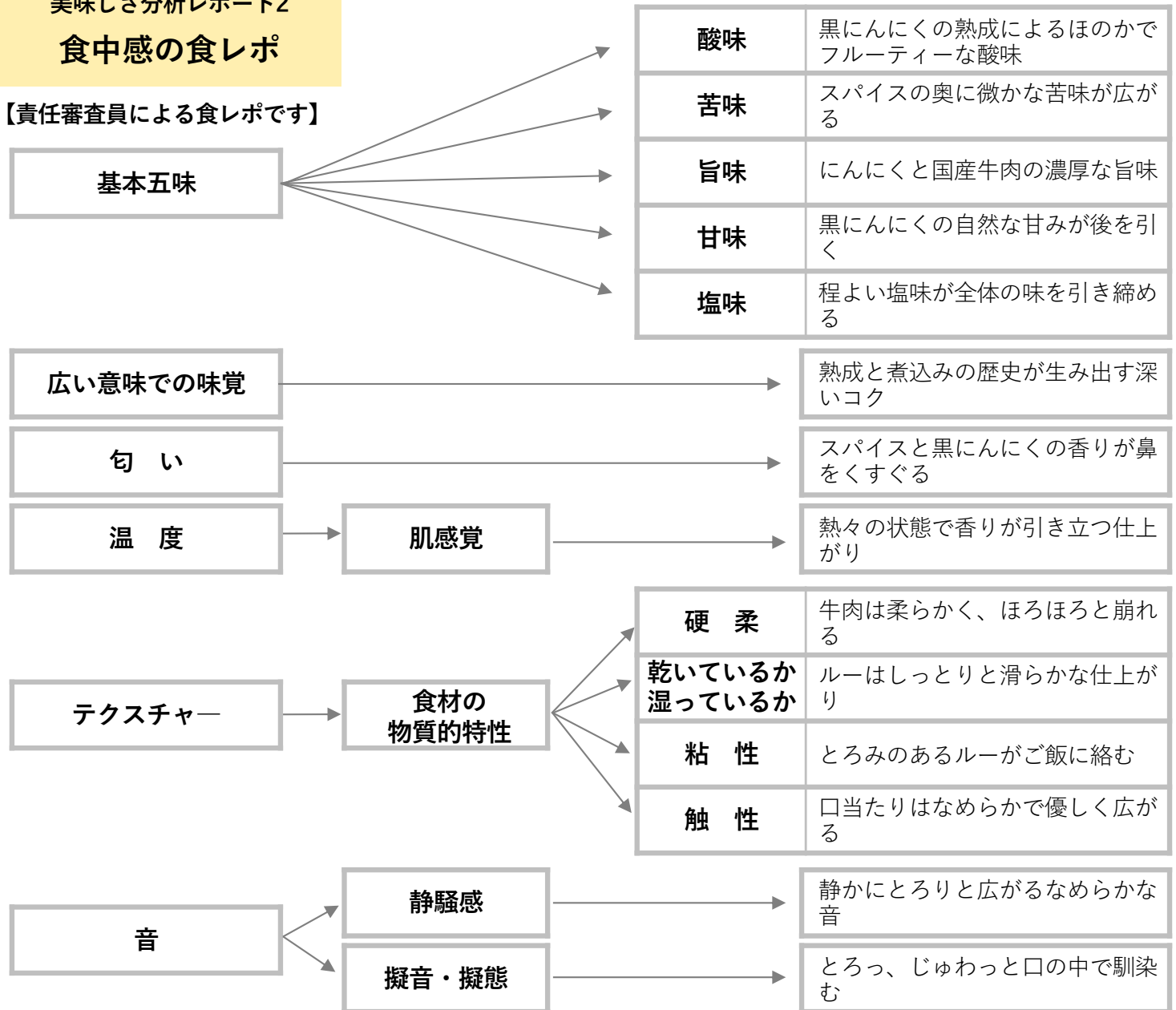
本商品を使用したカレーライス、黒にんにくの甘みとスパイスの力強さが融合した、大人向けの奥深い味わいが期待できる一皿になるでしょう。視覚・嗅覚の両面から、濃厚なコクと旨味が伝わり、食べる前から期待感を高めてくれます。食卓に広がる香りが五感を刺激し、一口目への期待を大きく膨らませる魅力的なカレーです。



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

本商品は、黒にんにくの熟成によるフルーティーな酸味と、スパイスの奥に広がる微かな苦味が特徴的で、深みのある味わいが楽しめました。にんにくと国産牛肉の濃厚な旨味が調和し、黒にんにくの自然な甘みが後を引くことで、食べ進める楽しさを感じる仕上がりです。程よい塩味が全体を引き締め、バランスの取れた食中感を実現しています。

熟成と煮込みのコクが印象的であり、スパイスと黒にんにくの香りが鼻をくすぐり、香りの面でも魅力的な要素がありました。また、熱々の状態で提供されることで、香りが引き立ち食欲をそそります。

牛肉は柔らかく、ほろほろと崩れる食感が心地よく、ルーはしっとり滑らかで、ご飯とよく絡む適度な粘性があります。口当たりはなめらかで、優しく広がる食感が特徴的です。また、音の面では、「とろっ」「じゅわっ」と口の中で馴染み、静かに広がるなめらかな音が感じられました。

全体として、味・香り・食感のバランスが取れた優れた食中感を提供する一品です。今後の改良点として、さらなる食感のバリエーションを加えることで、より豊かな味覚体験が期待できます。



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

黒にんにくの甘みとスパイスの余韻が舌に広がり、心地よい辛さとコクが持続し、奥深い風味が長く続く。最後にまろやかな旨味が優しく残り、満足感を与える後味が特徴的

気候・地域

山梨の温暖な気候と肥沃な土壌が育んだ黒にんにくの芳醇な風味が、地域の自然の恵みと調和し、濃厚なコクと旨味を最大限に引き出し、食文化に深みを加えている

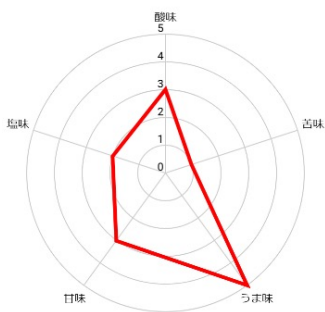
食経験・食習慣

黒にんにくの熟成した旨味とスパイスの刺激が絡み合い、新たな食の魅力を提供。伝統と革新が融合し、食文化の発展を感じさせる一皿として楽しめ、味覚の奥行きを広げる

健康・生活様式

黒にんにくの発酵成分が健康維持を促し、スパイスとの相乗効果で身体を温める。栄養価が高く、日常の食生活を豊かにし、健康的な一皿として幅広い世代に親しまれる

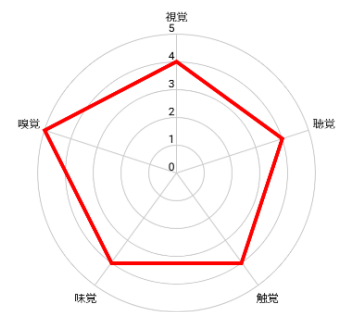
基本五味の
レーダーチャート



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	3
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	2

広義の味	評点
にんにく感	5
健康作用	5
ホロホロお肉	4
リピート感	3
レシピ期待	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	4
味覚	4
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

黒にんにくの味わいがカレーにしっかりと活かされ、独特の甘みと酸味が絶妙に調和しています。そのため、スパイスとの相性が良く、食欲をそそる味わいとなっています。ただし、黒にんにくの酸味は好みに分かれる可能性があり、特に初めて食べる方にとっては驚きがあるかもしれません。味のバランスは良いものの、にんにくの個体がもう少し強調されると、より一層魅力が増すでしょう。香りも特徴的で、黒にんにくの良さを最大限に引き出している点は評価に値します。さらに、黒にんにくの持つ健康効果についても、消費者に伝わりやすい形でアピールすることで、より多くの層に受け入れられる可能性があります。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングは分かりやすく、黒にんにくの特徴を端的に伝えていますが、一般的な名称に近い点、商品名では他社商品と差別化が図りにくい可能性があります。パッケージは黒と赤を基調としたデザインで、高級感があり、黒にんにくのイメージとも調和している点が魅力的です。ただし、黒にんにくの特徴や効能がパッケージや商品名から十分に伝わらないため、サブタイトルや説明文を追加することで、健康志向の消費者にも訴求できるでしょう。また、最近はレンジアップできるレトルトパックもあり、消費者としては調理手段が広がり、利便性が向上すると考えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

黒にんにくという食材の独自性を活かし、市場における差別化を図ることが重要です。特に、黒にんにくの栄養価や健康面でのメリットを強調することで、健康志向の消費者層にアプローチできる可能性があります。また、トレンドを意識した販売戦略として、カレー専門店とのコラボを行うことで、新規顧客の開拓につながる可能性もあります。価格設定がやや高めのため、土産需要や贈答品としてのブランディングを強化するのも有効です。広告やSNSの活用がまだまだ十分に確立されていない点は惜しく、ブランドページの開設やターゲット層に向けた情報発信を強化することで、価格への納得感が得られるようになると考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社栽培の黒にんにくを活かした商品づくりは、品質の高さとオリジナリティが感じられ、ブランディングの方向性として非常に魅力的です。しかし、認知度がまだ十分に広がっていないため、SNSやWebサイトを活用した広報活動の強化が求められます。特に、Instagramのみの発信に留まっている点は惜しく、より幅広いターゲットに訴求するために他の媒体の活用も検討してみたいかがでしょうか。ブランドページの開設や、黒にんにくの魅力や開発から製造工程の工夫やこだわりなどを伝えるストーリー性のあるプロモーション活動を展開することで、商品の独自性がより際立ち、販売促進につながるかと考えられます。

5. ブランディング要因

黒にんにくの特徴を活かしたブランディングが行われており、健康志向の消費者に対して訴求力のある商品です。自社農園で栽培された原料を使用している点は、品質の高さを裏付ける大きな強みとなっています。ただし、ブランドとしての認知度はまだ十分ではなく、SNSやWebサイトを活用した情報発信を強化することで、より多くの消費者にブランド価値を伝えられるでしょう。視覚的なインパクトは強いものの、よりターゲット層を意識したブランディングが求められます。特に、黒にんにく健康面での価値を明示すると、さらに魅力が増すと考えます。

6. 素材・安全性・その他

自社農園で栽培された黒にんにくを使用し、保存料・着色料を不使用としている点は、安全性の面で高い評価ができます。消費者にとって安心感のある商品であるため、品質管理や衛生管理の取り組みをより明確に伝えることで、信頼性を一層向上させることが可能です。特に、OEM委託先の管理体制についての情報が不足しているため、その点を積極的に開示すると、より安心して購入できる要素となるでしょう。また、トレーサビリティ管理の強化をアピールすることで、食の安全性を重視する消費者層にも響く商品となるはずです。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション