



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ゆめちからもちもち生食パン



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 ゆめちからもちもち生食パン

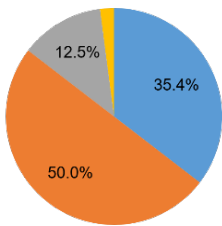
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

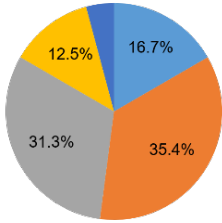
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

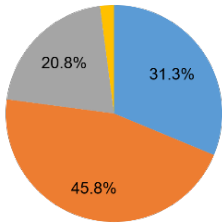
1 この商品に興味がありますか



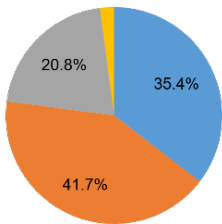
2 この価格で買いたいですか



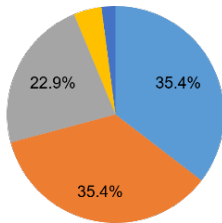
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

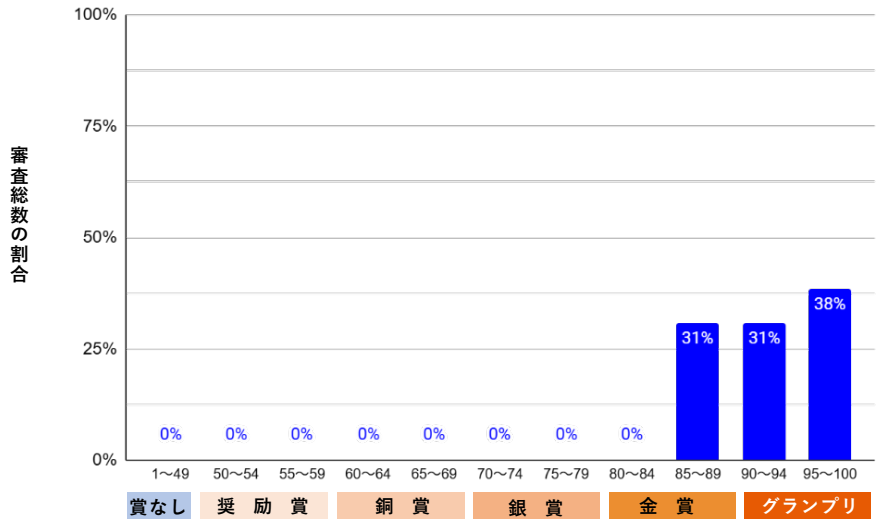
評価が高かった内容

ゆめちからもちもち生食パンという名前で特徴がすべてわかる材料は国産、天然酵母、無添加、保存料なし、まさに安心安全「パン以上、ケーキ未満」の言葉にとてもワクワクしてしまう耳まで柔らかく、焼くとカリッとした食感も楽しめるしっとりしていてくちどけが良いので口の中がパサつかないもちもち、しっとり、甘さのバランスが絶妙でそのまま美味しい北海道産小麦「ゆめちから」への拘りと開発力は称賛に値する

評価が低かった内容

高価格なので少量で買えるような工夫があると嬉しいもちもち食感は聞きなれた表現なので新規性が薄まるように感じる「ゆめちから」を知らないなので、やや唐突に感じてしまう素敵なパッケージと説明的なネーミングがあまり結びつかない情報が多いのは良いがブランドイメージの統一感もあるとさらに良い耳まで柔らかいことで硬軟の変化が乏しく触感がやや単調もちっと感というよりやや重い触感で、自然の甘さよりも甘い

点数分布



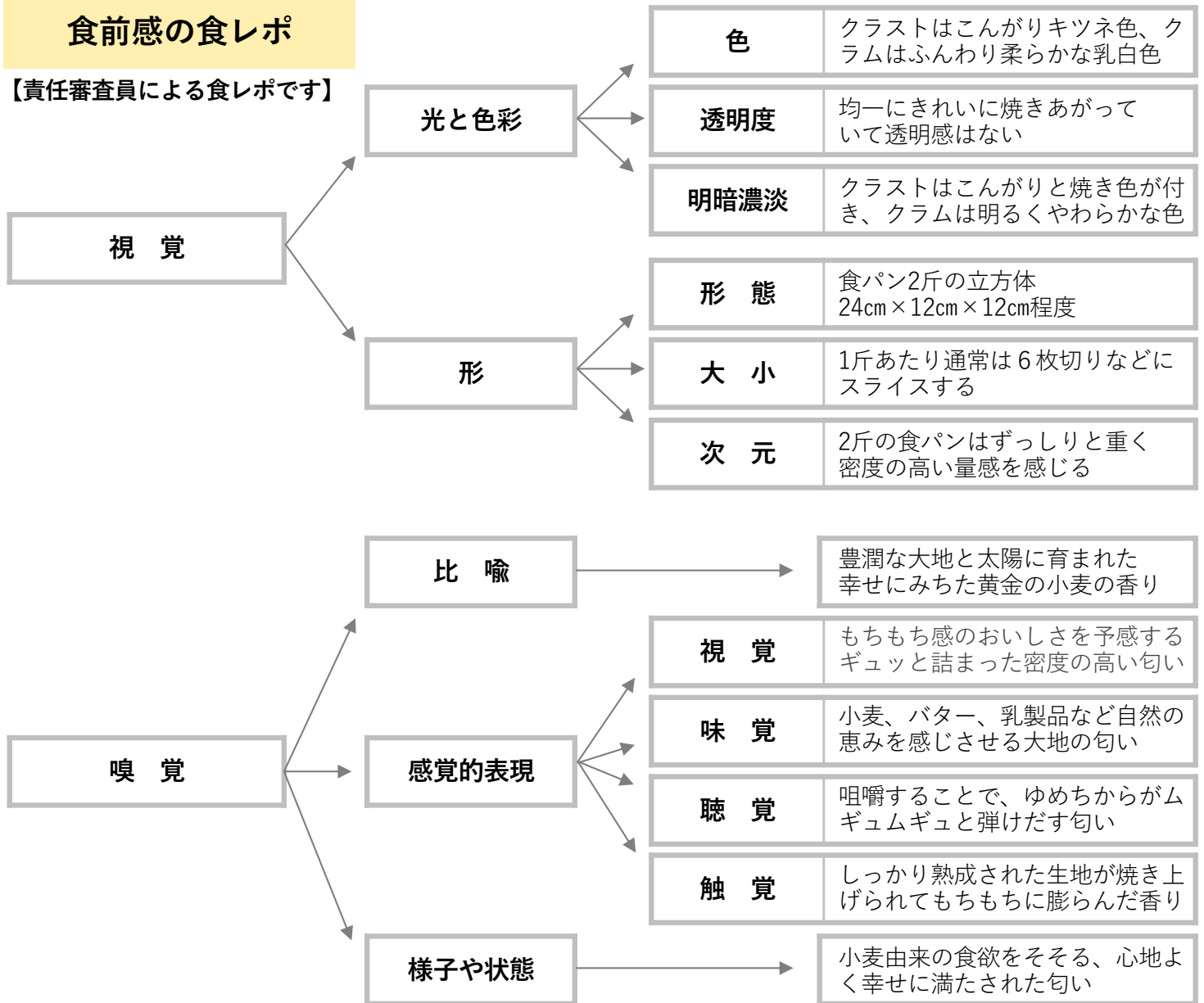
点数分布は、95点以上の高得点者が38%と最も多く総合評価93点で【グランプリ】を獲得いたしました。高評価の要因としては、わかりやすいネーミングと食感が結びついて優位性を実感できたことが挙げられます。一方、試食がなく情報のみのWEBアンケートでは、興味はあるものの、価格やネーミングの評価は試食者に比べ抑えられています。このことから、実食による優位性の実感の有無が本商品の評価のポイントであることが推測されます。



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

ロゴ入りのお洒落なショッパーから、愛らしいリボンやメッセージタグが付いた生食パンを取り出した瞬間、笑顔になりました。トレイの上に丁寧に置かれた生食パン自体のずっしりとした重さやふっくらした触感もですが、作り手から大切なプレゼントを頂いたような幸せな気持ちになりました。物質的な商品の対価として以上の「想い」がパッケージにもパン自体にも詰まっているプレミアムな食パン、そんな印象を受けました。特にタグに書かれた「本日中にお召し上がりください」というメッセージは強烈で作り手の覚悟が感じられます。消費者ファーストの便利至上主義の時代、マイナス要素とも捉えかねないからです。ですが一方では、「安心」という最高のプレゼントであることに個人的には共感を覚えました。

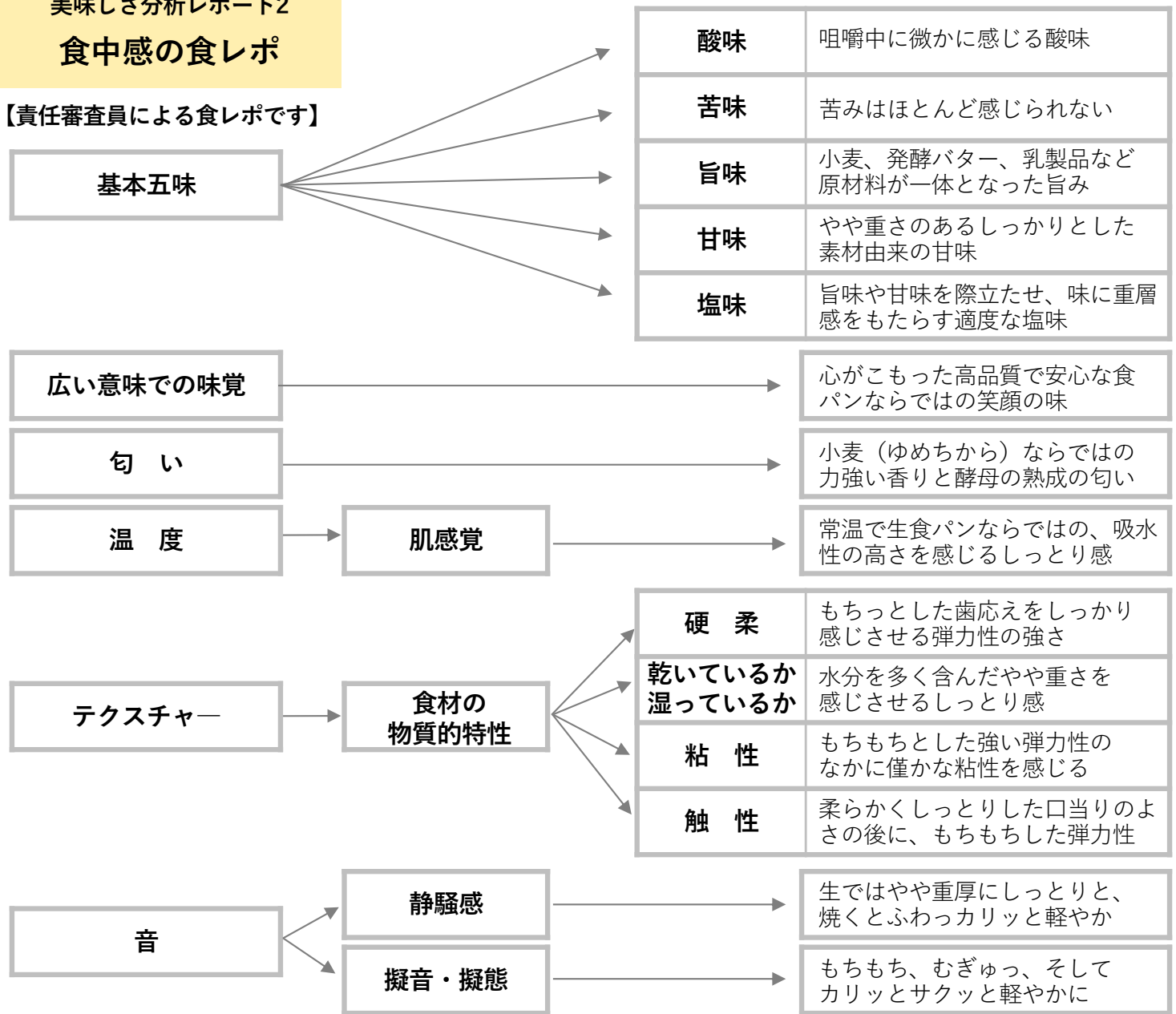
プレミアムな袋を開けると、焼き立てのパンの香ばしさや酵母の微かな香りが漂ってきます。まるで、パン工房にいるような臨場感を味わうことができ、「焼き立てのパンをはやく食べてみたい」と気持ちがはやります。手に取った瞬間から、おいしさと幸福感への期待が高まる特別な食パンだと感じました。



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

「本日中にお召し上がりください」と、小さなタグに書かれた文字に、親しい友人が私のために、心を込めて焼いてくれたパンをプレゼントされたような幸せな気持ちになります。やや厚めにパンをカットして何もつけずに食べてみると、生食パンならではの柔らかくしっとりとしゅーしゅーともいえる新鮮さを感じ驚きました。パンに新鮮さという言葉を使うのは初めてですが、まさに「本日中」ならではのおいしさのプレゼントです。こんがり焼けたクラスト部分まで柔らかく、クラムにおいしさを求める日本人好みのやさしい触感、口当たりの良さに嬉しくなりました。口中では水分と弾力性を十分に包み込んだ「ゆめちから」の魅力が一気に弾けだし納得のもちもち感を満喫することができます。そして、もちっとした歯応えの下からジュワッと滲み出てくるまろやかな甘味と小麦の由来の力強い旨味、発酵バターの芳醇な香りが鼻先まで駆け抜けます。また、トーストすることで味わえるサクッと軽やかな響きと食感、大地を感じさせる香ばしさも魅力的です。無添加ならではの安心感とおいしさを存分に味わえる幸せを感じました。



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

充実感のある触感と、押しよせる大きな旨味や甘味が何とも心地よく後を引き、もっと、もう少しだけと、つい食べ続けてしまう圧倒的な魅力

気候・地域

寒いときは暖かい部屋で温かい飲み物と、爽やかな日にはピクニック気分です季節の具材をたっぷり挟んでサンドウィッチに、忙しい朝はサクッとトーストで等、季節、場所、時間を問わずさまざまな楽しみ方がある

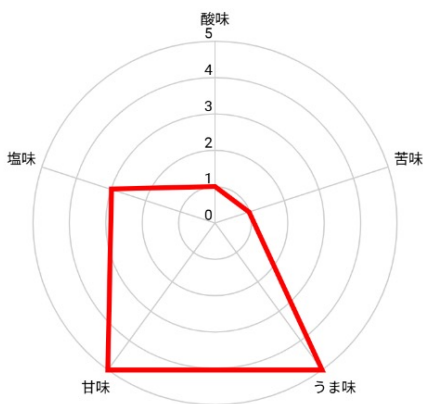
食経験・食習慣

飲み物と一緒に流し込む、バターやジャムが欲しくなるパスツいた食パン等、過去の食経験を塗り替え、新たな価値観に目覚める、ご褒美感覚、ご馳走感覚のプレミアムな生食パン

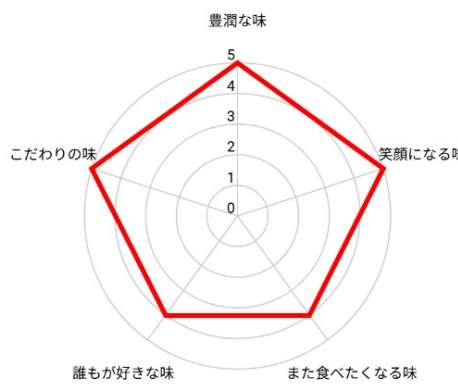
健康・生活様式

安全はもとより安心できるパンを求めている人にとって、心身共においしくやすらげる究極の生食パン
パンという日常を非日常に変えたいときに食べる、プレミアムなパン

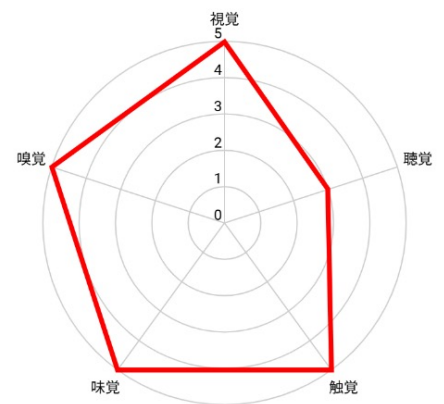
基本五味のレーダーチャート



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	1
うま味	5
甘味	5
塩味	3

広義の味	評点
豊潤な味	5
笑顔になる味	5
また食べたくなる味	4
誰もが好きな味	4
こだわりの味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



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）

無添加、天然酵母、ゆめちから単一品種のみ使用という原材料、製法へのこだわりは、信頼感、安心感につながり、大きなアピールポイントとなっています。審査会では、焼き立てパンならではの芳醇な旨味、香り、もちもちした触感等、本商品の魅力を充分堪能することが出来「食べて納得のこだわりとおいしさ」「ユニークなポジションが確立されている」と高い評価を獲得しました。様々なコンセプトが乱立する食パン市場において「味わう」ことでよりコンセプトに説得性がうまれ、大きく開花する商品だと思いました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「パン以上、ケーキ未満」というフレーズは、従来の食パンに比べてプレミアムな印象を与え、丁寧で愛情がこもったパッケージは、自分へのご褒美、幸せのおすそ分け、といったメッセージに繋がり、多くの共感を得ています。一方、もちもち食感を盛り込んだネーミングについては「ストレートで特徴がわかりやすい」と好意的に受け取られていながらも、「ゆめちからって何?」という意見も散見されました。サブタイトル等で「ゆめちから」について言及することで、より明快地に商品コンセプトが伝えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向、食の安全安心志向の高まりなど、現在の消費者のニーズに徹底的に寄り添い、天然酵母使用、無添加というユニークなポジションを確立している商品として高く評価されました。目先の利便性ではなく消費者にとっての「安心」を追求する姿勢に頭が下がります。一方で、高級食パンブームが終わった現在、価格の高さが際立っており、安心感を追求した結果と評価されつつも、非日常的な嗜好性、おいしさを追求した結果なのではという意見もみられ、審査員の解釈はややバラツクがみられました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

「本日中にお召し上がりください」というメッセージから、現状は店舗主体の地域型商品であると考えます。地域での口コミ評価が高く、SNSでの人気、店舗でのインパクトのある宣伝、販促活動などにより認知率も高いと推測されます。認知から購入への障壁として考えられるのは「価格」です。価格相応以上の価値ある商品であることを知って実感していただく機会として、地域イベントへの出展、少額で購入できるお試しセット、期間限定のプレミアムセットなど、手軽さや話題性の喚起が有効かと思われます。

5. ブランディング要因

「パン以上、ケーキ未満」のインパクトとメッセージ力は素晴らしく一瞬にして、非日常の甘くおいしく幸せな世界に誘ってくれます。一方で、なによりも「安心」を届けるために素材と製法に拘り抜いたという唯一無二の誇るべき軸もあります。現状のブランドイメージは嗜好性寄りの「非日常のプレミアムなパン」ですが、審査会では、時流に合致した「安心に拘ったパン」をもっとアピールした方が効果的、という声も複数あがりました。イメージ戦略、セールスポイントにより様々な可能性が広がる商品だと考えます。

6. 素材・安全性・その他

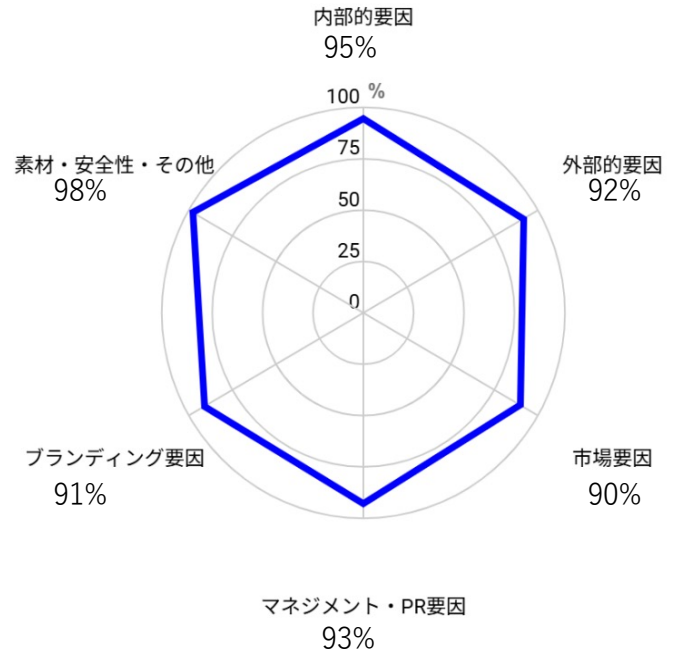
国産の厳選された素材、完全無添加、天然酵母使用、小麦はゆめちから単一品種のみなど、こだわり抜いた材料と製法、安全策への取り組みなどが多くの審査員の称賛を得て、極めて高い評価を獲得しました。また、衛生面の徹底、スタッフの健康状態の観察についても細やかな配慮が感じられると好評でした。

一方で、健康や栄養に関心が高い消費者のニーズに伴い、小麦、グラニュー糖、練乳、牛乳等の使用量や、パン1切れ（もしくはグラム）当たりの栄養価（カロリー）の表示が欲しいという意見もあがりました。

審査レポート

■ 要因分布

レーダーチャートで示された要因分布はすべての項目で90%以上と極めて高い評価を獲得しています。特に「素材・安全性」98%は、グランプリ受賞商品の中でも群を抜いた評価で、貴社のパン作りへの理念が確実に伝わっていること表しています。「内部的要因」95%は、五感に響く非日常のパンのおいしさや魅力が大きな支持を得ました。「外部的要因」「マネジメント・PR」はネーミングや社名のわかりやすさが、商品のイメージ醸成につながり高評価となりました。「ブランディング」「市場要因」も90%超と充分高評価を獲得していますが、高級食パンの終焉とされている市場動向に影響を受け、他の項目よりやや抑えられた結果になりました。



■ 総評

このたびは『グランプリ』受賞おめでとうございます。北海道十勝産最高級小麦「ゆめちから」との運命的な出会いから始まる本商品の物語は、誰をも笑顔にする、しっとり、もちもちの生食パンとして完成しました。困難といわれながらも「ゆめちから」の持つ自然の力と魅力にこだわり続け、単一品種のみで素晴らしい商品を作り上げたことに心から敬意を表します。

本商品は貴社の二つの強い理念に支えられています。一つは「人を笑顔にする非日常のおいしさ」であり、もう一つは「揺るぎない食の安心感」です。前者は「パン以上、ケーキ未満」という印象的な言葉と何よりそれを実感させてくれる「おいしさ」と「食感」のプレミアムな世界観に凝縮されており、後者は、無添加に代表される安心を前提とした素材・製法への確固たるこだわりです。「国の安全基準がそのまま消費者の安心に直結するものではない」という消費者の心情に寄り添った視点は素晴らしい限りです。他社目線の安全ではなく、消費者目線での安心への配慮はまさに目から鱗であり、審査員からも、多くの共感の声があがりました。貴社の取り組みは、激戦のパン市場においてやや型破りともいえますが、そのユニークなポジションは貴社の大きな強みであり、躍進への原動力、唯一無二の魅力でもあります。

高級食パンブームが終焉を迎えた現在、物価高騰の影響もあり高額な食パンへの心理的なハードルが高くなったと言われており、パン市場全体が新しい価値観を模索している市場の過渡期でもあります。今後、貴社の理念でもある、おいしさや笑顔、安心感を価格以上の価値として届ける姿勢、もてなす心は、市場での差別化や消費者と信頼関係を構築していくうえで更に重要なポイントになります。

はじめて「ゆめちから」と出会った日の、おいしさや笑顔、新鮮な感動をパン作りのストーリーに込めて、「ゆめちからもちもち生食パン」が今後も邁進し続けることを審査員一同、祈念しております。



〒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