



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

キャラメルヌガーパイ



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 キャラメルヌガーパイ

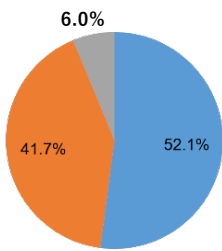
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

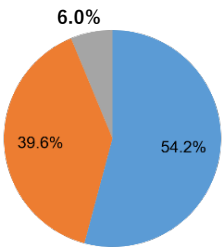
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

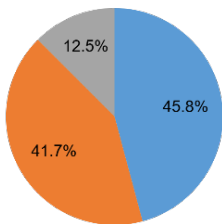
1 この商品に興味がありますか



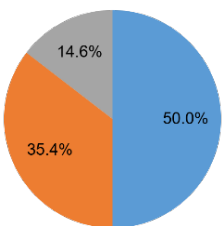
2 この価格で買いたいと思いますか



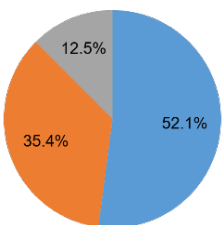
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

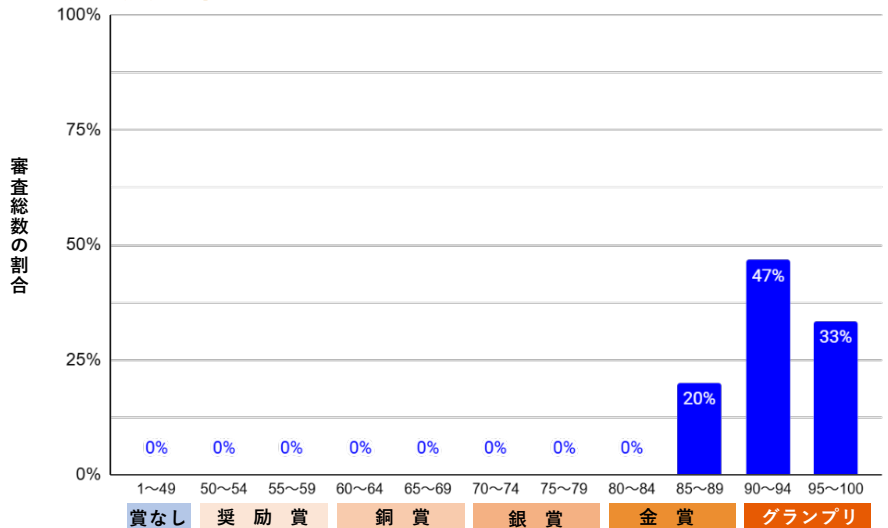
評価が高かった内容

サクサク感と香ばしさの調和が絶妙で、心地よい仕上がり
 キャラメルヌガーのかりかり食感が楽しく、アクセントになっている
 パイの層がしっかり感じられ、見た目も上品に映える
 軽い口当たりで食べやすく、香りも心地よく広がった
 天使の絵が可愛く印象的で、ブランド性も伝わる
 商品名が分かりやすく、親しみやすい響きが良い
 ポリューム感がちょうど良く、満足度も高かった

評価が低かった内容

甘味を少し抑えるとさらに幅広い層に響くと感じる
 若年層に向けた甘さ調整なども楽しみにしている
 パッケージにもう少し明るさが加わると映えそう
 色味に明暗の差が加わると視認性が上がりそう
 SNSでの発信をもう少し増やすと魅力が伝わるかも
 商品名がより目立つ工夫があると伝わりやすい
 味の説明を外装に添えると購入時に安心感が増すと思う

点数分布



点数分布は、金賞相当が20%、グランプリ相当が80%を占めた結果、総合評価93点で【グランプリ】相当の評価となりました。高得点の要因は、キャラメルヌガーのパリパリ感とパイ生地のサクサク感の調和が決め手となったと考えます。

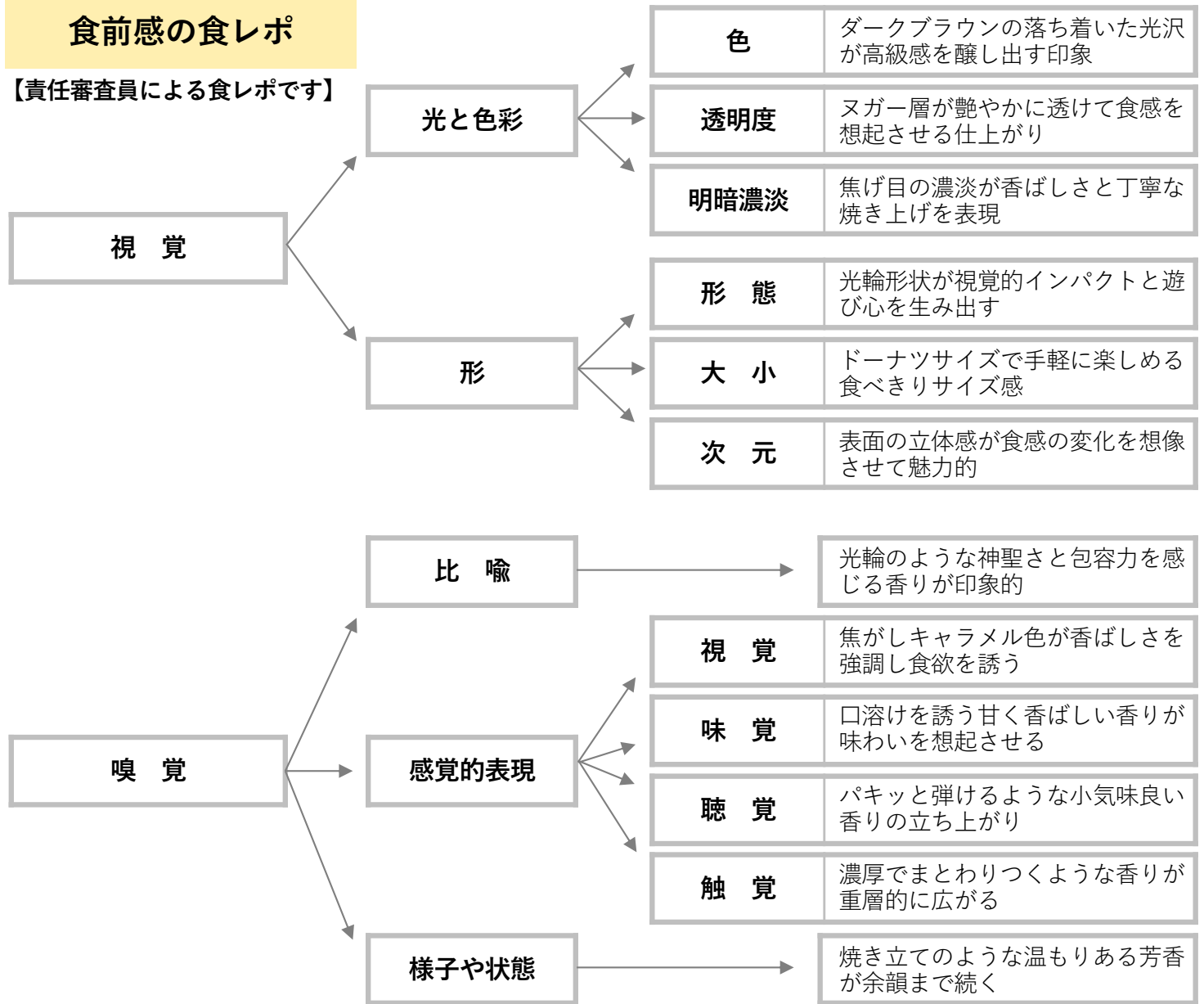
WEBアンケート結果では、すべての設問で肯定的評価が85%を超え、特に関心度・購買意欲が非常に高く評価されました。今後はネーミングや特徴の明確な情報発信を強化することで、さらに高い顧客ロイヤリティの獲得が期待されます。



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

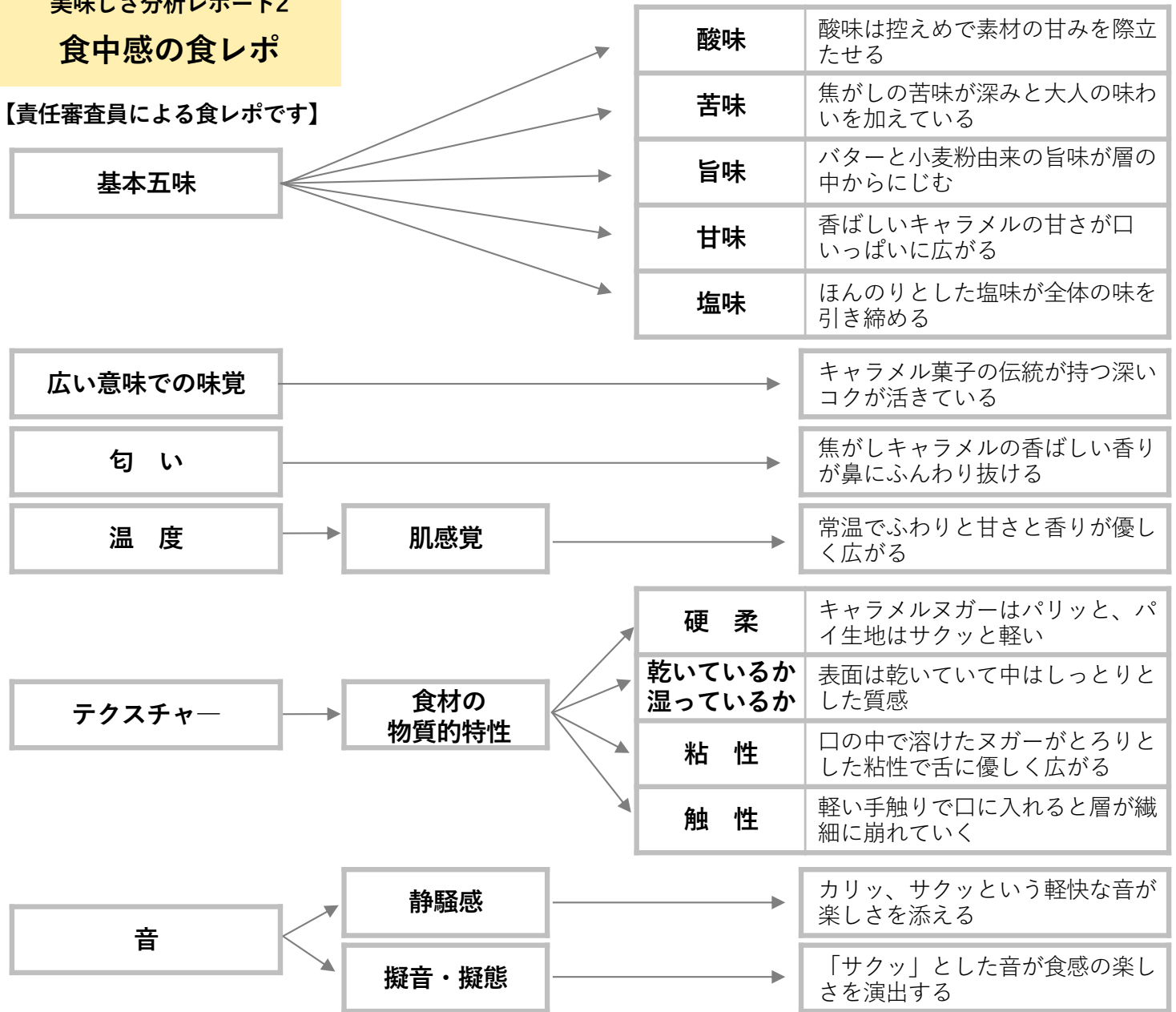
本商品は、「天使の光輪」というテーマを視覚・嗅覚の両面から巧みに表現しており、商品コンセプトと食前感の一体性が高く評価されています。まず色調においては、ダークブラウンの落ち着いた光沢が高級感を漂わせ、視覚的な期待値を効果的に高めています。ヌガー層の艶やかさや焦げ目の濃淡も、丁寧な製造工程と香ばしさの印象を裏付ける要素となっています。光輪型の形態はシンボリックかつ遊び心があり、贈答用としての訴求力も十分です。ドーナツサイズという手軽さと中量感のバランスもよく、購買層の広がりも期待できます。表面の立体感や光沢はサクサクした食感を想起させ、視覚から口当たりへの連動が自然に組み込まれている点も秀逸です。香りについては、焦がしキャラメルの甘香ばしい印象が五感に訴え、濃厚で包み込むような芳香が全体の価値を高めています。特に、香りの立ち上がりから余韻にかけて、時間軸に沿った芳香の変化が楽しめる構成となっており、食べる前から満足感を提供することができます。今後は、パッケージ開封時に香りがふわりと立ち上がる仕掛けや、季節に応じた香り表現（秋限定のナッツアレンジなど）を加えることで、さらなるブランドの深化につながると考えます。



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

本商品は、キャラメルヌガーの濃厚な甘みと香ばしさが、丁寧に折り込まれたパイのサクサク感と絶妙に調和し、印象的な食中感を生み出しています。フランス産カソナードやトレハロースによってキャラメルの質感が滑らかに仕上がっており、焼成による香ばしさとともに口の中でとろけるような心地よさを演出。さらに、ヌガーのカリッとした歯ごたえとパイのサクサク感がリズムカルに変化し、音や触感においても楽しさを感じさせます。バターのコクと塩味が味わいの奥行きを支え、香り・テクスチャー・音のバランスが非常に良好です。香ばしさが余韻として長く残る点も、記憶に残る味覚体験として評価できます。今後は温度帯による印象の変化や、トッピングなどのアクセントを加えることで、さらなる多層的な魅力の演出も期待できるでしょう。また、香りの立ち方においては個包装の密閉度や開封時の演出も含め、五感を総合的に刺激する「ギフト体験」としての完成度向上も可能です。視覚・味覚・聴覚を通じて広がる統一感のある世界観が、ブランド全体の物語性をさらに引き立てています。コンセプトである“天使の光輪”のイメージは形状と食感に見事に表現されており、贈り物としてのストーリー性にも優れた焼菓子です。



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

キャラメルの甘みとパイの香ばしさが重なり、余韻までしっかり楽しめる満足感があります。

気候・地域

埼玉県の工房で丁寧に焼き上げられた味は、地元の手しごと感が伝わる温もりある食後感です。

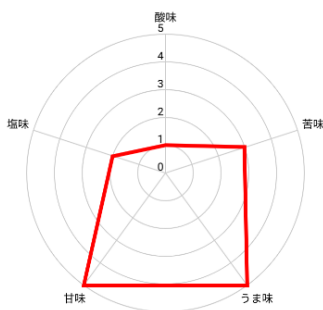
食経験・食習慣

洋菓子に親しんできた世代にとって、香ばしいキャラメルとパイの組合せはどこか懐かしい味です。

健康・生活様式

保存料・着色料不使用で、素材の持ち味を活かした安心感ある後味が日常にもやさしく寄り添います。

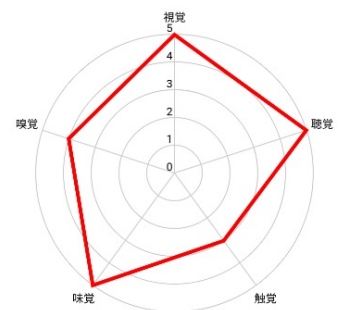
基本五味の
レーダーチャート



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



五味	評点
酸味	1
苦味	3
うま味	5
甘味	5
塩味	2

広義の味	評点
懐かしい味	4
魅惑の味	4
虜になる味	5
子供が大好き	4
皆大好き	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	3
味覚	5
嗅覚	4



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

100層のパイ生地サクサク感と、香ばしく仕上げたキャラメルヌガーの調和が印象的で、多くの審査員が高く評価しました。手に付きにくく軽やかな口当たり、そして細部まで丁寧に仕上げられた手仕事の温かみが伝わる点も好印象です。天使の光輪を模した形状やネーミングにはストーリー性があり、世界観と味の一体感が感じられるという声も見られました。一方で「一口目がやや大きい」「甘さが強め」といった声もあり、今後の参考になりそうです。全体として完成度が高く、甘味やサイズ感を微調整することで、より幅広い層にさらに支持される可能性が感じられます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明窓を活かしたパッケージは商品の魅力を直感的に伝える構成で、天使のイラストや茶色基調のデザインもブランドイメージとよく調和していると評価されました。可愛らしさや高級感があり、贈り物としての印象も良好です。ただ、「全体的に色が沈んで見える」「明るさを加えると商品名が映える」といった視認性に関する提案も寄せられました。最近ではシズル感や色彩設計による印象強化が重要視されており、既存の落ち着いた雰囲気を活かしつつ、情報配置や色のコントラストを意識することでさらなる魅力向上が期待できます。商品を直接手に持つと脂分で手が汚れることについても配慮があると嬉しいです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格設定は素材や製法へのこだわりを考慮すれば十分納得できるとの意見が多く、コストパフォーマンスの高さが評価されました。単品から5個・10個入りまでのラインナップは用途に応じて選びやすく、手土産やギフト用としての汎用性も高いと感じられています。また、個包装の扱いやすさやボリューム感も好印象でした。一方で、若年層の嗜好に合わせた甘さの調整や、6個・12個入りといったバリエーション拡充への期待も見られます。ニーズの変化を汲み取る柔軟な商品設計により、さらなる市場展開が期待できそうです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報活動は都度検討という柔軟な方針で進められており、現在はSNSや紹介を中心とした発信が行われています。天使をモチーフとしたブランドの世界観や、丁寧な手仕事を伝える土台は整っており、それらを意識的に発信することでさらなる共感が得られると感じられます。審査員からは「SNS投稿を工夫する」「ターゲットに応じた発信に期待」といった声もありました。既存のDMや冊子配布などの取り組みとあわせて、今後はより計画的な広報戦略を築くことで、ブランドの魅力がもっと広がっていく可能性があると考えます。

5. ブランディング要因

「天使＝アンジュ」というブランド名に込められた想いが、光輪を模した形状やパッケージデザインにまで丁寧に落とし込まれており、視覚と味覚の両面で世界観が伝わってくる構成に好感が集まりました。商品に込めた物語性がしっかりと受け止められており、審査員からも一貫性を評価する声が聞かれました。DMの活用や冊子の配布といった既存の活動は信頼感の醸成につながっており、今後はSNSやWeb上での情報設計を整え、ブランドメッセージを外部により分かりやすく伝える工夫が広がりを生むかもしれません。

6. 素材・安全性・その他

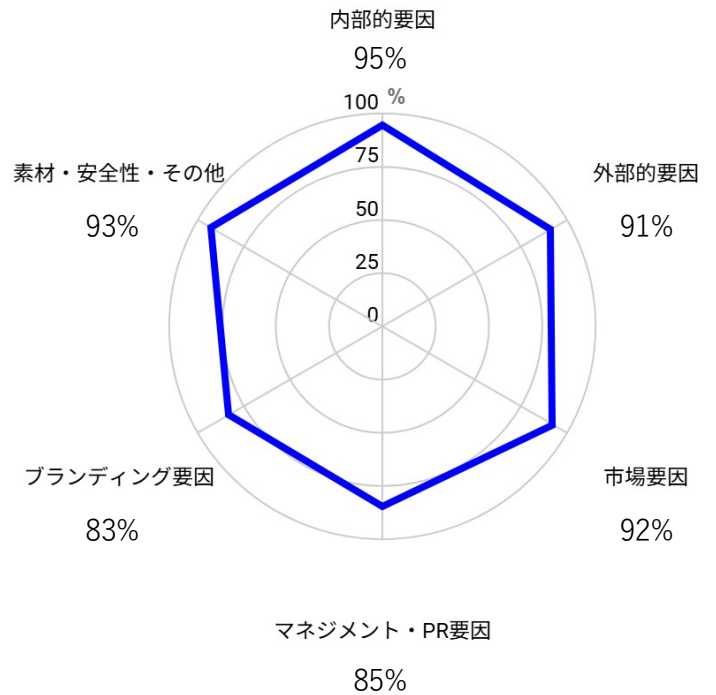
原材料には信頼性の高い国産および海外製素材を使用し、保存料・着色料を用いない点からも、安全性に対する配慮が感じられます。HACCPに基づいた衛生管理や、トレーサビリティの整備、一般性菌や大腸菌などの定期検査も実施されており、基本的なリスク管理が丁寧に行われている印象です。こうした取り組みは商品への安心感を高める要素として大きな価値があります。ギフト用途が多い商品だからこそ、今後はこうした安全性への姿勢をパッケージやWeb上で積極的に可視化していくことが信頼構築につながる考えます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は83%から95%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い六角形を描く結果となりました。中でも、味覚や視覚・触覚など五感に基づく「内部的要因」が95%と最も高く、素材・安全性を含む「その他」要因93%、市場性を示す「市場要因」92%と、いずれも非常に高い水準での評価が見受けられました。特に、商品自体の完成度の高さが際立つ構成となっています。

一方で、「マネジメント・PR要因」85%、「ブランディング要因」83%は他項目と比してやや控えめな印象ながら、必要十分な水準を満たしており、今後の伸びしろを感じさせる内容です。今後はブランド戦略の見直しやSNSを活用した効果的な広報展開によって、商品の魅力をさらに丁寧に伝え、認知とファン層の拡大を図ることが期待されます。



■ 総評

本商品は、審査員の五感に訴える完成度の高い仕上がりであり、食べる前から最後まで一貫した世界観が感じられる一品として高く評価されました。審査会では、「サクサク感と香ばしさの調和が絶妙で心地よい」「ヌガーのカリカリ食感が楽しくアクセントになっている」「パイの層がしっかり感じられ見た目も上品に映える」など、食感・味・外観に関する好意的な声が多く寄せられました。

「天使の光輪」というテーマを体現したビジュアルは印象的で、光沢や焦げ目の濃淡、光輪型の造形が上品さと遊び心を兼ね備え、贈答用途としての訴求力も高いと感じられました。焦がしキャラメルの香りは期待感を高め、香りの立ち上がりから余韻までが心地よく、ドーナツサイズの手軽さと「シェアしたくなる」楽しさも備わっています。一方で、「甘味を少し抑えるとさらに幅広い層に響く」「若年層に向けた甘さ調整も楽しみにしています」といった声もありました。ネーミングについても「わかりやすく親しみやすい響きが良い」という声の一方で、パッケージにおける商品名の掲載要領は視認性や購買動機との連動には、さらなる工夫の余地があると感じられました。これらは今後の展開に活かせる貴重な示唆といえるでしょう。

ブランディングや安全性、素材へのこだわりにも好評価が寄せられ、「安心して贈れる」「丁寧に作られている印象が伝わる」との声も印象的でした。調和と安定感のある構成は、レーダーチャートや点数分布の結果とも整合しており、丁寧な商品設計がうかがえます。

今後は、SNS映えを意識したパッケージデザインや、香りを活かしたプロモーションなど、「感性に訴える情報発信」が重要になると考えられます。体験の可視化によって満足感の共有が生まれ、商品が“語られる存在”へと深化していくことが期待されます。

本商品は、設計力と感性のバランスに優れ、今後の展開次第でブランドの柱となるポテンシャルを備えていると感じました。心を温かく包み込む魅力が詰まった、素晴らしい商品です。【グランプリ】相当の評価獲得、誠におめでとうございます。



〒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