



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

丸萬の鯛めし



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

丸萬の鯛めし

評価結果

グランプリ

受賞回・年月

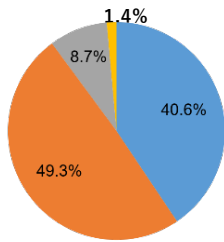
第87回 (2025年3月)

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。

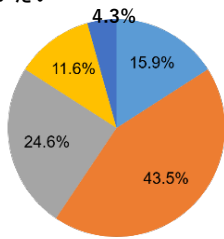
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

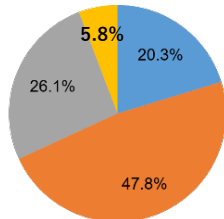
1 この商品に興味がありますか



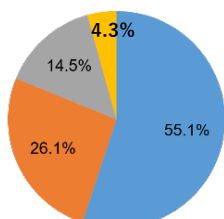
2 この価格で買いたいと思いますか



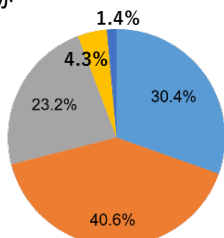
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

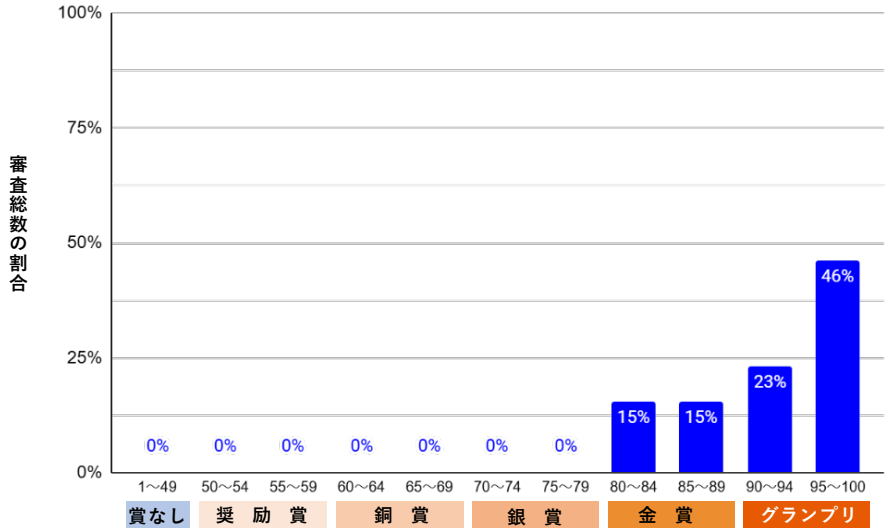
評価が高かった内容

焼き鯛のほぐし身と出汁の浸みたごはんのバランスが絶妙で絶品
 鯛の香ばしい香りと酒の香りが豊かに広がり食欲をそそる
 調味が抜群で、鯛の身もしっかりと旨みを感じられる
 料亭の「魚すき」という珍しい料理を家庭で手軽にいただける
 わっぱ入りで特別感があり贅沢な味わい。贈答用としても最適
 食べるときのワクワク感がある
 温めるだけの簡単調理で味わえる贅沢な逸品

評価が低かった内容

鯛の臭みがなく美味しいが、味付けが少し甘いのが気になる
 サブタイトルで「魚すき」など特徴を添えた方が特徴が伝わる
 価格が高価でなかなか手が届かない 2~3個の少量セットも欲しい
 商品価値が伝わるパッケージデザイン・表記の構築
 老舗のこだわり ストーリーなど自社のブランド価値をよりアピール
 鯛の触感について個人差がある。上手な解凍・調理の丁寧な説明を見た目のインパクト、彩りがやや寂しい印象

点数分布



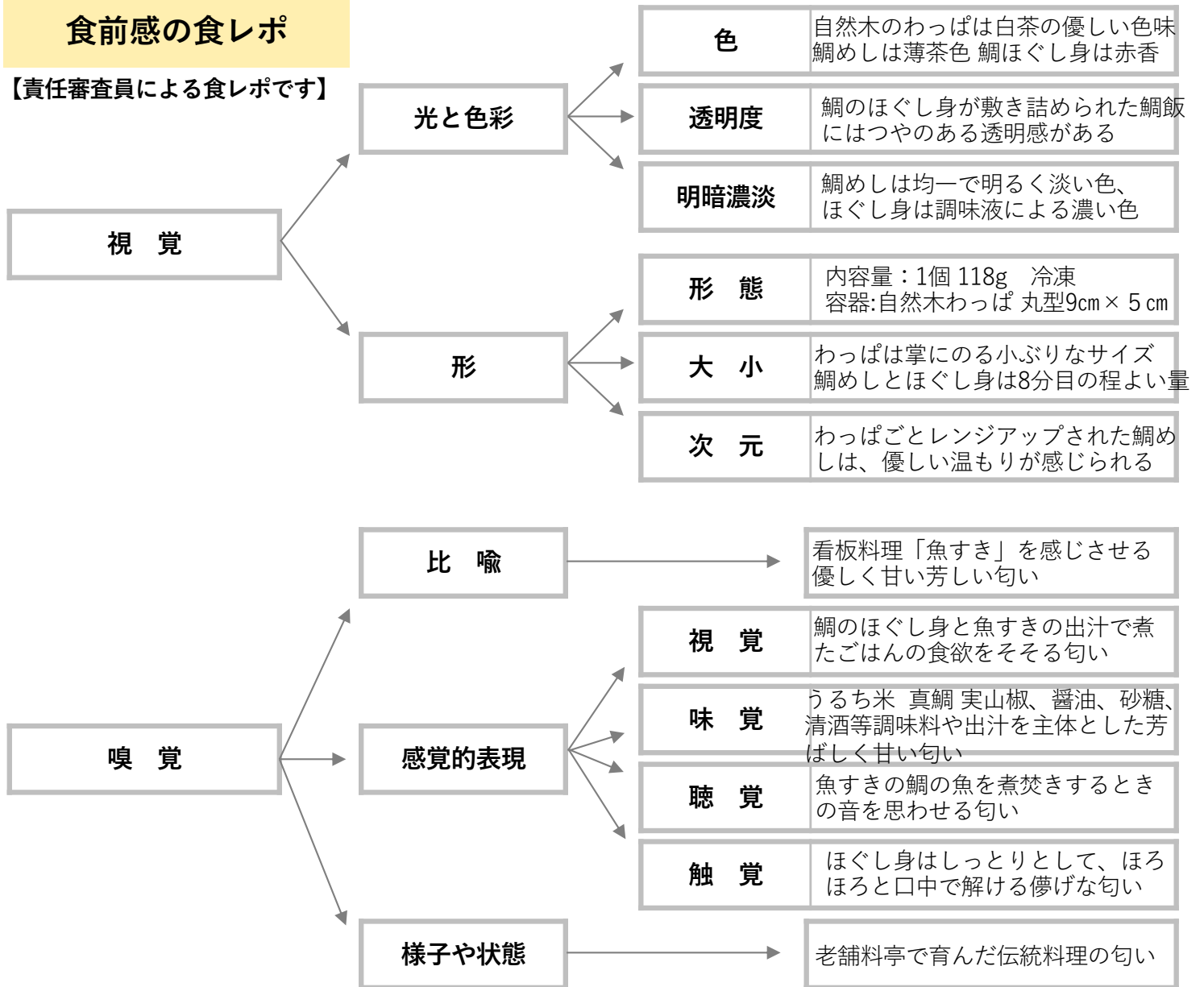
点数分布の内訳として金賞相当が30%、グランプリ相当と評価した人は全体の69%を占め、総合評価では92点で【グランプリ】受賞となりました。受賞の理由として貴社の歴史・伝統から生まれた「魚すき」という独自の製法で作られた鯛めしのストーリー性と味わいのすばらしさがグランプリ受賞に相応しい逸品として評価されました。WEBアンケートでは、商品への興味、USP (独自の売り) について80%以上が好意的な回答を示しており、商品への関心の高さがうかがえます。一方、価格とネーミングについては若干慎重な回答も見られ今後の課題ととを考えます。



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

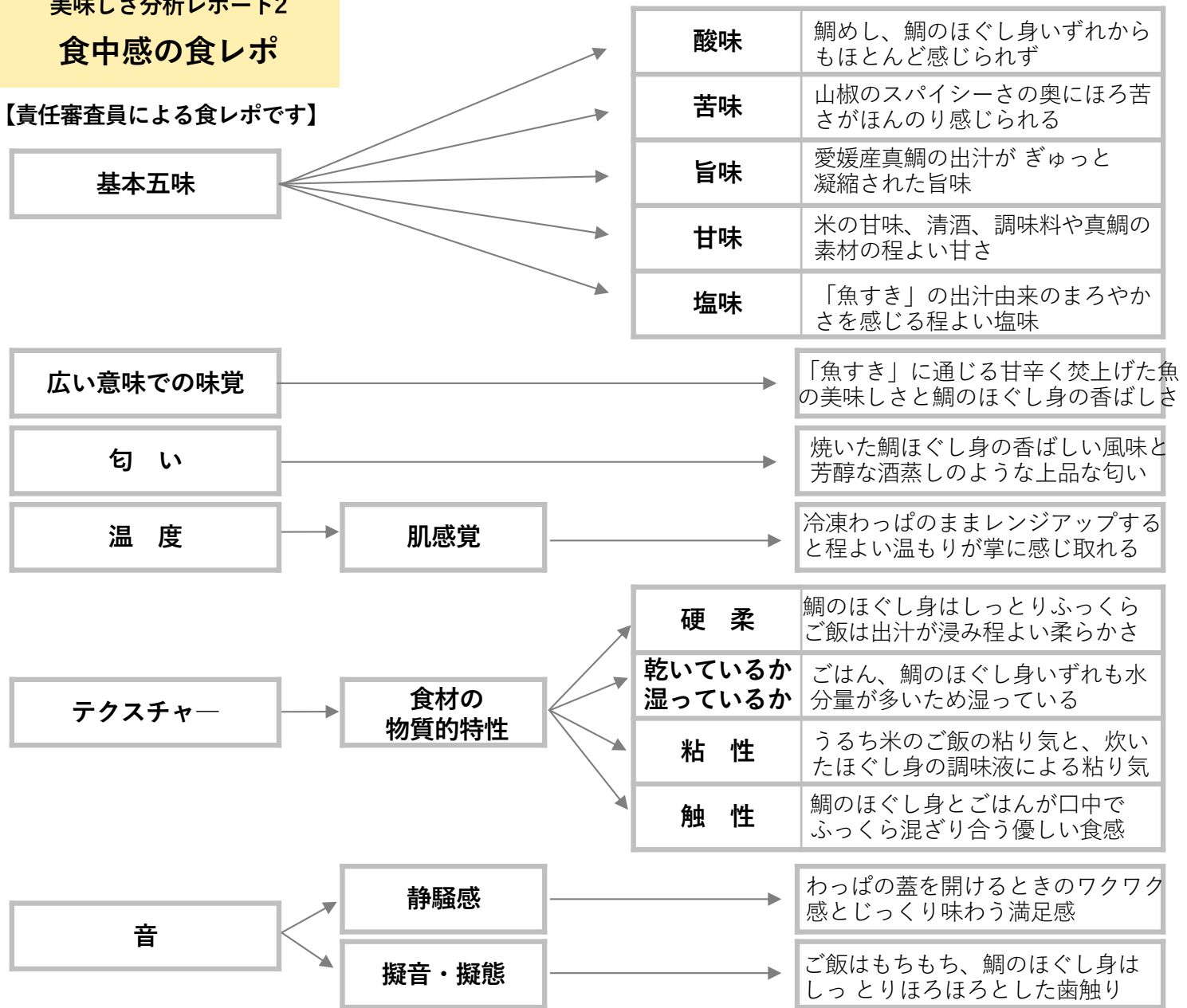
容器はシンプルで環境に配慮した自然木のわっぱで、掌にのる程よいサイズ感は食べやすさと高級感・特別感が感じられ、上品な装いが好印象です。また透明の袋で個包装されていて衛生面や冷凍食品としての品質維持、またレンジアップする際の調理面など様々な点に配慮を感じます。6個入りの外箱パッケージは、環境に優しい素材を使用し、シンプルな形状ながら屋号と魚のイラストの配置とロゴ使い、蓋を開けると明治時代当時の様子や歴史を想起させてくれる秀逸なデザインです。商品を個包装したビニール袋裏の一括表示も原材料からアレルギー表示、調理法まで完璧な表示で、冷凍の商品をスムーズにレンジアップできました。ビニール袋から出しわっぱを開けた瞬間ふわっと酒蒸しのような芳ばしい香りに包まれ、ごはんにとっぴりの鯛のほぐし身と鯛めしの美味しそうな見た目、鯛のほぐし身と魚すきの出汁で煮たごはんの食欲をそそる匂いをはっきりと感じ取ることができワクワク感が高まり、食する前から絶対に美味しいものという味への期待に胸が高まりました



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

審査会では、冷凍「鯛めし」を1個ずつ電子レンジで500w2分解凍して頂きました。程よく解凍された「鯛めし」を試食したところ、口に含んだ時、思わず旨っ！と声が出るほどの美味しさでした。甘辛く味付けされた鯛のほぐし身はしっとりふっくらした歯ざわりで、出汁の旨味がきいた鯛めしとのバランスが絶妙で、混ぜ合わさなくてもお箸でかき分けていく中で自然とご飯とほぐし身が合わさり、そこにスパイシーな実山椒がアクセントとなり箸が止まらない美味しさでした。たっぷりごはんののった鯛のほぐし身は贅沢な食感と味わいで、冷凍食品とは感じさせない上質なお店で食べるものと遜色のない「鯛めし」を味わうことができました。「魚すき」の製法で一子相伝の秘伝の出汁で作られたそのおいしさは格別で、もう1個おかわりしたくなるほどやみつきになります。基本の五味は、唯一ほとんど感じられなかった酸味を除き、鯛とごはん、秘伝の出汁からしっかりと感じられました。中でも甘味、塩味、そして旨味の三つに関しては、うるち米のご飯の甘味と調理工程による甘味と塩味、旨味が口中で調和し深い味わいを愉しむことができました。



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

「魚すき」の独自の製法で調理された「鯛めし」は、香ばしさと甘辛い味付の鯛のほぐし身の旨味を鯛めしが受け止め、実山椒の辛みのアクセントもあり、後味はすっきりとして旨みの余韻を感じる

気候・地域

魚を用いたすき焼き「魚すき」。大阪で発達した伝統料理で瀬戸内海の新鮮な魚介をすき焼き同様鉄鍋で炊きながら頂く幕末の1864年丸萬が元祖の看板料理。本商品「丸萬の鯛めし」は愛媛県産の真鯛を使用し丸萬伝統の「魚すき」の製法に基づき作られた

食経験・食習慣

一般的に「鯛めし」は、鯛を一尾丸ごとご飯に炊きこんでつくる祝いの膳の料理をイメージさせる。160年の歴史ある丸萬伝統の魚すきに基づく「鯛めし」は、戦後の食糧不足の時代を経て生まれた鯛のほぐし身を乗せた優しさを感じさせる唯一無二の味わい

健康・生活様式

「鯛めし」は、鯛の旨味を凝縮した栄養豊富な郷土料理でもある。タンパク質やミネラル、ビタミンが豊富で、本商品は骨のないほぐし身の鯛めしで子供からお年寄りの方まで安心して美味しくいただける健康にも優しい逸品といえる

基本五味のレーダーチャート



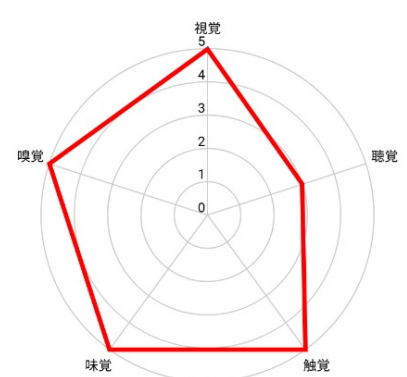
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
風味	5
懐かしい味	4
贅沢な味わい	5
病みつきになる味	5
伝統の味	5

五感に対する感じ方レーダーチャート



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）

「丸萬の鯛めし」の味わいは、一言で言い表すならシンプル・イズ・ベストの極みと言えるものです。見た目はシンプルながら焼いた鯛のほぐし身を秘伝の出汁で煮るという「魚すき」の製法で手間暇かけて作られた逸品です。わっぱを開けた瞬間ふわっと酒蒸しのような芳ばしい香りに包まれ、口に含んだ時、思わず旨っ！と声が出るほどの美味しさでした。甘辛く味付けされた鯛のほぐし身のしっとりふっくらした歯ざわり、出汁の旨味がきいた鯛めしが合わさり、そこにスパイシーな実山椒がアクセントとなり箸が止まらない美味しさでした。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

容器はシンプルで環境に配慮した自然木のわっぱで、掌にのる程よいサイズ感は食べやすさと高級感が感じられ上品な装いが好印象です。また透明の袋で個包装されていて衛生面や品質維持、調理面など様々な点への配慮を感じます。外箱は、環境に優しい素材を使用し、シンプルながら屋号と魚のイラストの配置とロゴ使い、中蓋に明治当時の様子を描き歴史を想起させるなど秀逸なデザインです。個包装のビニール袋裏の一括表示も原材料からアレルギー表示、調理法まで完璧な表示で、冷凍の商品をスムーズにレンジアップできました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格は6個入り6,048円（税込）と決して安くはない価格帯ではありますが、愛媛県産の真鯛や国産うるち米など厳選された素材を使用し、鯛の上身のみを焼いたほぐし身をさらに秘伝の出汁で煮る伝統の「魚すき」の製法で手間暇かけ作られた丸萬の「鯛めし」は唯一無二の味わいが魅力となっています。鯛の身の贅沢な食感が高級感を感じさせ冷凍食品と感ぜさせない高品質な商品ですので、ギフトとして、また本物志向、グルメ志向のお客様にとって気軽に好きなときに温めて頂ける冷凍「鯛めし」の利便性も新たな魅力と考える人も多いことでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

公式HPは、すっきりまとめられ大変見やすく充実した内容で、ECサイトへの流れもスムーズです。貴社の歴史やこだわり、お店や料理が美しい画像と共に紹介されていて、特にシズル感のある動画は興味を抱かせてくれます。公式YouTubeチャンネルやTikTokでの動画での広報活動も非常に効果的です。ただ公式HPとまだリンクされていないように見受けられますので、SNS等でのマーケティング戦略を効果的に活用し、お得意様を大切にしながら新たな顧客拡大にも努められることをお勧めいたします。

5. ブランディング要因

創業160年の歴史ある貴社は、お客様からの信頼感や愛着が高くブランディングが確立されている理想的なポジションにあります。これまで長年にわたり築いてきた伝統の継承、時代に即した魅力ある料理の提供、真摯なおお客様への対応など様々な企業努力あつての賜物です。圧倒的な認知度で今日に至っていることは名実ともに素晴らしい功績であり、ブランディング力が極めて高いと言えるでしょう。常に価値向上に努め、顧客ニーズに寄り添う姿勢が素晴らしいです。今後も「魚すき」「鯛めし」がブランディングの要となっていくことと確信しています。

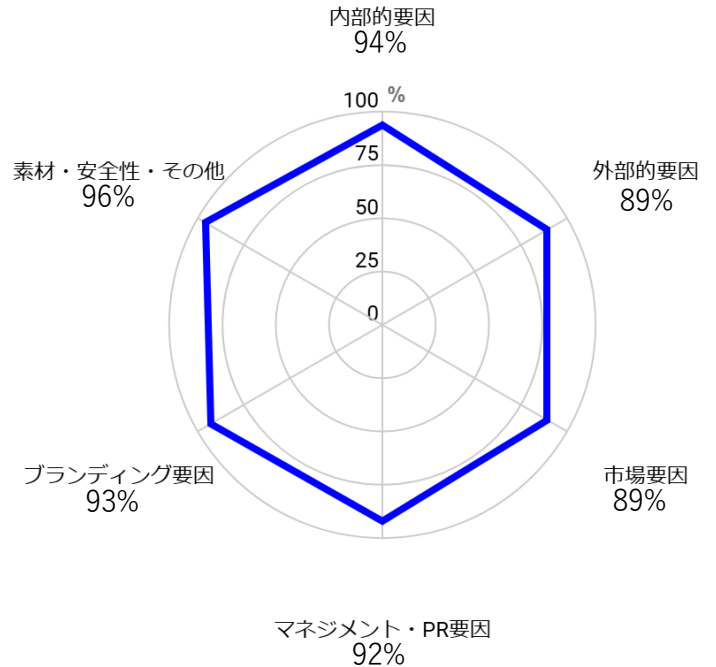
6. 素材・安全性・その他

厳選された魚、国産うるち米など食材使いへのこだわりが高く評価されました。真鯛は、脂っぽくなくあっさりとした味の上身のみ使用し骨の混入を防ぎ、お米はレンジ解凍した際のもちっとした食感を考慮して使用するなど細やかな気遣いを感じられます。また製造・加工については、委託先に冷凍技術が高く衛生管理がしっかりしている企業を選択し、トレイサビリティ管理や衛生管理・品質管理など安全性についての様々な取り組みが安心感を与え評価ポイントとなりました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、96%から89%の範囲に分布し、バランスの良い形の六角形のグラフとなっています。最も評価の高かった素材・安全性要因は、徹底した衛生管理、鯛の骨の混入を防ぐため上身のみ使用するなど安全性への配慮・取り組みが高く評価されました。内部的要因は94%、ブランディング要因は93%で、歴史ある老舗料亭伝統の「魚すき」の製法で調理された鯛めしの商品化、その味わいが高く評価されました。マネジメントPR要因についてはSNSやHP、YouTubeなど積極的な自社配信が92%と高評価に繋がっています。外部的要因・市場要因は共に89%で高評価ながら、価格面やネーミングについて改善を望む声が多く聞かれこの評価に落ち着いた結果となります。



■ 総評

今回のグランプリ受賞については、多くの項目で高い評価を獲得しました。中でも貴社の強みは、創業160年の歴史の中で築かれた老舗料亭伝統の味「魚すき」や「鯛めし」といった唯一無二の看板料理を持つ圧倒的な認知度、ブランディング力の高さでしょう。本商品は、長年の歴史で培われた伝統の味と丁寧な製造工程が際立った商品で、厳選された素材、代々受け継がれている秘伝の出汁など、料理に対するこだわりと伝統の味を大切に作る姿勢が伝わってきます。厳選された魚の骨を混入しないよう常に注意を払い、トレーサビリティ管理やHACCAPの考えに基づく衛生管理の実施など安全性と培ってきた技術に揺るぎないプライドを感じます。また伝統の味を守ると共に、その先にいる顧客のことを第一に考え、時代に即して商品開発に取り組む姿勢には心を打たれます。まさに本出品商品の冷凍「鯛めし」は、家で家族団らん、調理時間を取りにくい多忙な現代社会を背景に、気軽に好きな時に温めて召し上がって頂ける利便性を考え開発された進化系「鯛めし」です。丸萬の看板料理を小さいお子様からお年寄りの方まで幅広い層で安心して手軽に美味しく頂けるように考えられたお客様想いの鯛めしは、お腹も心も満たしてくれます。マネジメント・PRについては情報発信の方法として、公式HPとInstagram、YouTubeやTikTokといった動画配信でのSNSを活用しており、前向きな新たな広報の取り組みが高く評価されました。

今後の展望としては、商品の特徴をより伝えるために「丸萬の鯛めし」に“160年の老舗料亭伝統の味”などサブタイトルの追加も一考の余地があると考えます。その他QRコードを導入し公式サイトとSNSを互いリンクしECサイトへの誘導は現代のマーケティング戦略として非常に効果的です。

本商品は、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ可能性の更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査員一同心より祈念申し上げます。



〒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