



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

炙り鯖ジャーキー



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



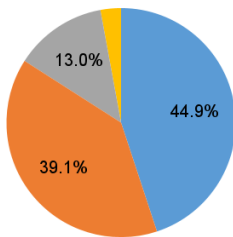
商品名 炙り鯖ジャーキー
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

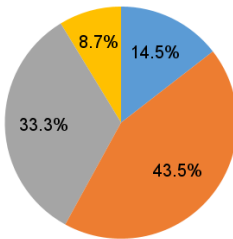
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

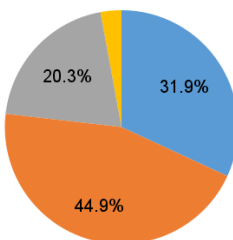
1 この商品に興味がありますか



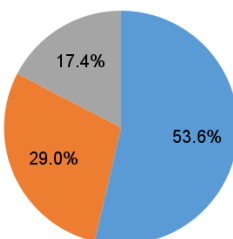
2 この価格で買いたいですか



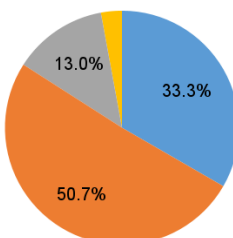
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

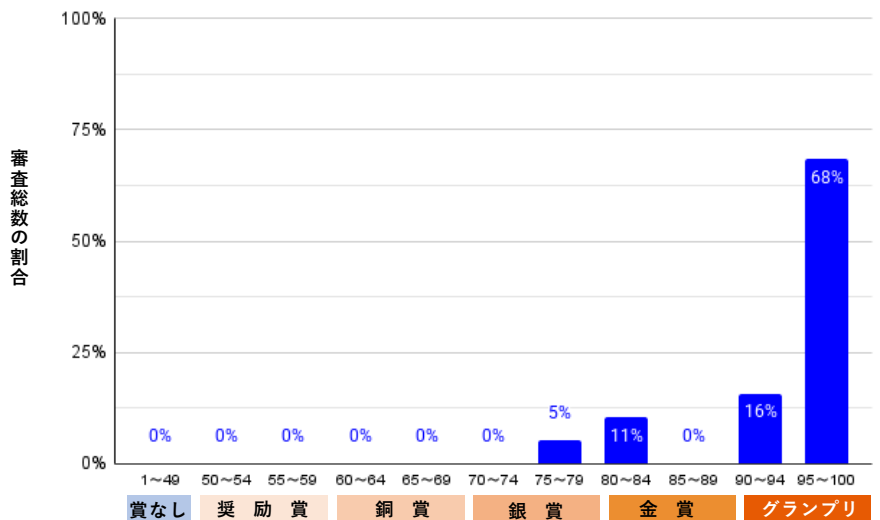
評価が高かった内容

小さい鯖を無駄なく使用したという着目点が素晴らしい
 噛めば噛むほど味わいが深くなり病みつきになる
 大容量だがジッパー付きで、少しずつ楽しめるのが良い
 原材料がシンプルで安心感があるため、子供から大人まで楽しめる
 広報戦略がきちんと立てられている
 良い原材料のものを使いたいという考えが良い
 管理体制が整っているため、安心安全への配慮が伝わる

評価が低かった内容

SDGsの観点から開発された商品だとアピールしても良さそう
 サバの骨の部分の部分が少々硬いため、注意書きが必要だと思う
 真っ黒なパッケージより、青っぽいほうが鯖らしくてよい
 内容量を少なくして価格を安くすれば、購入しやすい
 より上級の第三者認証を背景とした海外展開等を考えても良い
 こだわりの製法もホームページでアピールしてほしい
 もう少し皮目のパリパリ感があればなお良い

点数分布



点数分布として、銀賞相当が5%、金賞相当が11%、グランプリ相当が88%を占めた結果、総合評価94%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点による理由として、SDGsの観点から、小さい鯖を無駄なく使用し、商品化に至った点が高く評価されました。また、わかりやすい商品でHACCP基準の取り組み等、安心安全への配慮も多くの人々の共感を得たことが挙げられます。アンケート結果から8割強の人がこの商品に「興味がある」と答えていることを見ても、この商品の良さが伝わったと思われます。

審査レポート

■ 要因分布

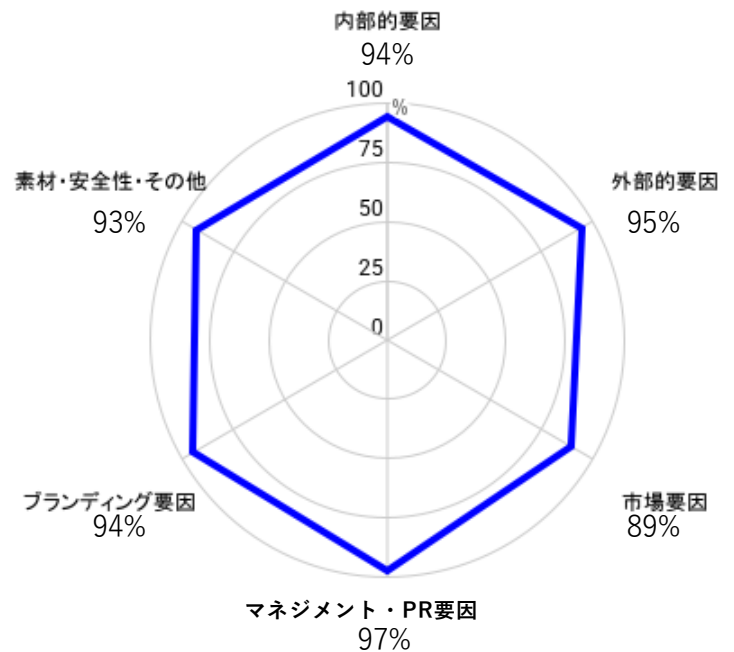
要因分布として、89%から97%の範囲に分布し、全体にバランスの大きな六角形となりました。

味や香りなど、五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が94%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が95%と高評価です。マネジメント・広報等の「マネジメント・PR要因」は97%と100%に近い高評価を得ました。上記3要因に関しては、この商品の持つそれぞれの特徴やクオリティーが高く、安定した後、高評価につながりました。

「ブランディング要因」は94%と高評価を得ています。その商品自体が持つ素材の良さが高く評価され、高得点を獲得しました。

また、「素材・安全性」は、93%です。原材料がシンプルで安心感があるため、老若男女から親しみやすい商品である点が高評価となりました。

一方、「市場要因」は90%台に届かず89%にとまりました。パッケージがジッパー付きで少量ずつ楽しめるのは良いのですが、価格が少し高いため内容を減らし、価格帯を下げることで多くの人に手に取ってもらいやすくなり、売り上げ向上につながるのではと考えられ、今後の伸びしろを感じます。



■ 総評

まず初めに、日本で取れた小さい鯖を輸出用にせず、そのまま食べられるジャーキーにし、「小さい鯖でも美味しく加工すれば国内消費できるはず」とSDGsの観点から開発に挑まれ、より良い"味"への探求を続け、チャレンジされる姿勢に敬意を表します。

「炙り鯖ジャーキー」は商品としてわかりやすく、パッケージから中身をイメージしやすいため、食べる前からワクワクし心ときめく商品でした。パッケージを開けた瞬間、焼き魚の香ばしい香りが漂い、食べた瞬間、青魚の臭みは全くと鯖の旨味が凝縮しており、率直に"おいしい"と感じさせ多くの審査員を魅了しました。表面のカリッとした食感と、食べ進めるとじんわり広がる鯖の味わい。鯖には脂が乗っており、鯖の旨味と香ばしさ甘めのタレが鯖の旨味をさらに引き立て、ジューシーな旨味を感じることができ、大変素晴らしい逸品です。「おいしいですね」「噛めば噛むほど味わい、深くやみつきになる」などの意見が多く聞かれ、審査員たちから高評価を得ました。

一方、ネガティブな意見として「SDGsの商品と言うことをもっとアピールしてほしい」「パッケージが真っ黒なのでハードなイメージが強く、青っぽい色の方が鯖らしくて良いのでは」などの意見がありました。また、国産のサバを使用していることがわかりづらいため、パッケージに「国産鯖使用」と記入されるとさらに手に取られやすくなるのではないのでしょうか。ご検討いただくと幸いです。

また、SNSでの発信やテレビショッピングなどを活用する、あるいは、サイトにお客様の声を入れることで、新たなファンの獲得にもつながると思います。大人だけでなく子供たちも手に取るには、小さくかわいいパッケージの作るなど、気軽に購入できるような工夫があればさらに新たなファンが獲得できると思います。

出品商品はそれ自体完成度は非常に高いものであり、「炙り鯖ジャーキー」が多くの人々に愛され続けるよう、さらなる飛躍と活躍を楽しみにしています。



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

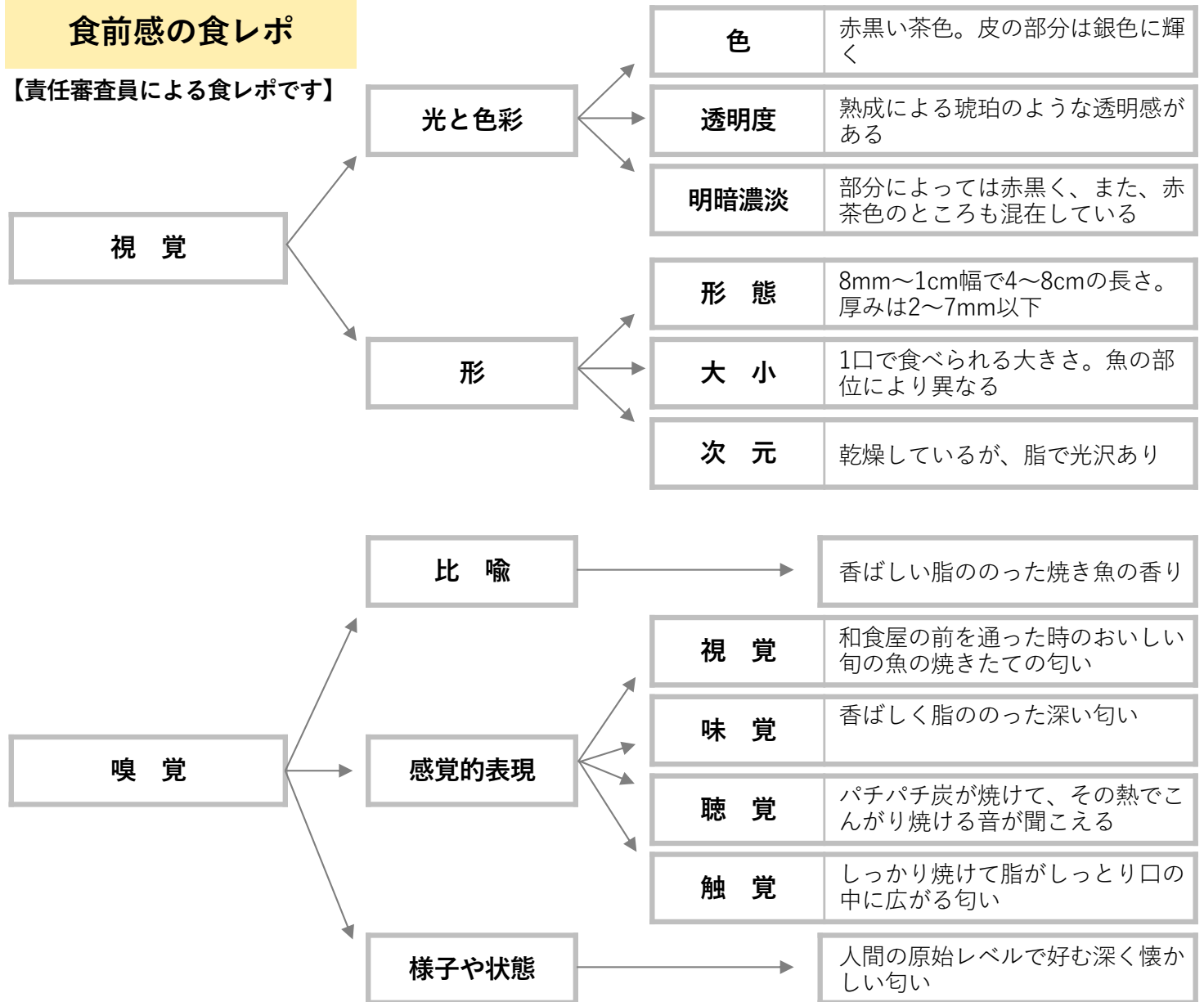
〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



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

見た目は、全体的に赤黒い茶色色を主とし、部分的に赤茶色のところも混在して、素材(鯖)をそのまま生かした自然な色合いです。皮の部分は銀色に輝き、青魚そのものをイメージすることができました。

大きさは、魚の部位により異なりますが、幅0.8cm～1cm、長さ4cm～8cm、厚み0.2cm～0.7cmで、ひと口で食べられる大きさです。小さめの鯖を細く切り、そのままジャーキーにした印象を受けました。

匂いは、香ばしい脂ののった焼き魚の香りで、和食屋の前を通ったときの匂いの魚を焼いているおいしい香りが漂っています。炭火がパチパチと脂ではじけながら魚をこんがり焼いてる、そのような音が聞こえてきそうです。魚はしっかり焼けて、脂でしっとり口の中に広がるおいしい匂いに心が奪われました。

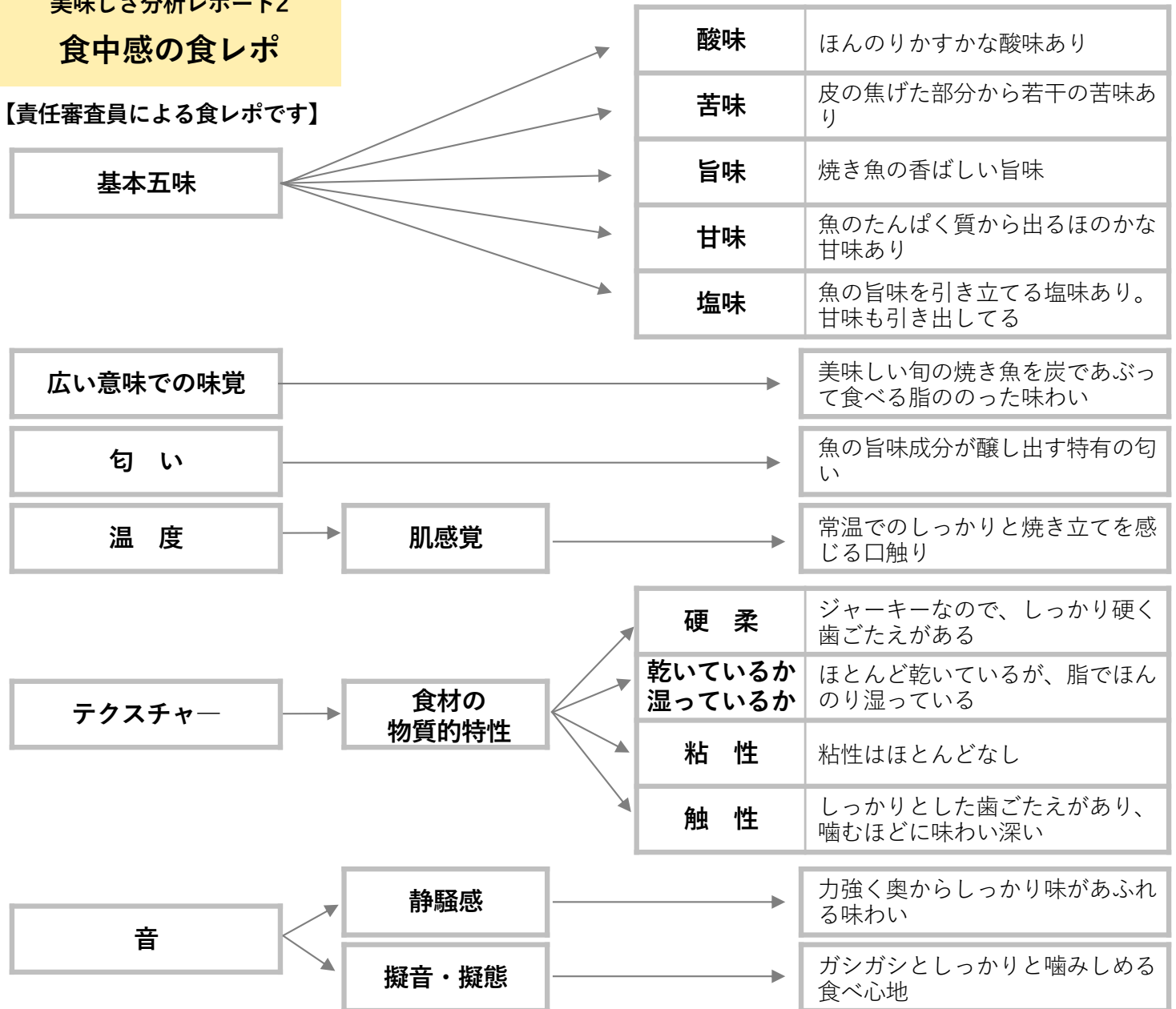
パッケージの写真通りの中身に心がおどりと、パッケージから1つ取り出したジャーキーはジャーキーとは思えない見た目に、食前に"早く食べたい"そんな思いに心が躍りました。



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

常温でしっかりと焼きたてを感じることができ、口に含んだ瞬間おいしい匂いの鯖を炭で炙って食べる口触りを感じました。ひと口噛むとジャーキーなので、しっかり硬く歯ごたえがあります。表面はほとんど乾いていますが、脂でほんのりと湿っており、噛めば噛むほどに味わい深くなります。

基本五味をしっかりと感じ、ほんのりかすかな"酸味"、皮の焦げた部分から若干の"苦味"を感じ、魚の旨味を引き立てる"塩味"、魚のタンパク質から出るほのかな"甘味"、そして焼き魚の香ばしい"旨味"を実感しました。この五味のバランスの良さが老若男女多くの方が"おいしい"と感じる理由となります。

特に、焼き魚を食べたことのある人には、この「炙り鯖ジャーキー」の味わいが、噛むほどに深い味わいを感じることができ、力強く奥底からしっかりと魚の旨味を感じることができます。素材の良さをしっかりと感じることでできる"炙り鯖ジャーキー"は、ジャーキーながら焼きたての鯖の味を味わうことができ、すぐにもう一つ食べたくなる、まさに"手が止まらない"味で食中間、ヤミツキになりました。



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

鼻を抜ける香りがしっかりと焼き鯖を感じることができる、後を引く味わい

気候・地域

冬に焼き鯖定食を食べたときのことを思い出した。目の前で焼いた焼き立てを食べた気持ちになる

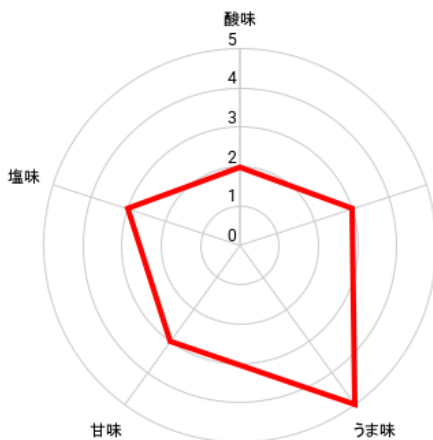
食経験・食習慣

食べ物の中での特に焼き魚が好きな私にとって、常備し、毎日食べたくなる味わい。日本だけでなくカンボジアで食べた魚のコース料理（焼き鯖料理）を思い出した

健康・生活様式

串に刺して焼いた鯖や、焼き鯖寿司が大好きな私は、手軽に食べられる鯖ジャーキーがとてもありがたく感じた。毎日でも食べたい

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	3
うま味	5
甘味	3
塩味	3

広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	4
なじみのある味	5
病みつきになる味	4
家族の味	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

鯖のジャーキーは今までなく、小さい鯖を無駄なく使用したと言う着目点が素晴らしく思いました。封を開けた瞬間の焼き魚の香ばしい香りにおいしさを感じ、1口食べて、鯖の旨味と香ばしさ、魚の甘味の味のコントラストが食べやすく止められないおいしさです。お酒のおつまみにもご飯のお供にもおやつにもなる逸品で、老若男女多くの方が"おいしい"と好まれる商品です。

SDGsの観点で商品開発をしたならば、マークを記載するなどもう少しアピールをしても良いと思います。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ジャーキーのネーミングがとてもわかりやすく、商品特性を含め明確に示している点に好感が持てました。パッケージは高級感があり、パッケージデザインからも「鯖」と言うのは伝わりやすく、つい手に取りたくなる可愛さだと思います。大容量ですが、ジッパー付きで、少しずつ楽しめるのは消費者としてありがたいです。パッケージの色使いはもう少し青っぽい方が「鯖」のイメージに近づくのではないかと思いますので、ご検討ください。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

原材料がシンプルで「国産でお魚のおやつ」という商品は珍しく大変素晴らしいと思います。購買ターゲットは明確になっており、大人向けの商品でお酒との相性は良さそうです。ただ、魚離れを防ぐために子供たちをターゲットにするには、ジャーキーは大人のおつまみのイメージが強いため、「子供のおやつにも」をもう少しアピールするために魚型のパッケージなど、かわいくするのも良いのではと思われます。

また、内容量を少なくし、1000円以下で購入できるようにすると購入層が増えると思われます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

お客様ファーストなホスピタリティーがとても素晴らしく、社長様のコメントに親近感があり、大変好感が持てます。一般的な広報戦略がきちんと立てられており、広報予算と広報担当者が策定されているため、今後さらに飛躍し売り上げが伸びると思われれます。SDGsの商品であるとSNSでアピールしたり、テレビショッピングなどで国産鯖をPRされると、さらに売れるのではないのでしょうか。インバウンドの昨今、国産をアピールすることで、海外展開につながるのではないかと実感できます。

5. ブランディング要因

高級路線に軸を置き、高級スーパーに置いているのは知名度が上がって良いと思われれます。国内産の鯖を使用し、手作りであるため、あくまで安売りせずの良い原材料のものを使いたいと言う考えが素晴らしく好印象を受けました。さらにブランディング力を高めるには、鳥取のアンテナショップに置いたり、物産展に出展するなど、現地でのお土産認知度あげたりスーパーのおつまみコーナーへも展開できる可能性を感じます。また子供たちも気軽に購入できるような工夫をされると、新たなファンの獲得につながると確信します。

6. 素材・安全性・その他

国内産で素材そのものを使用しているところが素晴らしく思いました。県版HACCPの取得など、第三者認証を取得している点や衛生管理部門がある点には安心感があり、安心安全への配慮を十分に感じます。

HPやSNS等で「国内産の鯖100%使用」や「SDGs」をもっとアピールすれば好感度が上がり、またこだわりの製法もアピールし情報発信に力を入れることでこの商品の良さが消費者に伝わり、まだまだ伸びしろを感じることができると確信します。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション