



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

宮城県産炙り牡蠣



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 宮城県産炙り牡蠣

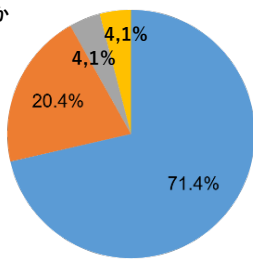
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年 5月)

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。

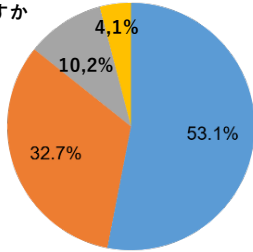
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

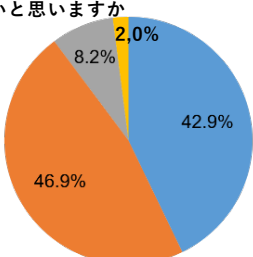
1 この商品に興味がありますか



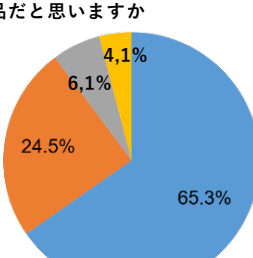
2 この価格で買いたいですか



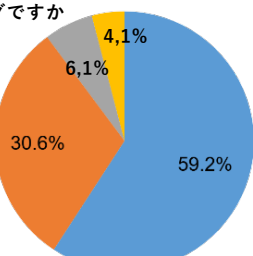
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

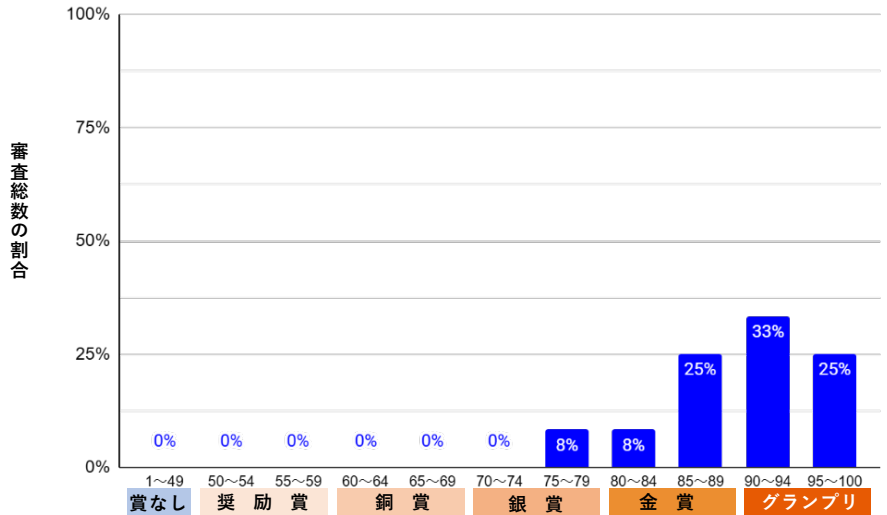
評価が高かった内容

宮城県漁協の元での入札品で、臭みがなく食感も良い
磯の香りと香ばしい炙りの風味が感じられる
スモーキーな香り、しっとりとした食感が美味である
内容量もたっぷりあって、コストパフォーマンスが良い
分かりやすいシンプルなネーミングがとても良い
駅弁のようなパッケージで、ワクワク感がある
商品自体の安全性に明確な基準があり、安心感の高い商品

評価が低かった内容

パッケージは開封すると蓋が閉まらず、保存がしにくい
賞味期限が短く、一人で楽しむのに小さいサイズがあると良い
宮城の牡蠣の良さがあまりアピールできていない
苦味が少し強すぎると感じる
パッケージから味のイメージがしやすいとわかりやすい
安全性への取り組みをパッケージに記載すると良い
広告戦略が弱く、ホームページに魅力がない

点数分布



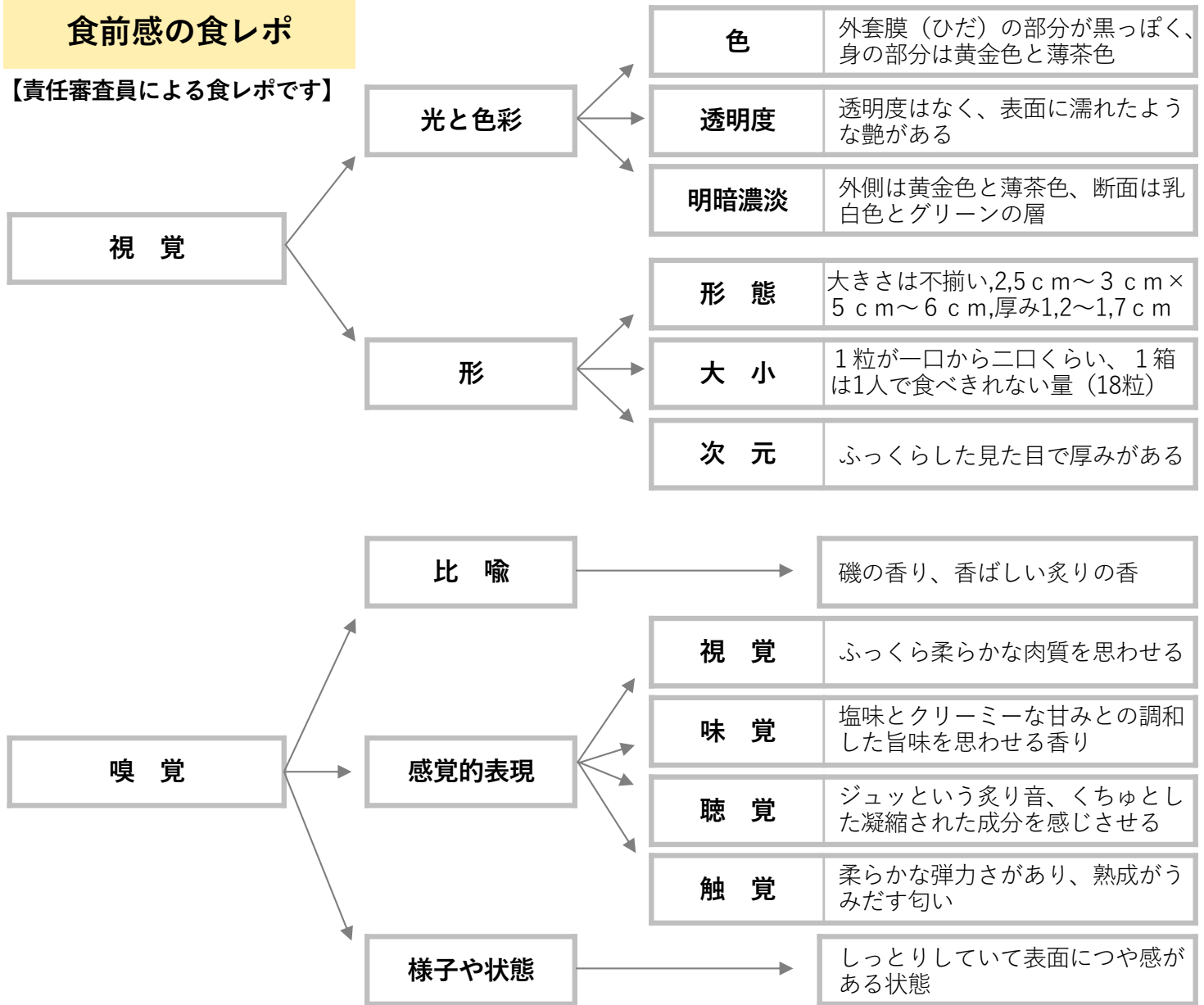
点数分布は、下は銀賞相当の75点から上はグランプリ相当の100点までの範囲に分布しています。90点以上の評価が全体の58%により総合評価90%で【グランプリ】を受賞となりました。Webアンケートでは、9割近くの人がどの項目も「興味がある」と答えています。味、価格、商品のわかりやすさ、安全性は審査員からも高評価でした。一方、グランプリ以下にも点数が入った要因としてブランドアピール、情報発信の弱さと考えます。



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

外観は、外套膜（ひだ）の部分が深みのある黒を帯び、身の部分は黄金色と薄茶色のコントラストが際立つことで、その色彩の美しさが一層引き立ちます。しっとり見える質感と艶やかな表面が、まるで水滴をまとったかのような輝きを添え、自然が生み出す独特の風合いに食べる前から高揚感に包まれます。大きさはばらつきはあるが、約2.5cmから3cm×5cmから6cmのサイズで、厚みは1.2cmから1.7cmで1粒は一口から二口で食べきれ程の大きさです。1箱には18粒も入っており、一人で食べきるには十分な量です。見た目はふっくらとしており、程よい厚みがあり、量感と感触に期待が膨らみます。

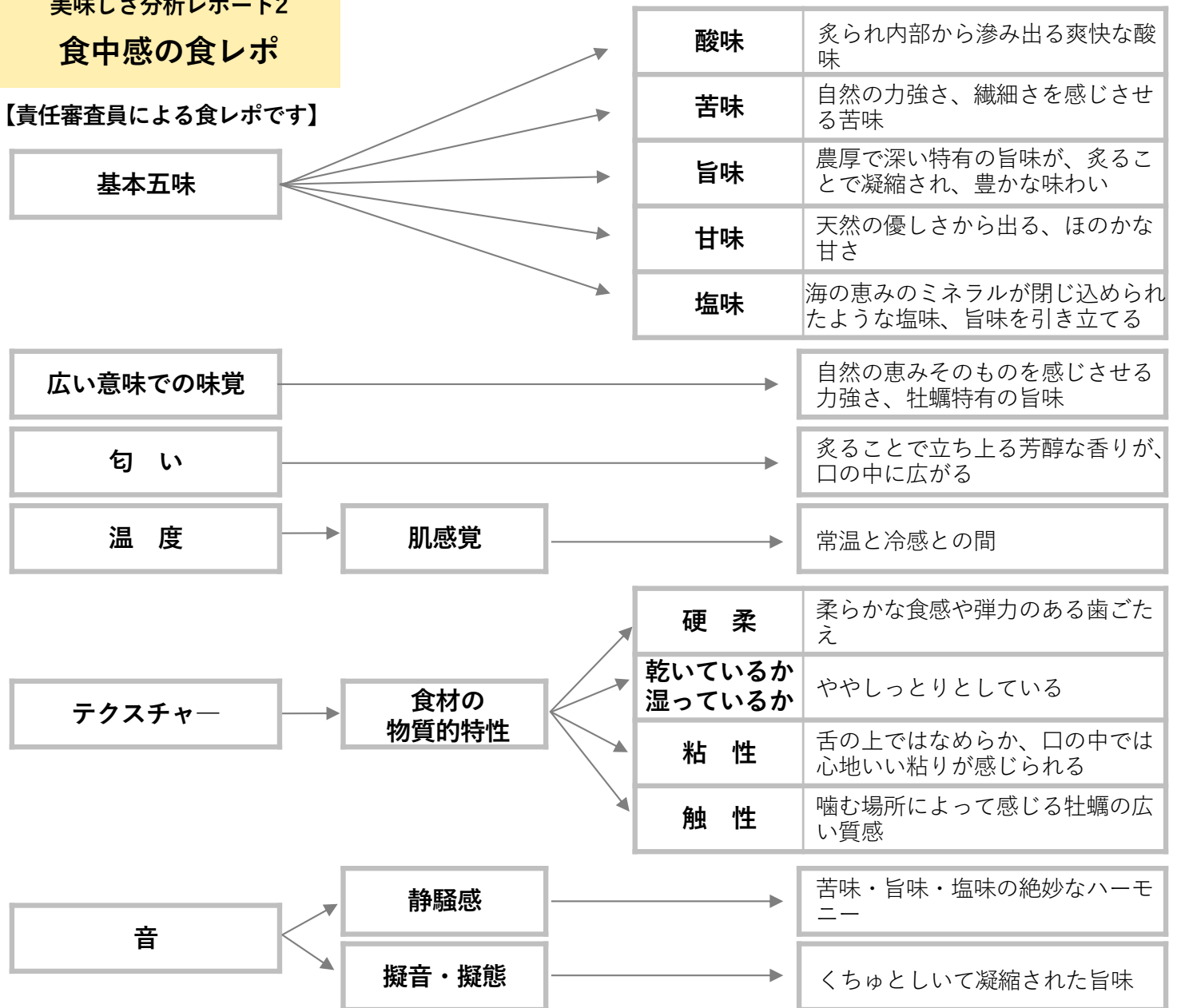
潮の香りと炙りの香ばしさが食欲をそそり、ふっくらとした身は丁寧な火入れによって柔らかな仕上がりになっていると感じる。かきのもつ塩味とクリーミーな甘みが絶妙に調和し、ジュツと弾ける音、凝縮された旨味が口のなかで広がるのを想像させます。熟成による奥深い香りと艶やかな表面が特別な味わいを感じることができ、“早く食べたい”そんな思いに心が躍ります。



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

炙ることで生まれる芳醇な香りが口いっぱい広がります。温度は常温と冷感の狭間で揺らぎ、舌に触れるたびに繊細な変化が楽しめます。柔らかさと弾力のある歯ごたえが調和し、噛むほどに牡蠣の豊潤な質感が際立ち、旨味を深まります。苦味、旨味、塩味が重なり合い、くちゅとした舌触りの先に、凝縮された海の記憶がじんわりと滲み出します。一口ごとに潮風と焚き火のぬくもりが交差し、深い余韻を残す味わいが続きます。五味としては、海の息吹を感じさせる爽快な酸味が滲み出し、繊細さと力強さを併せ持つ苦味が旨味を一層際立たせます。炙ることで濃厚な牡蠣本来の旨味が凝縮され、ひと口ごとに深い味わいが広がります。そこにほんのりとした甘さが加わり、五味の調和が完成されています。海の恵みを閉じ込めた塩味が牡蠣の魅力余すことなく引き出し、五感すべてを刺激する奥深い味覚の芸術といえる味わいです。バランスの良さが美味しさの決め手といえるでしょう。その絶妙なバランスの良さは、シンプルにお酒のおつまみに最適であり、豊富なアレンジによって新たな味わいを楽しめるのも納得の特徴といえます。



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

自然がもたらす恵みと、炙ることで生まれるぬくもりが調和し、バランスの良い味わいが、一口ごとに豊かで感動的な余韻を楽しめる。

気候・地域

宮城県産の牡蠣を、独自の製法で丁寧にあぶり焼き。職人の想いが宿る味わいに心を馳せ、余韻を感じれる。

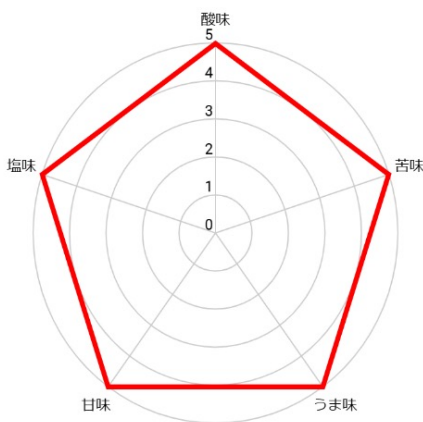
食経験・食習慣

四季を通じて楽しめる味わいは、食卓に溶け込み、日常の食習慣として根付く。季節を問わず気軽に味わえることが、食文化の豊かさを育む。

健康・生活様式

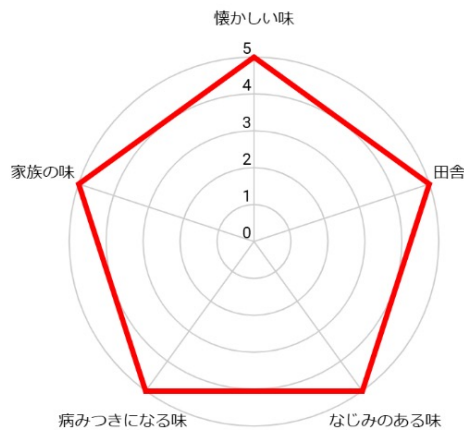
滋味深い旬の牡蠣を、好きな時に手軽に楽しめる。含まれるグリコーゲンが疲労回復を助け、免疫力向上にも貢献し、食生活を豊かにする。

基本五味の レーダーチャート



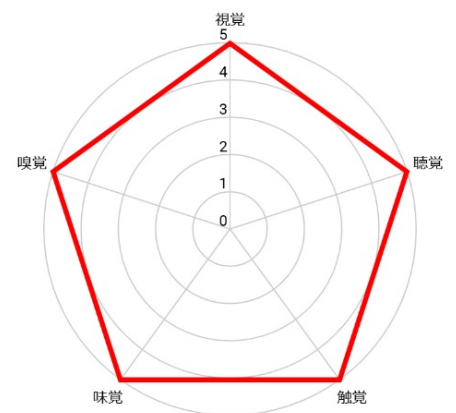
五味	評点
酸味	5
苦味	5
うま味	5
甘味	5
塩味	5

広い意味での味覚の レーダーチャート



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

宮城県漁協が厳選した旬の牡蠣は、ふっくらとした身と程よい厚みは炙ってあるとは思えない素晴らしいクオリティだと思います。炙り焼きならではの芳醇な香りと凝縮された旨味が、特別なご褒美のような満足感をもたらし、ひと口ごとに広がる豊かな味わいが高揚感とともに心を満たします。素材へのこだわり、味付けや調理法、見ためや食感が想像以上の美味しさを生み出しているところに優位性を感じます。お求めやすい価格で提供されているため、牡蠣好きや興味を持つ消費者に愛されることを確信します。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シンプルなデザインが高級感を演出し、駅弁のようなワクワク感と薄紫の紐の洗練された印象が魅力です。手を汚さず気軽に食べられる点も評価されています。パッケージについて、味のイメージがより伝わる工夫や、中身が分かる説明があると良いという声が寄せられています。また、開封後に蓋が閉まらない点に関しても、改善を望む意見が見受けられました。さらに、QRコードを活用して商品情報へ誘導し、視認性を向上させる工夫があると、より購入しやすくなるのではないかと思います。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

お客様のニーズを的確に捉えたマーケティングが秀逸で、宮城県産の牡蠣を使用することで地域の応援にもつながる点が魅力です。トレンドに左右されず、根強い人気を誇る牡蠣市場は規模が大きく、手頃な価格で提供されるため、お歳暮などの贈答品にも適しています。旅行客向けに手軽に楽しめる設計もターゲットに合致していますが、核家族や少人数では一度に食べるにはやや多い印象もあります。少量サイズの商品があれば、帰りの新幹線で一人でも楽しめるなど、さらなる利便性が期待できそうです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

新鮮な海の幸を安全に届ける揺るぎない信念と、地元食材を大切にする姿勢は評価が高いです。宮城県産の牡蠣を使った商品作りには深い牡蠣愛が感じられます。地域社会との共生や外国人実習生の受け入れにも積極的に取り組み、持続可能な未来へとつながる活動展開は素晴らしいです。WEBサイトやSNSなど様々な媒体を活用した広報活動を考えておられるようですが、ターゲットに合った発信を強化することでさらなる成長が期待されます。より多くの消費者へ他社に真似できない唯一無二の商品である魅力を伝えていって頂きたいです。

5. ブランディング要因

B to C展開に力を入れ、炙り焼きという独自の視点が他社との差別化を生み、宮城のお土産としての気概が伝わります。宮城産の牡蠣を、美味しく安心して堪能できることが魅力であり、タレや焼き方へのこだわりが商品の価値を際立たせ、ブランドとしての記憶に残るアピールがさらに強化されると良いと思います。フードロス削減にも貢献している点が素晴らしいです。時期による買い控えへの対策も重要です。ニーズのある商品だからこそ、積極的な宣伝を通じて消費者の理解を深め、さらなる知名度の確立を目指し、期待が高まります。

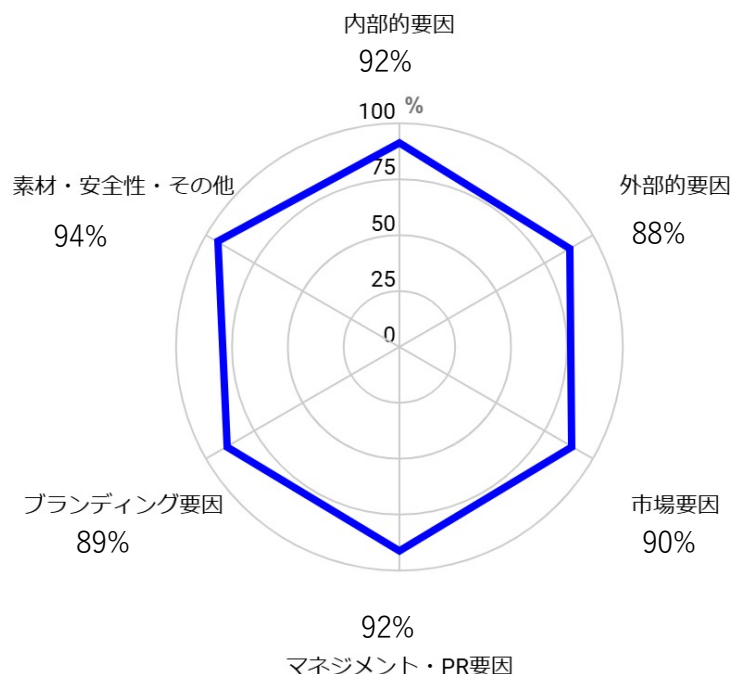
6. 素材・安全性・その他

添加物不使用、徹底したトレーサビリティ管理、HACCP認証工場での製造により、強い安心感が評価されています。宮城県産の牡蠣を使用し、生食用も扱うことで安全性への信頼が高まっています。一方で、放射能検査の対象外となる理由が明示されていない点に不安を感じる消費者もいるかもしれません。安全性への取り組みをパッケージに記載し、特製タレの詳細を明示することで、より安心して購入できるでしょう。安全性のアピールを強化することで、さらに多くの消費者に魅力を伝えられると考えます。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において88%以上のバランスの良い六角形となっています。中でも「内部的要因」「マネジメント・PR要因」「素材・安全性・その他」の3つの要因で92%という結果を鑑みて、商品として素晴らしいことを示しています。Webアンケートの結果からも非常に評価が高い結果です。一方で、「外部的要因」は88%、「ブランディング要因」89%と90%台に届きませんでした。味のイメージを伝える工夫や中身が分かる説明がパッケージにあっても良いのではないのでしょうか。商品管理や安全性への取り組みによる付加価値を十分に訴求し、ブランドを強化することが今後の課題と考えます。改善の余地があることが示唆されています。



■ 総評

まずはじめに、50年以上に及ぶ歳月を社員一丸となって日々弛まぬ軌跡に敬意を表します。そのこだわりが商品としての完成度に反映され、味と品質が高く評価された結果「グランプリ」受賞となりました。丹精込めて、脈々と受け継がれた「味」を大切に、「品質」への追及を続け、本商品の先にいる顧客のことを第一に考える姿勢が伝わってきて心を打たれます。地元食材を大切に作る姿勢が、長年宮城・石巻の地で愛され続ける「あぶり焼きかき」の看板商品に反映され、獲れたての新鮮さをそのままお客様へ届けることを可能にしている重要な要素です。新鮮な海の幸を「安心・安全をお届けする企業」として揺るぎない信念が伝わります。多くの審査員を魅了したその美味しさは、ふっくらとした身と程よい厚み、炙り焼きならではの芳醇な香りと凝縮された旨味にあります。添加物不使用、徹底した管理、認証工場での製造面でも高く評価されています。一方で、放射能検査がないことや、安全性への取り組み、特製タレの詳細をパッケージに明示してほしいとの声もありました。積極的な宣伝を通じて安全性のアピールを強化し、消費者の理解を深めることで、さらなる知名度の確立とブランド価値の向上が期待されます。お客様のニーズを的確に捉えたマーケティングが秀逸であるからこそ、美味しさの追求をパッケージにも反映し、味のイメージをより伝える工夫が求められます。また、中身が分かるような視認性の向上を図ることで、購入しやすくなり、さらに多くのファンを獲得できるでしょう。多くの審査員からは、他社製品との差別化ができていない点や商品のこだわりをさらにアピールし、商品情報の発信力を高める工夫を求める声が寄せられています。受賞を機に、WEBサイトやSNSなど多様な媒体を活用した広報活動を期待致します。かき処宮城県産の「あぶり焼きかき」は非常に完成度の高いものです。これからも商品のも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