



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

かき燻製オイル漬け



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



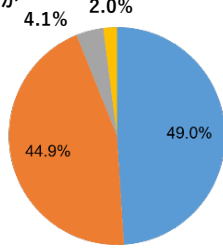
商品名 **かき燻製オイル漬け**  
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第87回 (2025年5月)**

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。

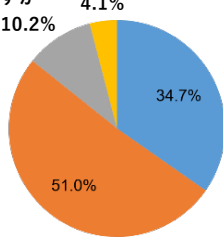
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

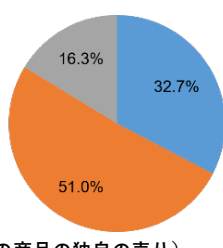
1 この商品に興味がありますか



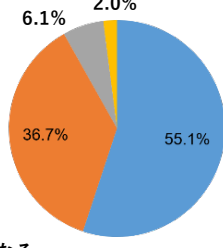
2 この価格で買いたいですか



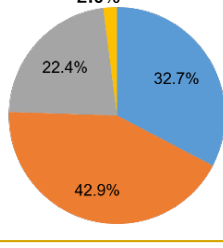
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

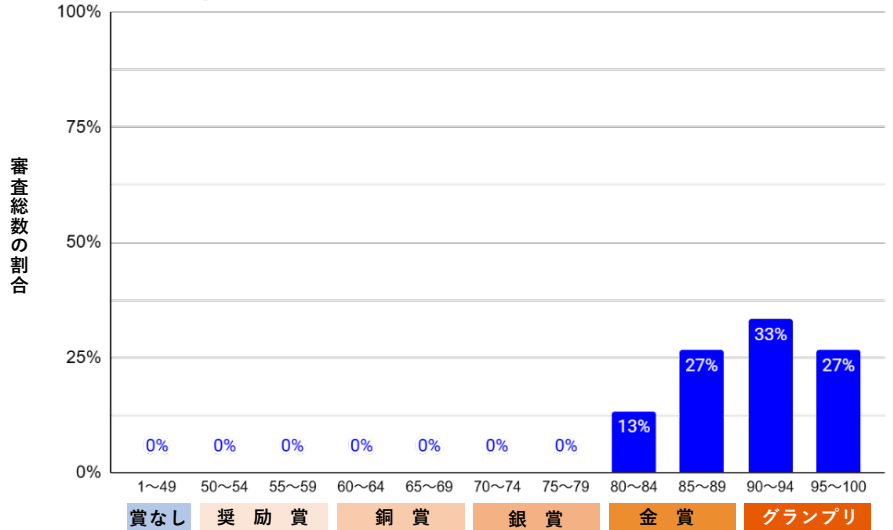
評価が高かった内容

ミズナラのチップの燻香と能登産牡蠣の濃厚な旨味が素晴らしい  
 シンプルなパッケージで牡蠣の見た目も美しく食欲をそそる  
 非常にわかりやすいネーミングが好評である  
 中身が見えるので食材の品質の良さを視覚的に訴求している  
 この品質でこの価格はリーズナブルで手に取りやすい  
 被災地出荷の継続や丁寧な製造姿勢は社員の誇りになっている  
 商品に「海の保存食 つりや」の明確なコンセプトを感じる

評価が低かった内容

他社との差別化や商品の特徴や製法のこだわりが分かりにくい  
 蓋を開けた時に油が飛び散るので注意書きや改善が必要です  
 商品名が記載されておらず「つりや」のみの記載でわかり難い  
 商品だけ見ると価格の理由やストーリーが十分に伝わらない  
 広報戦略が見えないのももう少し丁寧な戦略提示が欲しい  
 能登の牡蠣の安全性情報をもっと厳格・徹底して欲しい  
 品質管理の情報がやや不足しておりもっと情報公開して欲しい

## 点数分布



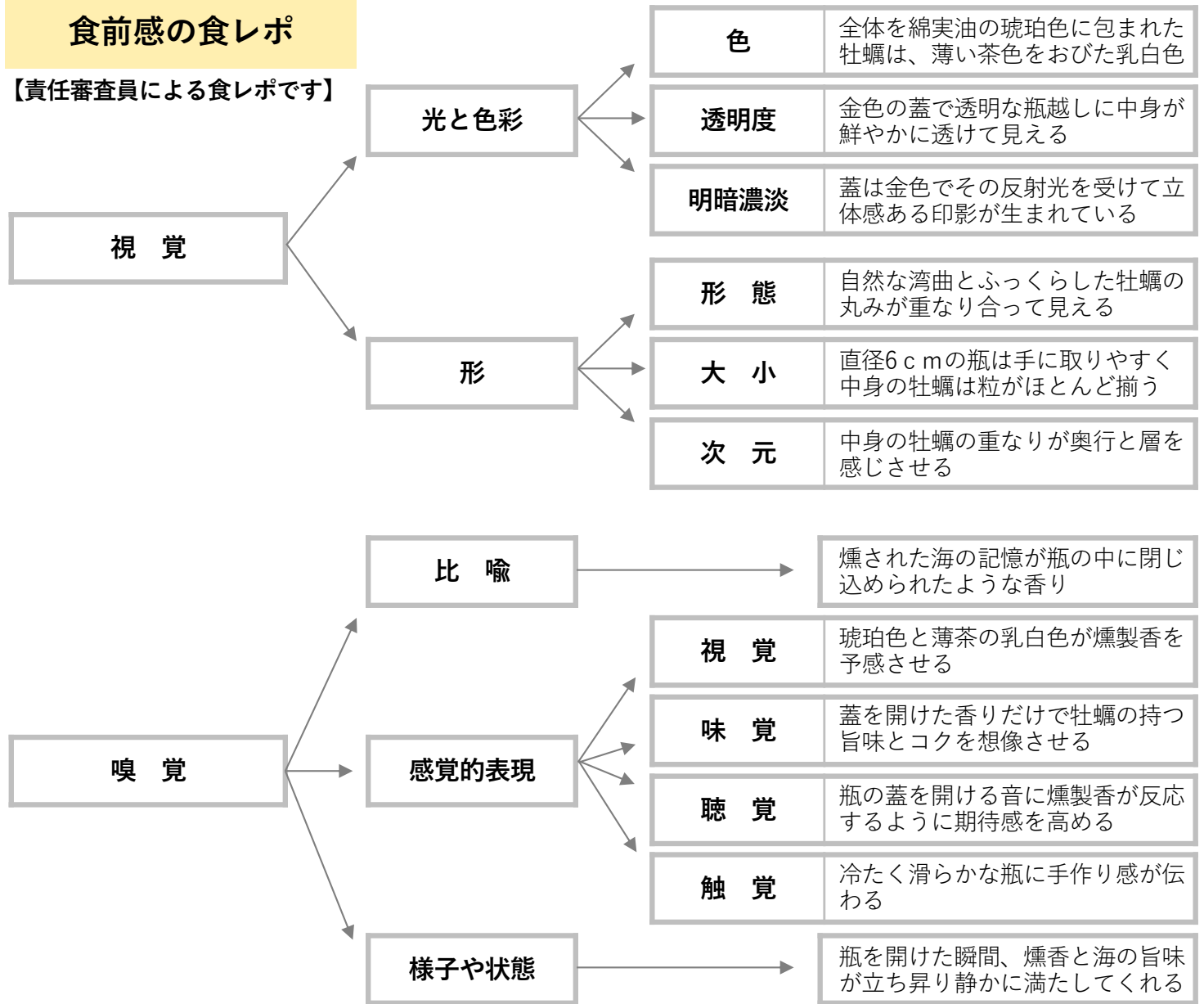
点数分布において、60%がグランプリ相当とし、40%が金賞相当との高い評価を得ています。よって、最終評点は91点の【グランプリ】の受賞となります。理由としては厳選された牡蠣を使用し、手間暇を惜しまない製法で高品質な商品に仕上げている点や優れた燻製技術により素材の旨味を十分引き出し、独特の風味や旨味を実現している点が評価を得ています。またWebアンケートの結果においてもかなり好評価を得ている点も注目されます。



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

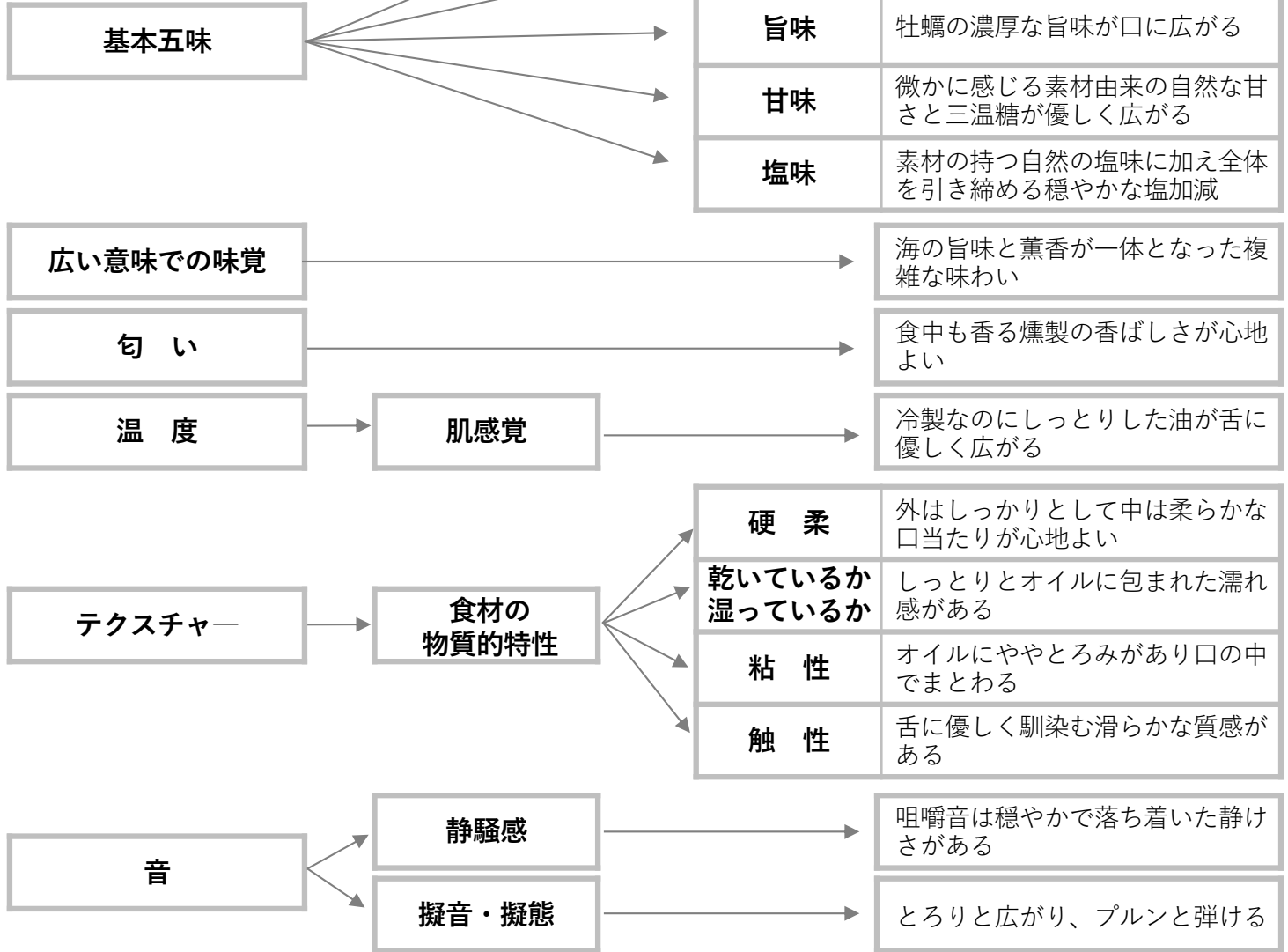
富山県氷見市の株式会社釣屋魚問屋が手がける「牡蠣燻製オイル漬け」は、食前の段階から五感を心地よく刺激し、特に視覚と嗅覚において際立った魅力を放つ保存食と感じます。まず視覚的には、透明な瓶の中に整然と並ぶ燻製牡蠣の姿が美しく、琥珀色に透ける綿実油の中に沈む姿は、まるで自然のアートのようなのです。光を受けた瓶越しには牡蠣一粒一粒の輪郭が際立ち、その質感や大きさの程よければつきが手作りの温もりを伝えていきます。一方で嗅覚においては、瓶の蓋を開けた瞬間に立ち上がるミズナラのチップによる燻製香が、食べる前の高揚感を誘います。この香りは牡蠣の持つ海の香りと調和しており、芳ばしさと潮の香りが同時に鼻腔をくすぐることで、「海と火の記憶」とも言える印象を与えてくれます。まるで炭火で炙られた牡蠣を目前にしているかのような臨場感があり、嗅覚によってこれからの食体験の物語が始まるように感じられるのは不思議です。視覚と嗅覚という二つの感覚が重なり合い、食前から強い印象を残しつつ、味への期待を自然と高めてくれます。そろそろ食べたい気持ちを抑えきれなくなりました。



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

「牡蠣燻製オイル漬け」は、基本五味においては、牡蠣特有の濃厚な旨味を中心に、燻製によるほのかな苦味、素材由来の自然な甘みが調和しており、塩味は全体を引き締めつつも穏やかで、酸味は抑えめでまろやかな印象を与えます。また五感豊かで、味覚と質感、香りが一体となって完成度の高い食中感を生み出しているとも言えます。広義の味覚としては、海と燻香が混じり合った深みある味わいが広がり、単なる保存食を超えた“酒肴”や“ご馳走”としての存在感を大いに発揮しています。香りは食中でも持続し、芳ばしさと海の香りが口中から鼻腔へと心地よく抜けていく感じがたまりません。冷たいままでも綿実油の口どけが良く、油脂の重さを感じさせず、舌にやさしく馴染む肌感覚も好印象です。テクスチャーは、しっとり柔らかで、噛むとぶつんとした繊維がほどけ、粘性のあるオイルが舌に広がる。一方で食音は控えめで、静けさの中に丁寧に作られた品格を感じさせます。全体として、風味・質感・香りが互いに補完しあうことで、味覚を中心にした総合的な満足感を高める完成度の高い逸品であると大いに感じました。



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

燻製特有の芳ばしさと牡蠣の旨味が長く舌に残り、オイルの重さを感じさせない軽やかさが心地良く、食後に残る香りの余韻が深く満足感が高い印象を持ちます。

気候・地域

能登の海で育った牡蠣と地元のみずナラで燻すという手法は北陸の風土そのものが詰まっています。地域性が味や製法に深く関わっている点は大きな魅力です。

食経験・食習慣

ワインや日本酒との相性がとても良く、大人向けの贅沢な一品としての特別感があります。特に食の経験値が高い層には食の記憶に残る逸品ともいえるものです。

健康・生活様式

添加物や保存料も使用せず手間暇かけた製法で安心して食べられる健康志向の商品です。高タンパク・低糖質で少量でも満足感が得られる現代のライフスタイルに合った保存食です。

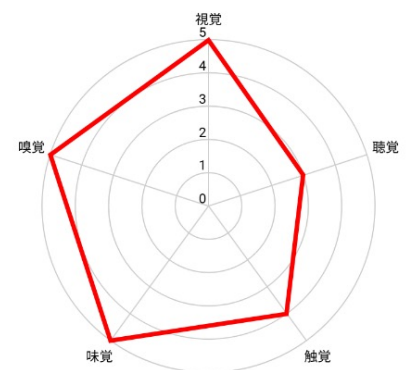
基本五味の  
レーダーチャート



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	3
苦味	4
うま味	5
甘味	2
塩味	5

広義の味	評点
スモーキーな味	5
オイリーな味	4
お酒に合う味	5
自然な調味料の味	4
癖になる味	4

五感	評点
視覚	5
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）

ミズナラチップで燻製された香りと能登産の牡蠣の濃厚な旨味が調和し、味の深みと香ばしさが魅力です。また封を開けた瞬間から燻製香が広がり五感を刺激してくれる点は評価が高いです。ただ燻製された牡蠣の風味は好みによって評価が分かれやすいので、燻製の強さや味の系統についての事前の説明や目安を明記すると初めての購入者も安心できます。燻製が苦手な層や初心者向けの味わいなどの商品のシリーズ化やタイプの違う商品があれば幅広い層にアプローチできるのではないかとのお見込みもあります。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングやパッケージからは、加工方法や中身が一目でわかるシンプルで明快な点が良いと評価されています。また縦に並んだ牡蠣の美しいビジュアルが食欲をそそる点も評価されています。ただブランド名や地域性がパッケージからは読み取れず、その点はアピール不足との声も多くあります。地域ブランドを活かすためにも富山県産や氷見の逸品とラベルに表示をいれると良いと思われまふ。また開封時に油が目一杯入っているため、「開封時の注意」などの表示を入れることで消費者の不満や事故を防げるとお見込みします。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

「海の保存食」というオリジナルのカテゴリーは、長期保存・高品質志向の現代ニーズに合致しているという声が多数あります。またこの品質でこの価格は、概ねコストパフォーマンスが高いとの評価を得ています。ただ商品の価格に見合ったこだわりや商品価値がパッケージからは伝わって来ないとの声もあり、納得感を与える説明文やブックレットを添えるとより魅力が伝わります。また全国各地にある類似品との差別化ポイント（例えば、使用油や燻製材の産地、手作り工程など）を明示することもお勧めしたいと考へます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

作り手の誠実さや丁寧さが製品全体に反映されており、出品企業様の企業文化が見える点は好評です。SNSやWebサイトの写真から商品の美味しさや品質が伝わってくるようでこれも好評です。ただ広報や広告戦略が限定的で情報発信が十分でないのではとの声も散見されます。素材調達や製造過程の裏側をSNSやWebサイトで戦略的に発信すべきとの声もあります。よって製造風景や素材の入荷風景などの動画コンテンツ作成により「作り手の顔が見える商品」として信頼感が増す工夫をご提案申し上げます。

## 5. ブランディング要因

「海の保存食 つりや」というシリーズに一貫したコンセプトがあり上質感があり、商品に丁寧さや高級感を感じさせるブランディングが出来ていると好評です。ただ「海の保存食 つりや」のシリーズとしての統一感はあるものの、それぞれの商品に込めた思いやストーリーが消費者に伝わりにくい印象があります。また素材の仕入れやこだわりをもっと前面に打ち出すべきとの声もあります。よってブランド全体の世界観を伝えるパンフレットやWebコンテンツ、QRコードの活用による価値の視覚化を検討されると良いと思ひます。

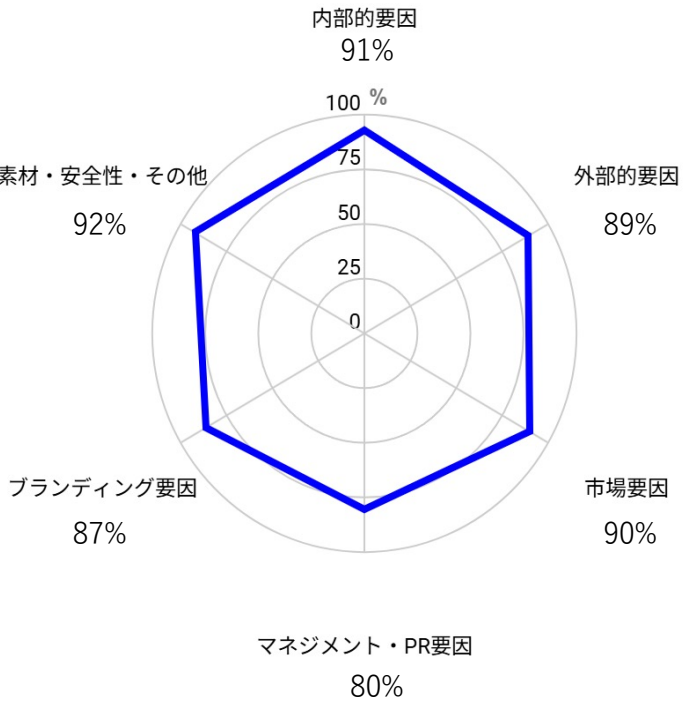
## 6. 素材・安全性・その他

原材料の産地が明確（能登産の牡蠣、富山県産のミズナラチップ）な点や「正直に丁寧に手間暇を惜しまない」姿勢やHACCPに基づく衛生管理や保存料・着色料の不使用が安心感につながると好評です。ただ農薬検査や放射線検査などの未実施は、能登産牡蠣の安全性や震災後の消費者不安に対応しきれていないのではという声もあり、今後はトレサビリティ（産地や加工履歴の追跡管理）の導入や牡蠣の安全性に関する徹底した情報開示をパッケージやWebサイトで実施されることにより信頼性を高めることをご提案いたします。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布について、内部的要因（91％）は、素材や製法へのこだわりが確実に評価されています。また、ネーミングやパッケージなどの外部的要因（89％）や、地域性と現代的な保存食という観点からの市場要因（90％）も高い評価を受けており、商品コンセプトと実物の一致が強みです。一方で、マネージメント・PR要因（80％）やブランディング（87％）はやや低めで、広告展開やブランド情報発信の不足が指摘されています。素材・安全性（92％）も十分な評価を受けつつ、トレーサビリティや検査情報の強化が今後の課題とされます。総じて、商品力は非常に高く、PR・広報体制の強化によりさらに競争力を高められると考えます。



## ■ 総評

出品企業である株式会社釣屋魚問屋様は、富山県氷見市に本社を構え、富山湾の豊かな海産物や鮮魚を全国に提供する江戸時代から続く150年以上の歴史を持つ老舗の水産卸商社です。また同社は鮮魚のお卸売りだけでなく、加工食品の製造や飲食店の運営など多角的な事業展開を行っており地域経済の活性化や雇用創出に貢献する姿勢には大いに敬意を表したいと思います。今回出品された「牡蠣燻製オイル漬け」は、味覚・香り・視覚・食感といった五感への訴求力が非常に高く、特に内部的要因では93％という高評価を得ており、素材選びから燻製技術、瓶詰めに至るまで丁寧な仕事ぶりが感じられる逸品との評価を得ています。パッケージのシンプルさやネーミングの分かりやすさも魅力であり、商品としての完成度は非常に高いといえます。また、「海の保存食」という独自のカテゴリ設定も現代の保存志向やギフト需要と合致し、市場性やブランドポジションにおいても優位性を持っていると考えます。さらに、作り手の誠実さや丁寧さが製品全体に反映されており出品企業様の企業文化が見える点も好評です。素材や安全性においては、原材料の産地が明確でHACCPに基づく衛生管理や保存料着色料の不使用が安心感につながり好印象です。一方で、評価の中で最も低かったマネージメント・PR要因（80％）からもわかる通り、情報発信や広報活動には改善の余地があると考えます。商品のこだわりや背景、地域性が十分伝わり切れていないためせっかくの価値が消費者に届きにくい面があります。また、安全性の面では、トレーサビリティや放射性物質・農薬検査などの取り組みを明示することで、より安心感を与えることが可能です。今後さらに素晴らしい商品に向けて、「味の訴求力」に「情報の伝達力」を掛け合わせる事が鍵になるのではないでしょうか。SNSやWeb、パッケージを活用して商品ストーリーや作り手の想いを発信し、消費者とのつながりを深く築くことで、“美味しい保存食”から“心に残る逸品”へと昇華していくことが期待されます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション