



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

噴火湾産 ベビーホタテとホエー豚 ベーコンのバジルピザ



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 噴火湾産 ベビーホタテとホエー豚 ベーコンのバジルピザ

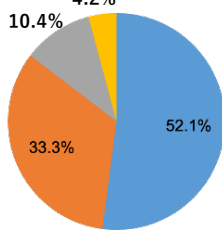
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

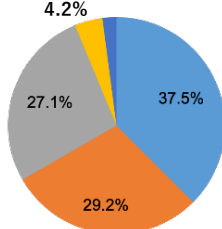
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

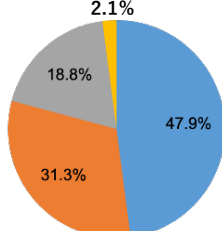
1 この商品に興味がありますか



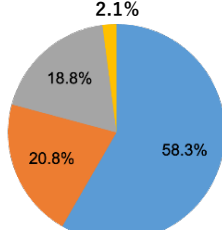
2 この価格で買いたいと思いますか



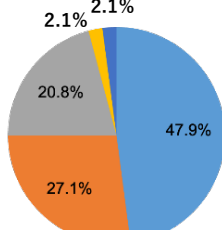
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

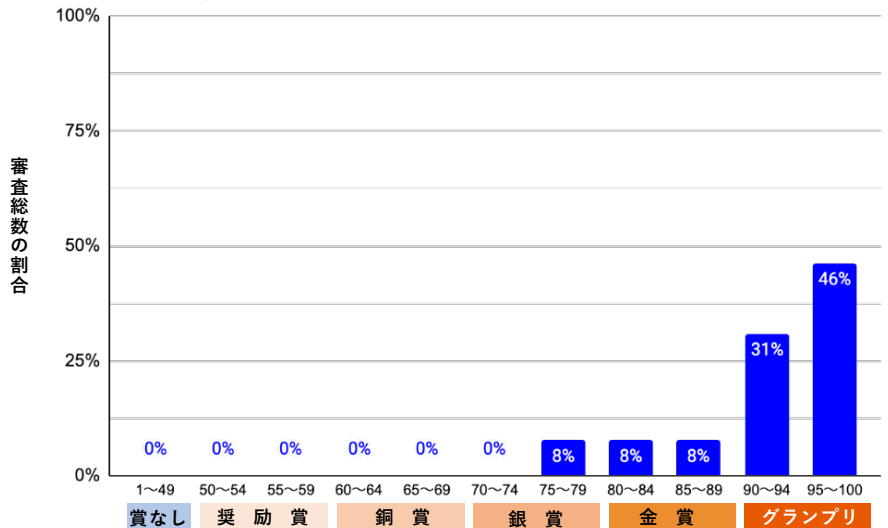
評価が高かった内容

外はサクッと中はモチットした食感の楽しいピザである
北海道産にこだわった具材を一度に楽しむことができる
具材が厳選されていて、本物志向の味である
冷凍とは思えない美味しさとプレミアム感がある
お店クオリティを家庭で手軽に楽しむことができる
北海道産、クラフト感を感じさせるロゴデザインである
味だけでなく、環境や地元との調和を意識した商品設計である

評価が低かった内容

素材は全て美味しいが、若干塩味がきつと感じる
場所ごとに具材のばらつきが大きく、不公平感がでる
海鮮系の味は十分に感じられるが、ベーコンの存在感が薄い
商品名が長く、押しポイントがどこか捉えづらい
噴火湾産が読めない人が多く、押しポイントとして伝わらない
プレミアムな価格を理解する説得力がやや乏しい
ピザの形が少しねじれており、冷凍庫に保存しづらい

点数分布



点数分布として95点以上が46%、グランプリ基準となる90点以上が77%を占め、審査員の93%が80点以上の金賞評価以上と高評価をつけています。その結果総合評価92点でグランプリ受賞となりました。

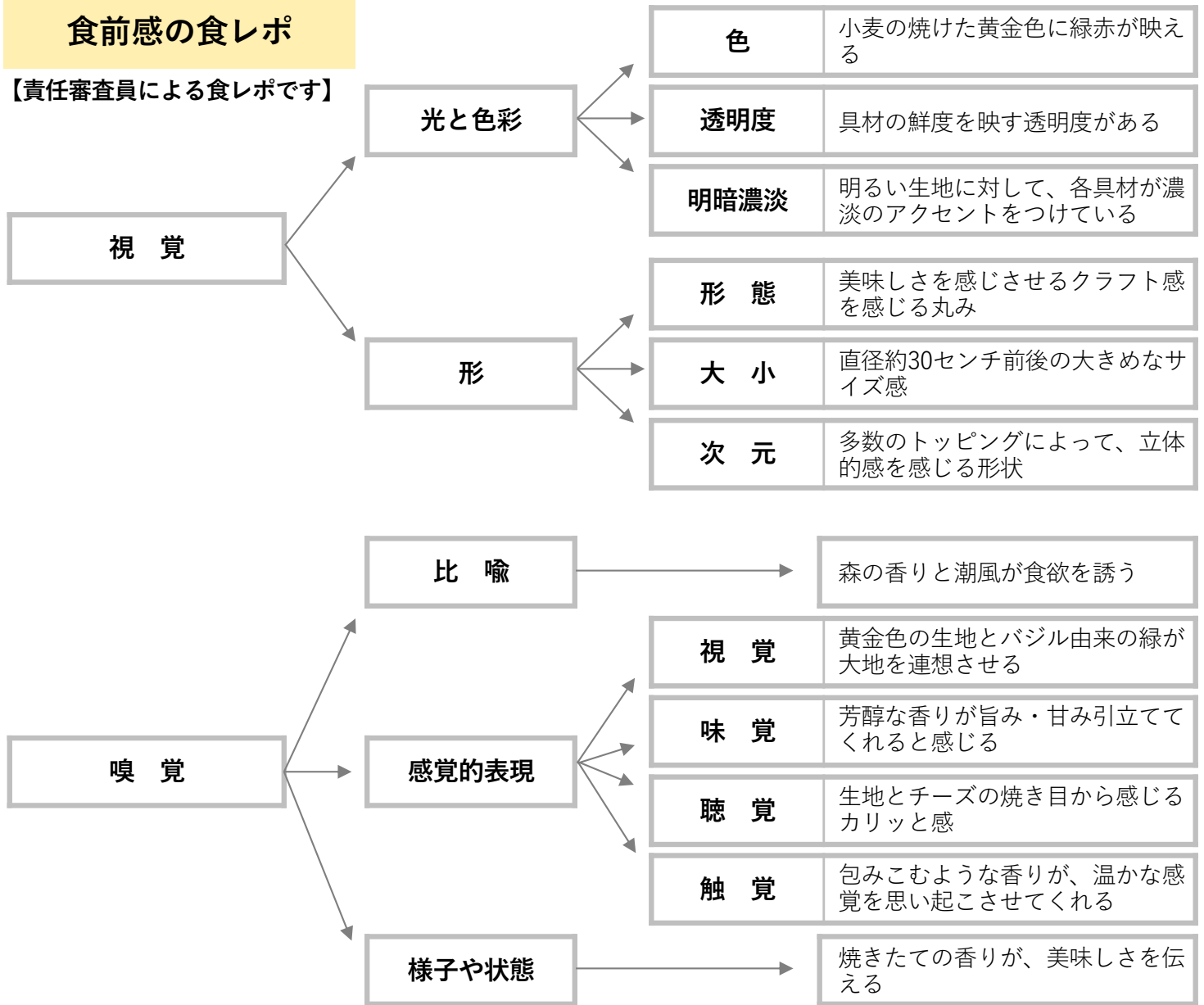
Webアンケート1から8割以上の方が商品へ関心を持つことが確認でき、アンケート3からもターゲット客層が多いことが見てとれます。価格については一般的にネガティブ反応が多くなる中で、否定意見が6.3%と低く収まっており、商品の価値が十分に伝わっていると考えられます。



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

噴火湾産のベビーホタテとホエー豚ベーコンが贅沢に使用されたこのピザは、北海道の大地の恵みと伝統の技術が融合した逸品です。手作り感あふれる丸く丁寧に伸ばされた生地は、外側のカリッとした香ばしい焼き色と、内側のしっとりとした柔らかい食感が絶妙に調和し、手にした瞬間から温かみと安心感を与えてくれます。

透明なパッケージに収められた具材は、バジルの鮮やかな緑、トマトの深みのある赤、ホタテの真っ白な輝き、そしてベーコンの温もりを帯びた赤褐色が見事に調和し、見る者に北海道の広大な自然と海の恵みを強く印象づけます。さらに、オープンに入れる前から漂うバジルと小麦の香ばしい香りは、まるで森をそよ風が吹き抜けるかのように、心地よく鼻腔を刺激し、食欲を一層かき立てます。

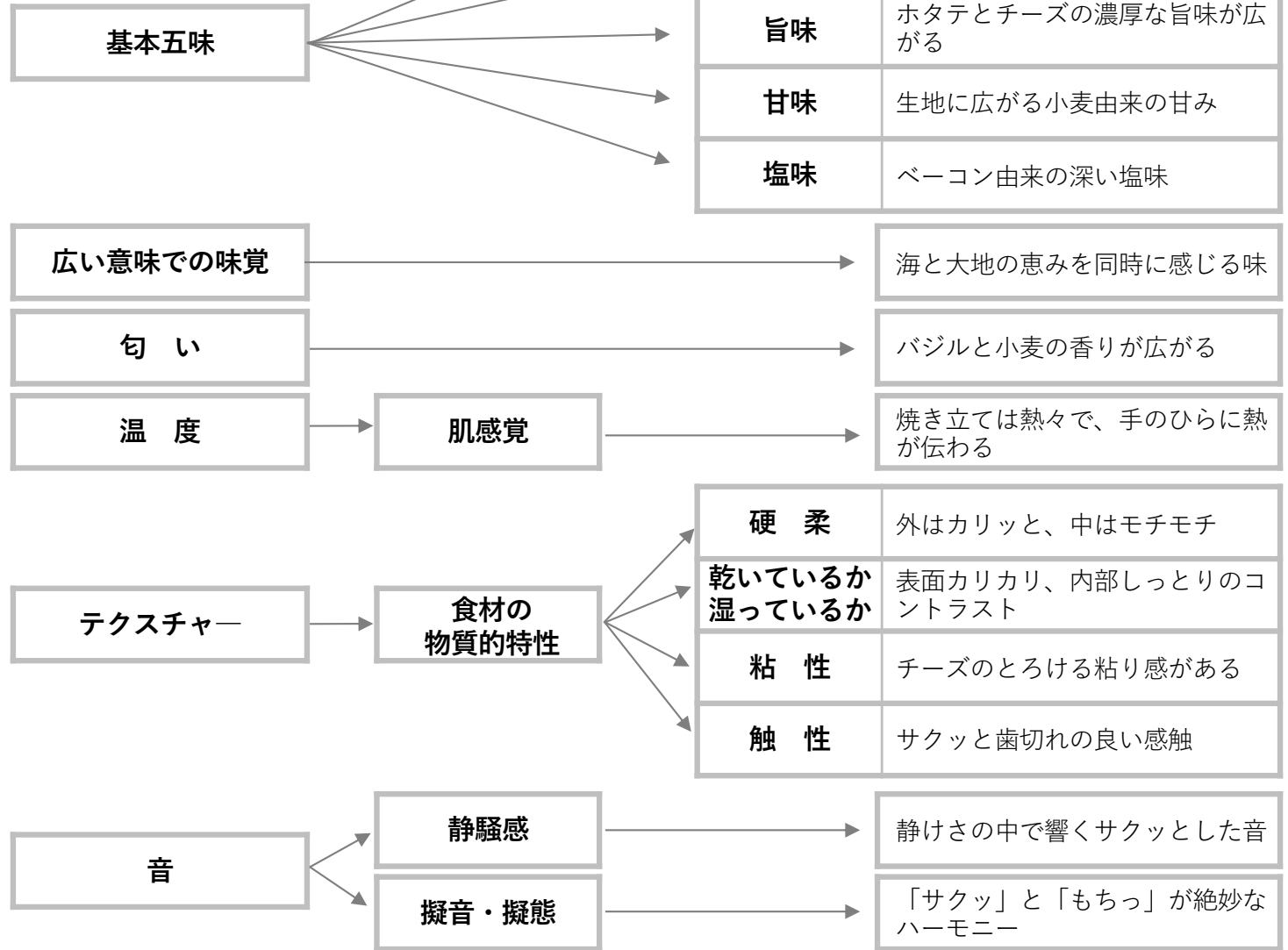
視覚、触覚、嗅覚の豊かな情報が重なり合い、まるで食卓に北海道の風景を運び込んだかのような、期待と興奮に満ちた食体験を予感させます。この一枚は、冷凍ピザとは思えないほどの職人の技と北海道の誇りを感じさせ、食する瞬間に新たな感動を呼び覚ます商品であるに違いないと感じました。



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**

食前に感じた北海道の自然と素材への期待感は、実際に口にした瞬間に確信へと変わりました。カリッと香ばしく焼き上げられた生地は、手伸ばしならではの素朴な凹凸を残し、中はしっとりモチモチとした弾力を持ち、手にした瞬間から温かな質感と手仕事のぬくもりを伝えてくれます。

噛みしめるたびに、噴火湾産ベビーホタテの濃厚な旨味、ホエー豚ベーコンの奥深い塩味、バジルの仄かな苦味、セミドライトマトの優しい酸味が層を成し、北海道産小麦由来の自然な甘みが全体をやさしくまとめあげてくれました。

焼成中から立ち上る香ばしい匂いは、森を駆ける風のように清々しく鼻腔を満たし、オーブンを開けた瞬間、湯気とともに芳醇な香りが一気に広がっていきます。生地外側の「サクツ」という軽快な食感、表面のカリカリとした乾きと内部のしっとりした湿り気が、舌の上で見事なコントラストを描き多層的に重なる美味しさを伝えてくれます。粘りあるチーズのとろみをはじめ、具材ひとつひとつが豊かな存在感をもって口内に広がり、このピザがプレミアムな価格帯であることを強く納得させてくれました。



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

ホタテと小麦の甘みが心地よく続き、香ばしさが静かに余韻を残してくれる

気候・地域

清涼な北海道の空気と豊かな大地と海の恵みを、最後まで強く感じさせる

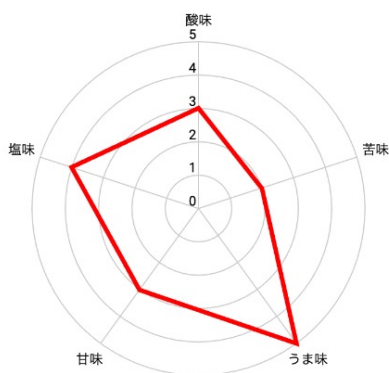
食経験・食習慣

濃いめの味付けながらも、素材の力を活かした料理を好む日本人の味覚に深く馴染む体験ができる

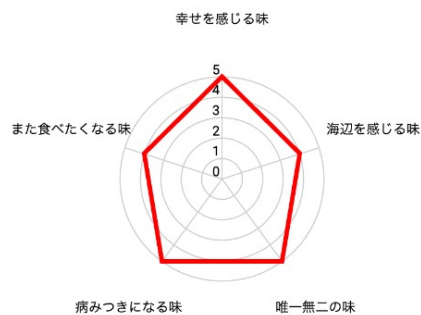
健康・生活様式

丁寧な素材選びと手作り感が、豊かで健やかな食生活を想像させる

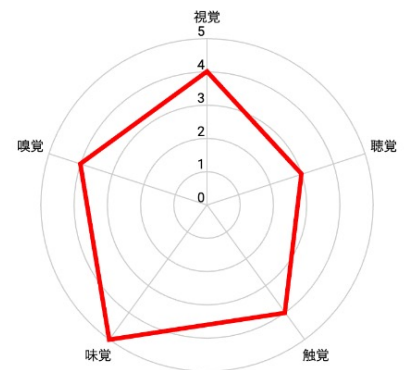
基本五味のレーダーチャート



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 | 2 |
| うま味 | 5 |
| 甘味 | 3 |
| 塩味 | 4 |

| 広義の味 | 評点 |
|-----------|----|
| 幸せを感じる味 | 5 |
| 海辺を感じる味 | 4 |
| 唯一無二の味 | 5 |
| 病みつきになる味 | 5 |
| また食べたくなる味 | 4 |

| 五感 | 評点 |
|----|----|
| 視覚 | 4 |
| 聴覚 | 3 |
| 触覚 | 4 |
| 味覚 | 5 |
| 嗅覚 | 4 |



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）

北海道の大地と海の恵みをたっぷり受けた「噴火湾産 ベビーホタテとホエー豚 ベーコンのバジルピザ」は、60周年を記念した特別な一品であると高い説得力を持つ味わいです。

手作り感あふれる生地は、外はカリッと香ばしく、中はしっとりモチモチ。噛みしめるたびにホタテの旨味、ベーコンの塩味、バジルの香り、トマトの酸味が広がり、北海道産小麦の甘みが全体をやさしく包み込んでくれます。焼成中の芳醇な香りと、焼き上がりの「サクッ」とした食感も印象的で、五感すべてで楽しめる、冷凍ピザの枠を超えた逸品であると感じます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「HOKKAIDO PIZZA」というネーミングは、北海道の自然と素材の魅力を端的に伝え、土地の恵みへのこだわりを感じさせます。木看板をイメージしたパッケージデザインは、素朴で温かなクラフト感を醸し出し、特別感を演出しています。透明な包装により、トッピングの豪華さと手作り感をしっかりと訴求できており、視覚的な期待感を高めています。

一方で、ネーミングについては訴求ポイントが多く長いがために、パッと見て商品特性を掴みづらい課題があると感じました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

冷凍食品市場は新型コロナ以降拡大を続け、特に「本格派志向」「素材重視」のトレンドが強まっています。競合が激しい中、当商品は厳選素材と手作り工程による品質の高さで差別化を図っています。

現在の販路である、百貨店・高級スーパー・ECはこの価値を届けるのに最も適したチャネルであると感じます。北海道の恵みと手作り感を前面に押し出し、さらにセレクトされた販売チャネルを持つことで、プレミアム市場で確かなポジションを築くことができると感じます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

60周年記念商品として当商品を開発し、プレミアム市場向けのラインナップ拡充を進めています。商品説明資料からは、素材や手作り感を強く訴求していることが読み取れますが、SNSやWebサイト、そしてパッケージからはストーリーを知る術が限られている印象です。

今後は北海道産素材へのこだわりや手作り製法といったストーリー性を、より幅広いターゲットに向けて発信していくことで、商品の魅力をさらに高めることが期待されます。

5. ブランディング要因

冷凍ピザ市場において、当商品は「北海道産素材」「手作り感」という明確な強みを効果的に打ち出し、差別化を図っています。特に60周年記念という長い歴史を築いてきたという背景がブランドに特別感を与え、消費者に対して「信頼できるプレミアム冷凍ピザ」というポジションを築いていると感じます。

一方で、素材へのこだわりや製法の丁寧さについて、パッケージ上での訴求はやや控えめであり、初めて手に取ったユーザーには商品の魅力が十分に伝わりきらない可能性もあると感じました。

6. 素材・安全性・その他

北海道産素材へのこだわり、製造過程での丁寧な品質管理に高い評価がついています。噴火湾産ベビーホタテやホエー豚ベーコンといった素材選定はもちろん、手作りによる生地成形など、安全・安心に配慮した製品作りが徹底されていると感じます。

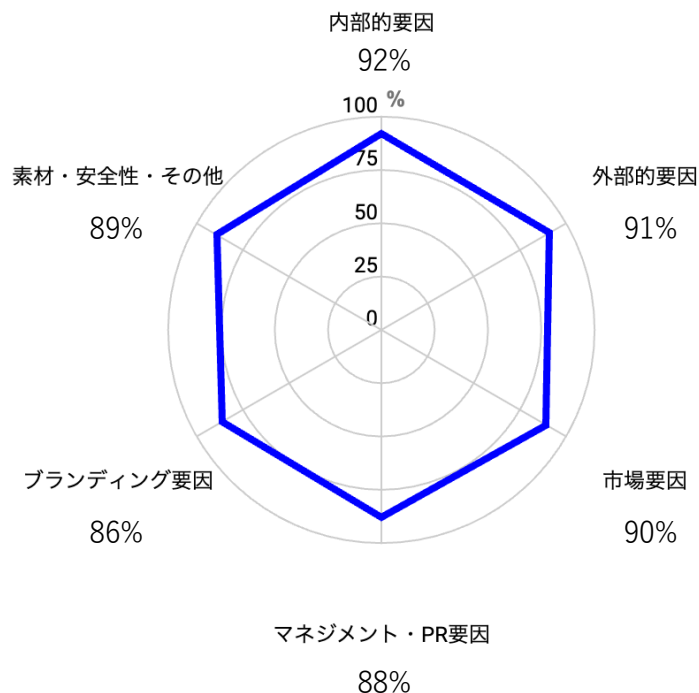
こうした取り組みはパッケージだけでは伝わりにくい面もありますが、冷凍食品における「安心して食べられる」という信頼感は非常に重要な要素であり、今後もこの姿勢を維持・強化していくことが期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において86%以上と非常にバランスの取れた六角形を描いています。特に味覚評価を表す「内部的要因」が92%と最高評価となりました。北海道産の素材を贅沢に使い、そのハーモニーが高い評価につながったと考えられます。パッケージデザインやネーミングを通じて特別感を演出する「外部的要因」も91%、市場トレンドに即した「市場要因」も90%と高い水準となっています。さらに、安心・安全な製造管理や素材へのこだわりを示す「素材・安全性・その他」要因も89%と非常に高く、商品への信頼性の高さが評価されています。

一方で、ターゲット層への情報発信や広報活動を示す「マネジメント・PR要因」は88%、ブランド認知の浸透を評価する「ブランディング要因」は86%と、他要因と比較してやや低い結果となりました。今後は北海道の素材背景や手作り製法の魅力を、より積極的かつ体系的に情報発信していくことで、さらなる総合力向上が期待できます。



■ 総評

まずはじめに、冷凍ピザ市場という競争の激しい領域において、高い品質を維持し続けながら60周年を記念する特別な商品を送り出された努力に、心から敬意を表します。北海道産の厳選素材をふんだんに使用し、手作り感あふれる生地と合わせることで、単なる冷凍食品の枠を超えた「本物志向」の一品へと昇華されている姿勢には、深い感銘を受けます。噴火湾産ベビーホタテの旨味、ホエー豚ベーコンの塩味、バジルの香りやセミドライトマトの酸味が、北海道産小麦の自然な甘みとともに一体となり、五感で楽しむ食体験を提供してくれます。

審査会コメントでは、「外はサクッと中はモチットした食感の楽しいピザである」、「北海道産にこだわった具材を一度に楽しむことができる」など、味覚・嗅覚・触覚に渡る高い評価が多数寄せられました。加えて、「透明パッケージで具材がよく見え、美味しさが伝わる」、「北海道産、クラフト感を感じさせるロゴデザインである」など、視覚的な工夫にも好評が集まり、「外部的要因」91%という高い評価に繋がっています。また、「北海道産原料へのこだわりが安心感を与える」「手作り感が信頼できる」といったコメントも多く寄せられ、「素材・安全性・その他」要因においても89%と非常に高い水準を達成しています。

一方で、ごく少数ながら改善要望も見られました。特に「商品名の長さ」に関して複数件のコメントがあがっていました。具材を複数使っていることに起因しますが、その結果「このピザは何味なのかが、最後のバジルピザまで読まないといけない」等、ユーザー理解の点でネガティブに働く可能性が指摘されています。また別意見としては「プレミアム感はあるが、初見では情報が多く十分に伝わらない」といった意見も挙げられています。製品自体の完成度は非常に高いものの、その価値や背景ストーリーを伝える工夫が更に求められることを示唆しています。高い素材力と品質を武器にしながらも、ターゲットへのアプローチ強化や、ストーリー性を生かした情報発信を充実させることで、さらなる飛躍の可能性があると感じています。

噴火湾産 ベビーホタテとホエー豚 ベーコンのバジルピザは、素材・製法・デザインすべてにおいて緻密に作り込まれた商品であり、冷凍食品の概念を超えた価値を届けてくれる逸品です。今後も北海道の恵みと手作りの温かみをより多くの人に伝え、さらに多くのファンを獲得していくことを期待しています。



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



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション