



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

九州大地のゆでうどん



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 九州大地のゆでうどん

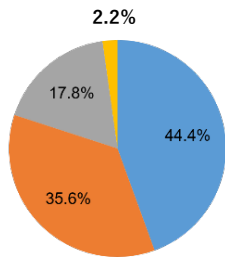
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

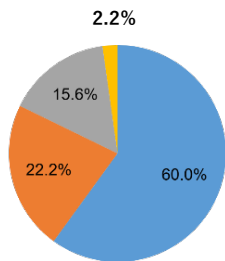
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

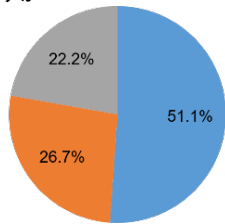
1 この商品に興味がありますか



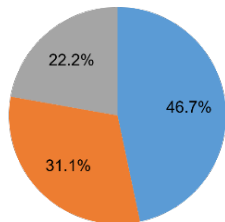
2 この価格で買いたいと思いますか



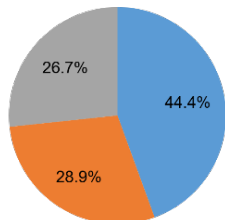
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

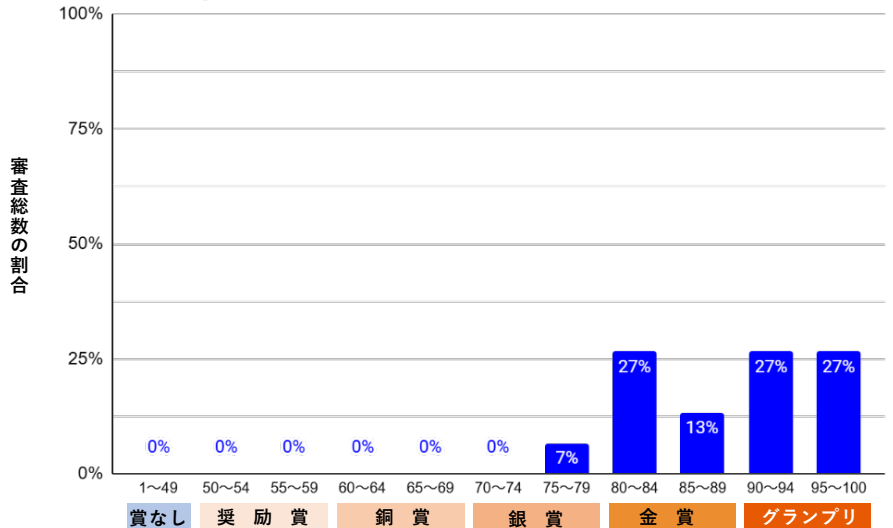
評価が高かった内容

つるつるとした食感で、非常にのど越しが良い
 優しい味わいでどんな食材や調理法にも合わせやすい
 チクゴイズミを100%使用し地産地消で地元で支持されている
 着色料・保存料を使っていないので安心である
 パッケージの黒と緑のコントラストと配色のバランスが良い
 目立つデザインでありながら中身が見えて安心感がある
 コストパフォーマンスが高く時短のニーズに合致している

評価が低かった内容

口当たりが滑らかな中で、もう少しコシがあるとなお良い
 美味しい食べ方の提案があるとさらに良い
 賞味期限が短いため販路が限定されてしまう可能性がある
 関東や関西の嗜好では今以上のもちもち感を求められそう
 QRコードの記載により食べ方の提案ができると良い
 チクゴイズミの文字が小さく、認識しにくい可能性がある
 農薬検査を実施するともっと信頼感が高まる

点数分布



点数分布においては、全体の52%が90点以上という高評価を占め、さらに80点以上の金賞・グランプリにスコアが集中している点から、商品の完成度や訴求力の高さが裏付けられています。

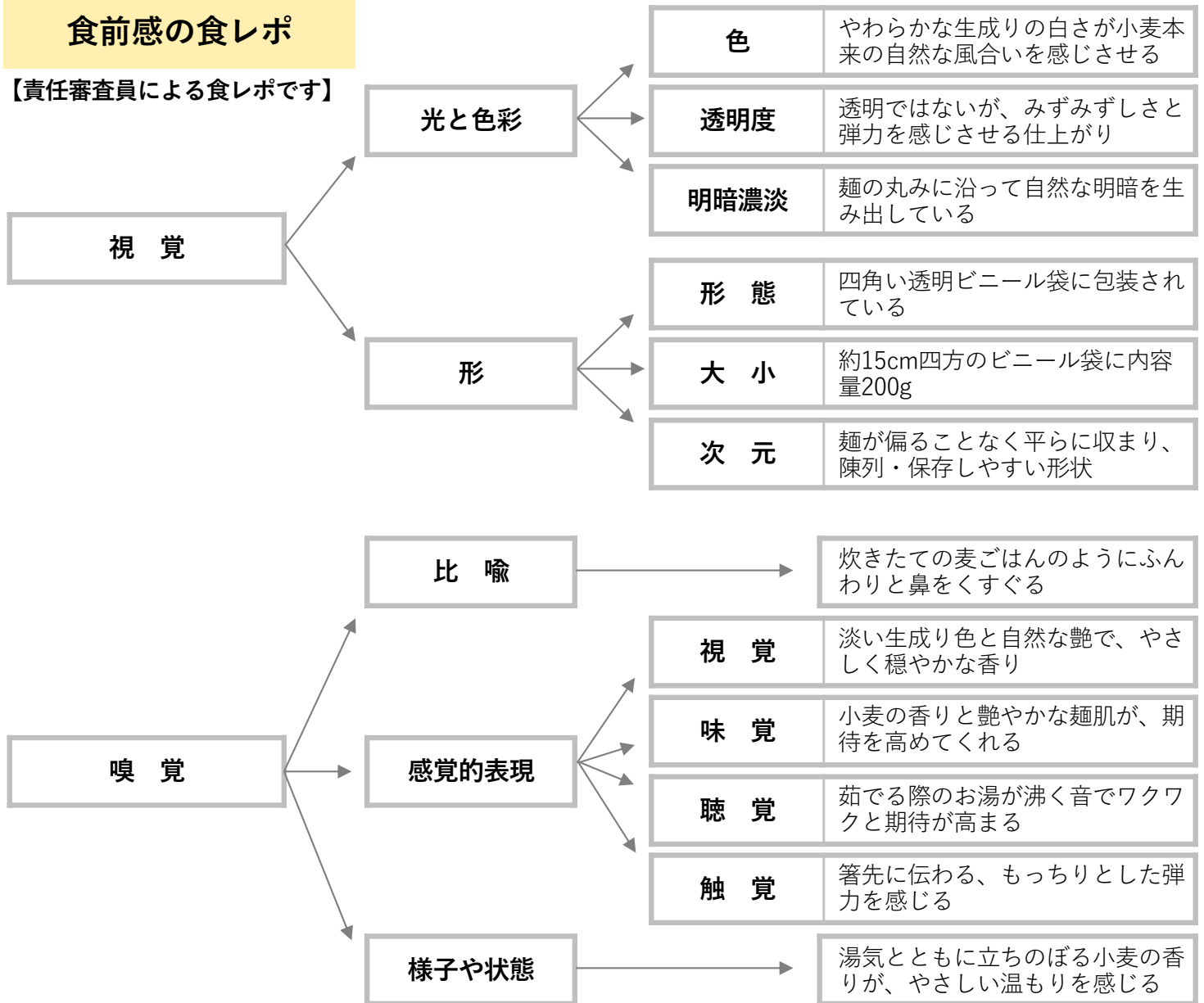
Webアンケートでは全質問において73%以上の審査員が肯定的な回答をしています。特に、価格については「とても思う」が60%と最も多く、日常食としての手頃な価格であることがの魅力のひとつとして好意的にとらえられていることが伺えます。



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

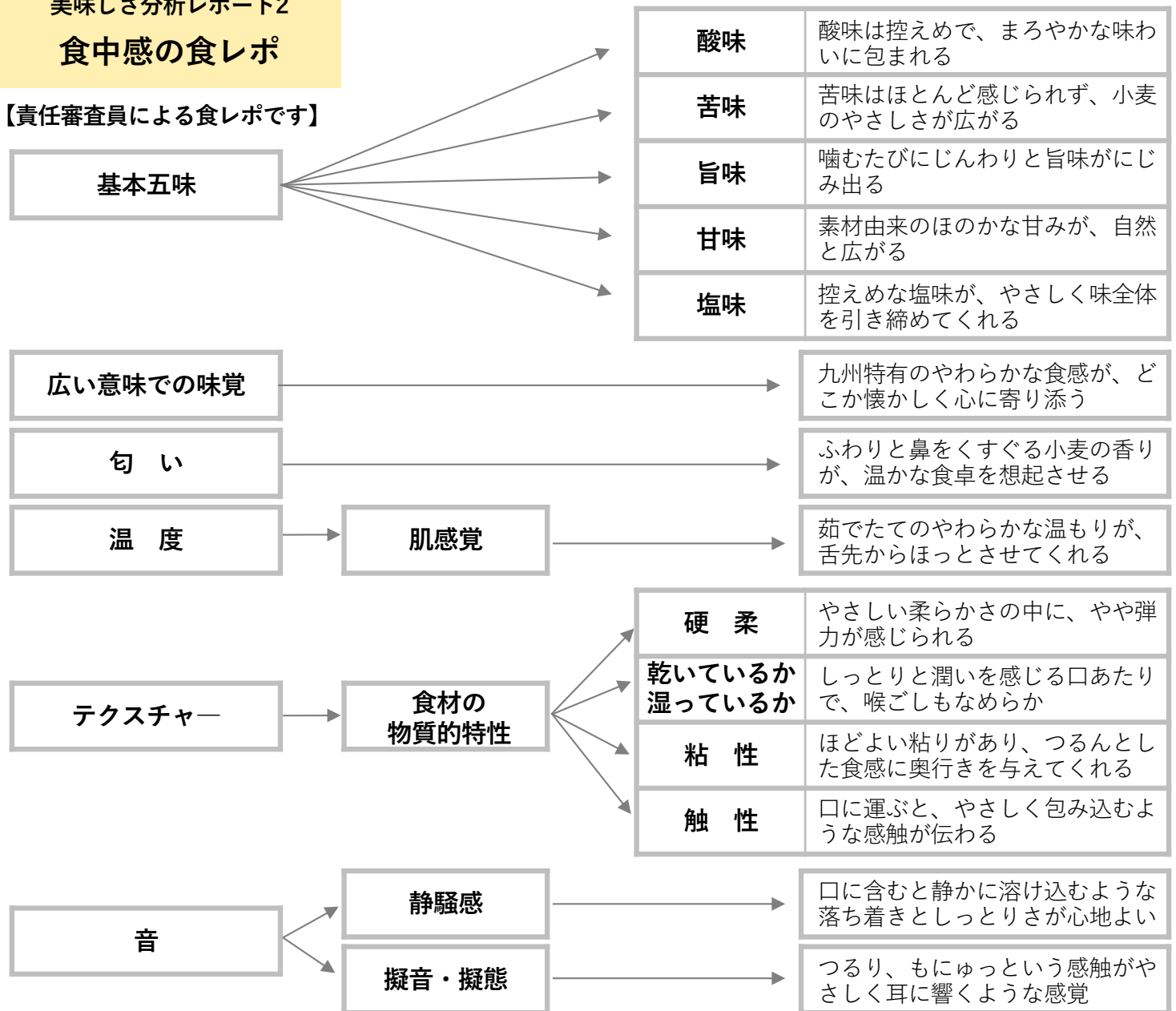
九州産小麦「チクゴイズミ」を100%使用した本品は、視覚と嗅覚の両面からやさしく丁寧な印象を与えてくれます。まず目に飛び込んでくるのは、やわらかな生成りの白さと自然な艶が調和した麺肌。この控えめで穏やかな白さは、人工的な美しさではなく、小麦本来の素朴な風合いをそのまま映し出しており、見る者に安心感と期待感をもたらします。麺の丸みに沿って生まれる自然な明暗の濃淡が立体感を引き立て、触れればもちっとした弾力が指先に返ってきそうな生き生きとした印象です。嗅覚においては、茹でたての湯気とともに立ちのぼる香りが印象的です。これは小麦の個性がしっかりと活かされている証であり、素材へのこだわりと誠実な製麺姿勢が感じ取れます。パッケージは黒と緑を基調としたコントラストが印象的でありながら、中身が見える透明部分によって視覚的な安心感を与えてくれます。調理前の段階から「おいしさ」が感じられる商品設計であり、特に食卓に置いたときの存在感や清潔感も好印象です。食べる前の期待感が自然と高まる、それが「九州大地のゆでうどん」の魅力であり、食べ手との最初の対話ともいえるでしょう。



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

口に含んだ瞬間、ほんのりとした小麦本来の甘みと穏やかな塩味が調和し、素材の良さが素直に伝わる味わいです。食べる人の心にそっと寄り添うような、まろやかな印象を受けます。多加水・綾織製麺によるチクゴイズミのもっちりとした食感や、なめらかな舌触り、つるりと喉を通る滑らかさがあります。かけうどんはもちろんですが、特に素材や出汁、調味料との相性に優れ、口の中で一体感あるおいしさを生み出します。実際に鍋焼きうどん、肉うどん、焼うどんといったさまざまな料理に用いても、麺の存在感がしっかりと保たれており、野菜や肉、出汁などの旨味と自然になじむ点は高く評価できます。調理によって麺が自己主張しすぎることなく、素材と調和してくれるバランスの良さが際立ちます。さらに特筆すべきは、常温保存の麺より賞味期限が短いにもかかわらず日数が経過してもその品質が高水準で保たれていることです。保存中も麺のもちもち感や弾力がほぼ衰えず、手に取った時から食べ終えるまで、安定した食感と味を楽しむのは大きな安心材料です。一口ごとに感じるぬくもりと誠実さが、この商品の魅力として心に残りました。



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

小麦本来のやさしい甘みがふんわりと舌に残り、余韻まで心地よく、自然ともう一口を誘うような後味

気候・地域

九州の温暖な気候に育まれた小麦の旨味が、地域のぬくもりと共にやさしく身体に染み渡るようで、地産地消の素晴らしさを感じる

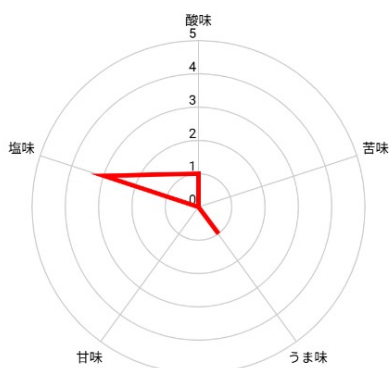
食経験・食習慣

やさしい食感の麺は、日常の食卓に自然と馴染み、鍋物や煮込みなど幅広い和食文化に受け込む親しみやすさがある

健康・生活様式

保存料や着色料不使用で、素材本来の風味が活かされた設計は、安心・安全で健康志向の生活に寄り添う

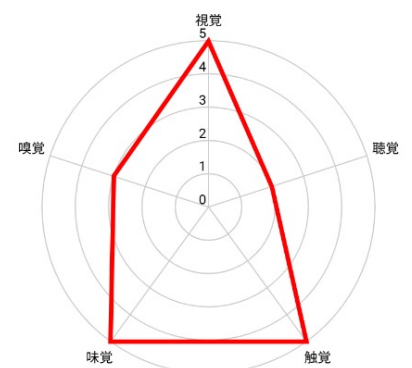
基本五味のレーダーチャート



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	1
苦味	0
うま味	1
甘味	0
塩味	3

広義の味	評点
懐かしい味	5
日本らしい味	5
高級感のある味	5
病みつきになる味	3
家族の味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	5
味覚	5
嗅覚	3



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）

九州産小麦「チクゴイズミ」100%使用と、独自の多加水・綾織製麺による粘りと喉越しの良さが特長です。優しい食感と自然な甘みは、幅広い年代に親しまれる味わいとして高く評価できます。一方、茹で麺特有の柔らかさに対し「コシが物足りない」との声もありましたが、これは九州らしいやわらかさと捉えることも可能です。今後、出汁の添付や食べ方の提案が、より深い共感を生むでしょう。短い賞味期限という課題も、地域密着型の販路展開と親和性が高く、丁寧な製麺姿勢と相まって信頼感につながる要素といえるでしょう。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「九州大地」というネーミングと黒基調のパッケージは力強く印象に残り、地産地消や九州産小麦使用の訴求も明確で、地域性や安心感が伝わる設計です。一方、フォントの細さや文字サイズ、うどん本体の視認性など改善の余地も指摘されました。とはいえ、カロリー表示やサブタイトルによる説明、パッケージ裏面の丁寧な情報提供など、ユーザーへの配慮は随所に見られます。今後はQRコードによる提案導線や、色味・視認性への工夫が加わることで美味しさがより伝わり、また手に取りたくなるような魅力に繋がるでしょう。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

九州産小麦100%使用で1玉45円という価格は、地産地消や国産志向の高まりに寄り添い、日常に取り入れやすい魅力を備えています。九州らしい“やわやわ”食感はお好みに分かれるものの、地域の味として受け入れられる力を持ちます。今後は、さらにもちもち感の打ち出しやサイズのバリエーション展開、QRコードを活用した調理提案などを通じて、商品の魅力をよりの確に伝える工夫が加われば、消費者からの共感をさらに広げながら、市場への浸透が着実に進んでいくものと考えられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

地域性を活かしたシリーズ展開や「チクゴイズミ」へのこだわりは、今後のブランド構築において重要な要素です。お客様窓口やヒヤリハットの取り組み、安全への意識などマネジメント体制も丁寧に整備されているという意見がありました。一方で、情報発信が限定的で商品の魅力が十分に届いていない印象もあります。今後はチクゴイズミや生産者の紹介、動画・レシピ提案といったストーリー性を伝える工夫が加われば、さらに多くの共感を得られると感じます。

5. ブランディング要因

九州産小麦「チクゴイズミ」を100%使用した独自製法へのこだわりは、地域密着型ブランドとしての信頼性を高めています。また、シリーズ化や高級感あるパッケージも、着実にブランド価値を形成している要素です。一方で、ブランドページがなく、情報発信が控え目な印象があり、その魅力が十分に伝わっていない面も見受けられます。今後はストーリー性のある発信やロゴ展開、SNSを通じた消費者との接点強化が、ブランド確立の後押しになるのではないのでしょうか。

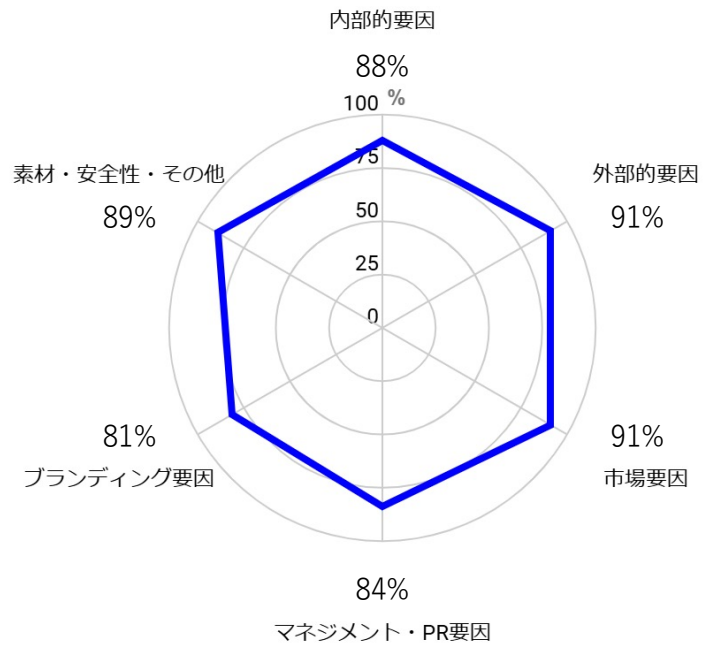
6. 素材・安全性・その他

九州産小麦100%使用、保存料・着色料不使用、多加水製法など、素材と製造への丁寧なこだわりが安全性への信頼感につながっています。Codex HACCPを基盤に構築した食品安全マネジメント体制やJFS-Bの取得、トレーサビリティの確保も高く評価されました。一方で、農薬検査の導入や「チクゴイズミ」の説明、安心・安全に関する内容をパッケージやQRコードで丁寧に伝えるなど、消費者の目線に立った発信が加わると、さらに信頼感が広がるのではないかと感じました。

審査レポート

■ 要因分布

大きな六角形を成しており、完成度の高い商品です。「外部的要因」および「市場要因」はともに91%と高評価で、価格の妥当性や販路設計、パッケージデザインのわかりやすさが支持されています。「素材・安全性・その他の要因」も89%と高く、無添加・地産地消への取り組みが安心感につながっています。「内部的要因」は88%で、九州産小麦の使用や製法へのこだわり、食感の良さが評価されました。一方で「マネジメント・PR要因」84%、「ブランディング要因」81%とやや低く、今後の展望として情報発信やブランドの認知拡大に可能性があると考えられます。



■ 総評

まずはじめに、2002年の開発着手以来、地元九州に根ざした原料と製法への強いこだわりをもって「九州大地のゆでうどん」の品質を磨き続けてこられた貴社の姿勢に、心より敬意を表します。九州産小麦「チクゴイズミ」を100%使用し、保存料・着色料不使用という安全性への配慮、多加水・綾織製麺による独自の技術など、素材と製法に対する誠実な取り組みは、多くの審査員から高く評価されました。

本商品の最大の魅力は、素材の風味を活かしたやさしい味わいと、もちりとしながらも滑らかな食感にあります。幅広い料理と自然に馴染む万能性も評価され、日常の食卓に寄り添う商品として高い実用性が認められています。加えて、時間の経過によっても品質が損なわれにくく、弾力や風味が長く保たれる点は他社商品に比べて優位性があるため、消費者としてリピートする決め手になります。

一方で、マネジメント・PR、ブランディングにおいて、やや控えめな評価が見られた背景には、情報発信やブランドの伝え方にさらなる工夫の余地があることが示唆されました。なかでも、チクゴイズミの魅力や背景について、一般消費者にはまだ十分に知られていない可能性があります。もちもちとした食感を生む特性や、チクゴイズミを選定した開発当初の想いが、より丁寧に伝わる工夫があれば、商品への共感や関心はさらに高まると感じます。今後は、QRコードを活用した調理提案や生産者紹介、ストーリー性を伝えるツールの導入など、情報発信の強化がブランド価値の向上に繋がるでしょう。消費者との接点を広げ、対話型の発信を取り入れることでより深い信頼とファンづくりが実現できるのではないのでしょうか。

「九州大地のゆでうどん」は、安心・安全、そして品質へのこだわりが感じられる完成度の高い商品です。今後も地域に根差したものづくりを通じて、多くの食卓に笑顔と温もりを届けていただけることを願っております。貴社のさらなるご発展を、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