



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

九州大地のゆでちゃんぽん



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 九州大地のゆでちゃんぽん

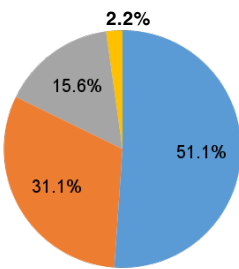
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

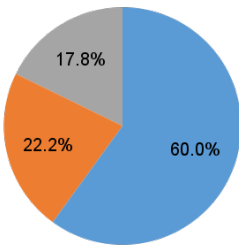
■ WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

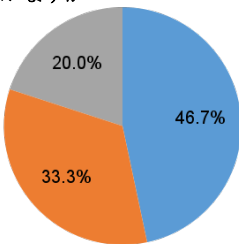
1 この商品に興味がありますか



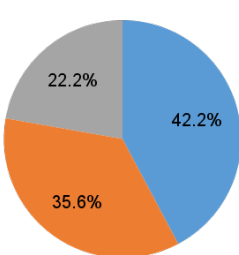
2 この価格で買いたいと思えますか



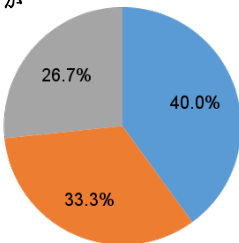
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思えますか



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

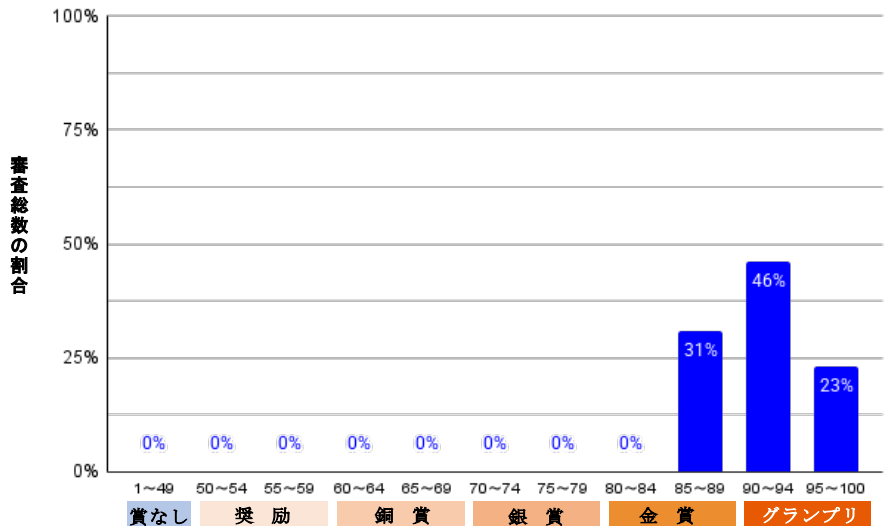
内容 評価が高かった内

地産地消へのこだわりと麺づくりの技術向上への姿勢
九州産小麦粉100%使用による素材へのこだわり
もちもちとした食感と太麺の食べ応え、スープとの絡みも良い
黒とオレンジの視認性の高いインパクトのあるパッケージ
20年以上の販売実績と地域での信頼性の構築がされている
保存料、合成着色料不使用で安全性の高さを実現している
手に取りやすい価格設定でコストパフォーマンスが良い

評価が低かった内容

九州大地のブランドページがなくストーリー発信が弱い
パッケージに開発背景や調理提案などの情報が欲しい
調理レシピやアレンジ提案が少なくweb連携での補完が必要
麺のコシや食感が弱いので、もう少し歯応えが欲しい
表記されている麺のもちもち感が弱く小麦の風味が控えめ
使用小麦の品種などの情報がなく素材の良さが伝わらない
製法の特徴や独自性のアピールが見えないのが残念

■ 点数分布



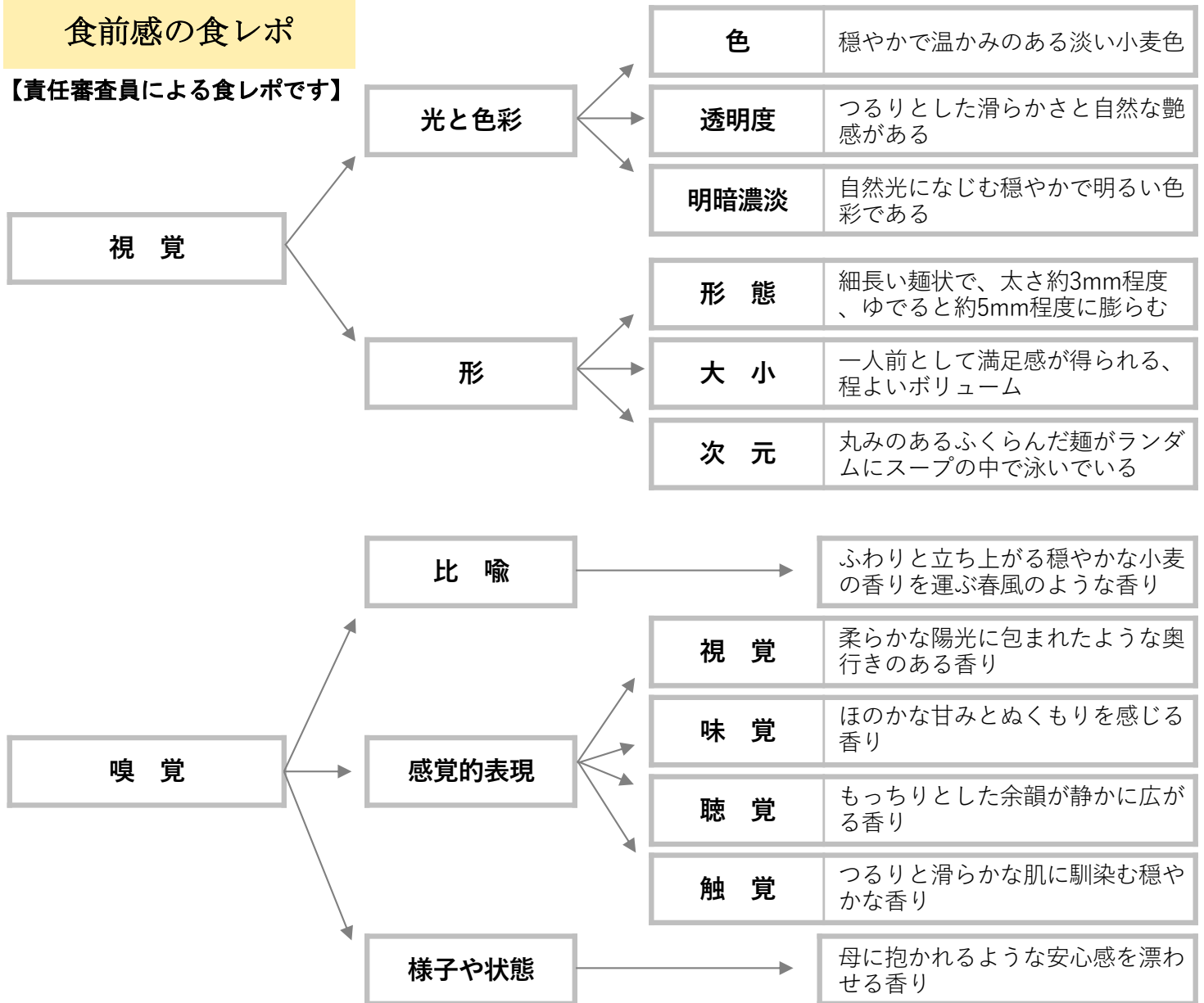
総合評価92%でグランプリとなりました。地産地消へのこだわりと麺づくりの技術向上への姿勢や素材へのこだわり、もちもちとした食感が高評価を得ました。保存料・着色料不使用の安全性や手頃な価格設定も支持を得ており、WEBアンケートでは60%の方がこの価格で購入したいと回答しています。また、黒とオレンジの視認性の高いパッケージデザインが目を引き、約51%の方が商品に高い興味を示しています。今後は、ブランドページの充実やSNS戦略の強化などで、地域限定的な印象を超えた展開が期待されています。



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

見た目は、やさしさと温かみを感じさせる穏やかな小麦色で、つるりとした自然な艶感があり、光の加減によって柔らかく輝くような印象を受けます。

ゆでることでふわっと太さが増し、スープの中でランダムに泳ぐ丸みのある麺は、食欲をそそる存在感があります。1食150gでカロリーは237kcalとヘルシーで、休日のランチや、小さな子供のいる家庭の手軽な一品としても喜ばれそうです。ほどよいボリューム感がありながら、重たさを感じさせず、毎日の食卓にも取り入れやすく、汎用性の高さがあります。

控えめながら、ふわりと立ち上がる香りは、まるで春風がやさしく運んでくる小麦の香りのように、嗅覚にも穏やかな安心感を与えてくれます。やさしい甘みを含んだあたたかさが漂い、静かに広がる余韻が、これから食べるひとときを心地よく包み込みます。見た目、香りともに「丁寧に作られた安心の麺」であることが伝わり、食前の期待感を高めてくれる一品です。

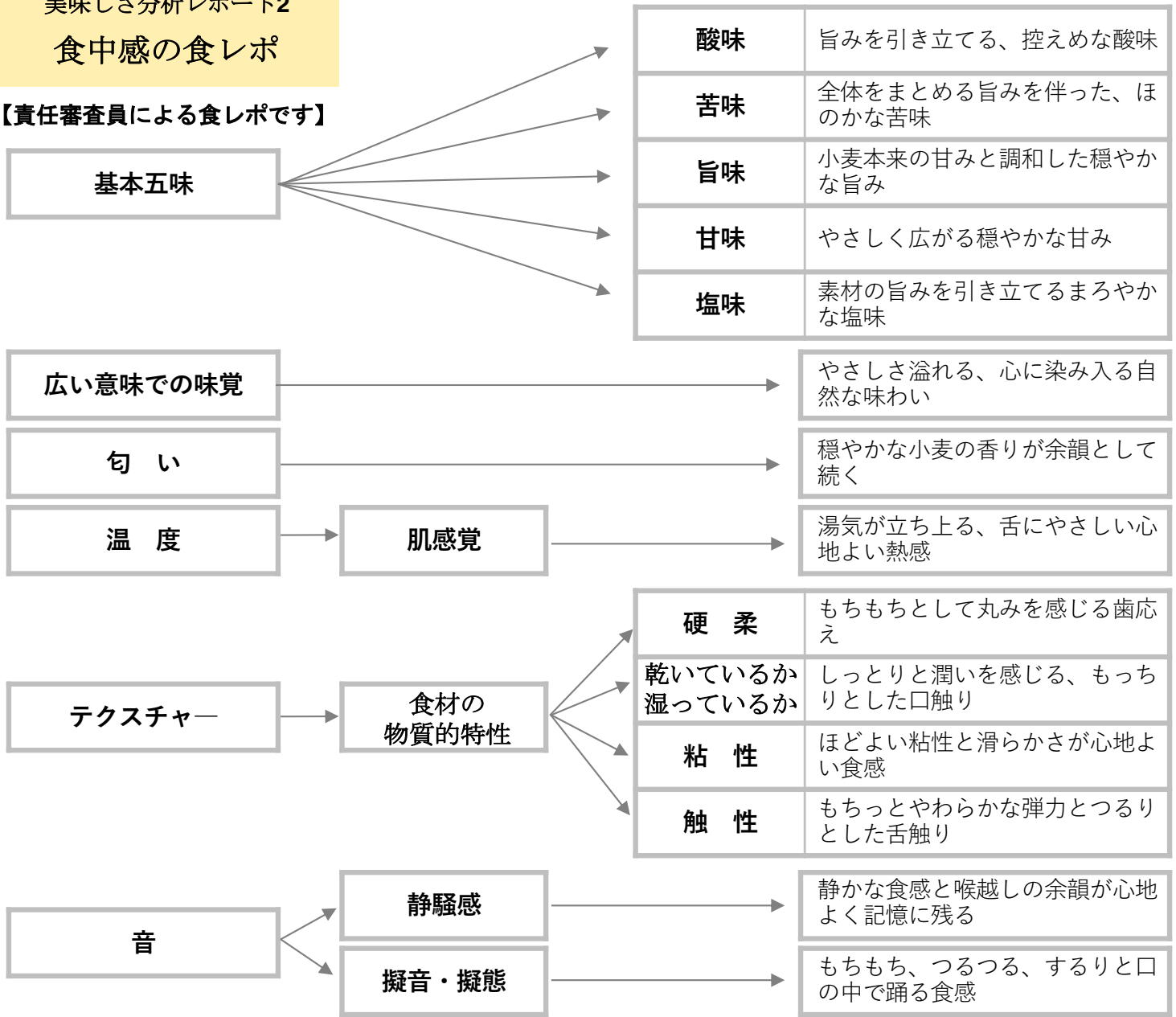


ト

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

一口目から感じられるのは、やさしさに満ちた自然な味わいです。小麦本来の甘みと調和した穏やかな旨みをベースに、素材の味を引き立てるまろやかな塩味が広がり、後味にわずかに残る控えめな酸味とほのかな苦味が、全体の味のバランスを上品にまとめています。やさしく広がる甘さは穏やかで、どこか懐かしく、心に染み入るような落ち着いた風味を感じます。食べる人の心をゆるめてくれるような、安心感のある味わいです。

香りは食べ進めるうちにさらに広がり、穏やかな小麦の香りが余韻として漂い続けます。湯気が立ち上る麺は、舌にやさしい熱感を持ち、ふうふうと冷ましながら食べる動作もまた、温かさを味わうひとときとなります。

麺はもちもちとした丸みのある歯ごたえと、しっとり潤いを感じながらもつるっと滑らかな口触りが印象的で、ほどよい粘性がありながらもするりと喉を通ります。もちもち、つるつる、するりという食感の変化が楽しく、静かな喉ごしの余韻が心地よく記憶に残ります。



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

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

旨みと香りの余韻が口内にやさしく残り、食べる楽しさの記憶がよみがえり、幸福感に包まれる

気候・地域

夏の食欲がない時でも食べやすく、冬は体を芯から温めてくれる、いつでも温かい気持ちにしてくれる

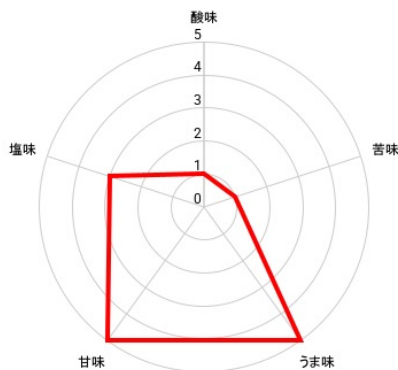
食経験・食習慣

鍋の締めで家族で麺を取り合って食べた、笑い声あふれる懐かしい食卓の記憶を呼び起こす

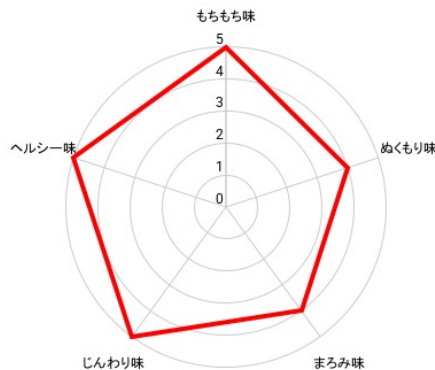
健康・生活様式

忙しい日でも野菜や肉を加えることで栄養がしっかり取れ、簡単にヘルシーな食事が叶う、日常に頼れる心強い存在

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	1
うま味	5
甘味	5
塩味	3

広義の味	評点
もちもち味	5
めくもり味	4
まろみ味	4
じんわり味	5
ヘルシー味	5

五味	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	5
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

ト

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

九州産小麦100%使用と超多加水製法によって、しっとりもっちりとした独特の食感を実現されています。特に「茹で伸びしにくくツルツとした喉越し」は高く評価されており、長年の研究と技術の積み重ねが感じられます。一方で「もちもち感が弱い」「香りが控えめ」といった意見もあり、調理方法の影響を受けやすい茹で麺の特性を考慮し、最適な調理法を提案することで本来の味わいをより伝えられると考えます。20年以上のロングセラーとして、地域の食文化に貢献してきた商品としての価値は、今後も広く共有されていくべき魅力を備えています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名「九州大地のゆでちゃんぼん」は、地域性と商品の特徴を明確に伝えており、九州産素材へのこだわりを印象づけるネーミングです。パッケージは黒とオレンジの配色が店頭でも目を引き、窓付きで麺の様子が見える仕様も好評です。特に「ちゃんぼん」の文字の書体が躍動感を生み、もちもち感を視覚的に伝える点は工夫が感じられます。今後は、裏面にある3ステップの調理法のように、レシピの幅を広げた活用提案や、QRコードでの調理動画連携、産地や品種に関する情報の可視化を行うことで、さらに魅力あるパッケージとして育てていける余地があります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

九州産原料にこだわった本製品は、安心・安全志向の消費者ニーズに合致しており、国産素材の価値をしっかりと伝えています。調理の簡便さも評価が高く、冷蔵庫の常備麺として活用でき、“簡単・安心・おいしい”を求める現代の消費者の期待に応える商品です。今後は、ファミリー層や一人暮らし世帯、健康志向の方など、より具体的なターゲットに応じた活用シーン（例えば、つけ麺・まぜそば・鍋の締めなど）を広げることで、消費者のライフスタイルに寄り添った多彩な魅力の訴求が可能になると考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

御社の「社員全体で安全・安心を届ける」という姿勢は、製品への誠実な取り組みを強く感じさせます。一方で、情報発信の面では、ブランドページや製造ストーリーの不足が少々惜しい印象です。今後は「九州大地」シリーズに特化したブランドページの開設や、調理例・開発者インタビュー・製造現場紹介などのコンテンツを展開することで、商品への信頼と愛着がより高まると考えられます。SNSでは、レシピ動画や料理写真、消費者の声などを積極的に活用することで、コミュニケーションの深化と商品価値の再認識を促すことができると確信します。

5. ブランディング要因

「九州大地」というシリーズ名は、安心・安全・地産地消という価値観をわかりやすく伝える力を持っています。これまでの20年間、地元を中心に着実に信頼を積み重ねてきた歴史は大きな強みです。今後はブランドとしての「見える化」にも注力し、パッケージやSNS、ECサイトなどで統一された世界観を提示することで、他社との差別化が進みます。特に、小麦の品種「チクゴイズミ」の紹介や、製造工程の透明化、農家とのつながりの発信などを通じて「ストーリー性」のあるブランドへと進化していくことが期待されます。

6. 素材・安全性・その他

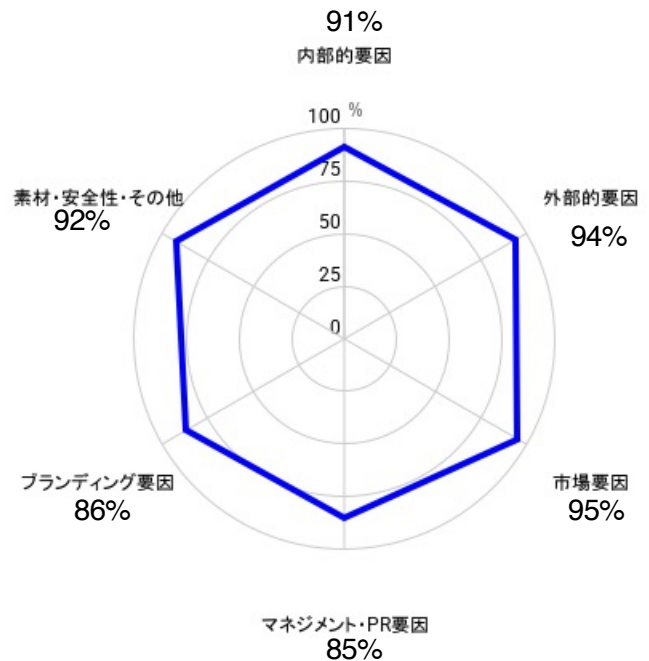
本商品は、九州産小麦100%使用・無保存料・無合成着色料という明確な安心ポイントを備えており、JFS-B規格取得など衛生・品質管理体制もしっかりしています。

一方で、原料である小麦の品種や栽培背景などの情報が消費者には伝わりにくいため、素材へのこだわりを「見える化」する工夫が求められます。さらには、持続可能性の観点から、環境配慮型パッケージや、余剰在庫のフードロス対策などにも取り組むことで、より社会的価値の高いブランドとなる可能性を秘めています。

審査レポート

■ 要因分布

全体的にバランスが良く、市場要因（95%）・外的要因（94%）・内的要因（91%）の高い評価が目を見ました。これは、商品そのものの完成度と市場性、消費者への訴求力が高く評価されていることを示しています。九州産小麦粉100%の素材の良さ、こだわりの製法技術から生まれるもちもちとした独自の食感、高級感と視認性を両立したパッケージデザイン、そしてコストパフォーマンスの良さが、多くの審査員から高く評価されました。こうした特長が、消費者にとって“選びたい理由”となっており、市場における存在価値の高さにつながっています。一方で、マネジメント・PR要因（85%）、ブランディング要因（86%）においては、既存の魅力をいかに的確に発信していくかという点が、今後の成長に向けた重要な鍵となると考えます。素材・安全性（92%）も高評価ではありますが、小麦の品種や製法の見える化など、さらなる安心感の提供が、より信頼性の高いブランドとしての地位が築ける可能性を感じます。



■ 総評

この度、「九州大地のゆでちゃんぽん」は、厳正なる審査の結果、総合評価92%という高い評価を獲得し、見事グランプリに輝かれました。誠におめでとうございます。

点数分布を見ますと、グランプリ相当（90～100点）が69%を占め、多くの審査員から最高レベルの評価を得たことがうかがえます。今回の高評価は、貴社が長年にわたり商品開発に真摯に取り組んでこられた成果であり、特に、九州産小麦粉100%使用の素材力、もっちりとした食感を生む製法、保存料・着色料不使用という安全性、さらには視認性の高い黒とオレンジを基調としたパッケージデザインに至るまで、消費者視点と技術力が融合した完成度の高さが評価されました。

さらに、本製品は冷凍保存しても品質の変化が少なく美味しさが保たれる点や、長く煮込んでも煮崩れしにくいという点においても、日常使いの麺としての利便性や信頼性が極めて高いといえます。和洋中を問わないメニュー展開の可能性もあり、消費者のライフスタイルに合わせたアレンジ提案が一層期待されます。

また、忙しい現代人の暮らしに寄り添う“簡単・安心・おいしい”という軸をしっかりと押さえている点も、本商品の強みです。かんたん調理で、煮込みわずか1分～1分半で食べられる手軽さは、時間に制約のある家庭や一人暮らしの方にとって、大きな魅力です。さらに、パッケージに開封用の切り込みを設けるなど、使用時のストレスを減らす工夫を加えることで、より一層消費者満足度の向上が図れる可能性があります。

ブランドとしての全国展開も強く期待されます。「九州の味」を代表する存在として、観光客やふるさとを懐かしむ人々に届けることができれば、さらに多くの共感と支持が得られると確信しております。

総じて、「九州大地のゆでちゃんぽん」は、地域に根ざした商品でありながら、全国展開も視野に入る優れた商品力を備えています。この商品の持つ確かな価値が、これからさらに多くの方々に届くことを心より願っております。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壹番館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