



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

元祖 桜焼鯖寿司



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 元祖 桜焼鯖寿司

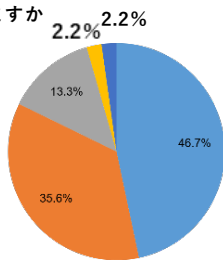
評価結果 金賞 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

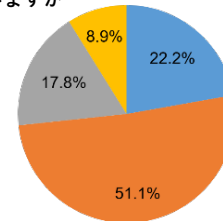
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

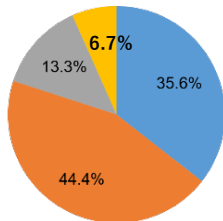
1 この商品に興味がありますか



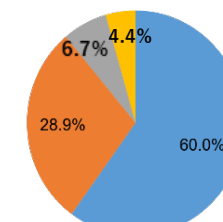
2 この価格で買いたいと思いますか



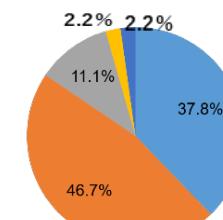
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

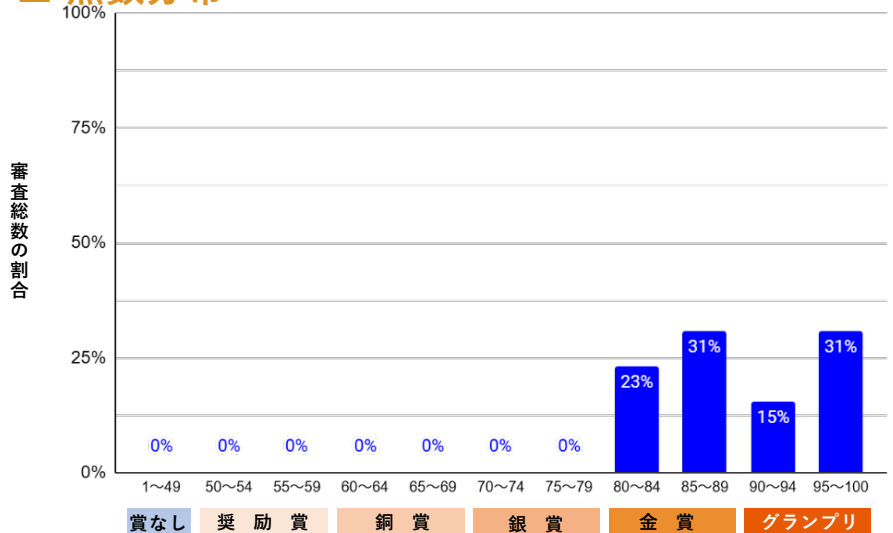
評価が高かった内容

季節感を感じられる美しさと香りが幅広く支持されている  
郷土料理ならではの味わいと食べやすい形状が好ましい  
食べる際に味覚だけでなく、食感の楽しみがある  
雅なネーミングや高級感がとてもよい  
地域の特徴をしっかりと反映された食材の選定がよい  
つまんで食べる時にばらけにくいので食べやすい  
製造環境の安全性が安心感と信頼を与えている

評価が低かった内容

桜の葉の香りが強いと、鯖の旨味が際立ちにくい  
商品名に含まれる「元祖」の解釈が曖昧  
名称の漢字がどこで切れるかわかりにくい  
飯の水分と鯖の水分の差があり飯が乾燥しているように感じる  
かまぼこが入ると増量されているイメージがする  
かまぼこの添加物がないとよい (キャリアオーバー)  
食品表示が外側に記載がない

## 点数分布



点数分布として、銀賞相当が0%、金賞相当前半が23%、後半が31%で合計54%、グランプリ相当前半が後半が31%で合計46%を占めた結果、総合評価89%で【金賞】となりました。

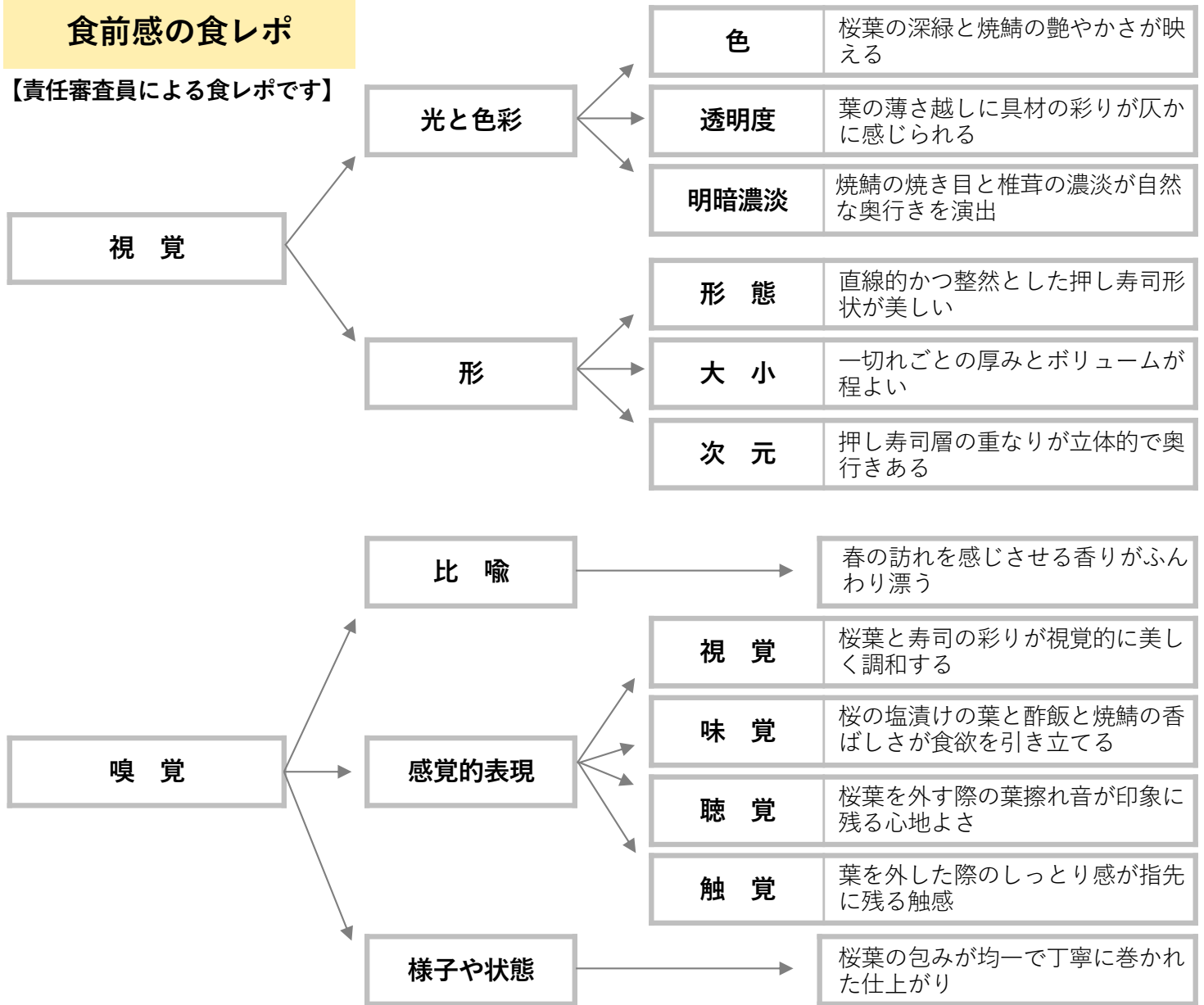
評価が高かった点は、郷土料理である焼鯖バラ寿司を食べやすいように押寿司とし、更に桜葉で丁寧なまいて見た目も美しく、食べやすく工夫された点です。一方で食品表示がわかりづらいので購入しにくいという点が惜しいところでありました。



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】



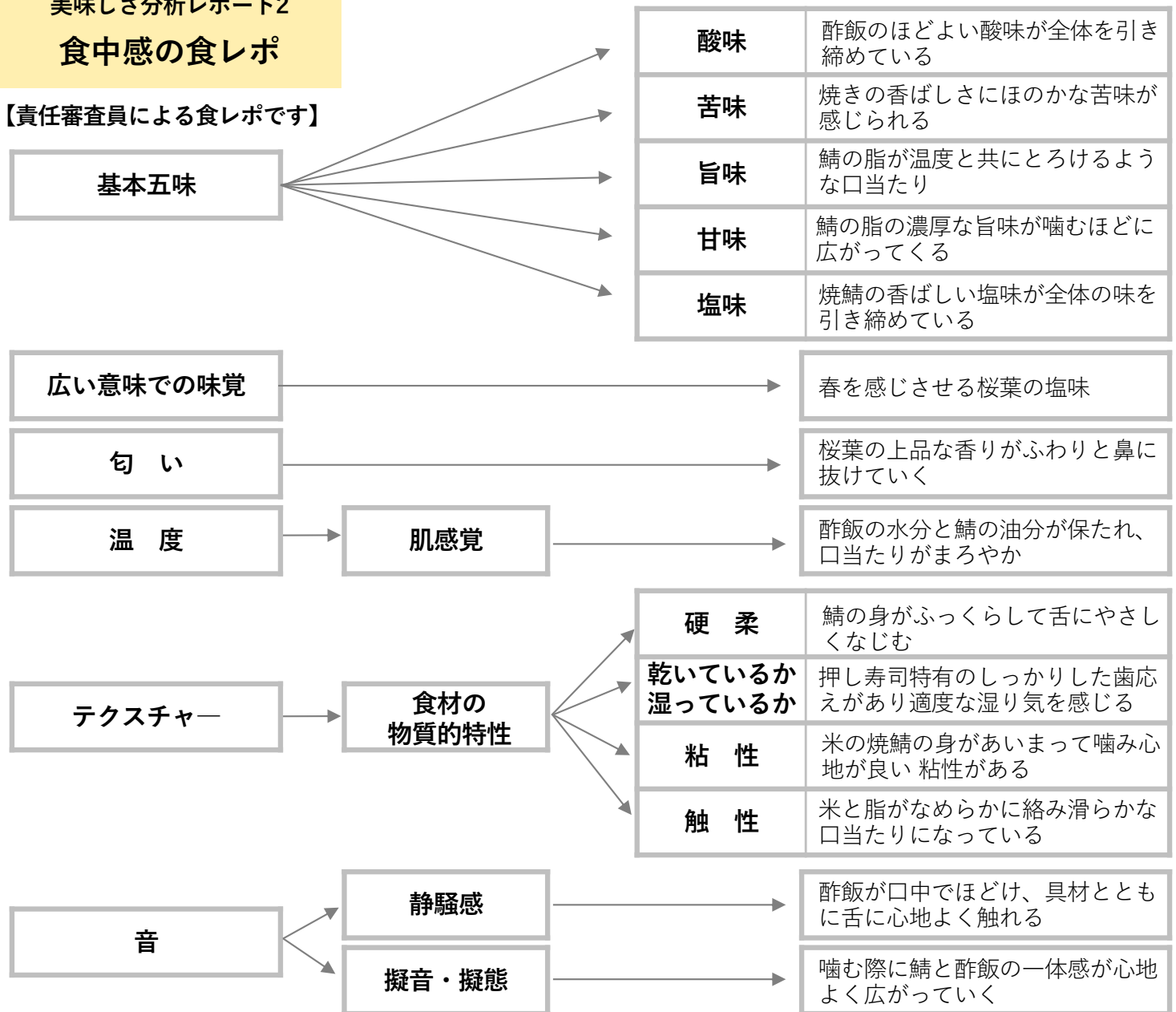
■ 食前感 講評

外観は桜葉に包まれた独自性あるスタイルで、深緑の色合いと艶やかな焼鯖の焼き目が美しく調和し、自然の素材感が引き立って開封前から期待を高める工夫が感じられます。焼き目の濃淡や押し寿司ならではの断面の整った形状が視覚的な信頼感を与え、一切れごとの厚みやサイズ感も食べやすく満足感を想起させます。断面の層構造には奥行きがあり、素材ごとの色彩が生きる設計です。香りは桜葉のふんわりとした爽やかさに焼鯖の香ばしさが重なり、春を思わせる情景が広がります。酢飯の柔らかな香りとの相乗効果も良好です。桜葉を外す際の葉擦れ音や、手に伝わるしっとりとした感触も心地よく、食べる前から五感へのアプローチが感じられます。包みの均一さや破れのなさからも、作り手の丁寧な仕事ぶりが伝わります。加えて、押し寿司の構造が崩れず安定しており、持ち運びや提供時の扱いやすさにも配慮が感じられます。見た目・香り・手触りのバランスが非常に良く、商品としての完成度は高いです。開封の所作自体が演出の一部となり、消費者に対する“もてなし”の印象を強く残すことも評価に値します。

## 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

なんといっても香りもいいです。香りは桜葉の上品な芳香がふわりと立ち、見た目と香りで春らしい風情を感じさせます。一口ほおばると酢飯のほどよいやさしい酸味が全体の味を軽やかにまとめ上げており、第一印象として清々しい印象を与えます。鯖の焼き目に宿る香ばしさにはほのかな苦味が感じられ、焦がしの技術が丁寧に活かされていることがうかがえます。中でも鯖の旨味が噛むごとに際立ち、塩味とのバランスが絶妙で、素材の調和を巧みに引き出しています。味覚の緩急が心地よく演出されています。酢飯の水分保持はべたつかず全体の口当たりをまろやかにしています。鯖の身はふっくらとし、舌にやさしくなじむ肌感覚が印象的です。押し寿司ならではの硬さが適度にあり、しっとりとした鯖との相性も良好です。米と脂がなめらかに絡み合い、酢飯は口内でほどけていく触感が非常に心地よく、咀嚼のたびに食材の一体感を楽しめます。さらに、桜の葉がほんのりパリッとした質感を添えており、塩味とともに食感に軽快なアクセントを加えています。全体として、地元の風土と手仕事の丁寧さが融合した一品であり、郷土料理の進化形として高く評価できます。



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

鯖の香ばしい脂と酢飯が調和し、桜の葉のほのかな香りが後味にやさしく残り、春らしい余韻を楽しめます。

気候・地域

島根県の風土と郷土料理を生かし、地元米と桜の葉が地域の春を思わせる味わいを上品に演出しています。

食経験・食習慣

昔ながらの焼鯖バラ寿司を現代風に再構成し、懐かしさと新しさが共存する豊かな食体験を楽しめる一品です。

健康・生活様式

骨抜き加工や具材の自然な旨味により、安心して楽しめる家庭的でバランスの取れた優しい味わいの寿司です。

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	2
うま味	5
甘味	3
塩味	3

広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	4
なじみのある味	4
病みつきになる味	5
家族の味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	4
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）

桜の香りや桜葉の深緑色の美しさが印象的で、郷土料理ならではの個性や、鯖の旨味、一口サイズの工夫などに高評価が集まりました。酢飯の風味がやや弱い、ご飯がパサつく、桜の葉の香りが鯖の良さを妨げるなどの指摘も見られましたが、一口サイズで崩れることなく食べることができます。桜の葉の食べ方への配慮を添えることで、安心して楽しめる要素がさらに高まり、印象の底上げにもつながりそうです。季節感を活かした味づくりに加え、見た目と食べやすさの両立を意識した工夫が、より多くの審査員の支持をえられました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングの雅さや高級感のある外観、地域性が伝わるデザインなどが評価され、贈答用やパーティーシーンにも合うという声が挙がっていました。黒の光沢での市松模様の外箱が大変好印象で、箱を開けた時の桜葉の色が映えるデザインです。一方で、「元祖」の意味が伝わりにくい、桜焼鯖と漢字が続いていてどこで切れるのか読みづらいなど、情報の伝わり方に課題も見受けられました。パッケージの外側から中の原材料名など食品表示がわかりづらい点が見受けられました。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

郷土料理への思いや地域食材へのこだわりがしっかり伝わっており、ネット購入の利便性や手頃な価格帯、4貫入りの選択肢なども好意的に受け止められていました。一方で、コストに対する印象にばらつきがあり、海外向けや観光地での展開、桜の名所とのつながりを活かした工夫を望む声もありました。食べ方の案内なども含め、背景にある地域性や物語性を発信できる仕組みがあると、価値がより明確になり、販路拡大やギフト需要への波及も見込めそうです。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

お客様との関係を大切にする姿勢が評価されており、丁寧な対応やコミュニケーションから信頼感が感じられるとの意見がありました。さらに魅力を高める工夫として、作り方の紹介や製造背景などを発信する動画の活用や、SNSを通じた情報発信の充実を期待する声も挙がっています。添加物に対する配慮を含め、安心感や透明性が伝わる情報の積極的な提供が、幅広い層からの共感につながっていきそうです。若年層を中心にSNSによる商品選びが浸透する中、ブランドの姿勢を身近に届ける仕組みが今後より重要になるかもしれません。

## 5. ブランディング要因

ネーミングや特産品の活用により、地域らしさが伝わる点が評価されており、商品に込められた想いや背景が感じられるとの声がありました。ターゲット層はお相手様に気持ちをのせることができる贈答用の商品を求めている消費者です。百貨店などの物産展などでも話題を呼ぶ商品とされますので、手土産など贈答用にも喜ばれる商品です。贈答するシーンをイメージできるような共感しやすい価値観やライフスタイルを意識した情報発信を行うことで、ブランドとしての存在感や方向性がより明確になると考えられます。

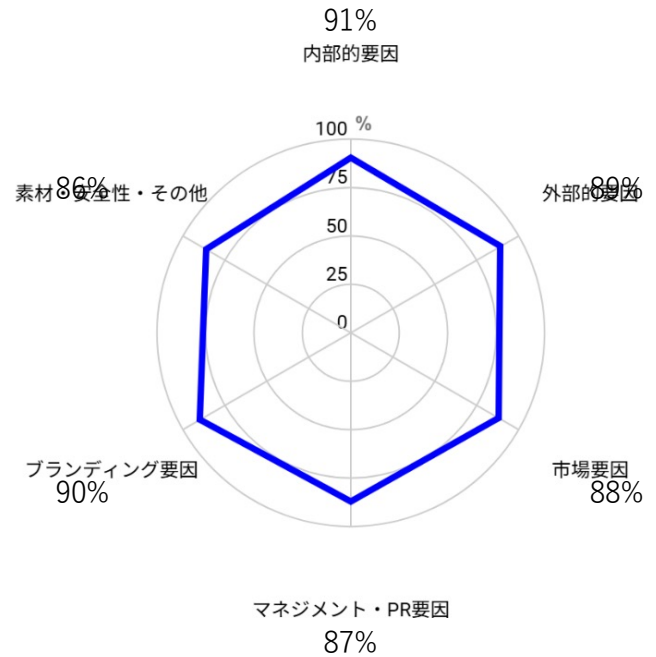
## 6. 素材・安全性・その他

ノルウェー産の鯖を使用し、その他の食材が国産である点、衛生管理がしっかり行われている印象が安心感につながっています。原材料や製造環境に対する丁寧な配慮が伝わることで、消費者の信頼を得やすくなる傾向が見受けられます。一方で、添加物の使用について懸念を持つ意見もありました。必要最小限の使用や、使用理由をわかりやすく伝える工夫があると、より安心して選んでもらえるきっかけになるかもしれません。原材料の選定背景や品質管理の取り組みなどを積極的に発信することで、安全性に対する納得感と安心感の向上が期待されます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、86%から94%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が91%、「ブランディング要因」は90%と高評価です。ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も89%、市場・トレンドから構成される「市場要因」88%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」87%と、上記5要因に関しては、この商品の持つそれぞれの特徴やクオリティが高く、安定した高評価につながりました。「素材・安全性」が86%というのは他に比べて低い評価は、食品表示が外からわかりづらい点が理由として挙げられました。



## ■ 総評

桜の香りや美しい見た目が印象的な郷土料理は、その個性や鯖の旨味、一口サイズの工夫が評価される一方、複数の食感を楽しめる点も高く支持されています。桜の葉の扱いや食べ方への配慮を加えることで、料理全体の印象を向上させる可能性があります。季節感を活かした味の調整や見た目の工夫が、幅広い層からの支持獲得に寄与するでしょう。

また、商品名の雅さや高級感、地域性を伝えるデザインが好印象を持たれる一方で、情報の伝わりやすさに課題も見られます。「元祖」の意味の曖昧さや漢字の続きによる読みづらさ、桜焼・鯖寿司なのか桜・焼鯖寿司なのか、焼鯖寿司をよく知らない地域の消費者には伝わりにくいところを感じられます。名称やパッケージデザインに込めた想いや背景を発信することで、印象や話題性の向上が期待されます。

さらに、地域食材へのこだわりや手軽な価格、ネット購入の利便性が好意的に受け止められている一方、コストや海外展開、観光地との関連づけに対する意見もありました。背景にある物語性や地域性を発信することで、商品の価値をより明確に伝えることができ、販路拡大やギフト需要にも繋がると考えられます。観光や季節行事と連動させた展開も、認知向上の可能性を高めるでしょう。

ノルウェー産の鯖と国産の食材を使用し、衛生管理の徹底による安心感が伝わる点が評価されていますが、かまぼこのキャリーオーバーなど添加物の使用については懸念の声もあります。使用理由の明確化や最小限の使用が求められています。原材料の選定背景や品質管理への取り組みを発信することで、消費者の信頼感を高めることができるでしょう。桜の色を出すためのピンクの着色料のかまぼこはないものの方がより高級感が出そうです。食品表示についても、箱の内側に表記されたのは外観を損なわないための工夫であるとお見受けしますが、消費者にとりましては箱の中でなく外側に表記されているとより安心して選びやすいと思われます。

SNSや動画を活用した情報発信により、若年層を含む幅広い層からの共感を得る仕組みが期待されます。地域性を活かしつつ、現代的な価値観との調和を図ることで、ブランドの方向性を明確にし、さらなる支持を得られる可能性があります。「元祖 桜焼鯖寿司」は日本の良さ・地域の良さをしっかりと表しており、次世代へ伝統や文化を伝えられる商品です。手に取ったときの浮き立つ気持ちが感じられる大変優れた商品です。今後の更なる発展を期待しております。



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