



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

大トロうなぎ蒲焼



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



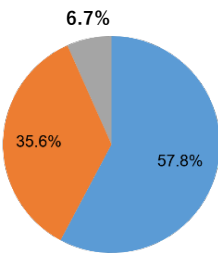
商品名 大トロうなぎ蒲焼  
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回（2025年5月）

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。

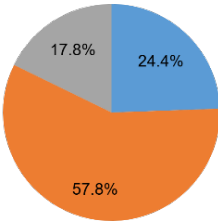
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

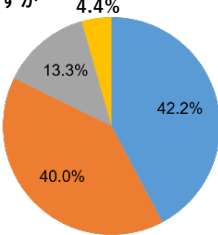
1 この商品に興味がありますか



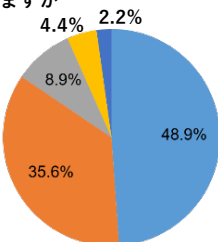
2 この価格で買いたいですか



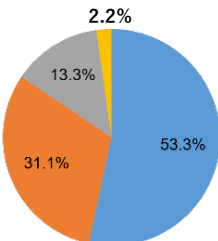
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

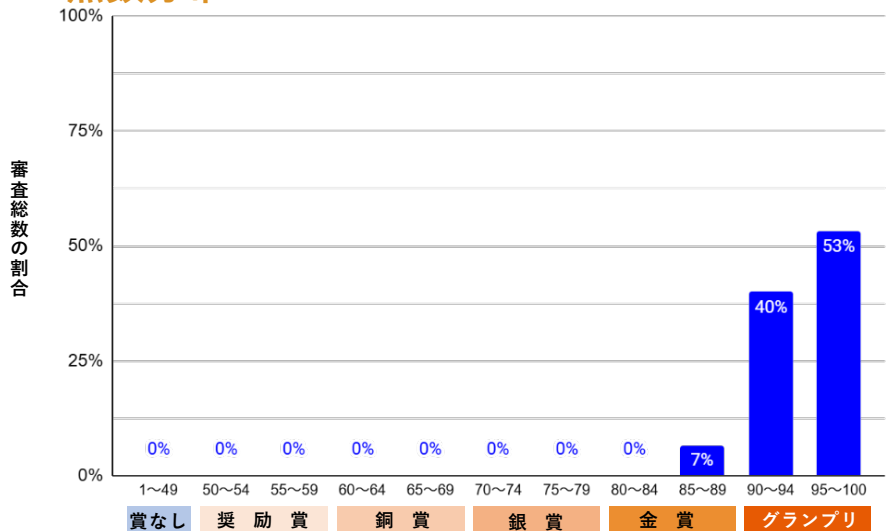
評価が高かった内容

とろけるような滑らかさがあり、炭火の香りも感じられる  
 焼き目の香ばしさとふんわり食感、脂の旨味が素晴らしい  
 品質とボリュームのコストパフォーマンスが高く満足感がある  
 三段階の厳格な選別を経た高品質うなぎを使用し信頼できる  
 備長炭で熟練職人が手焼きした高品質さが伝わってくる  
 エリアを問わない嗜好の仕上げにより万人に好まれる  
 金と黒のパッケージは高級感があり、贈答品にも良い

評価が低かった内容

皮目の歯切れが良くなるようにパリッとした焼きがあると良い  
 小骨が喉に引っかからないように処理されていると食べやすい  
 大トロという割には脂が控え目で少し印象が違う  
 ふわふわ感、ふっくら感が予想よりも控え目な印象を受ける  
 贅沢な大きさであるが、かさばるため冷凍庫で保存しにくい  
 食べやすいサイズにカットされていると使いやすい  
 衛生品質管理の未実施部分を実施するとさらに信頼感が高まる

## 点数分布



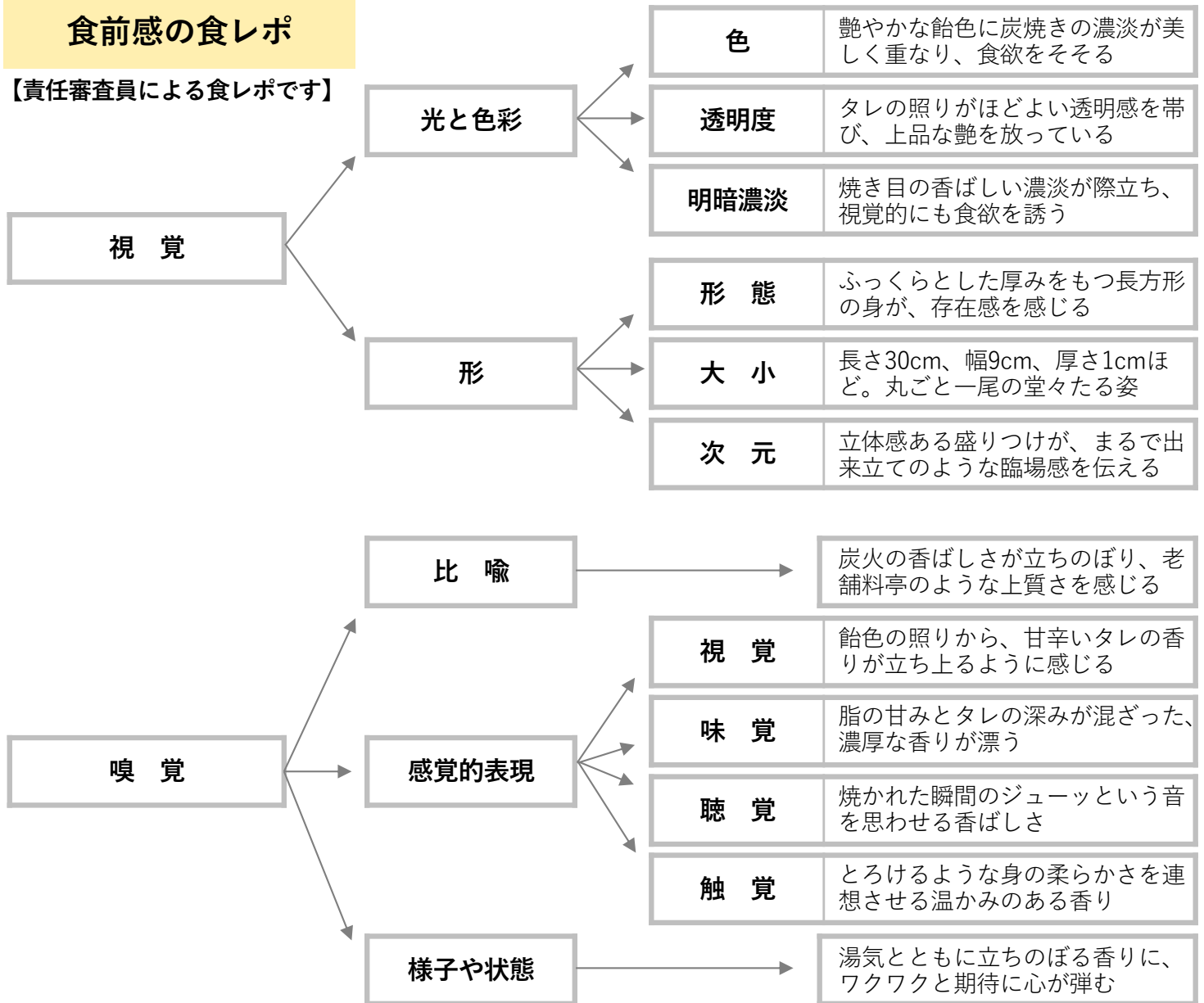
点数分布では90点台が全体の93%を占め、特に95点が最多の53%に達するなど、非常に高得点に集中し95点を獲得しました。備長炭焼きによる香ばしさや、ふんわりとした食感、素材の良さが「タレなしでも美味しい」と評価され完成度の高さが高得点の要因となりました。調理の手軽さやパッケージの高級感も好印象を与えたと考えられます。Webアンケート結果でも全項目で82%以上が肯定的な回答をしており、非常に高く評価されています。



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

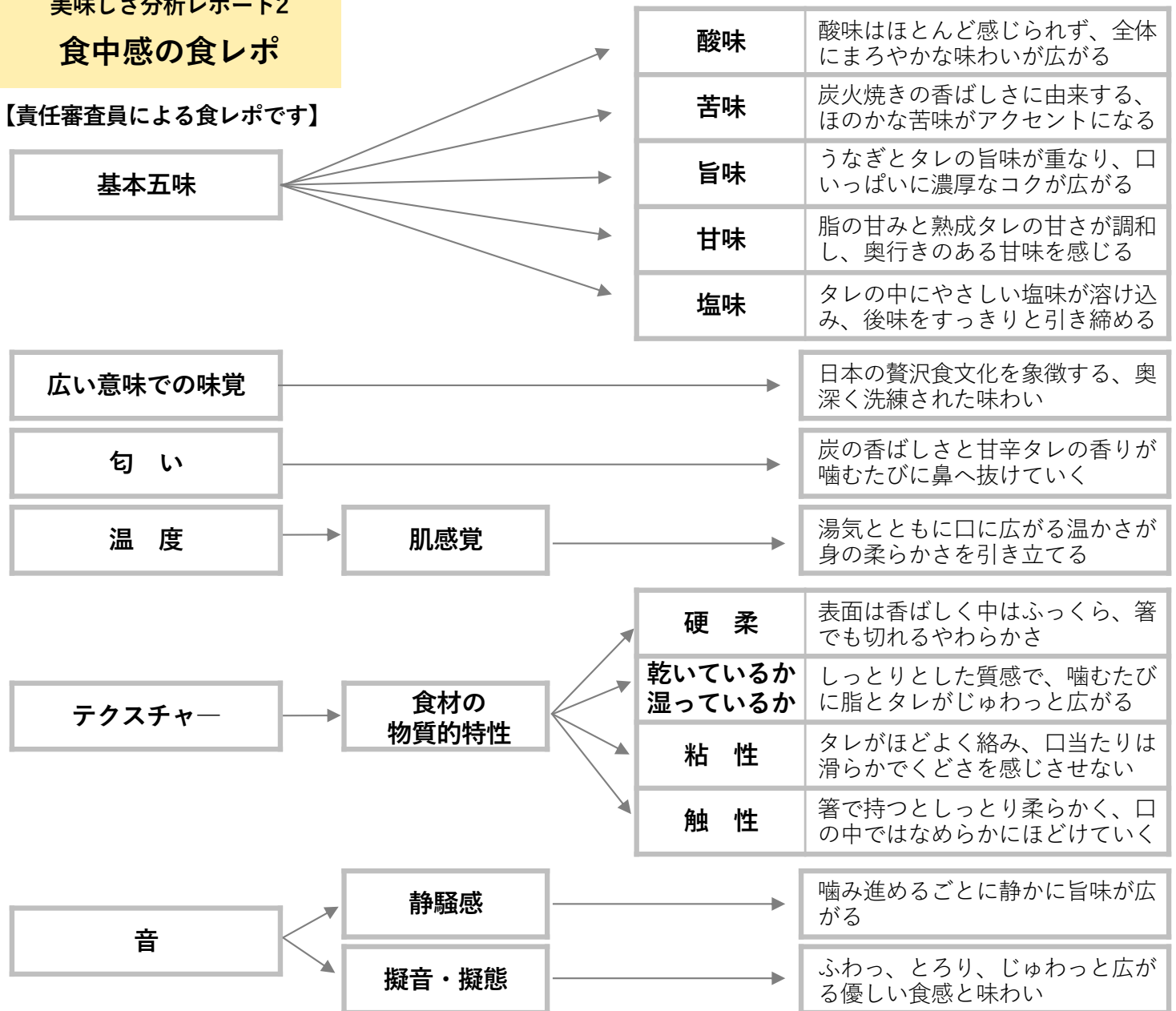
目の前に運ばれた瞬間、その堂々たる姿に心を奪われます。一尾まるごとの大きさと厚みが目を引き、飴色に輝く表面には炭焼きならではの香ばしい濃淡が美しく浮かび上がります。タレの照りはほどよい透明感をまとい、上品な艶を放ちつつ、焼き立てを思わせる立体的な盛りつけが、食欲を静かに刺激してきます。ふっくらとした身は長方形の形を整えながらも柔らかさを感じさせ、職人の技が視覚からも伝わってくるかのようです。湯気とともに立ちのぼる香りは、まさに五感を包み込むような魅力に満ちています。備長炭で焼かれた皮目の香ばしさ、継ぎ足して深みを増した秘伝のタレの甘辛さが混じり合い、まるで夏祭りの屋台で漂う蒲焼きの香りを思わせます。脂の甘さがふわりと鼻先をくすぐり、ジュージューと音を立てて焼かれた記憶さえ呼び起こされるようです。その香りは、とろけるような食感を想起させ、湯気の中で心地よく広がり、自然と箸を伸ばしたくなる衝動に駆られます。視覚と嗅覚の両面から丁寧に設計された食前感は、食べる前から「美味しい」が始まっていることを実感させてくれます。



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

ひと口目から広がるのは、ふっくらとした身のやわらかさと、脂の甘みを包み込むまろやかなタレの調和です。関東向けに工夫された蒸し工程がしっかりと効いており、くどさを感じさせない上品な味わいに仕上がっています。炭火の香ばしさが口の中で優しく立ち上がり、風味の奥行きと余韻を引き立てます。

食感はしっとり滑らかで、箸でも簡単にほぐれるほどの柔らかさ。一方で焼き目の香ばしさはしっかりと感じられ、食感の単調さを防いでいます。温かさとともに立ち上がる香りも芳醇で、うなぎの美味しさを視覚・嗅覚・味覚でしっかり楽しめる商品です。調理方法の選択肢も広く、レンジでも香ばしさを損なわずに楽しめる点も評価できます。「とろけるような滑らかさがあり、炭火の香りも感じられてとても美味しい」「タレをつけなくとも味がしっかりついている」といったコメントにもあるように、素材と調理、味付けのバランスに対する評価は高く、完成度の高さが感じられます。全体として、五感で満足できる食中体験を提供してくれる一品といえるでしょう。



## 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

炭火の香ばしさや甘辛い濃厚なタレの旨味が口に広がり、余韻までしっかりと残る。山椒の香りがアクセントとなり、後味に華やかさと奥行きを添えている

#### 気候・地域

九州の風土と関東の嗜好を融合させた味づくりは、全国どこでも親しまれる設計で、季節を問わず楽しめる一品である

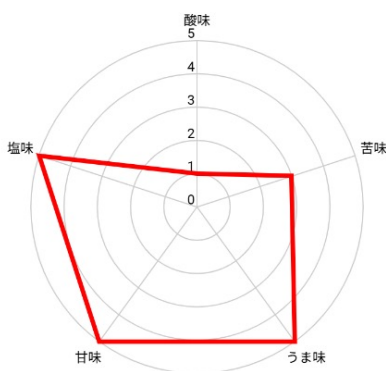
#### 食経験・食習慣

炭火と手焼きの技が生む香りと食感は、外食での本格うなぎの記憶を呼び起こし、自宅でも簡単手軽に贅沢感のある体験ができる

#### 健康・生活様式

保存料・着色料不使用で、脂もくどさがなく適度。加熱方法を選べる点も、忙しい現代の食生活に寄り添っている

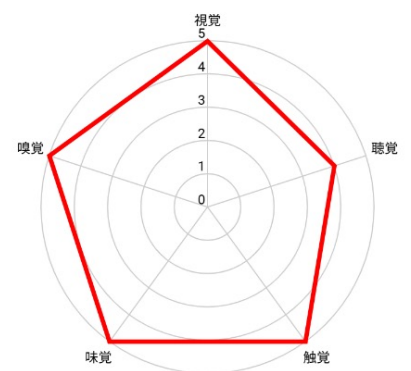
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	1
苦味	3
うま味	5
甘味	5
塩味	5

広義の味	評点
懐かしい味	4
滋味深い味	5
上品な味	5
香ばしい味	5
ふくよかな味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	5
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）

各審査員からは「炭火が香ばしく手焼きが伝わる」「とろけるような滑らかさがあり、炭火の香りも感じられとても美味しい」など、丁寧な焼き技術と香ばしさへの高評価が目立ちます。「ふっくらしていて関東向き」「脂の甘さが絶妙」「大トロらしい肉厚な食感」など、味と食感の完成度にも好意的な声が多く、職人の技術が確かに伝わっています。一部に「骨の処理が甘すぎる」「皮目がやや歯切れの悪さを感じる」などの声もありましたが、全体として品質の高さと商品への想いがしっかりと評価された結果となりました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「大トロうなぎ」というネーミングと、黒と金を基調とした高級感のあるパッケージは、視認性や訴求力に優れ、多くの審査員から高く評価されました。その一方で、「大トロ」という言葉から脂っこさを連想する方もおり、保存性や他社製品との印象の重なりについても一部で意見が見受けられました。とはいえ、備長炭の手焼きや三段階選別、真空包装の工夫といった確かな強みを、今後はQRコードやWebコンテンツを通じて“ストーリー”として伝えていくことで、より深い共感や安心感につながっていくと考えます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

関東向けの蒸し工程や湯煎対応といった工夫は、地域性や簡便ニーズを的確に捉えた素晴らしい取り組みです。品質とボリュームの両立、そして2,800円という価格帯にも「特別感」と「納得感」があり、多くの方に響く内容となっています。今後は、職人の手焼き風景や製造背景などを“物語”として発信することで、より深い共感と記憶に残る体験につながるでしょう。サイズや価格のバリエーションを増やすことで、ギフトだけでなく日常のご褒美としても選ばれる場面が広がると感じます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報専任部署の設置やSNS・ブランドページの活用、さらにデジタルサイネージ導入の検討など、積極的な姿勢が多くの審査員から高く評価されています。「ふるさと納税の声を取り入れて方向性を変えた姿勢」や「ホスピタリティを感じる顧客対応体制」も印象的でした。一方で、SNSの発信内容や頻度にはさらなる伸びしろがあり、「若年層への認知拡大」や「双方向のコミュニケーション」なども今後の鍵となるでしょう。また、ほんの一案ですが、社員によるおすすめのお食べ方紹介なども共感を呼ぶ手段となりそうです。

## 5. ブランディング要因

「職人が炭火で手焼きした蒲焼きの技術」「鹿児島産の鰻自体、ブランド化できていて素晴らしい」との声に代表されるように、製法や素材へのこだわりがブランド価値として評価されています。「企業理念として“柔軟さ”“感性の活用”を掲げ、地域貢献にも取り組んでいる」との指摘からも、真摯な姿勢が伝わります。一方で「3段階選別をもっと前面に」「パッケージの統一感」「サイトやXの発信強化」など伝え方への期待もありました。発信力を高めることで、さらなる共感と認知が広がるのではないのでしょうか。

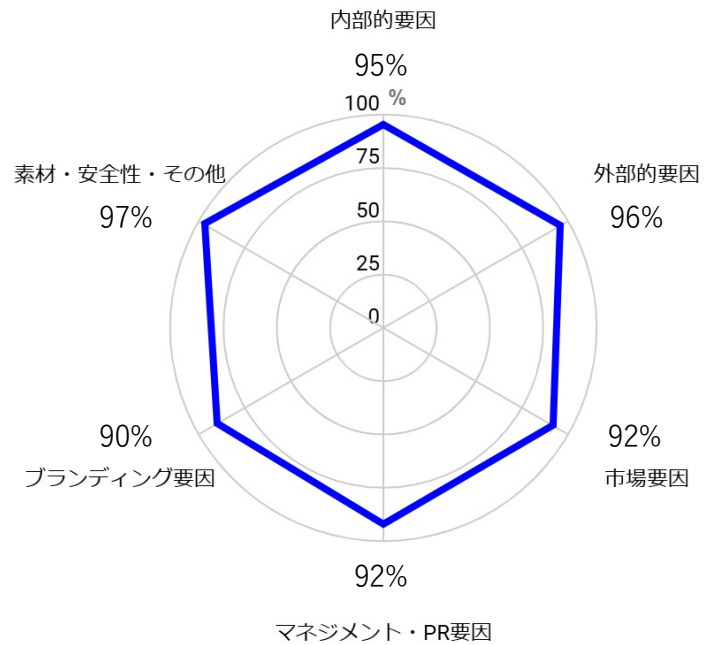
## 6. 素材・安全性・その他

「鹿児島・宮崎産の高品質うなぎを使用」「トレーサビリティ管理が素晴らしい」「ひとつひとつ丁寧に製造されている」といった声に代表されるように、原料の選定から製造まで誠実な姿勢が高く評価されています。HACCPの考え方に基づく管理体制や保存料・着色料不使用、PL保険加入など、安全性に対する配慮も十分で、「安心感がある」「信頼できる」との印象が広がっています。三段階選別や手作業の工程など、こだわりをより可視化できれば、さらにブランド価値が高まると感じます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

「内部的要因」は95%と非常に高く、伝統の技と現代的な工夫が調和した製造工程や、製品の一貫した品質の高さが評価されています。「外部的要因」も96%と高評価で、パッケージの工夫が好印象につながりました。「市場要因」「マネジメント・PR要因」はいずれも92%。販路の多様化やふるさと納税との連携などの取り組みが評価されつつ、さらなる認知拡大に期待が寄せられています。「ブランディング要因」は90%で、商品の想いや背景をより効果的に伝える情報設計が今後の鍵となりそうです。一方「素材・安全性・その他の要因」は97%と最も高く、安全性への真摯な姿勢が安心感を与えました。



## ■ 総評

まずはじめに、地域とともに歩み、伝統を守りながらも常に新しい価値を追い求めてこられた貴社の歩みに心からの敬意を表します。原材料の選定から製造工程の細部に至るまで、丁寧に積み重ねられてきた仕事の一つひとつには、ものづくりに対する真摯な姿勢と、食を通じて人々の心を満たしたいという深い愛情が感じられました。商品を口にした瞬間、まず感じたのは、素材本来の持つ力が存分に引き出されているということです。噛むほどに広がる旨味、自然な香り、そして安心して口にできるという確信。その背景には、貴社が日々誠実に取り組んでこられた衛生管理や品質保持の努力があることを、審査を通じて強く実感いたしました。また、商品だけでなく、そこに込められたストーリーや背景にも心を動かされました。地域に根差した素材選びや、生産者との信頼関係、そして何より「おいしい」と感じてもらいたいという純粋な願い。その一つひとつが、商品を通してまっすぐに伝わってきました。

包装や販促にも、地域性や温かみを感じられ、贈り物としても選ばれる理由がよく分かります。ただ、一部の審査員からは「もう少し開発者の想いや、商品の背景が伝わるとさらに心が動く」との声も寄せられました。例えばパッケージにQRコードを添えることで、製造のこだわりや素材のストーリー、食べ方の工夫などを伝える仕組みがあれば、より深い共感を得られるのではないかという意見があります。情報があふれる時代だからこそ、真実の声を届けることが、消費者の心を掴む鍵になると感じます。

貴社の商品には、単なる「食品」を超えた価値があります。それは、人と人、土地と人、そして過去と未来をつなぐ、温かい絆のようなものです。食べることで、誰かを想い、誰かに想われる。そんなひとときを創り出せる貴社の存在は、これからも多くの人々の暮らしに寄り添っていくことなのでしょう。今後のさらなる進化と飛躍に大きな期待を寄せつつ、審査員一同、貴社のご発展とご多幸を心より祈念申し上げます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション