



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

バウムクーヘン プレーン



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 バウムクーヘン プレーン

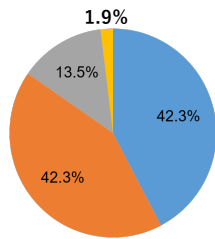
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

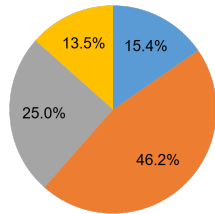
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

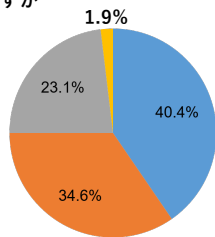
1 この商品に興味がありますか



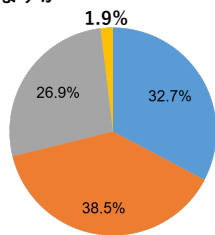
2 この価格で買いたいですか



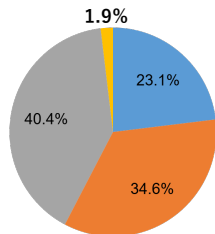
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

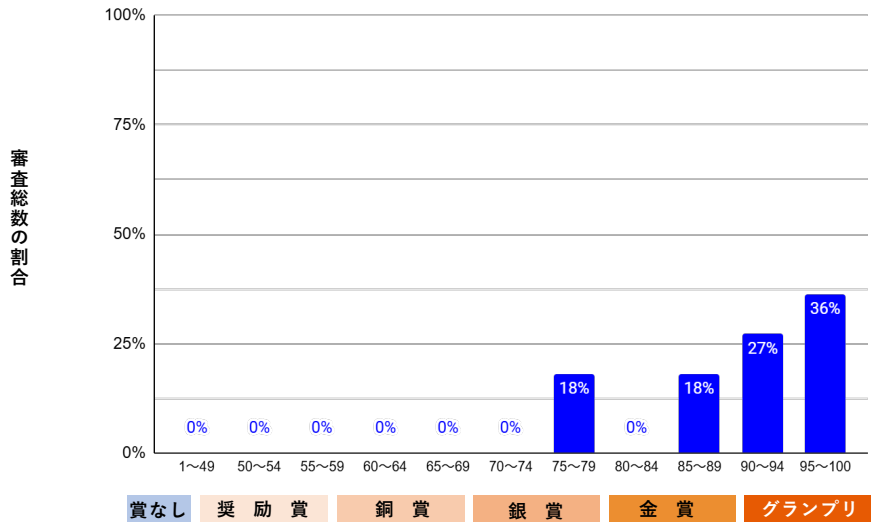
評価が高かった内容

シンプルなパッケージは高級感があってわかりやすい  
贈答用に買いやすい価格で、日持ちもするので喜ばれると思う  
上品でほんのりとした甘さと卵の風味が心地よい  
岐阜県産の食材が使われていて、ギフトに最適  
食感もさることながら、切りやすい点が良い  
積極的なSNS運用がされていて、写真も綺麗で素晴らしい  
衛生や安全、安心に対する管理体制が整っている

評価が低かった内容

商品名にもしっとりというキーワードがあると分かりやすい  
岐阜県産の素材へのこだわりが伝わると贈答に利用しやすい  
一般的なバウムクーヘンに比べると高価で、手が出しづらい  
素材や加工へのこだわりが伝われば、価格に納得感が生まれる  
飲み物がいらぬというワードを、強く押ししても面白いと思う  
一度で食べきれないので、個包装バージョンがあると嬉しい  
安心・安全性について消費者へ伝えるとさらに良いと思う

## 点数分布



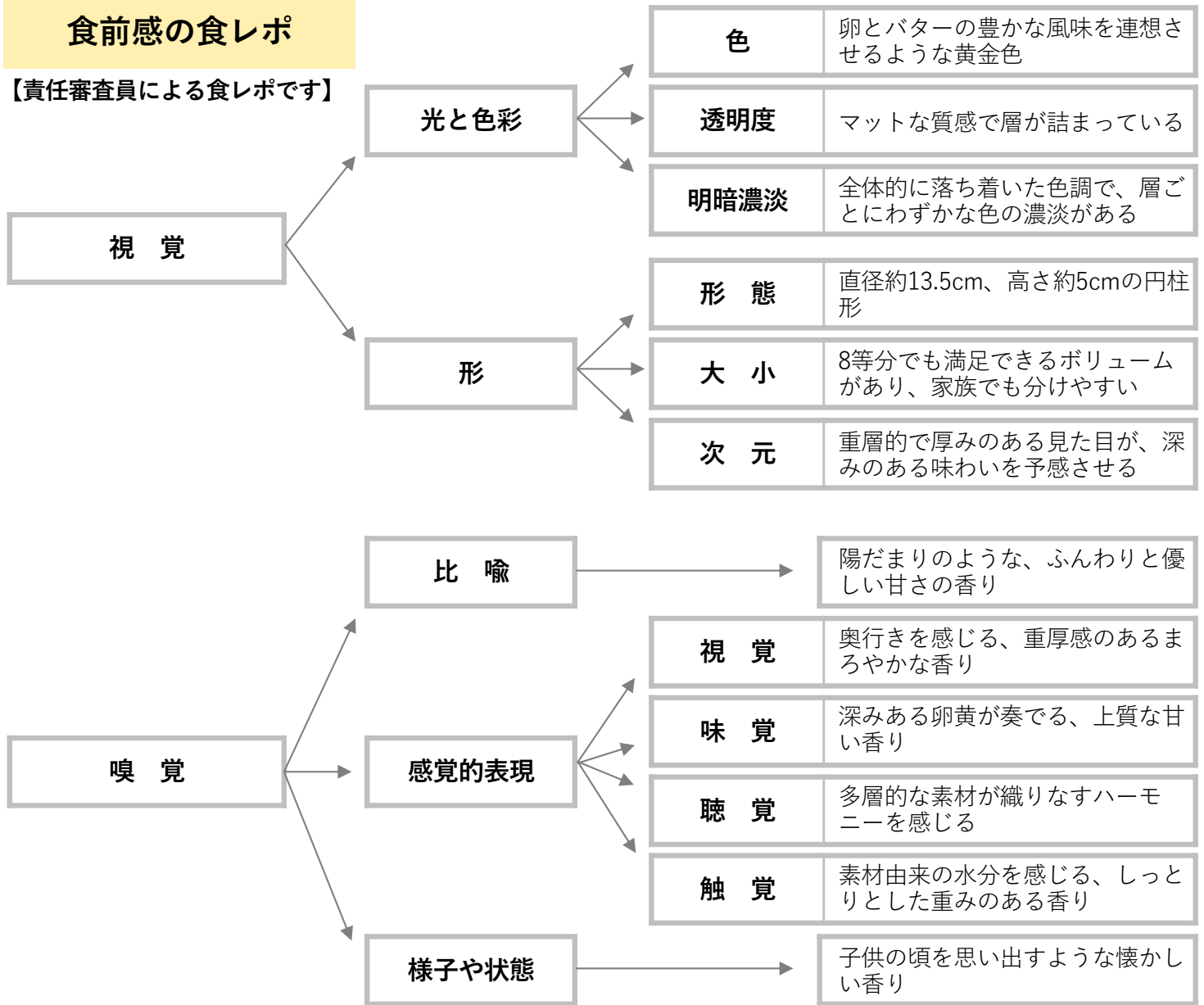
点数は銀賞相当からグランプリ相当に分布し、総合評価90%で【グランプリ受賞】となりました。分布が高得点に寄った理由として、素材を生かした手作りの温かさを感じる商品であるという点が多く共感を得た事と考えます。アンケートではこの商品に興味があると8割強の人が答えており、商品のわかりやすさも強みです。一方、銀賞相当の範囲にも少なからず点数が入り、素材や加工へのこだわりに対する情報発信が期待されています。



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

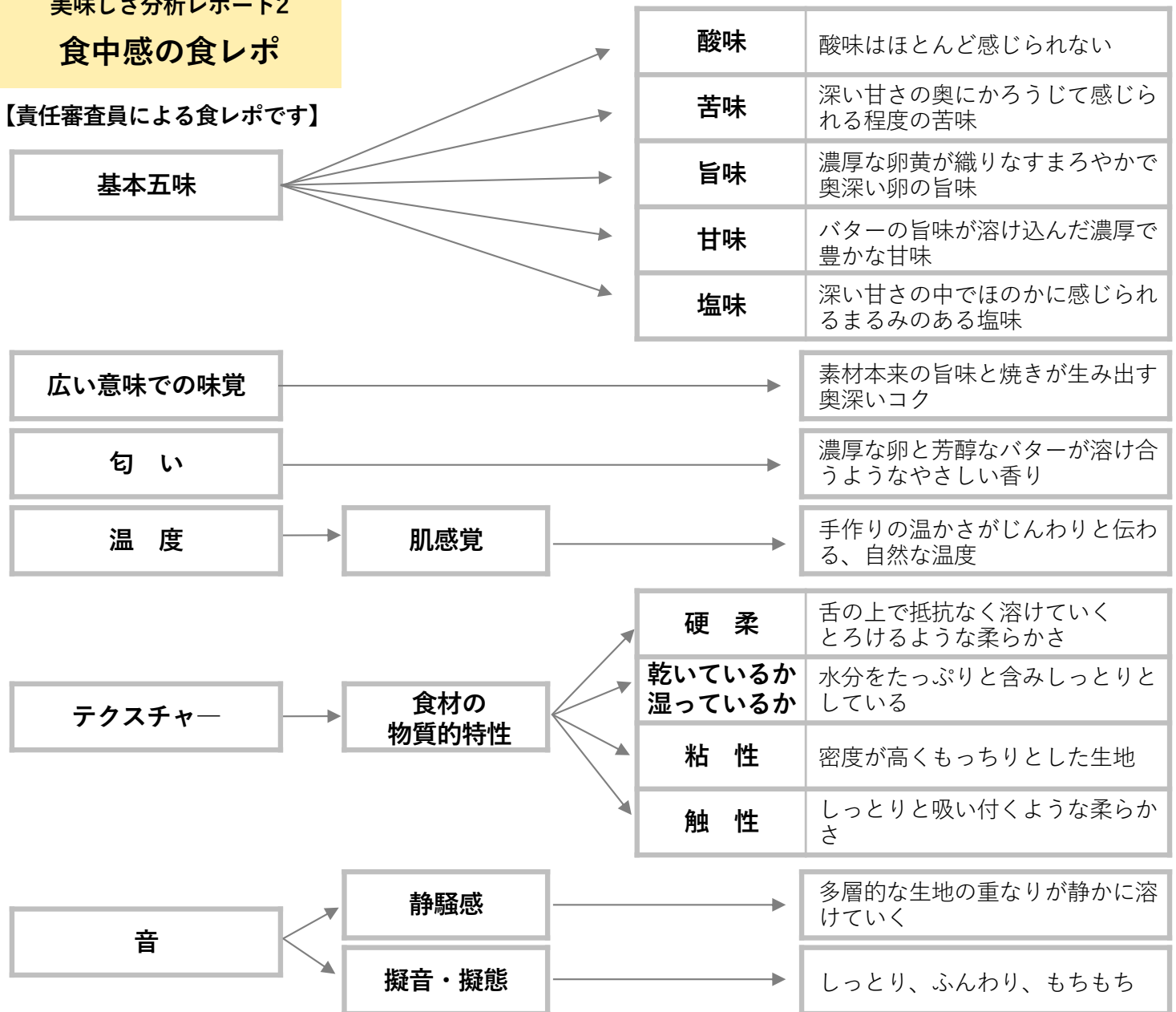
パッケージは「よしや」のロゴが中央に配置され、白と黒を基調とした上品なデザインです。商品名の「プレーン」が記載されたシールで封をされており、凹凸のある素材の陰影が上質な印象を深めます。バウムクーヘンの見た目は卵とバター豊かな風味を連想させるような黄金色で、層ごとにわずかな色の濃淡が見られます。表面は愛情を込めて丁寧に焼き上げられた逸品であることが伝わる、均一な焼き色です。大きさは直径約13.5cm、高さ約5cmの円柱形で、8等分しても十分に満足できる量です。家族でも分けやすいボリュームで、上質なパッケージと合わせて、大切な方への贈り物にぴったりだと思いました。香りからは陽だまりのようなふんわりとした優しい甘さと、子供の頃を思い起こさせるような、手作りの温もりを感じます。また切り分ける際にはナイフが吸い付くようなしっとりとした重みを感じ、「飲み物がいないバウムクーヘン」への期待に心が躍りました。



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

家庭的な温もりや手作りの温かさを感じるような常温で、濃厚な卵と芳醇なバターが溶け合うようなやさしい香りを感じました。甘い香りへのわくわく感を抑えきれずに頬張ると、濃厚な卵黄が織りなすまろやかで奥深い卵の旨味と、芳醇なバターと上質な砂糖が溶け込んだ豊かな甘味が、口の中いっぱいに広がります。当商品は地元食材である岐阜県産のさくら卵・さとのそら（小麦粉）を使用されており、厳選された素材が持つ自然な甘みと、じっくり焼き上げたことによる芳醇な香りの絶妙なハーモニーが素晴らしいと感じました。

また潤沢な水分が織りなす未体験のしっとり感で、だから「飲み物がいらぬバウムクーヘン」なのだと感動しました。潤い豊かで、舌の上でほどけるような、しっとりふんわりとした柔らかさ。丁寧に焼き重ねた多層生地が、口の中で溶けていくような優しい口どけです。お子様からご年配の方まで、誰もが心地よく味わえるような商品だと思いました。



## 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

口の中に広がる濃厚な甘さがゆっくりと心地よい余韻へと変わり、思わずもう一切れ手に取りたくなる

#### 気候・地域

季節や場所を問わず、いつ、どこで食べても心安らぐベーシックな味わい。この味を求めて岐阜県を訪れたい

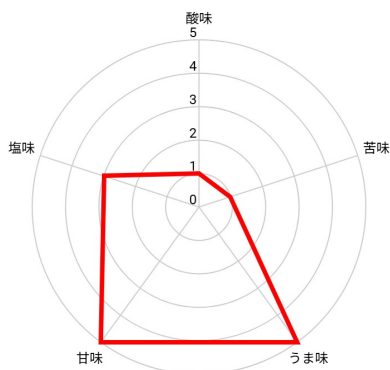
#### 食経験・食習慣

子供の頃、家族みんなで囲んだバウムクーヘンの温かい記憶がよみがえった。今度は自分の家族と、この優しい味わいを分かち合いたい

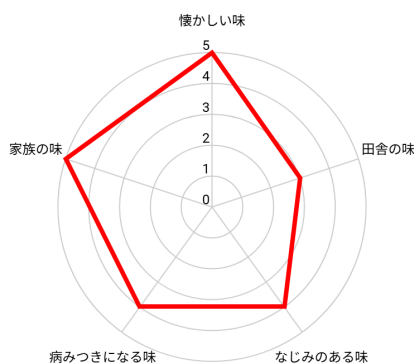
#### 健康・生活様式

子供と過ごす甘いひとときに。家族の会話が弾む時間に。頑張った自分へのご褒美に。様々な場面でこの美味しさを楽しみたい

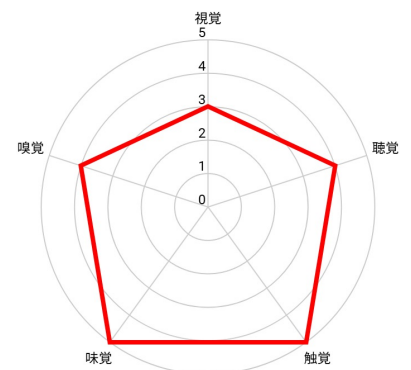
### 基本五味の レーダーチャート



### 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
懐かしい味	5
田舎の味	3
なじみのある味	4
病みつきになる味	4
家族の味	5

五感	評点
視覚	3
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

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

見た目は卵とバター豊かな風味を連想させるような黄金色で、表面は愛情を込めて丁寧に焼き上げられた逸品であることが伝わる、均一な焼き色です。一口食べると、濃厚な卵黄が織りなすまろやかで奥深い卵の旨味と、芳醇なバターと上質な小麦粉・砂糖が溶け込んだ豊かな甘味が見事に調和した、至福の味わいが楽しめます。さらに、口の中でふんわりと溶けていくようなしっとりとした優しい口どけは新鮮で、多くの審査員の心を捉えました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

中央の「よしや」のロゴが目を引く、白と黒を基調とした上品なパッケージ。その洗練されたデザインに加え、日持ちの良さも評価され、審査員からは贈答用として高く評価する声が上がりました。商品名はシンプルで分かりやすい点が魅力ですが、さらに当商品の特徴である「しっとり」というキーワードを冠することで、商品の魅力がより一層多くの方に届く可能性も考えられます。また、外装からもそのしっとりとした質感が伝わるよう工夫することで、商品の魅力がより一層際立つのではないかと意見もありました。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

地元食材である岐阜県産のさくら卵・さとのそら（小麦粉）を主軸に原材料にこだわり、計量から梱包まですべて手作業で行われていることによる品質の高さが、多くの審査員から高評価を得ました。一方で、素材や製法へのこだわりが十分に伝わらない場合、お客様がその価格を割高に感じ、購入のハードルとなる可能性が指摘されています。パッケージや販促物などを通じて分かりやすく伝える工夫を加えることで、安心感と信頼感を持って商品を選んでいただけるのではないかと思います。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報専任者がいない状況でありながら、Instagramにおいて2000人を超えるフォロワーを獲得し、ストーリーやハイライトを効果的に活用されている点、また、投稿される写真の美しさについて、審査員から高い評価が寄せられました。これは、貴社の素晴らしい企業体制を示すものと捉えられています。一方で、広報活動に予算が確保されていない現状を踏まえ、審査員からは今後の広報計画の策定を推奨する意見がありました。

## 5. ブランディング要因

「飲み物がいらぬバウムクーヘン」というキャッチフレーズが持つ強い訴求力と、競合他社との差別化が素晴らしいと思います。特に、「飲み物がいらぬ」という点については、更なるアピールによって独自の強みとして際立たせることを推奨する意見が寄せられました。一方で、地元食材である岐阜県産の素材をどのように広めていくかについては、今後の課題として認識されており、SNSなどを活用した地道な情報発信が有効であるという意見がありました。

## 6. 素材・安全性・その他

トレーサビリティ管理やHACCPへの対応、鳥インフルエンザ対策といった徹底した管理体制について、非常に安心できるとの声が寄せられました。また、食材にこだわり、小さいお子様からお年寄りの方まですべての世代の方に食べていただきたいという思いも素晴らしいと評価されています。一方で、商品に使用されている食材のこだわりについては、その魅力がまだ十分に伝わっていない可能性があるとの指摘があり、より積極的な情報発信が期待されています。

# 審査レポート

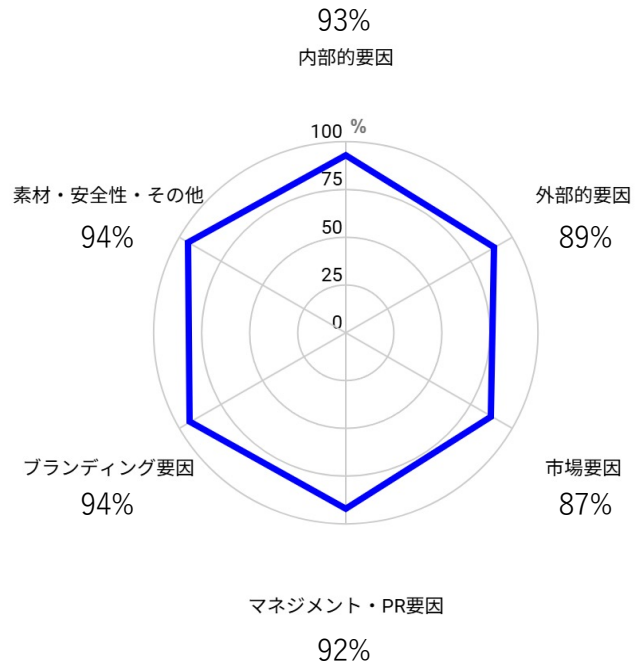
## ■ 要因分布

各要因は94%から87%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。

「内部的要因」に関しては、上質な素材が織りなす至福の味わいが特徴であり、そのしっとりとした優しい口どけが多く審査員から高評価を得ました。「マネジメント・PR要因」は、広報専任者がいない状況でありながらも素晴らしいSNS運用がされている点で、安定した高評価を導きました。

「ブランディング要因」・「素材・安全性」は94%で、地元食材である岐阜県産の素材を利用している点と徹底した管理体制を受け、突出して高評価となりました。一方、「外部的要因」・

「市場要因」においては、パッケージや販促物から素材や製法へのこだわりが十分に伝わりきっていないのではないかという懸念があり、点数が伸び悩む結果となりました。岐阜県産の素材をどのように広めていくかについては、今後の課題として認識されており、SNSなどを活用した地道な情報発信が有効であるという意見がありました。



## ■ 総評

はじめに、バウムクーヘン専門店として「あっ美味しい」というお客様の心からの感動を追求し、真心を込めて商品を販売されている姿勢に敬意を表します。

本商品は、濃厚な卵黄が織りなすまろやかで奥深い卵の旨味と、芳醇なバターと上質な小麦粉・砂糖が溶け込んだ豊かな甘味が見事に調和した、至福の味わいが楽しめるバウムクーヘンです。潤い豊かで、舌の上でほどけるような、しっとりふんわりとした柔らかさ。丁寧に焼き重ねた多層生地が口の中で溶けていく優しい口どけは新鮮で、多くの審査員の心を捉えました。地元食材である岐阜県産のさくら卵とさとのそら（小麦粉）をはじめとするこだわりの食材を使用されている点、そして計量から商品の包装まですべて手作業で行われている丁寧な製法も高く評価されました。また「飲み物がいらぬバウムクーヘン」という印象的なキャッチフレーズは、競合他社との差別化を図る上で大きな強みとなります。さらに、Instagramを活用した広報活動も素晴らしく、また、トレーサビリティ管理やHACCPへの対応などの徹底した品質管理体制は、お客様にとって重要な安心材料になることと存じます。

一方で、商品に使用されている食材や製法へのこだわりといった魅力が、お客様に十分に伝わっていない可能性が懸念されました。その結果、価格を割高に感じられ、購入のハードルとなっている可能性も指摘されています。そして、地元食材である岐阜県産の素材のPR方法については、今後の重要な検討課題として挙げられました。特に、素材へのこだわりをより積極的に伝え、「飲み物がいらぬ」という独自の強みをさらにアピールすることで、新たな顧客層の開拓と既存顧客の維持に繋がるものと期待されます。

最後に、貴社の長年バウムクーヘンを追求してこられた情熱と、手作りの温かさを感じるこの商品は、まさに究極のバウムクーヘンだと感じました。今後の更なる発展を審査員一同心より応援しております。



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