



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

フローズンバウム ラムレーズン



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 フローズンバウム ラムレーズン

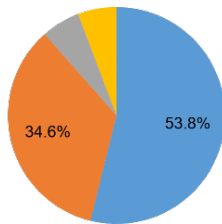
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

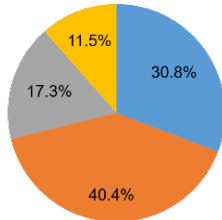
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

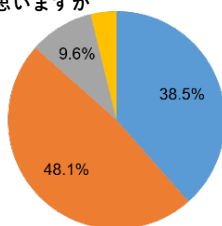
1 この商品に興味がありますか



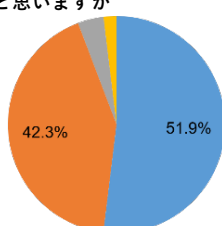
2 この価格で買いたいと思いますか



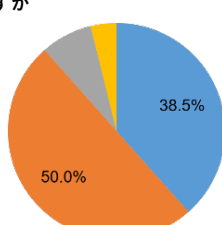
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

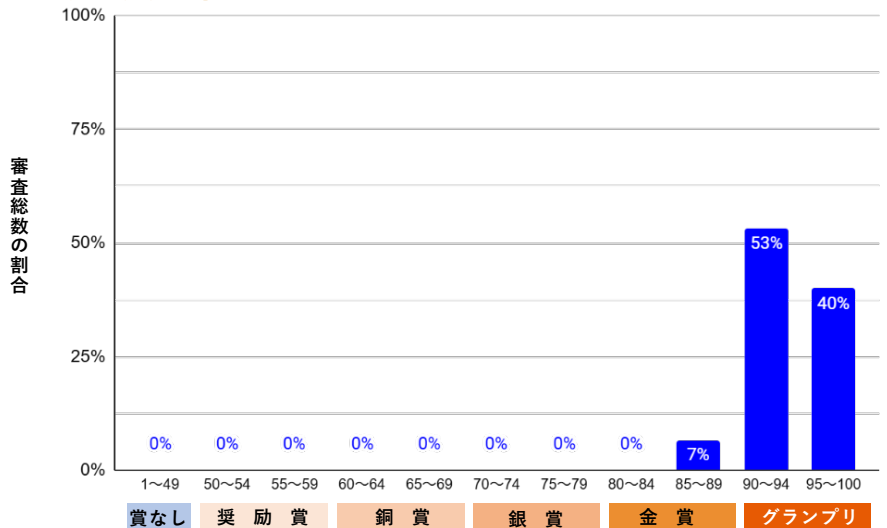
評価が高かった内容

冷凍なので好きな時に好きな量を食べることができて便利
バウム生地と中央のクリームのおいしさを堪能できる
ラムレーズンクリームが大人の風味で、男性にも人気
口当たりがよく、ひんやりしっとりしたバウムは暑い時期に最適
大きさやデザインが、手土産や自分へのご褒美に向いている
厳選された卵を使用する等、こだわりが素晴らしい
解凍、半解凍と異なる食感を自分仕様で楽しむことができる

評価が低かった内容

ラムレーズンの数がもう少し多いとさらに風味が際立つと思う
しっとりながらバウム特有の生地の層も感じられると嬉しい
水色のパッケージは涼し気だが、おいしさや食欲を喚起し難い
品質管理はされているものの添加物が多いのがやや気になる
さっぱりクリームもよいが、乳製品のコクがあると更に嬉しい
究極の素材・食感・製法をもっとアピールしないと勿体ない
パッケージに商品情報に繋がるQRコードがあるとより便利

点数分布



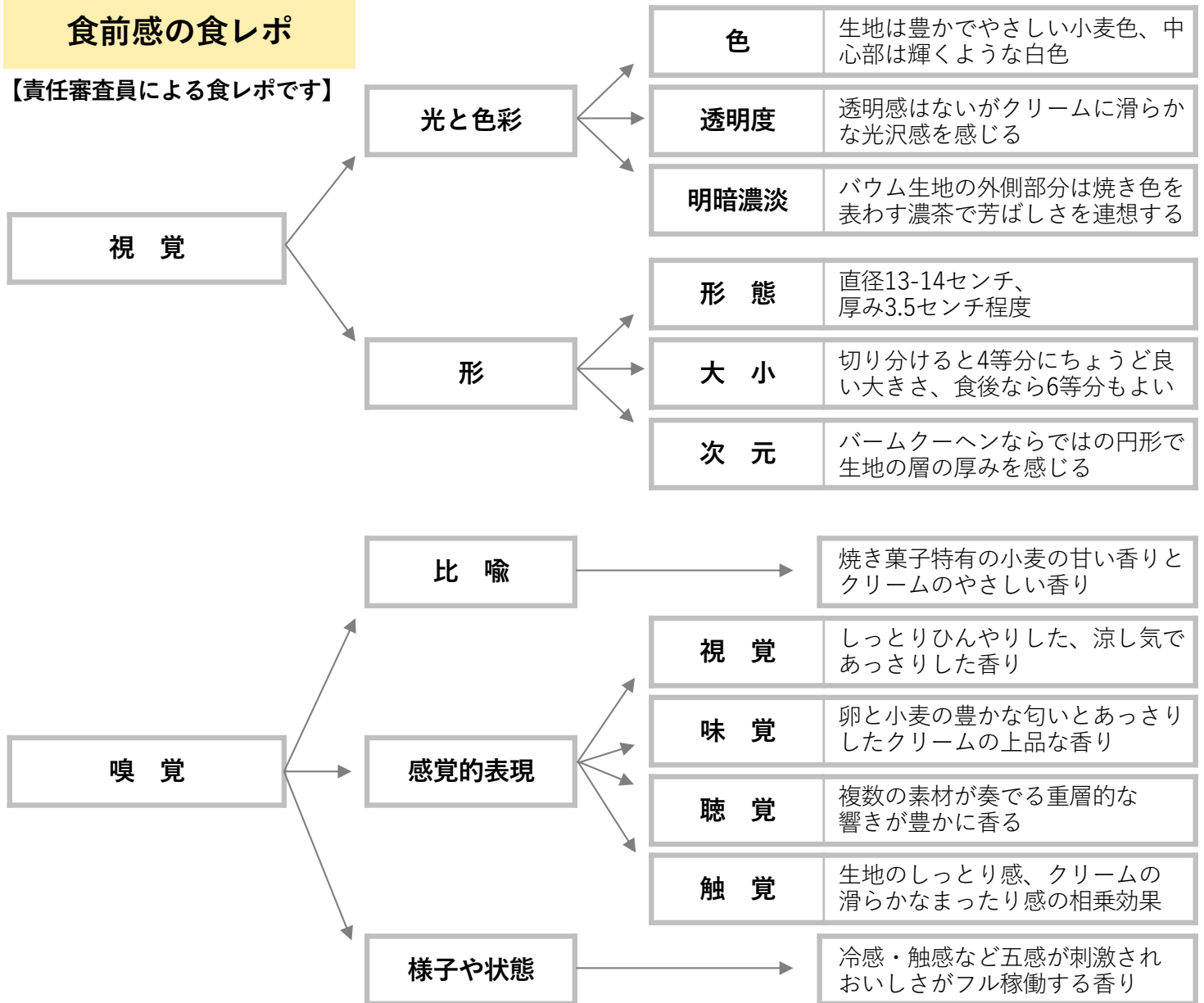
点数分布は、金賞相当が7%、グランプリ相当が93%を占めた結果、総合評価94点で【グランプリ受賞】となりました。90点超が93%と高評価獲得の理由としては、コンセプトが秀逸であり、商品自体の魅力、クオリティが高いことが挙げられます。webアンケートでも価格設定を除き約90%が好意的な回答を寄せています。一方で、素材や製法等、特徴の認知が未だ不十分との見解もあり、今後の情報発信によって、さらなる発展が見込めると考えます。



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】



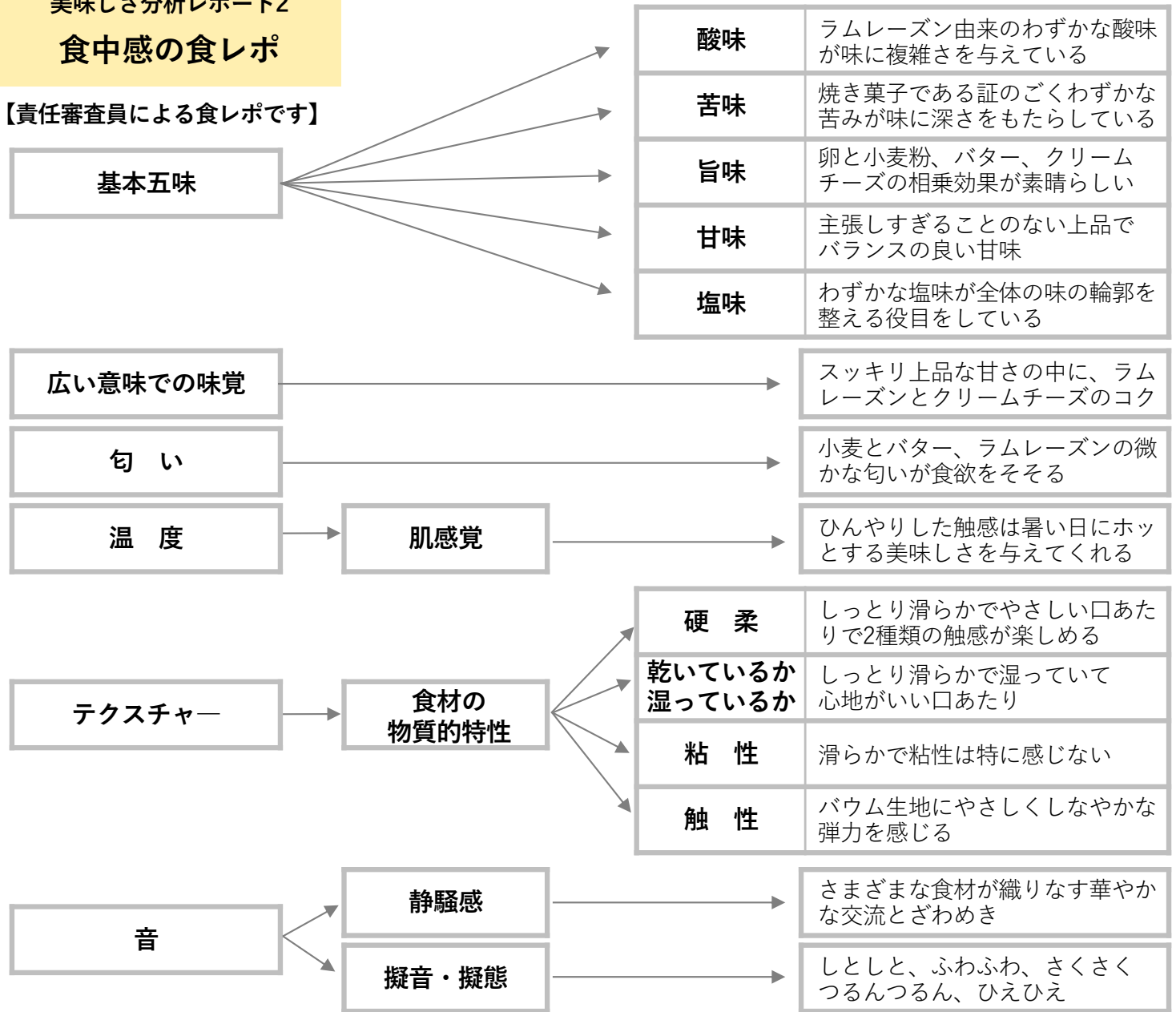
■ 食前感 講評

暑い日でしたので、ひんやり冷えた美しいパッケージを手にしたときにその清涼感にホッと癒されました。バウムクーヘンは好物ではありますが、気温が高くなる時期は口中の水分が減少し、焼き菓子系よりもしっとり系の甘味に手が伸びます。フローズンバウムはそんな顧客心理をギュッとわしづかみにする商品だと感じました。また、視覚的な美しさと冷たい触感が購買意欲や食欲を促す効果を発揮しているのが大きな特徴でもあります。水色のパッケージは涼風のごとく涼し気で夏のギフトとしても喜ばれるでしょう。さらに蓋を開けたとき、しっとりバウムの真ん中にラムレーズンクリームが詰まっている驚きと嬉しさは格別です。暑く食欲のない日でも、ひんやり感、しっとり感、美しい佇まいに目が奪われ、食べてみたいと思わず手が伸びてしまいます。大きさも使いやすく、ティータイムなら4分割、食事の後のちょっとだけスイーツなら6分割が丁度よい大きさです。家族、カップル、シングルであっても、保存できるので適宜楽しめます。ギフトにも自分へのご褒美にも最適の大きさで嬉しい限りです。

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

やや硬めの冷凍状態のフロズンバウムをシャキッとカットすると、まさに冷菓と呼ぶのにふさわしい美しい切り口に驚きます。ホールの状態では気が付かなかったバウム生地とクリームのコントラストが鮮やかで魅力的です。口にいれるとひんやり柔らかなバウムの触感の奥から小麦やバターの風味が立ち上がり、後からクリームがほどけるようになめらかに拵がり微かなラム酒の香りを感じることが出来ます。クリーム自体は乳製品特有のこってりした甘さではなく、植物由来なのかすっきりとした口当たりの良さが印象的で、ラムレーズンの風味やクリームチーズのコクと旨みが埋もれることなく輪郭をもって伝わってきます。時間の経過とともに解凍が進み、ほんのりと甘さが増えてきてラムレーズンがふっくらした豊潤な旨味を放ち大人の風味が際立ってきます。個人的にはラムレーズン増量でもっと深くじっくりと味わいたいと思いました。暑い時期のケーキは持ち運びに気を使いますが、フロズンバウムならばおもてなしスイーツとしても美しく華やかで、なによりもおいしい一時を楽しんでいただける逸品だと思いました。



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

あっさりしたクリームの風味のあとからコクを感じさせるクリームチーズのうま味、微かなラムレーズンの香りが鼻に抜けて満足感が高い

気候・地域

暑い時期の冷菓としてバウムクーヘン好きはもとより、万人に愛されるおいしさ。寒い時期に暖かい部屋でアイスを食べるように楽しむこともできる

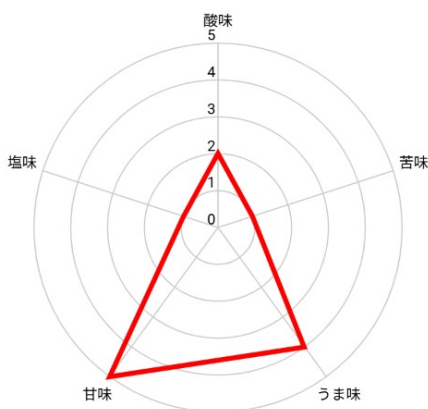
食経験・食習慣

バウムクーヘンが好きで食べ比べてこだわりがある人、バウムクーヘンにかかわらず新しいスイーツの開拓を意欲的にしている人

健康・生活様式

厳選された素材を使用して丁寧に作られたクオリティの高さに信頼感を寄せていて、お気に入りスイーツとして、おもてなしや自分へのご褒美など大切な場面で使っている

基本五味の レーダーチャート



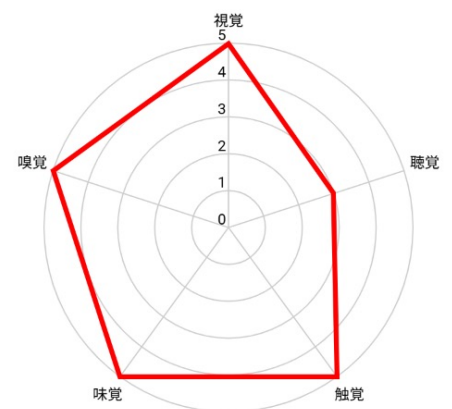
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	4
甘味	5
塩味	1

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
濃厚な味	5
涼味	4
幸せな味	5
芳醇な味	5
自然素材の味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	3
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）

素材の水分のみで焼き上げられた本商品は、冷凍のひんやりした心地よさを楽しみながら、同時にしっとり、ふんわりした触感も堪能することができる新感覚触感のバウムクーヘンとして、高い評価を獲得しました。さらに中心部にラムレーズンをちりばめた特製クリームを入れることで、見た目の美しさ、豊潤な味と香りを実感することができ、女性のみならず男性にとっても魅力的な商品に仕上がっています。季節、昼夜など従来の枠を超えた新しい食シーンの創出にも繋がるなど、大きな可能性を秘めた商品と言えます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングは「フロズン」がシズル感に結びつき、「暑い時期に食べたくなる」「ひんやり感が口に広がる」など商品特徴をとらえ、興味喚起に貢献しています。パッケージは薄いブルー色が上品、涼し気で商品イメージを上手く表現していると高く評価されましたが、一方で、おいしそうな色・食欲を促す色ではないのが残念、という感想も散見されました。同様に、ネーミングに「ラムレーズン」とあるものの、量が少なく期待していたイメージより、味、香りともに控え目だったと全体の約3割の審査員が回答しています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

厳選素材・地産地消・職人技・丁寧な手作業といったコンセプトや製造方法が、現代の消費者の価値観と合致しておりトレンドや潜在的なニーズをとらえた商品といえます。また、暑い時期でもおいしく食べたいというコアターゲットのニーズにフロズンという新たな選択肢を提案し、ラムレーズンの風味を加え活かしたことで従来のターゲットを超えて大人世代、男性層へのアプローチに成功したこと、昼間だけでなく夜の大人時間に楽しむイメージが創られたことは、市場拡大に向けての大きな功績であり高く評価されました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ECサイトから詳細情報の確認はできますが、バウムクーヘンの専門店ならではのこだわり、卓越した技術・開発力、開発者の声、顧客の声などの豊かな広報資源を活かしたブランドページや公式サイトの開設が望まれます。貼付のQRコードから簡単にブランドの詳細情報や魅力を知ることができ、顧客の信頼感や安心感、さらにリピート購入につながります。また、現在活用中のSNSと繋げることで相乗効果も見込め、イベントやキャンペーンのタイムリーな告知など効果的な情報発信が期待できると考えます。

5. ブランディング要因

厳選素材として、岐阜県産の「さくら卵」小麦粉の「さとのそら」を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信頼性を高めています。また、専門メーカーとしての知名度や人気の高さ、充実した品揃えはブランド「よしや」の大きな資産であり着実なブランド形成が窺えます。一方で「よしや」の独立したブランドページがなく、PRやブランディングに対して控え目な印象を与えています。様々なブランドの魅力をより多くの方に届け、顧客とのコミュニケーションを強化することが重要と感じます。

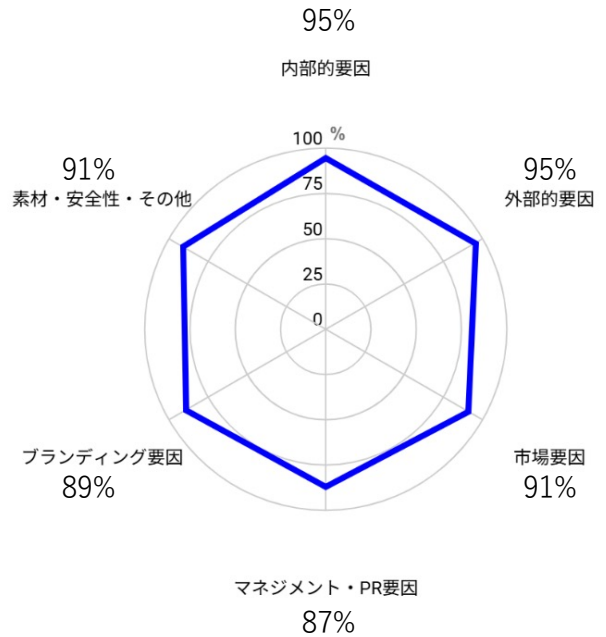
6. 素材・安全性・その他

地産地消へのこだわりから岐阜県産の「さくら卵」「さとのそら」を使用し、その他の素材も製法に最も適した厳選素材を使用するなど、丁寧な姿勢が信頼感につながっています。トレーサビリティ、農薬検査の実施、衛生管理への積極的な取り組みも高く評価されました。その一方で、商品特性から仕方がないと理解しつつも、添加物の多さが気になるという意見が相当数見受けられました。ブランドページで丁寧な説明をすることで、安心安全への信頼ポイントは大きく向上すると思われます。

審査レポート

■ 要因分布

全体にバランスの取れた高評価を得ており、特に商品そのものの魅力を表す「内部的要因」「外部的要因」がそれぞれ95%と突出して高く評価されています。消費者目線でのモノづくりが大きな共感を得たことが窺えます。また「市場要因」「素材・安全性」も91%と高く、市場動向やトレンドを捉えたうえで、地域の厳選素材を使い、人のぬくもりが感じられる手作業を残すなどのこだわりが、地域に寄り添う姿勢として信頼感に繋がっています。「ブランディング」「マネジメント・PR」は他の要因と比較するとやや控え目な評価です。ブランドの資産というべき魅力を十分に活かし、PR活動の仕組みを構築し情報発信することでさらなる発展につながるでしょう。



■ 総評

まずはじめに、バウムクーヘン専門メーカーとして地元岐阜県産の原材料にこだわり、技術製法に磨きをかけバウムクーヘンの新機軸を作り上げた貴社の姿勢に、心より敬意を表します。岐阜県産小麦「さとのそら」や飼育から厳選されたブランド卵「さくら卵」の使用は、食のトレンドでもある原材料の可視化として、商品の安全性や信頼性、共感・親しみの構築に大きく寄与しました。また、貴社の原材料にかかわる生産者の方々への敬意の姿勢は、地域活性化への貢献として岐阜県民の人気のみならず、本審査会においても高く評価されました。地域生産者との連携は本商品の大きな強みでもあります。

本商品の最大の魅力は、五感すべての要素を豊かに刺激し満足感を与えてくれる巧みなしコンセプトと、商品設計、それを支え見事に商品化に導いた技術力の高さです。涼味を予感させる美しいパッケージ、ふたを開けた瞬間、ラムレーズンが散りばめられた純白のクリームとバウムクーヘンの対比に驚き、さらに切り分けられたバウムの美しくケーキのような佇まいに感銘を受けます。口中では、ひんやりした冷感を触感と聴覚で感じ、やがてふんわりしっとりしたもう一つの感覚に導かれます。新鮮な卵とバター風味に加え、クリームチーズとラムレーズンは重層的な味わいと豊潤な大人の香りを堪能させてくれました。審査会において、内外ともに95点は際立って高い評価であり、強く印象に残る逸品となりました。

一方で、商品特性上製造過程で必要とは思いますが、添加物等の記載が多いとの指摘もありました。安全であっても、納得しないと安心に至らないのが現在の消費者の傾向です。ブランドページ等で、詳細情報を記載することで、顧客理解度が上がり、さらなる信頼感への醸成に貢献すると思われます。フローズンバウム ラムレーズンは「よしや」ブランドが誇る、唯一無二の素晴らしい商品です。より多くのお客様に驚きと笑顔をお届けし、今後益々ご活躍くださることを心より応援申し上げます。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壺番館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