



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

特撰 鱒乃寿し 銘々包み



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 特撰 鱒乃寿し 銘々包み

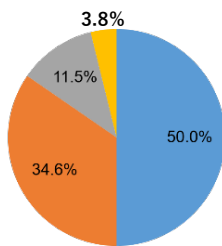
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

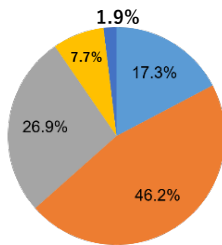
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

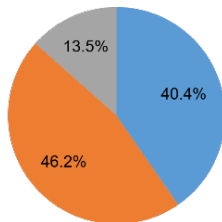
1 この商品に興味がありますか



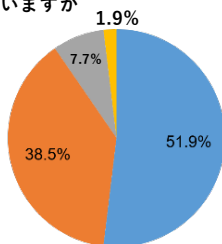
2 この価格で買いたいと思いますか



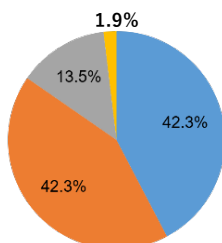
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

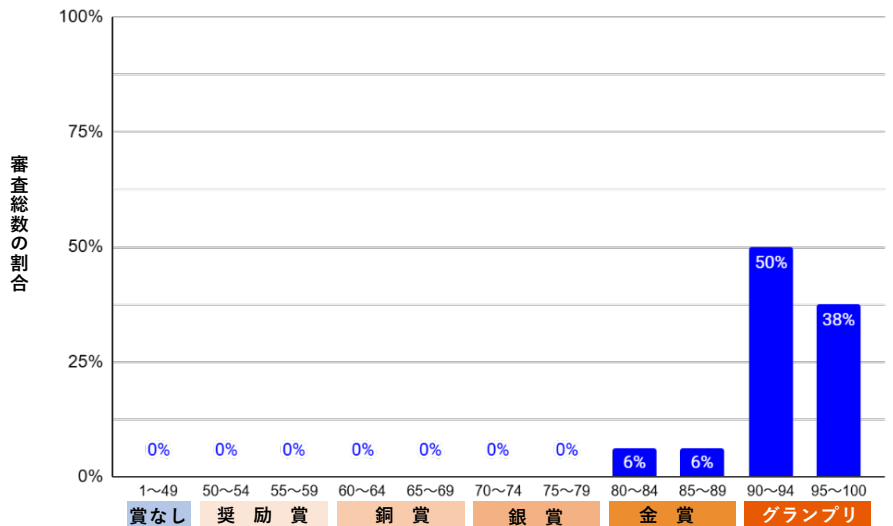
評価が高かった内容

一片の形状が三角なので子供も手に持って食べやすい
富山名産の鱒寿司を切り分けられているのが素晴らしい
全体の酸味もちょうどよく、1ピースのサイズ感が良い
笹の香りに癒され、風呂敷包みに高級感がある
個包装がトレンドに合っている
高級酢を使って、他店と差別化を図っている
企業努力によりコストが抑えられている

評価が低かった内容

少量パックで価格を抑えた商品があると嬉しい
相談窓口がないと事故やトラブルに対するスピード感が心配
SNSの積極的な活用と広報担当者の配置に今後期待したい
SNSに力をいれて若年層にもアピールできるとよい
ホームページの文字と色合いはやや見づらさを感じる
将来のターゲットである若年層へのアピールにも今後期待
笹の葉の縁が引っかかり、手を切らないか心配

点数分布



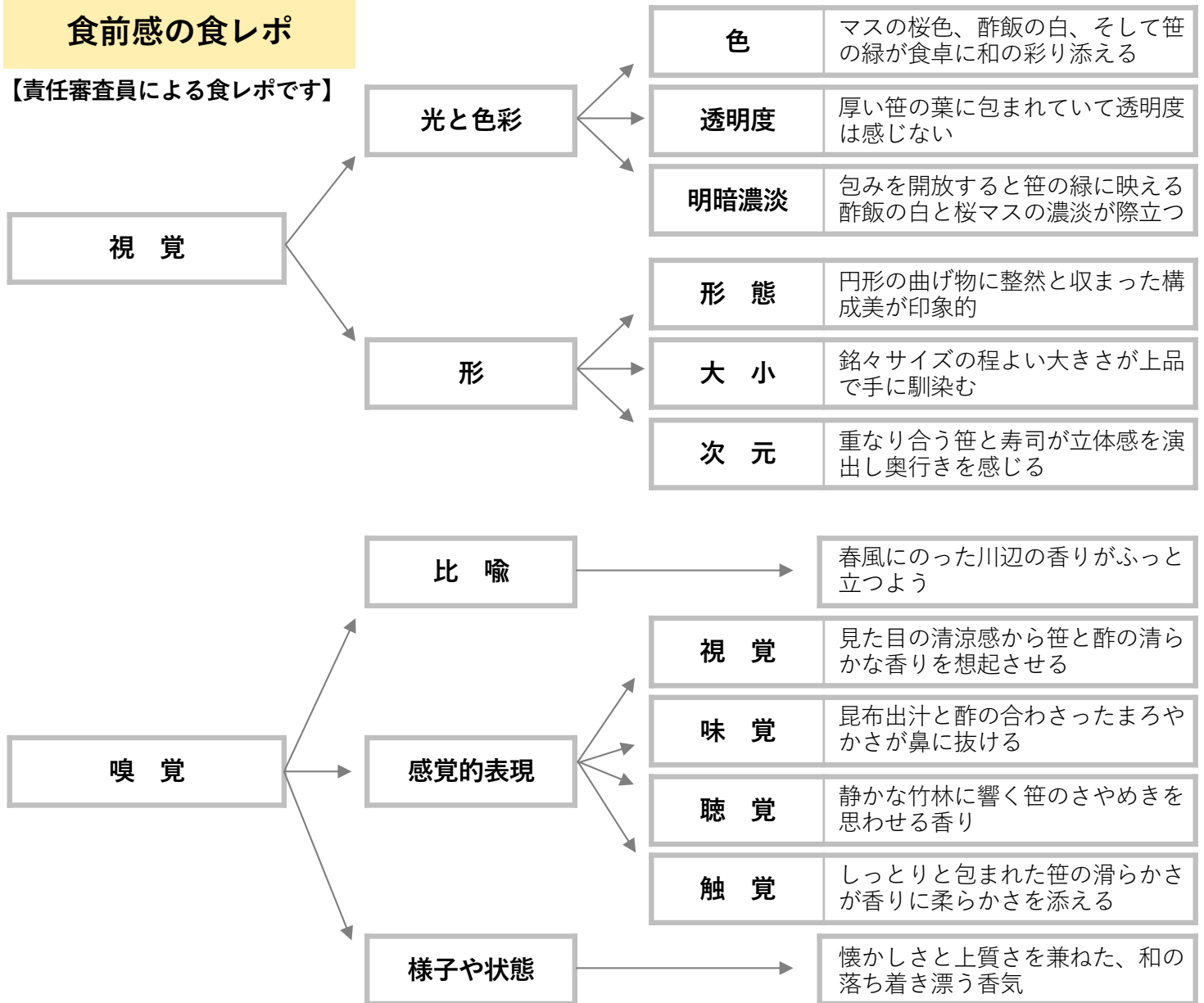
点数分布は、金賞相当が12%、グランプリ相当が88%を占めた結果、総合評価93点で【グランプリ】の評価となりました。高得点の要因は、素材の調和と完成度の高さが決め手と考えられます。WEBアンケート結果では、「USPがある」が90.4%、「商品に興味がある」が84.6%と非常に高く評価されています。一方で、「価格に対する興味」も63.5%と一定の支持を得ているものの、慎重な見方もあるように思われます。今後は情報発信や訴求方法の工夫により更なるロイヤリティ向上が期待されます。



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】



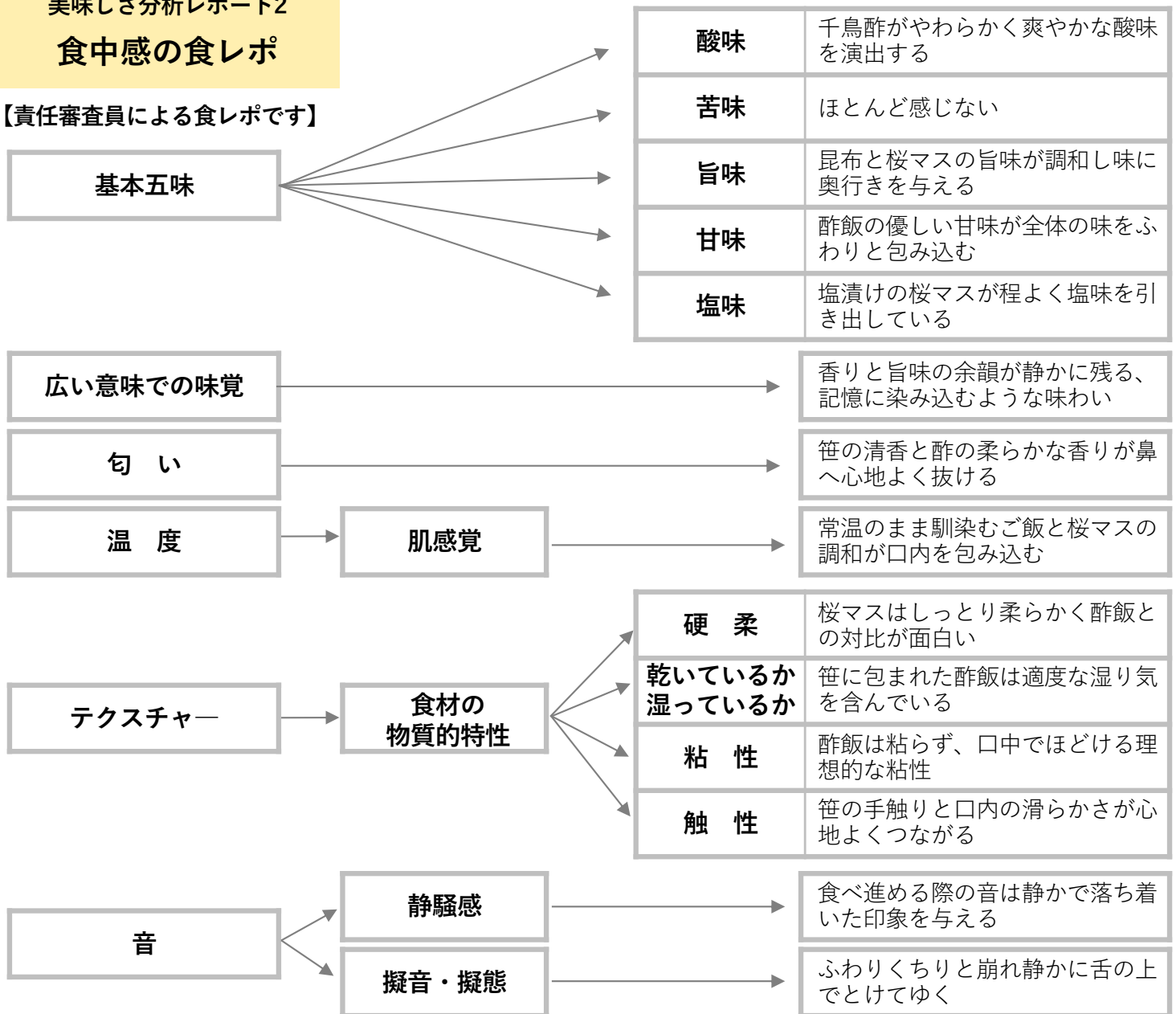
■ 食前感 講評

包みを開く瞬間から広がる風情は、まるで竹林にたたくむひとときを彷彿とさせ、五感のすべてに静かに語りかけてきます。桜色に艶めくマスの身、清らかな白さを静かに保った酢飯、そして笹の鮮やかな緑の組み合わせが、視覚的な美しさと和の彩りを演出し、整った円形の構成と程よいサイズ感が上品な印象を与えます。重なり合う素材がつくり出す立体感は奥行きを感じさせ、手に取った瞬間から気品が漂います。さらに、銘々包みという形式は、丁寧に一つずつ仕立てられたことを想起させ、贈り物や特別なひとときにふさわしい設えとなっています。香りの面では、笹の爽やかさに酢と昆布のまろやかさが重なり合い、春風に乗って川辺から届くかのような清涼感をまとって立ち上がり、見る者に安らぎと懐かしさをもたらします。しっとりと包まれた笹の感触は、香りに柔らかさと潤いを添え、触れる瞬間に優しい気配りを感じさせます。そしてその全体からは、伝統と手間を惜しまぬ真摯な姿勢がにじみ出ており、味わう前の一瞬がまるで儀式のような高揚をもたらしてくれます。さらに、視覚と嗅覚が静かに響き合うその構成は、食への期待を自然に高める穏やかな時間を演出しています。

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

口に運ぶとまず感じられるのは、千鳥酢の柔らかな酸味と酢飯の優しい甘さが一体となって、全体の味わいをふんわりと包み込むことです。昆布と桜マスの旨味が重なり合い、奥行きのある風味を生み出し、程よい塩味が味全体を引き締めています。苦味はほとんど感じられず、穏やかで調和のとれた味わいがゆっくりと広がります。食べ進めるうちに、香りと旨味の余韻が静かに残り、記憶に染み込むような深い味わいが印象に残ります。笹の清らかな香りと酢の柔らかな香りが鼻を心地よく抜け、五感のうち嗅覚にもやさしく響きます。常温のまま口に入ることと桜マスの調和は、しっとりとした柔らかさと適度な湿り気によって、自然と口内になじみます。酢飯の粘り気は控えめでほどけがよく、滑らかな口当たりが心地よく感じます。さらに、ふわりくちりとした舌触りと、静かに食べ進められる落ち着いた印象の音が、上品さと丁寧な作りを感じさせ、全体の食中体験を豊かなものにしていきます。素材それぞれが主張しすぎず調和しており、味だけでなく音や香り、口当たりに至るまで全体が一つの調和を奏でているようです。このような丁寧な設えは、日常の中に小さな特別感をもたらしてくれるように感じられます。



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

酢飯のほどよい酸味と桜マスの旨味が、食後も爽やかに余韻を残し、笹の香りがほんのりと口中に漂います

気候・地域

富山の豊かな水と寒冷な気候が育んだ桜マスとコシヒカリの調和は、北陸の風土そのものを味わうような深みを感じさせます

食経験・食習慣

駅弁文化に根ざした鱒寿司は、旅の途中で広げる温もりある味の記憶を呼び起こし、懐かしさと安心感を届けてくれる存在です

健康・生活様式

添加物を極力使わず、素材本来の風味を活かした鱒寿司は、健康志向の現代人にも優しく寄り添う、滋味深い和の一品です

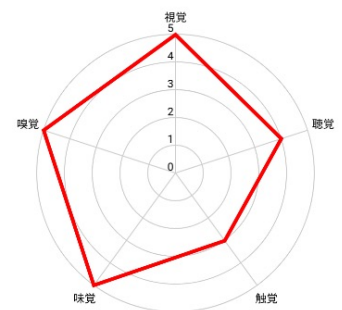
基本五味のレーダーチャート



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	1
うま味	5
甘味	4
塩味	2

広義の味	評点
優しい味	5
清水の味	4
緑の味	2
笑顔になる味	5
旅の味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	3
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）

酢飯とマスの風味が非常に良く、絶妙な調和が感じられる点が多く、審査員から好評を得ています。上質な素材選びと丁寧な製造工程が伝わる仕上がりで、特撰という名にふさわしい格式の高さが感じられます。また、個包装の工夫により食べやすく、贈答や多様な場面での利用にも適しているとの印象です。一方で、酢の香りや酸味については控えめとの声もあり、風味の立ち上がりをもう少し印象づける工夫が加わることで、より記憶に残る味わいにつながる可能性も感じられました。継承への思いやストーリー性の表現がより深まると、商品への愛着が一層高まるように思われます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

銘々包みという名称や風呂敷包装の丁寧さが特別感を高めており、ネーミングとパッケージの組み合わせが贈答用途として非常に好ましい印象を与えています。また、曲げ物や笹の使用が伝統と格式を感じさせ、全体の構成が高級感と扱いやすさを両立させています。一方で、「銘々」や「特撰」といった表現が一部の消費者にとって馴染みにくい可能性もあるため、素材や製法の特徴をわかりやすく伝える副題やリーフレットの充実、またはそれらの情報を掲載したブランドページなどへ誘導するQRコードなどでの補足情報の工夫により、商品の価値がよりの確に伝わるようになって感じられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

贈答や観光土産としての市場に的確に応じた仕様と、上品な外装やストーリー性のある内容が本物志向の消費者層に好まれており、価格に見合った価値があるとの評価が多く見られました。特に個包装や風呂敷付きの設えが、手作り感と高級感を引き立てています。一方で、価格に対してのハードルを感じる声や、若年層への訴求、SNSを活用した販促展開の不足が指摘されており、サイズ展開や販路拡大、視覚的な魅力の発信などを通じて、より幅広い層にアプローチできる可能性が感じられました。さらに、県外への情報発信や観光需要との連携強化によって、地域ブランドとしての価値向上も期待されます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社ホームページでは商品の魅力や素材へのこだわりが丁寧に発信されており、HACCPやPL保険加入など、製造・販売における安全性と品質への配慮がしっかり整備されている点が高く評価されています。広報予算や担当者の配置もなされており、情報発信への前向きな姿勢が伝わります。一方で、SNSによる発信については表出が限られている印象もあり、媒体の特性を生かした情報提供がさらに強化されると、より幅広い層との接点につながっていく可能性が感じられます。また、従業員にとっても商品の価値を深く理解し共有できるような取り組みが充実することで、ブランドの信頼性が一層高まることが期待されます。

5. ブランディング要因

本物の鱈寿司として地元から信頼を得ており、歴史や製法、素材へのこだわりが商品価値を文化的側面からも高めていることが高く評価されました。手作業に基づくストーリーや特別な製法、小規模生産の姿勢は、他社にはないブランドとしての個性を明確にしています。一方で、SNSを含む外部への情報発信や他社との差別化をより強く打ち出すこと、また将来ターゲット層となる若年層へのアプローチやブランドストーリーを伝えるコンテンツの充実が今後さらに求められるように感じられました。ブランドページのビジュアル強化や実店舗でのPOP展開なども、価値訴求に寄与すると考えられます。

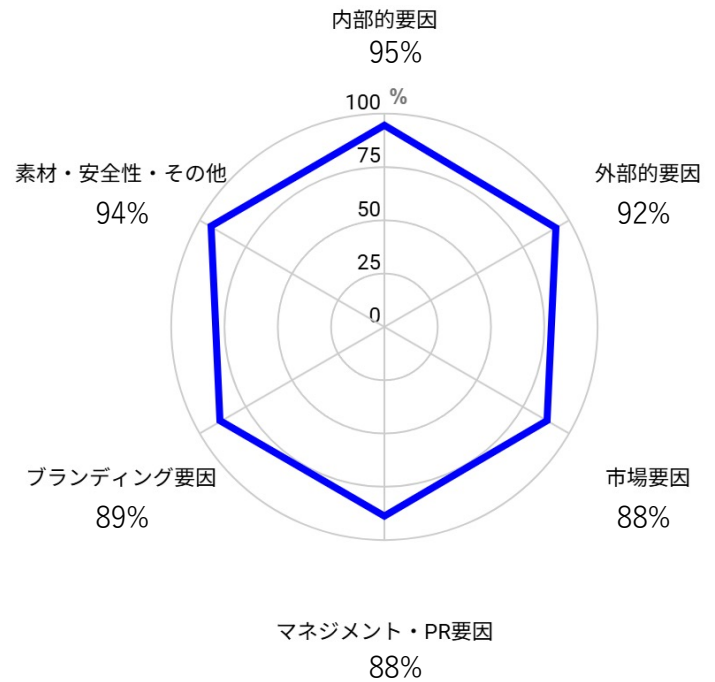
6. 素材・安全性・その他

減農薬米や天然素材を使用した透明性のある原材料選定や、HACCPに基づく衛生管理、PL保険加入といった安全への取り組みが丁寧に行われており、信頼感の高い商品として評価されています。添加物を最小限に抑えた設計や農薬検査も安心感につながっており、品質面でのこだわりが明確です。一方で、保存料やトレハロースの使用については、説明をより丁寧に発信することで無添加志向の消費者への安心感をさらに高めることができると感じられました。さらに、笹の葉の縁や挟み竹のささくれについては、より丁寧な処理がなされることで、安全性や印象面での信頼性向上にもつながると感じられました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、88%から95%の範囲に分布し、全体的に非常にバランスの良い六角形を描く結果となりました。味や香りといった五感を中心とした「内部的要因」が95%、安心感や信頼を支える「素材・安全性・その他」が94%と高く、商品の本質的な魅力が強く支持されていることがうかがえます。「外部的要因」も93%と高評価を得ており、視覚やネーミングの訴求力も優れています。一方、「市場要因」、「マネジメント・PR要因」、「ブランディング要因」は88~89%と決して低くないものの、今後の成長余地が感じられる領域です。特にSNS等を活用した情報発信の充実やブランド物語の明確化により、より多くの顧客に価値が伝わる展開が期待されます。



■ 総評

本商品は、素材と製法に対する丁寧な姿勢と高い完成度が随所に感じられる一品であり、今後のさらなる展開にも大きな可能性を秘めていると感じました。「酢飯とマスの風味が非常に良く、絶妙な調和が感じられる」、「特撰という名にふさわしい格式の高さがある」、「曲げ物や笹の使用が伝統と格式を感じさせる」といった評価からも、その完成度の高さがうかがえます。一方で、「酢の香りや酸味については控えめとの声」、「『銘々』や『特撰』の表現のわかりにくい」、「若年層への訴求やSNS活用の不足」など、今後の改善余地も見られました。これらの点に配慮しながら、さらなる魅力発信と幅広い層へのアプローチが期待されます。

本商品は、酢飯とマスの調和が非常に優れており、丁寧な素材選びと製法のこだわりが随所に感じられる仕上がりとなっています。特に、個包装や曲げ物、風呂敷などの設えは贈答用としての格式と利便性を兼ね備えており、多くの審査員から高い評価を受けました。パッケージデザインや名称の工夫により、初見でも用途が想像しやすく、商品価値の伝達力にも優れています。一方で、「銘々」や「特撰」といった言葉の意味が若年層には伝わりにくい側面も見られ、情報補足や副題の工夫が今後の鍵となりそうです。また、安全性や品質管理への対応も万全で、減農薬や無添加への配慮、HACCPやPL保険の整備など、信頼性の高い体制が整っている点も安心材料となっています。これらの取り組みが消費者の不安を払拭し、家庭用・贈答用のいずれにおいても高い信頼を寄せる結果につながっていると感じられます。

さらに、ブランドの文化的な厚みや地元とのつながりも評価される中、今後はSNSなどを活用した発信力強化やビジュアル面での訴求によって、より幅広い世代への浸透が期待されます。また、商品を取り巻くブランドストーリーも今後の価値創出の核として注目され、実店舗でのPOP展開やWeb上でのビジュアル強化などを通じて、より深い共感を呼び起こす可能性を持っています。

本商品は、伝統を尊重しながらも現代的な視点で洗練された一品であり、今後の展開次第では地域ブランドの中心的存在としてさらに存在感を高めていくことが期待されます。

【グランプリ】の獲得おめでとうございます。



〒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