



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

べに花国産大豆万能きざみ揚げ



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 **べに花国産大豆万能きざみ揚げ**

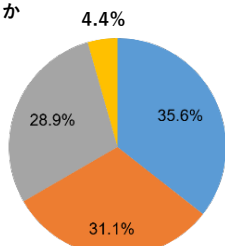
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第88回 (2025年6月)**

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。

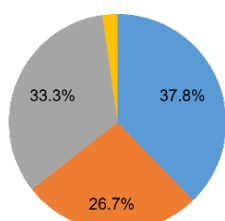
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

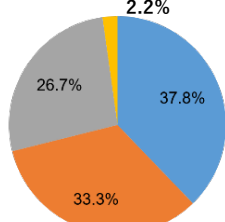
1 この商品に興味がありますか



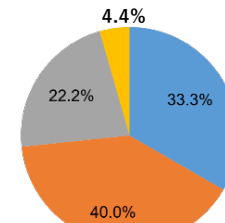
2 この価格で買いたいと思いますか



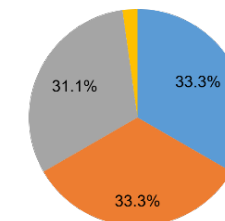
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

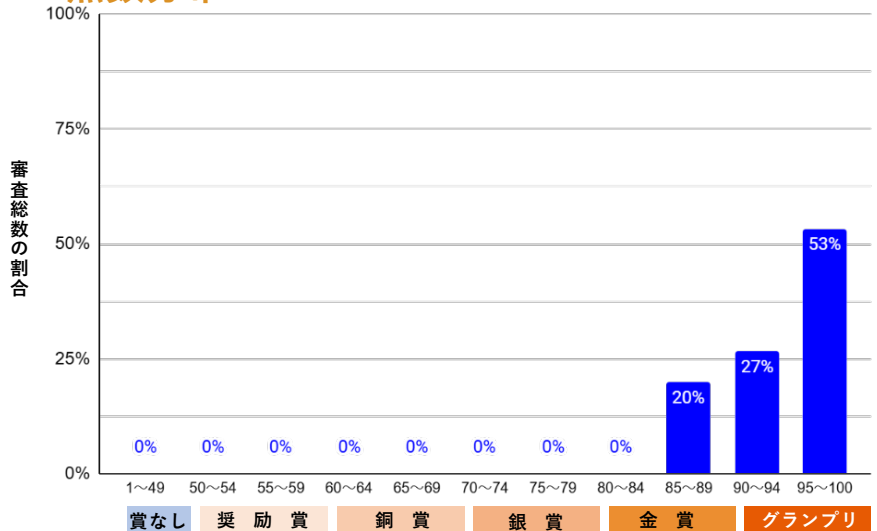
評価が高かった内容

油抜きが不要で、刻んであるのですぐに使える
 べに花油の風味と軽やかな食べ応えが良い
 油がくどくなく、味噌や出汁の風味を損なわない
 べに花がデザインされたパッケージはインパクトがある
 国産大豆使用とパッケージに記載があり、安心感がある
 簡便で忙しい時に使いやすく、時代に合っている
 国産大豆使用、べに花油100%で素材にこだわりがある

評価が低かった内容

刻んであるのは便利だが、用途が味噌汁以外に思い浮かばない
 パッケージの情報量が過多で煩雑な印象である
 パッケージにファスナーがついていなくて使い勝手が悪い
 広告予算が確保されておらず、広報活動も積極性に欠ける
 べに花油を使用している優位性をもっとアピールすると良い
 素材のこだわりをもっと消費者に伝えて欲しい
 若い世代の消費者をより取り込んでいく活動が必要

点数分布



点数分布として、金賞相当が20%、グランプリ相当が80%を占めた結果、総合評価94%で「グランプリ」受賞となりました。

また、全ての審査員が85%以上の高得点をつけていることも特筆すべきことと思います。

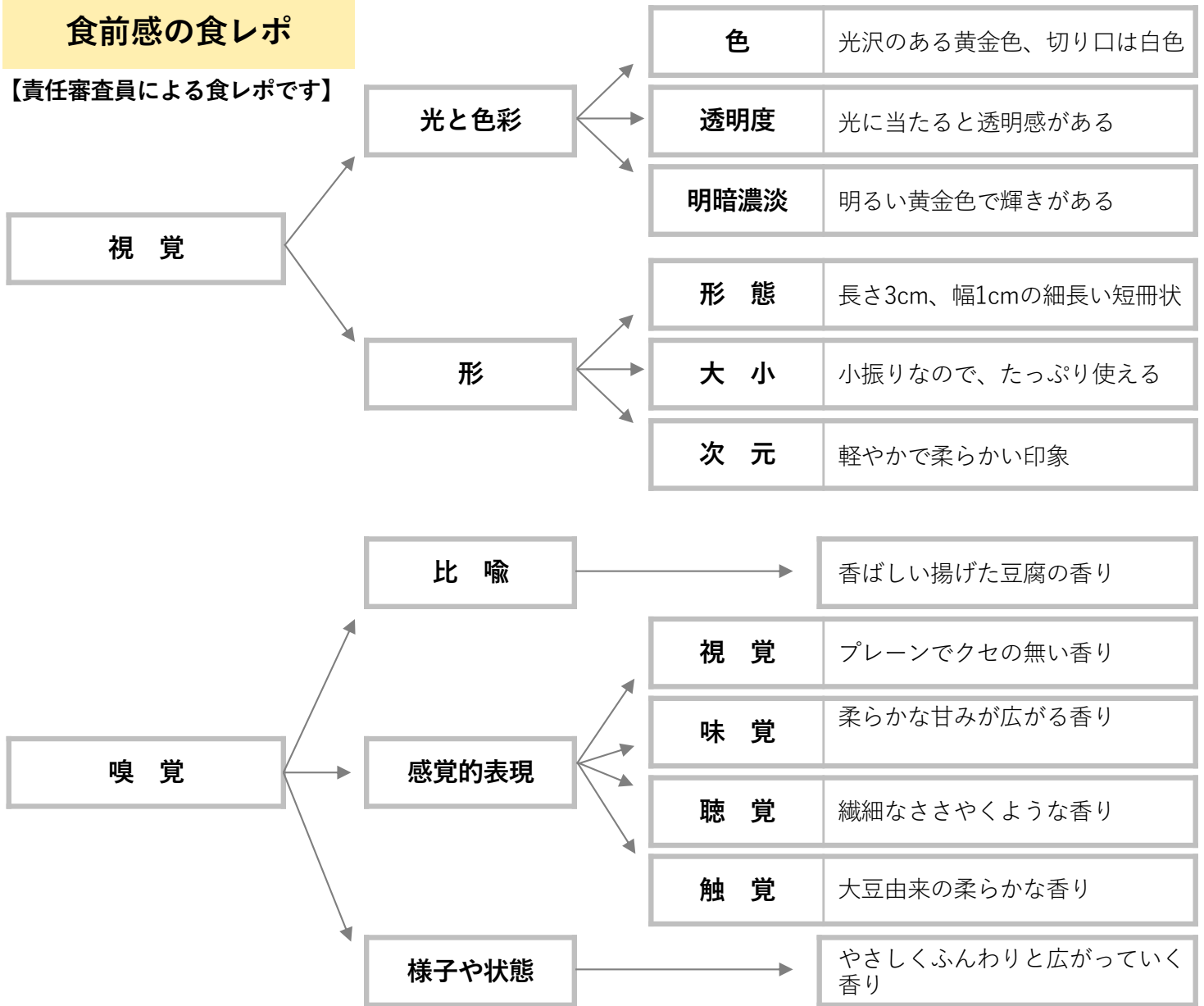
グラフが高得点に寄った理由として、性別や生まれ育った地域による嗜好に影響を受けることなく老若男女問わず多くの方々にも好まれる親しみやすい商品であることが挙げられます。



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

パッケージを開封して中身を見てみると、程よい厚みと均一な刻まれ方が美しく、揚げ色も淡い黄金色で過剰な油分を感じさせない清潔感のある見た目で、ふっくらとした立体感が残っており、食感への期待を自然と高めてくれます。

光にかざすとわずかに透けるような質感からは、紅花油特有の軽やかな仕上がりが伺え、しつこさのない印象を与えます。

全体として、手間ひまかけて丁寧に作られていることが一目で伝わってくるような美しさがあり、食材でありながら「魅せる」力を持った佇まいです。

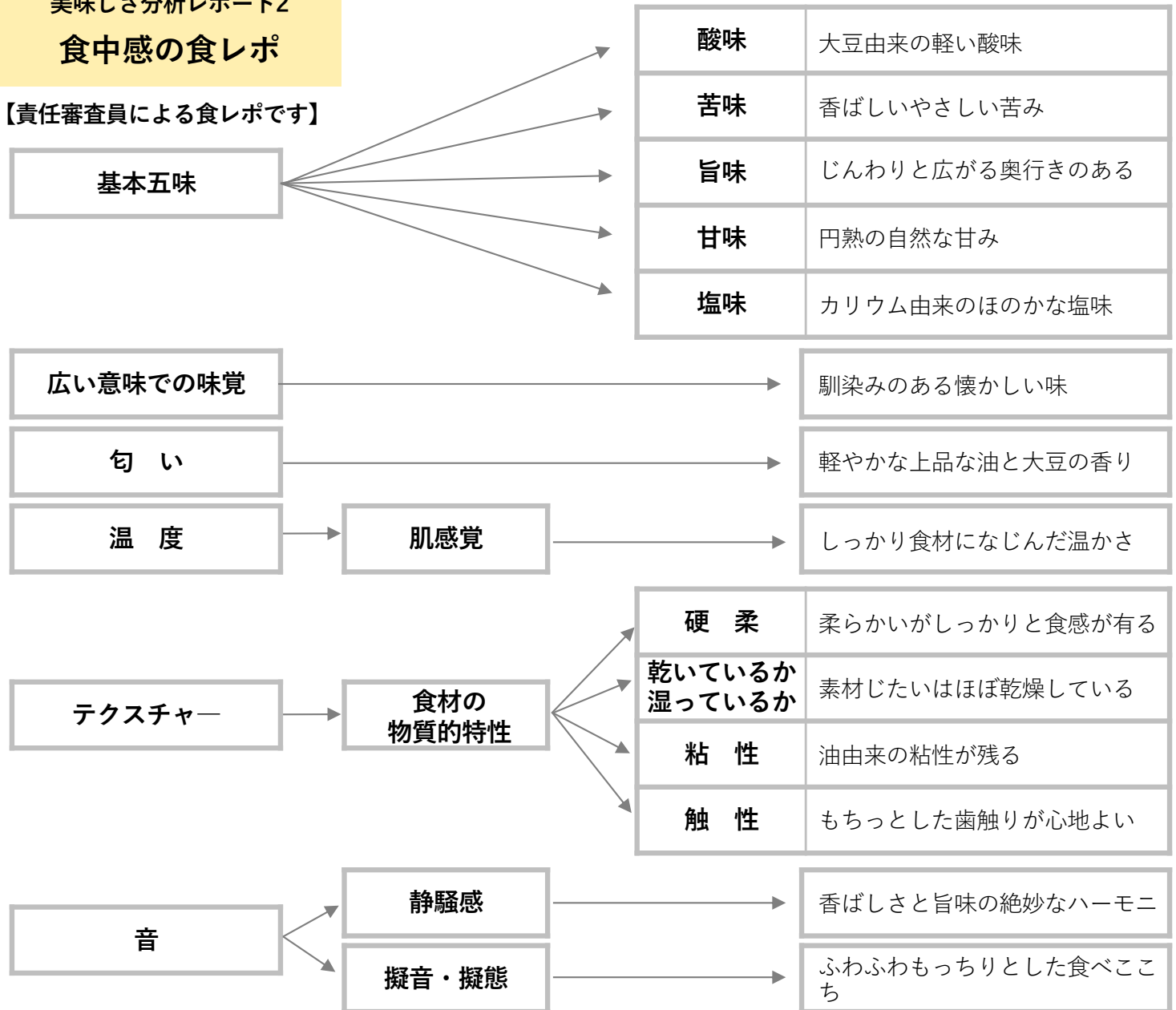
嗅覚に訴えてくるのは、まずふんわりと立ち上がるやさしい香ばしさで、紅花油の特徴である柔らかな甘みを含んだ油の香りが大豆の香ばしさと調和し、揚げ物特有の重たい匂いはなく、むしろ新鮮さすら感じる軽やかな香りが食欲をそそります。



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

実際に口に含むと、まず感じるのはその軽やかな食感です。薄く刻まれた油揚げは歯を入れた瞬間にふんわりとほどけるように柔らかく、それでいて程よい弾力があり、噛みしめるたびに大豆の旨味と香ばしさがじんわりと広がっていきます。紅花油で揚げられていることで、油臭さを感じることなく、とてもあっさりとした味わいになっています。

煮物やみそ汁などに加えると、その上品な油のコクが全体に自然に溶け込み、料理全体の味わいに深みを与えます。しかも煮込んでもべたつかず、型崩れしないのも素晴らしいポイントです。

また、炒め物などでは少し火を通すことで外側が軽くカリッと、中は柔らかさを保ったまま仕上がり、異なった食感のコントラストが楽しめます。

全体として「紅花油万能きざみ揚げ」は主張しすぎず、それでいて確かな存在感を放つ脇役であり、どんな料理にも自然になじむ、まさに「万能」な食中体験を与えてくれます。



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

大豆由来の滋味あふれるコクと紅花油の香ばしさが長い余韻を残す

気候・地域

温かい料理でも、おひたしや冷やしそばなどの冷たい料理にも使え、季節、地域を問わない

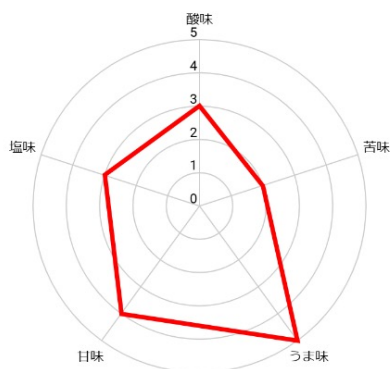
食経験・食習慣

子供の頃から慣れ親しんだ懐かしい味で郷愁を感じる

健康・生活様式

国産大豆、紅花油使用でヘルシーで健康な食材である

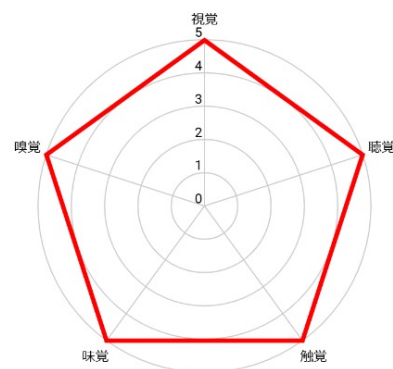
基本五味の
レーダーチャート



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	3
苦味	2
うま味	5
甘味	4
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	5
病みつきになる味	4
家族の味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

一般的な油揚げにありがちな油臭さも感じられず、大豆の香りが広がって食欲を引き立たせます。食感は柔らかく、油抜きをしてあるので、どんな料理にもすぐに馴染み、料理の味をワンランクあげてくれます。国産大豆を100%使用している安心感、紅花油100%で揚げた素材へのこだわりもこの商品の「美味しさ」に繋がっています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージの紅花のイラストと紅色のベースのに書かれた大きな「万能きざみ揚げ」の文字がインパクトが有って店頭で良く目立つと思います。また、大きな特徴である「国産大豆使用」「べに花油100%使用」「油抜き不要」といった文言が分かりやすく表示されており、購買の際に選びやすくなっていて素晴らしいと思います。少人数家庭でも使いやすいようにジッパー付きになると利便性がより上がりそうです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

油揚げの油抜きはお湯を使う必要があったり、カットする際には手が油で汚れたり、まな板・包丁を使用すると使用後に洗う手間がかかるなど、現代の忙しい生活の中ではストレスを感じる商品ともいえると思います。この「万能きざみ揚げ」は油抜き、カット済みなもので、必要な時に必要な分だけ取り出して使えるのでとても手軽で、敬遠しがちだったであろう若い世代のニーズにも答えた商品であると思います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

油が高騰している中、高価な紅花油を使用している品質へのこだわりも素晴らしいと思います。また、パッケージ裏面にさまざまな使用シーンが掲載されていますが、表面・裏面ともにQRコードが表示されていて「活用レシピ」に誘導出来る工夫がされています。また、クレーム対応やお客さま相談窓口が設置されている点も信頼感を高めています。

5. ブランディング要因

他メーカーと一線を画しているポイントは希少な「国産大豆」を使用している事、素材本来の味を損なわないオレイン酸を豊富に含む紅花油を100%使用してあげているところであると思います。こういった原材料や製造方法へのこだわりから自社のブランド価値を構築し高めていく戦略に繋がってきていると思います。

6. 素材・安全性・その他

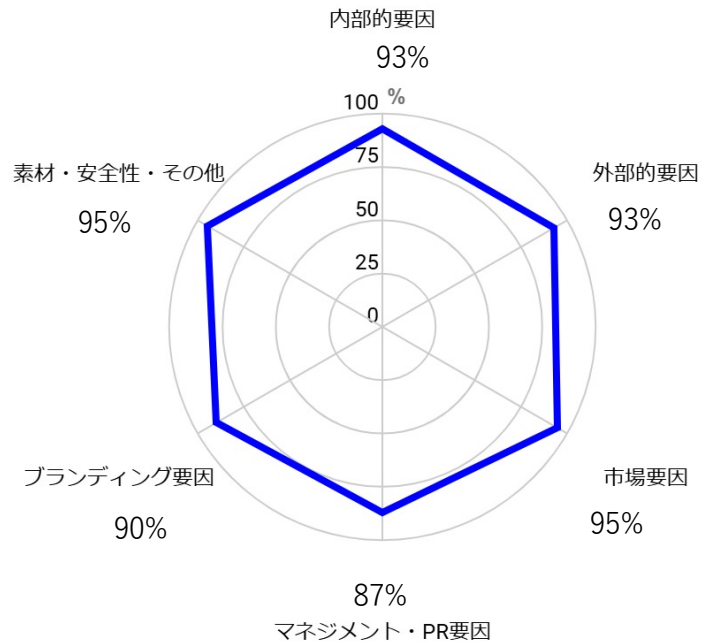
国産大豆使用、紅花油使用という素材へのこだわりに加え、トレーサビリティ管理、農薬管理も行っており、製造工場では、ISO22000、FSSC22000の認証を取得しており、徹底した品質・安全管理がされていることを感じます。また、「安全」「安心」「衛生」～お客様から見た正義という企業理念がしっかりと反映されていると思いました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、87%から95%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93%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も93%と高評価です。また、市場・トレンドから構成される「市場要因」と素材そのものの優秀性と安全衛生管理に関する「素材・安全性要因」はともに95%と素晴らしい結果となっています。

一方、「ブランディング要因」が90%、「マネジメント・PR要因」が87%にとどまっており、ここに注力することで今後の伸長が期待できると思います。



■ 総評

「べに花国産大豆万能きざみ揚げ」は、紅花油100%使用し、さらに国産大豆を原料とした、品質にこだわりを感じさせる万能食材です。シンプルながらも多用途で、さまざまな料理の引き立て役として、多くの家庭で活躍する「きざみ揚げ」です。その点、ニーズも多く競合商品もひしめく中、この「べに花国産大豆万能きざみ揚げ」は他の類似品と見比べても素材や製法に関するこだわりが随所に感じられ、そのこだわりを強みに他とは一線を画しているところが大きく評価され高得点につながりました。

まず、紅花油を100%している点が大きなポイントであり、風味が長持ちし、食感はふんわりしていて油っぽさがなく、非常に軽やかで上品な仕上がりになっています。国産大豆100%使用という点も好印象です。輸入大豆には遺伝子組み換え品種が混ざっているかもしれない懸念を消費者は抱いていますが、「国産大豆使用」と明記してあることで、安心安全なイメージを与えてくれます。

日本の大豆は甘みやコクが豊かで、揚げ加工されていてもその風味がしっかり残っており、この商品の旨味の源ともいえると思います。

また、「万能きざみ揚げ」というネーミングにふさわしく、用途の広さも魅力で、油抜きされているので、そのままうどんやそばへトッピングしたり、みそ汁やおひたしへのちょい足し、炊き込みご飯や炒め物へのアクセントなど、和食のみならず洋食や中華にも適しており、加熱しても風味が飛びにくく、他の食材との馴染みも良いので家庭の常備食材として重宝されると思います。パッケージもインパクトがあり多くの商品が並ぶ売り場でも良く目立ち手に取りやすいと感じます。

伸びしろとしては、SNSでレシピや今夜のおかずを提案するなど、消費者が気軽に見れる情報発信を強化することでより多くの愛用者を獲得し、いつも必ず冷蔵庫にある物として定着すると思います。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション