



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

天然平貝の干物



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 天然平貝の干物

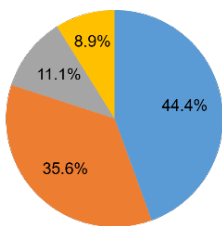
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

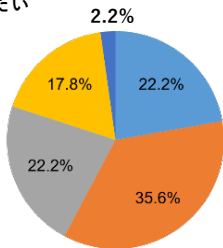
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

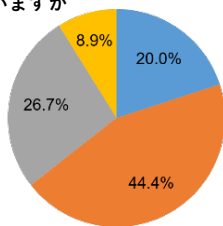
1 この商品に興味がありますか



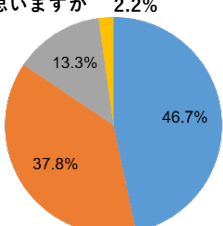
2 この価格で買いたいと思いますか



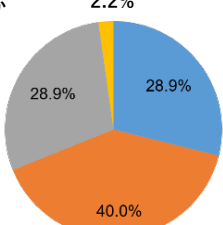
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

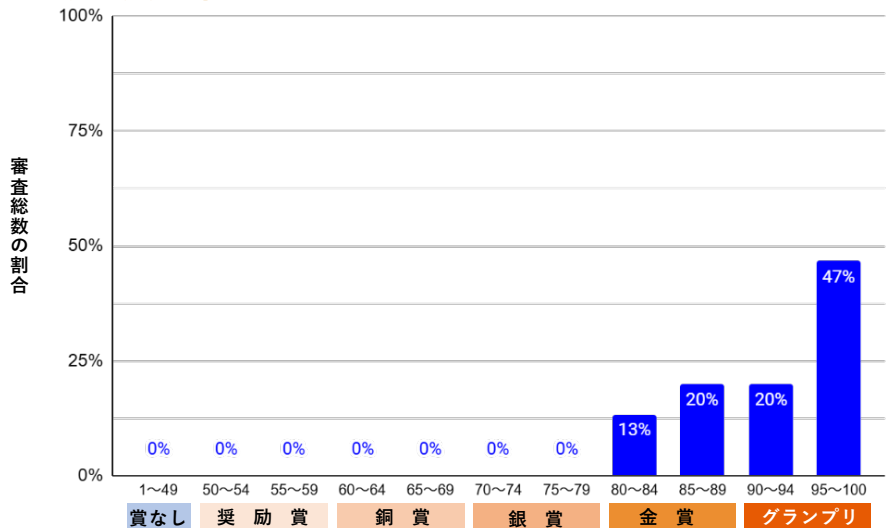
評価が高かった内容

素材の鮮度と、噛むほどに旨味が広がる味わいが秀逸である
 無添加、天然素材で安心感が高い
 贅沢な素材使いが特別感を演出し、プレミアム感がある
 職人の丁寧な手作業に誠実さが感じられる
 コンセプトと商品特性が一致し、高級感ある包装が贈答に好適
 衛生管理とトレーサビリティが徹底されている
 InstagramなどのSNSを活用した提案が魅力的である

評価が低かった内容

価格がやや高く、納得感を得にくい印象がある
 お客様窓口の存在があるとさらに安心感が高まる
 平貝の認知度向上のため、より魅力が伝わる工夫が欲しい
 若年層にも届く工夫が加わると、より広がり生まれる
 調理法や食べ方の説明がやや不足していてもったいない
 炙り調理が前提でやや手間に感じられることもある
 ブランドの魅力を伝える工夫がさらにあると良い

点数分布



点数分布では、金賞相当が33%、グランプリ相当が67%を占め、商品の完成度が高く評価された結果がうかがえます。

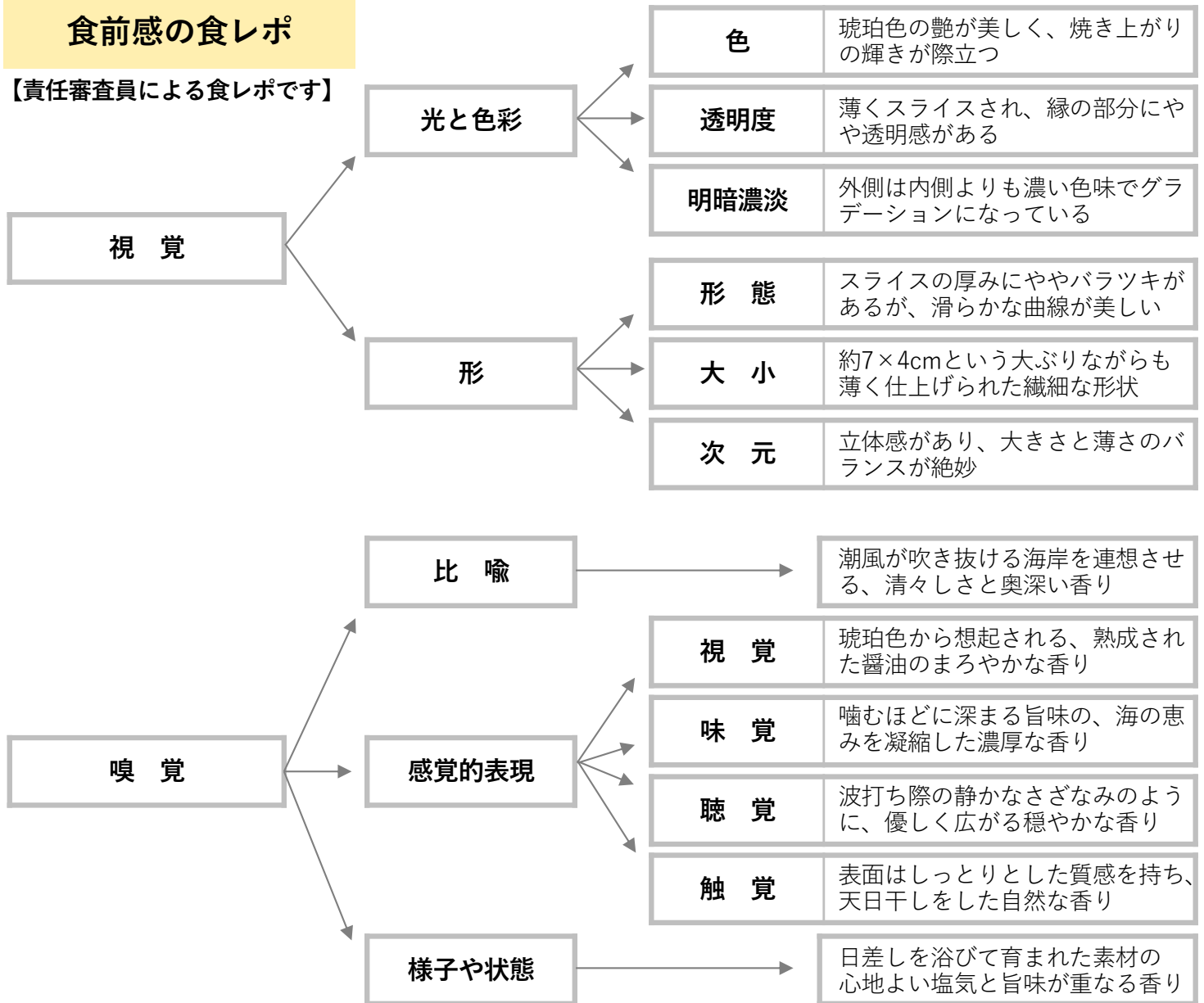
Webアンケート結果では、商品に興味がある人は80%、USPがあると答えた人は84.5%と高評価でしたが、「この価格で買いたい」と答えた人は57.8%にとどまり、価格帯への課題が見られます。今後は、価格に対する納得感を高めるため、消費者が実際に価値を感じられるプロモーションの工夫が求められるでしょう。



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

外観からは、素材の質の高さが伝わってきます。琥珀色の艶やかさが美しく、焼き上がりの輝きが際立ち、薄くスライスされているもののしっかりとした質感が感じられます。外側は内側よりも濃い色味でグラデーションがかかっており、大ぶりで滑らかな曲線の美しい形状が特徴です。大きさと薄さのバランスが絶妙で、見た目からも素材の良さが伝わります。オーブントースターで軽く焼くと、しっとりとした質感がありながら、表面がツヤツヤと光り、白い粒々が浮き出てくるのが特徴です。これは旨味の結晶であり、焼き上がりに期待感が高まります。こうした視覚的な変化が、ただの干物にとどまらない、素材のポテンシャルを感じさせます。また、香りにおいても、醤油の芳醇な香りが深い旨味を引き立てます。天日干しで育まれた素材が持つ穏やかな潮の香りと共に、繊細で奥深い味わいが想像できます。

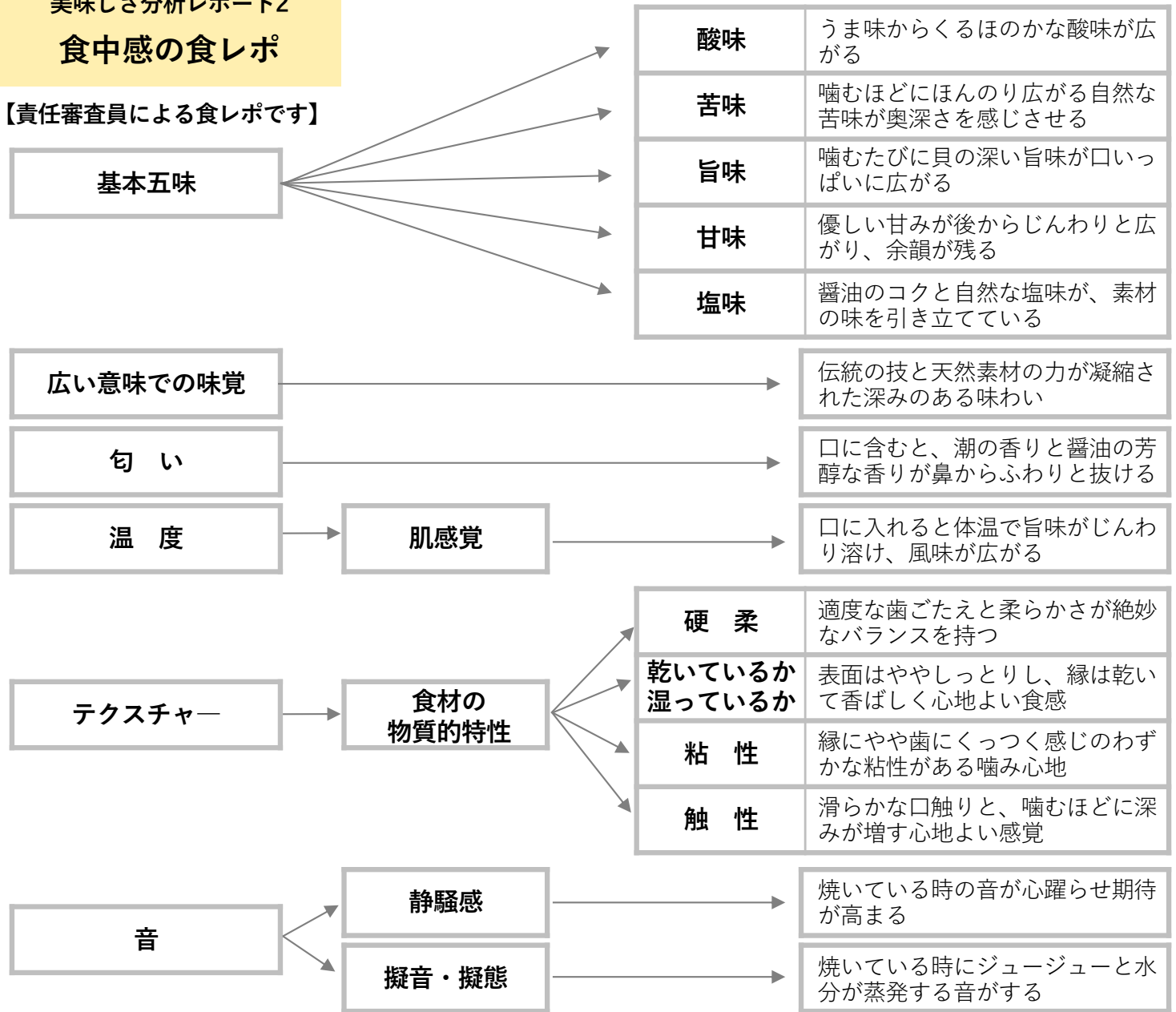
こうした視覚と嗅覚の調和が、食欲をかき立て、手に取った瞬間から食体験への期待感を高める要素となっており、まさに素材の魅力を余すことなく伝える一品といえるでしょう。



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

一口目から豊かな風味が広がり、味覚・香り・食感のバランスが絶妙です。噛むたびに貝柱の持つ深い旨味が口いっぱいに広がり、醤油のコクと自然な塩味が素材の味をしっかりと引き立てます。ほのかな酸味と後からじんわり広がる優しい甘みが、味わいに立体感を加え、余韻のある味わいが特徴です。また、噛むほどにほんのりとした苦味が感じられ、奥深さを生み出しています。噛むとジュワっとした旨味の汁が溢れ、外側は香ばしくサクサクとした噛み応えがあり、内側は柔らかさとしっかりとした質感が絶妙なバランスを生んでいます。特に、体温でじんわりと溶け出す旨味が心地よく、噛むたびにその風味が広がるのが印象的です。

テクスチャーは、表面はややしっとりし、縁は乾いて香ばしさが際立ち、柔らかくかつしっかりとした噛み心地があります。粘性はほとんどなく、しっかりとした質感があり、滑らかな口触りと噛むほどに増すコクが特徴で、じっくり味わうほどに深みが増す一品です。



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

噛むたびに広がる貝の旨味が、口の中に心地よい余韻を残す。醤油のコクと自然な塩味が絶妙に調和し、噛み終えた後も深みのある味わいが続く。

気候・地域

南知多の豊かな海で育まれた天然平貝は、潮風と太陽の恵みをたっぷりと浴びた深い旨味が特徴。噛むほどに温暖な気候が育む豊かな味わいが感じられる。

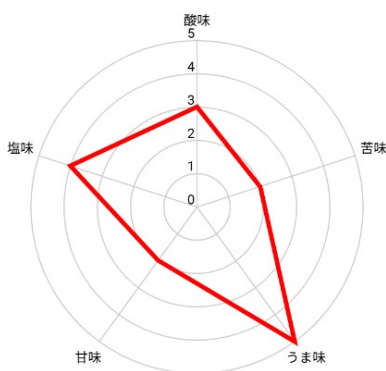
食経験・食習慣

干物の伝統を感じる味わいは、日本の食文化の奥深さを物語る。じっくりと噛むことで味わいが増し、酒の肴やご飯のお供にぴったりな逸品。

健康・生活様式

無添加で天然素材にこだわった一品は、健康志向の方や自然な味わいを大切にする方に最適。良質なたんぱく質やミネラルが手軽に摂取できる嬉しい選択。

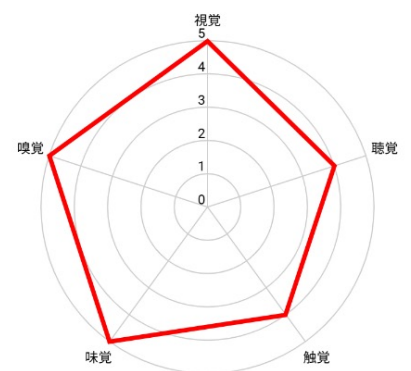
基本五味のレーダーチャート



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	2
塩味	4

広義の味	評点
香ばしき	5
渋味	1
収斂味	1
脂肪味	1
深みのある味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	4
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）

平貝の旨味と醤油の香ばしさが絶妙に調和し、噛むほどに深みが増す味わいに多くの高評価が寄せられました。見た目以上に柔らかく、程よい歯ごたえで、ご高齢の方でも安心して楽しめる点も好印象でした。干物でありながらふっくらとした食感と凝縮された旨味に驚きの声もあり、珍しさや希少性にも価値を感じます。一方で、「香りの広がりやや控えめ」「食べ方の説明が欲しい」といった改善提案もあり、今後さらに魅力が伝わる工夫が期待されます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージに関しては、中身が見える仕様が安心感を与え、購買意欲を高めると好評でした。黒色基調のデザインが高級感を演出し、シンプルな商品名も内容が明確に伝わる点で評価されています。

一方で、価格に対して包装がやや簡素に見える、黒が重たい印象を与える、味や保存方法の情報がやや不足している、といった意見も見受けられました。高価格帯の商品として、もう一步踏み込んだ「特別感」や情報訴求があれば、より強い納得感を与えられるでしょう。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

天然かつ国産の希少な平貝を使用し、無添加・高品質という点で安心感があり、差別化が図られているという評価が多くありました。インバウンドや高級グルメ市場、お取り寄せ需要との親和性が高く、希少性を活かした展開が期待されます。一方で、2,130円という価格が高いとの声も多く、ハーフサイズの導入や価格帯の調整といったアプローチが求められています。また、若年層への訴求力がやや控えめで、デザインや情報発信の工夫が今後の鍵となるでしょう。炙る手間も含め、利用シーンの明確化も重要です。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

SNSを活用した食べ方提案や、職人による丁寧な手作業、広報への前向きな姿勢など、熱意と実直さが伝わる取り組みに多くの共感が寄せられました。特に、本物志向の消費者や贈答市場、インバウンド需要との親和性に期待が集まっており、広告戦略の強化による認知拡大も進んでいる点が評価されています。

一方で、お客様相談窓口の不在や、広報専任者がいない点は、今後の信頼構築やブランド浸透の観点から、さらに安心感を高める取り組みが期待されます。

5. ブランディング要因

天然平貝の希少性と、干物という形に仕立てたユニークさが強いブランド価値を生んでおり、「天然」「贅沢仕立て」といったコンセプトも明快で高評価を得ています。特に贈答品や土産品としての需要を意識した特別感のある展開は、プレミアム感を演出する上で有効です。一方で、読み方も含め平貝そのものの知名度が高くないため、素材の特徴や産地情報をより丁寧に伝える工夫が求められます。ブランドの世界観がより伝わるパッケージや広報活動が、今後の価値向上につながるでしょう。

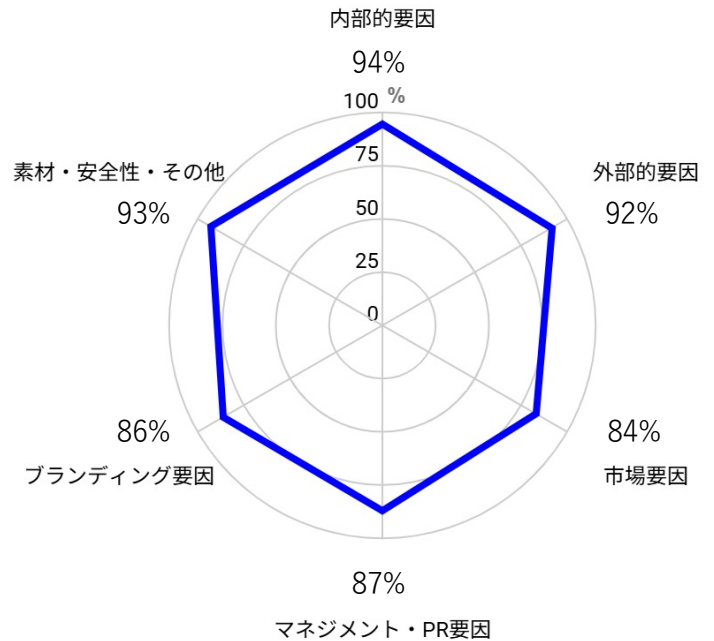
6. 素材・安全性・その他

原料の仕入れから製造に至るまで、HACCPやトレーサビリティ管理を徹底しており、衛生面・安全面に対する意識の高さに安心感があるとの評価が多く寄せられました。無添加で天然素材にこだわっている点も、健康志向の消費者や贈答品としての利用を後押しする要因となっています。一方で、素材の良さを一目で伝える表示の工夫、さらにはお客様相談窓口の整備といった点に対して期待の声も見受けられました。既に高水準の体制があるからこそ、さらなる信頼獲得の工夫が今後生きてくるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

「内部的要因」は94%と高評価です。厳選された天然平貝を使用し、無添加で丁寧に仕上げられた品質が評価されています。「外部的要因」は92%で、シンプルで高級感のあるパッケージや鮮度を重視した商品づくりが支持を集めています。「市場要因」は84%で、天然素材や希少性が強みですが、価格帯や競争力にももう少し工夫が加わると、さらに幅広い支持が得られるでしょう。「マネジメント・PR要因」は87%で、職人の手作業や丁寧な製造工程が信頼感につながっています。「素材・安全性・その他」は93%と高評価で、厳格な衛生管理やトレーサビリティが安心感を与える要因と考えられます。



■ 総評

まずはじめに、伝統を大切にしながらも、常に品質向上を追求されている貴社の取り組みに深く敬意を表します。天然平貝の干物は、厳選された素材と伝統的な天日干し製法による凝縮された旨味が特長であり、その完成度の高さが高く評価されました。噛むたびに広がる貝の深い旨味としっかりとした質感は、多くの審査員から高く評価されています。特に、外側の香ばしさと内側の柔らかさが絶妙に調和した食感は、他にはない独特の魅力があります。さらに、無添加で仕上げられた安心感も高く評価されており、素材本来の味わいが楽しめる点が支持を集めています。また、BBQシーンにも適しており、特に飲むとあまり食べない方や、焼くのに忙しいパパのおつまみにも良さそうです。シンプルながらも贅沢な味わいは、ビールや日本酒との相性も良く、アウトドアでの新たな楽しみ方も広がるでしょう。「次回は屋外で楽しみたい」との声があり、屋外でのシチュエーションにも適している商品だと感じられます。

一方で、「炙るひと手間が面倒で手軽とは言えない」との意見もありました。忙しい日常の中で気軽に楽しめるよう、調理の手間を軽減する工夫や、食べ方の提案が求められています。例えば、レンジで簡単に温められるようなアレンジや、手軽に楽しめるセット商品などがあれば、さらに幅広い層に支持される可能性があります。また、食べ方のバリエーションを紹介する動画やレシピを提供することも、消費者の関心を引きやすいでしょう。さらに、Instagramでの発信が魅力的との評価が高いものの、検索でなかなかたどり着けないとの声もあり、よりスムーズに誘導できる工夫が求められます。公式サイトやパッケージにQRコードを付記するなど、アクセスのしやすさを改善することも効果的でしょう。

貴社がこれからも新たな可能性を切り開き、伝統を守りながらも進化し続けることを期待し、さらなるご発展を審査員一同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