



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

鰹節と昆布の天然だし明太子



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 鰹節と昆布の天然だし明太子

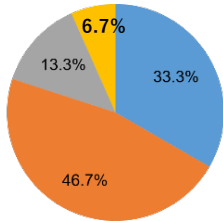
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

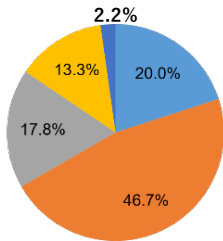
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

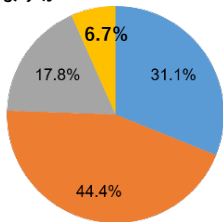
1 この商品に興味がありますか



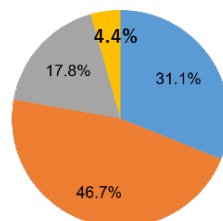
2 この価格で買いたいですか



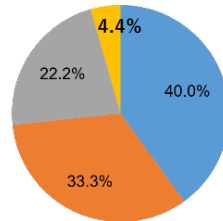
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

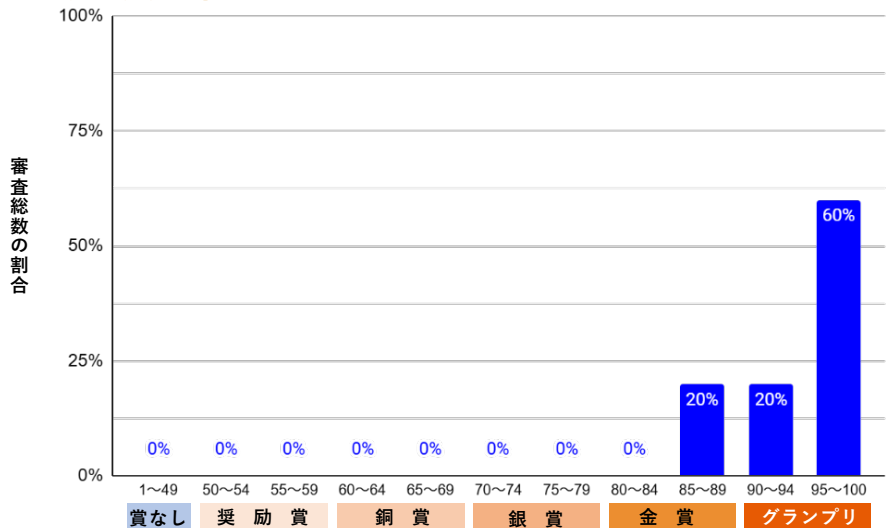
評価が高かった内容

無添加・無着色でたらこの素材そのものの美味しさが感じられる
 たらこの粒が小粒で揃っていて舌触りや食感がとても良い
 出汁の風味が活きていて、一つの料理として成立している
 塩分控えめなまろやかで上品な味わい
 出汁と魚醬で熟成された旨みと辛さが程よく、深い味わい
 鰹節と昆布だし、魚醬仕込みのワンランク上の高級明太子
 独自の調理方法で安心安全な明太子を完成された熱意が素晴らしい

評価が低かった内容

味付の肝である魚醬を出汁と共にもっとアピールしてもよい
 もう少し明太子の唐辛子のピリ辛感や粒粒感が感じられるとよい
 中身の見えるパッケージだと安心感がある
 もう少しはっきりと出汁の味が効いていると差別化しやすい
 外箱に素材や製法のこだわりを表示するとより魅力が伝わる
 SNSを積極的に活用し、より身近に感じられる広報戦略に期待
 ネットだけでなく首都圏のスーパー等で身近に購入できると嬉しい

点数分布



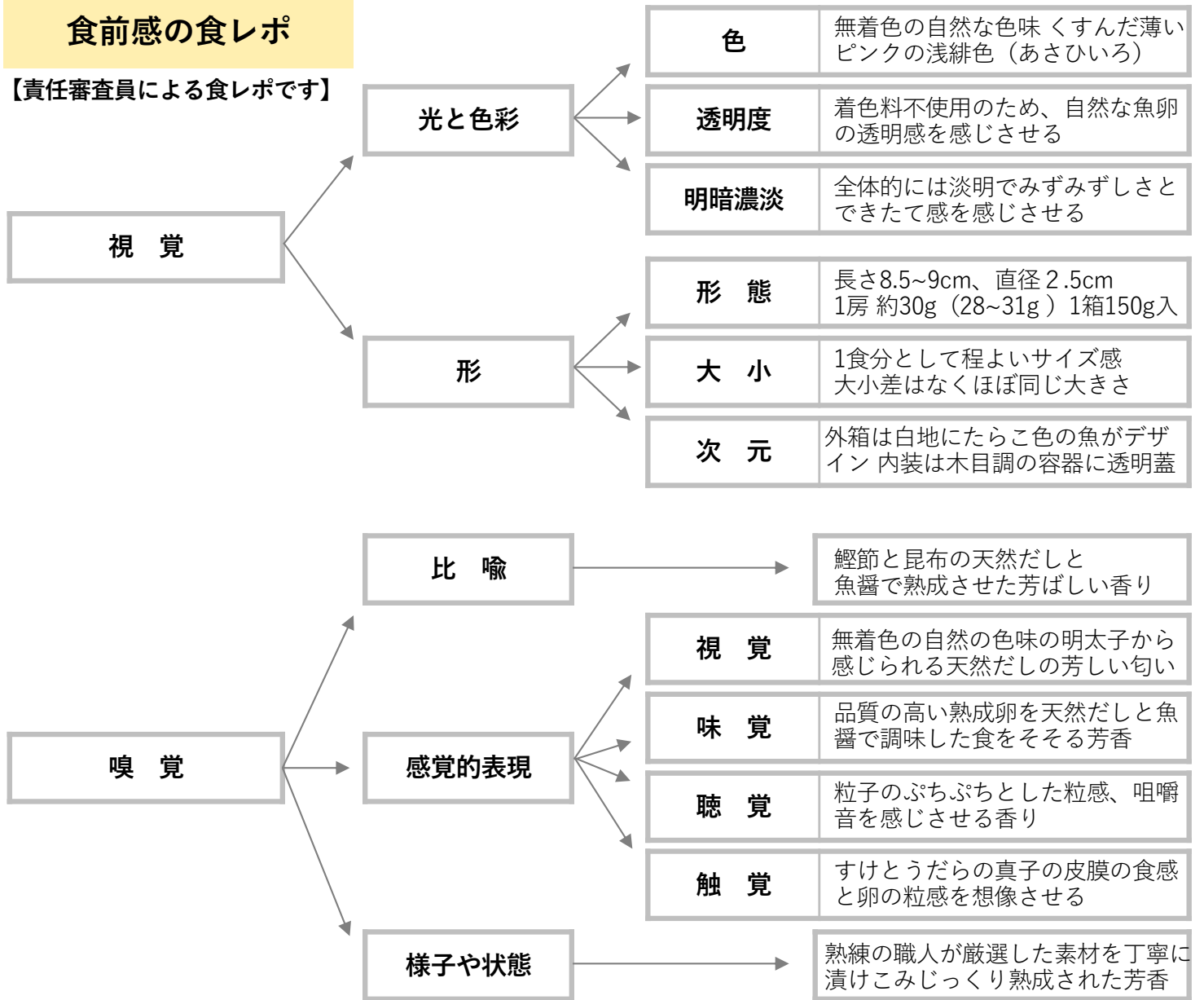
点数分布として80点台の金賞相当が20%、90点台のグランプリ相当が80%と評価され、総合評価94%でグランプリ受賞となりました。鰹節と昆布の天然だしと魚醬仕立ての独自の製法による味わい、無添加・無着色、素材の安全性において高評価が集まりました。WEBアンケートでは、商品への興味、ターゲット客層、USP、買いたくなるネーミングについて7割以上が好意的な回答を示しており、商品への関心の高さと幅広い客層へのアプローチの可能性がうかがえます。



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

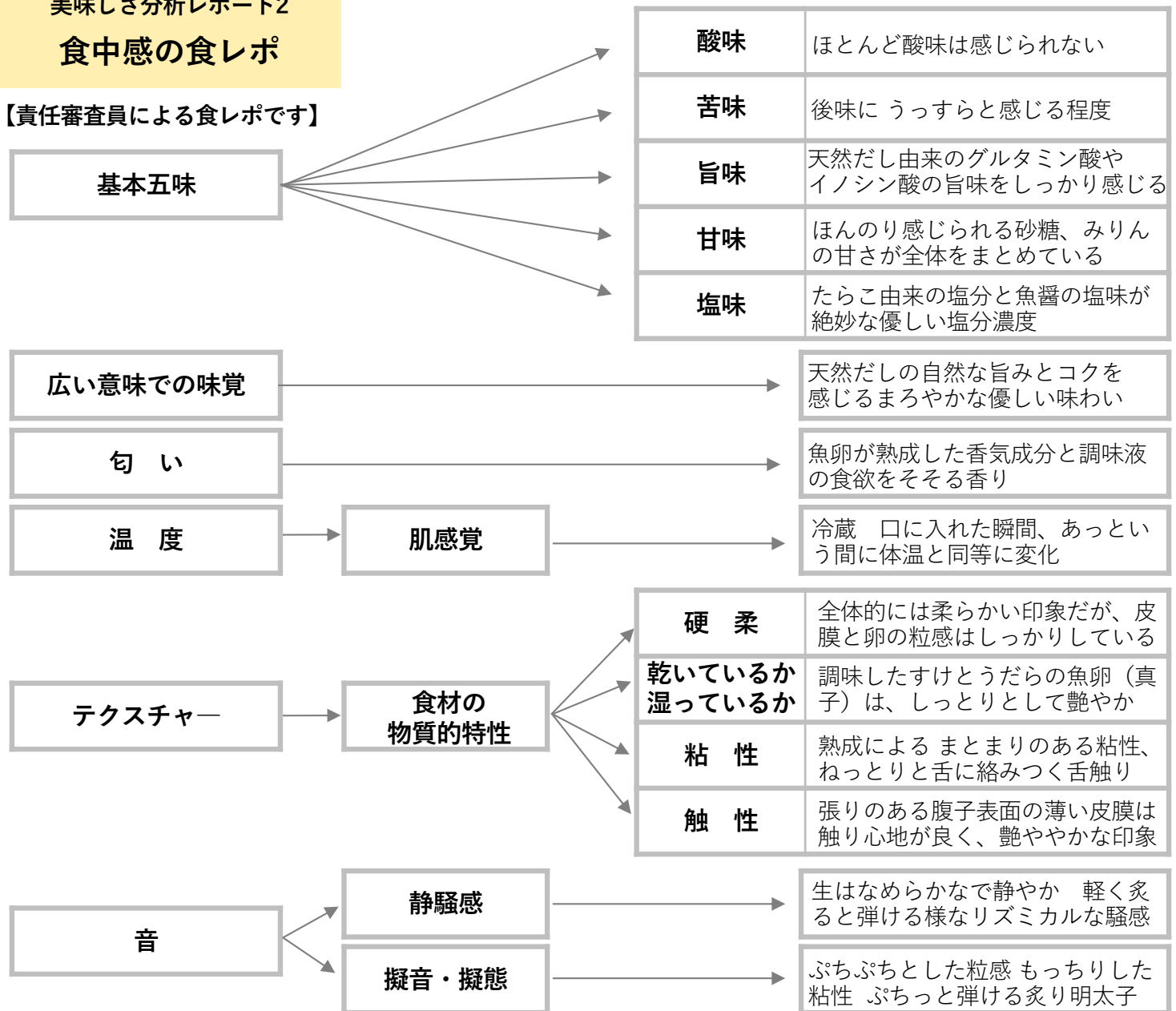
パッケージの外箱は、四角の程よいコンパクトなサイズ感で、白地をベースにピンクのたらこ色のスケトウダラが海を回遊するように描かれた、愛らしくポップなデザインは印象的で審査員の間でも大変好評です。センターに貼られたラベルの商品名とブランドロゴとのバランスも適切で、すっきりとした書体の「天然だし明太子」の商品名もわかりやすく開封せずとも中身を容易に想像できる秀逸なデザインと言えます。ただ「鰹節と昆布の」のフォントが控えめで少し見えにくく、もう少し目立つよう書体や色、サイズの工夫が望ましいと考えます。蓋を開くと木目調の容器に、美しく並んだ明太子の姿が目を引きまます。色味こそ普通の明太子と比べると無着色で華やかさはありませんが、この自然な色味が安心感を与えてくれます。腹子はしっかりと整ったダメージの少ない姿で丁寧に仕込み仕上げているのが伝わってきます。色味は自然なたらこの色合いを感じさせる浅緋色（あさひいろ 薄い緋色）を呈しており、表面は艶やかで、粒が感じられる程の量の唐辛子が全体をまとい、断面からは粒立ちの良い状態が見え食感への期待を高めてくれます。芳香は魚醬と魚卵の熟成した香りとなしのだしの香りが主体となり、品質の高い原料由来の純度の高い香りの印象を受けました。



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

審査会では、本商品そのまま生の明太子をごはんと共に試食させて頂きました。まずはそのままの明太子を口に運ぶと皮膜が破れる瞬間の弾ける食感、魚卵ひとつひとつのつぶつぶ感、ねっとりとしたまもりを感じさせる舌触りの素晴らしいテクスチャーを実感しました。調味については、鹿児島県産鰹節と北海道産昆布から丁寧に抽出した天然だしと魚醤の味付けに、塩分控えめだからこそその素材本来の熟成された旨みと深い味わいを感じることができました。温かいごはんと共に頂くと明太子がご飯によく絡み箸が止まらない絶品の美味しさです。軽く炙って頂くことにより一層味わいや芳ばしい香りが立ち、皮の弾ける食感とほろほろと広がるつぶつぶ感、しっとりしたレア感両方の食感を楽しむことができました。審査員によって明太子としてのピリ辛さが感じられない、つぶが細かくつぶつぶ感への物足りなさを感じるといった声も聞かれましたが、軽く炙って頂くことでその問題は解消されるように感じます。付属のリーフレットにQRコードを添え、レシピ提案を動画配信しているInstagramに連動し見れるようにできると購買者はより何倍も本商品の魅力を感じることでしょう。



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

優しいソフトな塩加減でまろやかな味わい。後味の余韻に旨みの後からほんのり苦みを感じられる。粒子が細かく滑らかでくちどけがよい。明太子としては唐辛子の量が抑えてありピリツとした辛みはほとんど感じられない

気候・地域

季節・気候、地域を問わず一年通して日本人に愛される明太子。冬はほかほかのごはんと共に、行楽シーズンはおむすびの具材に、食欲が減退する夏でも塩分補給と辛みが食欲を刺激し食欲を満たしてくれる季節を通して親しみのある食材といえる

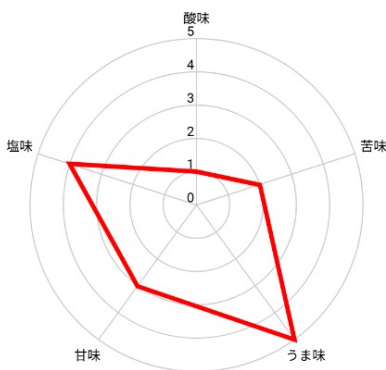
食経験・食習慣

我が家の常備食だったたらこや明太子。晩酌に酒の肴として、ご飯の共として食卓を囲む、家族団らんの懐かしい思い出の味でもある。そんな日本人の食生活で広く親しまれる明太子は、他にもパスタやサラダ、ドレッシングなど食生活に彩も添えてくれる

健康・生活様式

たらこにはビタミンB群やミネラルが豊富に含まれ、貧血予防や免疫力の強化に役立つと言われ、高たんぱくである事からダイエット中にもおすすめの食材と言える。無添加、塩分量を控えた体に優しい現代の志向をとらえた商品である

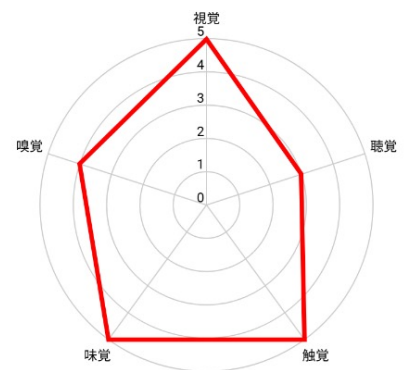
基本五味のレーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
懐かしい味	4
ごはんに合う味	5
優しい味	5
病みつきになる味	5
素材がいかされた味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
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）

味・五感など商品自体の持つ魅力を評価する内部的要因において、ほとんどの審査員がその味と安全性についてほぼ満点の高評価でした。特に厳選された素材と「無添加・無着色」にこだわった塩分控えめの体にも優しい味わいが高く評価されています。熟練の職人がひと腹ひと腹丁寧に手返しで漬け込みじっくりと熟成された明太子の仕上がりは、明太子っぽくない渋みのあるピンク色ですが、艶やかでぷっくりとした整った美しい姿で丁寧に手間暇かけて作られているのが伝わり、レベルの高い熟練の技、原料調達、目利き力を感じさせます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングについては、これまでの「無添加明太子」から「鰹節と昆布の天然だし明太子」に変更されたことで、他社製品との差別化が明確になり特徴の伝わるわかりやすい表現が大変好感を得ています。パッケージについては、外箱は白地にたらこ色のスケトウダラ模様を全体に配したデザインが愛らしく優しい雰囲気から商品のコンセプトが伝わってきます。内装の明太子が納められた透明蓋と木目調の容器は、腹子を取り出しやすく保存性への配慮が感じられ、全体的にバランスの取れた高いデザイン性が認められました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

日本人に広く親しまれている明太子やたらこの消費者ニーズは高く、さらに塩分を抑え無添加・無着色の天然だしを使用した本商品は、とてもヘルシーで安心していただけ、近年の健康志向や自然派志向、サステナブルといったトレンドを捉えた商品である事が多くの審査員により評価されました。150g1600円は、高品質の素材と手間暇かけ作られる製法を鑑みるとコストパフォーマンスは大変高いといえます。本物を求める嗜好は、昨今の消費者トレンドにもマッチしており、市場における訴求性も十分といえるでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

貴社では広報にしっかりとした予算を確保し、今後の展開として複数のSNSを活用した自社広報、プレスリリースの配信など様々な広報活動を予定しており積極的な前向きの広報体制が高く評価されました。HPやInstagramの動画によるレシピ提案など充実したコンテンツは多岐にわたり、HPではたらこピンクをイメージカラーにブランドのこだわり、様々な商品情報などとても見やすく、またECサイトやショッピングサイトへの展開から消費者は戸惑うことなくスムーズに購入が可能であり、貴社の魅力がよく伝わる構築がされています。

5. ブランディング要因

宮城県石巻市でたらこ一筋40余年のたらこ専門店で「より美味しいもの」を「より安全に」という想いを守り、素材や調味料にこだわる素材本来の美味しさを伝える誠実なブランディングは、しっかりと訴求性を持っており、強固なブランドとして確立されています。ブランドに一貫して感じられる事は、消費者に安全でおいしいものを届けたいというマインドです。消費者の嗜好はより本物を求める傾向にあり、そんな中、本商品は新たな価値訴求を通じてブランド力向上に一役買っていると言えます。

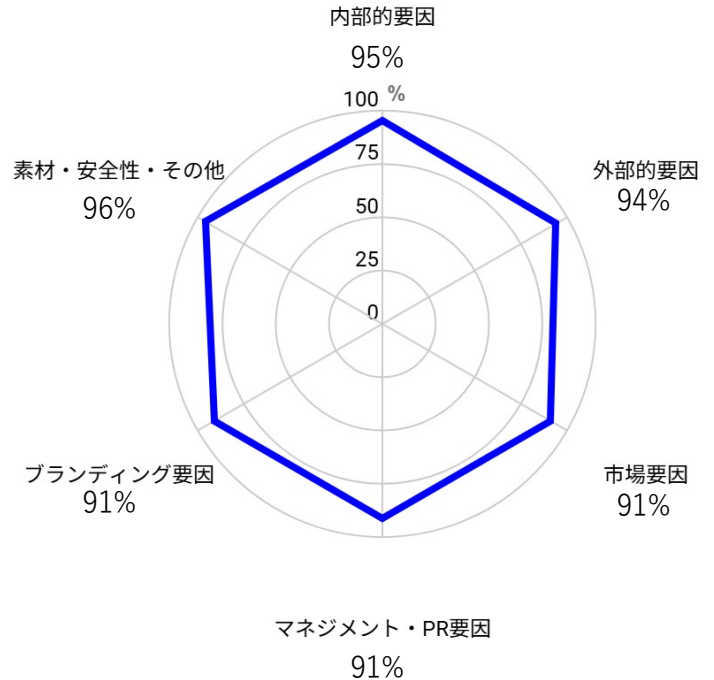
6. 素材・安全性・その他

6つの要因分布の中で96%と最も評価の高かった「素材・安全性要因」。創業時から安心して食べられる美味しい明太子を作りたいという想いで開発を続けてこられた本商品は、その想いがしっかり商品として具現化されており、無添加・無着色で、厳選した素材のみを使用し、HACCAPに基づく衛生管理のもと原料の選定から製造・出荷まで徹底した安全性を重んじる姿勢に感銘を受けます。素材本位の自然の味を追求し、無添加で丹精込めて作られるその想いやこだわりが、商品の高品質を保ち、安全・安心につながっていることを実感できます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、96%から91%の範囲に分布し全て91%以上のバランスの良い大きな六角形のグラフとなっています。最も評価の高かった「素材・安全性要因」は、保存料や着色料など添加物を一切使用せず徹底した衛生管理のもと、安全性への配慮・取り組みが高く評価されました。「内部的要因」はその素材や製法へのこだわりが味覚に反映され95%と高評価です。「外部的要因」は94%でネーミングの分かりやすさやパッケージのデザイン性が高く評価されています。「市場要因」は激戦市場における天然だし明太子での差別化、「マネジメント・PR要因」は適切な広報戦略、「ブランディング要因」はたらこ専門店の様々なこだわりが深く理解され、3つの要因一定の評価を受け91%の評価に繋がっています。



■ 総評

石巻市でたらこ一筋に40余年「美味しいもの」を「より安全に」という想いで、もの作りに取り組んでこられた真摯な姿勢に深く敬意を表します。まさに本出品商品は、その想いが具現化された素晴らしい製品であることを実感し感銘いたしました。

今回のグランプリ受賞については、審査員の8割が90点以上の評価で総合評価は94点、要因別については6項目全て90%以上の高い評価を獲得しました。中でも最も評価が高かった素材・安全性については、素材本位の自然の味を追求し、無添加で丹精込めて作られるその想いや姿勢、HACCPに基づく衛生管理のもと原料の選定から製造・出荷まで徹底した安全性への取り組みが高評価につながっています。熟練の職人がひと腹ひと腹丁寧に手返して漬け込みじっくり熟成された明太子の仕上がりは、優しい自然の色合いで食べる人に安心感を与えてくれます。艶やかでぷっくら整った美しい姿で、塩分控えめのまろやかな辛さ、天然だしと魚醤で調味された旨みや深い味わい、粒子の卵ひとつぶひとつぶの張りのあるテクスチャーは圧倒的な優位性を確立できている事が高く評価されました。パッケージについてはたらこピンクのスケトウダラの魚模様がポップで印象的なセンスを感じるデザインで、貴社のロゴと商品名のラベルとのバランスもよく、その秀逸なデザイン性が高く評価されました。

今後の展望としては、商品の特徴をより伝えるために「鰹節と昆布の天然だし明太子」に“無添加・無着色・塩分控えめ”“熟練職人の手仕上げ”などサブタイトルの追加も一考の余地があると考えます。その他パッケージやパンフレットにQRコードを導入し、公式サイトとSNSを互いリンクしECサイトへの誘導は現代のマーケティング戦略として非常に効果的です。

本商品は、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ可能性の更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査員一同心より祈念申し上げます。



〒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