



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

フルーツセロリのシャーベット



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 フルーツセロリのシャーベット

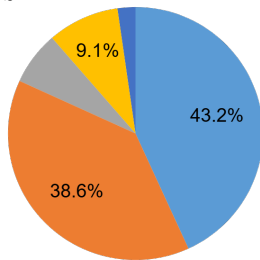
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

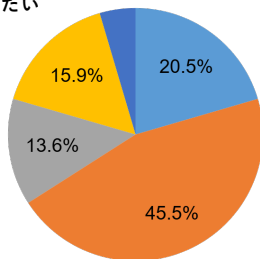
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

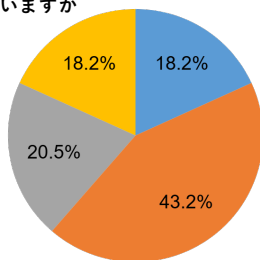
1 この商品に興味がありますか



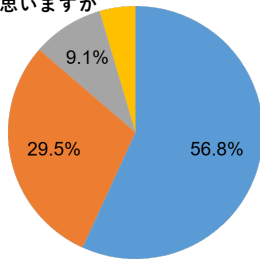
2 この価格で買いたいと思いますか



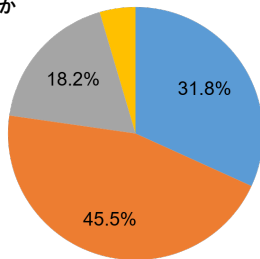
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

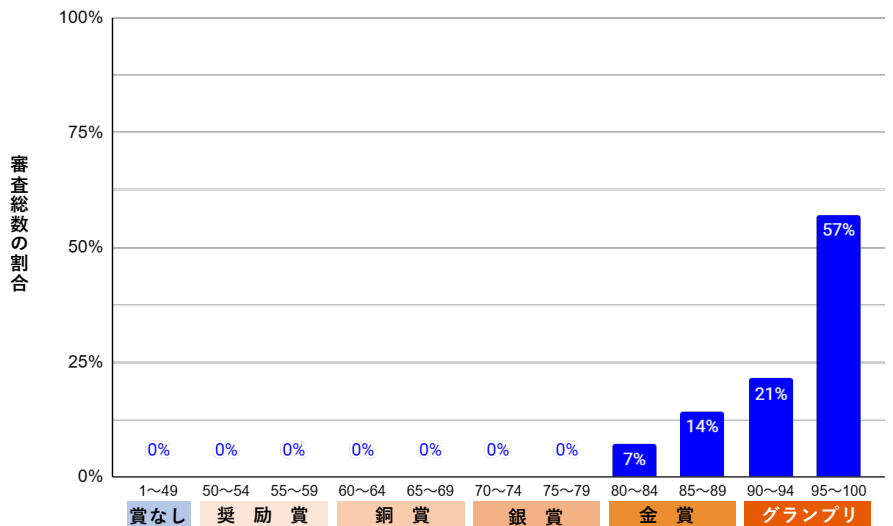
評価が高かった内容

甘さが控えめですっきりとした味
セロリの風味がありながら、瑞々しくフルーティー
青臭さやえぐみが一切なく、万人に受け入れられる味
フルーツセロリを使用した氷菓である事が非常に斬新
パッケージのイラストにインパクトと遊び心がある
市場における稀少性の高さが群を抜いている
商品に対するスタッフの愛情の深さが伝わる

評価が低かった内容

全体としては桃の果汁の味で、想像よりもセロリ感が少ない
セロリ好きのユーザーには、癖が少なくもの足りなく感じる
セロリの風味よりも、人工的な味と風味が少し強い
やや地味な白地のパッケージに、セロリの緑色を加えてほしい
オリジナルと期間限定である点をパッケージに明記するとよい
広報活動については、消極的であるという印象を受ける
商品の提供が持続可能でないとされる点が残念

点数分布



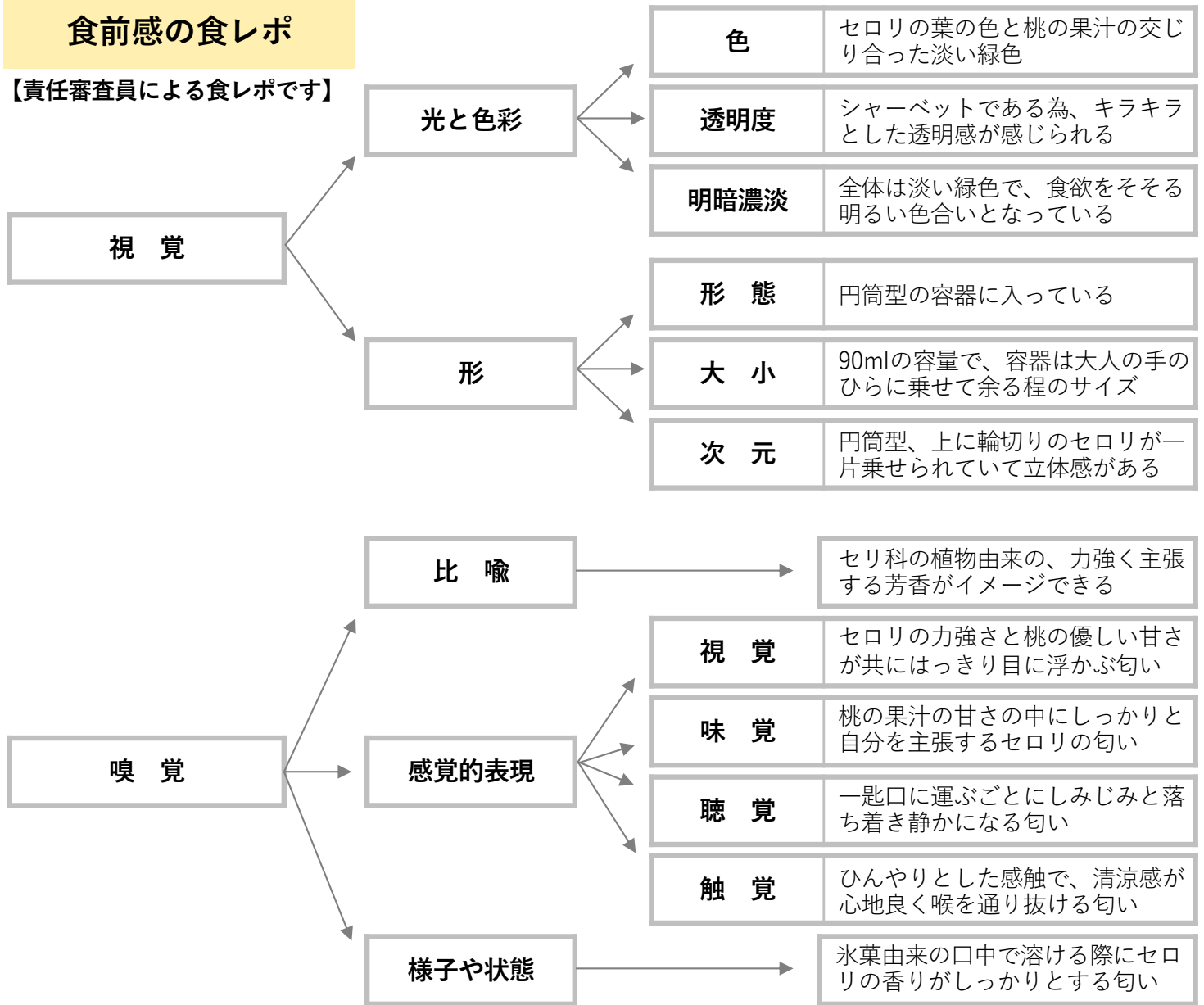
点数分布として、金賞相当が約21%、グランプリ相当が約78%を占めた結果、総合評価94点でグランプリを獲得されました。貴社の農園で栽培されたフルーツセロリを氷菓に使用する大胆な発想と独創性、味の点ではさっぱりとした甘さのシャーベットに苦味やえぐ味の一切無いセロリの香りを加え、後味がとてもすっきりとしていること、何よりも市場内における商品の稀少性の高さを審査員一同が正しく評価した結果の受賞となります。



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

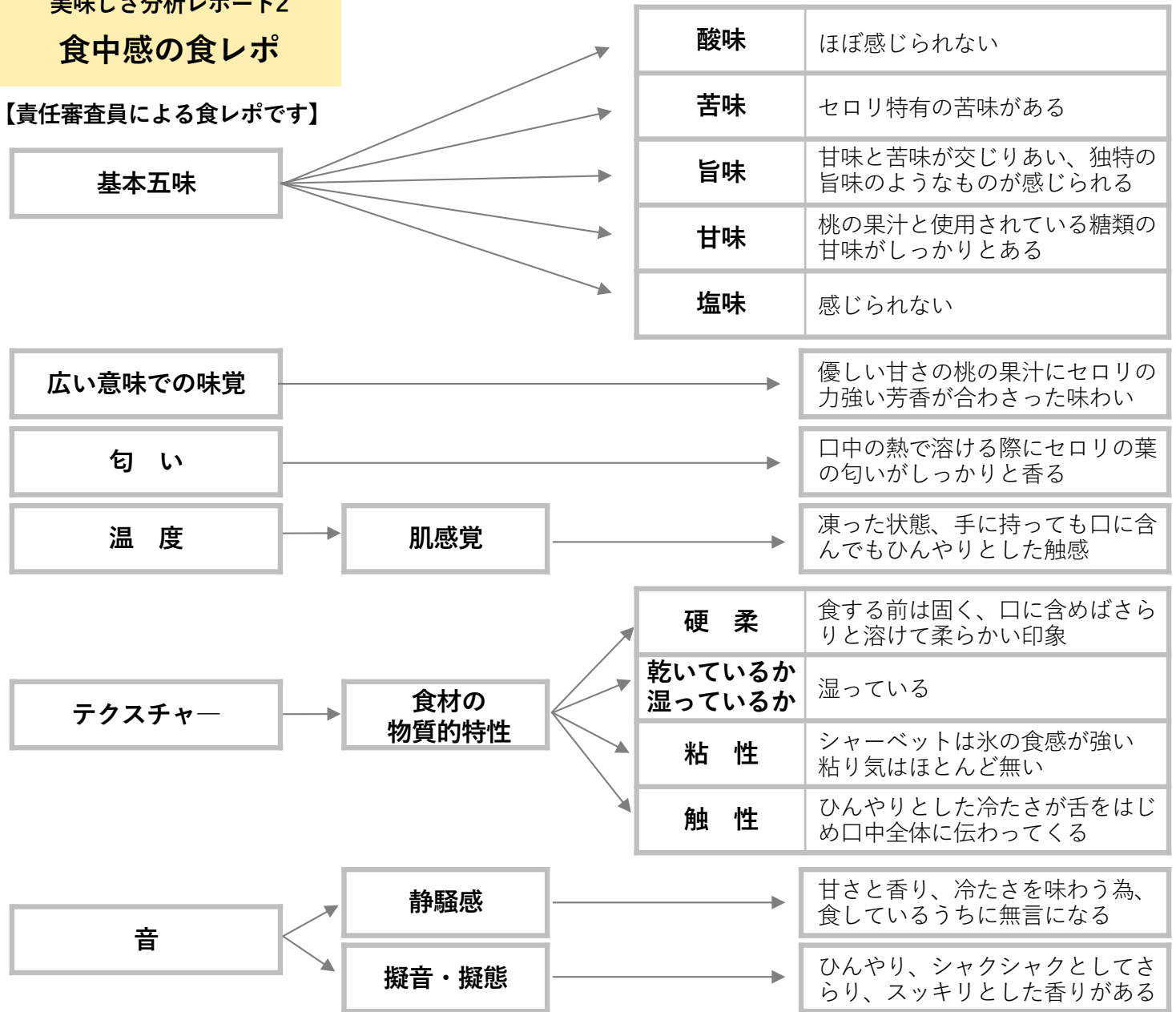
セリ科の野菜であり、香りと苦味、えぐ味が強い野菜の代表として挙げられることの多いセロリは、味覚や嗅覚が敏感である子供はもとより、大人の中にも苦手な人が少なくない野菜であると言えます。当商品はまさしくそのセロリのシャーベットであり、いかにさっぱりとした味の氷菓に仕立てても、やはりセロリの強烈な個性から、一口で手が止まるのではというのが食する前の正直な感想でした。

一般にはまだ馴染みの薄いフルーツセロリを使用しており、そもそもフルーツセロリとは何なのか、資料によれば苦味が無くさっぱりしているとされるが、本当かどうか実際に食してみなければ何もわからない、でももし普通のセロリと大差なく、まるで青汁をただ氷菓の形にただけのような商品だったらと、恐らくは多くの方が食する前から期待と不安が心の中で渦を巻くのが、当商品のいわば面白さではないかと思います。凍っている為、表面からはセロリの匂いをほとんど感じ取ることができない点からも、とにかくまずは一口どうぞ、そうすれば全てがわかりますと言われている気がします。

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

期待と不安を抱きながらも、とにかくスプーンでひと匙すくい口に入れてみたところ、あれ、と思わず声が出ました。ベースの味は桃の果汁の甘さで、セロリの苦味やえぐ味がかけられ感じられないことに驚きました。口中で溶ける際には確かにセロリの香りが感じられ、それは甘さの中の程良いアクセントと言えます。表面には一片のセロリのグラッセがのっており、これは甘さの中にセロリ特有の苦味がありました。

基本の五味は、酸味と塩味はほぼ感じられませんでした。一番強く感じられたのはやはり桃の果汁由来の甘味でした。セロリのグラッセにはほのかな苦味があり、これが商品にセロリを使用しているという主張にもなっています。その苦味と味のベースである甘味が交じり合うことにより、独特の旨味を形成しているように感じられました。シャーベットはフランス料理ではメインの前の口直し、そしてデザートの一品として主に供されますが、冷たさに加えてスッカリとした後味の当商品はそれに最適のものです。



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

桃果汁の甘味が味のベースだが、とてもさっぱりとしている。フルーツセロリの葉が刻み込まれていることにより、その香りによって後味はよりスッキリとしたものになっている

気候・地域

アイスクリームは冬場に暖かい部屋の中で食べるのが美味しいとされるが、シャーベットをはじめとする果汁を使用した氷菓はやはり暑い夏場に食べると体も心もリフレッシュされる

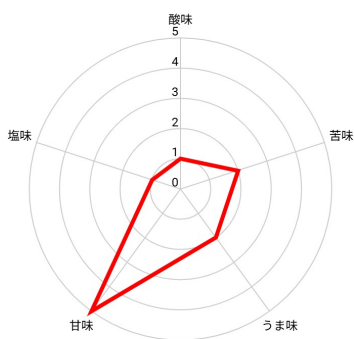
食経験・食習慣

シャーベットはアイスクリームのルーツともなっている世界最古の氷菓で、発祥は古代ペルシャとされる。フランスではコース料理の途中で味わうトゥルー・ノルマンという習慣がある

健康・生活様式

脂質が少なく、低カロリーであるシャーベットはダイエット向けの氷菓と言える。高級だが、果汁100%のものは含まれる糖質の量も低めで、よりダイエットにはおすすめのデザート

基本五味の レーダーチャート



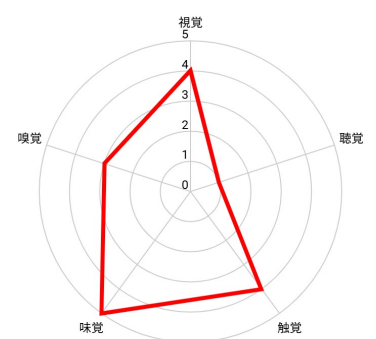
五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	2
甘味	5
塩味	1

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
清涼感	5
自然味	4
軽やかさ	5
繊細さ	4
独創的な味	4

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	1
味覚	5
触覚	4
嗅覚	3



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）

カップの蓋を開けた時、フルーツセロリの葉が刻みこまれているが故の淡い緑の色合いに目を惹かれました。抹茶ともメロンとも違う、野菜の葉の緑は氷菓のカテゴリーでは他に見当たらないものです。ひと匙口に含むと、セロリの苦味やえぐ味といったものは一切感じられず、桃の果汁がベースのさっぱりとした甘さのシャーベットの中に確かにセロリの香りが感じられ、それが程良いアクセントとなり、後味もスッキリとしていました。普通のセロリとは違う、フルーツセロリを使用した氷菓ならではの独創的な味わいです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

フルーツセロリは、一般にはまだ耳にしたことが無い人も多いと思われそうですが、フルーツセロリのシャーベットという商品名は、あの香りが強くて苦味もえぐ味も強い野菜のシャーベット？と、人の興味を惹き付けるのに十分なインパクトがあります。パッケージの白地はシンプルですが、蓋の縁のゴールドは高級感があります。蓋に描かれた加藤清正をデザインしたイラストも遊び心があり、多くの審査員が賞賛していました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

貴社の自慢の商品であるフルーツセロリは、見た目・味・香りいずれも一般の品種とは異なるもので、これだけでも市場内では稀少性の高い食材であると言えます。そのフルーツセロリを使用したシャーベットは、稀少性に加えて氷菓としての独創性の高さを大いに発揮できるものであります。また健康志向の高いユーザーには、セロリという栄養価の高い野菜を使用したシャーベットということ、さらに出荷時期にしか市場には出回らないという限定感からも、特に受け入れられる商品であると考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広告予算を確保されておらず、広報についての計画や部署並びに担当者の配置も無いとのことで、その点につきましては少し消極的であるという印象を受けました。また、現代では広告活動に大きな力を発揮できるSNSの活用も十分では無いように見え、とても稀少性かつ独創性の高い素晴らしい商品を販売する上で、大変もったいなく感じました。さらなるファンの獲得に向けて、今後の拡大に期待したいと思います。

5. ブランディング要因

清正農園様では熊本独自のひご野菜として様々なものを栽培されているようですが、とりわけ当商品に使用されているフルーツセロリは、まずその名に強いインパクトがあります。香りと味のクセの強い野菜の代表であるセロリを使用したシャーベットは、多くの消費者の興味を向けさせることができ、一個の値段は決して安価とは言えないながらも、他には決して見当たらない唯一無二の商品である点が、当商品のブランディングとしての最大の強みに繋がっています。

6. 素材・安全性・その他

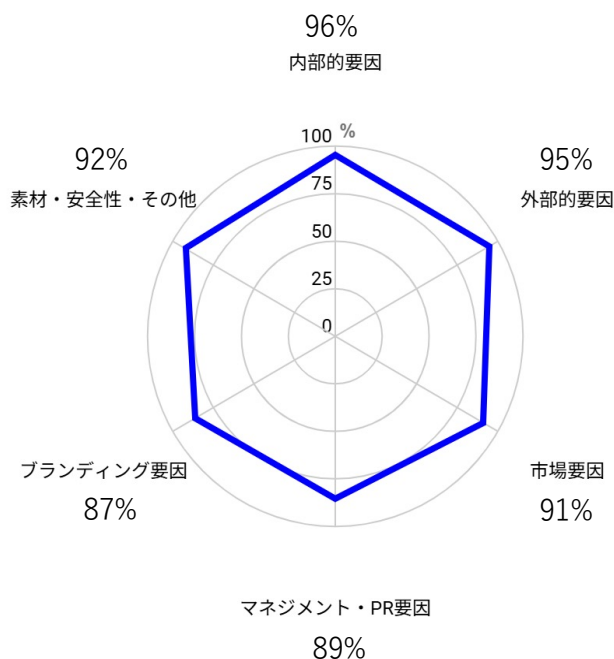
食品安全基準に則り、保存料・着色料を使用せず、トレーサビリティ管理をはじめその製造工程、保存方法には安心感があります。貴社で栽培されているフルーツセロリの出荷時期にしか製造しないとされる点は、素材の味や品質を大切にし、お客様を大切にすることに繋がり、とても潔く好印象を受けます。農薬検査を実施されていない点は審査員から唯一指摘はありましたが、野菜の栽培のプロである方々の考えから何ほどの心配も無いと思います。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は96%から87%の範囲となり、高得点でバランスの良い形の六角形を描いています。

最も評価の高かった内部的要因は、桃の果汁がベースのさっぱりとした味のシャーベットにセロリの葉の香りがアクセントとなっている味の良さが評価されました。次いで外部的要因はやはり商品名のインパクトと、パッケージの遊び心のあるデザインが高く評価され、素材・安全性・その他は貴社の農園で栽培された素材そのものの良さと製造工程における安全性の高さ、市場要因はフルーツセロリのシャーベットという市場内における稀有性の高さ、マネジメント・PR要因はお客様の意見を大切に思う姿勢、最後にブランディング要因は、他には決して見当たらない商品の独創性の評価によるものです。



■ 総評

セロリは他の野菜に比べ、その存在感は明らかに群を抜いています。鬱蒼と茂る密林のような葉、筋のはっきりと見える太い茎はその見た目からして、大きなインパクトがあります。そして葉、茎それぞれにビタミンが豊富で栄養価も高く、何よりも最大の特徴はセリ科の植物故の強い香気で、西洋料理のサラダやオードブルで食することはもちろんのこと、スープを作る際に入れる香味野菜の束、ブーケガルニには欠かせない野菜となっています。しかしその個性のあまりの強さが日本人にとっては苦手な野菜の筆頭として挙げられることも多く、かつてブームとなった同じセリ科の植物であるパクチーのように、好き嫌いがはっきり分かれるという個性の強さが弱点を抱えた野菜であるとも言えます。

当商品は、桃の果汁のシャーベットに自社農園で栽培されたフルーツセロリの主な可食部分である茎よりもビタミン等が多いとされる葉を刻み込むことにより、淡い緑の色合いと口中で溶ける際に確かに感じるセロリの香気が非常に上品な逸品で、特有の苦味やえぐ味が全く無く、セロリが入っていると言われなければわからないほどです。普通のセロリでは氷菓にはなり得ず、まさにフルーツセロリだからこそ作ることのできる、独創性の高い唯一無二の商品であると言えます。お土産の品としても、驚きと意外性に満ちている点が渡す側、受け取る側双方に喜ばれるものではないでしょうか。

以上、有限会社西弘(清正農園)様より出品の商品「フルーツセロリのシャーベット」は、厳正な審査の結果、全ての要因において審査員一同の高い評価を得られたことにより、第88回ジャパン・フード・セレクション審査会におきましてグランプリを獲得しましたことをここにご報告致します。

かつて武将であった加藤清正が日本に持ち帰ったとされるセロリ、この個性の固まりである野菜を使用した氷菓は、まさに貴社の確かな味へのこだわりと創造力、栽培した野菜への愛情の賜物と言えます。



〒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