



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

エダムチーズと北海道バターのサブレ



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 エダムチーズと北海道バターの子ブレ

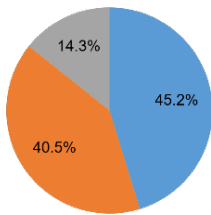
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

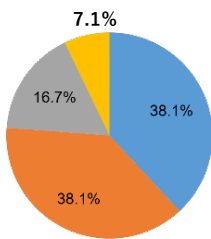
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

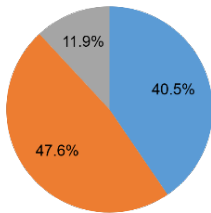
1 この商品に興味がありますか



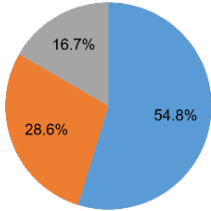
2 この価格で買いたいですか



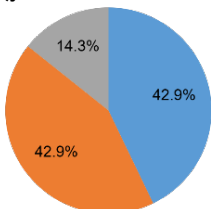
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

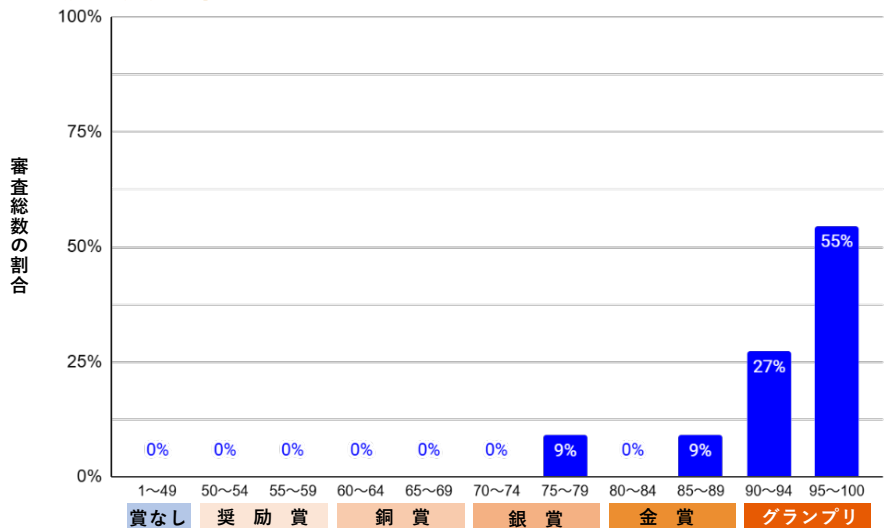
評価が高かった内容

バターとエダムチーズの豊潤な香りとリッチな味わいが絶妙
少し硬めのサブレの食感やサクサクした歯触りが良い
塩味と甘味のバランスが非常に良く取れている
香料を使わずにエダムチーズの風味を生かしている
甘すぎないのでワインなどのお酒にも合う用途の広さ
わかりやすいネーミングとお洒落なパッケージデザインが良い
添加物がなく、品質管理体制が整っている

評価が低かった内容

塩味が強く感じられた
かじった際にサブレが割れる
やや価格が高いと感じる
パッケージにもう少し高級感があれば良い
2枚入りのパッケージが贈答用には不向き
もう少し特徴が伝わるようなネーミングの工夫
ブランドの歴史や商品の魅力の発信が不足している

点数分布



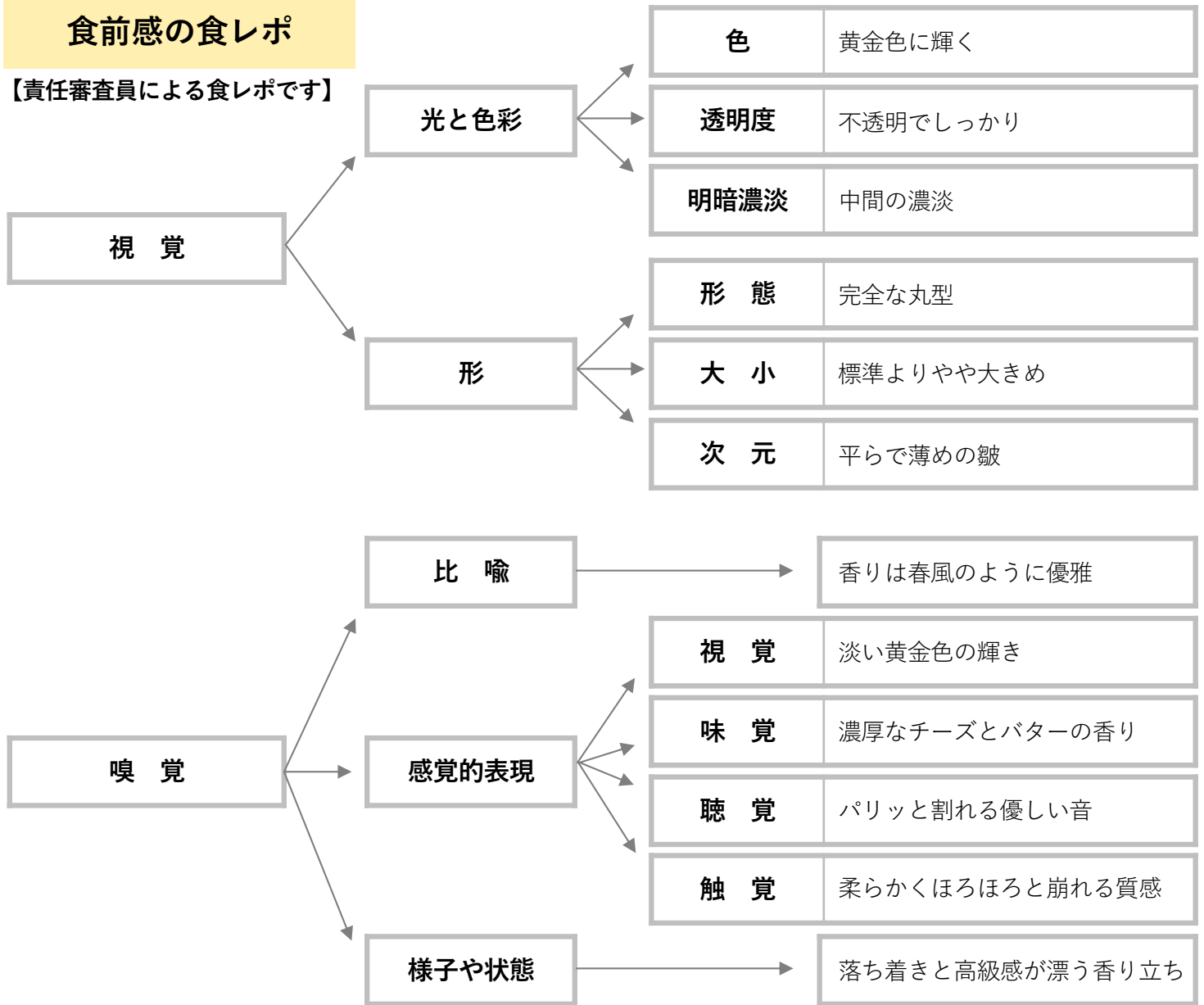
点数分布の内訳として、80点台の「金賞」が9%、90点以上の「グランプリ」相当と評価した人は全体の82%と半数以上を占め、総合評価では93点で「グランプリ」受賞となりました。サブレは、豊かな香りと甘味・塩味のバランス、リッチな食感が高評価です。素材の風味を活かし、お茶菓子やワインと好相性。一方、塩味の強さや包装の高級感不足が指摘されています。今後はパッケージ改善やブランド強化による認知度向上が期待されます。



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】



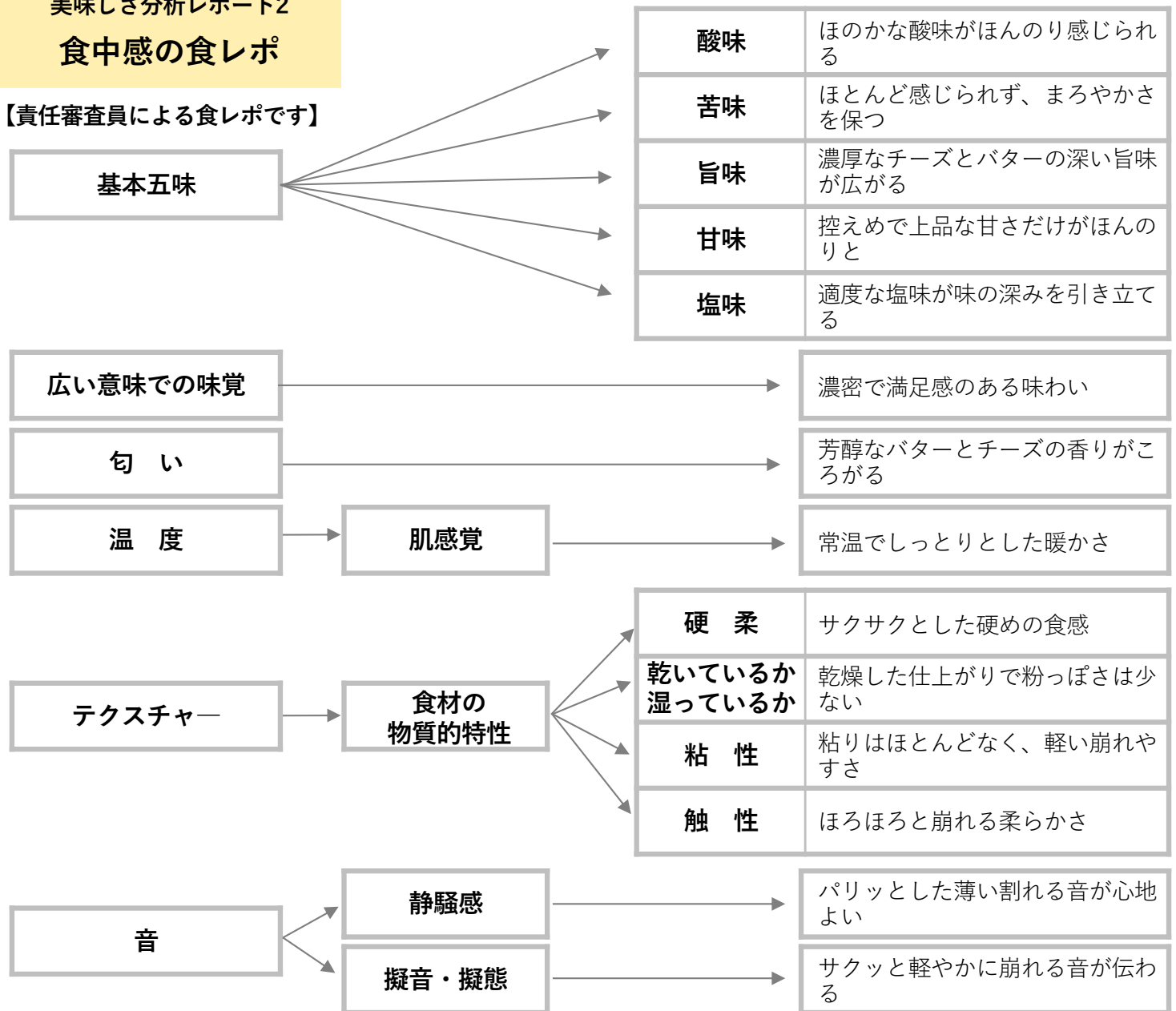
■ 食前感 講評

エダムチーズと北海道バターのサブレは、視覚と嗅覚の両面で魅力を放つ逸品です。見た目は淡い黄金色に輝き、繊細な焼き色が高級感と温かみを演出します。光を浴びるとさらに魅力が際立ち、春風に揺れる麦畑のような優雅さが感じられます。表面はサクサクとした質感を予感させ、適度な硬さがありながら口の中でほどける絶妙な食感をもたらします。嗅覚においてもこのサブレは優れており、バターとエダムチーズの香りが調和し、心地よい優雅さを演出します。芳醇な香りが広がることで、お茶の時間をより豊かなものへと引き上げ、自然の恵みを存分に味わえる仕上がりです。バターの深みとチーズのコクが絶妙に絡み合い、食欲をそそる芳香が楽しめます。視覚と嗅覚の両面から商品としての上質さが伝わり、贈答品や特別な時間を彩るスイーツとしてふさわしい仕上がりです。今後も素材の高級感と調和を最大限に活かし、ブランド価値の向上に向けた工夫を続けることで、さらなる魅力を発揮するでしょう。

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

エダムチーズと北海道バターのサブレは、視覚と嗅覚の両面で魅力を放つ逸品です。外観は淡い黄金色に輝き、繊細な焼き色が高級感と温かみを演出します。光を浴びるとさらに魅力が際立ち、春風に揺れる麦畑のような優雅さが感じられます。表面はサクサクとした質感を予感させ、適度な硬さがありながら口の中でほどける絶妙な食感をもたらします。嗅覚においてもこのサブレは優れており、バターとエダムチーズの香りが調和し、心地よい優雅さを演出します。芳醇な香りが広がることで、お茶の時間をより豊かなものへと引き上げ、自然の恵みを存分に味わえる仕上がりです。バターの深みとチーズのコクが絶妙に絡み合い、食欲をそそる芳香が楽しめます。視覚と嗅覚の両面から商品としての上質さが伝わり、贈答品や特別な時間を彩るスイーツとしてふさわしい仕上がりです。今後も素材の高級感と調和を最大限に活かし、ブランド価値の向上に向けた工夫を続けることで、さらなる魅力を発揮するでしょう。



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

濃厚なチーズとバターが深く余韻に残り、口の中で豊かなコクが広がる。

気候・地域

寒冷な地域の豊かな風土を感じさせる風味で、自然の恵みを十分に活かした味わい。

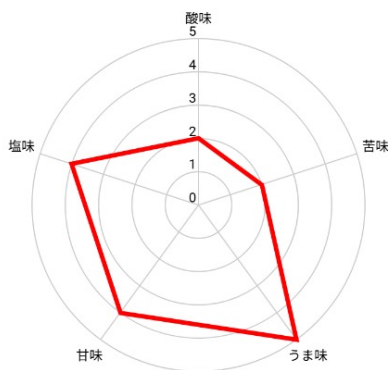
食経験・食習慣

上質な素材の美味しさをじっくり堪能できる贅沢なひとときのひと口。

健康・生活様式

健康志向や生活の質を重視する方にも好まれ、上質な素材の良さを実感できる味わい。

基本五味のレーダーチャート



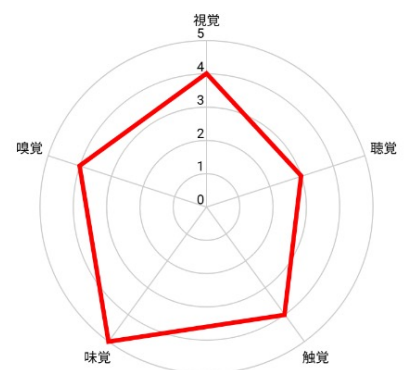
五味	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
懐かしい味	3
田舎の味	2
なじみのある味	4
病みつきになる味	5
家族の味	3

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	3
触覚	4
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）

エダムチーズと北海道バターの子ブレは、濃厚な風味と繊細な食感が特徴で、五感に強く訴えかけます。バターの芳醇な香りとエダムチーズのコクが絶妙に調和し、口に入れると上品な味わいが広がります。サクツとした食感とほろほるとほどける口どけが食べる楽しさを増し、視覚的にも美しい焼き色が高級感を醸し出します。試食者の満足度が高く、話題性のある商品として注目される要素を多く備えています。ブランドのこだわりとストーリー性が伝わり、ニュース性を高めることでさらなる認知拡大が期待されます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングは分かりやすく、商品特性を的確に表していますが、より印象に残る工夫が求められます。パッケージデザインは洗練されており、高級感が伝わるものの、ターゲット層に合わせた視覚的な魅力をさらに強化する余地があります。素材のこだわりや製法の丁寧さをパッケージ上で伝えることで、購入意欲を高めることが可能です。ギフト需要を意識し、高級感をより強調するデザインやブランドストーリーの可視化を行うことで、消費者にとっての訴求力を強化し、ブランドの価値向上につなげることが期待されます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ターゲット層は高級志向の嗜好品を求める消費者やギフト需要のある層です。北海道産バターとオランダ産エダムチーズを使用することで、品質重視の市場ニーズに合致しています。健康志向の高まりもあり、無添加・自然素材のスイーツが注目される中、本製品はトレンドに適した価値を持っています。ギフト需要や特別な日のスイーツとしての市場適性が高く、今後は海外展開の可能性も視野に入れ、市場開拓を進めることでブランドの競争力を維持しつつ、より幅広いターゲット層への訴求が可能となるでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

SNSやホームページを通じた情報発信は積極的に行われており、商品の製造過程やこだわりを伝える広報活動が評価されています。インフルエンサーの活用や百貨店での販売促進を行うことでブランド認知度が向上するでしょう。加えて、POP UPイベントや試食会の開催により、消費者が実際に体験できる機会を増やすことが重要です。口コミを広げるキャンペーンを取り入れ、食べた人の体験を共有できる仕組みを作ることで、ブランドイメージの強化と市場拡大を図ることが期待されます。

5. ブランディング要因

ブランドは歴史と確かな品質を背景に構築されており、原料のこだわりや製法の丁寧さが評価されています。「自由が丘の老舗」という信頼性を活かし、上質なスイーツとしてのブランド価値を伝えることが可能です。継続的なストーリーテリングを通じ、ブランドの世界観を強化することで、消費者の愛着を高めることが期待されます。また、既存の高級イメージを維持しつつ、新たなターゲット層へアプローチすることで、幅広い層への認知拡大を進める戦略も有効でしょう。

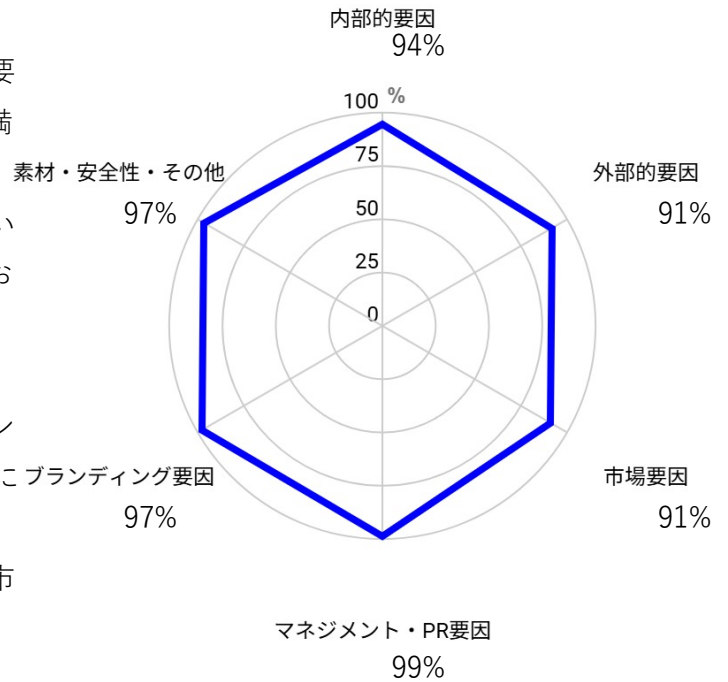
6. 素材・安全性・その他

オランダ産エダムチーズと北海道産バターを使用し、香料や添加物を排除した安全性の高さが特徴です。製造工程の衛生管理が徹底されており、消費者に安心感を提供します。トレーサビリティやHACCPなどの管理体制を確立し、安全性の信頼性を向上させている点が評価されます。保存料や乾燥剤の適切な管理も行われ、製品の鮮度を維持しながら提供される点もポイントです。今後、ナチュラルな素材の魅力をより強調し、健康志向の消費者に向けた発信を強化することで、市場での競争力を高めることが可能となるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

サブレは、全体的に高評価を獲得しています。内部的要因は94%と非常に高く、風味や食感に対する試食者の満足度が特に高いです。バターとチーズの濃厚な香りと素材・安全性・その他
リッチな味わい、サクサクとした食感が魅力となっています。外部的要因・市場要因も91%以上の評価を得ており、ネーミングやパッケージの改善余地はあるものの、ブランドイメージやターゲット層への訴求は強力です。SNSや販促活動のさらなる強化が必要です。マネジメント・PR要因は99%、ブランディング要因は97%と非常に高く、安全性や品質管理が消費者に信頼される要因となっています。今後も素材のこだわりを維持しつつ、市場拡大とブランド構築が期待されます。



■ 総評

エダムチーズと北海道バターのサブレは、審査会で高い評価を受けました。試食者からは「リッチで上質な素材感」「絶妙な塩加減とチーズの濃厚さ」「サクサクの食感とバターの芳醇な香り」といった意見が寄せられ、五感で楽しめる品質が評価されています。素材の選定や製法のこだわりが極上の味わいへと直結し、信頼感を得ています。一方で、外部的要因ではパッケージデザインの改良が求められています。シンプルなデザインの中に高級感やブランドの個性を強調する工夫が必要です。特にギフト需要を意識し、視覚的なブランド訴求を強化することで、購買意欲向上が期待されます。また、「ブランドストーリーをもっと伝えてほしい」「商品の特徴を視覚的に表現してほしい」との要望もあり、パッケージの情報を充実させることで、差別化が図れるでしょう。市場要因としてはターゲット層の拡大が課題となっています。価格については「高め」と感じる声もありますが、素材の良さと製法の丁寧さを考慮すると、妥当な水準と評価されています。今後は付加価値の創出や商品ラインナップの多様化を進めることで、より幅広い層への訴求が可能で、さらに、販売促進やブランド戦略として、商品の魅力を伝えるストーリーテリングを強化し、産地や製法を積極的に発信することでブランドの価値向上が期待されます。マネジメント・PRでは、SNSやインフルエンサーを活用した情報発信、百貨店やポップアップストアでのフェア開催が有効です。試食イベントを通じて消費者が体験できる機会を増やし、購買につなげる施策も重要です。さらに、口コミを広げるキャンペーンを展開することで、認知度向上と新規顧客の獲得を促進できます。総合的に見て、素材の良さ、味の洗練さ、製品の完成度が高く評価されています。今後はブランドストーリーの強化やパッケージ改良、販売戦略の拡充を進めることで、ターゲット層を広げ、ブランドの信頼性向上と新たな市場開拓が期待されます。



〒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