

審査レポート



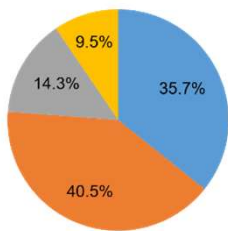
商品名 北海道産たこ使用 たこわさび
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年4月)

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。

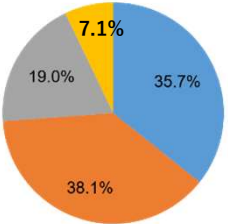
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

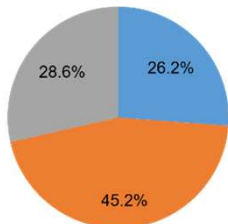
1 この商品に興味がありますか



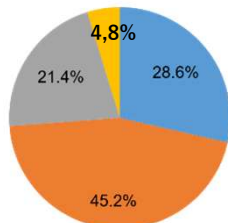
2 この価格で買いたいと思いますか



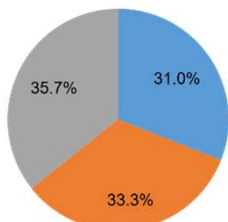
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

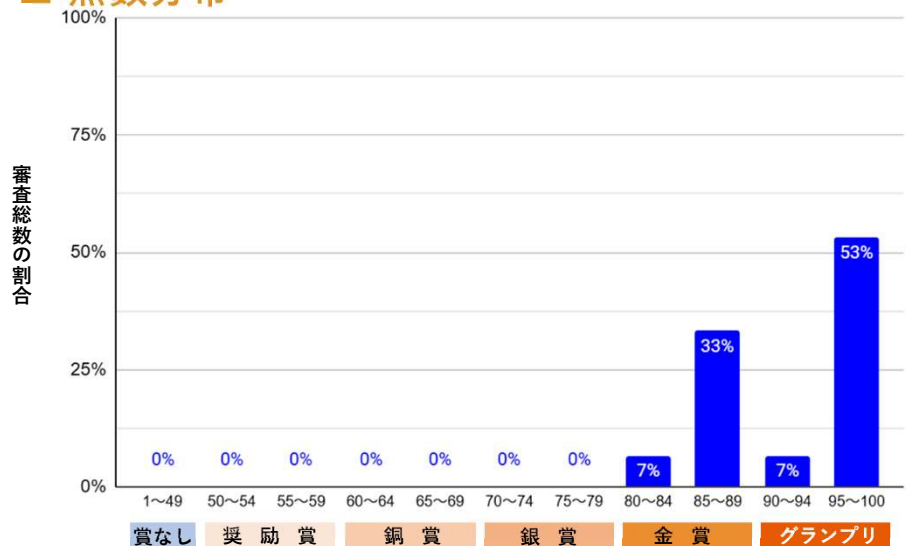


審査評

評価が高かった内容
 大きめにカットされた水蛸の歯触りがとても良く食べ応えがある
 水蛸の美味しさと山葵の辛みが程よく食べた後の満足感が高い
 ぷりっとして柔らかく瑞々しい食感の斬新なたこわさび
 北海道産の上質な水蛸と山葵茎の食感、バランスが大変良い
 新鮮な水蛸の甘み、わさびの味がキリッとして食欲を掻き立てる
 刺身感覚の贅沢なたこわさ ご飯のお供、酒の肴に最適な逸品
 本物を感じさせるたこわさびで業務用に家庭用にと市場性が高い

評価が低かった内容
 北海道産“水だこ”と謳った方が訴求につながる
 HPやSNSのアレンジレシピがQRコードで簡単に見れるとよい
 香料、酸化防止剤など添加物が複数使用されているのが残念
 競合他社とのたこわさびの違い・特徴をはっきりアピールする
 切り方にバラつきがあるので容器詰めの際に配慮が必要
 味付がやや甘く感じる わさび茎はもう少し量があるとよい
 コンビニやスーパーなど身近な販路拡充を

点数分布



点数分布の内訳として金賞相当が40%、グランプリ相当と評価した人は全体の60%を占め、総合評価では92点で【グランプリ】受賞となりました。受賞の理由として北海道産の水蛸の特徴である生の食感を活かした柔らかな食べ応えと味わいのすばらしさがグランプリ受賞に相応しい逸品として評価されました。WEBアンケートでは、ネーミング以外は7割強の人が好意的な回答を示しており、価格を含め商品に魅力を感じており、幅広い客層へのアプローチが可能です。ネーミングについては慎重な回答も見られ、よりUSPが伝わる商品名の改善が今後の課題と考えます。