



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

日本のお米でつくったホットケーキミックス



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 日本のお米でつくったホットケーキミックス

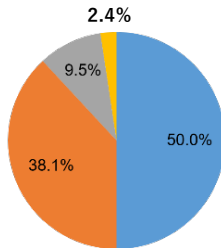
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

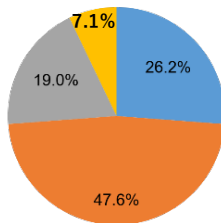
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

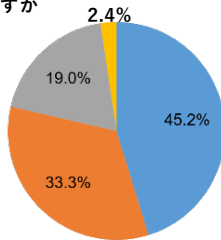
1 この商品に興味がありますか



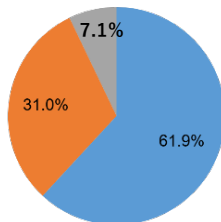
2 この価格で買いたいと思いますか



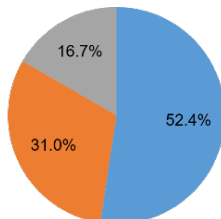
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

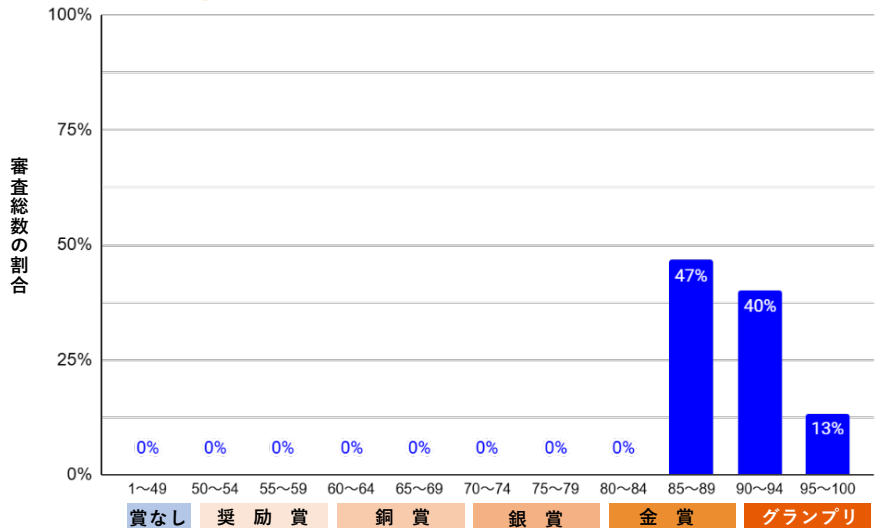
評価が高かった内容

小麦アレルギーの子ども向けの商品としての出発が素晴らしい
 米、てんさい糖、バニラの風味がシンプルに伝わってくる
 「日本の」の文字で安全性を非常に強く感じる
 家族や仲間と一緒に手軽に楽しめる
 ブランディングに計画性があり、戦略の想いを感じる
 アレルギーの方や健康志向の方にも注目される商品である
 親近感のある商品で好感が持てる

評価が低かった内容

ホットケーキの柔らかさやふんわりとした食感がない点は残念
 バニラの風味が焼くとほとんど感じず残念だった
 パッケージ画像と出来上がりに違いがあるように感じる
 コストパフォーマンス的には少々高い印象である
 知名度が弱いのでSNSや動画ツールなどの活用が望ましい
 兵庫のイメージがわかりにくい
 パッケージに具体的な成分の記載がなく不安に感じた

点数分布



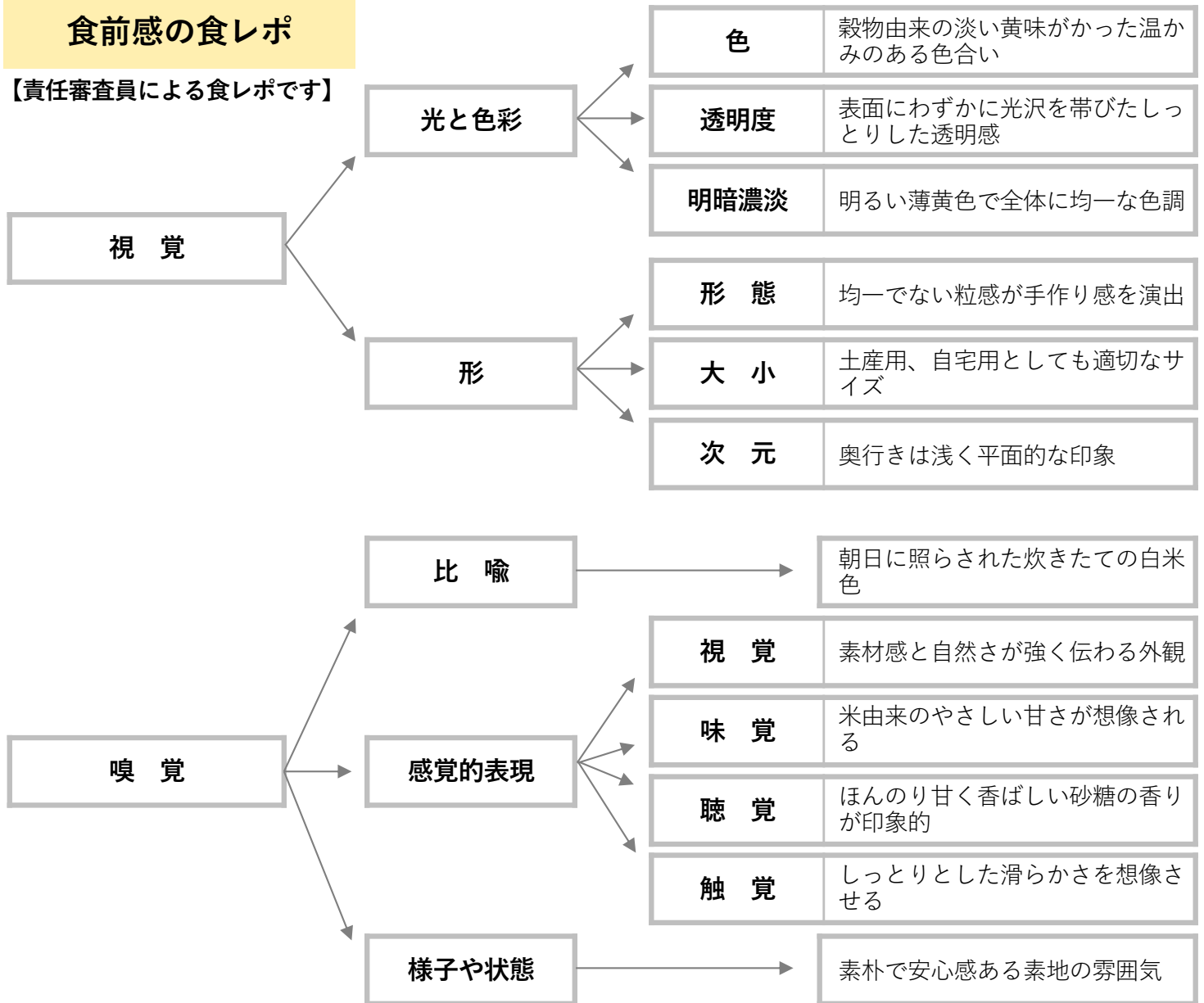
点数分布では、85点以上が約9割とコンセプトや素材のこだわりに対する高い評価がうかがえます。国産米粉の使用やアレルギー配慮、シンプルさが信頼感を生みました。Webアンケートでは、「とても興味がある」が最多で、ネーミングや独自性にも支持が見られました。一方、価格については慎重な意見も多く、審査員からは商品力への評価とともに、ブランディングや情報発信面の課題も指摘されました。今後は価値訴求を意識した戦略の強化が求められます。



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

本商品は、全体として淡い黄色を基調とし、素朴で自然な印象を与える色合いが特徴的です。しっとりとした質感からくるわずかな透明感が、素材のやさしさや安心感を感じさせ、明るい色調とあいまって清潔感のある印象を受けました。粒の大きさにはややばらつきが見られるものの、それがかえって家庭的で温かみのある雰囲気を醸し出しています。パッケージに描かれた焼き上がりの写真からは、奥行きや立体感がやや乏しく感じられましたが、ふんわりとした食感が想像でき、視覚的にも米由来のナチュラルさがしっかりと伝わってきます。てんさい糖の甘く香ばしい香りが立ち上り、バニラの香りはやや控えめながらも、穏やかでやさしい風味を想起させます。触覚的にはしっとりとした仕上がりを連想させ、食べる前から安心感を与える印象です。

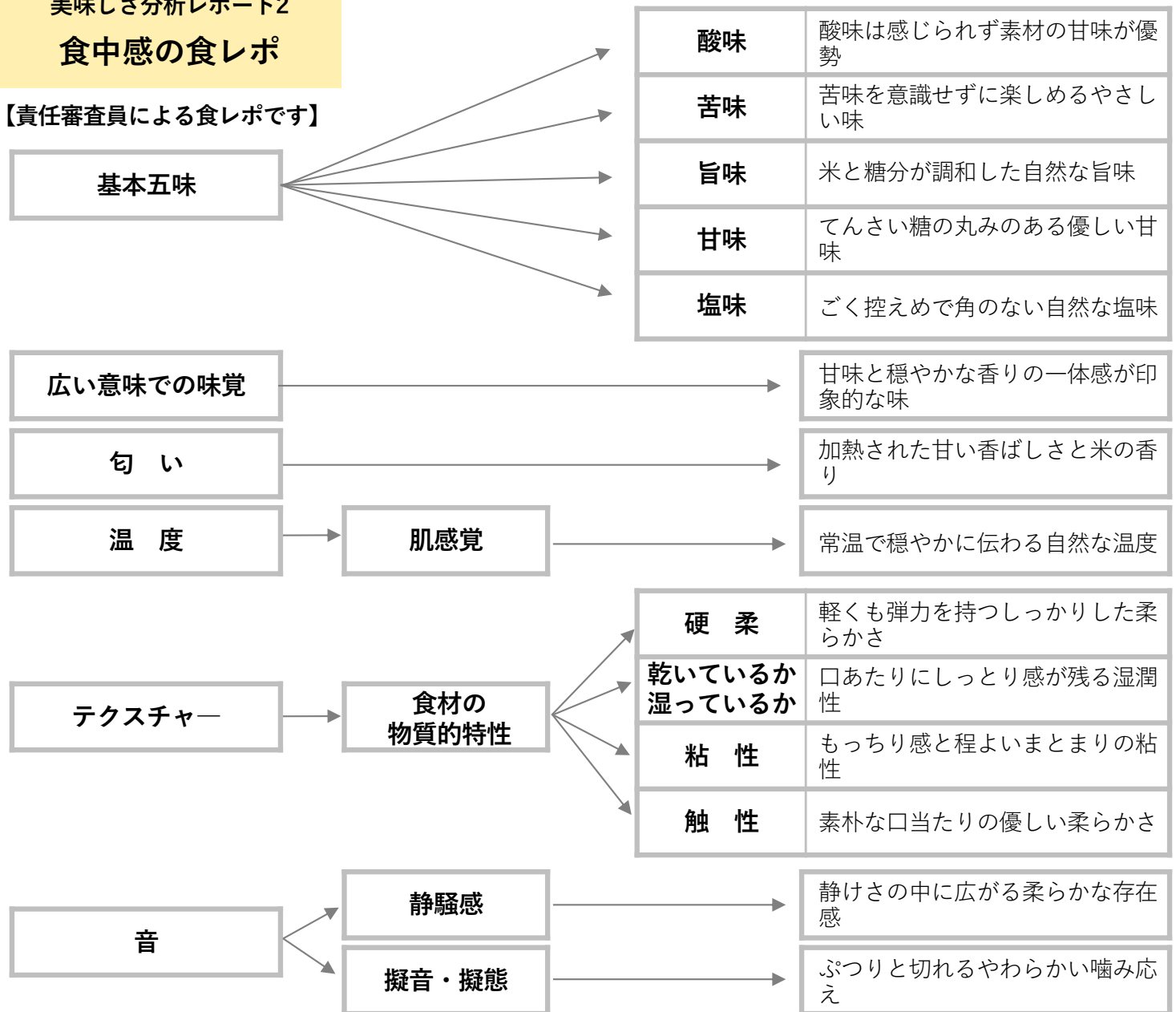
全体として、朝に炊きあがった白米のような清らかさと温もりを感じさせる、素朴でありながらしっかりと米の魅力が伝わってきました。



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

本商品は、食中において全体的に穏やかでやさしい印象が際立っています。酸味や苦味はほとんど感じられず、てんさい糖由来のまろやかな甘味が中心となり、素材本来の風味を素直に楽しめる仕上がりとなっています。米粉ならではの自然な旨味も後味にしっかりと残り、広い意味での味覚においても、甘味と香りの一体感が口中に心地よく広がります。香りは加熱による香ばしさが中心で、バニラの香気は控えめではあるものの、全体の調和を乱すことなく、素材の自然さを引き立てています。テクスチャーでは、柔らかさとしっとり感が適度に共存しており、軽やかな粘性や素朴な口当たりが感じられます。特に触性においては、滑らかさこそ控えめながら、優しい柔らかさが印象的でした。音の面でも主張が強くなく、静かな環境でも違和感のない食べ心地です。擬音では“ぷつり”とした穏やかな歯切れを感じ、全体として非常に落ち着きのある食中感となっています。家庭的で安心感のある味わいと、トッピングなどでバリエーションを広げることもでき、さまざまなシーンに寄り添う魅力があります。



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

米とてんさい糖のやさしい甘さが後に残り、くどさがなく、素朴で穏やかな余韻が長く続く安心感のある後味

気候・地域

寒い朝や体調を崩しやすい季節にも取り入れやすい、やさしく染みわたるような温もりと郷土らしさを感じる風味

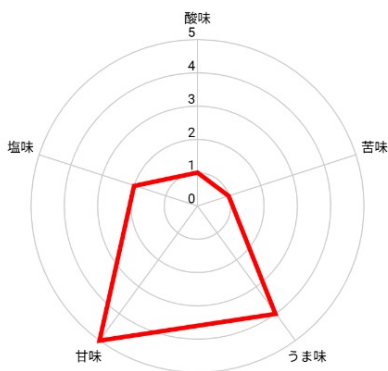
食経験・食習慣

家庭で手作りされた昔ながらのおやつを思い出させる、米粉ならではの懐かしさと素朴さが心地よい味わい

健康・生活様式

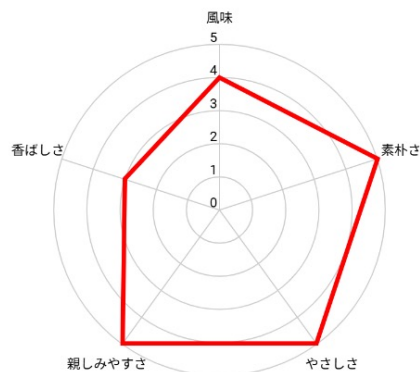
アレルギーや食事制限にも配慮された安心設計。朝食や間食にも適した腹持ちの良さと満足感がある

基本五味のレーダーチャート



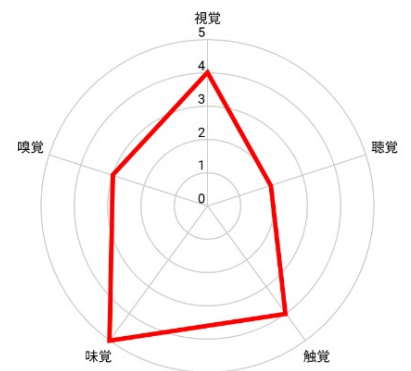
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	4
甘味	5
塩味	2

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
風味	4
素朴さ	5
やさしさ	5
親しみやすさ	5
香ばしさ	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	2
触覚	4
味覚	5
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）

本商品は、米粉とてんさい糖を中心としたシンプルな原材料構成により、やさしい甘味と自然な旨味が調和した味わいが印象的です。酸味や苦味がなく、万人に親しまれる穏やかな風味で、安心感を伴った後味も好評価につながっています。しっとりとした食感や控えめながら香ばしい香りも五感に心地よく、食べる前から食後まで一貫して素材の良さを感じさせます。国産米粉使用やアレルギー対応といった背景もニュース性を備え、時代のニーズに応えた価値ある商品といえます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングは「日本のお米でつくった」という表現が明快で、国産やグルテンフリーへの安心感をストレートに伝えており、購買意欲を高める要素となっています。パッケージは過剰包装ではなく、必要な情報が簡潔に整理されている点が好印象です。一方で、デザインと商品イメージとの間にやや乖離があるという声があり、印象としての統一感に課題が見られます。全体としては実用性と誠実さが感じられますので、嗜好品としての魅力をより強調できればさらに伝わりやすくなります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

小麦アレルギーを持つ方やグルテンフリーを志向する消費者に対して明確な価値を提供しており、現代の健康志向や安全志向のトレンドと合致した商品です。米粉を使用したホットケーキミックスという形態はまだ一般的ではなく、ニッチながら確実な需要があります。国産米使用や無添加志向も支持を得やすく、今後は在日外国人やインバウンド市場への展開も期待されます。一方で、価格に対する容量や満足感に課題が残るため、サイズやコストバリエーションの検討も望まれます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品の広報活動は、自社ウェブサイトを中心とした情報発信が主軸であり、シリーズごとの構成や販売先への導線も整理されていて分かりやすく好印象です。企業代表のメッセージにも親近感があり、企業姿勢としての誠実さが伝わってきます。一方で、SNSなど外部メディアを活用した認知拡大には今後の可能性があり、必要とする層に向けて情報を届ける工夫がさらに求められます。地域性やこだわりを丁寧に伝える戦略が有効といえます。

5. ブランディング要因

業務用米粉での実績を活かしつつ、一般消費者向けに新たなブランド展開を図っている点に可能性が感じられます。「日本のお米でつくった」シリーズは安心・安全の印象を強く与えるネーミングで、浸透すれば高い信頼を得られる素地があります。小ロット製造や地元密着の姿勢も評価できますが、消費者への認知拡大にはSNSや動画ツールなどによる話題性の創出が今後のブランド構築に不可欠といえます。また、QRコードの活用などでの情報発信により、ブランドとしての存在感を高めていく展開が期待されます。

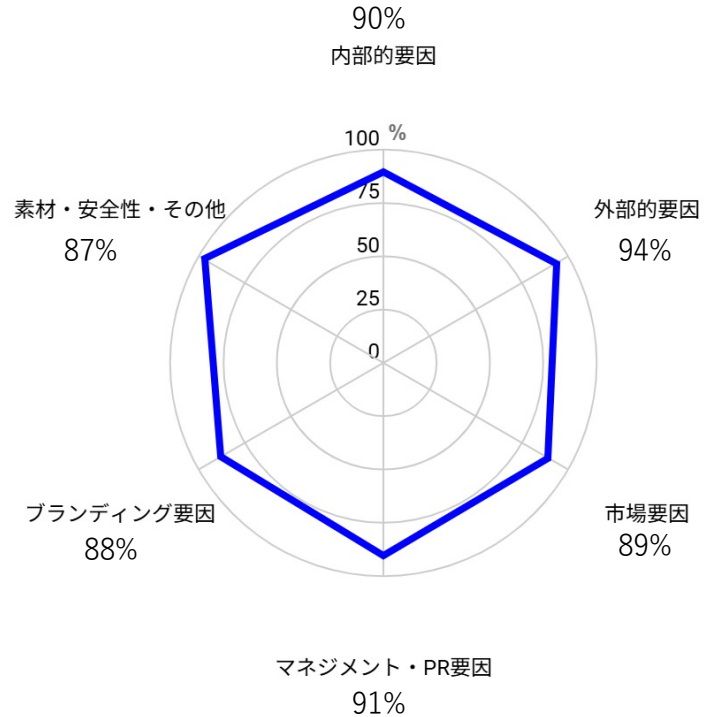
6. 素材・安全性・その他

兵庫県産米やてんさい糖を使用し、国産・無添加へのこだわりが明確で、素材選定から製造工程まで安全性への配慮が感じられます。JAS認定工場での生産や各種検査体制、SDGsや従業員への配慮も含め、企業としての誠実な姿勢が信頼につながっています。一方で、「ふくらし粉」の成分表示やグルテンフリー表記の明確化など、さらなる情報開示やメッセージ発信により、在日外国人や健康志向層への訴求力を高める余地もあるといえます。

審査レポート

■ 要因分布

本商品は、外部的要因が94%と最も高評価で、ネーミングの明快さやパッケージの分かりやすさが好印象であることがわかります。次いで、マネジメント・PR要因や内部的要因も90%を超えており、味や五感への配慮、製造姿勢の誠実さが審査員に伝わった結果といえます。一方で、素材・安全性やブランディング要因は、安全性に配慮されている点は評価されつつも、より積極的なアピールが今後の課題です。特に、安心感を伝えるための成分表示の充実や、シリーズ全体でのブランド構築を強化することで、信頼と共感の広がりが期待されます。全体としては非常にバランスの取れた評価となっており、今後の伸長にも期待します。



■ 総評

本商品は、自社開発の兵庫県産米粉を主原料とし、安全性とおいしさの両立を丁寧に追求した商品設計が印象的です。ホットケーキに最適な配合バランスを目指した取り組みは、独自性と実用性の両面で高く評価されます。加えて、マダガスカル産ブルボン種100%の天然バニラの使用により、香りにも自然で奥深い個性が感じられ、他にはない魅力となっています。

Webアンケートでは、ネーミングや商品の特徴に対して高い関心が寄せられ、審査員からもコンセプトが的確に伝わっているとの声が多く見られました。実食においては、特に食後感での評価が高く、素材本来の風味が穏やかに残る点がグルテンフリー製品にありがちな物足りなさを補っており、自然なおいしさとして受け入れられています。

一方、調理時、生地がやや広がりやすく、パッケージの仕上がりイメージと異なる印象を受ける場合もありますが、セルクルを使うことで厚みのある理想的な仕上がりを実現できました。今後は器具の活用や焼き時間の目安など、再現性を高めるための補足情報を加えることで、さらに満足度の向上が期待されます。また、本商品の背景には、小麦アレルギーを持つ子どもたちのためにという思いが込められており、それが商品の設計や素材選びに丁寧に反映されています。原料米は契約農家から直接仕入れており、使用農薬の管理もポジティブリスト制度に準拠して確認済みとのこと。さらに、コロナ禍においても農家を継続的に支援する姿勢は、持続可能性と信頼構築の面からも高く評価されます。

今後は、こうした企業としての真摯な取り組みや背景ストーリーを、消費者に向けてより積極的に発信していくことで、共感と支持の広がりがさらに期待されます。時代のニーズに即した安心とおいしさを備えた本商品が、今後さらに多くの方々に届けられることを期待しています。



〒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