



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

なっとうスープ【和風出汁】



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 なっとうスープ【和風出汁】

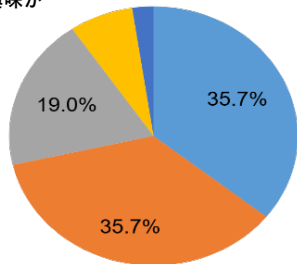
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回（2025年6月）

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。

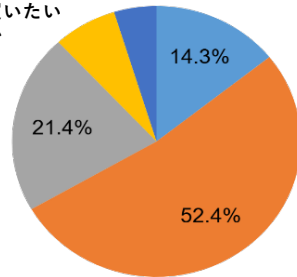
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

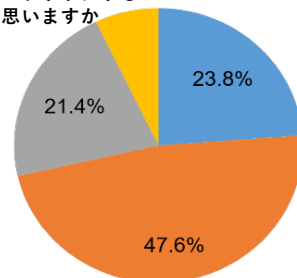
1 この商品に興味がありますか



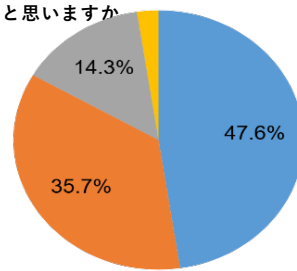
2 この価格で買いたいと思いますか



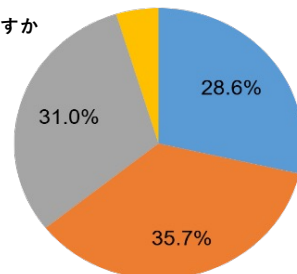
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

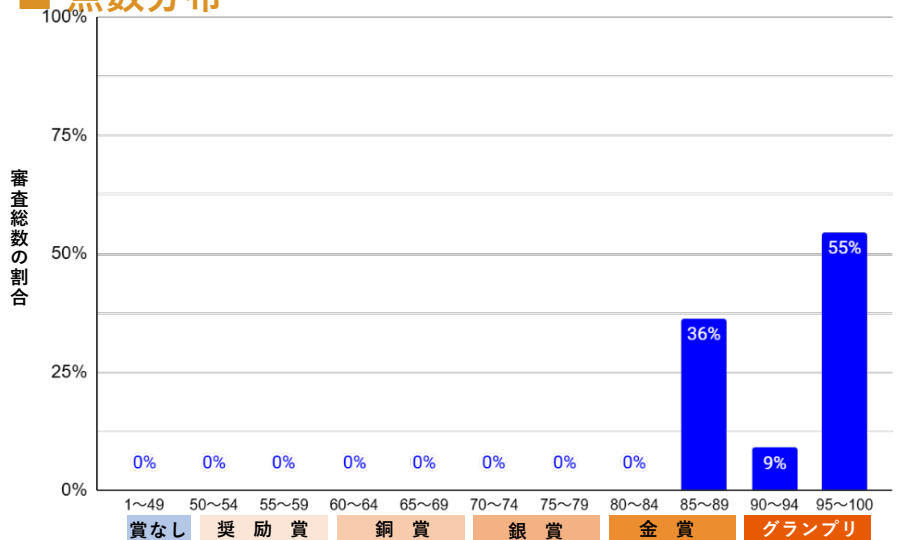
評価が高かった内容

「菌活食で、世界中の人を健康に！」を志にしている
 遺伝子組換えでない国産大豆100%使用なので安心安全
 納豆嫌いでも食べられる、匂いや粘つきが殆どない粉納豆がよい
 納豆菌が生きたまま腸まで届く製法がすばらしい
 かつお節や昆布の和風だしの香りが心地よくおいしい
 納豆10パック分の納豆菌芽胞がたった一杯で摂取できる
 お湯を注ぐだけで手軽に菌活腸活ができる

評価が低かった内容

袋をあけるとときにギザギザになってしまい指を傷つける可能性
 パッケージがややもすると寂しい印象。インパクトがほしい
 1回分の量がわかりにくく測れない。スプーンの添付など必要
 写真が具入りのため勘違いしやすい。イメージの文字が小さい
 サブタイトルが入ることで、より商品の良さを訴求できる
 割高でもお試し、旅行用に1回分ずつ少量のものがあるとよい
 紙に温かみはあるが高価格であり、ギフトに使えるパッケージに

点数分布



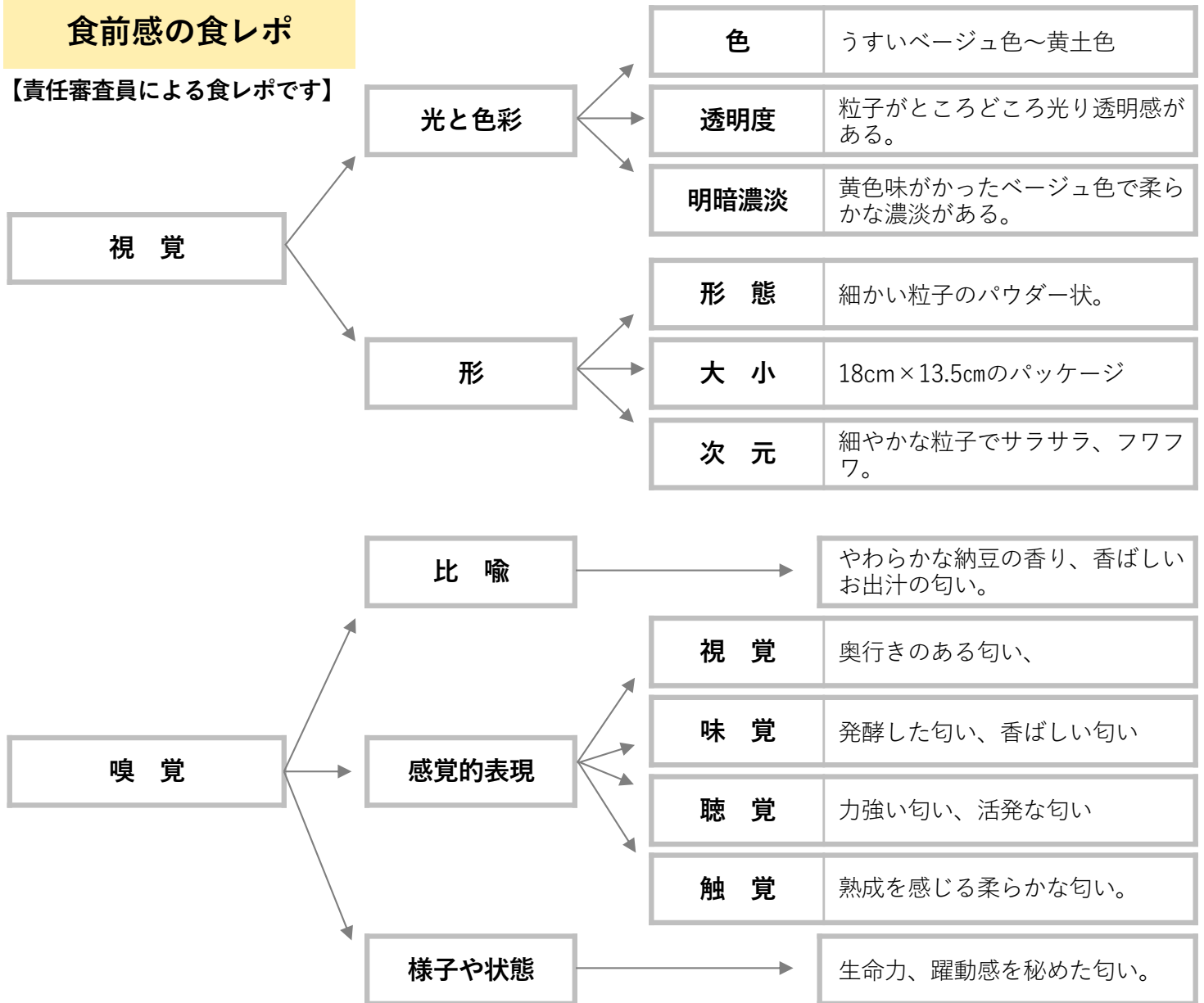
点数分布として「グランプリ」の90点以上が64%、80点台の「金賞」が36%、総合評価が94点という非常に高い評価を獲得されています。当商品は粉納豆を用いて生きたまま納豆菌が腸にとどくというUSPのある商品であり、アンケートにおいても高評価を得ています。健康志向の高まりの中、忙しくても納豆嫌いでもお湯をそそぐだけで手軽に腸活、菌活できることはとても意味のあることであり今後の市場の拡大に期待がもてます。



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】

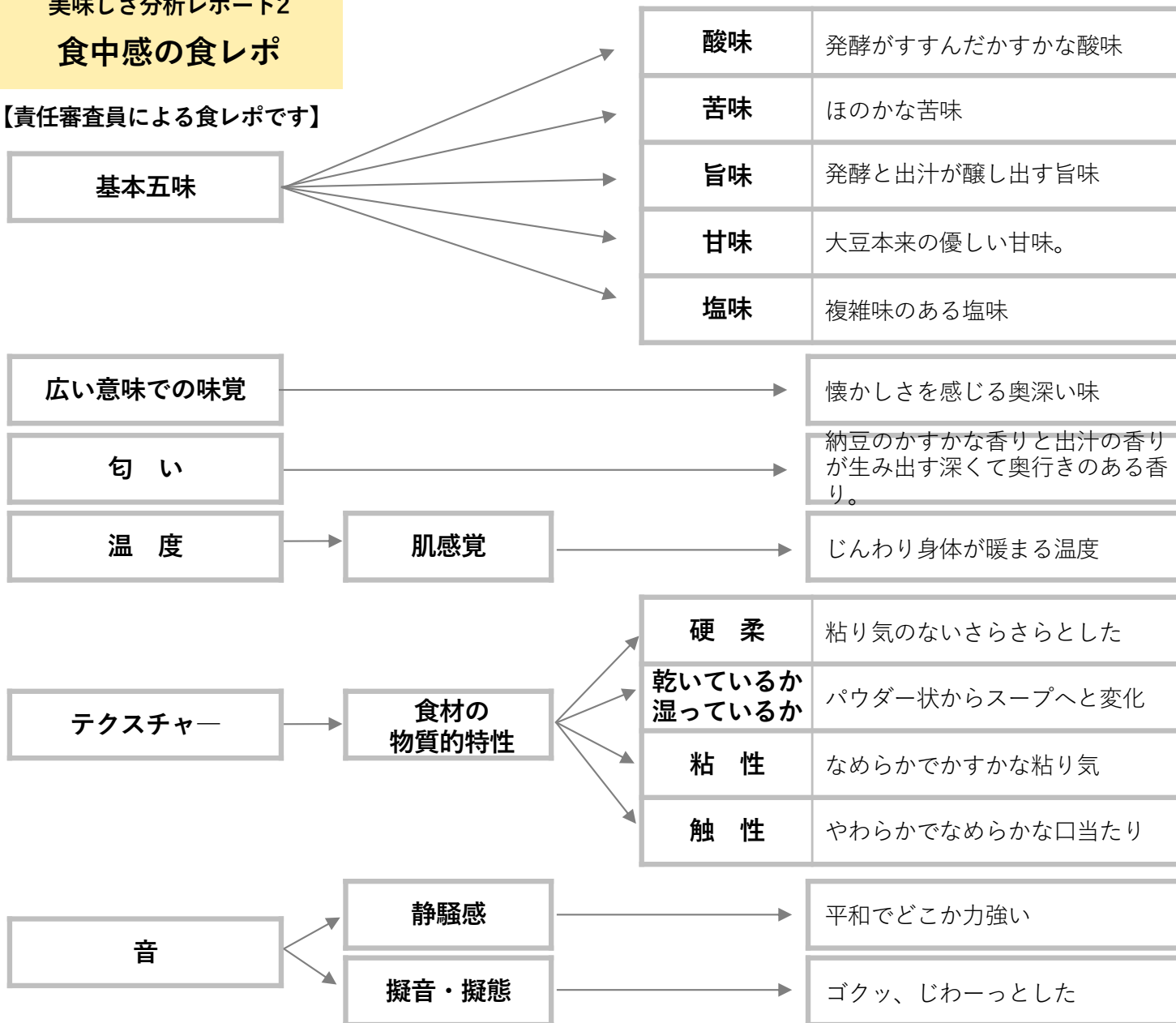


■ 食前感 講評

袋を開けると、いかにもふくよかそうに見える、黄金色したパウダー状粉なっとうがたっぷりはいっています。通常の納豆の香りはまったくなく、香ばしくやわらかな納豆の香りにつつまれます。パウダー状の粉なっとうは、キメが細やかでサラサラではあるが、ふくよかでリッチな感じでありなっとうの香りのあとから、昆布やかつおの出汁が香ってきて、いかにも身体によさそうだと感じます。この粉なっとうにお湯をそそぐだけで、通常のなっとうの10倍もの納豆菌芽胞が生きのまま腸に届くとはおどろきです。カップに4gの粉なっとうを入れ、120mlの熱湯をすずかにそそぐ。かき混ぜると、発酵したなっとうのやわらかい匂いが立ち上り、濃くはない黄土色のスープができあがる。上澄みが透明感があり、味のまろやかさをおもわせてくれます。ここに味噌やドライわかめなどをいれると、簡単に身体によい納豆味噌汁ができるのもありがたいです。

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

カップのなっとうスープを口にちかづけてみると、滋味溢れるやわらかいなっとうの香りが漂ってきます。通常のなっとうの10分の1くらいのかおりでしょうか。それとともに出汁の心地よい奥深い香りが鼻にぬけ、すでに美味しいと感じられます。ひと口、口にふくんでみるとたしかになっとうのスープではあるが、なっとうのクセのある匂いや粘つきがまったく感じられず、とてものみやすい味わいになっていました。それでいてコクもあり、お出汁となっとうのバランスのよい香りが、なっとうスープの味をさらにひきたててくれます。けっして濃い味ではないが、濃厚さとコクが満足感をかもしだしてくれます。まろやかな複雑味と奥行きのある味わいは、日本料理の旨味を感じさせてくれるものであり、どこかホッとする味です。これまで納豆が苦手な方も納豆とは無縁だった方も納豆菌の恩恵をあますところなく受けられますし、なにより簡単でおいしく、かつ生納豆よりもすごい腸活、菌活ができることは忙しい現代人にとってはとてもありがたいスープだと思いました。



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

滋味あふれる穏やかで優しい後味

気候・地域

一年をとうして腸のために毎日とりたいスープ。

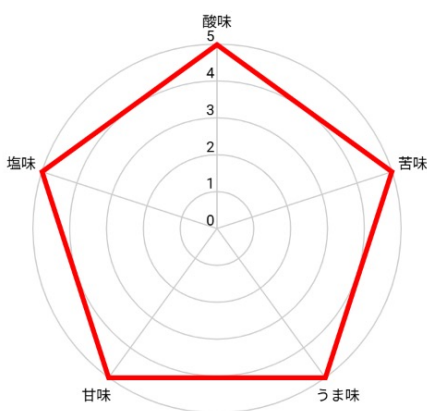
食経験・食習慣

日本人のDNAに刻み込まれた懐かしい和の味

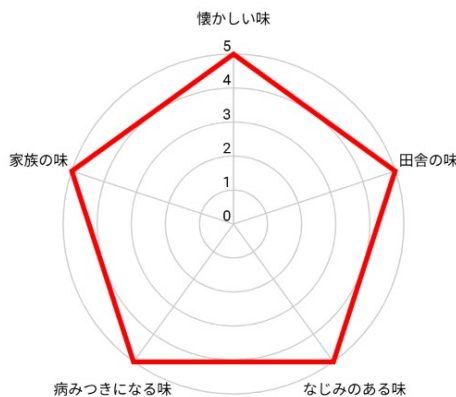
健康・生活様式

納豆が苦手な人、忙しい人でも簡単手軽に腸活、菌活ができるのがうれしい。

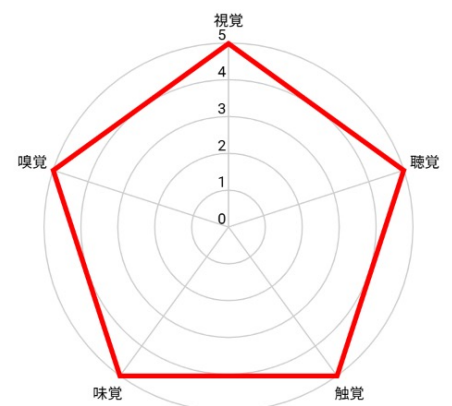
基本五味の レーダーチャート



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	3
苦味	3
うま味	5
甘味	4
塩味	5

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

五感	評点
視覚	4
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



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）

国産大豆を100%使用した粉なっとうを、お湯を注ぐだけの簡単スープにされた当商品はUSPのある大変素晴らしい商品であり、内部的要因において95点という高評価でした。納豆が苦手な方にも取り入れやすく、お出汁をあわせられたことで、風味よくまろやかでありながら奥深い味に仕上がっています。そしてなにより、納豆菌が生きてそのまま腸まで届き、スープ一杯で納豆10個分の納豆菌芽胞を摂取できるということは大変驚きであり、ぜひ「菌活食で世界中の人を健康に！」していただきたいと思います。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「なっとうスープ」というネーミングは大変わかりやすく、和風出汁という文字がはいることで、消費者に味のイメージを与えることができます。一方で袋が開けにくい、パッケージが寂しい、という声が多く聞かれました。パッケージの情報が少なく、文字も小さい為よめない、サブタイトルが欲しい、という声があがりました。また、4gの量がわかりにくいこともあり、1回分ずつ少量のタイプをだされることで多くの新規客にアピールできるのではないか、という意見もあり参考にしていただければ幸いです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

なっとうの良さが見直され、腸活や健康に関心が高まっている中、当商品はトレンドにそった、消費者ニーズを満たした商品であると考えます。忙しい現代人において、お湯を注ぐだけでおいしく腸活もできるというのは、老若男女世代を問わず有難い商品だと感じます。プロバイオティクス、腸内環境とともにナットウキナーゼや納豆菌についてもわかりやすく端的な説明が表示されることにより、高価格に対する理解度も高まると感じます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメント・PR要因においても96点という高い評価を獲得されています。HPでの腸活の説明、プロバイオティクスの説明や写真など大変丁寧に訴求されていると感じます。インスタグラムや、はすやのいろは、においても説明からレシピにいたるまで素晴らしいです。ただここにたどり着く前、知らない方々にアピールする、という意味においてはやはりパッケージでの訴求が重要であると考えます。

5. ブランディング要因

ブランディング要因においても、高評価の98点を獲得されました。「菌活食で世界中の人を健康に！」というコンセプトも素晴らしく、「菌活食=はすや」と思い出してもらえる一貫性のある発信を大切にという点も好感されます。消費者の苦手を克服されるために開発された点、暖かさも届けたいという点、もあわせてどんどん発信していただきたいと思います。当商品においてグランプリ受賞されたことをSNS,店頭、ポスターなど様々な場所で発信していただき、より多くの消費者に「菌活食=はすや」が周知されることを期待します。

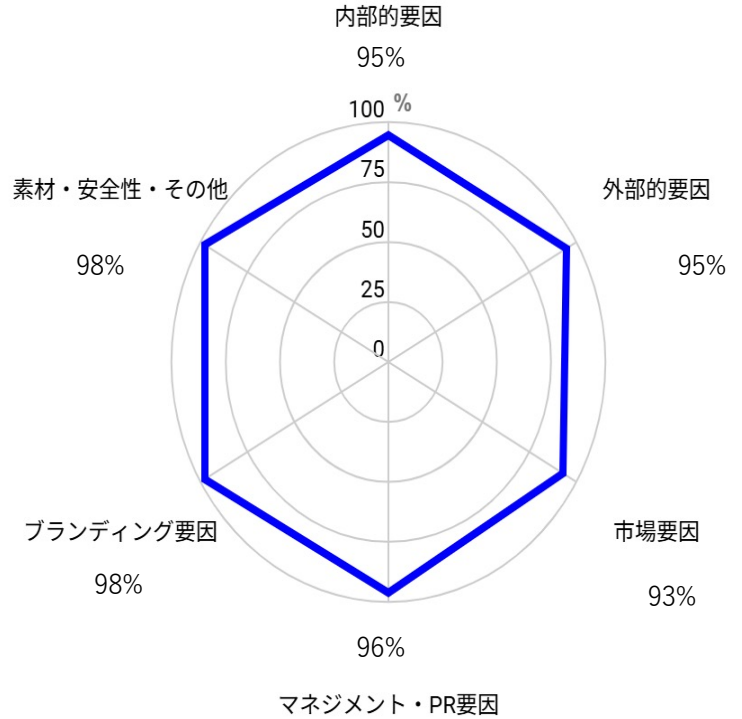
6. 素材・安全性・その他

素材・安全性・その他においても、98点という素晴らしい結果でした。食品添加物を使用せず、国産大豆を100%使用されている点、JAS有機認証の工場で製造されている点、放射性物質や農薬検査の取り組み、徹底した衛生・品質管理の点が評価されました。安全性に対する貴社の取り組みにおいてもアピールしていただきたいと思います。なお、菌が活着しているということであれば、注意喚起の意味でもパッケージに明記を、という意見もありました。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において、93%以上という大変高い評価結果となりました。
中でも、「ブランディング要因」「素材・安全性・その他」においては98%という高評価であり、菌活食に対する熱意や取り組みが高く評価されました。「内部的要因」95%、開発ストーリーや味に対する工夫、納豆のデメリットになりうる部分を解消し、濃厚な大豆の味わいや出汁の風味をたのしめる豊かな仕上がりになっているところが評価されています。同じく95%の「外部的要因」については、パッケージにおける工夫、改良などが求められました。



■ 総評

まずは、「菌活食で、世界中の人を健康に！」を志とし、「人の温かさも届けたい」という想いのもと、スタッフの方全員が丁寧な接客をこころがけておられる、ホスピタリティー溢れる貴社の姿勢に心より敬意を表します。貴社の従業員の方々の写真から、社内のチームワークのよさが伝わり、大変好感がもてました。総合評価「94点」という高い評価を獲得された当商品は、真摯な企業風土によって生み出されたものだとつよく感じました。

JAS有機認証をクリアした工場で製造される、国産大豆100%のなっとうスープは、なっとうのくさみが全くなく、お出汁の風味の良さとコクがありながらもみやすい、簡単手軽さが有難いといった声が多くあがりました。スープ1杯で約10パックの納豆菌芽胞が摂取でき、納豆菌を芽胞化することで熱や胃酸に強く腸まで届くという仕様にされていることは大変すばらしく、その手軽さから今後ますます需要があるものと考えます。常温保存できることも魅力です。一方「外部的要因」においてパッケージの開封がしにくい、スタンド型で立つ仕様であればさらに良い、パッケージにはインパクトとサブタイトルで訴求力のある仕様が望ましいといった声があがっており、今後の参考にしていただければ幸いです。貴社の発信において納豆菌や腸活、レシピなど数々紹介されておりとてもわかりやすく「菌活食=はすや」がぴったりだと感じます。その情報をコンパクトに、パッケージにいただくとことでより新規の購入機会の拡大につながるものと考えます。

当商品は、大変完成度が高い商品であり、これからも商品の持つ可能性の更なる向上に期待します。「菌活食で、世界中の人を健康に」貴社の商品開発やブラッシュアップを審査員一同、心より楽しみにしております。



〒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