



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

鰹と昆布のダシ入りちりめん



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 鰹と昆布のダシ入りちりめん

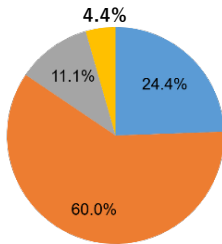
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

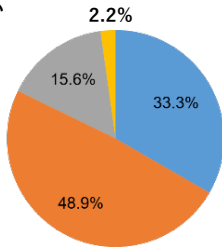
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

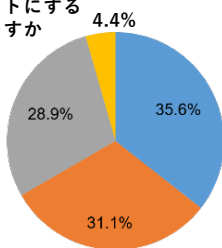
1 この商品に興味がありますか



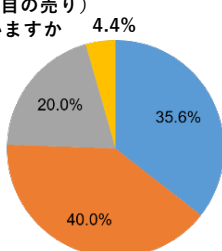
2 この価格で買いたいと思いますか



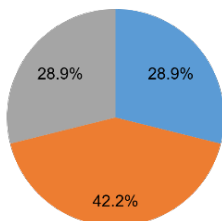
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

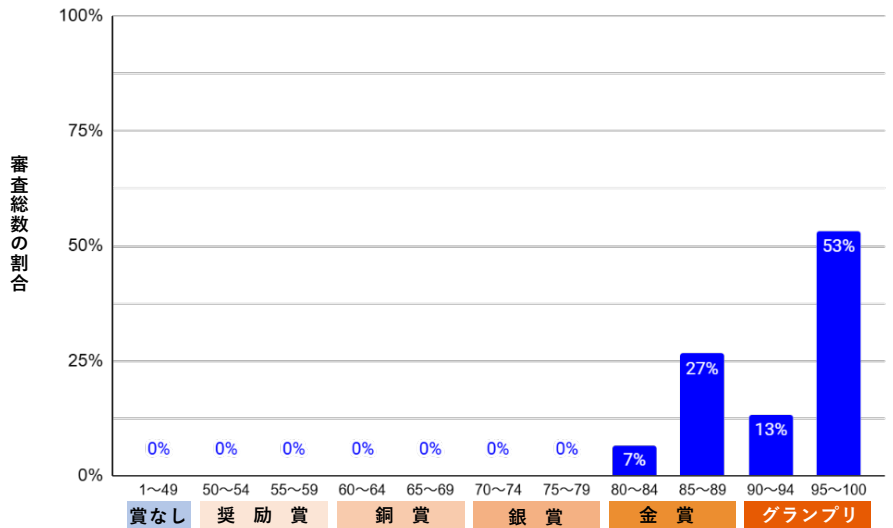
評価が高かった内容

鰹と昆布の出汁がちりめんと絶妙に調和している
 一級品ちりめんの使用が品質の高さを示している
 ご飯と合わせるとそれぞれの旨味が増し、味わい深い
 商品開発の背景や想いが伝わってきて共感できる
 ネーミングがシンプルで分かりやすく好印象である
 高級と庶民性を両立したブランド戦略が巧みである
 安心、安全管理が徹底され信頼につながっている

評価が低かった内容

外国産ちりめんを使用していることへの不安を感じる
 HACCPや品質管理の訴求がやや控えめである
 味の濃さに対する感じ方に幅があり、調整の余地がうかがえる
 食べる場面を思い浮かべやすくなる工夫が欲しい
 他社商品と比べて独自の魅力がもう少し際立つとさらに良い
 お客様窓口の存在があるとさらに安心感が深まる
 SNSやHPでの発信がもう少しあると親しみやすい

点数分布



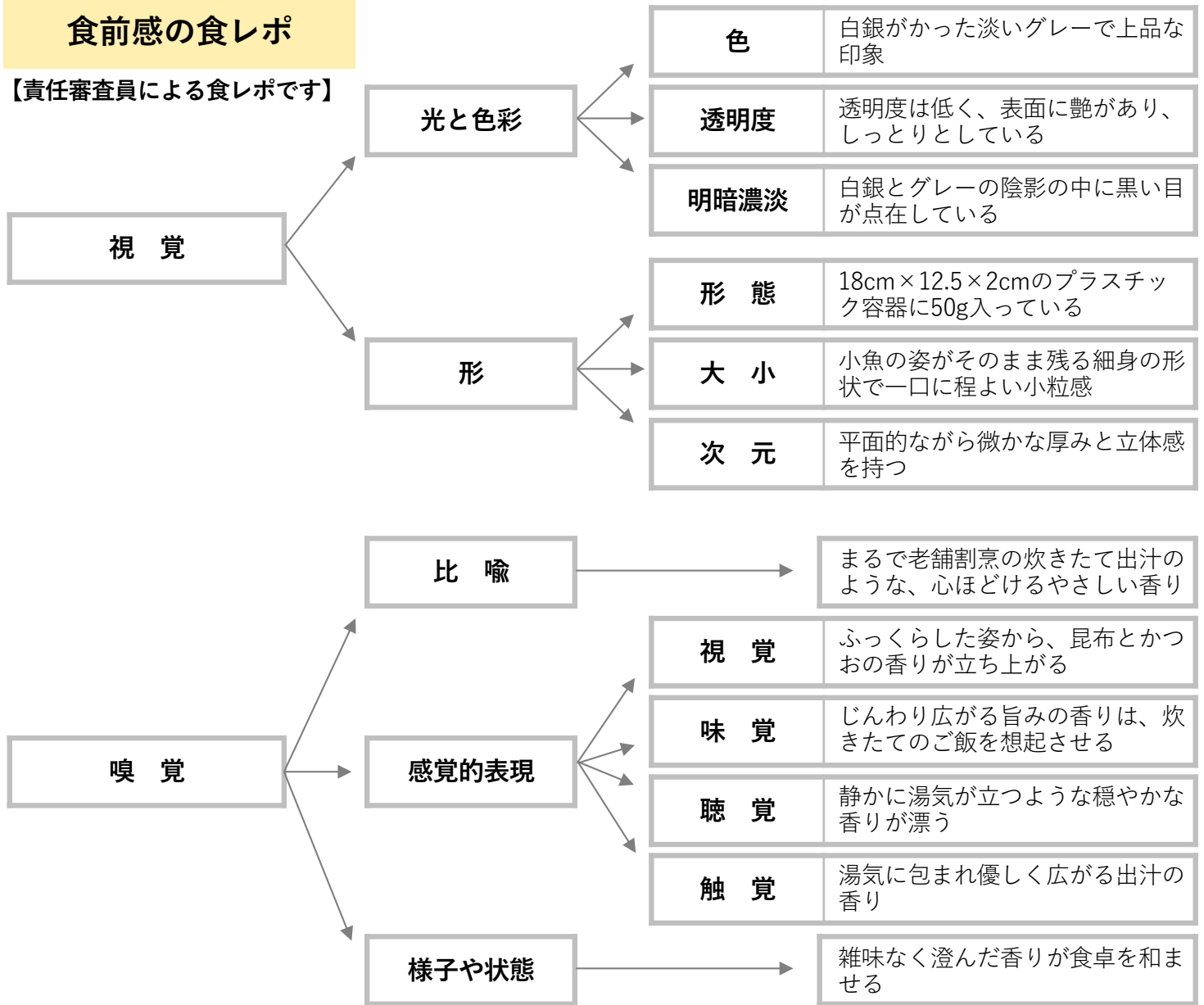
点数分布では、金賞相当が34%、グランプリ相当が66%を占め、グランプリ受賞となりました。特に95点以上が全体の半数を超えた点から、商品完成度への高い評価がうかがえます。Webアンケートでは「興味がある」84.4%「この価格で買いたい」82.2%と、価格や内容への支持が高い一方で、ターゲット層の広がりについてはさらなる魅力発信の余地が感じられ、販路や用途の提案が加わることで、より多くの支持を得られる可能性があります。



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

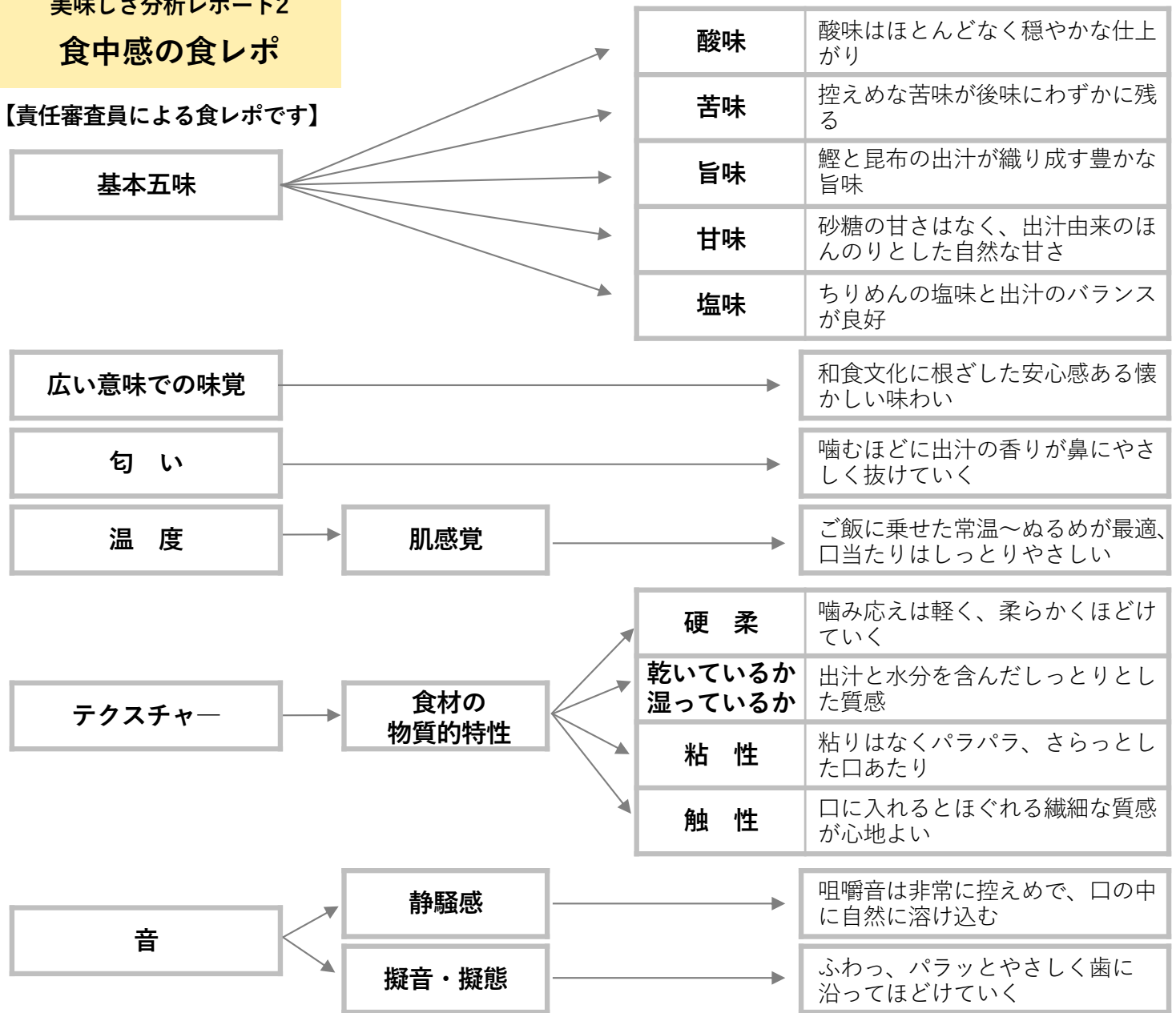
本商品は、視覚的にふっくらとしたちりめんの姿が際立ち、丁寧に炊き上げられたことがよく伝わってきます。出汁が染み込み、自然な輝きをまとったちりめんは、しっとりとした質感をたたえており、家庭的であたたかみのある印象を与えてくれます。全体に淡い白銀色が広がり、その中に点在する小さな黒い目が、素材本来の姿をそのままに映し出しており、余計な加工を施さず、素朴で誠実なものづくりが視覚的にも伝わってきます。粒の大きさもおおむね均一で、ご飯の上へのせた際にほどよくまとまり、見栄えにも優れています。嗅覚では、鰹と昆布の出汁の香りがふんわりと立ち上がり、和食屋さんの厨房を思わせるような、やさしく落ち着いた香気に包まれます。魚特有の生臭みは感じられず、出汁の旨味だけがやさしく広がる印象です。湯気の中に澄んだ香りが溶け込むようで、ご飯と合わせたくなる香りは、上品でありながら安心感とともに食欲を引き出してくれます。視覚と嗅覚の両面から、作り手の誠実な姿勢が感じられる、温もりのある一品と言えるでしょう。



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

本商品は、ひと口含むと鰹と昆布の合わせ出汁がやさしく広がり、ちりめんの旨味とともに、口の中にじんわりと染みわたります。塩味は控えめで、出汁の深みやほのかな甘みと調和し、落ち着いた味わいに仕上がっています。酸味や粘りはほとんどなく、後味にほんのりと感じられる苦味が全体の味に程よい奥行きをもたらし、素材の良さを活かした味づくりが丁寧に施されています。しっとりとした食感で、やわらかさの中にわずかな弾力が感じられ、噛むほどに繊維がほぐれていくような、やさしい口あたりです。魚特有の臭みもなく、噛み進めるうちに出汁の香りが静かに鼻に抜けていく感覚は、どこか懐かしさと安心感を伴います。温度は常温や軽く温めた状態がもっとも自然に感じられ、ご飯と合わせることで一層のおいしさが引き立ちます。また、レタスやほうれん草、大根などの野菜、卵や豆腐といったたんぱく質とも相性が良く、献立の幅を広げやすい一品です。味、香り、食感それぞれが穏やかに調和し、家庭の食卓にやさしく寄り添う存在として、日常的に取り入れたい仕上がりとなっています。



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

噛み終えたあと、鰹と昆布の出汁がやさしく舌に残り、塩味や苦味が引きすぎることなく穏やかに引いていく。魚特有の臭みもなく、口の中に心地よい余韻が続き、次の一口へ自然と手が伸びる後味の良さが感じられる。

気候・地域

湿度の高い日本の気候に調和するやさしい塩味と出汁の旨味は、四季を問わず食卓になじむ。特に温暖で湿潤な西日本の食文化に近く、出汁を活かす料理との相性もよく、地域性を感じさせる味わいとなっている。

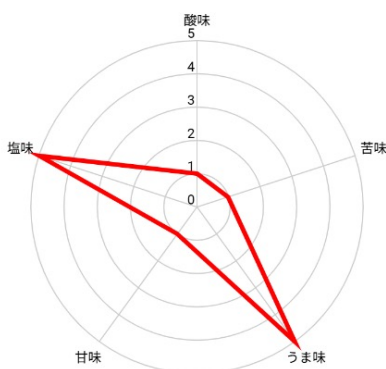
食経験・食習慣

炊きたてご飯にちりめんをのせて食べるという親しみある食べ方に加え、炒め物や卵焼きへの応用も容易で、日々の食卓に自然と取り入れられる。和食を中心とした日本の家庭料理との親和性が非常に高い。

健康・生活様式

たんぱく質やカルシウムを含むちりめんを、塩分控えめの出汁で味つけすることで、健康意識の高い現代の生活様式にも合致する。冷凍保存が可能で調理不要な点も、共働き世帯や高齢者の手軽な健康食として心強い存在である。

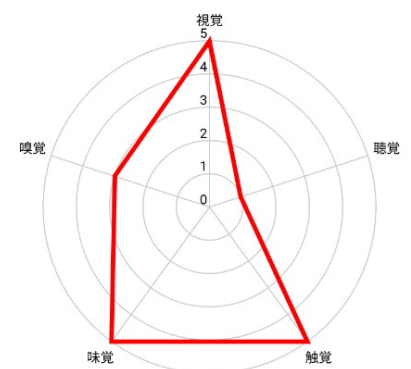
基本五味の レーダーチャート



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	1
苦味	1
うま味	5
甘味	1
塩味	5

広義の味	評点
懐かしい味	5
深みのある味	4
膨らみのある味	4
優しい味	5
家族の味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	1
触覚	5
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）

鯉と昆布の出汁がちりめんの風味と調和し、旨味が層を成す完成度の高い味わいが好評でした。特に「ご飯との相性の良さ」や「ふっくらとした食感」、「開発ストーリー」に対する共感の声が目立ち、内部的な価値としての訴求力を強く感じさせます。一方で、輸入原料に対する懸念や、味の濃さ・昆布出汁のバランス、食感・臭いに関する惜しさも挙がりました。今後は、素材の透明性やバランス感の再検討を通じて「やさしい出汁の風味」と「素材の良さ」をより引き立てる方向性が、さらなる評価向上につながるでしょう。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージに関する評価では、「ダシ」の赤文字や群青色を用いた帯が印象的で、シンプルながらも清潔感と安心感を与えるという肯定的な声が多く見られました。ネーミングに関してもストレートで分かりやすく、商品特性を一目で伝える工夫が高評価につながっています。一方で「視認性の向上」「帯や文字サイズの強化」「他製品との差別化」「具体的な食べ方提案」など、あと一步の配慮が購買促進に繋がるという示唆も得られました。今後は、視覚面と情報面の両立により、一層魅力的なパッケージ訴求が期待されます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、和食文化を支える“ご飯のお供”として、広い層に親しまれるポテンシャルが高く評価されました。価格帯や手軽さも支持され、特に子育て世代・高齢者層を中心に「そのまま使える利便性」が共感を集めています。一方で、若年層への訴求や他社との差別化が今後の課題とされており、SNSやレシピ提案など、日常の中での使い方をより具体的に伝える取り組みが求められます。

今後も、多様なシーンで活躍できる商品価値の発信により力を入れていただくことを願っております。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

従業員へのメンタルケアや職場環境の整備がしっかりと行われており、企業としての誠実な姿勢が高く評価されています。また、商品の多用途性や日常使いの利便性に対する理解も深く、顧客満足度の向上に寄与しています。一方で、SNSやHPを活用した情報発信の強化が今後の課題とされており、特に若年層へのアプローチや商品ストーリーの発信が求められます。さらに、お客様相談窓口の設置や、従業員の意識向上を支える仕組みの充実も、より強固なブランドづくりに寄与するでしょう。

5. ブランディング要因

「ダシちりめん」という明確な軸を持ち、百貨店向けの高級ラインと量販店向けの親しみやすいラインを使い分ける巧みなブランド戦略が高く評価されています。素材の良さや味へのこだわりが消費者に信頼を与え、差別化要因として強みを発揮しています。また、公式HPの充実やパッケージへのQRコード追加により、商品のストーリーや品質への取り組みをより多くの消費者に伝える工夫が求められます。

これからも、日常に寄り添い、多くの共感を育むブランドへと成長していくことを心より願っております。

6. 素材・安全性・その他

HACCPに基づく衛生管理やトレーサビリティの徹底、定期的な細菌・官能検査により、高い安全性と品質が評価されています。また、一級品ちりめんの使用や添加物への配慮など、素材へのこだわりも信頼を集めています。ただし、一級品の格付け基準が具体的に伝わっていない点が指摘されており、消費者にその価値をより深く理解してもらうための工夫が求められます。

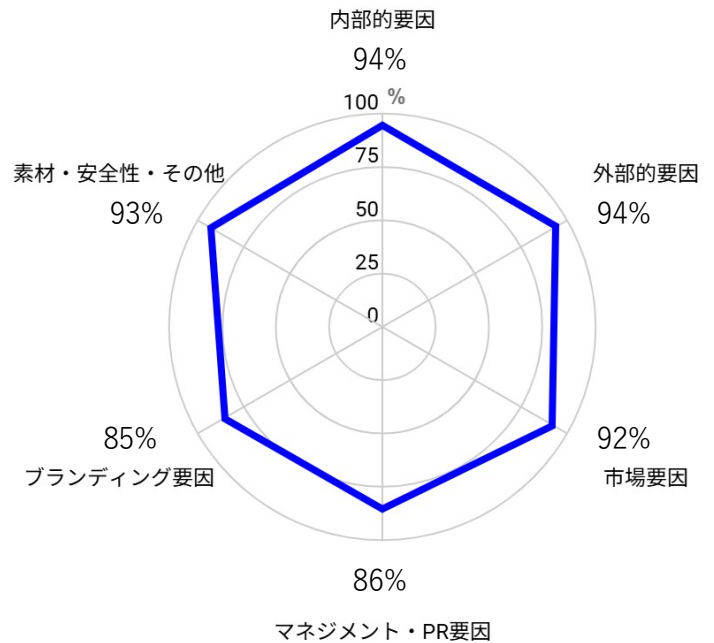
今後は、これらの取り組みをわかりやすく伝え、さらに安心感を高めることが重要と考えます。

審査レポート

■ 要因分布

「内部的要因」は94%と高い評価を得ており、鰹と昆布の出汁とちりめんの絶妙な調和、ふっくらとした食感、やさしい味付けが審査員の支持を集めました。「市場要因」も92%と高く、ご飯との相性や調理不要の利便性、価格への納得感が好意的に捉えられています。「外部的要因」は94%で、青を基調にしたパッケージや、わかりやすいネーミングが視認性と購買意欲につながったと考えられます。

一方、「マネジメント・PR要因」86%、「ブランディング要因」85%はやや控えめな結果となり、広報面での発信力やブランドの伝え方に、さらなる可能性を感じます。



■ 総評

まずはじめに、商品に込められた想いやこだわりから敬意を表します。本商品は、鰹と昆布の出汁と一級品ちりめんが調和し、ご飯との相性が抜群で、食卓に温かなひとときを届ける一品として高く評価されました。特に、ふっくらとした食感や素材そのものの旨味が引き立つ仕上がりは、日常の食卓に彩りを添える存在として多くの支持を集めています。さらに、HACCPに基づく衛生管理やトレーサビリティの徹底、一級品素材の使用など、安心・安全への取り組みが信頼を支えています。また、働く人への配慮やメンタルケア、素材へのこだわりが、企業の誠実な姿勢を感じさせる要素として好印象を与えています。

一方で、一部の審査員からは改善点も寄せられました。例えば、外国産ちりめんに対する不安や、味の濃さに対する感じ方の違いが指摘されており、今後の調整が望まれる点といえます。また、食べる場面をよりイメージしやすくする提案や、SNSを通じた発信の強化が今後の課題として挙げられています。特に、若年層や新たな顧客層へのアプローチも含め、商品の持つ価値や魅力をより広く伝える工夫が求められるでしょう。例えば、Instagramなどを活用して、商品の魅力やレシピ、ストーリーを発信することで、より親しみやすく、共感と呼ぶ取り組みが期待されます。

また、公式HPの内容をさらに充実させ、商品の特長やストーリーをより魅力的に伝えることで、消費者への理解を深めることができます。さらに、パッケージにQRコードを追加し、レシピ提案や生産背景、品質へのこだわりを手軽に確認できるようにすることも、購入意欲を高める一助となるでしょう。これにより、商品の個性がさらに引き立ち、より多くの方に愛される商品へと進化することが期待されます。

これからも、商品のさらなる進化とブランド価値の向上を通じて、多くの消費者に愛される存在となることを心より願っております。貴社のますますのご発展を、審査員一同心より祈念申し上げます。



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

〒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