



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

MSC光洋丸かつおたたき



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 MSC光洋丸かつおたたき

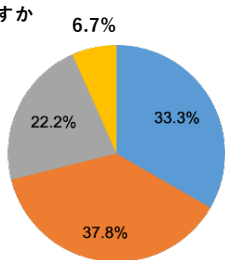
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

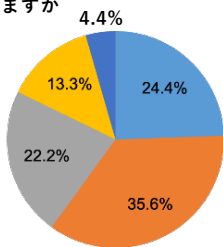
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

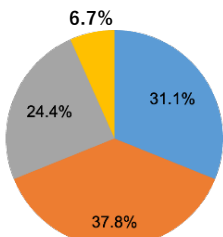
1 この商品に興味がありますか



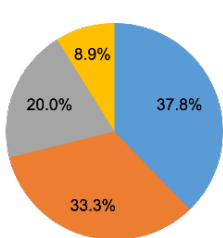
2 この価格で買いたいと思いますか



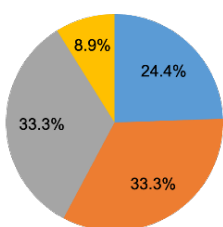
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

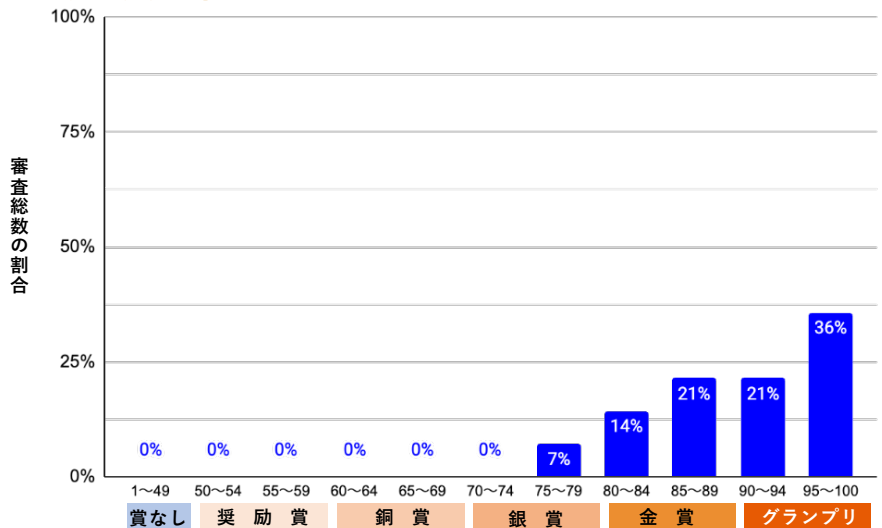
評価が高かった内容

肉厚で、臭みが少なく食べやすい味わいである  
 もっちりした身質で、カツオらしさを存分に味わえる  
 部位によって味わいが異なり、楽しみの幅が広いと感じる  
 かつおにありがちな臭みが大幅に抑えられている  
 冷凍とは思えない美味しさとプレミアム感がある  
 手に取りやすい価格ながら、素晴らしい味わいがある  
 日本船籍、MSC認証とこだわり・安全・安心が詰まっている

評価が低かった内容

解凍方法次第でかつおの臭みが出てしまう  
 解凍方法により、味のブレが出やすい商品である  
 解凍から調理する工程で、より簡易的なメニューも欲しい  
 刺身の中ではややマイナーな存在のため、食べ方の提案が欲しい  
 パッケージがシンプルで、こだわりが伝わりづらい  
 光洋丸かつおは何であるかが、パッケージから伝わらない  
 MSC認証の希少性、価値がパッケージから読み取れない

## 点数分布



点数分布として95点以上が最も多く36%、グランプリ基準となる90点以上が57%を占め、審査員の92%が80点以上の金賞評価以上と高評価をつけています。その結果、総合評価91点でグランプリ受賞となりました。

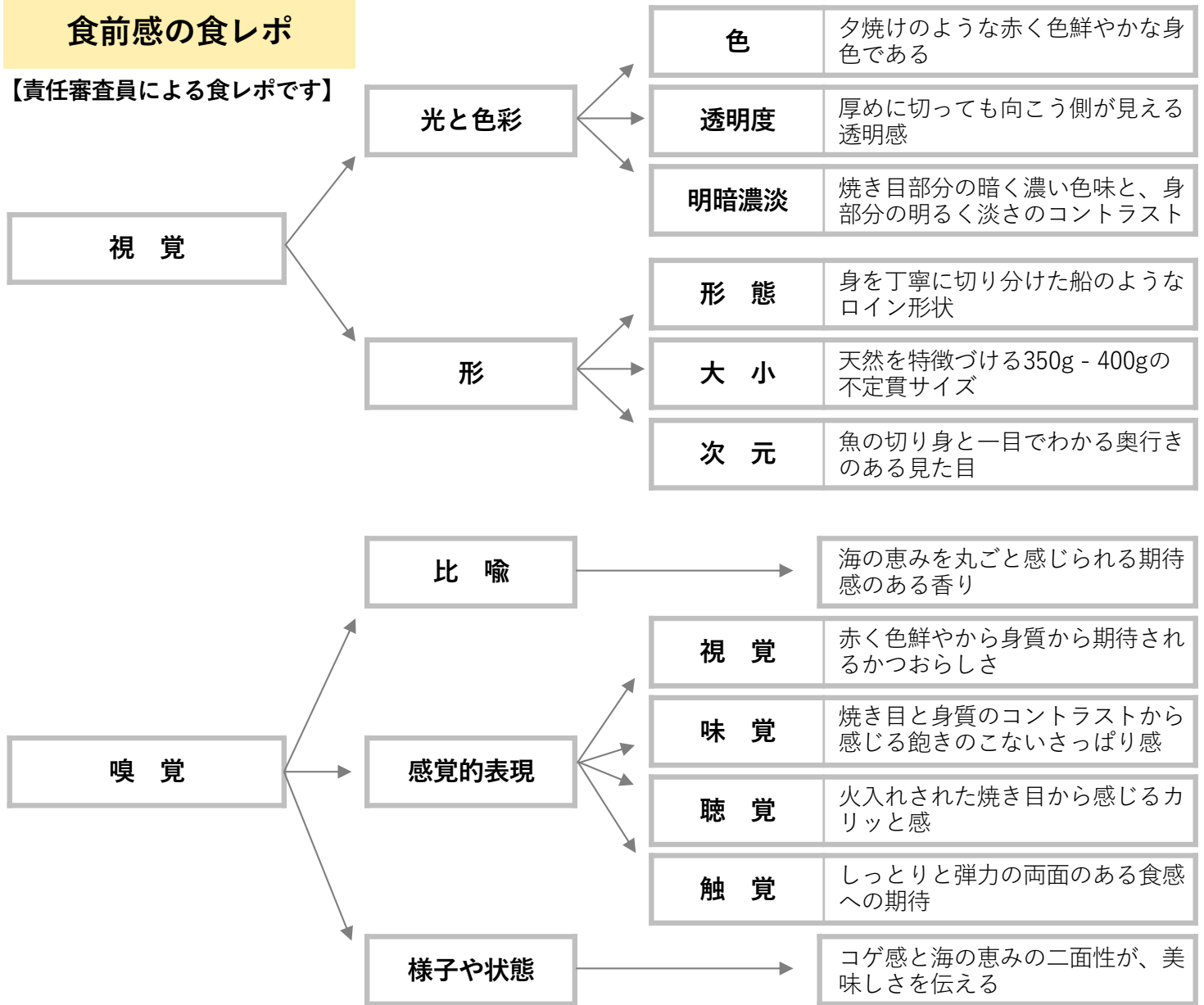
Webアンケート1から7割以上の方が商品へ関心を持つことが確認でき、アンケート3からもターゲット客層が多いことが見て取れます。アンケート2 価格については一般的にネガティブ反応が多くなる中で、マイナスな意見が20%未満と低く収まっており、その価値が十分に伝わっていると考えられます。



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

パッケージを手に取った瞬間「光洋丸」の名と、赤く色鮮やかなかつおの身色が目に飛び込んできます。中身が見える透明な包装は、商品の鮮度や誠実なものづくりへの自信を感じさせ、他の商品と並んだ場合でも自然と視線を引き寄せるだろうと期待されます。

ずっしりとした冷凍の重みが手のひらに伝わると、船上で素早く凍結された鮮度の高いかつおであることを予期させてくれます。一袋に詰められたのは、全量がPSかつおと呼ばれる生きたまま凍結されたかつおで、その発色の素晴らしさや香りからもその鮮度の高さが伺えます。袋を開ける前から、ほのかに焼き目のついた香ばしさが漂い、適度なコゲ感のある濃淡や身の輝きが視覚的に訴えかけてきます。

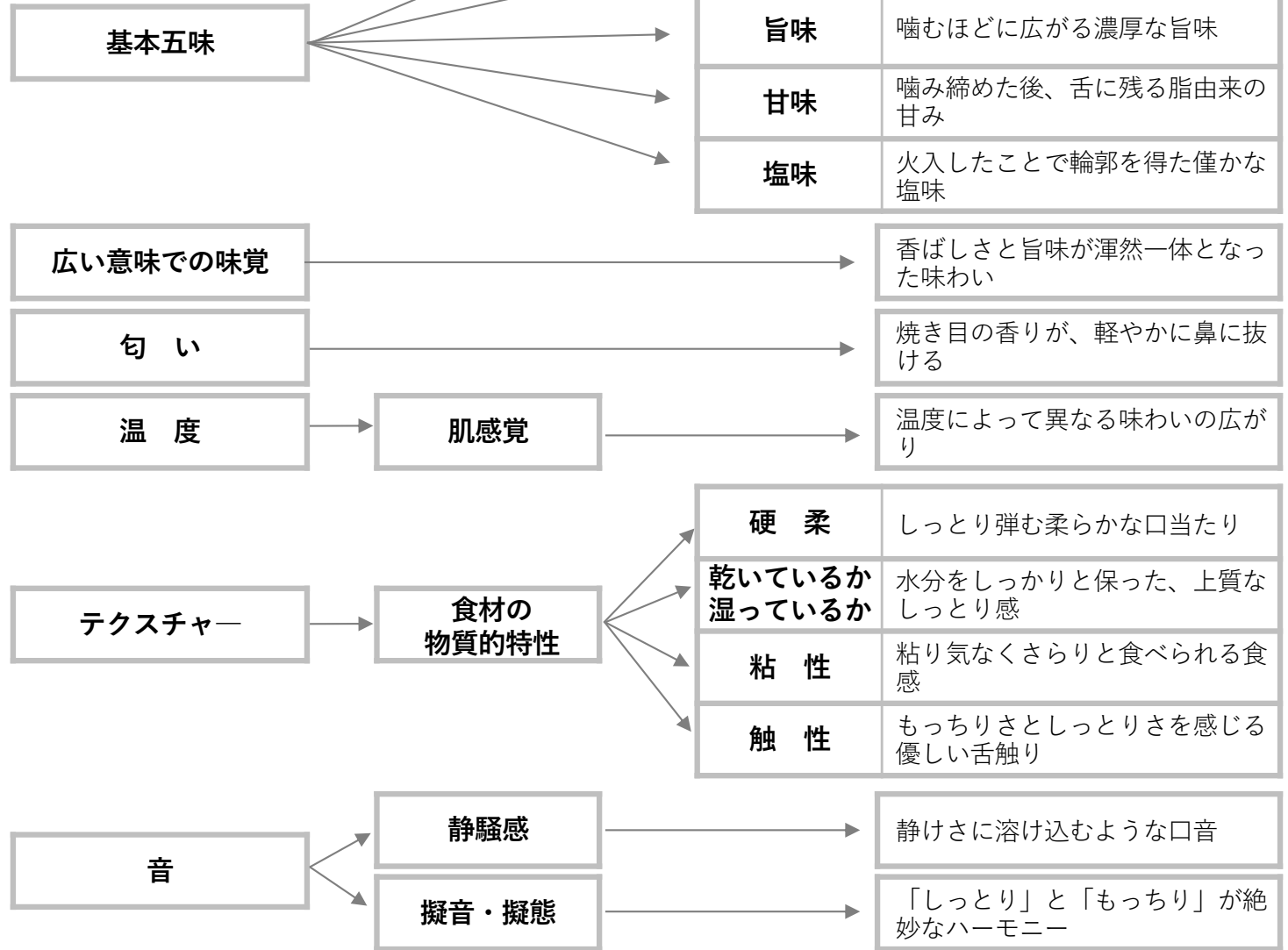
海の恵みを火の力で封じ込めたような存在感があり、食卓に上がる前から心が満たされていく特別感があります。封を切る前から、すでに「美味しさ」への期待感を醸成してくれる、そんな印象を抱かせる商品です。自然と調和した漁法、丁寧な加工、香りと色の説得力が、ただのかつおではないことを静かに伝えてくれます。



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

焼き目の香ばしさが鼻を抜けると同時に、ひんやりとしたかつおの身が舌の上に広がり、最初の一口から鮮度の高さと香りが重なり合う感覚が広がります。しっとりとした舌ざわりに加え、ほどよくもっちりとした弾力が噛むたびに心地よく、身に由来するわずかな繊維感がやさしく口内に広がることで、「上質なかつおを食べている」という実感が確かな説得力をもって伝わってきます。パサつきや粘りは一切なく、さらりとした口当たりで、火入れによるほろ苦さ、脂の甘み、南方かつお特有のさっぱりとした旨味が重なり合い、深い満足感をもたらします。

700度の高温で一気に焼き上げる加工技術によって、焼き目の香ばしさと中のしっとり感のコントラストが見事に引き出されています。全量がPSかつおという、船上で生きたまま凍結された高鮮度素材を使用していることで、色・香り・質感の三拍子がしっかりと保たれているのが伝わってきます。

食前に感じた「ただのかつおではない」という予感を裏切ることなく、味覚・香り・食感のすべてで感動を届けてくれる逸品だと感じました。



## 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

火入れによる香ばしさと旨味が口に静かに残り、心地よい余韻が長く続く味わいがある

#### 気候・地域

南方海域で育ったかつおらしい、温暖な海の清らかさを感じる後味が印象的である

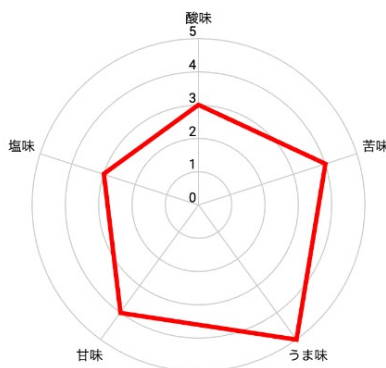
#### 食経験・食習慣

刺身や焼き魚といった和の食文化に自然と溶け込む、馴染み深い味わい

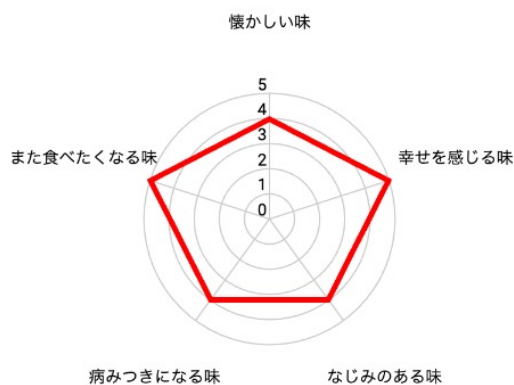
#### 健康・生活様式

高たんぱく・低脂質で満足感があり、健康志向の食卓にもぴったりの一品である

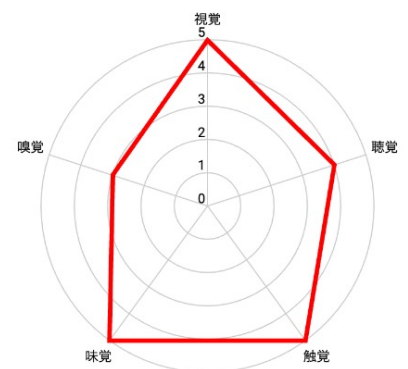
### 基本五味のレーダーチャート



### 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	3
苦味	4
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
懐かしい味	4
幸せを感じる味	5
なじみのある味	4
病みつきになる味	4
また食べたいくなる味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
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）

南方かつお特有のさっぱりとした味わいに、火入れした香ばしさが重なり、食べる人の五感にしっかりと訴える印象的な一品です。しっとりとした舌ざわりと、もちっとした弾力が噛むたびに心地よく、繊維を感じる自然な食感とともに、旨味や脂の甘みが広がっていきます。

全量PSかつおを使用し、船上で生きたまま凍結された素材は、解凍後でも色・香り・質感のすべてに鮮度の高さを感じさせてくれます。MSC認証という環境面での評価も加わり、美味しさと社会的意義を兼ね備えた水産商品として強く印象に残る存在です。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「光洋丸」というネーミングは、実際の漁船の名を冠することで信頼感や物語性を生み出しており、消費者に対して海からの贈り物であるという印象を与えてくれます。透明パッケージを採用し、かつおの鮮やかな身色と焼き目が視覚的に伝わる設計も、商品の魅力をストレートに表現しています。

中央にかつおロインを配置した構造や、三角形のパック底部など、構造面でも工夫が施されています。一方で、MSC認証やPSかつおなどの価値ある情報がパッケージ上では伝わりにくく、改善によって訴求力はさらに高まると考えられます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格競争になりやすい冷凍かつおたたき市場の中で、「鮮度」「香り」「物語性」を強みに差別化を図っています。特に、高鮮度で臭みのないPSかつおの使用やMSC認証による持続可能性の訴求は、環境意識の高い層や健康志向の家庭に可能です。

ターゲットは、味と品質にこだわる30代以上の男女や魚食に慣れ親しんだ世代と想定され、リピーターの声もあるなど、着実なファンづくりが期待されます。また、価格についても十分な競争力があり、ターゲットに訴求力のある商品であると感じます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品は、光洋丸というネーミングやPSかつお・MSC認証といった差別化要素を活かしながら、店頭・社内プレゼン・提案書などを通じた訴求が実施されています。

一方で、SNSにおける消費者接点の強化はまだ十分でないと感じます。X（旧Twitter）では「光洋丸かつお」に関する投稿が2025年1月を最後に更新されておらず、Instagram上ではユーザー投稿がないようです（2025年5月現在）。実際には、手に取って味わったユーザーが共有したくなる力を持つ商品であると感じられるため、SNSを活用した情報拡散施策も検討の余地があると考えます。

## 5. ブランディング要因

「光洋丸」という船の名を冠したネーミングや、PSかつお・MSC認証といった要素を通じて、本商品は物語性と信頼性を兼ね備えたブランドとしての軸を築いています。鮮度・香り・火入れの技術が連動し、「ただの冷凍かつおたたきではない」という差別化が図られています。

一方で、これらの価値がパッケージ上で十分に伝わっていないため、商品のみを手にした新規ユーザーにブランドの強みが届きにくい可能性があります。より一層のブランディング強化には、表示設計の見直しや情報発信の工夫が求められます。

## 6. 素材・安全性・その他

本商品は、全量PSかつおという鮮度の高い素材を使用しており、船上で生きたまま凍結されることで、解凍後も生臭みが少なく、色・香り・質感の優れた状態が保たれています。加工においてもHACCPを取得した衛生管理体制のもとで製造されており、安心・安全の両面に配慮がなされています。

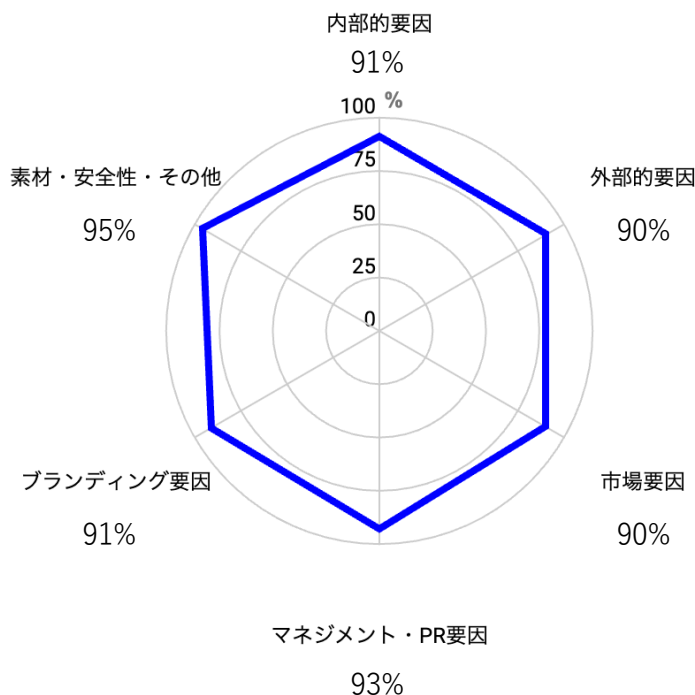
安全性は見えにくい要素ではありますが、食品にとって極めて重要であり、今後もこうした取り組みが継続されることで、信頼性の高いブランド価値の維持と市場での存在感強化に繋がると感じます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

全要因において90%以上と、非常にバランスの取れた六角形を描いています。特に、食品において最も重要な安全性の評価を表す「素材・安全性・その他」が95%と最高評価となりました。PSかつおの使用や船上凍結、HACCP取得による安心感が高く評価されたと考えられます。次いで「マネジメント・PR要因」は93%と高く、試食による実感訴求や、提案書を通じた営業活動が加点要素になったと考えられます。「内部的要因」「ブランディング要因」も91%と、審査員の多くがその味わいや香り、そしてネーミングにおける完成度の高さを評価しています。

一方で、「外部的要因」「市場要因」は90%と相対的にやや低い結果に留まっています。透明なパッケージは商品が伝わりやすいと高評価が多い一方で、パッケージから伝わる情報量が少なく、強みであるMSC認証の価値などが伝わらない点が課題として挙げられます。また、SNSの活用や食べ方提案の不足についても、同様に課題として挙げられています。



## ■ 総評

まずはじめに、冷凍かつおたたきという価格競争の激しいカテゴリにおいて、持続可能性と高鮮度という明確な軸を持ち、独自の価値を伝え続ける「MSC光洋丸かつおたたき」に、心から敬意を表します。南方海域で漁獲されたPSかつおを用い、船上で生きたまま凍結された原料のみを使用、さらに高温で一気に火入れする加工手法により、鮮度と香ばしさを高いレベルで両立させています。加えて、HACCP取得の加工体制やMSC認証取得といった社会的信頼性にも裏打ちされ、品質と理念の両面で高評価を得ています。

審査コメントでは「肉厚で、臭みが少なく食べやすい味わいである」「もっちりした身質で、カツオらしさを存分に味わえる」「食感がしっとりとしていて美味しい」といった味覚に対する意見が多く集まりました。香りや旨味、柔らかい弾力と繊維質が残る舌ざわりが、冷凍品であることを忘れさせるほどの品質を実現しています。「内部的要因」91%というスコアは、審査員の舌で体感された完成度の証と言えるでしょう。

また、「光洋丸」という漁船名を冠したネーミングや、かつおの身色や焼き目がはっきりと見える透明パッケージ、三角形の底面構造など、外観への工夫も注目されました。目を引く設計と物語性が「外部的要因」90%という高水準の評価につながっています。さらに、試食や提案書を用いた販促活動の成果も見られ、「マネジメント・PR要因」は93%と高評価でした。

「素材・安全性・その他」が95%と最も高かった点は、食品としての信頼性の象徴です。全量がPSかつおであり、HACCP体制の中で加工されている点、さらにMSC認証という国際的なサステナビリティの基準を満たしていることは、消費者に安心と共感を与える強い要素となっています。

ほとんどが高評価である中で、一部パッケージとSNSの情報発信については課題として挙げられています。例えば、パッケージからはMSC認証やPSかつおといった強みが十分に伝わっていないとの指摘があります。また、X (旧Twitter) やInstagramでのユーザー発信が限定的であり、SNSを活用した接点づくりが今後の成長における鍵となると感じています。食べ方の提案など商品の持つ物語性のある発信が加われば、さらに認知が広がると考えられます。

「MSC光洋丸かつおたたき」は、冷凍かつおたたきという難しいカテゴリにおいて、高い品質と明確な物語性を武器に、既に高い評価を獲得しています。今後はその価値を広く可視化していくことで、さらに多くの人々に支持されるブランドへと成長していくことを強く期待しています。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション