



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

つまみだこ（バジル）



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 つまみだこ (バジル)

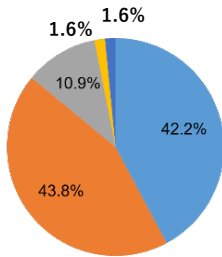
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

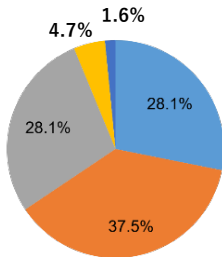
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

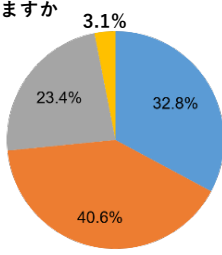
1 この商品に興味がありますか



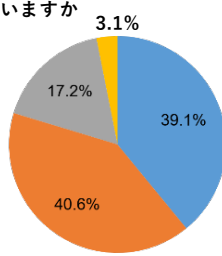
2 この価格で買いたいと思いますか



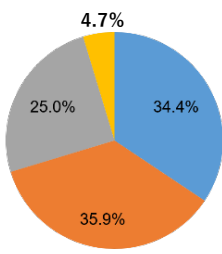
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

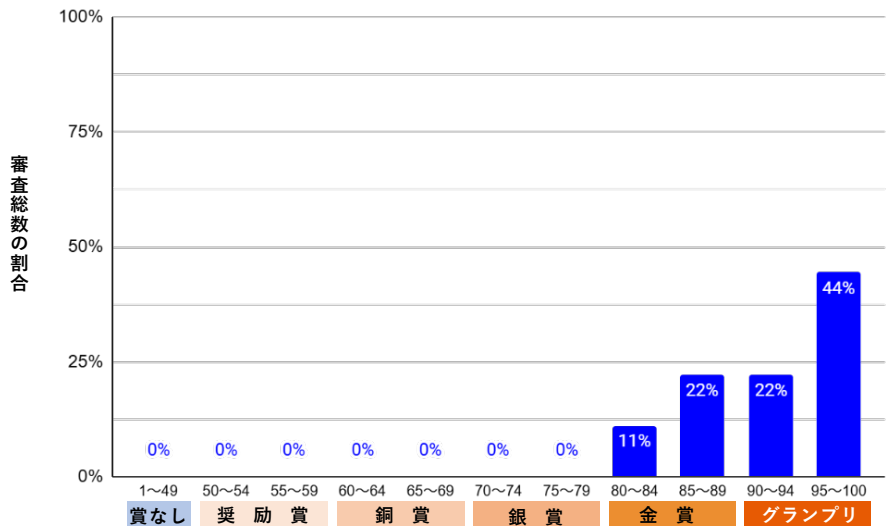
評価が高かった内容

噛むほどに広がるタコの深い味わいと旨味が感じられる  
口に広がるバジルの香りが印象的で、コクの余韻が続く  
酒との相性が抜群な風味豊かなつまみである  
そのままでも料理の材料としても使える点が嬉しい  
一口サイズにタコがカットされていて、噛み応えもよく食べやすい  
小袋で食べ切りやすい便利なパッケージである  
ひたちなか市の観光振興事業に連動した開発で地域性が強い

評価が低かった内容

酒に合う濃いめの味付けのため、そのまま食べると塩味が立つ  
シンプルなパッケージだが何味かパッと見た時にわかりにくい  
バジル風味が強いため、万人受けよりも好みに分かれる可能性  
QRコードでアレンジ料理のレシピ紹介につながると嬉しい  
ブランド認知向上のため、プロモーション活動の強化が望まれる  
賞味期限シールは裏面に貼ったほうがよりスマートな印象  
一部添加物を含み、無添加志向の消費者にはネガティブな印象

## 点数分布



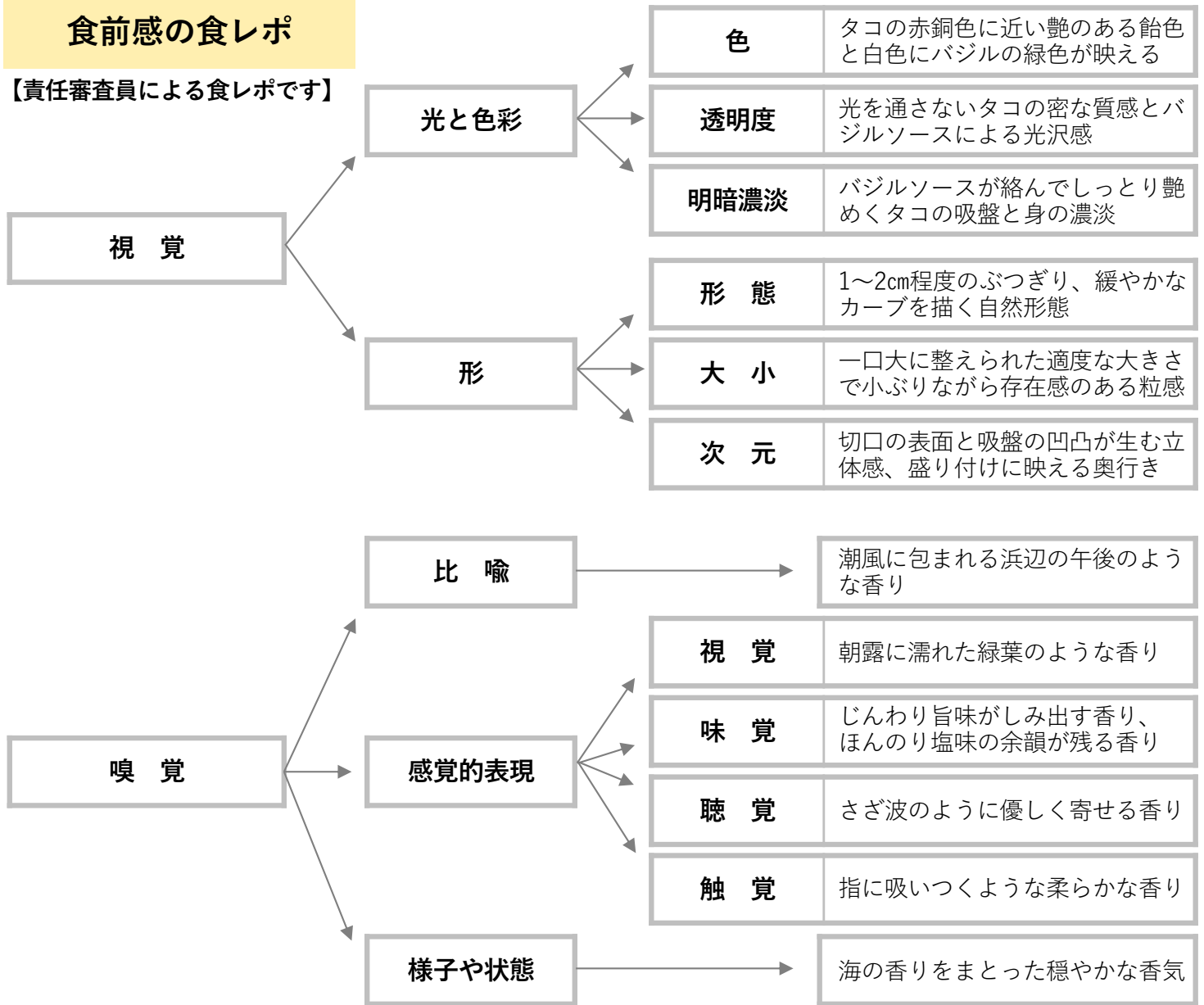
点数分布として、金賞相当が33%、グランプリ相当が66%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】となりました。WEBアンケート結果によると、全体的に高い関心が寄せられています。特に商品自体への興味や、USP (独自の売り) については好意的な評価が多く見られました。一方で、価格やネーミングについては「普通」といった中間の評価が目立ち、今後さらに印象づけを強めていく工夫が求められます。



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

まず見た目の印象が非常に重要な役割を果たしています。タコの赤みがかかった自然な色合いに、鮮やかな緑のバジルが点在し、視覚的に食欲をそそる彩りを生み出しています。透明度はタコのしっとりとした質感と、ソース由来のオイリーな表面が重なり合い、ほどよいツヤ感と密度を感じさせます。明暗や濃淡の面では、タコの吸盤の凹凸が光を受けて柔らかな陰影を作り、立体感を際立たせています。形状は一口サイズでまとまりがよく、大小の差がある中にも自然なバランスが感じられ、手に取りやすさも魅力のひとつです。

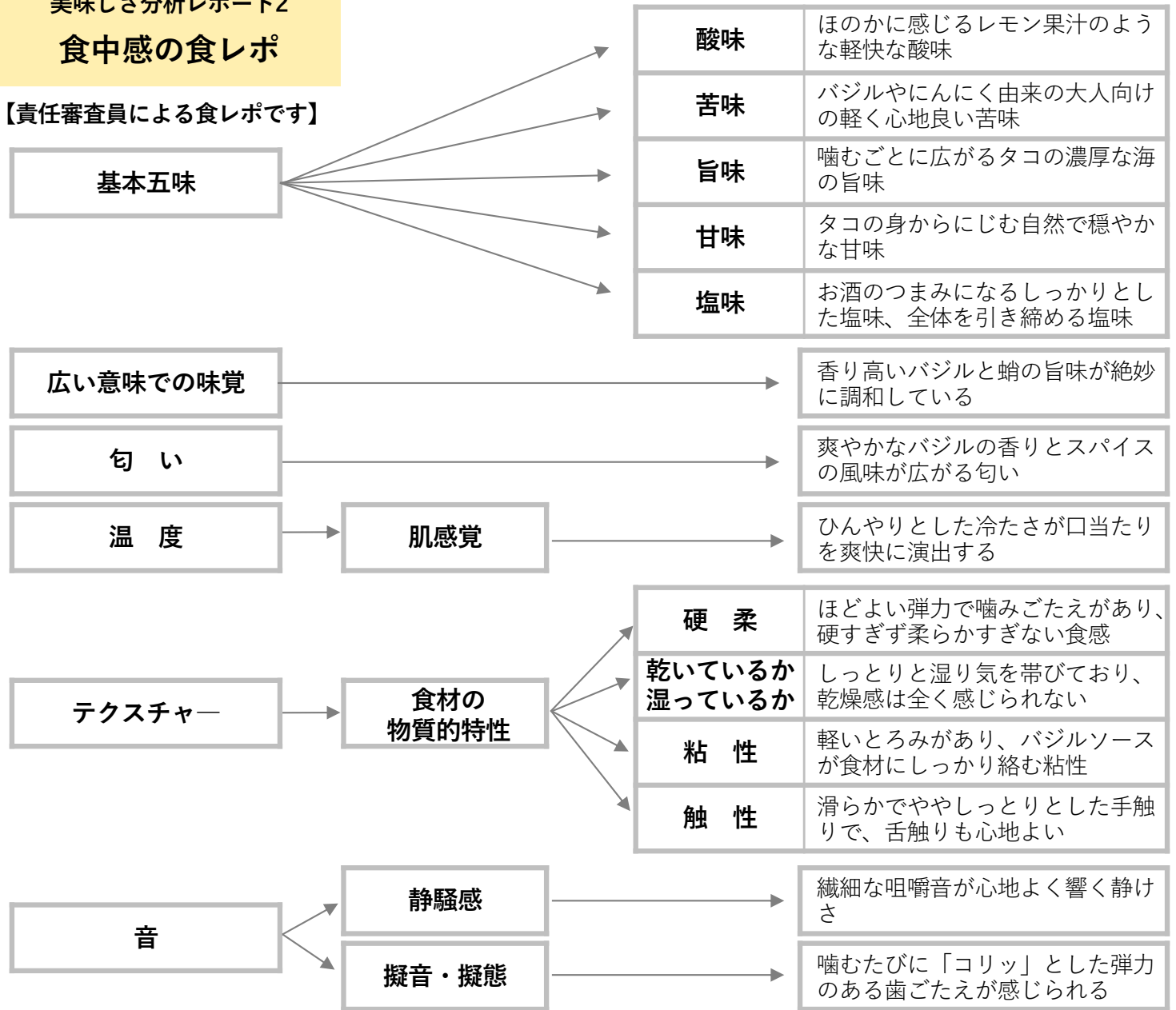
また、嗅覚においては、バジルの爽やかな香りとともに、ほのかに海の香りが広がり、まるで潮風が通り過ぎるような印象を受けます。視覚・嗅覚の双方から、丁寧に仕上げられた一品であることが伝わり、口に運ぶ前から高い期待感を抱かせてくれる商品であると感じました。商品を食べる前段階で、視覚や嗅覚など五感への配慮がなされた完成度の高い演出が施されています。



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

一口サイズのタコにバジルと複数のスパイスを調和させた味わいが特徴です。解凍してすぐにいただけるため、ひんやりとした冷たさが食感に爽快感をもたらします。タコは適度な弾力があり、噛むごとに程よい硬さと柔らかさを感じられ、食べ応えがあります。表面はしっとりとしていて乾燥感がなく、ソースの軽い粘り気が素材にうまく絡みついているため、舌触りも滑らかで快適です。しっかりとした味付けに酒も進みます。バジルの香りは清涼感を演出し、後味にはタコの旨味がじわりと広がっていきます。スパイスのさりげないアクセントも後を引く要素で、食べるたびに異なる風味の層が口内に広がるのが魅力です。タコを噛む際の「コリッ」とした歯ごたえの音が耳に心地よく響き、食事の満足感を高めてくれます。また、そのまま食べるだけでなく、パスタ料理として温かいアレンジ料理も簡単に作ることができ、香りと食感の変化も楽しむことができました。全体として、素材の良さと香味のバランスが優れており、軽やかでありながら深みのある味わいを楽しめる逸品です。



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

バジルの清涼感が口に残り、噛むほどにタコの旨味が広がっていく余韻が心地良い。程よいスパイスの香りが後を引く味わいである。

気候・地域

地中海の風を思わせるバジルの香りが、南欧の陽気な気候と海辺の情景を彷彿とさせる。爽やかで開放感のある味わい。

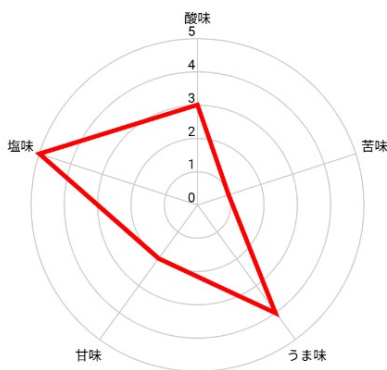
食経験・食習慣

程よい塩味とバジルの香りが絶妙で、良く冷やした白ワインに合う。パスタの具材としてアレンジしてみたが、温めることで香りがたち、忙しい日常で手軽に作ることができて嬉しい。

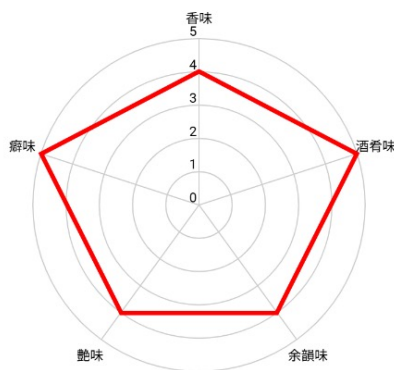
健康・生活様式

外食が続きがちな生活の中でも、タンパク質がしっかりとれる。バジルの香味が心地良い。罪悪感なく楽しめる、大人の常備おつまみである。

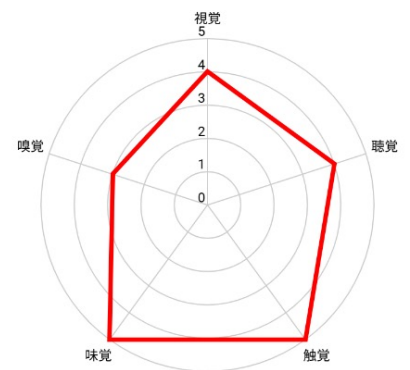
基本五味の  
レーダーチャート



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	1
うま味	4
甘味	2
塩味	5

広義の味	評点
香味	4
酒肴味	5
余韻味	4
艶味	4
癖味	5

五感	評点
視覚	4
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）

本商品は、良質なタコを使用し、ぷりっとした弾力のある食感と噛むほどに広がる旨味が魅力です。バジルやニンニクを効かせた濃厚な味付けは、お酒との相性も良く、つまみとしての満足感があります。手切り加工や蒸し製法による丁寧な仕上がりも好印象です。ひと口サイズで汎用性も高く、パスタなどへのアレンジにも適しています。一方で、やや塩味が強いと感じる意見も一部見られるため、時短アレンジ料理としてレシピ紹介に力をいれるなどの工夫が求められます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明パッケージにより中身が見える点は、安心感と購買意欲の双方を高める要素として非常に有効です。「つまみだこ」というネーミングも親しみやすく、酒肴としての用途を直感的に伝えられています。容量展開や真空包装など、使い勝手や保存性にも配慮されており、消費者目線での工夫が評価されます。一方で、「バジル味」という商品特性が視覚的にやや伝わりにくく、味の訴求力に弱さがあります。今後はパッケージ上での味表示の強化や素材訴求の明確化が望まれます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

開封後すぐに一口サイズで手軽に食べられるうえに、バジル風味という洋風な味付けが独自性を生み出しており、差別化に成功しています。価格も手頃で、家庭用のおつまみや手土産として購入しやすく、若年層や女性層を中心に幅広い市場へのアプローチが可能です。一方で、販路が限定的であり、オンラインや直売所以外への展開が課題です。今後は大手量販店や高級スーパーへの導入を視野に入れ、販路拡大戦略の構築をおすすめいたします。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

長年にわたる衛生管理への取り組みにより、高い安全性と品質への信頼感を確立されています。また、SNSを活用した広報活動や試食イベントなど、顧客との接点づくりにも積極的で、マネジメント体制に柔軟性と発信力が感じられます。ただし、SNS発信や広報専任体制には継続性と強化の余地があり、今後はQRコードや動画などを活用した情報連携の工夫が拡販に寄与すると考えます。商品パッケージのQRコードからアレンジレシピがまとまったページに簡単にアクセスできると消費者としても嬉しいです。

## 5. ブランディング要因

「つまみだこ」シリーズは味のバリエーションや地域との連携により、親しみやすさと独自性を兼ね備えたブランディングが構築されています。特に「タコ加工の町・ひたちなか市」との結びつきや、業務用から一般消費者向けへの展開姿勢は、ブランドの広がりを期待させる要素です。一方で、商品単体のビジュアルアイコンやブランドメッセージの表現がやや弱いため、今後は「手軽さ」「おしゃれさ」など生活提案型のコンセプト強化が必要と考えます。

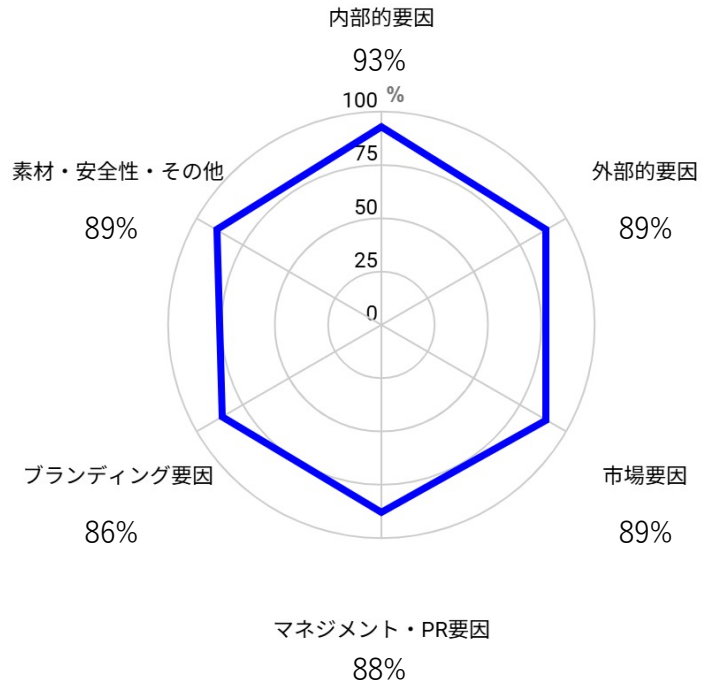
## 6. 素材・安全性・その他

製造工程において高度な衛生管理体制が整っており、原料選定から加工まで一貫した品質管理が行われております。特に主原料の蒸し蛸は、旨味と食感の両立が図られており、丁寧な手切り加工や保存料・着色料を使用しない製法により、安心感と自然な味わいが実現されています。一方で、使用されている調味料や香辛料、油脂などの詳細な原材料情報については、公式情報として明記することで、より透明性と信頼性のある商品として評価を高めることが期待できます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、86%から93%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。内部的要因が93%と最も高く、味や商品構成、パッケージなどコアの魅力が強く支持されていることがわかります。外部的要因、市場要因、素材・安全性も89%と高水準で、時代のニーズや消費者の信頼に応える要素が評価されています。また、マネジメント・PR要因が88%、ブランディング要因も86%と情報発信やブランド構築の面でも一定の成果が見られます。他項目よりブランディング要因の数値が低いため、今後継続的なブランドメッセージの統一や、視認性を高める販促施策の強化が望まれます。総じて、製品力をベースに市場との親和性も高く、さらに認知拡大の工夫次第で、今後の展開に大きな可能性を持つ商品と言えます。



## ■ 総評

まずはじめに、地元ひたちなかの伝統を守りながらも、水産業界の「時代遅れ」という課題に真摯に向き合い、SNSやブランディングを積極的に取り入れて時代に適応しようとする御社の先見性と実行力に、深い敬意を表します。「たこを美味しくカジュアルに」というシンプルで力強いコンセプトを軸に、日々の加工に真心を米、地道に品質を追求されてきた姿勢は、つまみだこ（バジル）という一品にしっかりと表れています。既に高い評価を得た「つまみだこ（ガーリック）」に続き挑戦され続けるその姿勢は、まさに地域の埃であり、伝統と革新の見事な融合と言えるでしょう。

本商品は、味付けの工夫や素材の質において高く評価される商品です。ぷりっとしたタコの食感とスパイスの効いたバジル風味が絶妙に調和しており、おつまみとしてはもちろん、料理へのアレンジにも対応できる汎用性を備えています。中身が見える透明パッケージは安心感と購買意欲を高め、ネーミングも直感的で親しみやすい印象です。価格帯は適切で、若年層や女性を中心に幅広い層にアピールできる点も魅力です。製造背景には、食品加工に長年携わる企業としての衛生管理体制と現場主導の開発力があり、信頼性の高さがうかがえます。さらに、シリーズ展開や地域との連携によるブランド構築も進んでおり、ストーリー性と多様性を兼ね備えています。改善点としては、パッケージで「バジル味」であることが分かりにくい点、味の特徴が明確に伝わる視覚的設計への見直しが望まれます。加えて、QRコードを設置して公式サイト内のアレンジレシピ紹介ページへ誘導することで、利便性や活用幅を具体的に訴求できます。調理例が視覚的に伝わることは、購買意欲の後押しにもつながっていくと感じられます。

「つまみだこ（バジル）」は、これからも本商品の持つ更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査委員一同心より祈念申し上げます。



〒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