



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

クロワッサン フランセ



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 クロワッサン フランセ

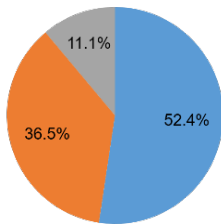
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

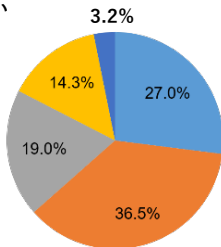
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

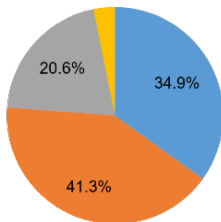
1 この商品に興味がありますか



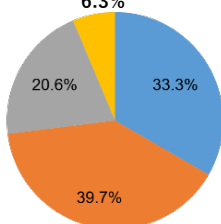
2 この価格で買いたいですか



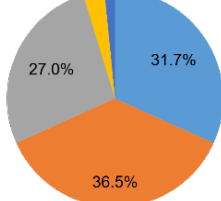
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

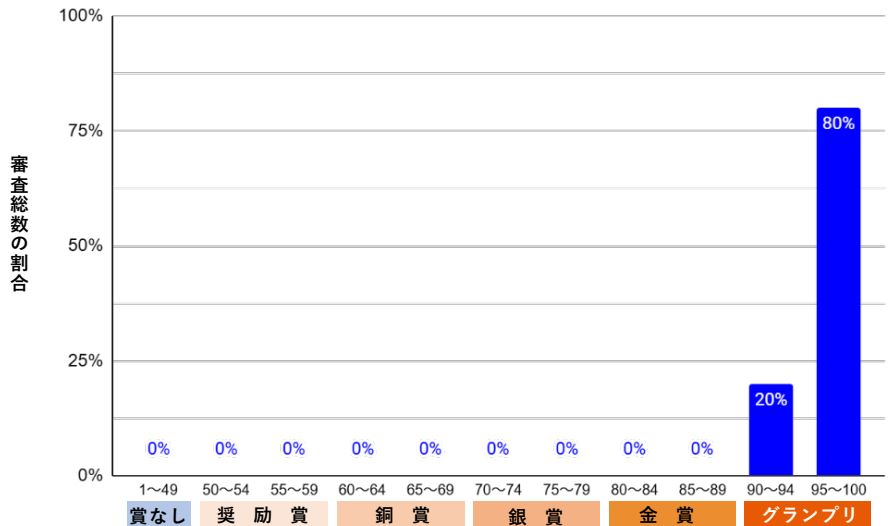
評価が高かった内容

外側パリッ、内側しっとりという食感のコントラストが最高  
12層の独自製法とフランス産希少バターで唯一無二の高品質  
清潔感と高級感のある環境配慮型パッケージである  
安心安全素材と保存料、着色料不使用で信頼感がある  
市場トレンドに合った高付加価値商品である  
職人技やブランドストーリーが商品価値を高めている  
本場パリの味の再現性やサスティナブルな姿勢が強みである

評価が低かった内容

パッケージ、箱の高級感や仕様についてさらなる工夫がほしい  
トレーサビリティ管理や残留農薬検査などを明示してほしい  
サイズ展開やフードロス対策も期待している  
パンくずがこぼれない包装仕様の配慮があれば嬉しい  
SNSやLINEなど発信チャンネルの拡大を期待している  
独自製法や食感の魅力をわかりやすく発信してほしい  
企業の安全性や品質をもっと強調してほしい

## 点数分布



点数分布は、全員がグランプリ相当とし、中でも95~100点が80%、総点95点という非常に高い評価結果となりました。唯一無二の食感や素材へのこだわり、安全性、ブランド力が高く評価され、商品の完成度や市場訴求力の高さが裏付けられています。

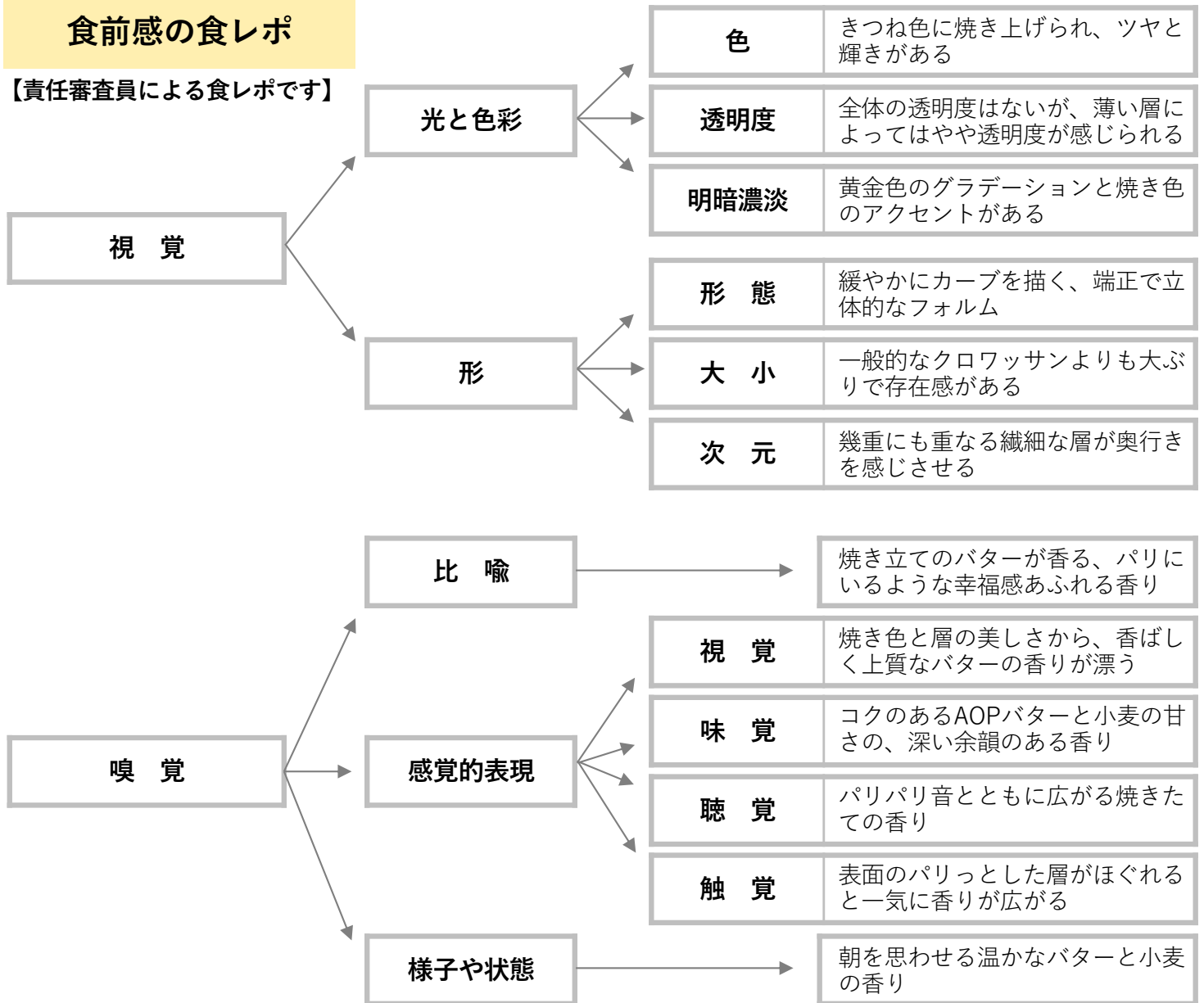
価格については「そう思わない」が17.5%と一部に見られましたが、USPがあると思わない人はわずか6.3%にとどまっており、圧倒的多数が商品の独自性や価値を肯定的に評価しています。



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

見た目から食欲をそそる美しさが際立っています。きつね色に焼き上げられた表面のツヤや、ふんわりと空気を含んだ層が織りなす立体感は、丁寧な手仕事の証であり、食べる前から期待感が高まります。

黄金色のグラデーションや艶、焦げ目が美しく、一般的なクロワッサンよりも大ぶりのサイズ感が存在感を放っています。幾重にも重なる層が奥行きと豊かな陰影を生み出し、贅沢な印象を与えています。

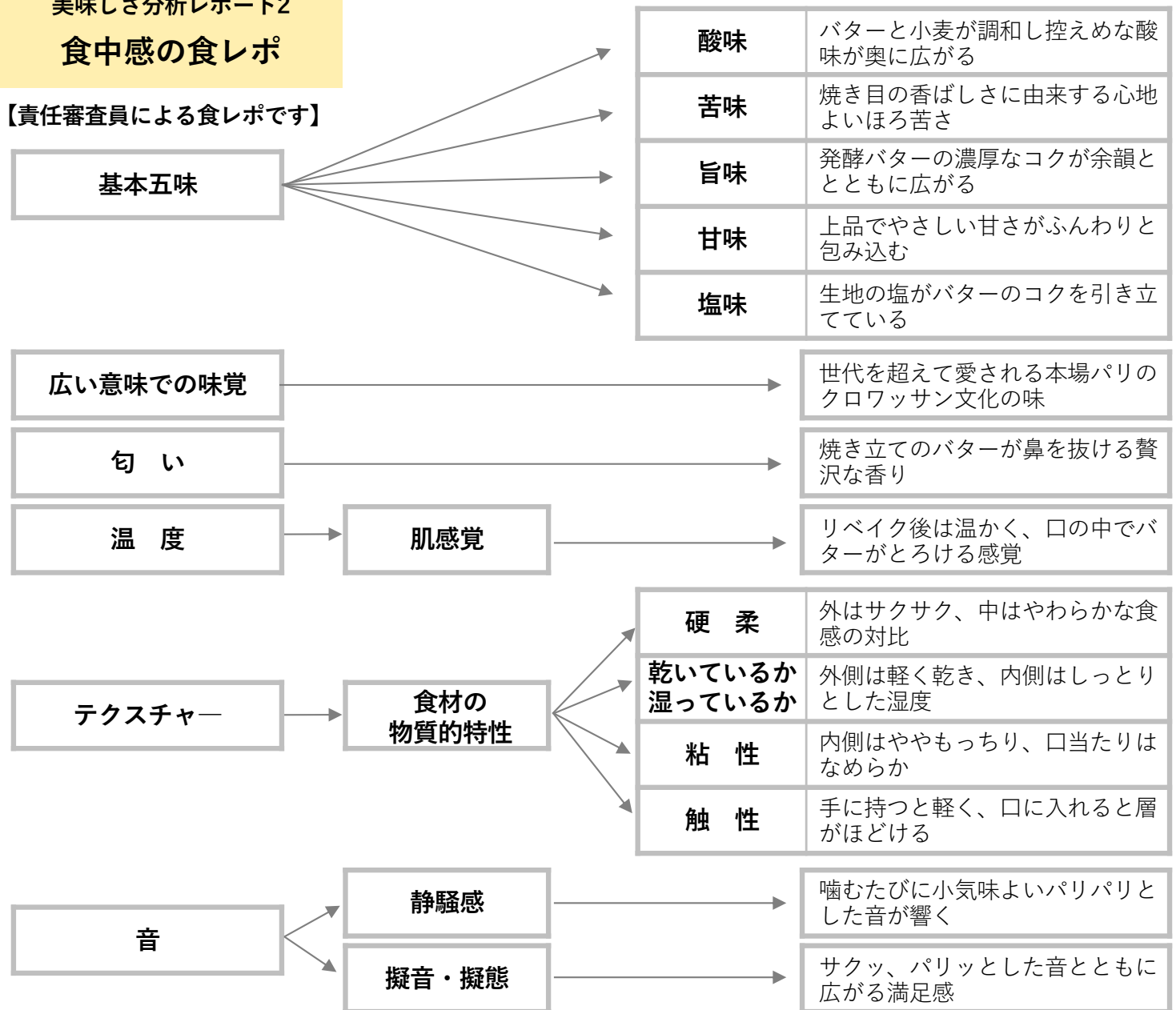
嗅覚では、焼き立てのバターの香りが広がり、まるでパリの街角のブーランジェリーに来たような幸福感に包まれます。香ばしく上質なバターの香り、AOPバターと国産小麦が溶け合う奥深い香りが印象的で、表面を割るパリパリ音とともに立ち上る芳香が食欲を一層刺激します。ふんわりとした生地から広がるやさしいバターの香りが、朝の穏やかな時間や幸せなひとときを連想させ、食べる前から心を満たしてくれます。全体を通して、見た目・香りの両面で高い完成度を誇り、消費者に対して“本場パリの味わい”と“上質な体験”を感じさせてくれ、食前の期待感やワクワク感を存分に演出している商品といえます。



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

ひと口目から五味のバランスの良さが際立っています。バターと小麦の香りがほんのり酸味を感じさせ、焼き目の香ばしさが心地よい苦味として広がります。特にAOP認証発酵バターのコク深い旨味と、上品でやさしい甘みのハーモニーが印象的で、生地に練り込まれた塩味が味全体を引き締めています。パリの伝統的なクロワッサンと日本の繊細な感性が融合した味わいは、世代や国を問わず多くの人に愛されてきた歴史的背景を感じさせます。食感の外側のサクサク感と内側のしっとり感が絶妙なコントラストを生み出し、しっとりとした内層がなめらかな口当たりを演出します。手に持つとふんわり軽く、噛みしめると幾重にも重なった層がほどけ、食べる過程そのものが贅沢な体験です。さらに、食べ進めるごとに「サクッ」「パリッ」とした軽快な音が耳に心地よく響き、視覚・嗅覚・味覚だけでなく聴覚にも満足感をもたらします。全体を通じて、素材・製法へのこだわりが生み出す高次元の食中体験が印象的であり、審査員からも「唯一無二の満足感がある」と高く評価されました。



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

バター豊かな香りとやさしい甘みが食後も口に残り、余韻として長く楽しめる心地よい後味である

気候・地域

パリの朝を感じさせる本物の香りと味わいが、日本の四季や都市の食文化にも自然に溶け込む魅力を持っている

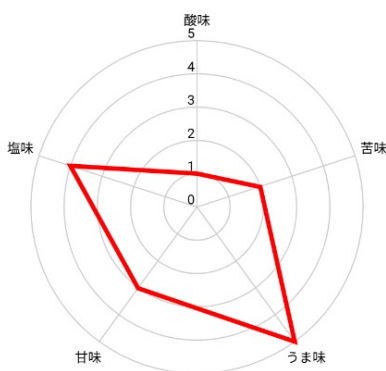
食経験・食習慣

日本人にもなじみ深いパン食の中で、特別な朝やブランチ、カフェタイムにぴったりの贅沢な一品である

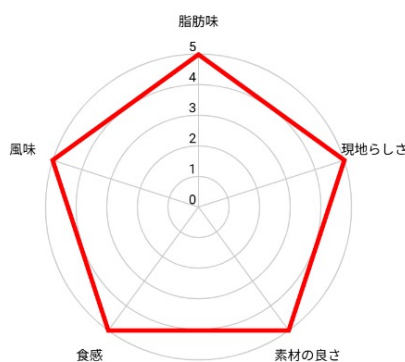
健康・生活様式

無添加で安心素材を使い、適度な満足感がありながら、上質なひとときを日常に取り入れやすい商品である

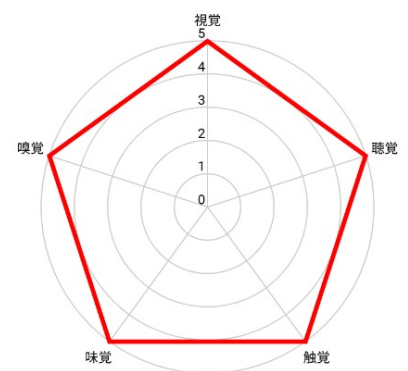
基本五味のレーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
脂肪味	5
食感	5
風味	5
現地らしさ	5
素材の良さ	5

五感	評点
視覚	5
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）

外側のパリッとした食感と内側のしっとり・もちり感が高い評価を集めています。大きめの本場フランスサイズや、目を引く美しい層、芳醇なバターの香りが多くの審査員から「唯一無二」と評されています。12層にこだわった生地は、バターの風味や食感を最大限に引き出し、一般的なクロワッサンと差別化されています。一方で、バター香の強さをもう少し求める声やパンくずが散らかりやすい点などといった課題も指摘されました。ストーリー性や職人の経歴を伝えることでさらにブランド価値の向上が期待できるでしょう。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

分かりやすく本場感のあるネーミングや、パリらしさを感じる洗練されたデザインが高く評価されています。シンプルで清潔感あるパッケージや、環境配慮型の紙袋、プラスチックゼロへのこだわりなど、ブランドの世界観や社会的責任も伝わっています。一方で、パッケージの高級感や箱の高さ、サブタイトルや原材料表示の工夫、セット販売商品の説明充実など、改善点も挙げられました。ネーミングや外観で商品の特長が伝わる点は強みですが、細部への配慮や差別化を強化すれば、さらに幅広い顧客に響くと考えられます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

パン市場やカフェ・モーニングブームのトレンドにしっかりと合致しており、上質な素材や国産バターとの食べ比べができる点など、他社との差別化と高付加価値性が多くの審査員に評価されています。価格設定は高めですが、サイズや美味しさ、こだわり抜かれた原材料が価格以上の価値や満足感を生んでいます。一方で、サイズ展開や価格の選択肢、こだわりポイントの伝え方などに改善の余地があるとの声も見受けられました。今後は商品価値や独自性を幅広い層へ明確に伝えることで、新規顧客の拡大につながるでしょう。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報担当の配置やプレスリリース、SNSやWEBサイトによる多角的な広報活動が実践されています。顧客相談窓口やクレーム対応の設置で購買者へのホスピタリティも高評価です。また、パン職人の経歴や技術の高さを伝えることでブランド価値の向上にもつなげています。一方で、リピーターの声・インフルエンサーの活用、SNS連携の強化など、より一層のPR施策展開や顧客との接点強化が期待されます。安全衛生面の情報発信も、より積極的に進めることで信頼性の向上につながるでしょう。

## 5. ブランディング要因

本場パリで30店舗の出展実績、現地の味や石川芳美氏のブランド力、伝統技術とサステナブルな姿勢が高く評価され、ブランドの世界観やこだわりがしっかり伝わっています。社長の理念や商品への思いが共感を集めている一方で、さらなる認知拡大や差別化の工夫も期待されています。受賞歴の明記やWEB・SNS活用の強化、口コミの促進を図ることで、ブランド価値がより広く浸透していくことが期待できます。今後はジャポネとの違いも明確に訴求すると良いでしょう。

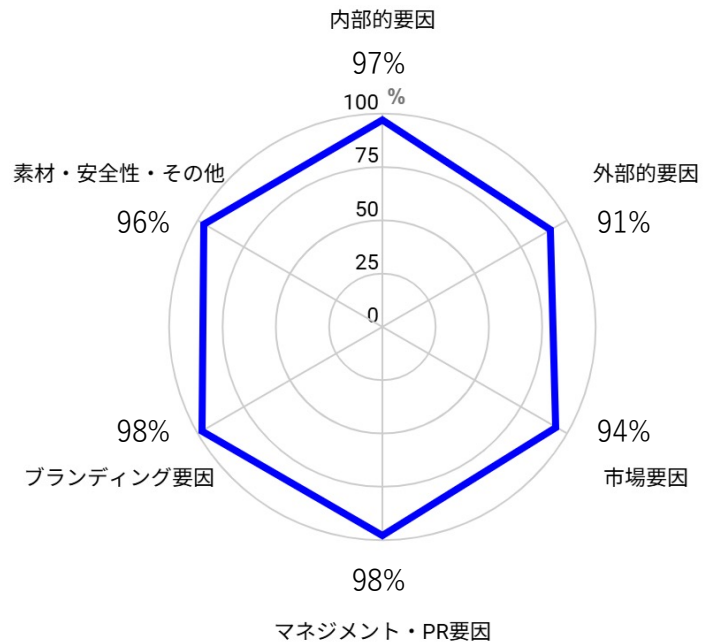
## 6. 素材・安全性・その他

フランス産AOP認証バターと国産素材の厳選使用や、保存料・着色料不使用といった安心・安全への配慮が高く評価されています。HACCPに基づく衛生管理や、オーガニック原料の採用、サステナブルな取り組みも信頼感に繋がっています。一方で、トレーサビリティ管理や農薬検査の未実施、安心安全の取り組みをもっと明確に発信してほしいとの声もありました。サイズが大きいいため、フードロスの観点や、取り組みの分かりやすい情報発信も今後の課題といえるでしょう。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

全体として非常にバランスの良い大きな六角形となりました。マネジメント・PR要因とブランディング要因がともに98%と最も高く、SNSやプレスリリースによる多角的な広報活動や、ブランドへの信頼感が強く評価されています。内部的要因も97%と次点で高く、12層製法やAOPバター使用による独自の食感や風味が支持されています。市場要因94%、素材・安全性・その他は96%と安定して高評価でした。一方で、外部的要因が91%とやや低く、パッケージの高級感やジャポネとの違いの説明など細部への配慮に対する期待が一部で挙げられたことが要因と考えられます。



## ■ 総評

まずはじめに、前回ご出品いただいた「カヌレクラシック」同様、伝統と革新の両立を目指し、素材や技術への強いこだわりを持って商品づくりに取り組まれてきた貴社の姿勢に、心から敬意を表します。

「外側パリッ、中は驚くほどしっとり柔らかい」「大きな本場フランスサイズでパリパリサクサク」といったコメントが示す通り、唯一無二の食感が高く評価されました。AOP認証の発酵バターを贅沢に使い、国産の生イーストと12層の生地が生み出す芳醇な香りや上質な味わいは「一口目のバターの香りと余韻が長く続く」「一般的なクロワッサンと比べてもレベル違いに美味しい」「別次元のおいしさで衝撃的」と多くの審査員から絶賛されています。見た目にも美しさが伝わり「層ごとの立体感や重厚感が食欲をそそる」「パリの最高級クロワッサンをベースに日本の柔らかさも加味されている」といったコメントもあり、職人技と独自性が存分に感じられます。また「顧客相談窓口やクレーム対応窓口の設置があり、安心できる」などホスピタリティの姿勢も支持されています。

一方で、「パンくずがこぼれやすいので、簡単な個包装の配慮があると良い」「パッケージにももう少し高級感があると贈答用にできる」「賞味期限が1日しかない点は商品価値を高める反面、消費者の印象が弱いのでは」など、細部への配慮や利便性への期待の声も寄せられています。さらには、「サブタイトルでAOP認証の発酵バター モンテギュールバター使用を強調しては」「SNSやLINEでの発信、インフルエンサー活用に期待」など、情報発信や差別化に向けた前向きな提案も多く見受けられました。

クロワッサン フランセは、パリのブーランジェリーという現代のベーカリーシーンを牽引する存在として唯一無二の価値を放っています。これからも貴社のこだわりと進化がより多くの方へ届くことを期待し、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。



〒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