



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

のりカケルくんpremium厳選うま辛七味



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 のりカケルくんpremium厳選うま辛七味

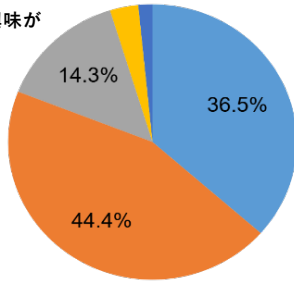
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

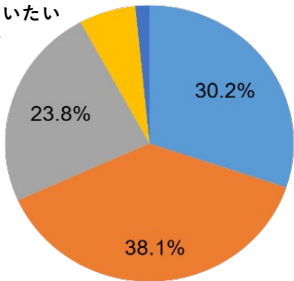
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

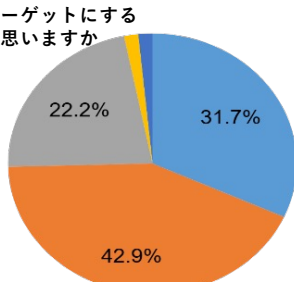
1 この商品に興味がありますか



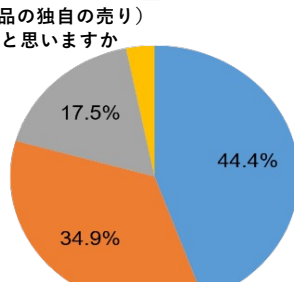
2 この価格で買いたいと思いますか



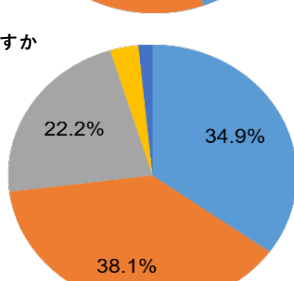
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

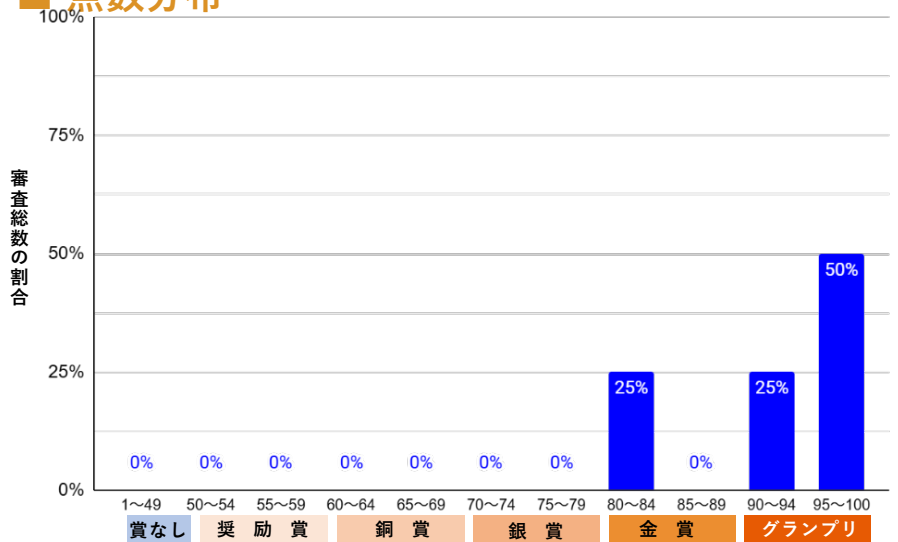
評価が高かった内容

突き抜けた辛さが刺激的で、ビールのおつまみに最適
 ぱりぱりした歯触りと口どけの良い上質国産のりが美味しい
 八幡屋礒五郎の七味唐辛子使用で、際立った香りと辛さが後を引く
 ネーミングが非常にわかりやすく、訴求力がある
 辛味感と高級感のあるパッケージが秀逸で目を引く
 QRコードで商品ページに飛べる仕様が料理にも活用しやすい
 こだわりのごま油と塩の風味が食欲をそそる

評価が低かった内容

大きな乾燥剤が真ん中に入っていて食べにくい
 辛いので、年齢~才以上や辛さの程度を明記した方が良い
 子供の絵が描いてあるため、子供でも大丈夫という誤解を招く
 手で開封するときに切りにくく、がたがたになる
 乾燥材と品質保持剤がのりと共に出てこない様に気を遣い不便
 スプーン等がついているとより食べやすく取り出しやすい
 要冷蔵の文字が意外と気がつきにくい

点数分布



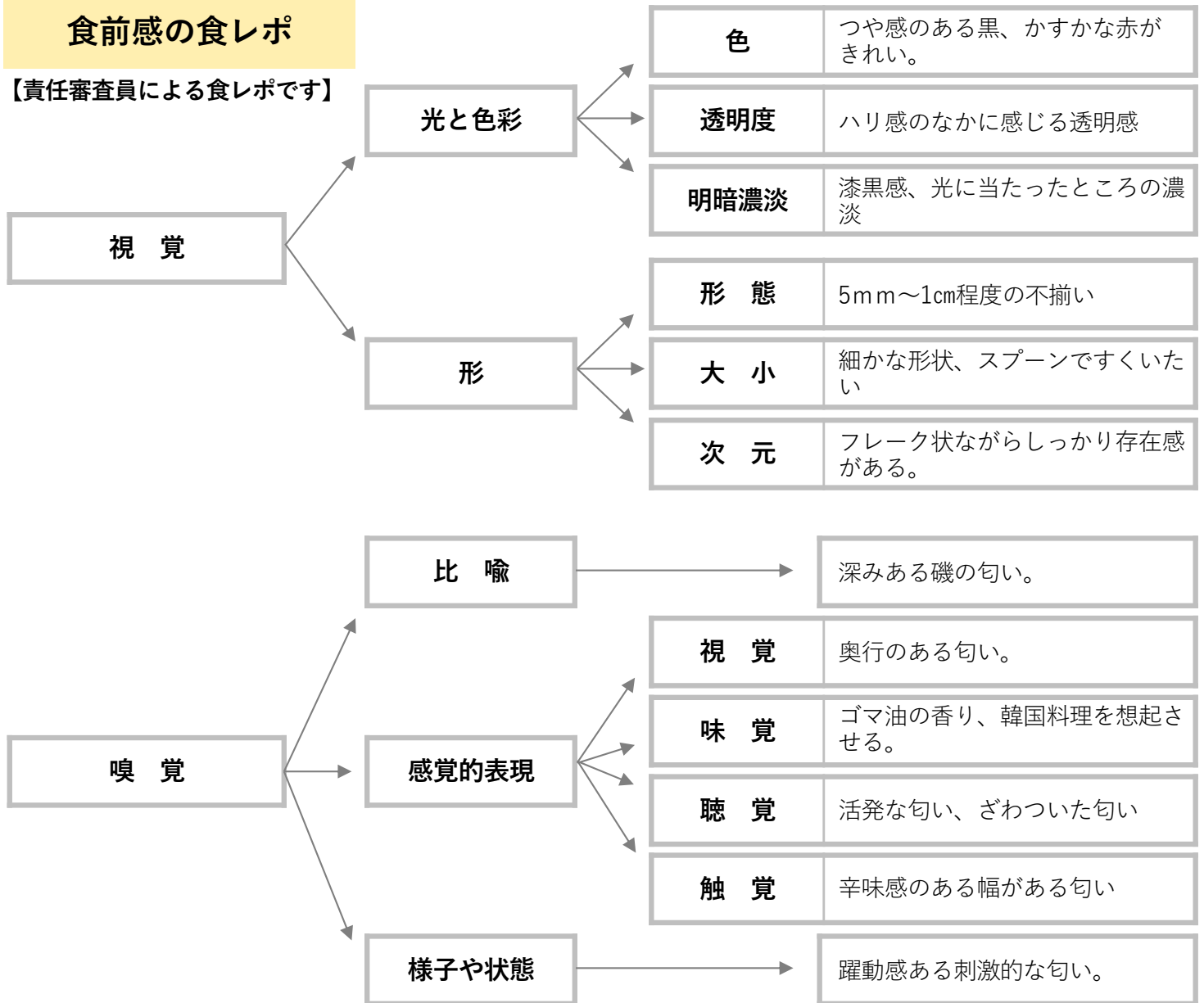
点数分布として「グランプリ」の90点以上が75%、80点台の「金賞」が25%であり、総合評価においては92点を獲得されています。特筆すべきは、最高位の95点から100点の評価が50%と最も多く、堂々グランプリの受賞となりました。当商品の明確なコンセプト、辛味嗜好の人に訴求力のあるパッケージ、パリパリ感ある歯ごたえとくちどけのよい上質な国産のりの美味しさ、八幡屋さんとのコラボレーションという話題性が高く評価されました。大人むけプレミアム版という位置づけの訴求により、新たなターゲット層の獲得に期待がもてます。



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

袋をあけると、フレーク状の漆黒のりのなかに、かすかに光るとうがらしの赤が反射して高級感さえ感じられます。

皿にだしてみると、とてもつややかでしっかりとハリ感のわかるノリ、八幡屋磯五郎さんの唐辛子の粒が、かすかに赤く光って見えるのが美しく、みているだけで味の想像ができ、食欲を掻き立てます。

香りをかいでみると、いぶされたようなしっかりとゴマ油の香りが漂うとともにとうがらしの刺激的な辛さの香りもひろがります。

白いお皿とのコントラストで、のりの黒さがより強調され存在感すら感じます。

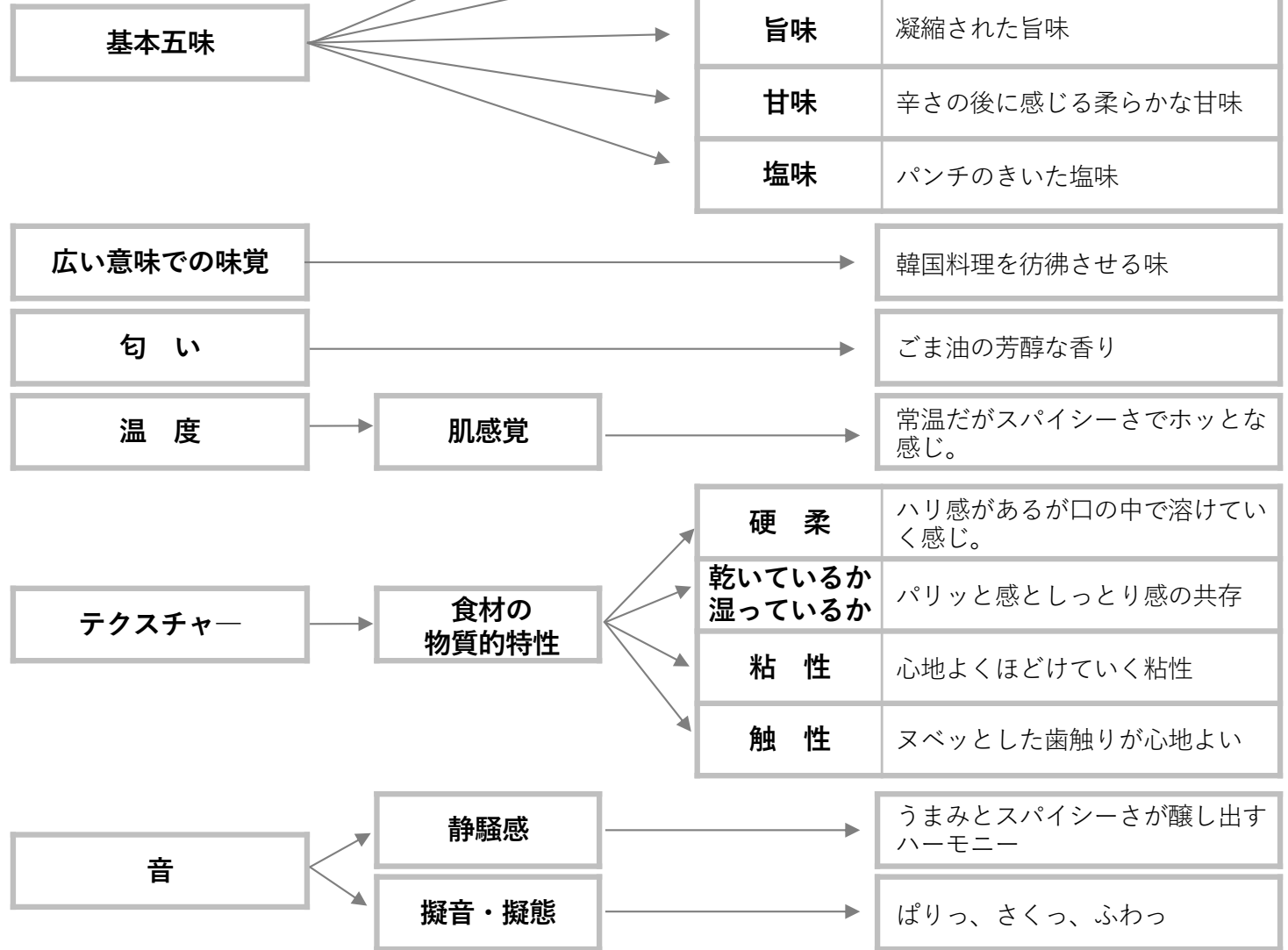
トマトやダイコンのサラダに欠けると、色のコントラストがとてもはっきりして素材もより美味しそうに見えます。ごま油と唐辛子の風味でチョレギサラダを思い起こします。ピルスナービールに合わせたい、などイメージが膨らみます。



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**

口に入れると、まずパリパリ、ふわふわの食感におどろかされます。そのあとから唐辛子のスパイシーさがじわーっとひろがり、のりの旨味、香りとともに一体感のある味の美味しさが口の中に広がっていきます。

ノリにからめてある黒ゴマや食塩、ゴマ油もしっかりした歯ごたえになっており、味のうまさに存在感と躍動感を感じました。

口のなかで、スプーン一杯のノリの旨味が幾重にも重なり、しびれるような辛さの唐辛子、複雑味のあるおいしさが後をひき、ビールがいくらでもすすみます。

パリッとしたのりが、口のなかでゆっくりとほどけていくさま、味噌汁やスープにいれたときの溶け方ものりの上質さがかんじられ、後味がとても心地よいかんじでした。

食べ進めるうちに、ノリのスパイシーさにもなれていき、暑さすら感じます。

身体が元気になってくるようです。



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

刺激的なひりひりとした後味

気候・地域

暑い夏に冷えたビールとともに、冬には麻辣火鍋にいれてたのしみたい。

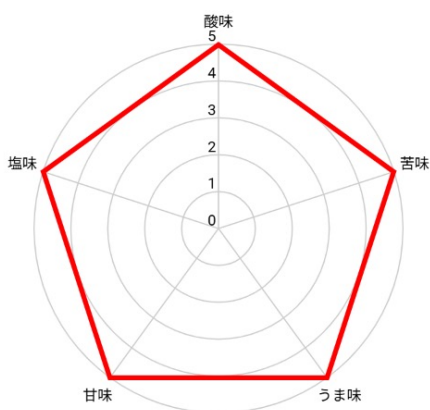
食経験・食習慣

日本の食文化に欠かせないノリ、様々な楽しみ方ができ日本のお料理にはかかせない。

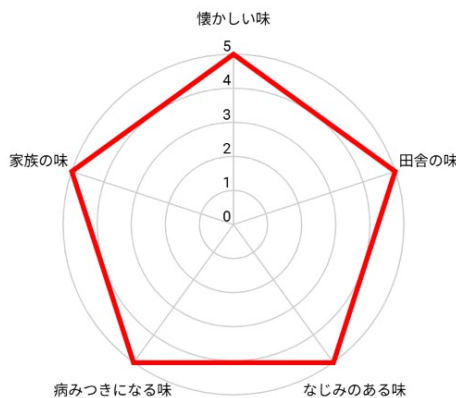
健康・生活様式

冷え性によい、手軽に味変ができる。

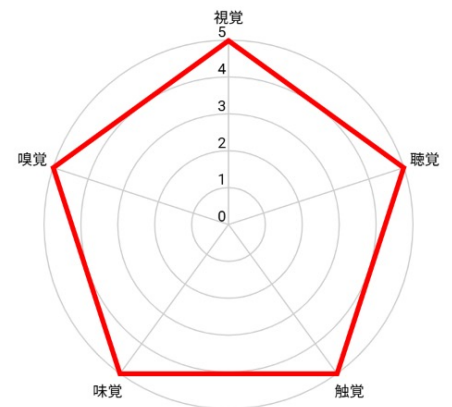
基本五味のレーダーチャート



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	4
苦味	4
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	4
なじみのある味	5
病みつきになる味	5
家族の味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	4
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）

上質な国産のりとお八幡屋礒五郎の七味の組み合わせで、おとなのための刺激的なもみのりふりかけ、というコンセプトに注目が集まりました。のりとごま油のラー油、黒ゴマ、食塩とのバランスがとてもよく、辛いけど美味しい、という声が聞かれました。また、国産のりのパリパリとした食感が良く、ふりかけというよりはそのまま味わいたいクオリティーに仕上がっており、味、ニュース性ともに高評価でした。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

厳選うま辛七味というネーミングは、商品の特徴をよくあらわしたものであり、大変わかりやすいです。また、黒と赤のパッケージは高級感とインパクトがあり、辛さが充分伝わるため、ターゲット層を取り込みやすいという声がきかれました。一方、手で封をきいた時にかたがたになるため、改良頂けましたら幸いです。辛いので注意喚起が必要、子供の絵があることで子供が食べてしまう懸念があるといった意見もあがりました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

近年は辛い物ブームであり、辛いもの好きは買わずにはいられないという声があがっていました。ビール派のおつまみとして、嗜好品を好む層、ターゲット層が広がるのは利点であると言えます。ビールと当商品の画像等があると、より鮮明にアピールできると考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメント・PR要因についても93%と高評価を獲得されています。七味の企業とのコラボもパッケージで表現してあることで、消費者の関心をひき広報にも積極的な姿勢が感じられます。また、QRコードで商品情報へと誘導される仕様も消費者にとってはありがたいところです。当商品ならではの活用方法、料理アレンジなど積極的な発信に期待します。

5. ブランディング要因

のりカケルくんはすでにブランドとしての地位を確立されておられ、バリエーションも多く展開されていますが、当商品は大人向けpremium版であり、ターゲット層がより明確化され顧客ロイヤリティーアップにもつながりやすいと考えます。日本古来の食べ物であるノリを、温故知新として具現化されていることも大変すばらしいです。インバウンドや、世界に向けてもアピールしていただきたいです。

6. 素材・安全性・その他

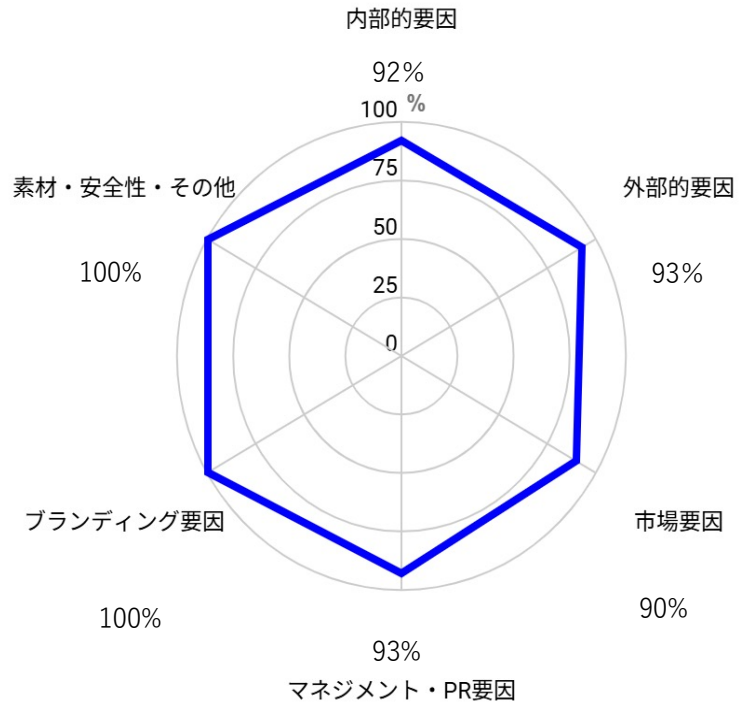
国産のりの使用、八幡屋礒五郎の七味、香り高いごま油など素材の良さは食味からも充分伝わるものでした。また、ISO22000を取得され、HACCPに従った製造、ISOの品質マネジメントシステムにおいて製造されていることは大変すばらしく、安心安全が感じられました。素材・安全性・その他において100点を獲得されています。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において、90%以上という高得点を獲得されています。

なかでも、「ブランディング要因」「素材・安全性・その他」においては100点を獲得されており大変素晴らしいです。ターゲット層を縛りニーズをとらえたブランディング、素材の良さ、製造工程の安全性などが評価されました。「外部的要因」93%、消費者にとってわかりやすいネーミング、大人向けプレミアムパッケージが高く評価されました。一方、辛さについての注意喚起、年齢制限などの記載を求める意見も出ていました。



■ 総評

まずは、今回もグランプリ受賞おめでとうございます。貴社の、福利厚生の充実、従業員満足度を高めるための活動推進、やりがいのある仕事の促進といった土壌が、素晴らしい当商品を生み出されたこと、伝統と革新の温故知新を体現された商品づくりに敬意を表します。

当商品は、厳選された素材を使用、特にのりの歯ごたえと柔らかさが共存する食感はずばらしく、ゴマ油の香りのよさ、突き抜けた辛さが後を引くおいしさで多くの審査員の評価を得ていました。

また、大人向けプレミアム版、八幡屋磯五郎さんとのコラボという新しい切り口、

「厳選うま辛七味」というわかりやすく特徴を的確に表したネーミングも高評価でした。

のりカケルくんとしてのブランドもプレミアム版の登場により、ターゲット層の広がり期待できるものであり、ブランディング要因において100点という素晴らしい結果となっています。

「素材・安全性・その他の要因」においても100点を獲得、厳選素材、製造工程ともに安心できるという評価となりました。

一方で、開封するとき切りにくい、乾燥材と品質保持剤が真ん中に入っており、とても食べにくいといった意見、子供のイラストが描かれていることで、子供も食べられるイメージを与えることへの懸念もあがっていました。辛いので注意喚起は必要かもしれません。

広報についても積極的に展開しておられ、好感されています。リアルなイベントとともに今後のファンサイト、ファンミーティングなどの開催でさらに強いブランドとなっていられると感じます。

インバウンド、世界にむけて「のりカケルくん」のファンを増やしていかれることをこころより期待します。当商品の完成度は非常に高いものであり、今後の更なる向上を願っております。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション