



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

旨辛ドレッシング



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 旨辛ドレッシング

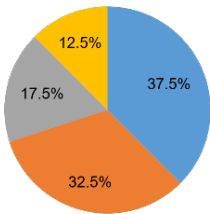
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

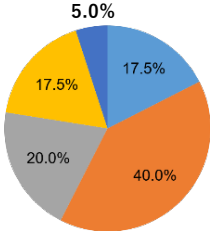
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

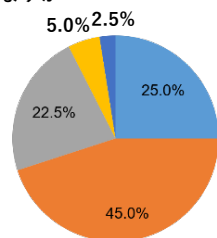
1 この商品に興味がありますか



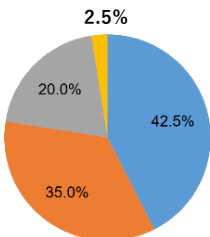
2 この価格で買いたいと思いますか



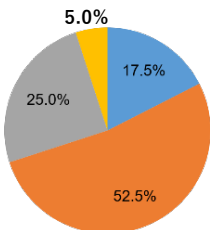
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

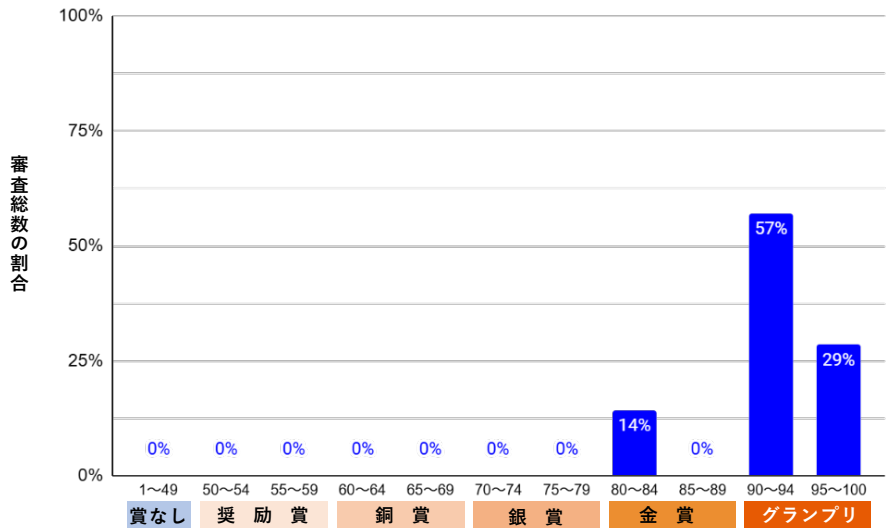
評価が高かった内容

唐辛子のフルーティーな味わいがある  
 単なる激辛ではなく、しっかりとした旨味が感じられる  
 唐辛子の素材への強いこだわりが感じられる  
 シンプルだが、高級感や専門性を感じるパッケージ  
 Instagramでの積極的でわかりやすい発信が好印象  
 昨今の激辛ブームで需要が見込まれる  
 旨辛な味わいで万能調味料としても使いやすい

評価が低かった内容

唐辛子に対するこだわりや専門性を強くアピールした方が良い  
 食べ方やアレンジレシピをわかりやすく展開してほしい  
 食通や料理好き、美容・健康志向にターゲットを広げると良い  
 価格に見合った素材を使用していることのアピールが必要  
 HACCPは飲食店も行なうことが望ましい  
 製造工程での安全性は改善の余地がある  
 容器は使いやすさの面で改良の余地がある

## 点数分布



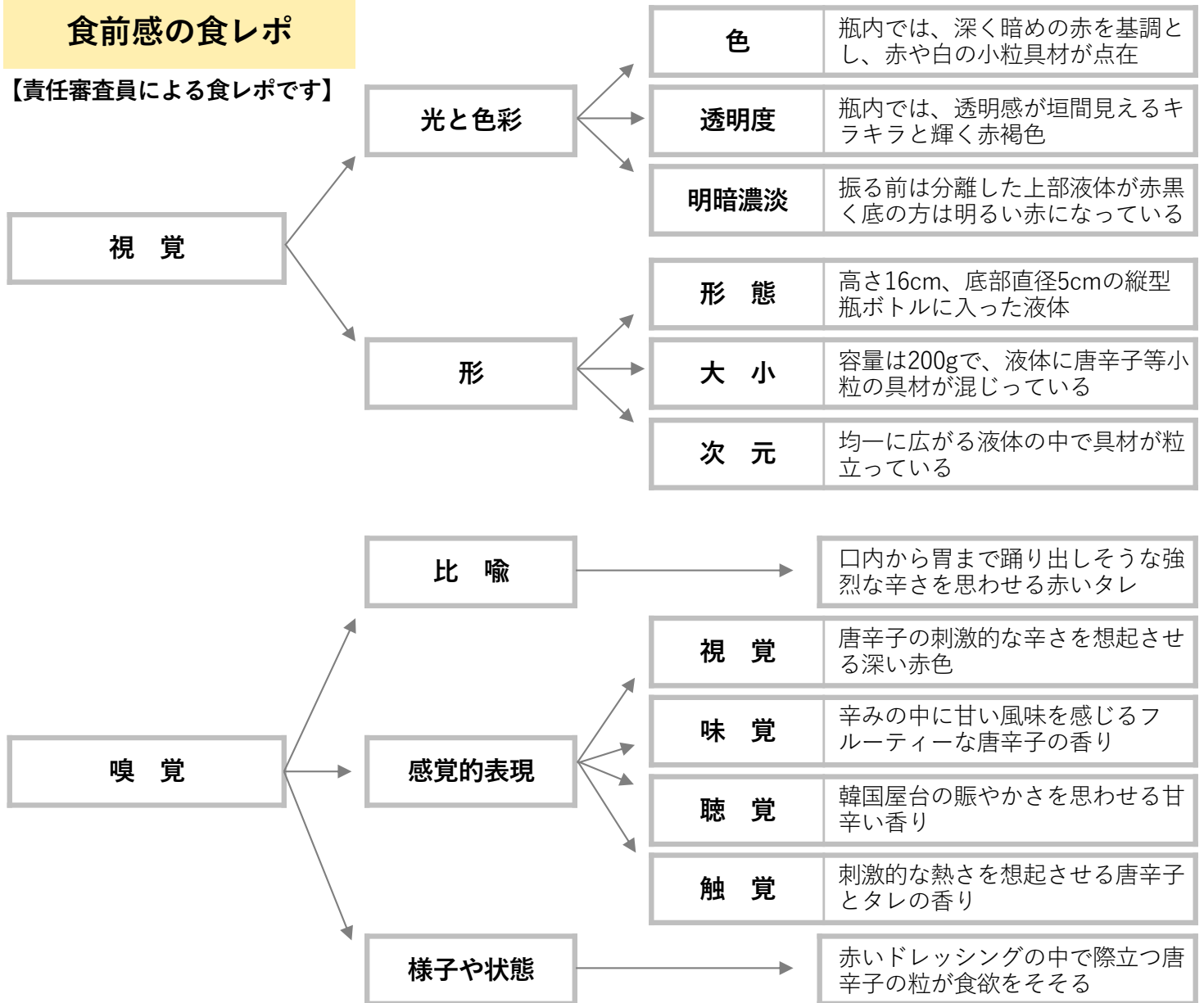
点数は金賞相当からグランプリ相当に分布していますが、90点台が86%を占めており、総合評価92%で【グランプリ】評価となりました。分布が高得点に寄った理由として、辛みだけではなく、旨味や唐辛子のフルーティーな味わいが感じられる点が高く評価されました。一方で、製造工程での安全面への取り組みの改善や、旨辛ドレッシングを好むと思われる、食通・料理好き・美容健康志向の人々への、より効果的なPR・認知度向上が期待されます。



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

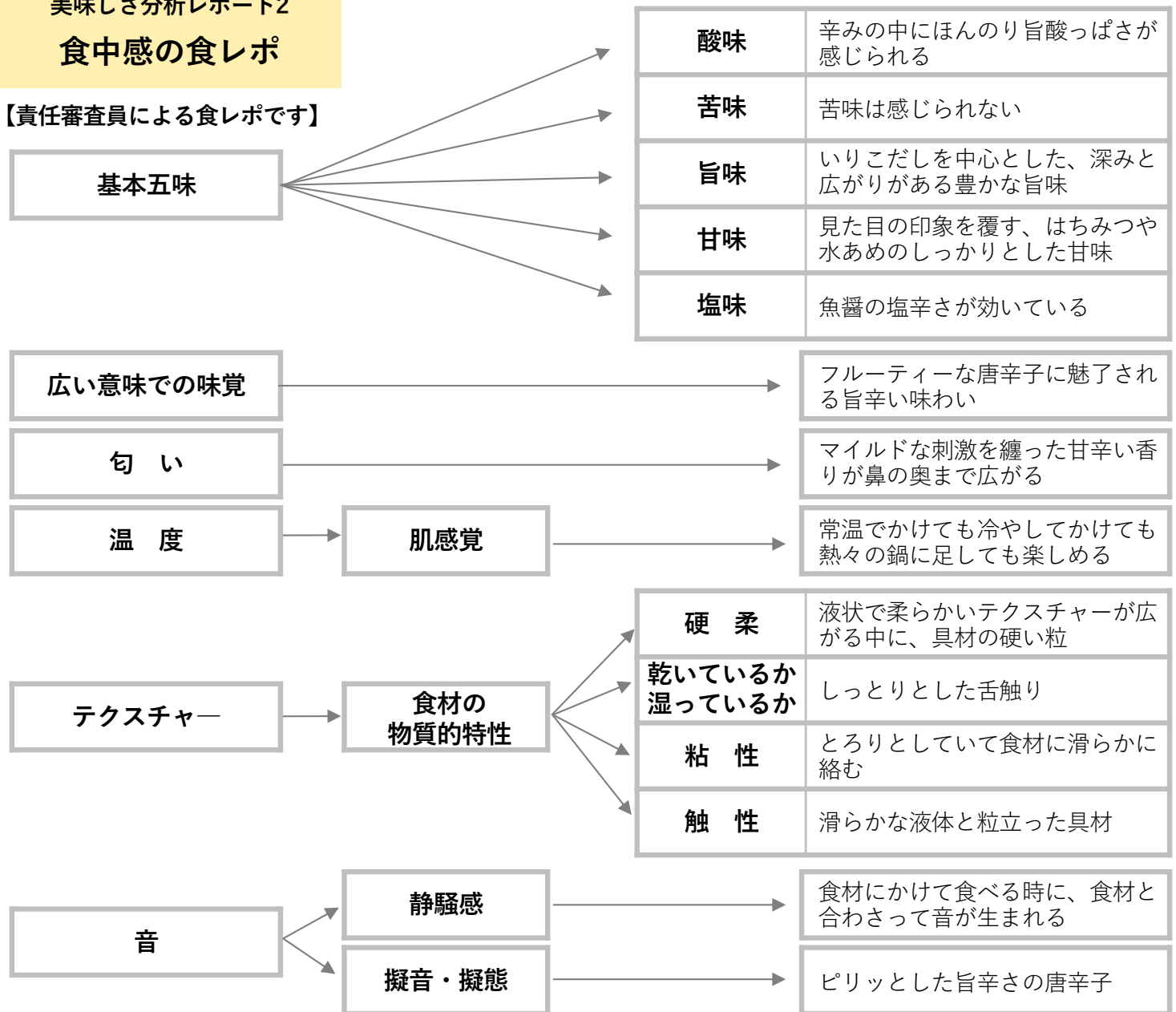
商品の容器の形状は、底部直径5cm、高さ16cmの透明な瓶ボトルで、容量は200gと、スタイリッシュ。ゴールドのキャップと黒を基調とした縦長の細いラベルからは、シンプルなデザインではありますが高級感や専門性が感じられます。ボトルを振る前は、上部5mmに分離した黒い液体が浮遊しています。また、深く赤い色の液体全体に、赤や白の大きさが異なる粒状の具材が浮いているのが見られ、底にいくほど粒が多くなっています。光にかざすと、赤い液体の中で具材がキラキラと輝き、その美しさに魅了され、味の深みに期待が高まります。ボトルを振った後は、ドレッシング全体が混じり合い、粒粒具沢山の赤いドレッシングに食欲をそそられます。蓋を開けると、甘辛い香りが漂い、辛みの中にある旨味や甘味を想起することができます。とろりとしたテクスチャーの液体と、赤や白の大小さまざまな大きさの粒粒具材からは、口にする、口内から胃までまとわりつき、汗が噴き出すような強烈な辛さが想起され、食べる前から五感を刺激し、体をあたためてくれます。



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

深く赤いドレッシングの色や、粗挽き唐辛子の粒が、口内から胃の中まで激しい痛みを感じるような熾烈な辛さを思わせますが、口にすると、色から想起される味とは異なる、ピリッとした旨辛いあじわいが広がります。タレからは水あめやはちみつの甘味、いか魚醤の塩味、ごま油の風味等が良いバランスで感じられます。唐辛子は、フルーティーな香りで辛みもきつなく、唐辛子本来の美味しさを楽しめます。全体的に赤い唐辛子や白いニンニクの粒がたくさん入っており、「ヤンニョム」の名の通りの薬念効果に期待が高まります。また、いりこだしを使用していることにより、旨味に深さ・風味に広がりが出ています。赤くドロツとした質感のドレッシングは、シャキシャキした生野菜のサラダとの相性が抜群です。少し粘性があることにより、食材としっかり絡み、素材を味わうと同時に、旨辛ドレッシングの旨味も存分に味わうことができます。サブタイトルの通り「ドレッシングだけじゃもったいない万能調味料」としての活躍にも期待が高まります。



## 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

穏やかな旨辛さが軽く口に残る。水で流し込まずとも自然に薄れゆくピリ辛さが心地よい。舌の上にわずかに残るあらびき唐辛子の粒で余韻を楽しむことができる。

#### 気候・地域

韓国済州島産の唐辛子を使用することにより、夏は食欲を増進させ夏バテ予防に効果が期待でき、冬は体を温め新陳代謝の促進に効果が期待できる。

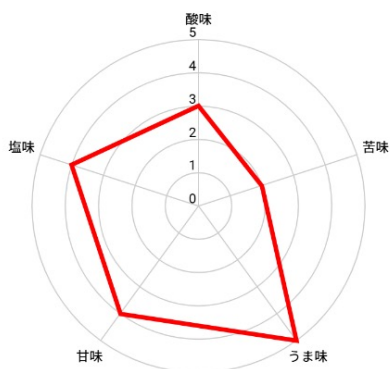
#### 食経験・食習慣

ただ辛いだけではない「旨辛い」味は、サラダや炒め物、唐揚げにも合い、ドレッシングとしての使用のみならず、日々の食事に刺激を与える万能調味料にもなる。

#### 健康・生活様式

旨辛ドレッシングに使用されている唐辛子の成分の特徴であるカプサイシンには、食欲増進や新陳代謝の活性化等、様々な健康増進効果がある。

### 基本五味の レーダーチャート



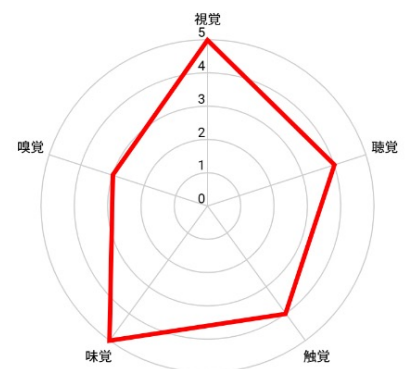
五味	評点
酸味	3
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	4

### 広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
辛味	5
フルーティーな味	4
新鮮な味	3
クセになる味	4
刺激的な味	5

### 五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	4
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）

旨辛ドレッシングの深く赤い色や点在する唐辛子の粒からは「激辛」が想像されますが、口にすると、辛すぎず「旨辛い」味がクセになり、風味豊かでコクがあり唐辛子の美味しさを感じられる点に高い評価が集まりました。また、使用されている唐辛子自体もフルーティーで旨味を感じられるという声がありました。その一方で、万能調味料とするならば、パッケージ等すぐに見ることができるわかりやすい場所での、アレンジレシピの紹介があると良いという意見や、唐揚げよりもさっぱりした鶏肉に合うという意見もありました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明のガラス瓶ボトルは、シンプルなパッケージですが、赤・金・黒・白という配色や、イラストを多用していない点から、専門性や高級感が感じられると好評でした。ドレッシングの赤色が目立って、目に留まりやすいという意見もありました。ネーミングに関しては、味が表現できていてわかりやすく、サブタイトルにも魅かれるという意見が多くありました。一方で、容器に関して、中蓋開栓時の飛び散りを心配する声や、ツルっとしたボトルで、液だれにより手が滑ることを心配する声もありました。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

昨今の韓国ブームや激辛ブームにより需要が見込まれる商品ではありますが、ただ辛いだけではなく「旨辛い」に注目し、いりこだしを使用して日本人の口に合うようなバランスに仕上げている点が好評でした。価格に関して、やや高いという意見もありましたが、日本で唯一の唐辛子料理専門店ならではの素材へのこだわりや、唐辛子等原材料の効能効果、万能調味料としての使い勝手等を積極的にPRすることで、「旨辛ドレッシング」の真の価値と価格のバランスに理解が得られ、支持が広がることが推測されます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

SNSを活用した発信に積極的で、中でもInstagramの投稿は、投稿頻度も高く、サムネイル等も見やすい工夫がなされており、唐辛子を使った旨辛料理の魅力が伝わる写真満載で素晴らしいという声が多くありました。また、表情豊かなスタッフさんたちが魅力的で店舗への来店意欲も高まります。「赤い壺」というブランドに関する発信は素晴らしいという意見が多かったのですが、「旨辛ドレッシング」という一商品に関しては、動画によるアレンジ紹介等での更なるPRが望まれています。

## 5. ブランディング要因

「本当に旨くて辛い物」というブランディングがブレない点に評価が集まりました。「唐辛子料理専門店」「激辛の聖地」という、キャッチーなフレーズも効果的です。激辛ではなく「旨辛」というブランディングであれば、激辛愛好家のみならず、食通・料理好き・美容家・健康志向の人たちへも展開すると、ファン層も広がり、「旨辛といえば赤い壺」というブランディングの、認知度向上に繋がるのが推測されます。「日本で唯一の唐辛子料理専門店」という希少性が一層高まることを期待しています。

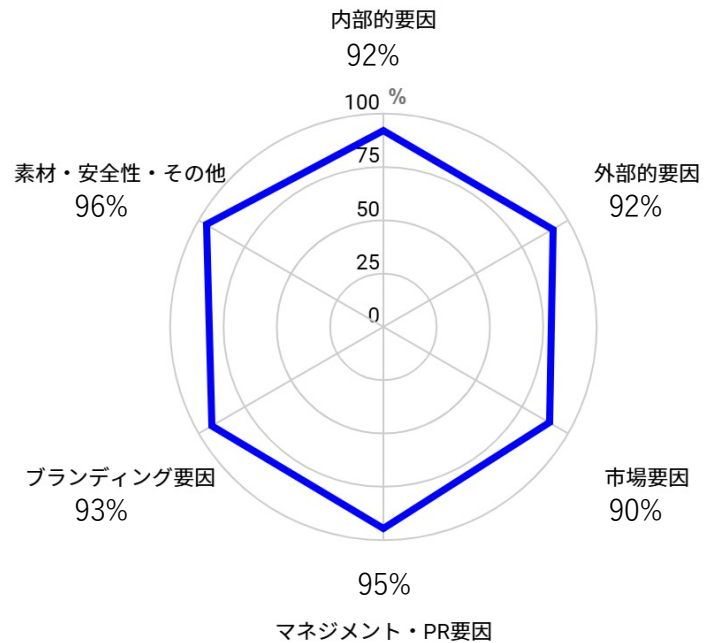
## 6. 素材・安全性・その他

唐辛子の甘味が感じられるよう韓国済州島産のフルーティーな香りがする唐辛子を使用しているという素材へのこだわりに対する評価が非常に高く、専門店としての姿勢を感じられました。また、保存料不使用で添加物もできるだけ使用しないという配慮も好評でした。一方で、製造工程がやや不明瞭であり、原材料の安心感に対して、製造にはやや不安を感じる面もあるとの声がありました。また、HACCPは飲食店も実施することが望ましいとの声もあり、今後に期待が寄せられています。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

全ての項目で90%以上の評価を得ており、バランスの良い大きな六角形となりました。「素材・安全性・その他」の評価が96%と特に高評価でした。日本で唯一の唐辛子料理専門店としての、韓国済州島産唐辛子へのこだわりが支持されました。比較的穏やかな辛さでフルーティーな甘味が感じられ、「本当に旨くて辛い物」というブランディングに説得力がありました。また「市場要因」は、激辛ブームや韓国ブームで需要が見込まれるため90%と好評ではありましたが、「旨辛」という味や唐辛子の効能の面から、激辛愛好家にとどまらず、食通・料理好き・美容家・健康志向の人たちへの市場拡大を期待する声が寄せられました。



## ■ 総評

日本で唯一の唐辛子料理専門店として、長年かけて独自の唐辛子入手ルートを確立されたり、知識や経験を培ってこられた上で、ただ辛いだけではなく、お客様に合った辛さの、美味しい唐辛子料理を開発・提供し続けてこられた姿勢に、敬意を表します。

「旨辛ドレッシング」は、深い赤色や唐辛子の粒から、どう見ても激辛だと思われましたが、口にすると想像以上に「旨辛」で奥深い味わいでした。「旨辛」を謳う商品は増えつつありますが、人口調味料による旨辛商品が多い中で、「旨辛ドレッシング」は日本人の食に合うようないりこだしの使用や、穏やかな辛さで比較的甘味や旨味が強い韓国済州産唐辛子を使用するといった素材へのこだわりによって味わえる、本当に旨くて辛いドレッシングだと感じました。

「ドレッシングだけじゃもったいない万能調味料」というサブタイトルにも高い関心が寄せられました。何にかけてどのように食べるのが美味しい食べ方か？アレンジレシピは？万能調味料ではあるがマヨネーズ等と混ぜるとより素材に馴染むのではないかとという声もあり、「色々試したい」という消費者の意欲をそそります。万能調味料としての使い方をSNS等で発信してほしいという期待の声が集まりました。

今回の審査で「もったいない」という声が多かったのは、ターゲットを「辛い物好き」とされている点です。こだわりの唐辛子を使用している点から食通にも関心が高い事が想定されます。また、アレンジの幅が広がる万能調味料としても使用できる点から、料理好きも手に取ってみたいくなる一品です。更に、唐辛子の効能から、美容家・健康志向の人たちにも需要があると思われれます。これらの方々には「旨辛」であるからこそファンになる可能性が高い層なので、積極的に情報発信を続けていただきたいと思います。

今後も、辛みに加えて旨味や甘味等唐辛子の奥深い美味しさを伝え続けていただくことに期待します。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション