



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

特選西京漬 銀鱈



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 特選西京漬 銀鱈

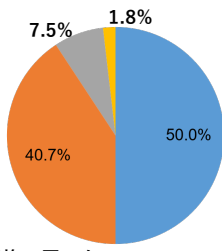
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

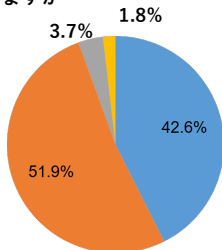
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

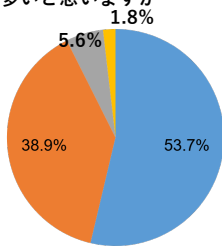
1 この商品に興味がありますか



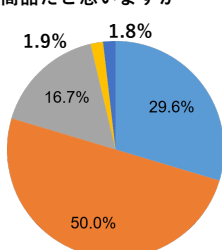
2 この価格で買いたいと思いますか



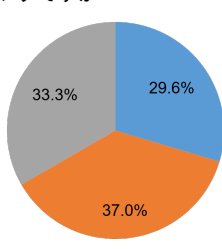
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

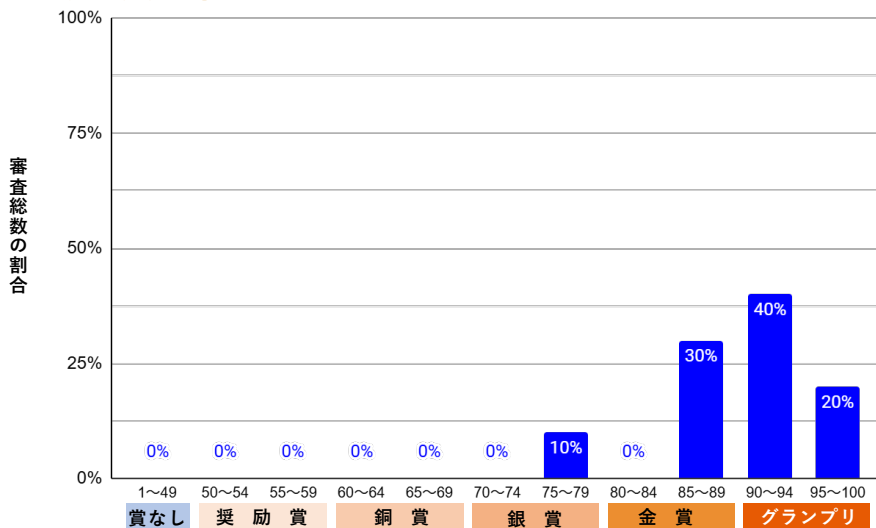
評価が高かった内容

魚臭さがなく、西京味噌の主張も強すぎず美味しい
塩気がちょうどよく、脂ものっていてふっくらしている
和紙風のパッケージで高級感があってよい
老若男女に支持される美味しさ
食品添加物が使われていないのは今のトレンドに合っている
本当においしいものを真摯に作るという考えが共感できる
京都の老舗らしい、地元に根差した品格やこだわりを感じる

評価が低かった内容

身が柔らかくておいしいが、崩れやすい
冷凍品のため、手軽さや即食には不向き
価格が高いと感じる。手軽に食卓には並べられない
値段も味も若年層に手に取ってもらうのは難しい
ブランドストーリーの発信が弱い。ブランドのパワーが欲しい
安全性についてもっとPRしてもよい
海外の魚を使う場合、トレーサビリティをしっかりとしてほしい

点数分布



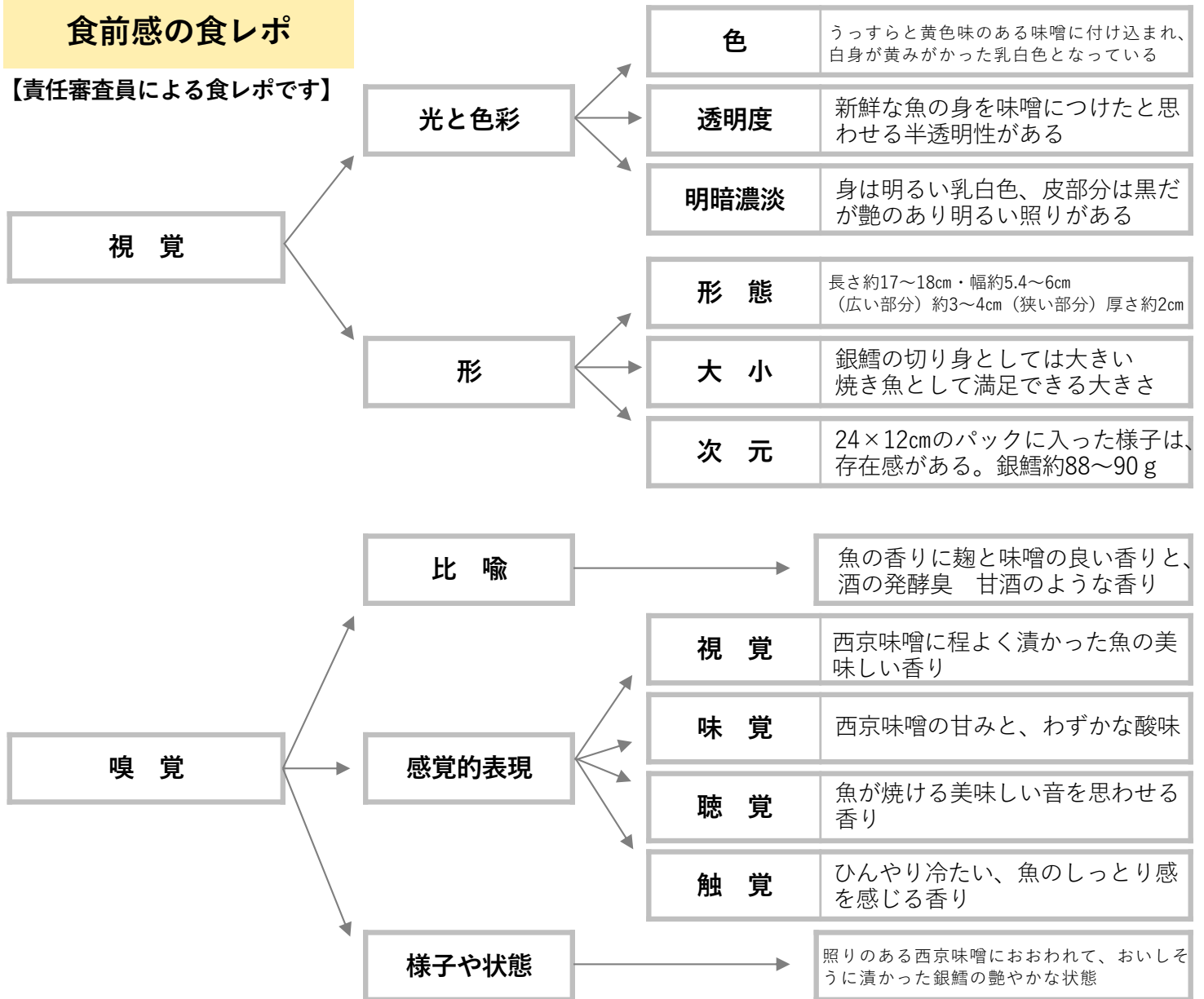
点数は、下は75点銀賞相当から95点以上のグランプリ相当まで比較的広く分布しています。60%以上が90点以上の評価で、総合評価90点でグランプリ受賞となりました。添加物を極力使用せず、素材にこだわった安全性や、脂ののった銀鱈を京都の伝統を生かした西京焼きとして提供している点などが高く評価されてのグランプリです。アンケートでも、商品に興味がある、買ってみたいとの意見が多く、消費者への訴求力が高いことがうかがえます。



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

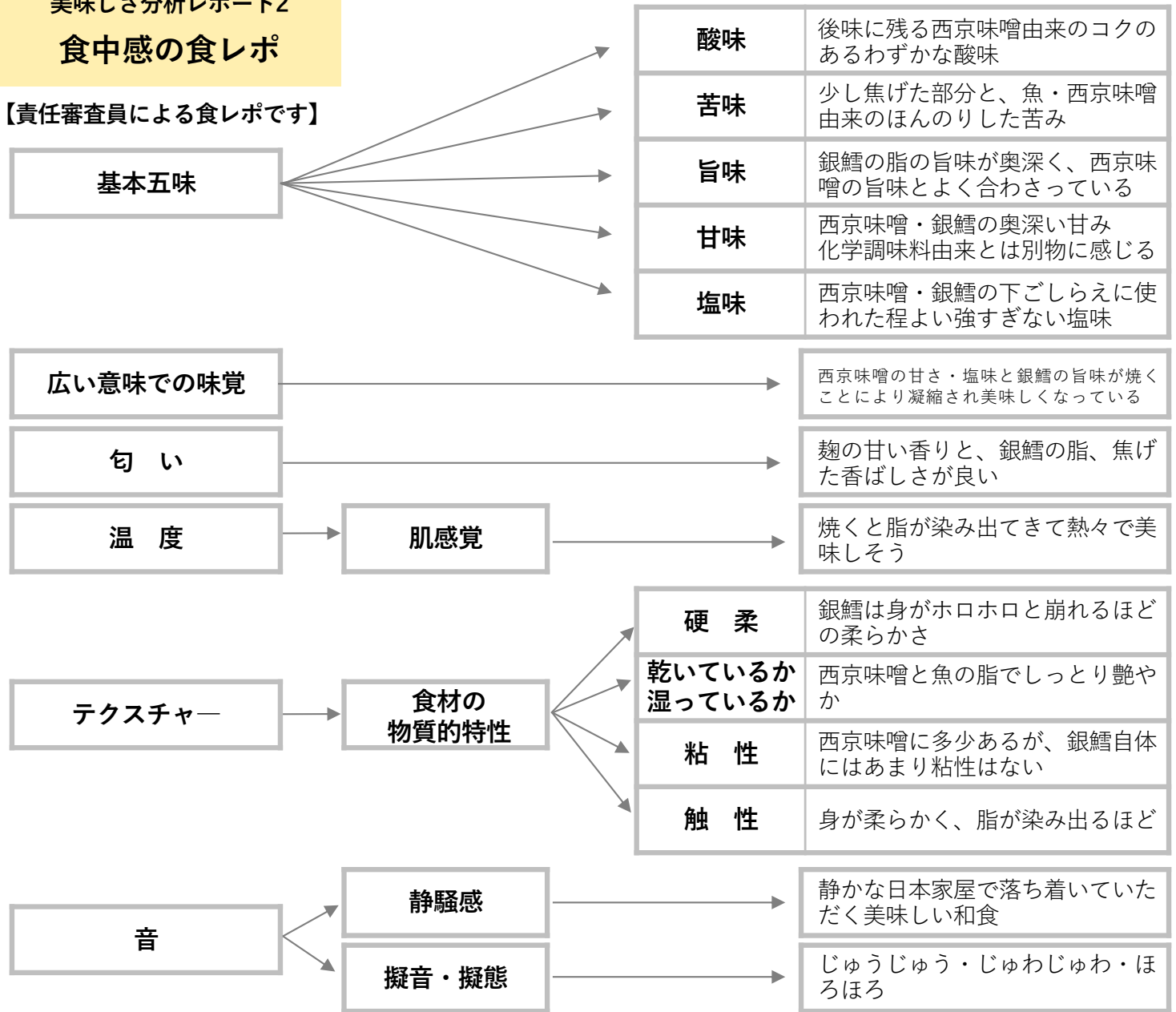
冷凍庫から冷蔵庫に移し、半日補程かけて解凍しました。水気が出た様子もなく、きれいに解答できています。パッケージごと持つと、90g近くある銀鱈とそれを覆う西京味噌の重さに重量感があり、食べ応えがありそうだと嬉しくなります。レンジなどで解凍すると火が入ってしまいそうなので、冷蔵庫での解凍がベストかと思いますが、パッケージに解凍方法や時間などの説明がなく、迷う消費者もいると思います。商品を購入した際は、パンフレットなどが入っているのでしょうか。焼き方は、HPに掲載されていますが、そこまで見ない方もいると思いますので、購入の際は、解凍と焼く方法をパンフやパッケージなどで教えていただきたいと思いました。パックを開けると、黄色味がかかった西京味噌の良い香りがしてきます。麴をふんだんに使っているのがわかる麴の香りと麴粒に高級感を感じます。甘酒のような甘さとほんの少しの酸味を感じる香りです。少し味噌だけなめてみましたが、作られたものでない自然な程よい甘さと、少しの苦み、酸味を感じました。銀鱈はしっかりと身で、西京味噌にしっかりと漬かり、脂ののっているのがわかる艶が印象的です。早く焼いて食べたいと心がはやる西京漬けです。



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

まず、グリルの網にアルミホイルとフライパンに魚焼き用のホイルを引く二通りの焼き方を試しました。どちらもふっくらおいしく焼きあがりました。味噌が少し焦げた香ばしい香りと、銀鱈の脂の香りが溶け合って食欲をそそります。見た目は、脂が全体的に染みて溶け出し、美しい照りと艶をだしています。ちょっと焦げ目も付き、白米と一緒にたべたら、さぞおいしいだろうと想像できます。身はふっくらと柔らかく箸でほろほろと崩れます。一口食べると、西京味噌の麴の良い香りと甘み、銀鱈の身のkokoro、脂の旨味が一体となり口に広がり、とても幸せな気持ちになります。白米と一緒に食べた時の幸せな気持ちは何物にも代えがたく、日本人で良かったとしみじみ思いました。西京漬けの味噌は、塩気が強いものや、味噌としての主張が強すぎたり、甘味料などの人口の味のものなどがありますが、貴社の西京味噌は、甘酒のような自然な香りと甘さ、強すぎない塩味が熟成された具材の旨味ときちんと一つになり、美味しさを一段も二段も引き上げています。手をかけてつくられていることがよくわかる逸品です。大きさも十分にあり、満足感が得られます。審査委員の意見に、脂がきつすぎるため好き嫌いが分かれるのではないかとの意見がありましたので、あえてグリルにアルミホイルを引かずに焼いてみたところ、脂が下に落ちる分、脂っこさが軽減しました。しかし、やはり身がとても柔らかいので、焼きあがって皿に移すときにグリルの網から下に落ちてしまったので、あまり良い方法ではないですね。そのあたりを何かアドバイスしていただくのもよいのではないかと思います。



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

麴の香りと甘み、銀鱈の旨味が程よく残る。西京味噌由来のほのかな酸味も後味にある。多少焦げた部分の苦みがうまみとなっている。

気候・地域

関東以北でも西京焼きは食べられるが、伝統の製法を守りながら、さらにおいしい西京焼きを追求しているのは、本場京都ならではのと感じる

食経験・食習慣

西京焼きは、塩味が濃くきつい味というイメージを覆してくれた

健康・生活様式

良い素材・こだわった製法で作られた食品を食べたいと思っている人にぴったり。魚離れと言われている昨今、多くの人に食べてほしい

基本五味の レーダーチャート



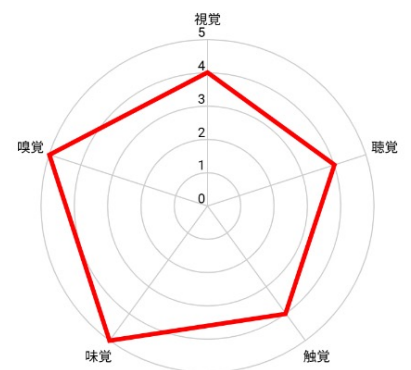
五味	評点
酸味	2
苦味	3
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
麴の良い味	4
優しい味	5
香ばしい味	4
脂の旨味と甘み	5
高級感あるの味	4

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	4
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）

味・五感に関しては、京都伝統の白みそを生かした西京漬けは、魚臭さがなく、自然な甘みと塩味が強すぎず上品で、銀鱈の旨味とよく合うと好評でした。銀鱈は脂ののりがよく、大きさも一切れ約100g前後と、見た目にも食べ応えも満足できる大きさです。化学調味料などを使わず、こだわった製法で作られた京都の本格的な西京焼きを手軽に購入できることは、消費者にとって嬉しいことです。本当においしいものは、良い素材だけで十分とするコンセプトは大いにストーリー性があり、素晴らしい商品だと感じます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

名前は商品そのもの、ストレートでわかりやすいという意見が多くありました。パッケージは、和紙柄を使った落ち着いたデザインで高級感があり、京都の料亭を思わせます。真空包装で保存性と見栄えも兼ね備えています。中の銀鱈が透けて見えることから、その大きさや品質を見ることができるため、安心感もあります。一方、白を基調としシンプルですので、今後スーパーなどで一般向けに販売を考えるならば、陳列の際に目立たない可能性があるため、目に留まる工夫も必要かと思えます。もう一步、高級感を出すために、京都料亭のクオリティなど、京都を意識した文言などを入れてもよいのではないかと意見もありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

手軽さに逃げず、本当においしいものを手間暇をかけて本物の素材で作りと、消費者に届けるという真摯な取り組みが、マーケティングの軸になっていることは、現在の食のトレンドに非常に合致しているとともに、御社のブランド価値の構築の際の重要な柱であると考えます。化学調味料や保存料を使わない製法も現代の消費者に大いにアピールできます。一方で、価格は高めの設定で、一般的な消費者の普通の食卓には上がりずらいだろうと推測します。高くても食べてみたいと思ってもらうには、素材や製法のこだわりなど、さらなる情報提供が必要だと感じます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

過去にジャパン・フード・セレクションを受賞された3商品には、オンラインショップ等でロゴなどを使ってPRされていること、嬉しく思います。今回の銀鱈は、前回の3商品とはカテゴリーや訴求対象が明らかに違う商品です。高価な本商品を、いかに購入してほしい層に届けるか、また違う戦略も必要と言えます。訴求対象が若者でない場合インスタのようなツールだけでは広まりにくいと感じます。また、知って、食べてもらうことが一番の早道でもありますから、WEB等の情報提供だけでなく、百貨店での試食会なども効果があるのではないかと考えます。

5. ブランディング要因

源氏蔵の西京漬けは、京都の老舗らしい品格・高級感・素材への敬意・消費者への思いやりが感じられます。良い素材の美味しいものを食べてもらいたいという思いは、食品を提供する企業の根幹であるべきで、そこを見事に体現されていると感じます。その素晴らしさが情報として消費者に届いていないのは残念でなりません。SNSなどでの発信は、他の商品とは一緒にせずに「源氏蔵の西京漬け」としてそのこだわりや高級感などを1サイトとして立ち上げた方が、訴求力が高まるように思います。安心・安全に作られている点もそれだけでPR要素は十分です。そしてこれからも日本の伝統として残していきたい西京漬けですから、若者にも手に取ってもらえるようなブランドとして成長していくことを願います。

6. 素材・安全性・その他

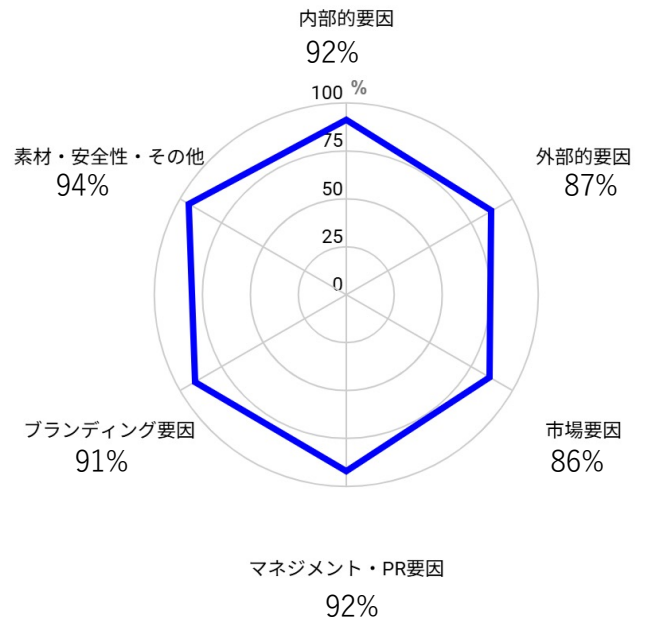
極力食品添加物を使わず、手間暇かけた製法で作られる本商品は、安心して手に取れる商品です。HACCPの管理手法を取り入れているので、その認定を受ける、トレーサビリティを取り入れるなどの対策をすれば、ブランド価値の向上にもつながるとの意見が審査委員から出ていました。また、なぜアラスカ産の銀鱈を使用するのかなどの説明があればもっと良いとの意見もありました。ひとつ気になったのは、銀鱈には骨がありますが、高齢の方が食べる機会も多いのではないかとと思うので、パッケージに一言、骨に注意の記載があってもよいのではないかと感じました。

審査レポート

■ 要因分布

全要因86～94%と高い評価を獲得し、バランスの良い大きな六角形になりました。

特に、良い素材にこだわり、不要な食品添加物を使わない手間暇かけた商品づくりが評価され、素材・安全性は94%の評価でした。美味しさなどの内部的要因と並び、これらの点は競合他社と比べても十分に力を発揮できると考えます。ブランディング要因は、ブランドとしての価値を市場で発揮できる競争性が評価され91%の得点をしています。一方、市場要因においては、やはり価格の高さが要因の一つになり、86%にとどまりました。今後は、高価格でも納得のできる情報を消費者に届け、手に取ってもらうことが課題とされます。



■ 総評

まずはじめに、貴社の食を大切に考え、食を通して社会貢献をするという理念、それをきちんと体現し、商品を作られていることに心から敬意を表します。

審査商品である「特選西京漬 銀鱈」は、原材料の吟味から、化学調味料を極力使わない西京味噌の調合、手間暇をかけた製法にまでこだわり作られており、消費者として安心して手に取れる逸品です。まさに、プロとしての意識を高く持ち、誇りをもって取り組んでいる賜物と思います。このような点が評価され、今回グランプリ受賞となりました。おめでとうございます。

御社の西京漬は、「西京漬とはまさにこうあるべき物」ということを認識させてくれました。自然由来の調味料から出る風味豊かな美味しさと、吟味された銀鱈が手間をかけ漬けられるとこんなにもおいしい商品になるのだと感じました。京都の伝統の食文化である白みそは、関東に住んでいる私にはそこまでなじみがありませんでした。西京焼きは普段食べますが、御社の西京漬とは似て非なるものです。白みそがこんなにも風味豊かで、心が躍る美味しさがあるとは再発見でした。それも御社が心をこめ丹念に作られたからだと思います。こんなにもおいしい西京漬ですから、多くの人に味わってほしいと願います。

御社の店舗やオンラインストアであれば、既定の価格でこのまま販売でもよいと思いますが、今後スーパー（高級路線でしょうか）物産展などでの販売を考えるのであれば、価格は一つの課題であると考えます。この商品のクオリティは十分に価格を満たしており、決して高くないと思います。しかし、食べたことのない消費者が日々の食事で手に取るには、安くない値段で、特別感のある価格です。特別な日の食卓にというのもよいとは思いますが、値下げを考えるということではなく、消費者がこの商品の価値を十分に理解し手に取ってもらうことが大事です。やはり情報発信は欠かせないと考えます。消費者からの情報発信を待っていると、ブランドとして確立されるまで長い時間を要します。御社からどんどん伝えたい情報を発信していくのが重要だと考えます。また、訴求したい層を考え、前にも言いましたが、百貨店や高級スーパーなどでの試食イベントなども試してみる価値はあると思います。

多くの方に「特選西京漬 銀鱈」を手にとってもらい、たくさんのファンが増えますよう心より願い、応援いたしております。



〒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