



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

バームショコラ ド ヴォヤージュ



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 バームショコラ ドヴォヤージュ

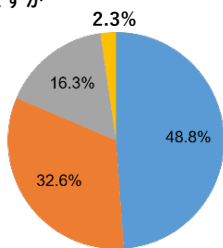
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

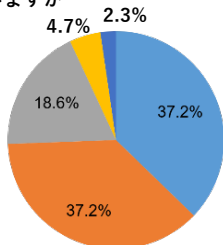
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

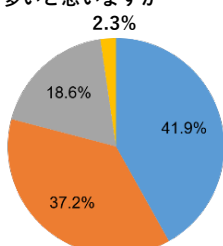
1 この商品に興味がありますか



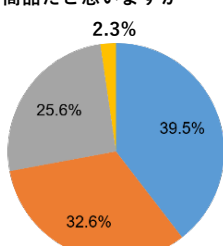
2 この価格で買いたいと思いますか



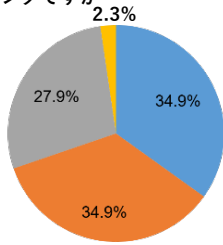
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

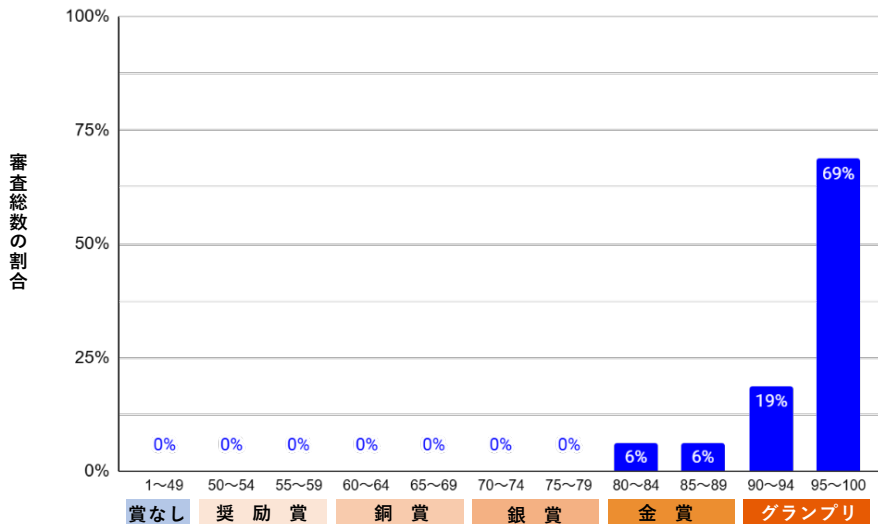
評価が高かった内容

苦味の効いたショコラの風味がビターで、大人の仕上がり  
乾燥させたバームクーヘンは軽い口当たりで、日持ちもする  
個包装で光を通しにくいフィルムは、風味が劣化しにくく安心  
競合他社の多い市場において、ニュース性がある  
有名ブランドでありながら、積極的に広報をしている  
唯一無二の看板商品になり得る存在である  
保存料、着色料不使用で安全安心である

評価が低かった内容

サクサク感が中途半端で、バームの美味しさがわかりにくい  
幅広い購買層をターゲットにするには、苦味が強い  
パッケージの絵と中身のラスク風のギャップに違和感がある  
コンセプトについて、もう少しわかりやすい説明がほしかった  
商品のネーミングから味の想像が付きにくい  
新たな食感に対しての認知度が、まだこれからの商品  
農薬検査や放射線検査ができれば、より安心で望ましい

## 点数分布



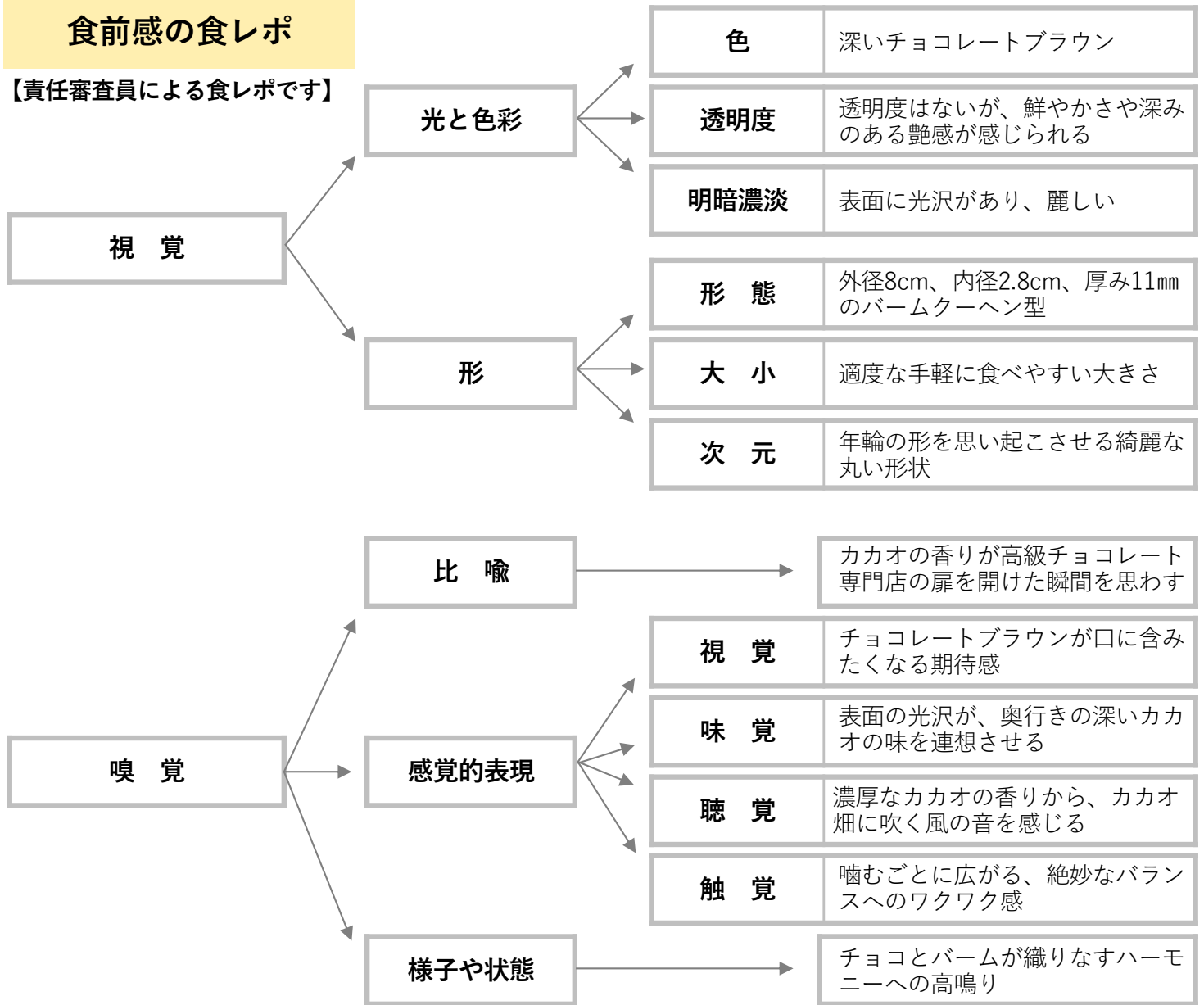
全体の88%の審査員がグランプリ相当と非常に高く評価しています。中でも95点以上と答えた審査員が最多の69%の高得点でした。理由としては、バームを乾燥させチョコレートでコーティングすることで、日持ちという課題を見事にクリアしているという点です。また有名ブランドでありながら、SNSなどの発信にも積極的に広報面でも高評価でグランプリ受賞となりました。一方で、パッケージと中身のギャップやネーミングの訴求力にはサブタイトルでの説明補足など改善の余地が見られました。



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

袋を開けた瞬間、深みのあるカカオの香りがふわりと広がります。甘さだけでなく、焙煎感やカカオの産地を感じさせるような奥行きのある香りが立ちのぼります。まるで高級チョコレート専門店の扉を開けた瞬間のような洗練された香りへの導入で、「今からどんな味の旅をするんだ」と思える、贅沢な期待感が生まれました。濃厚なカカオの香りはエスプレッソの余韻を思わせ、大人の苦味と香りをイメージさせます。さらに夜のヨーロッパの裏路地カフェを思わせる異国情緒も漂い、カカオ畑に吹く風のような自然の息吹も感じられます。個装仕様で美味しさを長く保てるよう光を通しにくいフィルムを使用している点も、品質保持への配慮が感じられます。パッケージデザインも高級感があり、購買意欲をそそられました。ただし、商品名やパッケージからしっとり系のバームクーヘンを連想しやすく、中身のラスク風の軽い感触とのギャップに違和感を覚えるという意見も見受けられました。

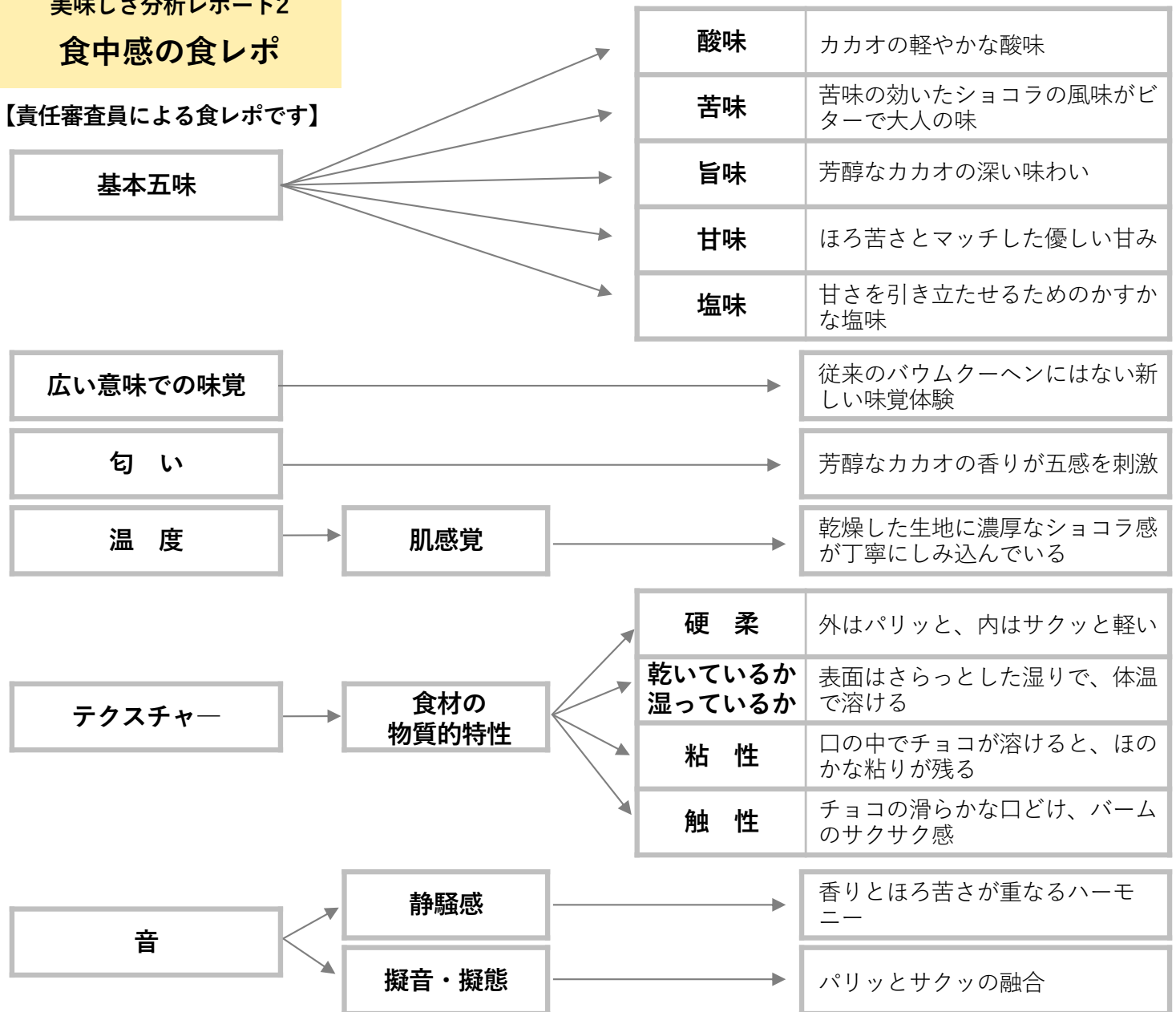
食べる前から高い満足感が予感され、“早く食べたい”そんな思いに心が躍りました。



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

一口食べた瞬間、濃厚なショコラ感とビターな苦味がふわりと広がり、大人の味わいと共鳴しました。クラブハリエの職人技を活かした味わいが特長で、リッチで高級感のある味が口いっぱい広がります。カカオの少し酸味のある優しい甘みとほろ苦さがマッチして自然と笑顔が溢れました。甘味の中に感じるカカオの軽やかな酸味やほろ苦さ、芳醇なカカオの旨味が絶妙で、奥行きのある味わいに心が奪われます。チョコレートのコーティングが厚すぎず、ショコラの風味をしっかりと引き立て、安らぎを感じられる味わいです。苦味の効いたショコラの風味がビターで大人の味として非常によく、バームクーヘンを乾燥させ、チョコレートでコーティングし日保ちできる所も優秀です。ただし、サクサク感が中途半端で、バームクーヘンの美味しさがややわかりにくい点は惜しく、今後の改善に期待したいと感じました。1枚食べるとさらにもう1枚食べたくなる、味の絶妙なバランスに心が奪われました。



## 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

苦味の効いたショコラが奏でる、上質なカカオの余韻と深く残る後味。旅の終わりに飲んだエスプレッソの記憶

#### 気候・地域

大人の苦味と香りは、夜のヨーロッパの裏路地カフェを思わせる異国情緒も漂い、カカオ畑に吹く風のような自然の息吹を感じる

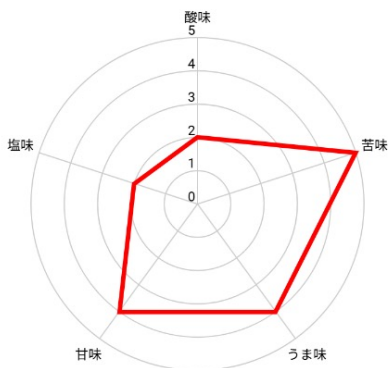
#### 食経験・食習慣

焼き上げ乾燥した生地に濃厚なショコラ感を丁寧にしみ込ませたビターで大人向けの味わいは、職人技と現代的な感性が融合した完成度の高いスイーツ

#### 健康・生活様式

笑顔を運ぶ上質なカカオの香り。自分へのご褒美にも贈答にもふさわしい至福のひとつ

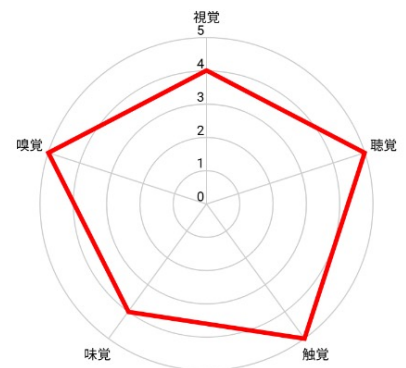
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	2
苦味	5
うま味	4
甘味	4
塩味	2

広義の味	評点
大人の味	5
リッチな高級感の味	5
職人技を活かした味	4
サクサクした味	3
濃厚な味	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	5
触覚	5
味覚	4
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）

クラブハリエの職人技を活かした味わいが特長の進化系バームクーヘンです。濃厚なショコラ感とともに、ビターの苦味が広がり、大人の味としての魅力を存分に感じられます。熱風乾燥で生まれた軽やかな食感にリッチな高級感ある味が重なり、五感を刺激します。一方、サクサク感がやや中途半端で、バームクーヘン本来の魅力が弱く感じられる点は惜しいところです。しかし、日保ちの課題をクリアした点は画期的でニュース性が高く、新たな定番商品としての可能性を感じさせます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

個装仕様で美味しさを長く保てるよう光を通しにくいフィルムを使用されている点は、品質保持への配慮が感じられます。パッケージのバームクーヘンとショコラを表現したデザインも高級感があり、購買意欲をそそられました。しかしながら、商品名やパッケージからしっとり系のバームクーヘンを連想しやすく、中身のラスク風の軽い食感とのギャップに違和感を感じるという意見が多く見られました。今後は、ギャップを感じさせないよう、サブタイトルなどでの説明補足が望まれます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、「旅」をコンセプトに人生の様々なシーンに寄り添う「新しい定番」として、クラブハリエのブランド力が活かされた上品な商品です。ラスクやクッキーとは異なる新しい食感で、ギフト需要が飽和する市場において独自のポジションを確立できる点が魅力的です。サイズ展開や価格も贈答用途に適しています。一方で、現在の味わいはややビターで大人向けの印象が強く、幅広い層への訴求には甘めのバリエーション展開も検討したいところです。今後の認知拡大が期待されます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

有名ブランドでありながら、YouTubeやInstagramを活用した発信を積極的に行っており、広報活動が非常に優れています。季節ごとに更新されるホームページの内容も充実していて、見る人に楽しさを提供しています。インスタライブによる「クラブハリエクラブ」や、子ども向けブランド「クラブハリエキッズ」など、多彩なプロジェクトを展開し、広告宣伝やSNSの活用が好印象です。サステナビリティの姿勢も一貫しており、PR面でも高く評価できます。

## 5. ブランディング要因

「玻璃絵（ハリエ）」のような華やかさと、たねやグループの信頼性を兼ね備えた高級感あるブランドとしてイメージが確立されています。洋菓子づくりのルーツや職人たちの個性もブランド価値を高めています。近年のトレンドである「手の届く贅沢」を実現し、誰もがリッチな時間を楽しめる点も高評価です。ただし、商品の特徴が十分に伝わっておらず、バームクーヘン愛好者には魅力が伝わりづらい点が課題です。たねやグループのサステナブルのビジョンに沿った発信を本商品でも強化にしてはどうか、などの意見も挙げられました。

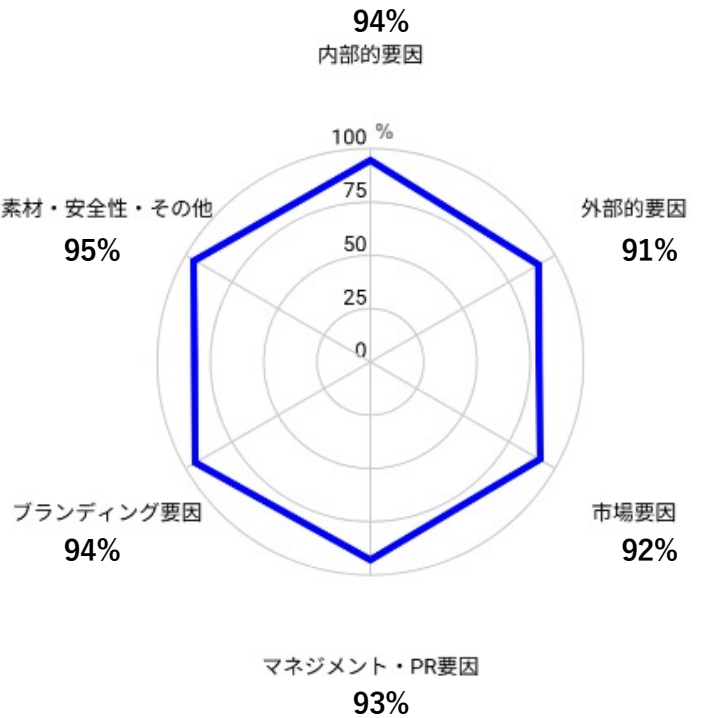
## 6. 素材・安全性・その他

本商品は、滋賀県のHACCP適合証明を取得し、トレーサビリティ管理も徹底されている点から、一定の安全・安心体制が整っていると言えます。保存料・着色料を使用せず、シンプルな素材を用いた製法も安心感を高めています。卵は新鮮なものを厳選し、チョコレートはクーベルチュールを使用しており、高級感があります。しかし、放射能性物質への対策や農薬検査が未実施であるため、使用原料の小麦などの農薬検査ができるとより望ましいと思われます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として91%から95%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。原料の素材へのこだわりや保存料・着色料を使用せず、HACCP・トレーサビリティ管理も徹底され、安全・安心体制が整っていることから「素材・安全性・その他」が95%、「内部的要因」「市場要因」「マネジメント・PR要因」「ブランディング要因」いずれも90%以上で、とても良いと高評価となりました。一方、商品のネーミングから味の想像が付き難い、パッケージのデザインと中身のラスク風のギャップに違和感があるという意見もあり、「外部的要因」が僅かながら惜しい結果となりました。



## ■ 総評

まず初めに、競争の激しいバウムクーヘン市場において、日持ちというバウムクーヘンの課題に正面から向き合い、他社と一線を画す革新を実現された貴社の姿勢に改めて敬意を表します。

本商品は、専用レシピで焼き上げた生地に濃厚なショコラ感を丁寧にしみ込ませることで、ビターで大人向けの味わいを実現しており、職人技と現代的な感性が融合した完成度の高いスイーツとなっております。軽やかな食感と芳醇なカカオの香りが五感を刺激し、従来のバウムクーヘンにはない新しい味覚体験を提供しています。一方で、ラスクのようなサクサク感がやや中途半端で、従来のしっとりとした印象とのギャップに戸惑う消費者も想定され、今後の改善点として留意が必要です。

品質保持の面では、光を通しにくい個包装フィルムの採用により、日持ちの課題を克服されており、遠方への手土産や贈答用としての活用の幅が大きく広がっております。パッケージはバウムクーヘンとショコラを想起させる高級感あるデザインで購買意欲を喚起しますが、軽やかな食感との間に若干の乖離があり、サブタイトルや補足説明を加えることで商品理解の向上が期待されます。

「旅」をテーマにした世界観も秀逸であり、今後は高級トランクをモチーフにしたパッケージや、「ベルギーショコラ×オレンジピール」や「インドスパイス×ビター」「日本抹茶×ビターチョコ」など各国の風味を取り入れた限定商品、世界地図風のシール台紙と“旅シール”の付属など、体験型キャンペーンによる世界観の拡張も期待されます。サイズや価格帯も手頃で、自家用から贈答用まで幅広く対応可能です。

安全性の面でもHACCP適合証明の取得や保存料・着色料不使用といった取り組みに安心感があり、今後は放射性物質や農薬への対応に関する明示が望まれます。

本商品は、味覚・視覚・安心感・話題性・社会性のすべてにおいて優れたバランスを備え、今後のブランド展開にも大きく貢献する逸品と評価いたします。



〒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