



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

冷凍お好み焼き 海鮮天



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 冷凍お好み焼き 海鮮天

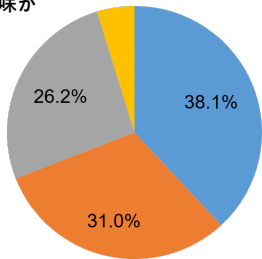
評価結果 金賞 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

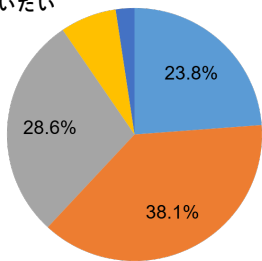
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

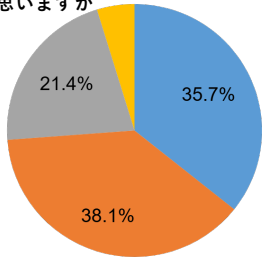
1 この商品に興味がありますか



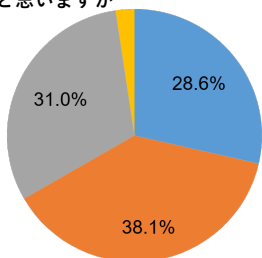
2 この価格で買いたいと思いますか



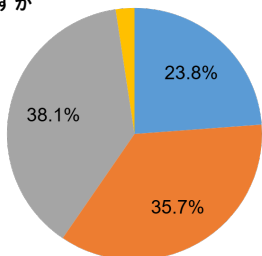
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

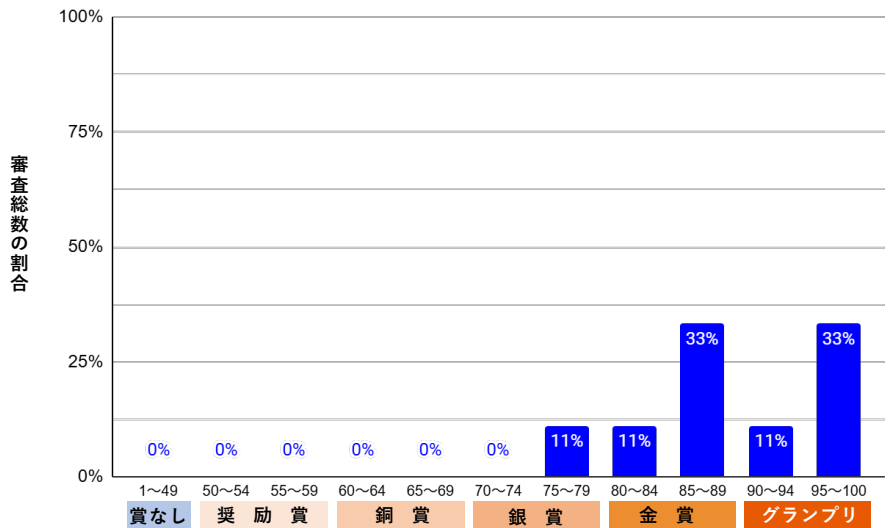
評価が高かった内容

えび、いか、あさりの海鮮の具材が豊富
ふわふわとした生地とキャベツの食感が素晴らしい
しっかりと厚みがあり、食べ応えを感じる
店舗で提供している味を冷凍食品で再現出来ている
商品がトレーに載っていて、温めたものをそのまま喫食できる
海鮮天というネーミングは、和の親しみ易さも備えている
原材料に安心感があり、冷凍食品としての保存性も高い

評価が低かった内容

生地はふわふわ感と共に、表面に歯触りの良さが欲しい
ソースがやや甘めで、海鮮の繊細な味を感じにくい
305gの内容量はやや多く、人によっては持て余してしまう
袋の開封時、開け口の位置がわかりにくい
商品の広域展開には、ブランド文脈の工夫が必要である
価格設定が競合他社の商品と比べて高めである
トレーサビリティ管理等、安全性に対する外部証明がやや弱い

点数分布



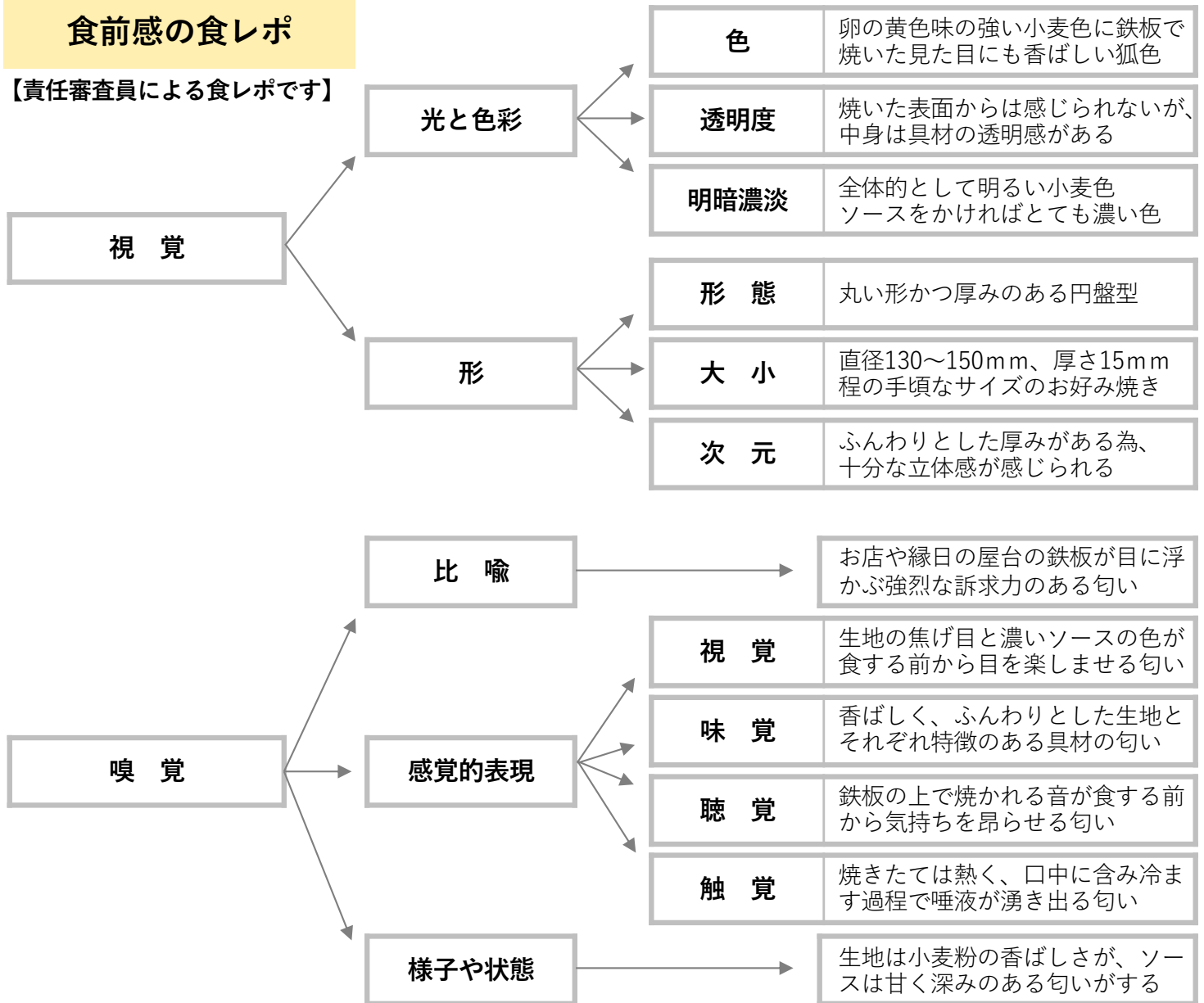
点数分布として、銀賞が約11%、金賞が44%、そしてグランプリ相当が同じく44%を占めた結果、総合評価89点で金賞を受賞されました。値段がやや高設定であることや、安全性の点でやや疑問が残る商品ながら、店舗で提供されているお好み焼きを家庭でも手軽に味わえること、味の面に於いてもプロの技が光るふんわりとした生地に三種類の海鮮の具材を贅沢に使用し、冷凍食品としての完成度の高さを審査員一同が正しく評価した結果となります。



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

お好み焼きはとてもライブ感の強い料理と言えます。お店でも自宅でも、鉄板の上で焼かれて完成するまでの間、視覚、聴覚、嗅覚を刺激し、食する前から心がワクワクするような感覚になります。出来上がった料理が皿に載せられて提供されるのとは違い、目の前で行われる調理工程を楽しめるのも美味しさのうちである料理はそう多くはなく、お好み焼きの大きな魅力のひとつと言えます。

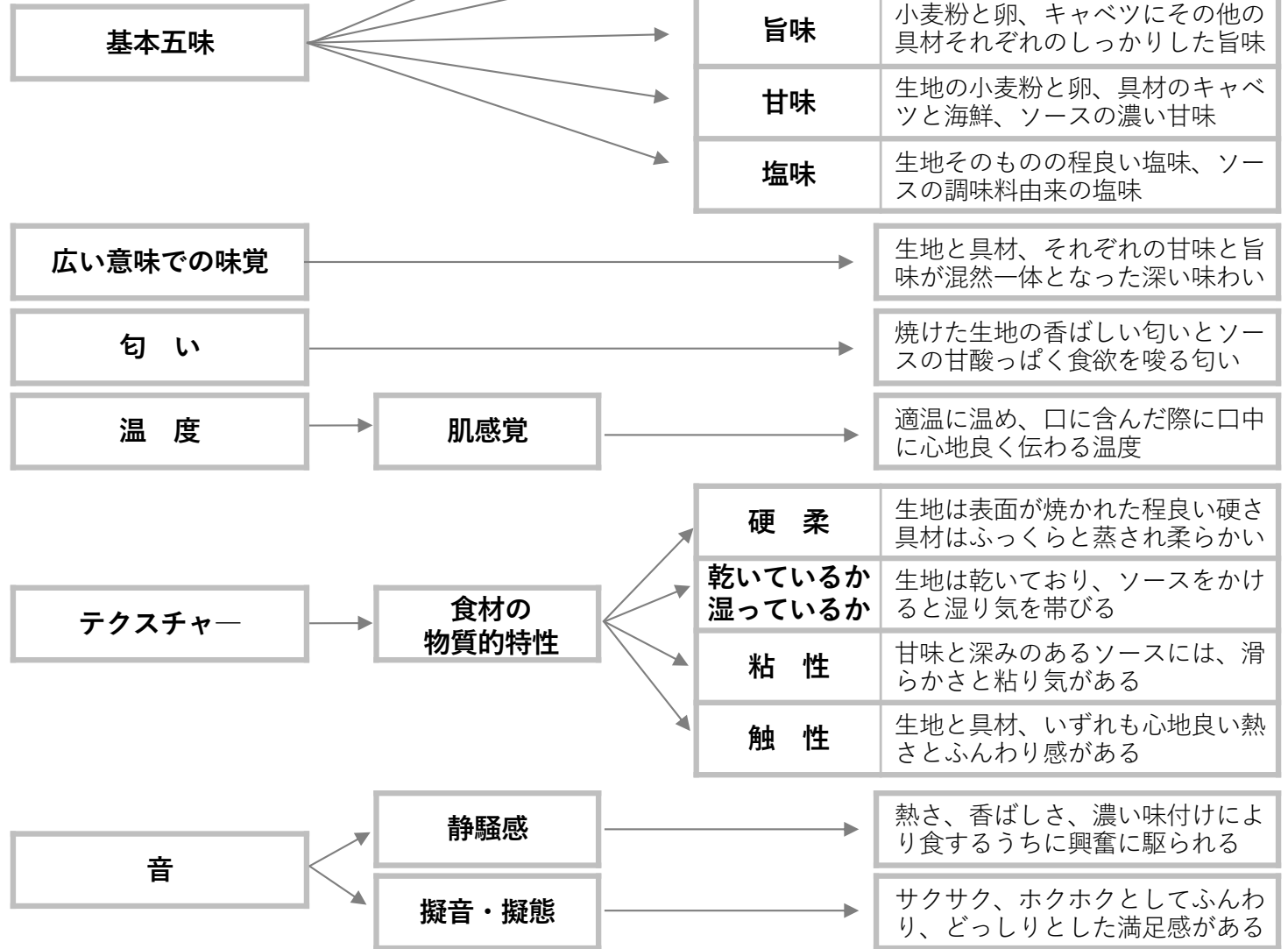
当商品は冷凍食品ながら、温まるのを待つまでの間にも、店舗で提供されているものをそのまま冷凍した商品であることから、味への大きな期待がありやはりワクワクした気持ちになります。お好み焼きの味は生地と具材、そして決め手となるソースによって決定付けられますが、香ばしい生地の上にたっぷりとかけられた甘酸っぱい匂いのソースは、嫌が上にも食欲を刺激し、唾液を湧き出させるものがあります。さらに味と香りに深みを与える為、お好み焼きには欠かせないものである鰹節と青海苔は、見た目も香りも、一段と食する前から気持ちを昂らせてくれると感じました。



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

袋の説明に書かれていた時間お好み焼きをレンジで温め、箸で割って中もしっかりと温まっていることを確認した後、まずはソースをかけずに生地を一口食べてみたところ、小麦粉と卵、たっぷりに入ったキャベツの甘味がじわりと湧き出し、このままでも十分に美味しいと感じました。

改めて生地の上にソースをかけ、青海苔、鰹節も振りかけたものは、冷凍食品のお好み焼きとは思えないほどのクオリティの高さと、基本の五味のすべてを感じ取ることができました。まず生地と具材のキャベツ、エビ、イカ、アサリそれぞれの甘味と旨味、甘酸っぱいソースの濃厚な甘味と酸味、塩味と旨味、そして生地の香ばしい焼き目はわずかな苦味もあり、豊かに広がる味わいに程良いアクセントを与えています。鰹節と青海苔の風味も、食前に感じた通り全体の味をさらに高める効果上げていました。

当商品の素晴らしさは、味や具材はもとより、何よりも香ばしく且つふんわりとした口当たりの良い生地であり、これが素人とプロの技術の最大の違いであると深く感じ入るものがあります。



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

厚みと食べ応えがしっかりとあるが、キャベツの甘味と食べ物の消化を助ける作用、濃い味ながら甘酸っぱいソースのおかげで、後味はスッキリとしている

気候・地域

お好み焼きは一年を通していつでも美味しく食べられるが、夏場は特に汗をかきながら、冷たい飲み物と共に味わうのが美味しい。縁日の屋台にもお好み焼きは欠かせないものである

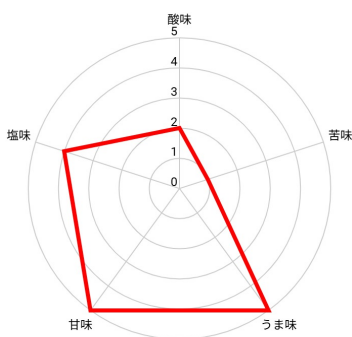
食経験・食習慣

戦後の食糧難の時代、水で溶いた小麦粉にわずかな具材を混ぜて焼き、空腹を満たすための料理として誕生したとされる。広島のお好み焼きは広島焼きという名称が一般的

健康・生活様式

具材には大量のキャベツを使用するのが基本のスタイルである為、ビタミンの摂取と、豊富に含まれるビタミンUの働きにより、胃腸の調子を整える効果も期待できる

基本五味の レーダーチャート



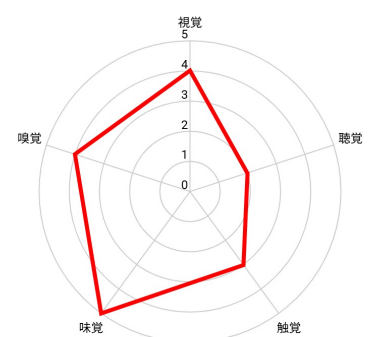
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	5
塩味	4

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
重厚感	5
深い味わい	4
満足感	5
贅沢さ	5
滋味	3

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	2
触覚	3
味覚	5
嗅覚	4



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）

レンジで指定の時間温めたものにソースをかけ、その上に青海苔と鰹節を振りかけた時、その見た目ですでに美味しさが伝わってきました。甘酸っぱいソースの香りが食欲にさらに拍車をかけ、口に含むとまずふわふわの生地の甘味とキャベツの甘味がとても優しく、エビのプリプリ感、イカの心地良い歯触り、アサリと青海苔のそれぞれの磯の旨味と鰹節の風味に濃厚なソースの味が口中を満たし、生地、具材、ソースが見事に三位一体となったこの味こそがお好み焼きの醍醐味だということを改めて知らされた思いがします。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

お好み焼きの専門店では、それぞれバラエティ豊かな具材を取り揃えています。エビ天、イカ天、アサリ天はそれぞれが独立した具材となっていることも多いものです。当商品はその三つの具材をすべて使用し、海鮮天というネーミングを与えているところに高級感を感じます。パッケージについては、一部の審査員から袋の開封時、開け口の位置がややわかり難いとの指摘もありましたが、冷凍食品の保存に適した機能は十分に満たしており、トレイごと温めてそのまま皿として使える点も利便性の良さを備えています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ラーメン、うどん等の麺類と同じく粉ものにカテゴリーに当てはまるお好み焼きは、老若男女を問わず広く受け入れられるものですが、当商品は、外食の味を家庭で味わうという需要にマッチしており、冷凍食品市場の成長トレンドに合致している点に於いてもその強みがあると言えます。スーパー等で売られている競合他社の商品に比べ、値段がやや割高ではありますが、店舗で提供している商品の味をそのまま家庭で手軽に味わえるということで、多くの消費者がその値段に納得できるものと考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

商品を広くPRするための広告予算を確保され、動画やビジュアルを使用した積極的な広報活動を展開していることにも大いに好感が持てます。御社の公式HPに於いても、見ただけで唾が湧き、お好み焼きを食べたくなるような多くの商品が紹介されており、消費者に与えるインパクトは非常に大きなものがあると言えます。また、お好み焼きをはじめとする埼玉県の粉もん文化に対する熱い思いを社長が熱弁されている点は、多くの魅力的な商品の何よりも大きな宣伝効果となるのではないのでしょうか。

5. ブランディング要因

創業32年の専門店「わいず」の実績がブランドの信頼性・背景として強力に機能しており、「冷凍でも専門店の味」というブランドメッセージに一貫性があり、類似商品との差別化要因が明確である点に審査員の高い評価が集まりました。お好み焼きは他の料理と違い、一人で食べるよりみんなで作ってみんなで食べた方が絶対に美味しく、それを各店舗のコンセプトとして掲げている点は大いに共感の持てるものです。お客様の意見を聞くための窓口をきちんと設けている点も、食品会社としての姿勢として感心できます。

6. 素材・安全性・その他

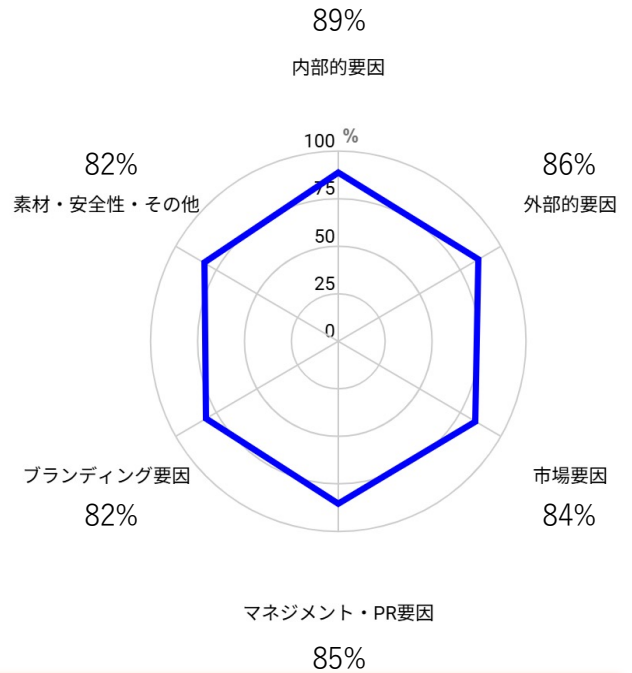
具材のキャベツは国産のものを使用している点に安心感があり、商品の製造も専用施設で行うという味と品質への拘りは素晴らしく、商品に対する愛情の深さが伺えます。製造工程も概ね安心感のあるものですが、現代の食品製造に於いては必須とも言えるトレーサビリティ管理が成されていないのは残念な所です。放射性物質・農薬検査が未実施であり、安全性に対する外部証明がやや弱いところも見受けられます。これらは、今後可能であれば行う価値のある、さらなる商品に対する安全への取り組みだと思われます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は89%から82%の範囲となり、概ね高得点で極端に高い、あるいは低い要因はありませんでした。

最も評価の高かった内部的要因は、ふんわりとした食感の生地にキャベツの甘味、海鮮の旨味がしっかりと出ている味そのものが高く評価されました。次いで外部的要因は、親しみやすいネーミングにパッケージの機能性と利便性の高さが評価され、マネジメント・PR要因は予算を確保された上で積極的な広報活動を展開している点、市場要因は外食の味を家庭で味わうという需要の高さにマッチしている点の評価、そしてブランディング要因、素材・安全性・その他の要因については、それぞれ御社の持つブランドイメージの高さと、国産の食材を使用し専用施設で製造する安全性の高さへの評価となります。



■ 総評

お好み焼きほど、食する前から気分を高揚されてくれる料理は多くはないと考えます。それは専門店の場合、注文を受けて厨房で調理したものを皿に載せて提供するのではなく、お客さんの目の前で調理を行い、出来上がるまでの工程を目・耳・鼻で楽しませ、最後に完成したものを舌で楽しませるといった流れは臨場感に満ち、ライブ感覚とも言えるものだからです。それに加え、多くの場合お好み焼きはひとりで食するよりも複数人でお酒など飲みつつ、おしゃべりに花を咲かせ盛り上がりながら食するシーンが頭に浮かび、してみるとお好み焼きの周辺は、なんと多くの幸せのオーラに満ちていることかと思えます。

当商品は、専門店で提供されているお好み焼きの味を、家庭でも手軽に味わうことを目的として作られた商品であり、冷凍食品ながらその完成度の高さと味わいは目を見張るものがありました。たっぷり入ったキャベツの甘味、エビ・イカ・アサリそれぞれの具材の旨味もさることながら、ボリューム感と贅沢さがあり、そして最も多くの審査員の高評価を集めたのは、何といたっても生地のふんわりとした食感でした。中身の具材までしっかりと火が通りながら表面が固くなり過ぎず、空気を含ませながら焼き上げるのはまさに職人技であり、これこそが素人とプロの最大の違いであると考えます。また、お好み焼きの味の決め手である甘味と酸味のバランスの取れたソースの味も抜群であり、青海苔と鰹節もそれぞれお好み焼きには欠かせない、より味の輪郭を際立たせるものであると改めて感じました。

以上、株式会社アジルカンパニー様より出品の商品「冷凍お好み焼き 海鮮天」は、厳正な審査の結果、全ての要因に於いて審査員一同の正当且つ高い評価を得られた結果、第89回ジャパン・フード・セレクション審査会に於きまして金賞を獲得しましたことをここに御報告致します。

食するすべての人を必ず笑顔にできるお好み焼きを、これからも提供され続けることを強く望みます。



〒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