



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

乾あらげきくらげ



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 乾あらげきくらげ

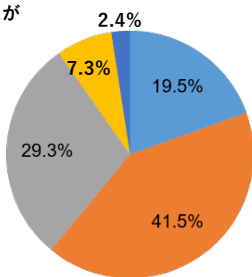
評価結果 金賞 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

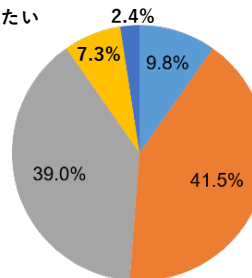
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

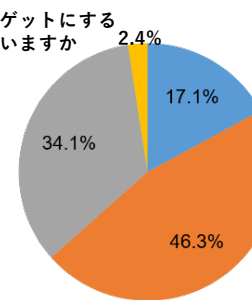
1 この商品に興味がありますか



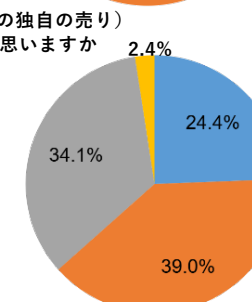
2 この価格で買いたいと思いますか



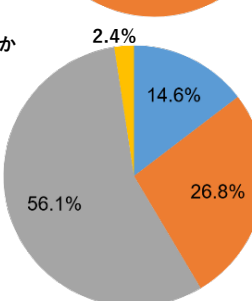
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

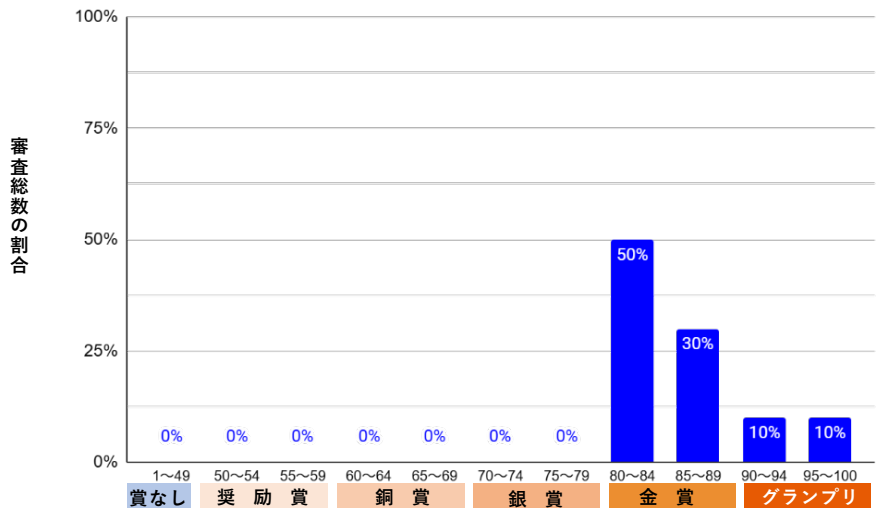
評価が高かった内容

しゃくしゃくとした食感がとても良い
肉厚でぷりっとした大ぶりの身が素晴らしい
中身が見え、黄色のパッケージがきくらげの良さを伝えている
ジッパー付きが嬉しく使いやすい
国内栽培だからこそ品質の良さが際立つ
契約店舗との連携が確かなブランドづくりを推進している
衛生管理がしっかりしているので安心できる

評価が低かった内容

「あらげ」という言葉は、あまり馴染みがなく分かりにくい
調理方法の表示があれば、活用度がさらに高まると思う
豊富な栄養素をパッケージでアピールできると良い
国産のため、普段使いには少々高価に感じる
国産のすごさ、希少価値を伝えて欲しい
商品の魅力を広めるには、広報活動を強化すべき
安全衛生の強みをアピールし、商品価値を高めてほしい

点数分布



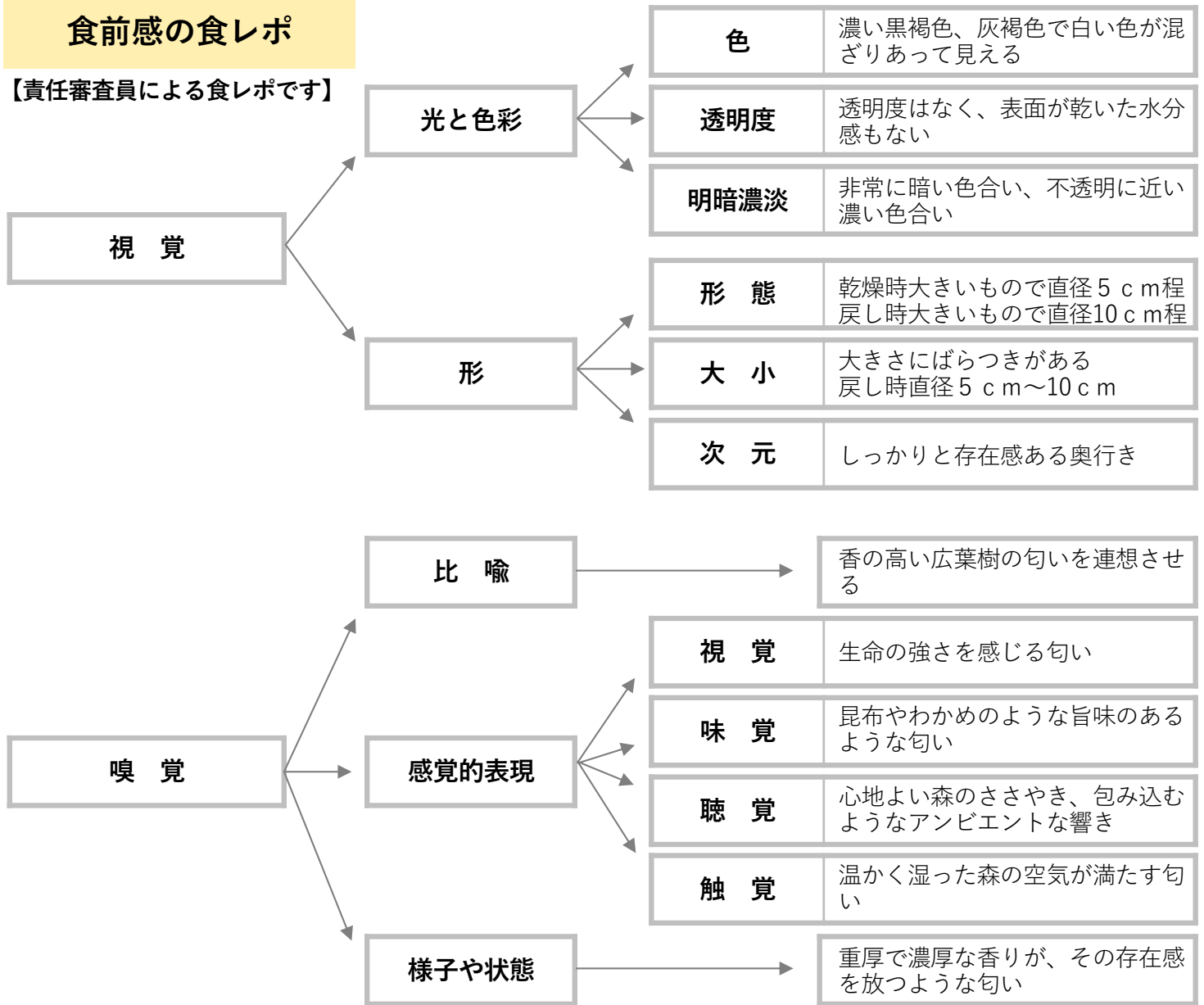
この度は、金賞受賞誠にありがとうございます。今回の審査では、審査員の半数以上が80%以上の評価を与え、総合86点という高得点で金賞を受賞されました。WEBアンケートでも過半数以上が「興味がある」「買いたい」と回答し、製品の明確なUSPと高い需要が確認されています。一方で、審査員及びWEBアンケートからネーミングが「普通で分かりづらい」との指摘があり、製品の魅力が十分に伝わっていない点が課題として挙げられます。



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

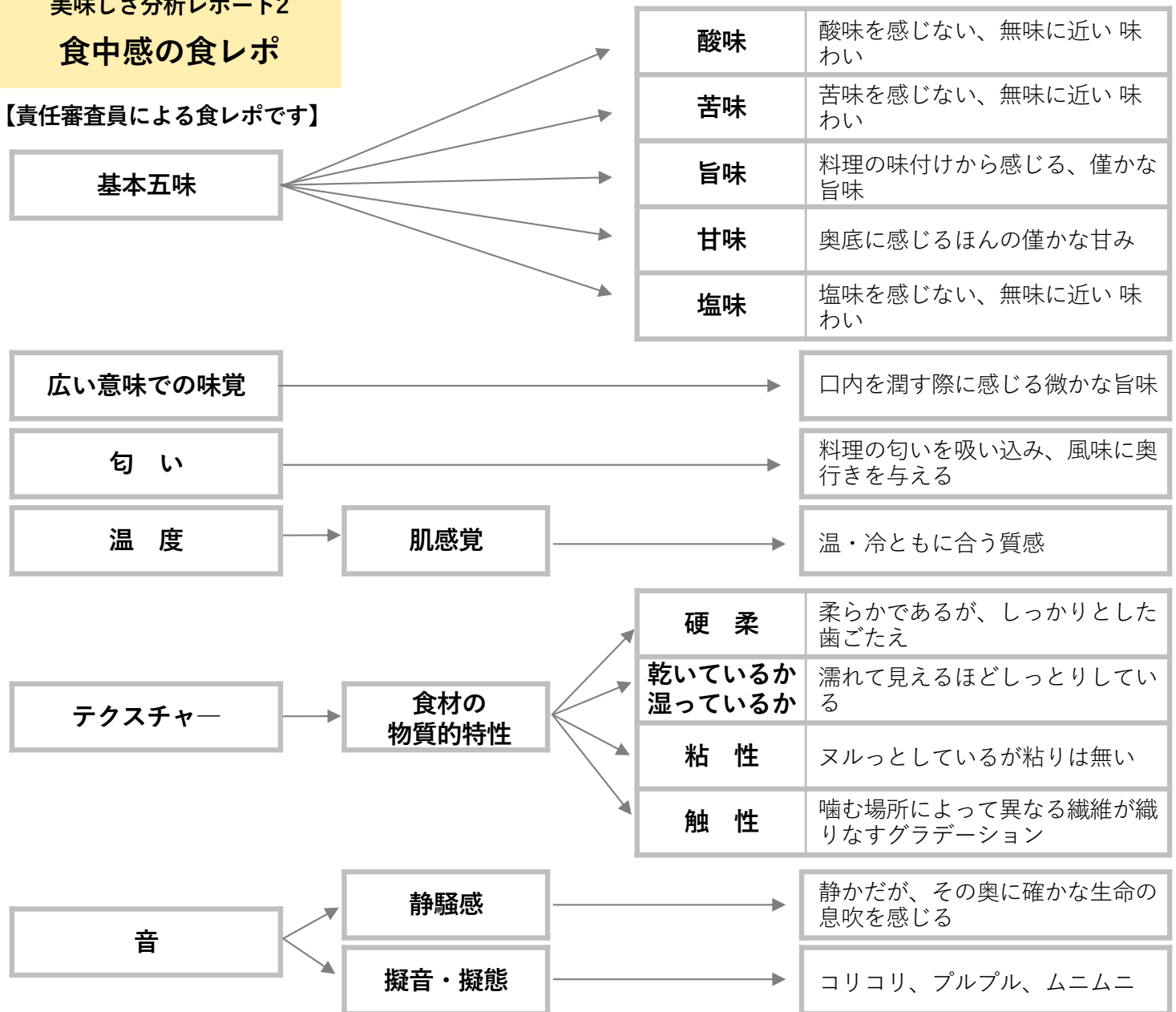
乾燥時は、直径3から5cmほどのもので、濃い黒褐色から灰白色が混じり合う、非常に暗く不透明な色合いをしています。表面は水分を全く感じさせず、カサリとした乾いた質感です。しかし、水で戻すとその姿は一変。直径5cmから10cmにも膨らみ、肉厚で堂々とした存在感を現します。その香りは、単なる乾燥物では終わらず、まるで香りの高い広葉樹の森に足を踏み入れたかのような、深く豊かな木々の匂いを連想させます。それは生命の力強さを感じさせ、同時に昆布やわかめのような、心安らぐ旨味を秘めた香りをも連想させます。語りかけるその様は、心地よい森のささやきであり、耳を澄ませば優しく包み込むようなアンビエントな響きとして捉えられます。その確かな存在感から温かく湿った森の空気が鼻腔を満たすように、重厚で濃厚な香りが空間に満ちてくるようです。乾あげきくらは、たとえ明確な匂いがなくても、その見た目や水で戻した時の変貌から、自然の恵みと奥深さを存分に感じさせてくれる食材です。まさに大地の生命力を凝縮したような、その堂々たる佇まいに、「早く噛みしめてみたい」と心が躍ります。



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**

口に含むと、酸味や苦味、塩味を感じさせない、無垢に近い味わいをしています。しかし、その奥底にはほんのわずかな甘みが秘められ、口内を潤す際に感じる微かな旨味が、静かに広がりだします。まるで真っ白なキャンバスのように、料理の匂い、旨味を吸い込み、その風味に奥深い奥行きを与えます。この独特の質感は、温かい料理にも冷たい料理にも心地よく馴染み、どんな一皿にもすんなりと溶け込むと言えるでしょう。見た目には濡れて見えるほどしっとりとし、ヌルとした感触がありながらも粘りはなく、心地よさを提供します。柔らかでありながらも、しっかりとした歯ごたえが特徴で、コリコリ、プルプル、ムニムニと、噛むごとに異なる繊維が織りなす食感のグラデーションが楽しめます。食すたびに、自然の奥深さと恵みを豊かに味わえるきくらげは、その汎用性の高さから、特定の料理ジャンルや年齢層にとらわれることなく、これからの食卓に新たな可能性をもたらしてくれるでしょう。未来の食シーンにおいても、その唯一無二の存在感で、多くの人々の心を捉え続ける一品となることを期待させます。



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

クリーンで、微かな旨味と自然な甘みの余韻が微かに穏やかに残ります

気候・地域

名水の町・神河が育む、多湿で冷涼な理想の気候を思い描きながら、その余韻をじっくりと味わえる

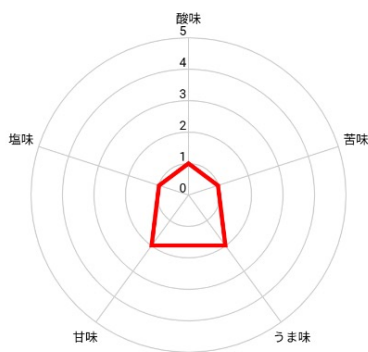
食経験・食習慣

料理の風味に奥行きを与え、食卓に特別な体験をもたらします。

健康・生活様式

神河の豊かな自然は、健康志向を支える滋養の恵み

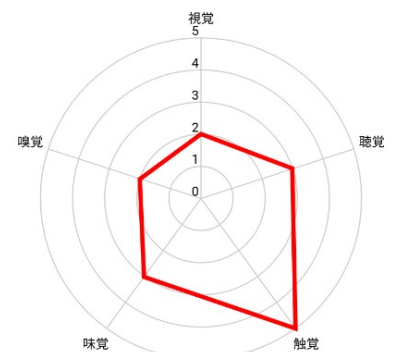
基本五味の
レーダーチャート



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	1
苦味	1
うま味	2
甘味	2
塩味	1

広義の味	評点
懐かしい味	4
体に良い味	5
なじみのある味	4
病みつきになる味	5
愛される味	4

五感	評点
視覚	2
聴覚	3
触覚	5
味覚	3
嗅覚	2



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）

肉厚でぷりっとした食感、ジャクジャクとした心地よい歯触りが特徴の「あらげきくらげ」は、水で戻すと大きく膨らみ、食卓で圧倒的な存在感を放ちます。この優れた食感は料理に奥行きを与え、食卓に新たな価値をもたらすでしょう。希少な国産品であり、国産ならではの品質優位性と安心感を持つ一方で、きくらげ自体の味は控えめです。そのため、具体的な調理法や開発ストーリーといった消費者向け情報を充実させることが、その魅力をさらに引き出し、より多くの人々に愛される鍵となるでしょう。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明なパッケージは中身が見える安心感を、大きめの袋はボリューム感を演出。可愛らしいキャラクターは親しみやすさを感じます。ジップ付で利便性が高く、黄色のデザインからは、製品への自信が伝わってきます。しかし、菌床からの一貫製造という強みがパッケージから伝わらないのは惜しい点です。「あらげきくらげ」という品種名が一般的に馴染みがないため、その肉厚さや独特の食感、豊富な栄養素を、より分かりやすく記載することで、この素晴らしいきくらげの魅力がさらに消費者に伝わるでしょう。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

中国産が多い市場において、国産きくらげは極めて貴重で大きな強みです。近年は健康志向の高まりや、ヘルシーでありながらビタミンDなど豊富な栄養成分への関心から、需要拡大が見込まれます。高品質な国産品は、こうした健康志向層に高く評価されるでしょう。他社製品との差別化には、「名水の町・神河」の清らかな水ときくらげの関係性を深く説明し、商品の物語性を高めることが重要です。クオリティの高さ、国産のすごさ、希少価値を消費者目線で分かりやすく伝えることで、市場での確固たる地位構築に期待が膨らみます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

オンラインショップや地元直売所、ふるさと納税を通じた販路と広報予算の確保は素晴らしい点です。しかし現状、SNSやデジタルマーケティングの活用範囲が限られており、「肉厚でプリプリ、ジャクジャクとした心地よい食感」といった商品のクオリティ、国産のすごさ、希少価値が十分に伝わっていないのは惜しまれます。今回の受賞を機に、SNSや各種媒体での情報発信、商品ラベルへの活用などを効果的に進め、全国的な知名度向上につなげていただければ幸いです。

5. ブランディング要因

コーポレートサイトのリニューアルや小売店の試食会は、明るく親しみやすいブランドイメージ構築に貢献し高く評価できます。きこの専門メーカーとしてのブランド力と、自社で丁寧に作られた高品質は際立ち、肉厚でボリュームがあり栄養価にも優れる独特の食感は明確な差別化要因です。実際に食した顧客の高い評価は、「食してこそ魅力が伝わる商品」であることを示し、顧客ニーズに寄り添った素晴らしい取り組みだと感じます。今後、認知度向上と価格に見合うイメージ提示で、消費者の深い理解と納得感ある選択へつながっていくと考えます。

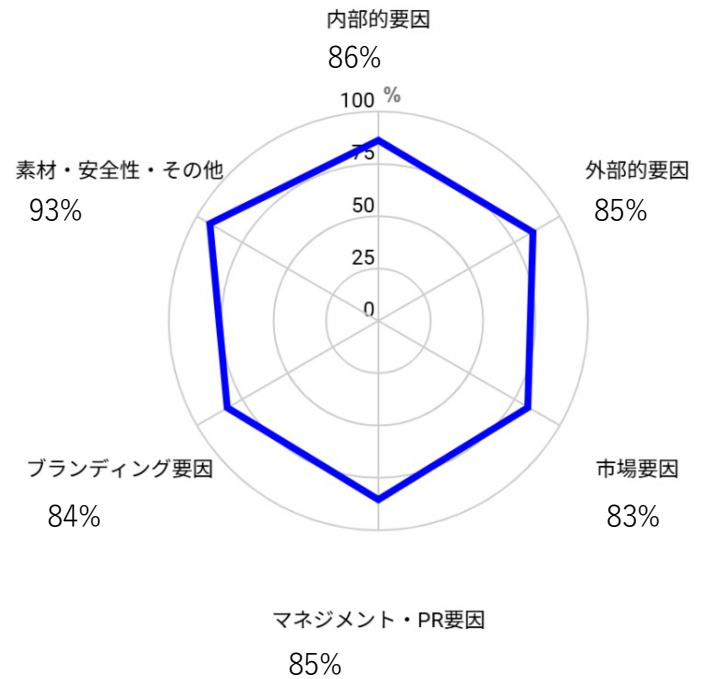
6. 素材・安全性・その他

農薬不使用栽培は消費者にとって大きな安心材料です。トレーサビリティ管理やHACCP準拠の衛生管理からも、安心安全への強いこだわりがうかがえ、これは現代の健康志向において重要な強みとなります。しかし、製品の安全性や品質管理に関する具体的な情報（検査体制、認証取得状況など）が十分に公開されていません。さらなる信頼獲得のためには、これらの情報を積極的に発信し、食材の機能性もより明確に打ち出すことで、消費者にとって分かりやすく安心安全な製品となるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において80%以上、総合86%という高得点でありバランスの良い六角形になっています。中でも素材の利用や商品の安全性を示す「素材・安全性・その他」要因が93%と高い評価を得ています。味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」は味覚・食感などで魅力を感じるものとして86%と高い評価となりました。ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が85%、次いで、市場、トレンドから構成される『市場要因』については消費者のニーズに応えられる商品であるとの認識で今後の期待から83%の評価となっています。『マネジメント・PR要因』は更なる可能性を有する事への期待度が高く85%『ブランディング要因』は、元々、独自性の高い訴求ポイントを有する商品との認識で84%、となっています。



■ 総評

まずはじめに、差別化が難しいきのこ市場で、希少な国産にこだわり、30年以上にわたり菌床の製造・販売を続けられてきた貴社に心より敬意を表します。その揺るぎないこだわりが商品の完成度に反映され、味と品質が高く評価された結果、今回の金賞受賞となりました。プロの生産者だけでなく、一般の方々にもきのこ栽培の喜びと収穫の美味しさを届けたいという貴社の姿勢は、顧客への深い配慮を感じさせ、心打たれます。将来を見据え、より良い環境を求め「名水の町」、兵庫県神河町に新工場を建設しきのこを作り続けるその情熱。最新設備の導入による社員の負担軽減と生産効率の向上は、さらなる高品質な菌床生産を可能にし、今後の飛躍に大きな期待を抱かせます。審査会では、水で戻した際の想像以上の膨らみと、肉厚でぷりっと、ジャクジャクとした心地よい歯触りが審査員を魅了し、その品質の高さに感銘を受けました。透明で可愛いパッケージから、製品への自信が伝わるデザインも好印象です。しかし、純国産である、安全性、菌床からの一貫製造、豊富な栄養素、さらには戻し方や具体的な調理法といった情報が十分に伝わっていない点は惜しまれます。消費者が貴社製品の真価を理解し、手にするための重要な要素であり、多くの審査員からも「もったいない」との声が上がりました。中国産が多い市場で、国産きくらげであることは圧倒的な強みです。健康志向の高まりや、豊富な栄養成分への関心から、貴社製品への需要は今後ますます拡大するでしょう。特にECサイトやギフト需要の拡大は、新たな販路開拓の大きなチャンスです。今回の受賞を機に、「あらげきくらげ」が持つ唯一無二の魅力を、より分かりやすく発信してください。「名水の町・神河」の水が育む品質の高さ、その希少価値を丁寧に伝え、価格に見合う納得のイメージを提示することで、消費者の深い理解と信頼獲得につながると考えます。衛生管理といった安全面での強みも積極的に開示し、揺るぎない安心感を確立してください。貴社製品が、その卓越した品質と物語性により全国、そして世界へと羽ばたき、市場で確固たる地位を築かれることを審査員一同心よりお祈り申し上げます。



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

〒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