



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

いぶりがっこのタルタルソース燻ブラックペッパー



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 いぶりがっこのタルタルソース燻ブラックペッパー

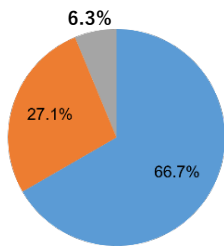
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第91回 (2025年9月)

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。

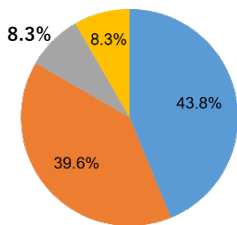
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

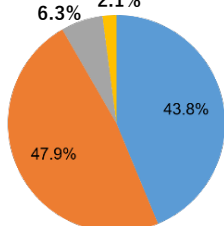
1 この商品に興味がありますか



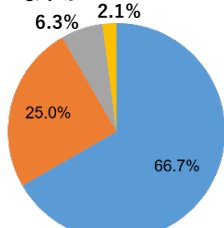
2 この価格で買いたいと思いますか



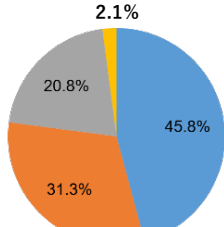
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

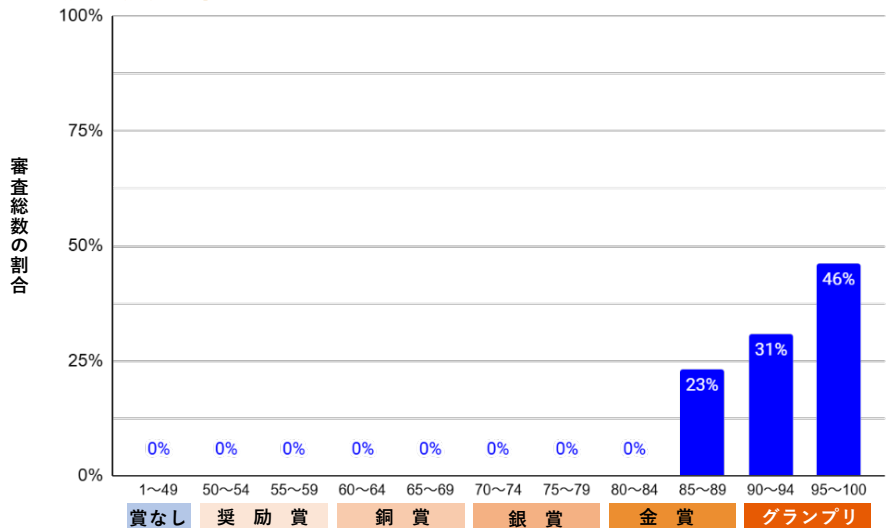
評価が高かった内容

いぶりがっことマヨネーズの融合が新感覚で興味をそそる
素材の持ち味を生かし、いぶりがっこの燻香が効いて美味しい
「漬ける・燻す」のコンセプトに合う商品開発に拘りを感じる
衛生管理、品質管理が整っていて信頼できる
保存料や着色料が不使用で、素材の色が自然で安心感がある
ちょっとした贅沢を提案できる商品としての魅力がある
品質維持に軸足を置いたブランド姿勢に老舗の風格を感じる

評価が低かった内容

商品ストーリーが伝え切れていない可能性がある
WEB・SNS等を活用すればブランド力や良さをもっと伝わる
お客様相談窓口など声を商品作りに生かす仕組みがあると良い
”伊藤漬物本舗“の名を多くの方に周知する施策があると良い
アピールできるサブタイトルがないのは惜しい
開封後の賞味目安があるとより親切だと思う
もう少し小さいサイズの展開もあると購入しやすい

点数分布



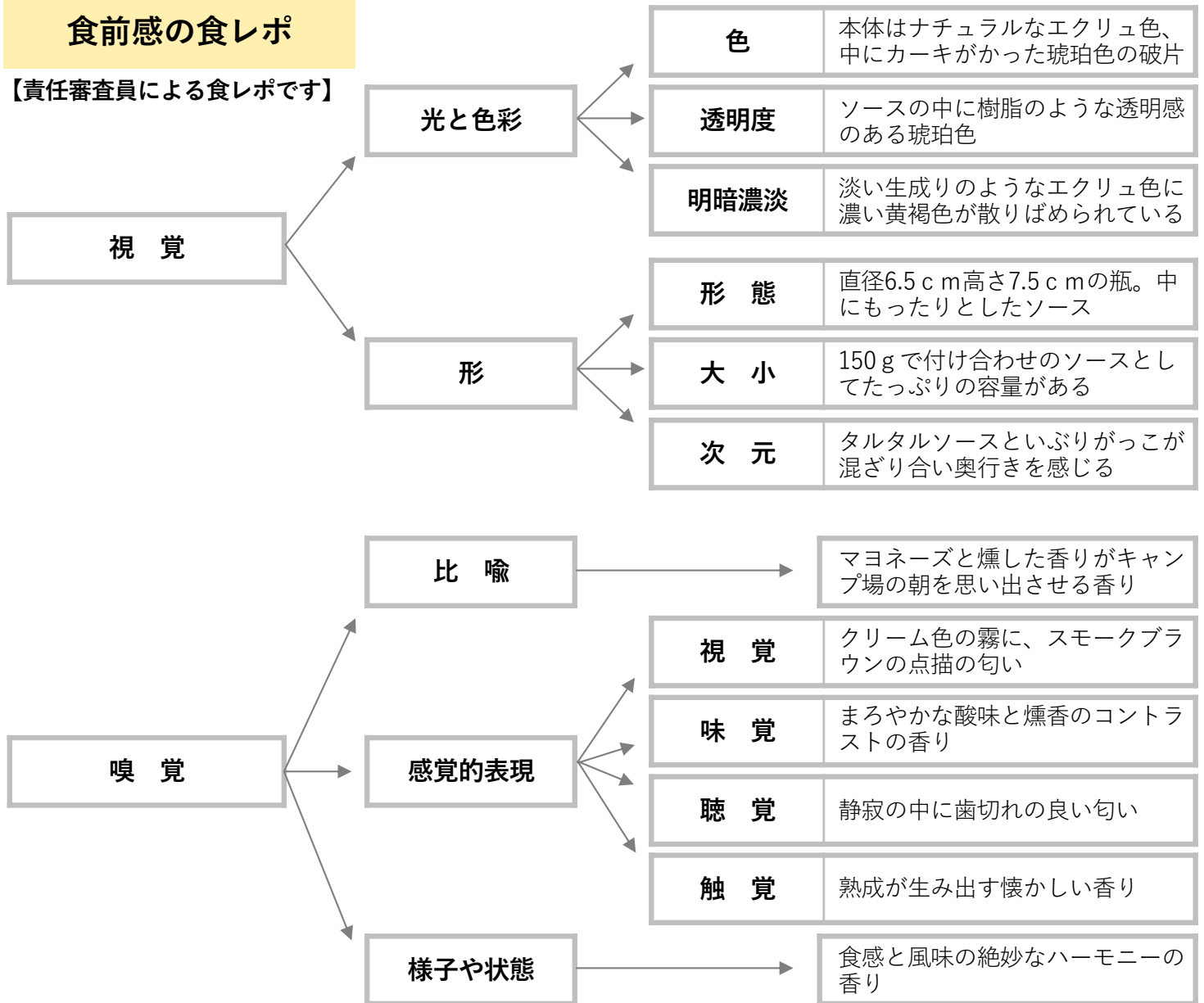
点数分布として金賞相当が23%、グランプリ相当が77%を占めた結果、【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、老若男女に幅広く人気のあるタルタルソースに伝統食材いぶりがっこを入れた独創的な発想でターゲットは幅広く「商品独自の売りがある商品」「興味がある」と9割以上の方が答えていることが挙げられます。また“ちょっとした贅沢”を提案できる商品としての魅力があるのも商品の強みと言えます。



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

全体にどっしりとした安定感を漂わせる瓶は重厚で、豊かなボリュームを感じさせます。黒地のラベル正面には銀色で大きく「燻」の文字が映え、その横に黄色の円形の中で「いぶりがっこのタルタルソース」と記され、卵を連想させます。卵もいぶりがっこも「燻す」という要素が一目で伝わるラベルは高い訴求力があります。透明な瓶の中には自然なエクリュ色のタルタルソースが柔らかな印象を与えます。ふんだんに見える刻んだいぶりがっこは、カーキがかった琥珀色で鮮やかなアクセントとなり、まるでまろやかなクリームの中に小さな燻された木片が浮かぶようで、想像力を刺激し好奇心を誘います。瓶を開けた瞬間にほのかに広がる燻香が食欲を呼び、口に運ぶ前から食感と風味の調和を思わせて、期待感が高まりました。

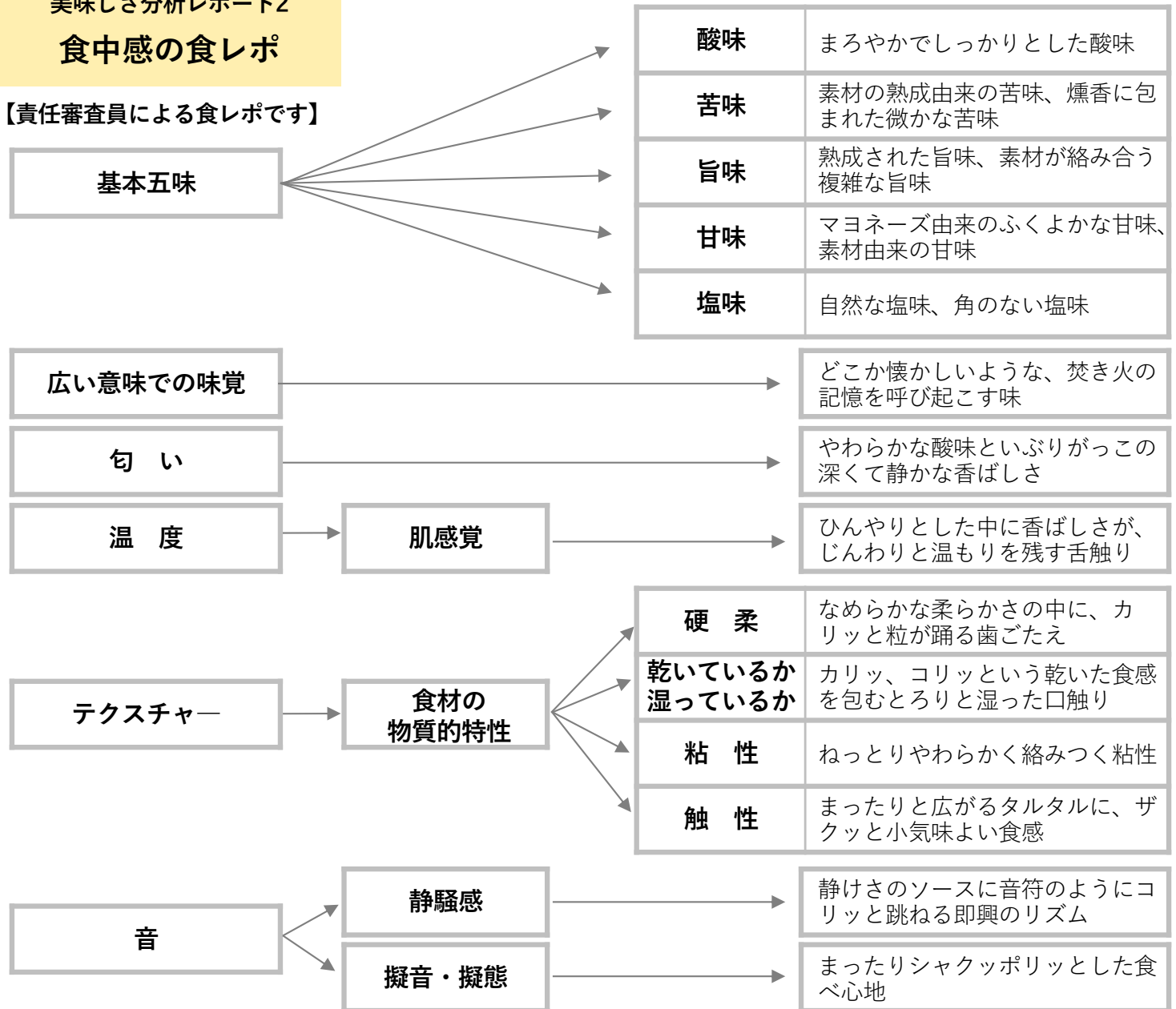
これほど食べる前から胸を膨らませる“いぶりがっこのタルタルソース燻ブラック”は、老舗漬物店だからこそ実現できた希少なブランドソースといえるでしょう。



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

鼻を近づけるとマヨネーズ由来のやわらかく酸味を帯びた香りが立ちのぼり、その奥から燻された木材のような香ばしさが嗅覚を刺激します。口に運ぶと、しっとり舌にまとわるクリーミーなタルタルソースが静かに広がり、噛むほどに確かな歯ごたえと旨味を持ついぶりがっこの独特の食感、燻製卵の香りと深い味わい、香ばしい燻香がふわりと口の奥や鼻腔へ抜けていきます。ソースのなめらかさが絶妙なリズムを描き、口の中がゆるやかに揺らぐような食感がクセになり、何度でも味わいたくなる心地よさをもたらします。まろやかな酸味と五味の調和に、ブラックペッパーが鮮やかなアクセントを添え、舌の上で絡み合いながら互いを高め合い、奥深い美味しさへと導きます。“いぶりがっこのタルタルソース燻ブラック”は、伝統の味わいに遊び心と新たな驚きを重ね、いぶりがっこを知らぬ方さえ自然に魅了する、まさに一度食べれば忘れられない魅力あふれる逸品です。贅沢に入りたいぶりがっこも満足感が高く、口に含むたび変化する食感と香りが、やみつきになるほどの余韻を残す味わいでした。



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

飲み込んだ後も、舌の上にはほのかなざらつきと香りの余韻が残り、穏やかな余韻に包まれる

気候・地域

厳しい寒さの気候の中、受け継がれてきた匠の技。地域に根差した食を守る知恵の結晶を感じる

食経験・食習慣

囲炉裏の前に腰掛けていたような、どこか懐かしさと温かみを覚える味わいと香りと母との思い出の味

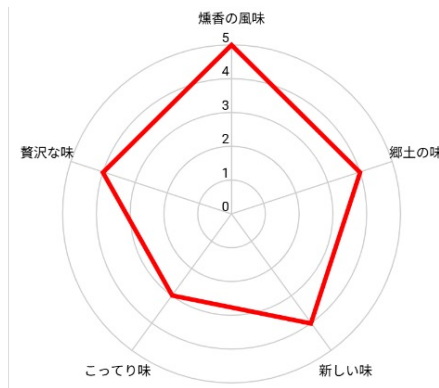
健康・生活様式

気軽にご馳走タルタルソースを楽しめる利便性とサプライズ性や話題性があり、贈答品にも重宝する。アレンジの幅も広い。

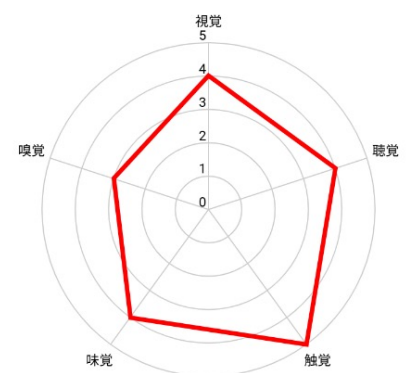
基本五味のレーダーチャート



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	4
苦味	1
うま味	3
甘味	2
塩味	2

広義の味	評点
燻香の風味	5
郷土の味	4
新しい味	4
こってり味	3
贅沢な味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	5
味覚	4
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）

和と洋の新しさと郷土食文化の融合を感じさせる味設計がしっかり計算されていて、口に含んだ瞬間のスムーズさ、刻まれたいぶりがっこの食感、マヨネーズのまろやかさ、ブラックペッパーが一体となり嗅覚・味覚・触覚をバランスよく刺激してくれます。また、秋田の伝統食材を新感覚で活かした商品というのもニュース性があり好印象でした。多様な料理に合わせやすく、幅広い層に支持される可能性を秘めています。今後の展開が大いに期待される逸品です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

黒を基調に黄色、銀色、白が調和し、上品で洗練された印象です。帯シールの「漬物店」の文字が老舗の信頼感を伝え、思わず手に取りたくなるパッケージですが、蓋を開ける際にコーポレートロゴが切れてしまうため、ラベルにブランド名を加えると印象に残りやすいと思いました。また、「ブラックペッパー」が英語と日本語で併記されているので一箇所にまとめ、「SALSA TARTARA」を「TARTAR SAUCE」と英語に統一すると、より一貫性があり自然な印象になると感じました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

近年、いぶりがっこを使った商品は数多く出回り、いぶりがっこタルタルソースも目にする機会が増えたと感じます。メディアなどでも取り上げられることも多くなりました。そんな中でも本商品は、食べ比べたらその味わいの違いがはっきりと分かる商品です。食への拘りを持つ人やクラフト食品に興味のある方、健康志向の方やお土産需要など幅広いターゲット層に響く差別化のできる要素が多く含まれています。ただ、価格や宣伝などに左右される現代で、いかに正しい情報を届けられるかも重要だと考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

楽天やアマゾンサイトでは購入可能なものの、ホームページから通販サイトへの直接リンクがなく、消費者の購入機会を逃している可能性があり、広報活動がやや消極的な印象を受けました。昨今では偽サイトの存在など、消費者不安もある中で、ホームページとの結びつきが信頼できる重要な要素であることは否めません。商品購入の際にInstagramやTikTokなどの情報を参考にする人は多く、SNSを活用してブランドストーリーや価値を丁寧に伝えていくことで、ファンを増やすことにつながると考えます。

5. ブランディング要因

伝統を守る製法や山桜の薪を使った燻しの工程など、丁寧に情報発信することで「有限会社伊藤漬物本舗」への信頼が高まると考えます。単に“いぶりがっこタルタルソース燻ブラック”を売るのではなく、その歴史やこだわりといった「価値」を伝えることが重要です。コーポレートロゴや社名の周知を進めることで、ブランド認知と信頼構築に繋がります。こうしたブランディングが、消費者の共感を生み、長期的なファン獲得に欠かせない要素となるでしょう。

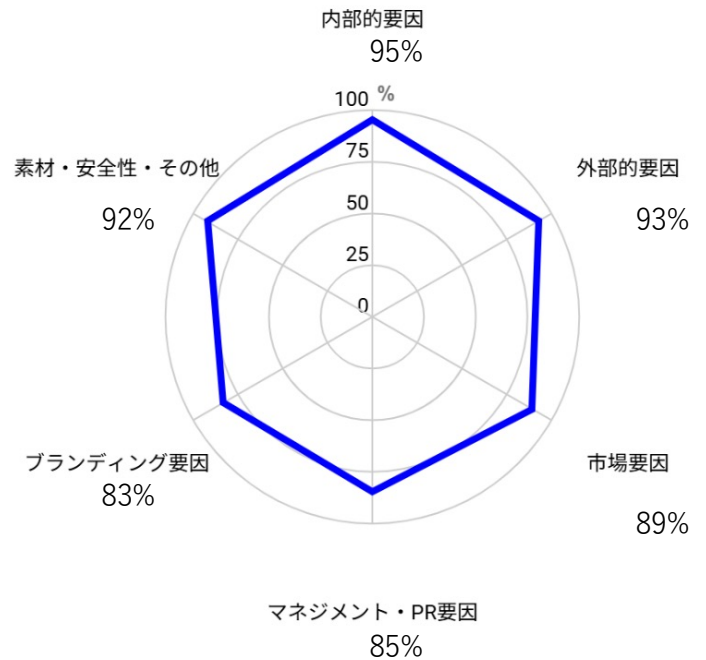
6. 素材・安全性・その他

秋田県版HACCPの取得やトレーサビリティ体制が整っていることに加え、自社製のいぶりがっこ燻製卵を使用している点で高い信頼感があります。創業60年の歴史を誇る老舗漬物店であり、かつて廃棄されていた「いぶりがっこ」の端材を活かすサステナブルな取り組みも評価されています。こうした伝統と革新の融合が、商品の品質と価値を一層際立たせています。今後も安全性と素材へのこだわりをしっかりと伝え続けることで、多くの消費者から支持されるブランドとなることでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

全体的に高評価で、特に味や香りなど商品自体の魅力を表す内部的要因が95%で最も高く、いぶりがっこの燻香と程良い酸味、卵まで燻製にし、素材の持ち味を生かした個性的な味わいが評価されました。外部的要因も93%と高く、黒地に卵のようなデザインと「燻」という字が一目で燻製の香りを想像でき、インパクトのある商品パッケージが好印象でした。一方でブランディング要因、マネジメント要因、市場要因が他要因に比べやや低めです。これは価格設定やサイズ展開に対する消費者の意見が分かれている事が影響している可能性があります。今後は、商品価値に見合う消費者への情報発信を強化していくことが重要となるでしょう。



■ 総評

創業60年を誇る老舗漬物店である貴社が、再起を期して試行錯誤の末に生み出した「いぶりがっこのタルタルソース燻ブラック」からは、込められた思いと熱意が強く伝わってきました。伝統の「漬けると燻す」という技を守りながら、新しい味覚を積極的に取り入れる姿勢に心から感銘を受けました。郷土の食文化とタルタルソースを融合させたことで、新感覚でありながら存在感のある商品に仕上がっているだけでなく、数多くの類似品の中にあっても一口で違いがわかる素材選びや味の調和、香りの深みが際立っています。また、当初は廃棄されていた「いぶりがっこの切れ端」を「もったいない」という精神で活用したことは、SDGsに通じる日本発のサステナブルな発想として、多くの共感を得られる強みとなるでしょう。

一方で、ブランディングやマネジメントの観点では現状、商品の魅力が十分に伝わり切れていないとの意見もありました。そこで、その魅力や丁寧なものづくりを広く届けるために、ホームページで誕生背景や開発秘話を紹介したり、ラベルにサブタイトルを添えて特徴や楽しみ方を示すことをおすすめします。さらに、おにぎりやホットサンドへの応用、ポテトサラダの味変など多彩なレシピをネックタグに掲載することで、購入後もお客様の価値体験を広げられます。加えて、貴社の歴史や作業風景を写した写真や映像、湯沢の自然を感じられる動画を発信することも、商品の背景と地域の魅力を伝える有効な手段となるでしょう。パッケージにQRコードを加え、ブランドストーリーやレシピに直接アクセスできるようにするのも効果的です。さらにECサイトを開設いただければ、より多くのお客様へ商品をお届けられ、認知度向上にもつながると考えます。貴社の「いぶりがっこ」自体が大変美味であり、紀ノ国屋東京駅店など販路拡大では店舗にてタルタルソースのみならず単品購入できることも大変嬉しく思いました。結びに、今後ますますのご発展とご成功を、ひとりの消費者として心からの敬意をもってお祈り申し上げます。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壹番館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