



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

広島流お好み焼 そば入 410 g



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 広島流お好み焼 そば入 410g

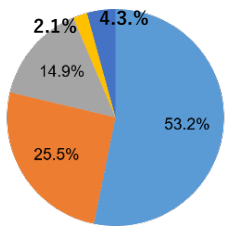
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第91回 (2025年9月)

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。

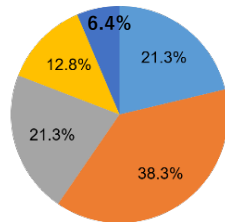
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

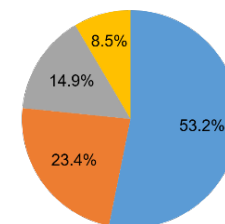
1 この商品に興味がありますか



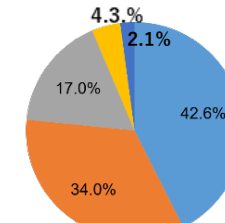
2 この価格で買いたいと思いますか



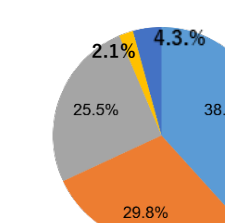
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

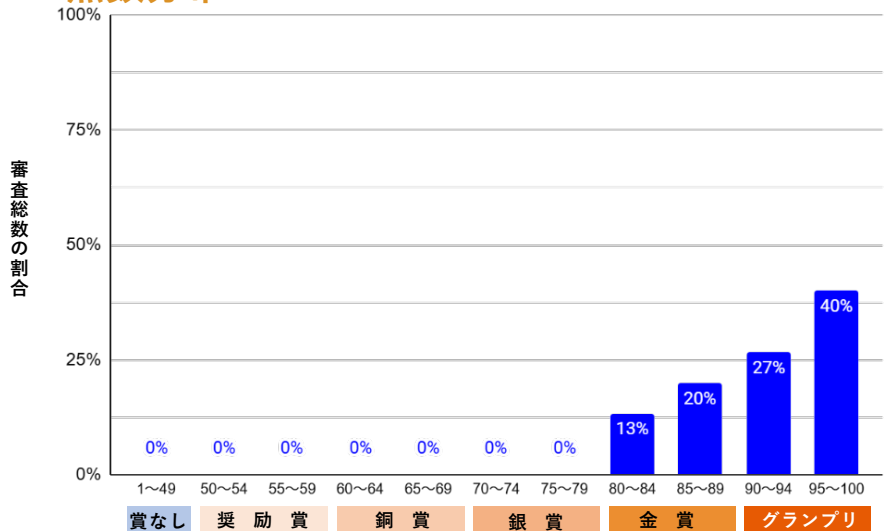
評価が高かった内容

広島流のお好み焼が家庭で手軽に食べられる  
 広島伝統的なメニューを全国に送り出している  
 ソースが美味しい  
 豚肉の香りと卵の香りがしっかり立っている  
 キャベツが季節ごとに厳選されている  
 衛生管理、品質管理が整っていて安心できる  
 日常使いでも贈答用としてもよい

評価が低かった内容

店舗の味とはかけ離れていたように思う  
 ソースの量が少なかった  
 気取らない日常の食品としては値段が高い  
 みっちゃんを知らない消費者へのアプローチが弱い  
 キャベツの農薬チェックがない  
 放射能や農薬検査がないわりに値段が高い  
 甘味料がソース以外の何に入っているか不明

## 点数分布



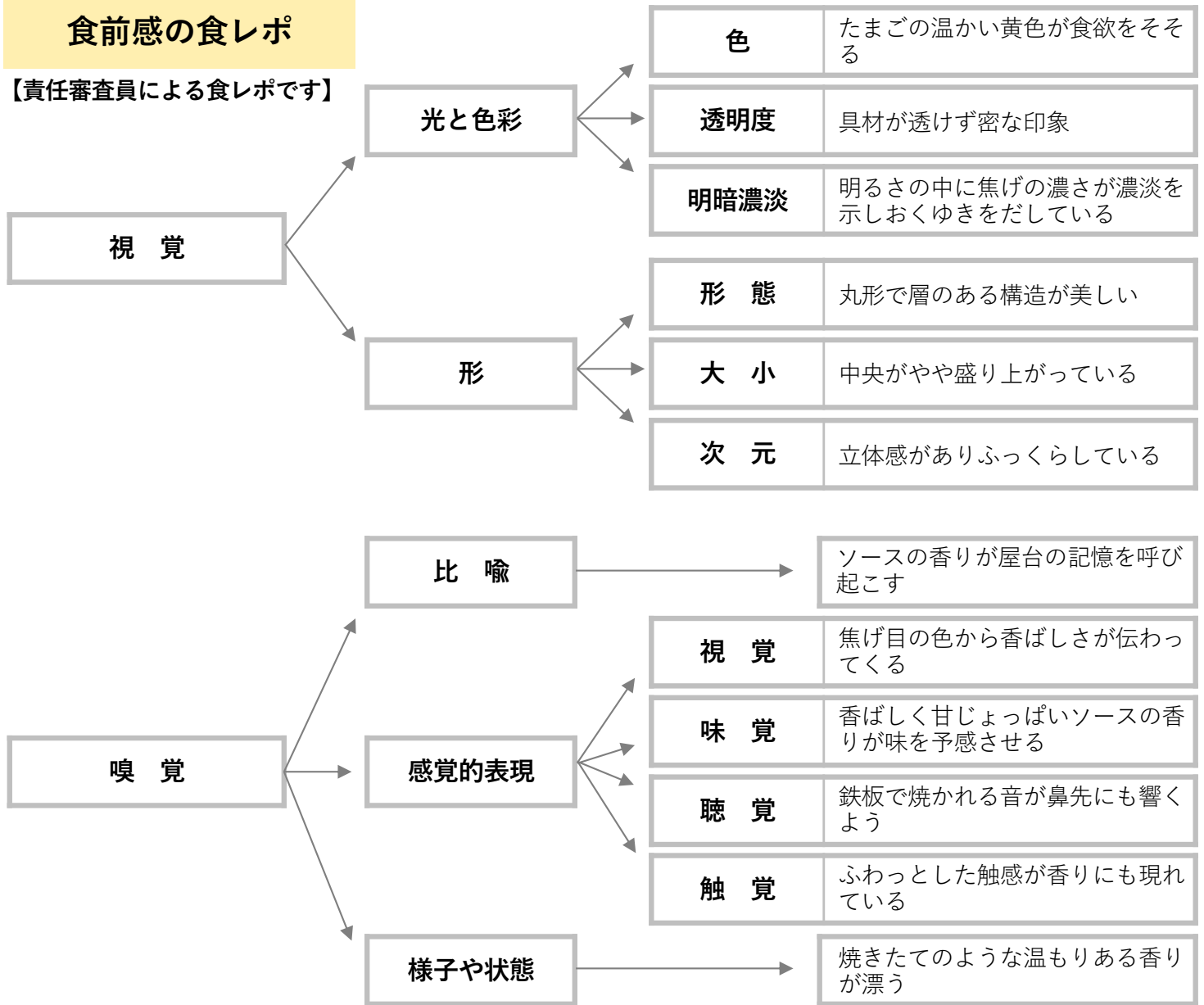
審査では95点以上が40%を占め、全体の2/3がグランプリ評価となる高得点でした。味や香り、素材へのこだわりに対する支持が厚く、広島流を大切にしているものづくりなどの声が目立ちました。Webアンケートでも「とても興味がある」が過半数を超え、購入したいと考える消費者も約60%という結果となっております。「ターゲットが多い」「独自性がある」との評価も多く、商品力が感じられます。堂々たるグランプリです。



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

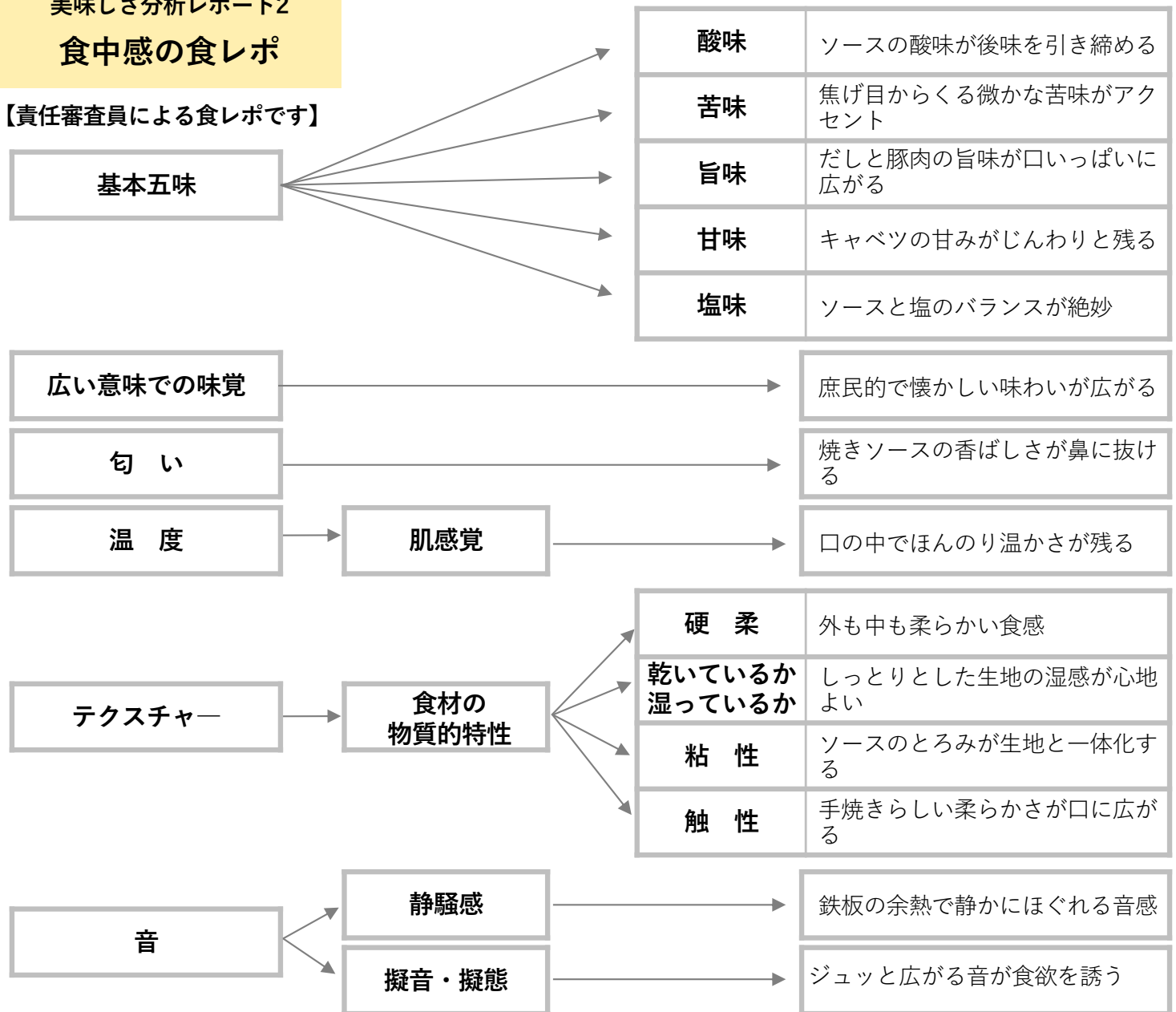
商品を目にした瞬間、まず印象に残るのは全体を覆っている卵の黄色がなんともやさしい気分にさせられます。その下は濃い焼き色と、しっかり詰まった具材から感じられる安定感のある見た目です。明るさの中に広がる焼き目の深みや、丸い層構造の美しさが印象的で、広島流らしい丁寧な仕上がりが伝わってきます。中央部のやや盛り上がった形状や、ふっくらとした厚みからは、店舗での焼き上がりを想起させる立体的な存在感が感じられます。パッケージ越しでも具材の存在がはっきりとわかり、丁寧に積層された構造が見て取れる点も評価できます。嗅覚においては、加熱したソースの香りがふわっと立ち上り、まるで屋台でのお好み焼体験を呼び起こすような懐かしさがあります。焦げ目の色味とリンクした香ばしさが感じられ、甘じょっぱい香りが味わいの輪郭を先に伝えてくれるようです。鉄板で焼かれる様子が香りに重なるように感じられ、ふわっとした生地の触感が香りの中にも反映されており、焼きたての温もりが鼻先に届いてくるようです。全体として、視覚と嗅覚の双方から、目の前で焼いてくれるお店の臨場感があふれ、広島流お好み焼の特徴が丁寧に伝わってくる構成であり、調理前にもかかわらず食べる楽しみを強く想起させてくれます。



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

一口食べると、まずソースの酸味が程よく立ち上がり、全体の味わいに軽やかさを添えています。焦げ目の香ばしさがほんのりとした苦味となって広がり、だしや豚肉の深い旨味と調和することで、飽きのこない味わいが構築されています。加熱されたキャベツの自然な甘みがじんわりと口内に残り、塩味とのバランスもよく取られています。庶民的で親しみやすい味わいが背景にある広島流お好み焼は、その歴史や土地の風情を感じさせる存在感があります。噛みしめた瞬間に鼻から抜けるソースの香ばしさは、食欲をさらに高める印象的な要素となっています。口の中で感じる温かさは、鉄板で焼かれた記憶をそのまま運んできたかのようなぬくもりがあり、安心感を与えてくれます。外側は軽い硬さを保ちつつ、内側はふんわりと柔らかく、しっとりとした湿感が全体の一体感を生み出しています。ソースの粘りが生地によく絡み、手焼きならではの柔らかなテクスチャーが食べる楽しさを演出します。耳を澄ませば、ジュッとという擬音が思い浮かび、音の記憶までもが味覚に寄り添うように感じられます。こうした多層的な感覚の重なりが、広島流お好み焼の魅力をより一層引き立てているように思われます。



## 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

ソースの甘辛さとキャベツの自然な甘みがやさしく調和し、焼き目の香ばしさとともに舌の上にもろやかな余韻として長く残り、鼻腔にも心地よく穏やかに広がります。

#### 気候・地域

温暖で湿潤な広島的气候が育んだキャベツの甘みと、地元で根ざした鉄板文化が融合し、地域ならではの滋味と温もりが調和した、親しみやすい味わいに仕上がっています。

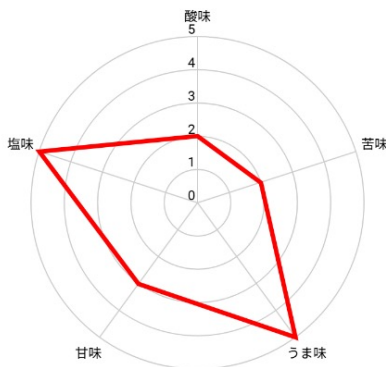
#### 食経験・食習慣

地元の食文化として長年親しまれてきた広島流お好み焼きは、家庭でも外食でも定番の味として根付いており、世代を超えて受け継がれてきた日常的な食の記憶を呼び起こします。

#### 健康・生活様式

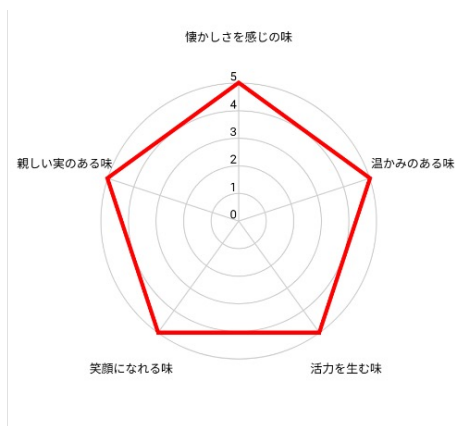
たっぷりのキャベツやそばが使用され、野菜の食物繊維や炭水化物を一度に摂れるバランスの良い構成が、忙しい現代人の食生活に自然に寄り添う仕立てとなっています。

### 基本五味の レーダーチャート



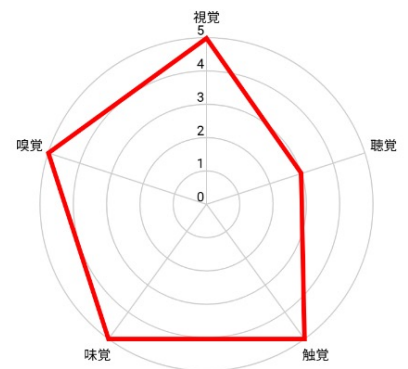
五味	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	5

### 広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
懐かしさを感じの味	5
温かみのある味	5
活力を生む味	5
笑顔になれる味	5
親しい実のある味	5

### 五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	5
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）

まるで鉄板で焼いたような香ばしさとふんわり立ち上る卵の風味、もちりした蒸し麺としんなりしたキャベツの食感が心地よく調和し、老舗の味わいが冷凍とは思えぬ完成度で家庭でも楽しめる点が高く評価されています。加えて、国産キャベツや豚肉などの安心素材の使用や、ボリューム感のある構成、そして香り立ちまで工夫された製法により満足度の高い仕上がりとなっています。一方で、電子レンジによる加熱時に具材が偏ったり、麺や卵の一体感が損なわれることがあり、調理ムラによる品質のばらつきに対して配慮が必要だと感じられました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

黒地を基調にしたパッケージは、創業者の写真や店舗ロゴの配置によって視覚的な信頼感と物語性を高めており、そば入りという地域特性も正確に伝える構成が魅力です。大きな文字で作り方が表示されているなど、年配層への配慮も見受けられ、目立つビジュアルと情報量の豊富さで購買意欲を刺激する設計となっています。とはいえ「広島流」の表示がやや小さく目立ちにくい点や、焼き上がりのイメージが伝わりにくいデザイン、そして冷凍庫での保管時にスペースを取るサイズ感については、改善余地があるように感じられます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

広島の名店による本格的なお好み焼を冷凍で再現し、家庭でも地域の味を楽しめる仕立ては、贈答や物産展などの用途に適した商品設計といえます。国産素材や手焼き製法による品質の高さを考慮すると、1100円という価格帯は妥当との声もあります。加えて冷凍保存によるストック性や電子レンジ調理という利便性は、現代のライフスタイルにも適応しており、ブランドの話題性とともなマーケティング展開の方向性は明快です。ただ、日常利用としてはやや高価格に感じる意見や全国への認知拡大に向けた広報体制の強化を望まれる場面もありました。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ブランドとしての信頼性を支える「みっちゃん総本店」の屋号を背景に、SNS活用や外部広告会社との連携による広報展開、さらに実店舗と冷凍商品の世界観を統一したプロモーション体制が整備されており、安定した市場ポジションがうかがえます。また、顧客対応体制やスタッフ教育にも注力しており、商品力を支えるマネジメントの姿勢が伝わってきます。しかしながら広告予算が明確に確保されていないため、広報活動が人的リソースに依存しやすい点や、動画広告などデジタル施策の強化が求められる可能性も感じられました。

## 5. ブランディング要因

創業者の想いを受け継いだ「みっちゃん総本店」のブランドは、地域メディアやSNS、百貨店催事など多面的な発信を通じて、広島流お好み焼の代表的存在として強く印象づけられています。家庭で楽しめる冷凍商品においてもその世界観を継承しており、ブランドページやパッケージに込められた物語性が、信頼感と親しみやすさを生み出しています。一方で、若年層や他地域への訴求力、そして初めての消費者への説明の不足など、今後のブランディング展開には整理と強化の余地があるように感じられました。

## 6. 素材・安全性・その他

HACCPに基づいた衛生管理体制やトレーサビリティの整備、保存料を使わない配慮、国産キャベツや豚肉の使用など、原材料や製造工程に対する安全性の取り組みは消費者の安心感につながっています。さらに、季節ごとに産地を選定する姿勢や、ヘルシーさを意識したキャベツのボリュームなど、健康への配慮も評価されています。惜しいところでは農薬検査や放射性物質検査の有無、着色料や甘味料の使用箇所などについては情報がやや不足しており、より明確な説明と表示製品が製品の信頼をより確かなものにするでしょう。

# 審査レポート

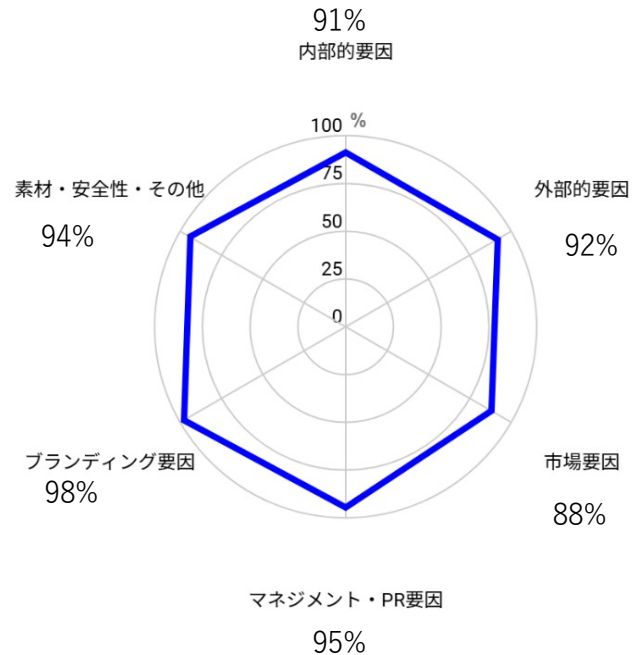
## ■ 要因分布

要因分布として、88%から98%の範囲に分布し、全体的に大きくきれいなほぼ正六角形のグラフとなりました。

高評価なのは「ブランディング要因」は98%で出展企業様の商品への取り組みがしっかりあらわれております。マネジメント・広報から構成される「マネジメント・PR要因」が95%、消費者として気になる「素材・安全性・その他要因」は94%であります。全従業員が衛生管理マニュアルに基づいた衛生教育を受けていらっしゃる点やハサップの徹底など等安全、衛生が徹底されているところが評価されています。

ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」は92%、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91%でこれも高評価です。

市場・トレンドから構成される「市場要因」は88%と、若干90%には達していないものの高い評価となっております。



## ■ 総評

グランプリ受賞おめでとうございます。

出展商品は、冷凍食品でありながら、その本格的な味わいと手軽さという二つの側面において、非常に高い評価を得ました。特に、味の決め手となるソースについては、甘み、コク、旨味のバランスが絶妙で、単なる冷凍食品の域を超え、まるでお店で食べるような深い満足感を与えるという絶賛の声が多数寄せられました。これは、貴社が商品開発に注いだ強いこだわりが感じられる点であり、消費者が日々の食卓で手軽に「本格」を体験できる価値を創造しています。

また、広島流お好み焼の重要な要素であるそばについても、解凍後もしっかりとした存在感が保たれており、単なる具材としてではなく、お好み焼全体の風味と食感に奥行きを与えています。生地も加熱後もベチャつくことなく、ふっくらとした状態を維持しており、品質管理の高さと技術力がうかがえます。さらに、キャベツは絶妙な熱の通り加減によって生まれる程よいしんなり感と、素材本来の自然な甘みを感じられるという肯定的な意見も多く聞かれました。これらの各要素が高いレベルで調和し、冷凍食品の常識を覆すほどの完成度を誇っていると言えるでしょう。

商品力としては、忙しい現代の消費者の生活スタイルに寄り添った設計が非常に高く評価されました。電子レンジで簡単に本格的な味が楽しめる手軽さ、そして容器のまま調理から食事ができる利便性は、後片付けの手間を省くという付加価値も生み出しています。こうした細やかな配慮は、消費者が安心して商品を選び、リピートする上で重要なポイントとなります。

一方で、今後のさらなる発展に向けた改善点もいくつか挙げられました。一部からは、ボリューム感をもう少し増やしてほしい、あるいはそばの量がやや少ないように感じるといった意見がありました。これらの貴重なご意見は、出展商品がより幅広い層の顧客に受け入れられ、市場におけるさらなる成長を遂げるための重要な示唆となるでしょう。

総じて、出展商品は、本格的な美味しさと利便性を高次元で両立させた、完成度の高い商品です。今回の審査会で得られた審査員の高い評価は、出展商品が持つ潜在的な市場価値を証明するものです。消費者により豊かな食卓を提供するため、さらなるご活躍を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