



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

バルケット・ルージュ



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 バルケット・ルージュ

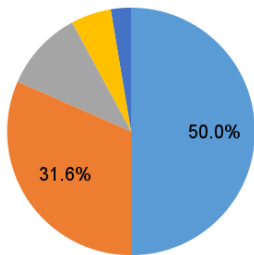
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第91回 (2025年9月)

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。

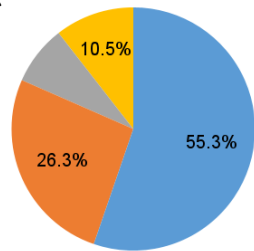
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

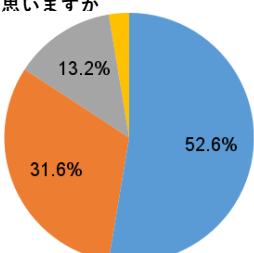
1 この商品に興味がありますか



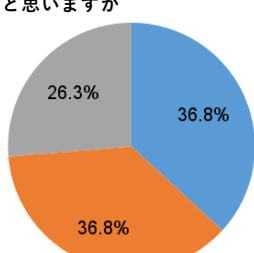
2 この価格で買いたいと思いますか



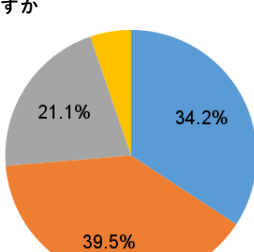
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

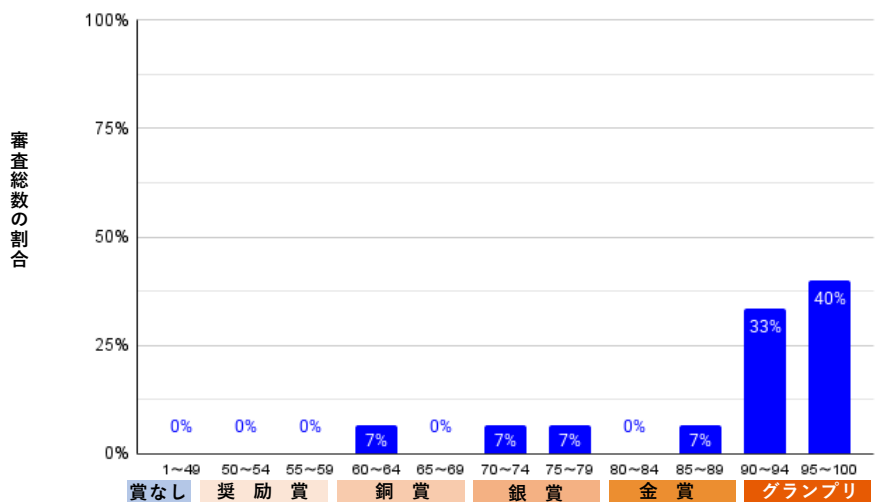
評価が高かった内容

皮付きアーモンドプードルと自家製ジャムの組み合わせがよい  
 味にくどさがなく、フランボワーズの赤色が美しくて華やか  
 バターの香りが際立ち、保存料、着色料が不使用でよい  
 パッケージが透明な袋で中身が見え、白い文字が引き立つ  
 ネーミングのチョイス「なじみのある新しさ」がよい  
 良い原材料を使っているのに、コストパフォーマンスが良い  
 オフラインを組み合わせた積極的な広報活動が素晴らしい

評価が低かった内容

パッと見ただけでは、味のイメージがわからない  
 ネーミングだけでは、どんなお菓子かわかりにくい  
 フランボワーズの安全性がわからない  
 パッケージにはショップ名だけで商品名がないのが残念に思う  
 PL保険に加入された方が企業の誠意を感じる  
 HACCPなどの各種認証を取得された方が安心感がある  
 保存料・着色料無添加をもっとアピールされた方がよい

## 点数分布



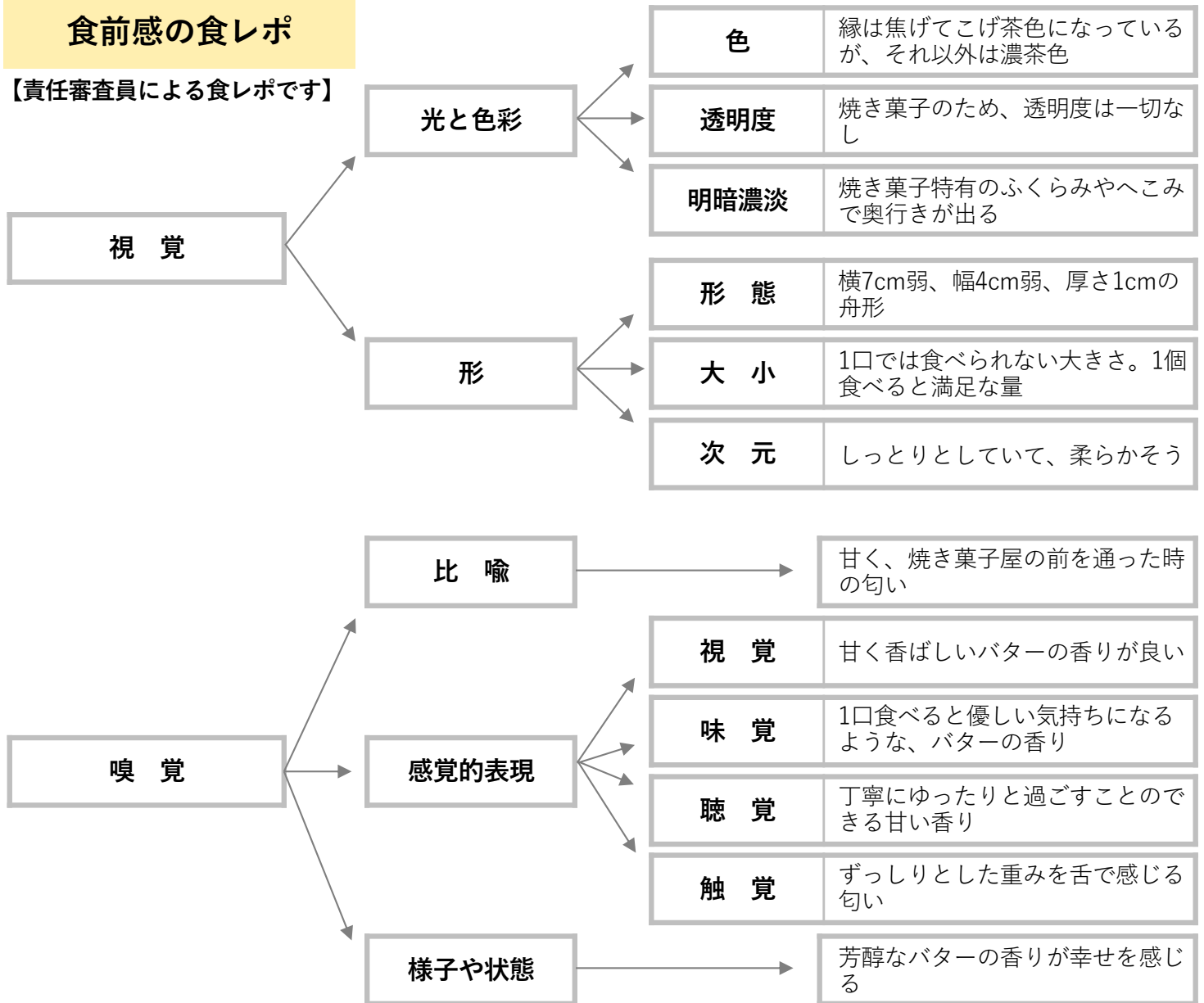
点数分布として、銅賞相当が7%、銀賞相当が14%、金賞相当が7%、グランプリ相当が73%を占めた結果、総合評価90%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点による理由として、素材の組み合わせや味わい、芳醇なバターの香り、保存料着色料が未使用な点などのクオリティーの高さが多くの人の共感を得たことが挙げられます。アンケートの結果から8割強の人がこの商品に「興味がある」と答えているのを見て、商品の好印象が挙げられます。一方、銅賞・銀賞相当の範囲にも少なからず点数が入り、PL保険やHACCPなどの各種認証を取得されていない点が評価が割れた要因と考えます。



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

見た目は、全体的に縁は焦げ茶色で、それ以外は濃い茶色をしており、フランボワーズジャムの部分は赤褐色の色をしています。焼き菓子のため透明度は一切なく、焼き菓子特有の膨らみや凹みで奥行きがあります。

大きさは横幅が7cm弱、幅4cm弱、厚さ1cmの舟形です。1口では食べられない大きさで、1個食べると満足できます。あまり見たことのないかわいい舟形にも好印象を持ちました。

匂いは、甘さの中に香ばしいバターの香りを感じることができ、芳醇なバターの香りに幸せな気持ちが湧きたちます。ずっしりと重みのあるバターの香りは、丁寧にゆったりと過ごすことのできる奥行きのある香りに、商品に対する温かさを感じさせます。

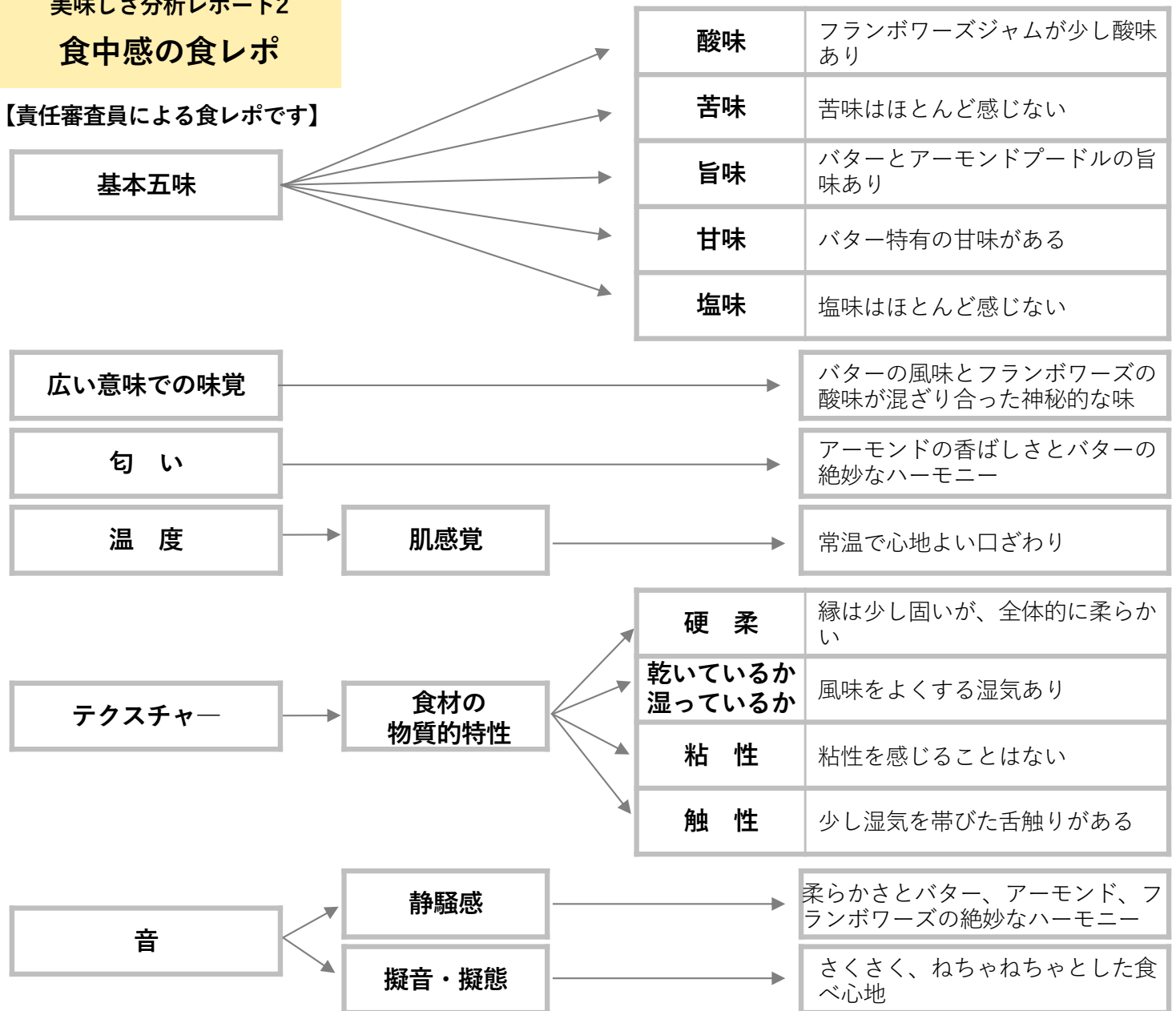
袋を開けた瞬間の香りは、想像以上に、バターの香りが濃く、1つ手に取ったときの食感・見た目・匂いから食べる前のわくわくや楽しみが溢れてきました。万人が好む芳醇なバターの香りが心地よく、食前に"早く食べたい"そんな思いに心が躍りました。



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

常温で心地良い口触りで、縁は少し固いですが、全体的に柔らかい優しい口触りを感じました。

一口噛むと少し湿気を帯びた舌触りが伝わり、サクサクとした食べ心地が続きます。

基本五味の"苦味"と"塩味"を感じることはできませんでしたが、フランボワーズジャムの適度な"酸味"、バターとアーモンドの絶妙な"旨味"、バター特有の"甘味"を実感しました。この三味のバランスの良さが、老若男女多くの方が"美味しい"と感じることができる理由となります。

フィナンシェを食べたことのある人は、この「バルケット・ルージュ」の原材料に、アーモンドの粉末が使用されているため、原材料だけを見たときに同じような味や食感だと思われがちですが、フランボワーズが使用されているため、バターの風味とフランボワーズの酸味が混ざり合い、共に良い面を生かし合い、絶妙なハーモニーを醸し出している事がわかります。

すぐにもう1つ食べたくなる食感で、まさに'手が止まらない'味で食中間、ヤミツキになりました。



## 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

バター風味とフランボワーズの酸味が口の中に残り、心地よい余韻を楽しめる

#### 気候・地域

冬がゆっくり近づく秋口に、おいしい紅茶と共に食べると温かみのある気持ちになる

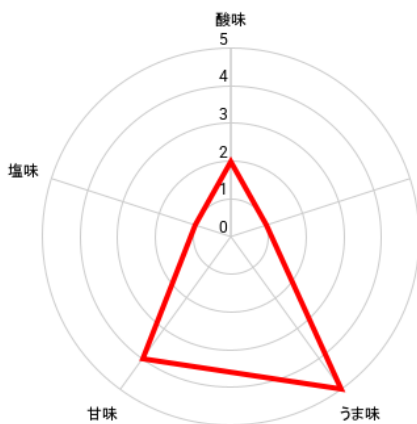
#### 食経験・食習慣

フィナンシェやマドレーヌが大好きな私は、この「バルケット・ルージュ」を食べた瞬間、フランボワーズの優しい酸味に一瞬にして虜になった。美味しすぎます。

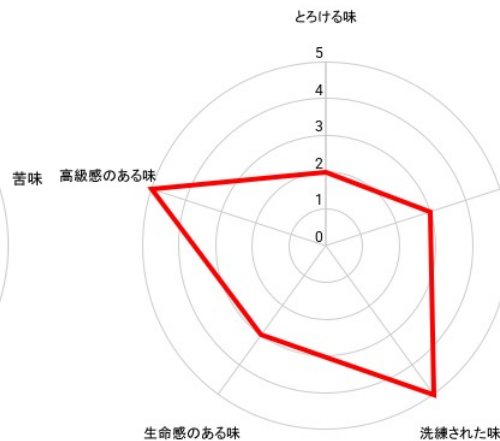
#### 健康・生活様式

工作中的のちょっとした休憩時間や小腹が空いたときに、手軽に食べることができ、高級な味わいから元気が復活するほどのうれしさを感じる

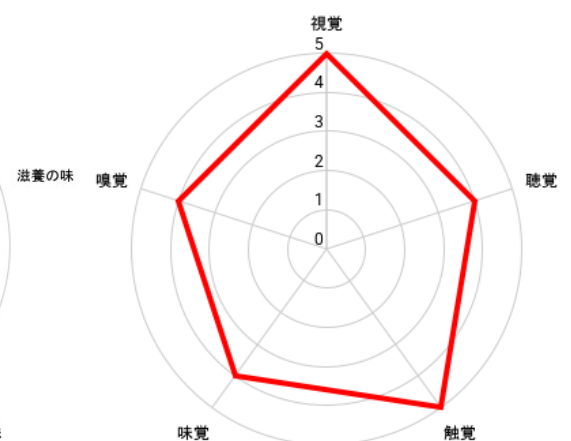
### 基本五味のレーダーチャート



### 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	1
うま味	5
甘味	4
塩味	1

広義の味	評点
とろける味	2
滋養の味	3
洗練された味	5
生命感のある味	3
高級感のある味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	5
味覚	4
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）

皮付きのアーモンドプードルのコクとバター由来の重厚感のある甘味が、さっぱりとした爽やかな酸味のある自家製のフランボワーズジャムとの組み合わせで複雑な味わいを醸し出し、フランボワーズの種子のプチプチした食感が素晴らしく、好感を持ちました。保存料や着色料を使用しておらず、消費者を大切にする思いが伝わります。

表面にジャムの載っている部分では、フランボワーズを感じることができるのですが、ない部分は普通の焼き菓子と同じような食感となってしまうため、フリーズドライの細かいチップを生地に混ぜ込むとよりよくなると思います。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージは焼き菓子の色を生かす透明のため、中身が大変見やすく、フランボワーズジャムの赤いラインがとても目立っています。この赤色が商品名の「ルージュ」を表し、とてもおしゃれな印象が伝わってきます。

ただ、パッケージに書かれているネーミングが店名だけ記載されているので、商品名がないことが残念に思います。商品名として「バルケット・ルージュ」では控えめでわかりにくく感じるので、「ルージュ」のみすることでインパクトが出るのではないのでしょうか。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

バターをふんだんに使っているながら、180円と言う価格設定が素晴らしく、自宅用に、また贈答用にといろいろ用途があって購入しやすいと思われます。また社長の「心を柔らかくする」の部分に焼き菓子への愛情を感じ、感銘を受けました。

ただ、「ジャムの赤さでSNS映えを」とのことですが、焼き菓子の茶色と赤の差があまりないため、焼き菓子の中で埋もれてしまう懸念があります。仕上げのフランボワーズの色をさらに赤くしたり、焼き菓子の色を薄くするなど工夫することでまだまだ伸びしろを感じることができます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報の部署があり、4種のSNSを活用し、実店舗とPOPや口コミを活用して広報戦略を立てているところに、商品に対する意気込みを感じます。ふるさと納税返礼品になっているところや、店舗での試食販売など積極的な広報展開をされている点が素晴らしく思いました。また、地域メディアに注目してもらえると今後の展開が早まり、消費者へ広く知れ渡ると思われます。その他、季節のギフトに力を入れると新たなファンの獲得につながるであろうと確信します。

## 5. ブランディング要因

「余計なものを足さず」というブランディングが素晴らしく、余計な香料や甘味料が使用されておらず、バターの香りと風味、控えめな甘さで、焼き菓子にこだわる企業姿勢に好感を持ちました。

ただ、東海圏以外でのブランドとしての認知度が低いこと、他店とのブランディングの具体的な差別化の戦略が見えてこないところが惜しいと思いました。素材の良さや手作りのフランボワーズジャムをブランディングに生かすことで、差別化を図れるのではないのでしょうか。

## 6. 素材・安全性・その他

保存料着色料不使用、国産原材料を中心に素材にこだわりを持って製造されている点が、消費者に寄り添い、そして大切にする姿勢に感銘を受けました。

トレーサビリティ管理はされていますが、HACCPなどの各種認証の取得はされていません。現時点では「HACCPの考え方を参考にした」のであるなら、取得される方が消費者にとっては安心感を覚えます。また、フランボワーズなどの農薬検査をするとさらに安心できます。せっかくの良い商品がもったいなく思いますので、ご検討いただけますと幸いです。

# 審査レポート

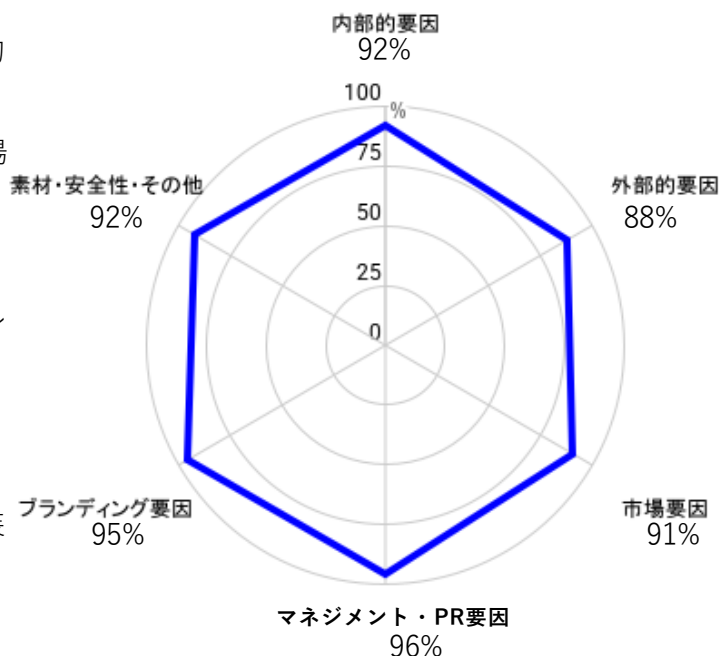
## ■ 要因分布

要因分布として、88%から96%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。

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」が92%、市場・トレンドから構成される「市場要因」は91%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」が96%、「ブランディング要因」が95%と、上記4要因に関しては、この商品の持つそれぞれの特徴やクオリティーが高く、安定した高評価につながりました。

「素材・安全性」は92%です。フランボワーズピューレ以外はすべて国産原材料を使用し、着色料・保存料が無添加であることが商品にこだわりを持ち、消費者を大切に思う会社の思いが審査員に伝わり、高評価となりました。

一方、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が90%台に届かず、88%にとまりました。個包装は透明で中身が見え、白い文字が浮かび上がり読みやすいのは良いのですが、店名(企業名)のみ記載されており、商品名がないため、商品名の覚えにくさに評価が割れ、点数が伸び悩む結果となりました。



## ■ 総評

まず初めに、貴社が大切にしている4つの価値観のうち「みんなが主役になる世界をつくる」という想いのもと、“派手さはなくとも、やさしさを秘めた存在にこそ光を当てたい”の想いで商品開発に取り組まれ、茶色一色の焼き菓みに自家製フランボワーズジャムを表面に絞ることで鮮やかさを出した、その着眼点が大変素晴らしく、そのアイデアと商品を大切に、より良い"味"への追求を続ける姿勢に敬意を表します。

「バルケット・ルージュ」は、商品名からは中身がイメージしにくいいため、どのような商品なのか試食する前からワクワクと心待ちにしていました。個包装のパッケージを見た瞬間、白で描かれているイラストと店名の文字の可愛さに心が“キュン”とするほどでした。パッケージを開けた瞬間の優しく甘いバター香り、ひと口噛むとフランボワーズジャムのプチプチ感。このオリジナリティー溢れる口当たりで心が奪われました。アーモンドプードルだけで作られている焼き菓子ですが、フィナンシェとはまた違う味わいで初めて食べた食感です。香ばしいアーモンドの香りと芳醇なバターの風味、フランボワーズの酸味と種子のプチプチ食感は大変素晴らしく、香ばしさと酸味、甘味のバランスが良くて本格的な焼き菓子であるのが良いと感じました。また、審査員たちからは、製造の際、保存料や人工甘味料、着色料が無添加であることも高く評価されています。

一方、ネガティブな意見として、パッケージに商品名が表立って書かれていないため、焼き菓子の形と表面に塗られたフランボワーズジャムの意味がわかりにくいとの意見がありました。「バルケット」=フランス語で“小舟”という意味をよりも、形が唇型に見えるため、商品名は「ルージュ」だけの方がわかりやすいのではないかと意見が多数ありました。商品名の意味をパッケージのどこかに記載していただくと、この商品の魅力がさらに伝わるのではないのでしょうか。

また、原材料等にこだわりがあり、素材を大切に扱い商品化された点は魅力的ですが、PL保険に未加入であったり、HACCP等各種認証の取得があれば、商品に対する安心感や商品価値がさらに高まり、根強いファンの底上げや新たなファンの獲得にもつながると思われしますので、ご検討いただくと幸いです。

出品商品は、それ自体完成度は非常に高いものであり「バルケット・ルージュ」が多くの人々に愛され続けるよう、さらなる飛躍と活躍を楽しみにしています。



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