



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

あめ色玉ねぎのコク深い本格ビーフカレー



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 あめ色玉ねぎのkok深い本格ビーフカレー

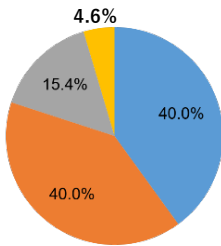
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

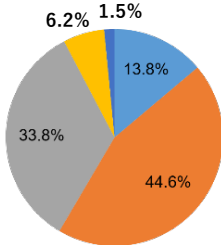
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

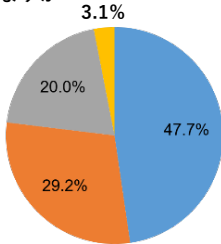
1 この商品に興味がありますか



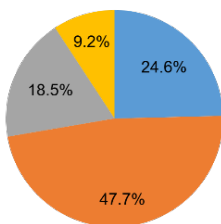
2 この価格で買いたいですか



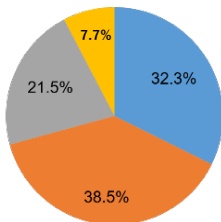
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

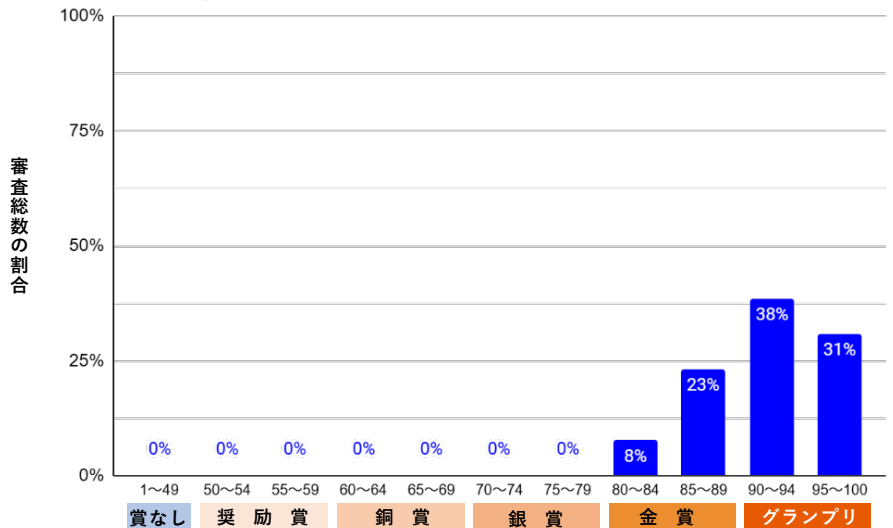
評価が高かった内容

甘みと程よい辛さが調和した味わい
煮込み具合が絶妙で、野菜の旨みが引き立っている
スパイスの刺激と奥深い味わいに食欲が増す
香りがよく、甘みと辛みのバランスが取れている
玉ねぎの甘さが特徴的で、記憶に残る味わい
ネーミングと味が一致している期待通りの商品
調和したスパイス感が程よく響く

評価が低かった内容

全体にまとまりはあるが、やや深みに欠ける
辛味が強く、子供には少し食べづらい
野菜の存在感が弱く、彩りに寂しさを感じた
玉ねぎの存在が目に見えにくい
パッケージにもう少し訴求力が欲しい
完成度は高いが、差別化に欠けている
シンプルさが良い反面やや印象が薄い

点数分布



点数分布では金賞相当が31%、グランプリ相当が69%を占め、総合評価93点で【グランプリ】の評価となりました。90点以上が約7割を占める極めて高水準の評価であり、商品の完成度と一貫した品質の高さがうかがえます。

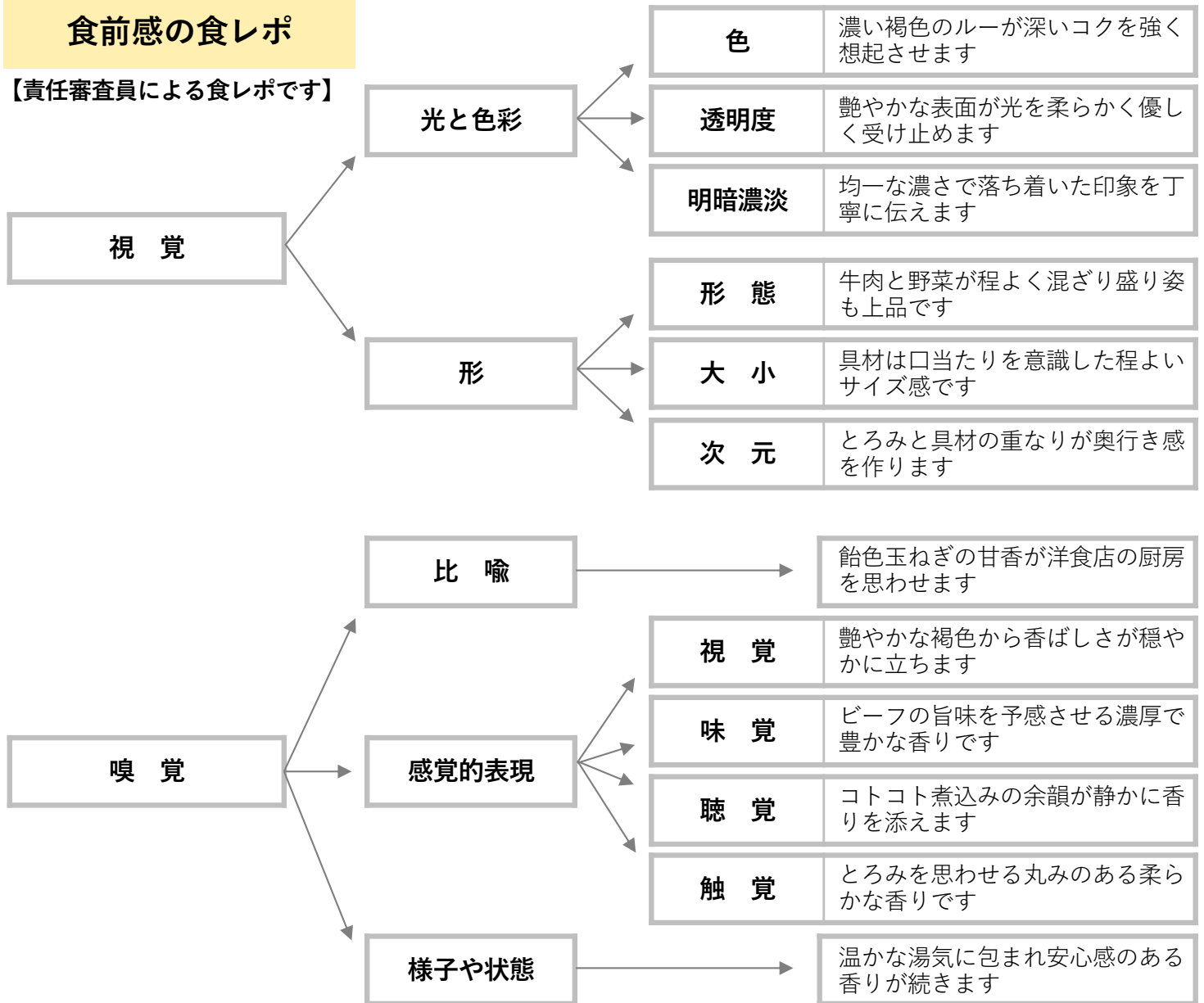
WEBアンケート肯定的回答は、興味80%、ネーミング70.8%、ターゲット層76.9%と総じて好感度が高く、価格面で58.4%やや慎重な傾向が見られるものの、価格に関して納得感のある情報の充実により更なる支持拡大が期待されます。



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

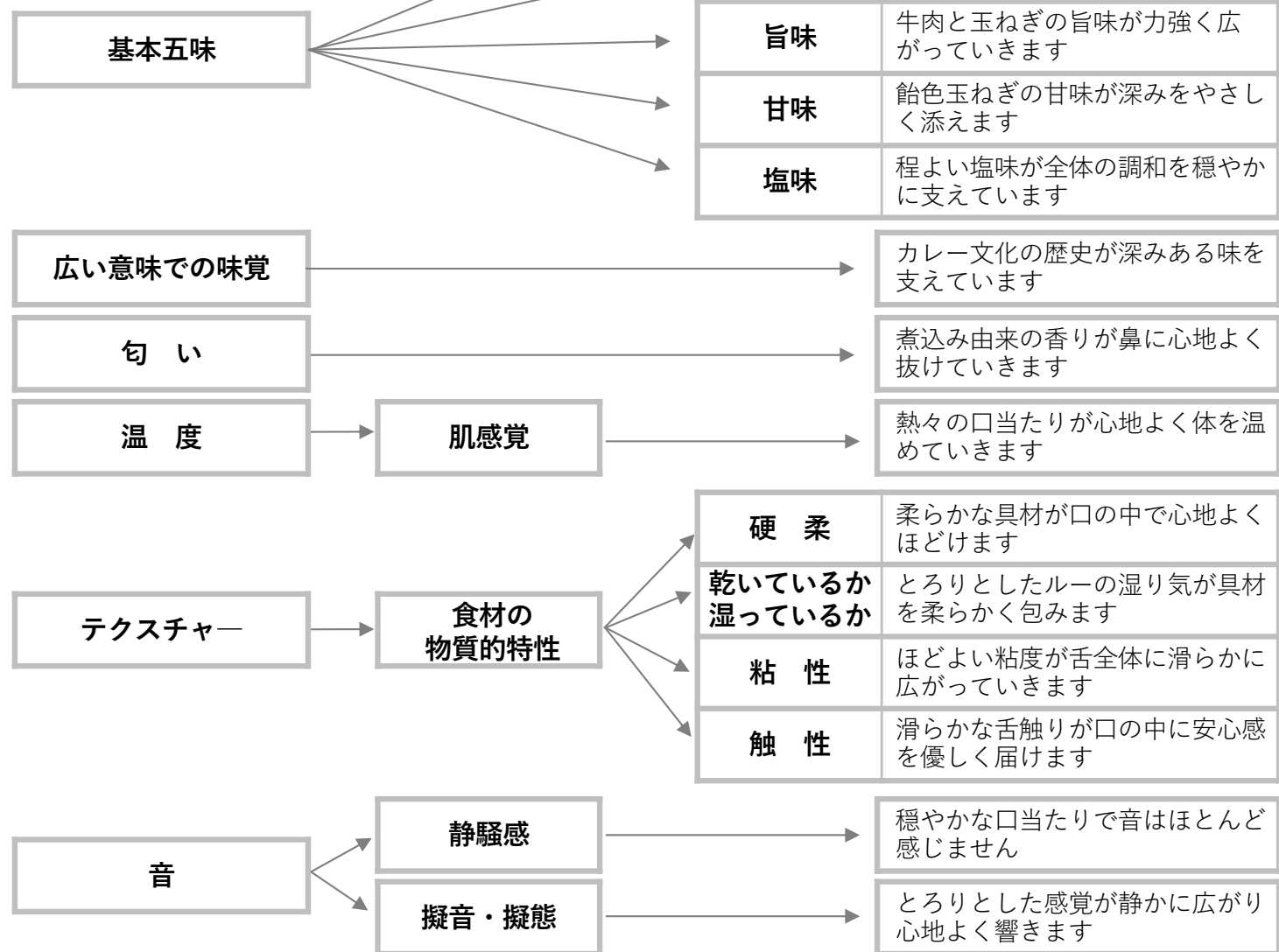
本商品は、濃い褐色のルーの見た目が深いコクを想起させ、艶やかな表面が光を優しく受け止める姿からは、一皿全体に落ち着いた印象とともに食欲を誘う力を感じました。牛肉と野菜が程よく溶けて混ざり、口の中で気になるサイズではないため、野菜嫌いのお子様でも視覚的な安心感が得られるなど、食べる人への配慮が感じ取れます。また、とろみと具材の重なりが奥行きを演出しており、単なるレトルト食品という枠を超え、調理に手間をかけたような完成度を思わせる点が評価されます。嗅覚からは、飴色玉ねぎの甘やかな香りが洋食店の厨房を思わせ、褐色のルーから穏やかに立ちのぼる香ばしさは、口にする前から豊かな時間を約束しているように感じられます。ビーフの旨味を予感させる濃厚な香りは、全体の印象を力強く支える要素となり、煮込みによる静かな余韻は落ち着いた雰囲気演出しています。さらに、とろみを思わせる丸みのある香りや、湯気とともに広がる安心感のある香りが、食べる人を包み込むような優しさを届けています。これらの要素が相まって、視覚と嗅覚の両面から温かさと信頼感を伝え、家庭でありながら外食の満足感を感じられる仕上がりといえます。今後はこの心地よい香りや外観を、より幅広い層に伝える工夫を加えることで、一層強い魅力を発揮できるでしょう。



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

本商品は、まず酸味や苦味がそれぞれ程よく働き、全体の味に軽やかさと奥行きを添えている点が印象的です。特に牛肉と玉ねぎの旨味が豊かに広がることで、食べる人に強い満足感を与え、そこに飴色玉ねぎの自然な甘味が加わることで、やさしく包み込まれるような味わいが形成されています。また、程よい塩味が全体を調和させ、各要素のバランスを保ちながら一体感のある仕上がりを示しています。さらにカレーという料理の歴史や文化的背景が、味わいの奥深さを支える要素として伝わり、安心感を与えているように思われます。匂いにおいては、煮込み由来の香りが鼻から心地よく抜け、熱々の温度とともに体を温める実感を生み出しています。テクスチャーでは柔らかい具材やとろりとしたルーが口の中で自然に広がり、ほどよい粘度と滑らかな舌触りが安心感を支えています。音に関しては穏やかな口当たりのため雑音がなく、とろりとした感覚が静かに広がることで、落ち着いた食体験を演出しています。これらの要素が一体となることで、家庭で味わう食事でありながら外食に近い満足感をもたらす、消費者に心地よい時間を提供する商品といえます。今後はこの豊かな食中感を、健康志向や新しい食シーンに合わせて訴求することで、より幅広い支持を得られるのではないかと考えます。



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

餡色玉ねぎの甘みとビーフの旨味がゆっくり余韻を引き、油脂の重さを感じさせず静かに切れていくため、食後も口中が軽く、次の一口へ自然に手が伸びる心地よさがあります。

気候・地域

大阪の台所文化に馴染むほどよい濃厚さで、梅雨や盛夏の湿潤な時期でももたれにくく、冬場には温感をしっかり伝える構成が、家庭の食卓に通年の安定感を与えます。

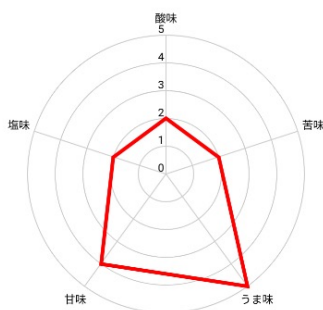
食経験・食習慣

湯煎で短時間に仕上がり、主菜としてもアレンジ素材としても扱いやすいため、平日の夕食から弁当、休日の作り置きまで幅広い食習慣に自然に溶け込みます。

健康・生活様式

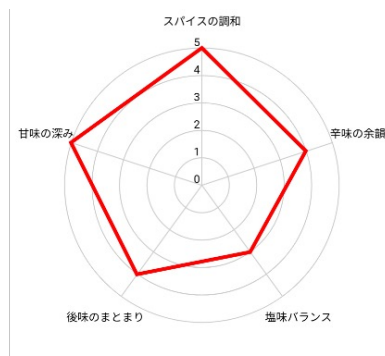
過度な辛味や塩味に依存せず、玉ねぎの甘みとビーフの旨味で満足度を高める設計が、無理のないカロリーと適度な塩分管理と相まって、日常の健康志向の食生活に寄り添います。

基本五味の レーダーチャート



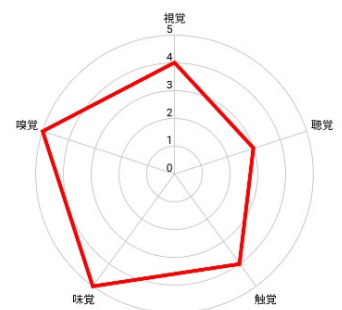
五味	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	2

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
スパイスの調和	5
辛味の余韻	4
塩味バランス	3
後味のまとまり	4
甘味の深み	5

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	3
触覚	4
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）

あめ色玉ねぎの甘みと牛肉の旨みが合わさり、口に入れるとコクがずっと広がります。とろみはほどよく、なめらかな口当たりでごはんにもパンにも合います。一方で甘さが先に感じられる場面もあります。温め直しの目安や盛り付けの工夫、黒胡椒や薬味、らっきょうの提案があると、自分好みに調整しやすく、最後まで飽きずに食べられると感じます。量は一食にちょうどよく、平日の夕食にも取り入れやすいです。食べ終わりの後口は重すぎず、次の一口に手が伸びます。ごはんは中硬めでも馴染みやすく、夜遅い食事でも重たさを感じにくいです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パウチの簡素な見た目は持ち運びと保管がしやすく、ゴミも少なくて扱いやすいです。ただ、濃厚な味わいに対して特別感の演出は控えめに映ります。商品名の読みやすさや調理の要点、辛さや濃さの目安、盛り付け例や内容量、購入先の案内がひと目で分かると、棚前で迷いにくく、外でも家でも選びやすいです。写真の艶や湯気の表現があると完成形を想像しやすく、賞味期限や保存方法の表示が見やすい位置だと安心です。購入後の持ち歩きもしやすいサイズ感です。色味のある写真や器の例が添えられると、料理の雰囲気伝わりやすいです。パウチがレンジアップ対応だと手間が少なく利用しやすくなると思います。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格と満足感の釣り合いは良好で、忙しい日の主食にも取り入れやすいと感じます。シリーズで味の違いを比べる楽しさがあり、贈り物やまとめ買いにも使いやすいです。一方で一般小売での露出は限られがちです。小容量のお試しや明快なまとめ買い案内、簡単レシピやレビューの活用が並ぶと、初回から継続までの流れが自然に描けます。価格と比べた納得感が得られやすく、辛さ指標やごはん量の目安が見えると選びどころが明確になります。公式の到着目安や送料の早見があると、計画を立てやすいです。定期購入やセット割の案内が見えると、選びやすくなります。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

現状は情報発信がそれほどないという指摘があり、受賞をきっかけに情報発信を増やすと認知が高まりやすいと感じます。競合と比べて味で目立ちにくい場面があるため、利便性の強みを前に出す説明があると選ぶ理由が明確になります。あわせてパッケージに親しみを生むワンポイントが添えられると、初めての人にも印象が残りがやすく、贈り物にも手を伸ばしやすいです。受賞の背景や評価ポイントをひと言で添えると、価値がより伝わります。伝える場所は商品ページやSNSなどで目につきやすい位置にあると、初回でも迷いにくいです。短い言葉で魅力の要点をそろえるほど、記憶に残りがやすく選び直しも楽になります。

5. ブランディング要因

玉ねぎの甘みと旨みを軸にした落ち着いた味わいが心に残り、長く親しまれてきたメーカーの安心感と重なって“間違いのない一皿”だと伝わります。商品説明文の中で、製法や開発の思いを短い一言で書き添えると、作り手の姿勢が見えて定番の良さの中にも小さな新しさを感じられます。味の軸とその物語が一言で結び付いていると初めてでも選びやすく、受賞歴や創業年などの要点がさっと目に入ると信頼が増し、贈り物にも自分用にも選びやすくなります。商品の特徴を短い言葉で魅力をまとめておくと、人にすすめるときにも迷いません。

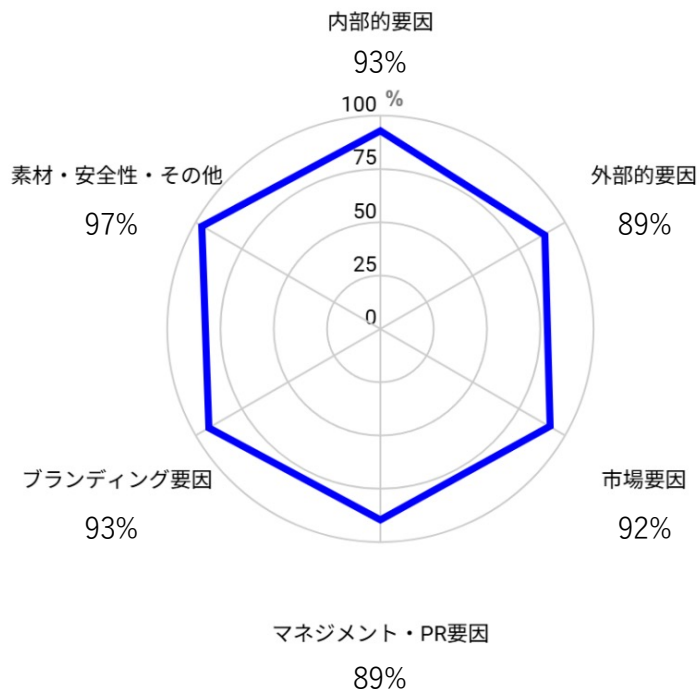
6. 素材・安全性・その他

衛生管理はHACCPに基づいて整備され、2021年にはJFS-B規格にも適合しており、工程ごとの衛生体制が確立しています。農薬検査も実施されており、原材料段階での安全確認が行われています。放射性物質検査については未実施とされていますが、心配する層には不安を与える可能性があります。そのため、どのような基準を設け、未実施でも安全上の問題がないことをわかりやすく示すことで、より高い安心感を伝えられると感じます。保存料や着色料を使用しない方針も、日常的な食事への信頼を支えています。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は89%から97%の範囲に収まり、全体として安定感のある評価を示しています。最も高い「素材・安全性・その他」97%は、使用原材料の明確さや安全性への配慮が高く評価された結果といえます。「内部的要因」および「ブランディング要因」はともに93%と高水準で、味覚や品質、ブランドとしての一貫性が評価されています。「市場要因」92%は、価格設定やターゲット層の想定が適正に行われていることを示唆しています。一方、「外部的要因」と「マネジメント・PR要因」はともに89%とやや控えめであり、パッケージデザインや情報発信の手法を見直し、商品の魅力をより伝わりやすい形に整えることで、全体評価の更なる向上が期待されます。



■ 総評

本商品は、あめ色に炒めた玉ねぎの深い甘みと牛肉の旨味が調和した、完成度の高いビーフカレーとして高く評価されました。特に、「玉ねぎの深いコク」、「ビーフの旨味」、「スパイスの上品な香り」が好印象で、家庭では再現の難しい味わいを手軽に楽しめる点が評価されました。とろみのあるなめらかな口当たりはごはんにもパンにもよく合い、濃厚ながらも後味は重くなく、平日の夕食にも取り入れやすいとの声がありました。シンプルながら機能的なパッケージは持ち運びや保管にも優れ、家庭用としての利便性の高さが感じられる仕上がりでした。なお、本商品はベル食品工業のオンラインショップ専売商品として展開されており、製造技術の強みを生かした“家庭で味わうプロの味”というようなコンセプトが感じられます。

一方で、「甘味がやや強く感じられる」、「辛味の印象がもう少しあると良い」、「パッケージが落ち着いた印象で特別感が控えめ」といった意見もありました。これはあめ色玉ねぎの深い甘みを主軸に据えた設計ゆえの印象であり、今後はスパイスとの調和を微調整することで、甘みの奥により一層の深みとキレが生まれることが期待されます。外装デザインにおいて辛さや濃さの目安、盛り付け例などを視覚的に補う工夫があれば、購買時の印象がより強まり、選ばれやすくなるでしょう。さらに、レンジ対応のパッケージや彩りある写真の活用など、利便性や雰囲気伝える提案も今後の検討要素として期待されます。

衛生管理はHACCPおよびJFS-B規格に基づいて整備されており、製造工程ごとの衛生体制が確立していることから、安全面に対する信頼も厚いものがあります。放射性物質検査については未実施ながら、その理由や基準を明示することで、より高い安心感を提供できるでしょう。また、同社が掲げる“品質を通じて社会に貢献する”という理念のもと、誠実なものづくりの姿勢が味わいと品質の両立を支えています。あめ色玉ねぎの香ばしい甘みとコクが記憶に残る本商品は、家庭用にも贈答用にもふさわしい逸品であり、今後さらにブランドの象徴として定着していくことでしょう。

【グランプリ】の評価獲得、誠におめでとうございます。



〒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