



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

美味しいもの市 やさいだし



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 美味しいもの市 やさいだし

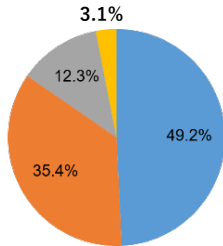
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

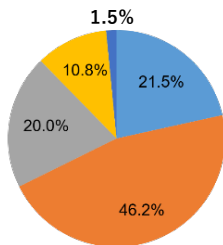
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

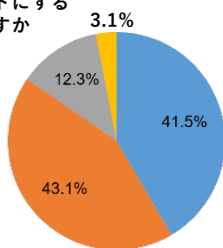
1 この商品に興味がありますか



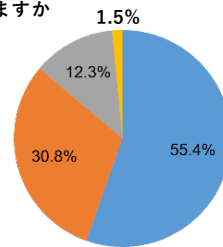
2 この価格で買いたいと思いますか



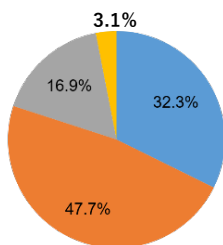
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

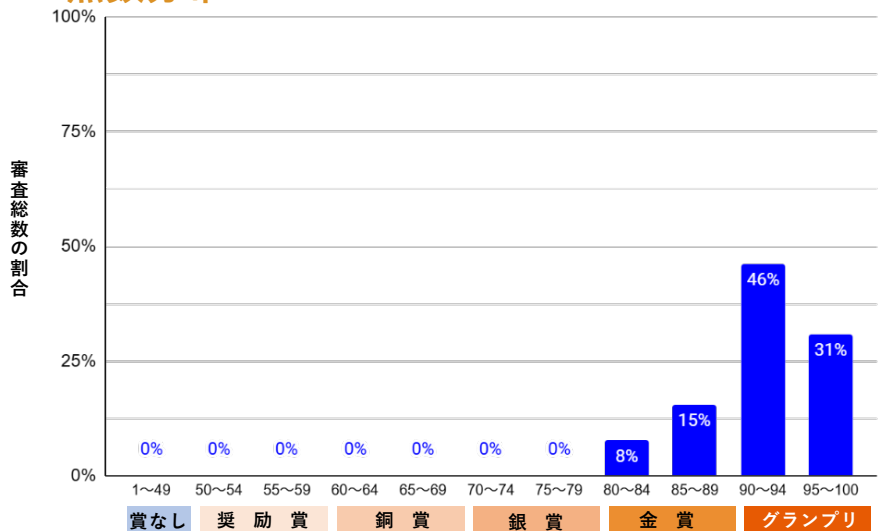
評価が高かった内容

海の旨みを加えた野菜コンソメという発想が斬新である
 自然な味わいで、旨みがじんわりと広がる深みがある
 液体タイプで使いやすく、固形などの溶けにくさを解消している
 賞味期限が長く、ストック性と実用性が高い
 安全性が高く、素材への誠実なこだわりを感じる
 万能だしとして家庭の料理幅が広がる
 簡単、時短、健康志向という現代の食ニーズと強く合致している

評価が低かった内容

香味野菜の香りがやや強く、魚介出汁とのバランス調整がほしい
 ネーミングが素朴でわかりやすい反面、差別化や特別感が弱い
 野菜素材の数に対し、一部の野菜の風味存在感が感じにくい
 コンソメとしては優しく上品な味だがインパクトや濃厚さは弱い
 パッケージから、和洋中に使えるという多用途性が伝わりにくい
 液体ゆえに1回あたりの使用量がわかりにくい
 価格帯への納得感をより明確に伝える施策があると安心

点数分布



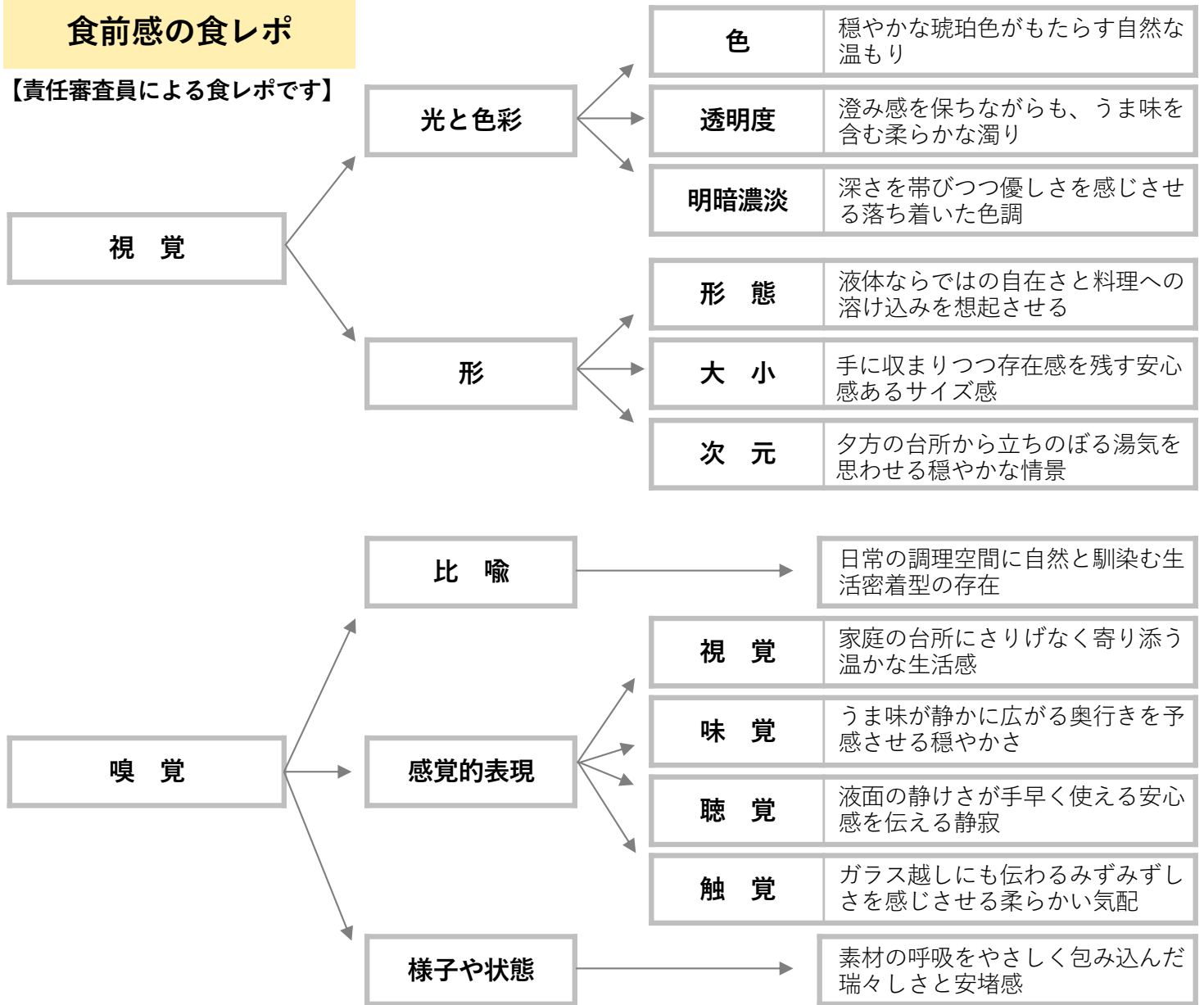
審査員の点数分布では90点以上が77%を占め、特に95点以上も31%と高く、本商品が味・活用性ともに高水準で評価されたことが明確に表れています。銀賞・下位金賞評価がほぼ存在しないことから、突出した完成度を感じさせる結果でした。Webアンケートにおいても全設問で「とてもある」「少しある」が約7~9割を占めており、味・使いやすさ・購入意欲いずれの観点でも、幅広い消費者から自然に受け入れられる商品力を備えていると判断できます。



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

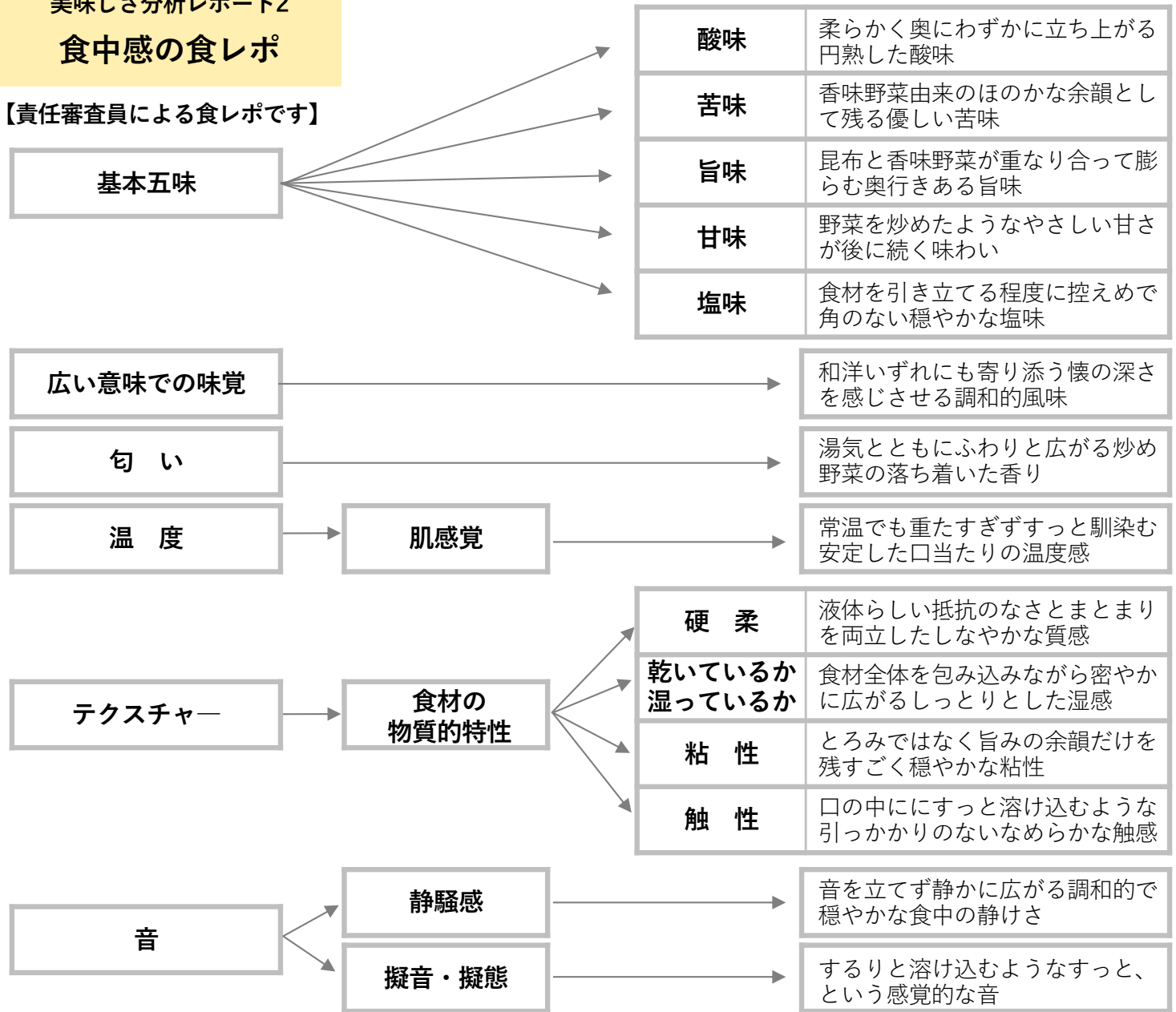
第一印象として穏やかで温かみを感じさせる琥珀色の液体であり、視覚的に自然な安心感を与える様子が印象的です。うま味を含んだ柔らかな濁りが見て取れることで、素材本来の良さと手作り感を連想させる心地よさがあります。色調の明暗や濃淡も落ち着いており、派手さや人工的な印象を排しながらも、奥にじんわりとした深みと温もりを感じさせる点が高く評価できます。液体ならではの自在さがあり、どのような料理にもずっと溶け込むであろう柔軟性を視覚からも予見させ、日常の調理空間に無理なく馴染む存在であることも好印象です。香りにおいても、香味野菜の甘く香ばしい余韻が立ちのぼり、昆布の旨みと重なることで、食べる前からやさしい奥行きを持つ味わいを期待させる芳香が漂います。視覚・嗅覚ともに過剰な主張がなく、生活に自然に寄り添う家庭の台所にあるべき姿であり、その一方で、素材の瑞々しさや清潔さも感じ取れる点は初見から品質の信頼感を与えています。総じて、安心・穏やか・丁寧というポジティブな食前印象を強く印象付ける商品です。



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

口に含んだ瞬間から角のないやわらかな塩味と、炒めた香味野菜の甘みがふわりと立ち上がり、心地よい安心感をもたらします。酸味や苦味といった要素は前面に出すぎず、うま味が中心となって穏やかに全体をまとめているため、家庭料理の幅を自然に広げてくれる包容力のある味わいと感じられます。香りも口内でほどよく広がり、主張しすぎることなく食材そのものを引き立てる方向に作用しており、料理の主役ではなく「支える力」に優れた存在であることが伝わります。液体ならではの抵抗のない口当たりは非常になめらかで、硬さやざらつきとは無縁の舌触りが印象的です。とろみというよりも、ごく自然なまとまりを保ちながら食材に寄り添う湿度を帯びた質感があり、料理全体を優しく一体化させる働きを感じます。また、食べ進める際にも音を立てない静けさがあり、調和を乱さず寄り添う存在としての安心感が伝わります。全体として、やさしさと落ち着きを軸にしながら、家庭での食卓に長く寄り添う普遍性と、ささやかな豊かさを静かに感じさせる食中感であると評価いたします。



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

野菜の甘みと昆布のうまみが静かに残り、油っぽさのない澄んだ余韻が心地よく続く。

気候・地域

寒い季節の食卓にそっと寄り添い、食後に体の内側からじんわり温もりが広がる北国の優しさを感じる。

食経験・食習慣

昔から台所で大切にされてきた家庭料理の味を思い出させ、食べ終わったあともどこか懐かしさが残る。

健康・生活様式

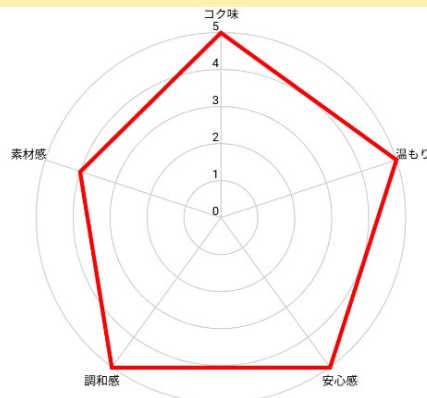
塩味や脂の重たさを感じさせず、忙しい日でも体に負担なく取り入れられる安心感に満たされる。

基本五味のレーダーチャート



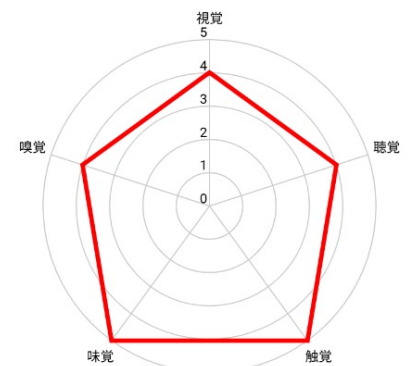
五味	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
コク味	5
温もり	5
安心感	5
調和感	5
素材感	4

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	4
味覚	5
触覚	5
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）

本商品は、香味野菜の甘みと昆布・魚介の旨味が調和した深みのある味が最大の魅力です。一般的なコンソメにはない和の余韻を内包しており、尖りのない優しさがあがりながらも、決して単調ではなく、時間差でうま味がふくらむ立体的な味わいを備えています。液体タイプならではの馴染みやすさにより、素材の持ち味を損なわずに料理の底力を支える存在となり、家庭料理を安心感と確かな格上げへ導いてくれる、完成度の高い万能だしであると評価できます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングが素朴で用途を伝えるわかりやすさがあり、日常の食卓に寄り添う親しみやすさを持つ点が好意的に受け止められます。一方で、野菜のみの出汁と誤解される可能性や、他社との差別化という観点ではやや印象が穏やかとの指摘も見られました。パッケージについては、押すだけで注げるソフトボトル構造や冷蔵庫に収まりやすい形状が高く評価され、使いやすさと衛生面の安心感が伝わり、視覚的な温かみがあります。生活空間に自然に溶け込む安心感や家庭性を重視する層には強く響く魅力があると感じられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、時短・簡便・健康志向が高まる現代の食卓ニーズに非常に適合しており、液体タイプで手軽に使える利便性や、国産素材を活かした安心感は、家庭料理の質を手軽に引き上げたいという消費者の欲求に強く応える要素です。価格帯はやや高めとの意見もあるものの、濃縮タイプとしてのコストパフォーマンスの良さが理解されれば十分に支持を得られると考えられます。特に「簡単・時短・家庭で本格」の需要が強まる中で、実用性と素材感を兼ね備えた提案力の高さは市場性としても将来性があると感じます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

タレント起用による大規模なテレビ・新聞媒体での広報や、ECモールやSNSを活用した情報発信など、多面的かつ戦略的なPR活動が展開されている点が高く評価されます。消費者接点をテレビ世代からデジタル世代まで幅広くカバーしており、ブランドの存在感を段階的に浸透させていく姿勢がうかがえます。一方で、商品の魅力や背景のストーリーをより深く伝える発信強化や、生活者のリアルな声を活かしたレシピ提案など、双方向性を高める工夫の余地も感じられます。

5. ブランディング要因

国産素材への誠実なこだわりと、家庭の料理をそっと支える存在というブランド軸が一貫しており、情緒的な共感価値を備えています。液体だしというカテゴリーにおいて、手軽さと本格性を両立し、和洋中すべてに寄り添う包容力を打ち出している点は、他社にはない独自性を形成しています。一方で、素朴で日常的な印象ゆえに、特別感や専門性をより強く伝えるブランディング強化の余地も感じられますが、その親しみやすさは長期的に愛されるブランド資産となり得ると考えます。

6. 素材・安全性・その他

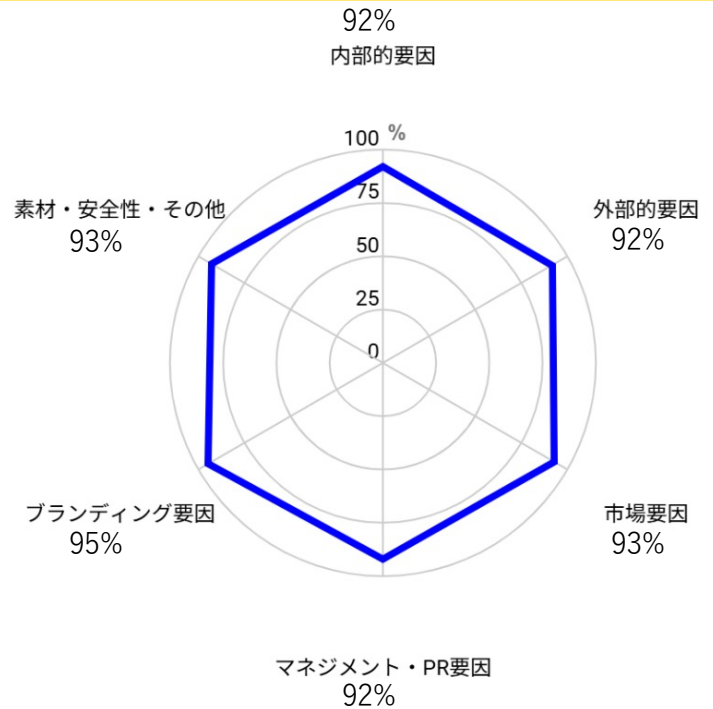
本商品は、北海道産の玉ねぎや国産野菜を中心に選定し、ISO認証工場で製造されている点など、安全性と品質管理の厳格さが明確に担保され、添加物を必要最小限に抑え、素材の純度を生かしただしづくりを貫いており、日常の食卓に安心して使える信頼性が高く評価されます。液体タイプであるにもかかわらず常温保存可能で、衛生性と利便性の両立を実現している点も優れた設計です。原材料への誠実な姿勢が味わいにも表れており、健康志向の高まりや家庭料理回帰といった社会的背景にも調和する商品であると感じられます。

審査レポート

■ 要因分布

本商品の総合的な評価は、六つの要因すべてが高い水準で安定しています。とりわけブランディング要因が95%と最も高い評価を得ている点は、商品コンセプトや世界観への共感の強さを裏付けています。市場要因・素材安全性も93%と高く、現代の食のトレンドや健康志向に対する適合度の高さが反映されています。

また、内部的要因・外部的要因・マネジメント要因はいずれも92%と、ほぼ同等の評価で非常に安定しており味・使いやすさ・情報発信力のバランスがとれた完成度の高い商品と言えます。六角形の輪郭に極端な偏りがなく、総合力型の商品であることが明確に示されており、今後の展開においても多面的に評価を高めていける可能性が十分に感じられます。



■ 総評

本商品は、料理の主役ではなく基盤としての在り方を徹底して磨き上げた、極めて稀有な完成度を備えています。強さではなく、引き算の美学によって立体感を生み出しており、ひと口目から主張するのではなく、食材や調理の意図を尊重しながら、料理そのものを整える役割として機能する点が印象的でした。食中の時間軸の中で、うま味の層が静かに深まり、派手さではなく信頼性という価値で高く評価されたことは、本商品ならではの長所といえます。また、香味や奥行きの出しかたが一方向に偏らず、味覚だけにとどまらない温度・空気・記憶といった感覚にも自然に働きかけている点が審査員の間で強く共有されました。家庭料理は、時に「作る人の心境」を支える行為でもありますが、本商品はその背景に静かに寄り添う存在として信頼できる、長期使用型の価値を持つ調味料であると感じさせます。

一方で、静かに料理に馴染むと思いますので、良さをすぐに理解してもらうには、説明や使い方の提示があるほうが伝わりやすい側面があります。調理例や使用の必然性を、もう半歩視覚的・物語的に伝えることで、この商品の良さを伝えきれのではないかと思います。すでに高い総合力を備えているからこそ、発見されやすくする工夫は、今後さらなる市場拡張において重要な鍵となるでしょう。

総じて、本商品は偶発的な一過性のヒットではなく、生活に根付き、信頼の連続によって育まれるブランドとしての将来性が極めて高いと評価できます。日々の料理を整え、さりげなく底上げする存在であることこそが、現代の食生活において最も求められている価値であり、その需要に応え得る確かな力を感じさせる商品です。

本商品のもつ独自性と確かな完成度が、今後さらに多くの消費者の支持につながっていくことを、審査員一同、心より期待しております。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション