



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

小海老とカシューナッツ



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 小海老とカシューナッツ

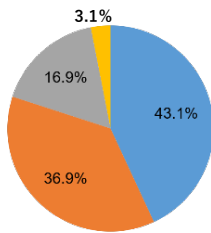
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

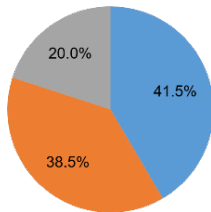
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

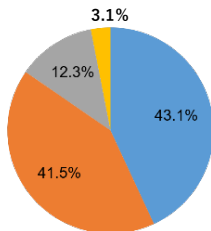
1 この商品に興味がありますか



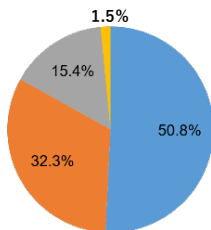
2 この価格で買いたいと思いますか



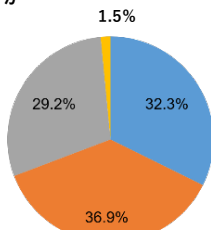
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

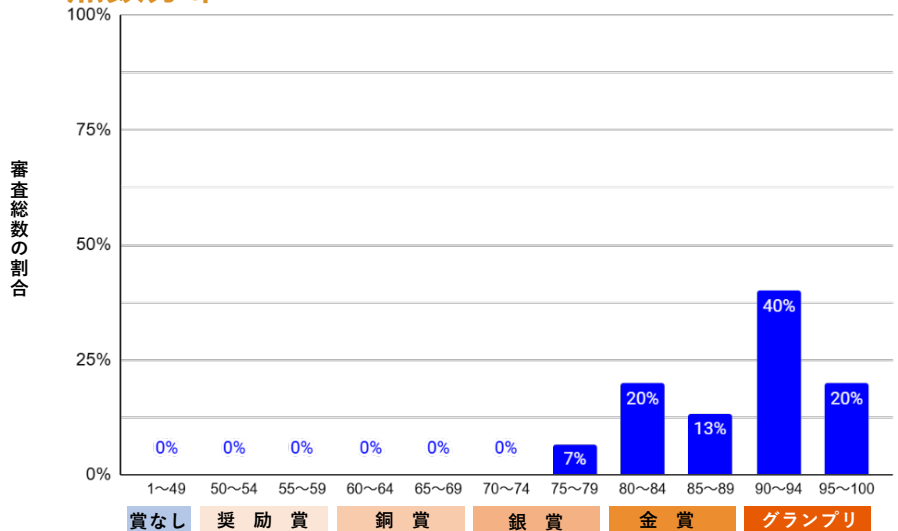
評価が高かった内容

甘じょっぱい小海老とカシューナッツの組み合わせが新鮮
一度食べたら止まらない味覚で、癖になる食感
パッケージの見た目にインパクトがあり、注目されやすい
新感覚のおつまみで、コストパフォーマンスが良い
健康志向と美味しさが両立しているので、購買層が広がる
多面的なプロモーション計画がある
衛生管理、品質管理が徹底されていて安心できる

評価が低かった内容

カロリーや栄養面での訴求があるともっとよい
ネーミングがシンプルすぎて特徴がない
小分けパックがあるとより市場への広がりを感じる
現状のSNSの配信がXだけなので、複数の組み合わせが望ましい
アーモンド小魚とセットおつまみにすれば豪華になりそう
素材そのままのシンプルな味醂や砂糖の味付けは難しいのか
小海老の色彩がやや暗くなった点は見た目の魅力に弱さがある

点数分布



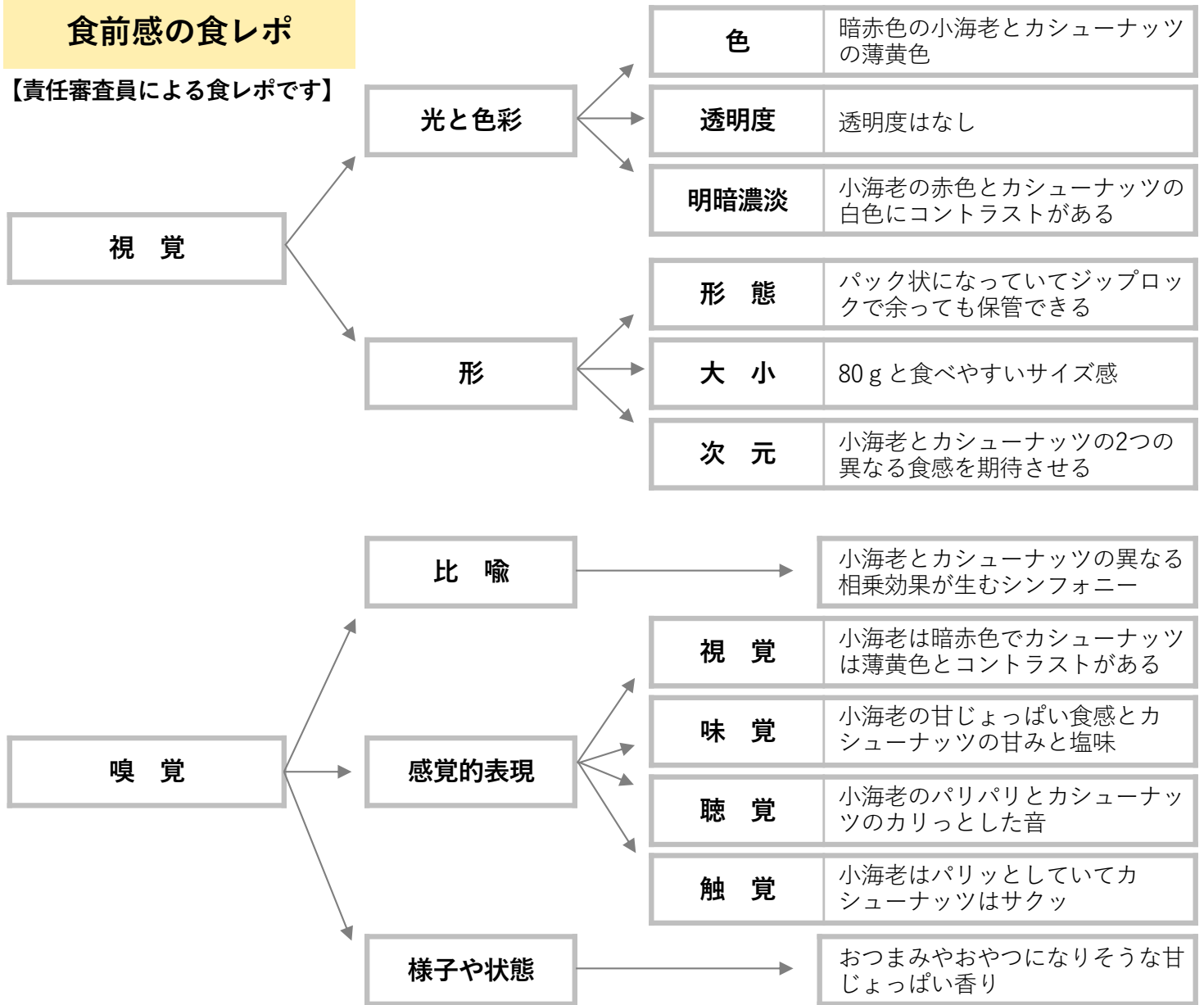
審査員の20%が95点以上と極めて高い評価を得ました。また、90点から95点までの評価はいちばん多くて40%にもものぼりました。よって、90%以上のグランプリ相当は、60%となり、結果総合的に「グランプリ」との評価となりました。その要因は、組み合わせの小海老とカシューナッツのバランスがとても良くて美味しいところと、健康的なおやつになり得るところです。アンケートの結果では、「USPがある商品である」が84.6%と回答しています。



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

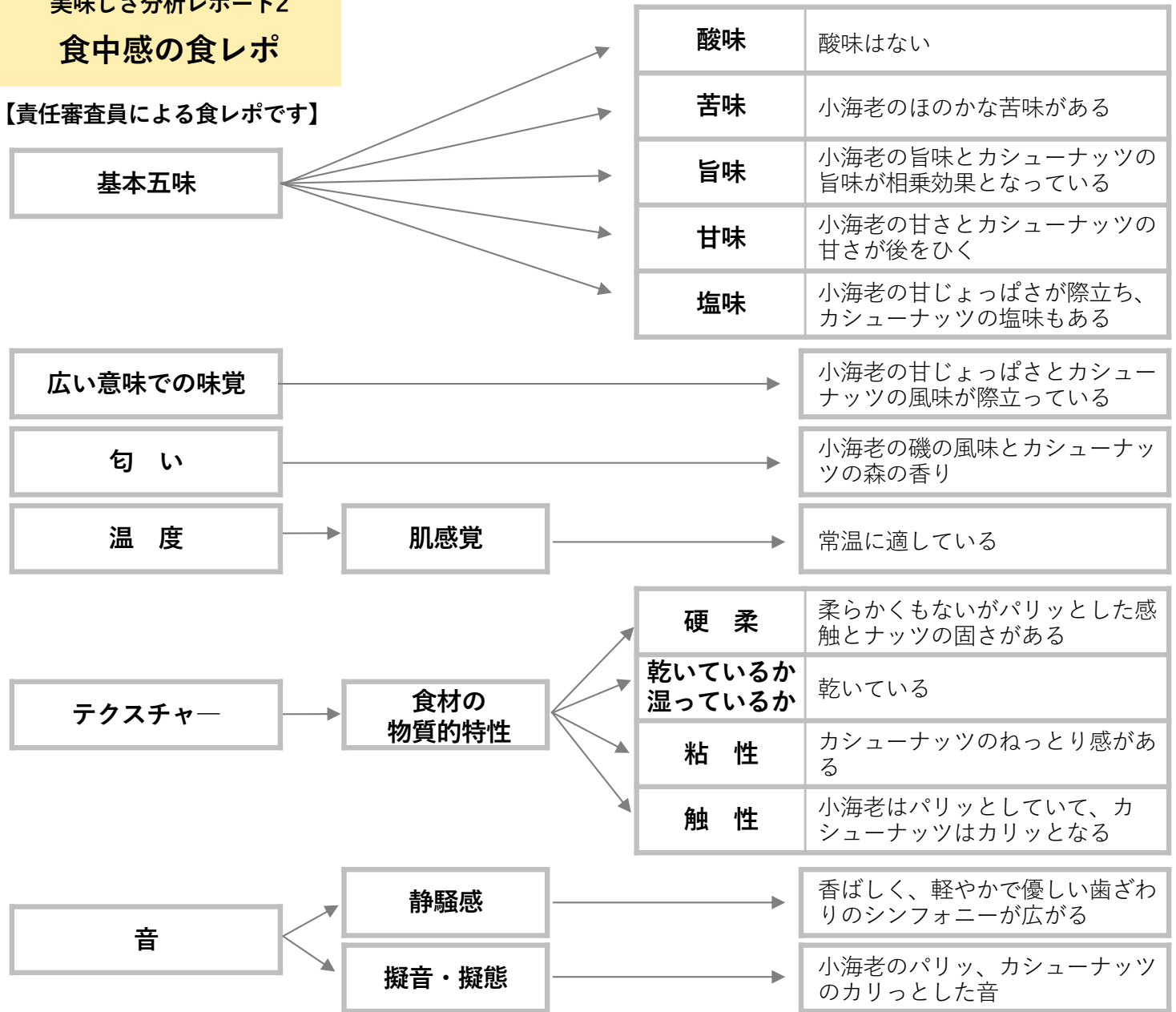
「小海老とカシューナッツ」は、甘じょっぱく味付けしたカリッとした小海老とサクサクとローストしたカシューナッツのかけあわせです。一度食べだしたら止まらないというものです。まずパッケージは商品名が大きく「小海老とカシューナッツ」と書かれていてわかりやすいです。横の文言に「一度食べだしたら止まらなくなる新感覚のおつまみ」「甘じょっぱくカリッと仕上げた小海老とサクサクにローストしたカシューナッツの運命の出会い」と大文字でわかりやすく記載されていて、初めて食べる方にも味と食感が分かりやすく想像できます。封をあけてみると、ふわりと香ばしい香りが鼻先をくすぐります。小海老の甘じょっぱさと磯の風味、カシューナッツの森の匂いが際立ちます。まるで潮風と陽だまりが混ざり合ったような心地よさを感じます。小海老は色は暗赤色で発色こそ鮮やかではないですが、味の沁み込みを感じさせます。カシューナッツもカリカリにローストされています。お酒にあうおつまみや健康志向のおやつにはぴったりだと感じます。食べる前からワクワクして期待感を高めてくれます。



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

「小海老とカシューナッツ」は、甘じょっぱく味付けしたカリッとした小海老とサクサクとローストしたカシューナッツのかけあわせです。一度食べたしたら止まらないというものです。一口食べてみると、まず小海老の軽やかな歯ざわりとカシューナッツのカリッとした食感が交互に訪れ、口の中で小さなリズムを奏でます。次に小海老の甘じょっぱさと旨味が広がり、カシューナッツのほのかな塩気と甘みがそれを包み込んでいます。塩気と甘みの絶妙なバランスが舌の上でほどけていって、もう一つ、もう一つという手が止まらなくなります。小海老とカシューナッツの組み合わせは初めてでしたが、こんなに相性がよいとは新しい発見でした。お酒をひと口含むと、旨味がさらに引き立ち、まろやかなコクが喉の奥にも広がっていき、お酒のおともにも最適です。また、最近のアーモンド小魚のような健康志向のおやつにもなり得る商品と考えられます。美味しく健康にもよいということは人気の一助になり得ます。今後おやつとしてのターゲット層の増加が見込めそうです。



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

小海老の甘じょっぱさと香ばしさとカシューナッツのまろやかな甘みが残る。余韻が後を引き、もう一度香りと味と音を再現して確かめたいくなる

気候・地域

気候、地域には限定されず、全国どこでも、海外のかたにも通用する食感である

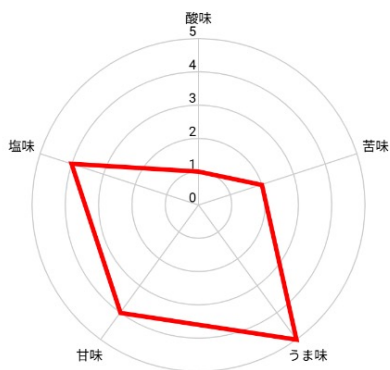
食経験・食習慣

小海老とカシューナッツは今までありそうでなかった組み合わせで初めて食べてみても、相性がとても良い

健康・生活様式

おつまみだけではなく、アーモンド小魚と同様に健康志向のおやつとしてもっと幅広い層に訴求効果がある

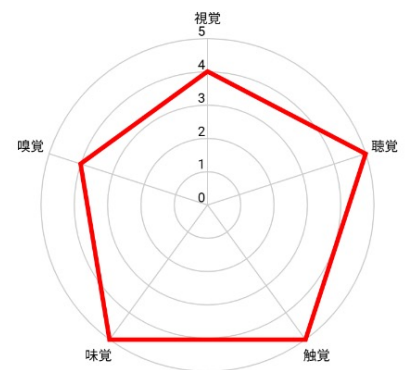
基本五味のレーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広義の味	評点
癖になる味	5
健康志向の味	5
洗練された味	5
珍味の味	5
おやつになる味	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	5
触覚	5
味覚	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）

小海老の甘じょっぱさ、カシューナッツの甘味と食感の良さが素晴らしく、味のバランスも風味もマッチしています。この組み合わせが新鮮であるという意見が多くみられました。また一度食べると止まらなくなる、お酒にあうとおつまみとしての評価が高いです。「アーモンド小魚」を背景に開発された姉妹品で、ニュース性があるといったものもあります。一方カシューナッツに割れや大きさにばらつきがあるのは残念といった声もあります。健康志向を目指すのであればカロリーや栄養面での表記があればさらによいと思われま

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングで商品の内容がすぐに想像つくのがわかりやすいです。パッケージの見た目がインパクトがあります。商品名の左右にコメントを配置し、パッケージそのものが販促ツールとして機能しています。ジップロックになっていることも保管しやすく良いと好評です。ただし、ネーミングがシンプルすぎる気がするといった意見もありました。サブタイトルをつける、例えば「至極の」とか、形容詞を入れてはいかがでしょうか。またお酒の相性が良いのでおいしい食べ方などのアイデアが伝わる方法があればと存じます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

出張や観光などホテルで部屋飲みする人が増えていますが、そのニーズにぴったりです。お手頃感がありコストパフォーマンスがよいです。おつまみとしての市場性も高く海産×農産の組み合わせで、新しい「健康軸おつまみ」というカテゴリー価値を提案できます。特に「アーモンド小魚」を食べている層には訴求性が高いです。また、小分けパックもあるとより市場への広がりが考えられます。一方の健康志向のターゲット層に特徴づけることが弱く感じるので、身体の喜ぶ効果、その重要性を更に訴えてみては如何でしょうか。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報担当の配置、予算が設けられており、計画性のあるマネジメントが行われています。特にチラシ等で店頭での口コミは現場の声を直接きけるので素晴らしいです。また、品質管理体制やPL保険加入、広報専任部署の配置など企業基盤が整い、顧客の声を反映できる体制も備わり、安定した市場展開を支える要素となっています。ただし、広報宣伝に現状のSNSはXしか使われておらず、InstagramやLINE、YouTubeなど複数の組み合わせが望ましいですといった意見も多くみられました。

5. ブランディング要因

社長のコメントから商品作りへのこだわりが感じられ、具現化されています。「日常の中のちょっとした贅沢」「自分へのご褒美」という価値観に寄り添う商品として打ち出されています。また、アーモンド小魚の姉妹品という立ち位置で、健康軸おつまみというところが良いです。家飲み需要やギフト需要にも広がりが期待されます。しかし、現時点での知名度がまだまだ弱く感じるので積極性を見せたいという意見がでました。具体的にはアーモンド小魚と小海老とカシューナッツをセットにすればよいのではというものです。

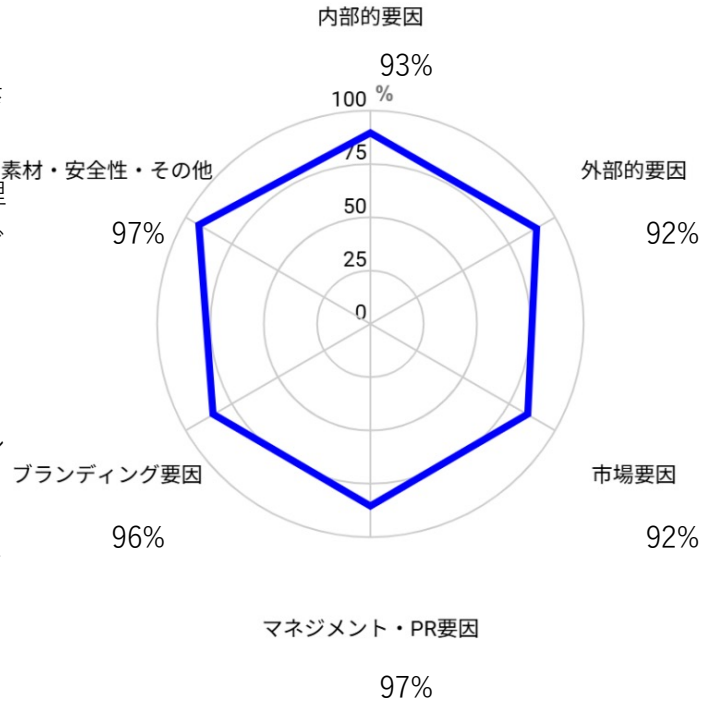
6. 素材・安全性・その他

農薬検査やトレーサビリティ管理ができており、様々な安心安全への取り組みや管理がなされていて、とても安心感があります。原材料のインド産カシューナッツなど素材の特徴を活かしており、保存料や着色料を使用せず品質にこだわりがあります。将来としては、FSSC22000などの第三者認証は未取得であり、今後取得できれば一層の信頼につながると考えられます。また小海老とカシューナッツの健康志向のイメージから、化学調味料なしの設計が良かったという意見もありました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布としては、「マネジメント・PR要因」と「素材・安全性・その他」が97%、「ブランディング要因」が96%と極めて高い評価を得ました。これは、品質管理や素材にこだわったことや珍味としての会社としてのブランドを確立していることが高く評価されたものです。また美味しさやストーリーなどの商品の魅力度を示す「内部的要因」が93%となっています。パッケージやネーミングを示す「外部的要因」は92%、マーケティングを示す「市場要因」が92%と全項目が90%以上と全般的にバランスのとれた高い評価を得ました。全体的には綺麗な六角形となっています。



■ 総評

「小海老とカシューナッツ」は、甘じょっぱく味付けしたカリッとした小海老とサクサクとローストしたカシューナッツのかけあわせです。一度食べだしたら止まらないというものです。まずこの斬新な組み合わせを開発された御社へ心よりの敬意を表します。

商品のネーミングはストレートでわかりやすく、パッケージは一目見ただけで商品名が大きく書かれていて、両サイドに説明が大きくかかれていてさらにわかりやすくインパクトがあります。一口食べると、まず小海老の軽やかな歯ざわりとカシューナッツのカリッとした食感が交互に訪れます。次に小海老の甘じょっぱさと旨味が広がり、カシューナッツのほのかな塩気と甘みがそれを包み込みます。塩気と甘みの絶妙なバランスが舌の上でほどけていって、もう一つという手が止まらなくなります。小海老とカシューナッツの組み合わせは初めてでしたが、こんなに相性がよいとは新しい発見でした。今家呑みが多いことを考えるとお酒のおともにも最適です。さらに御社の「アーモンド小魚」のような健康志向のおやつにもなり得る商品と考えられます。美味しく健康にもよいということは人気の一助になり得ます。今後小魚アーモンドをおやつとしている層への訴求効果が見込めそうです。今後の展開としては、商品がとても素晴らしいので、商品の認知度をさらに高めることが効果的だと考えます。現在は検索しても上位にあがってきておりません。SNSが現在X (旧Twitter) のみということなので、InstagramやYouTubeなどを複数展開すると認知度があがって、消費者が手に取りやすくなるのではないのでしょうか。さらに、小分けパックがあればお酒のある集まりやギフトにも使えてありがたいと存じます。さらに、御社の「アーモンド小魚」とセットで販売をすれば、健康志向の方にも認知度があがると同時に、ギフト需要も見込めるのではないかと考えます。御社の商品の持つ更なる可能性を期待して、今後の発展をお祈り申し上げます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション