



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

岩井のごま辣油



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 岩井のごま辣油

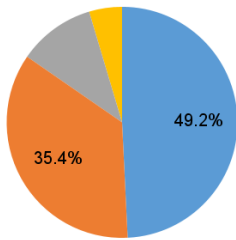
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

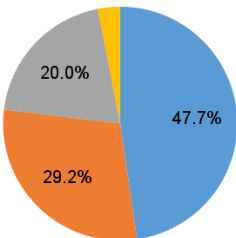
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

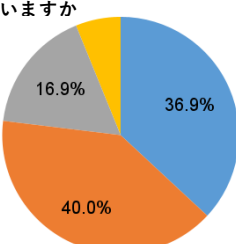
1 この商品に興味がありますか



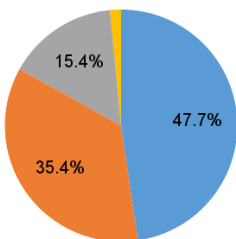
2 この価格で買いたいと思いますか



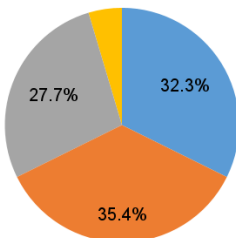
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

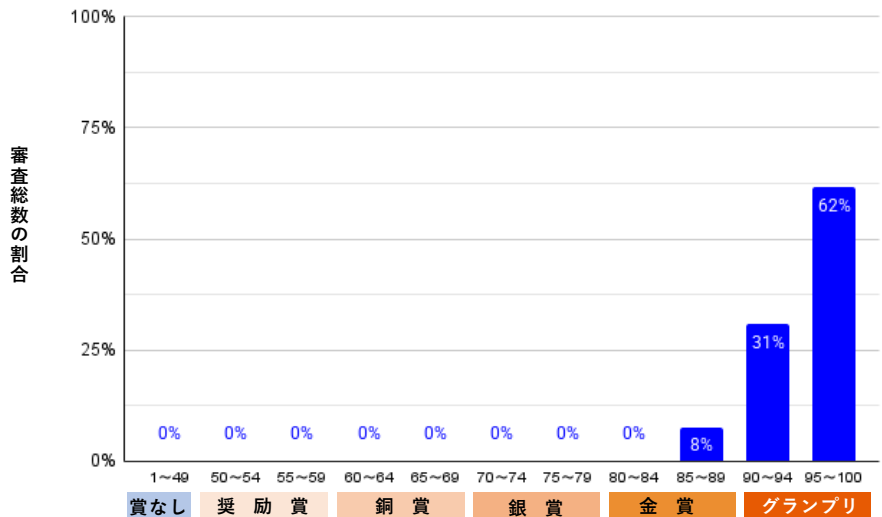
評価が高かった内容

パッケージを開けた瞬間のごま油の香りが素晴らしい
じっくり煮出す製法がまろやかで深みのある辛さを実現
職人の技術が活きた奥行きのある深い味わい
辣油の色とパッケージの赤がよく合っている
辛いものや辣油好きの多い時代にマッチしている
ごま油100%の辣油という独自性は市場内で希少である
衛生管理、品質管理、添加物未使用が素晴らしい

評価が低かった内容

思っている以上に辛いので「かけすぎ注意」など記載が必要
商品名のゴールド色の文字が見えにくい
職人による少量生産のため、販路拡大に制限がある
SNSがInstagramのみである点
製品へのこだわりが強いのに、ごまが輸入に依存している
商品の安全性をもっとアピールしてもよい
歴史や素材や製法の拘りを積極的にアピールする

点数分布



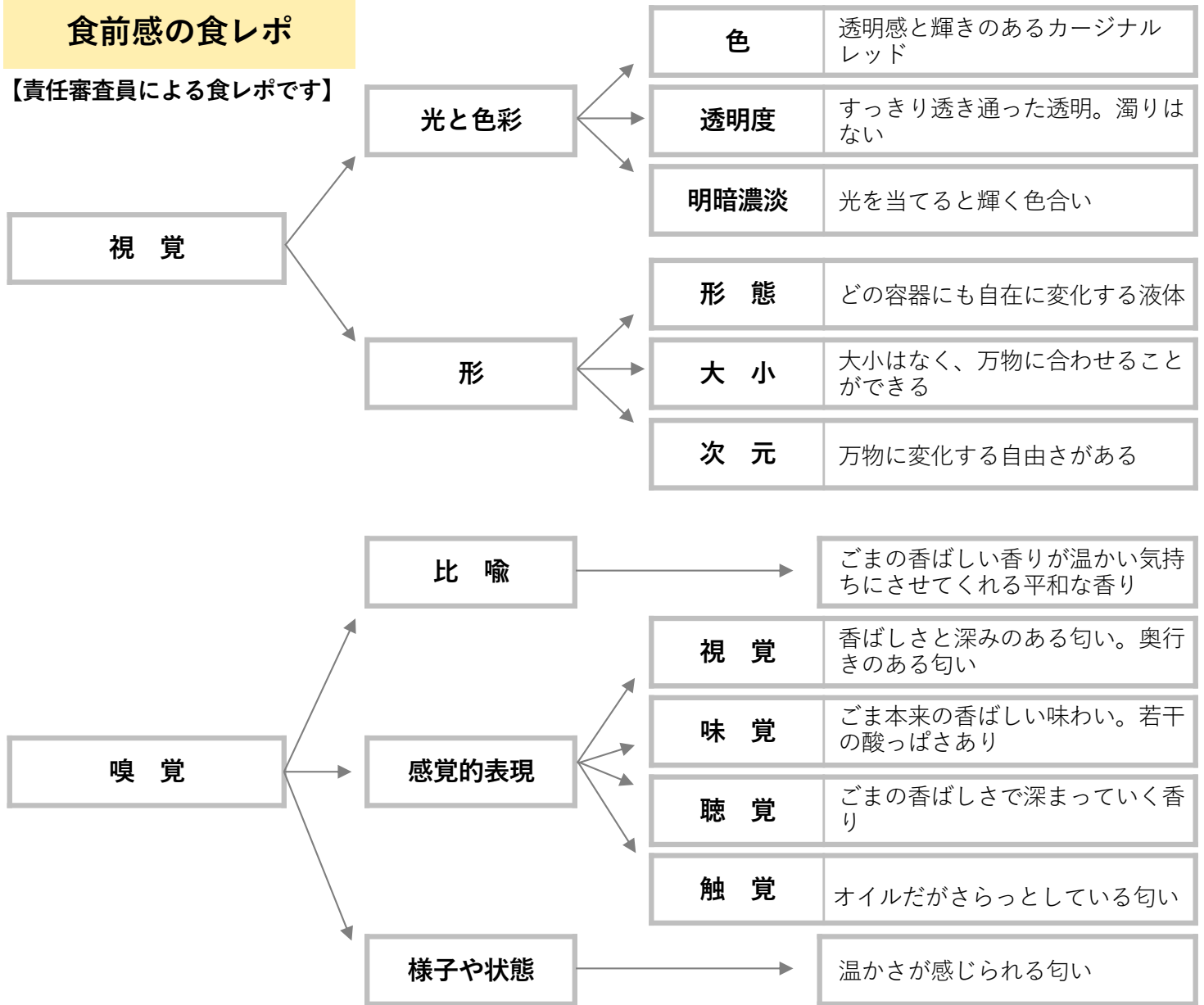
点数分布として、金賞相当が8%、グランプリ相当が93%を占めた結果、総合評価95%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、パッケージを開けた瞬間のごま油の素晴らしい香り、唐辛子を二日間かけてじっくり煮出す製法でまろやかな深みのある辛さの辣油商品であるなど、「味」や「香り」のクオリティーの高さが多くの人の共感を得たことが挙げられます。アンケートの結果から見ても9割弱の人がこの商品に「興味がある」と答えているのを見ても、商品のわかりやすさは非常に強みといえます。



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、全体的に透明感と輝きのあるカージナルレッドで、濁りは全くなく、スッキリと透き通った透明感です。光を当てると、キラキラと宝石のように輝き、その美しい輝きはごま油を使用して作った辣油とは思えないほどに、とても高貴な貴重なオイルに見えました。

大きさは大小はなく、どの容器にも合わせることができる時代に変化する液体です。

匂いは、ごまの香ばしい香りが温かい気持ちにさせてくれるとても平和な香りです。香ばしさと深みのある奥行きのある匂いで、とてもほっこりとする温かさが感じられました。

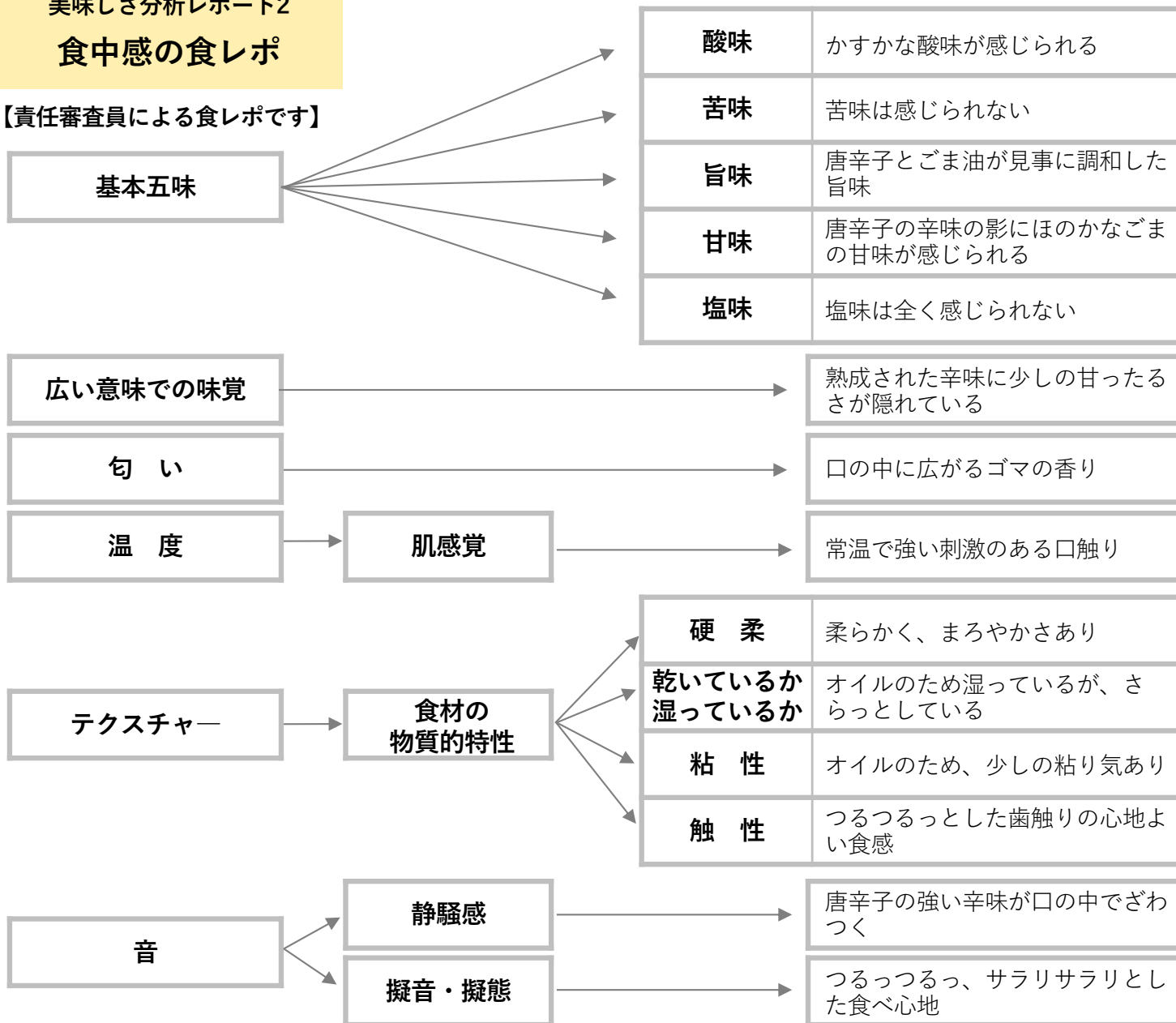
パッケージは、中華料理を彷彿とさせる赤色のラベルに、金文字で商品名が書かれており、液体の色と相まって統一感があり高級感が溢れています。

蓋を開ける前の瓶の手触り、ラベルと金文字の美しさ、オイルが宝石のような輝きを持つ色合い、そして蓋を開けた際の誇り高く香ばしい香りなど、触覚・視覚ともに心地よく、食前に"早く味わいたい"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

常温でちょうど良い温度が伝わって、口に含んだ瞬間、強い刺激のある口触りを感じました。同時に口の中いっぱいにごまの香りが広がり、食前に感じた印象とは全く逆の印象を受け、ワクワクする気持ちで「岩井のごま辣油」を味わうことができました。

基本5味は“苦味”“塩味”を感じることはできませんでしたが、刺激的な味の奥にある“酸味”、唐辛子とごま油が見事に調和した“旨味”、唐辛子の辛味の影に感じられるほのかな“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を問わず多くの人が“おいしい”と感じることができる理由となります。

特に、辣油を食べたことがある人には、口に含んだ瞬間の唐辛子の強い辛味が口の中でざわつき、その後口の中いっぱい広がる奥行きがあるごまの香りを感じることができる他社との違いを感じることができます。当商品は穏やかで丸みのある辛さで、旨味と辛味の絶妙なハーモニーが五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれます。癖になる味わいがやみつきになりました。



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

刺激的な辛さがごまの香ばしさと混じり合って時間が経つごとに丸みを帯び、口の中に残る余韻を楽しめる

気候・地域

香港に旅行した時や横浜あるいは神戸の中華街で食べた中華料理を思い出し、懐かしい気持ちになる

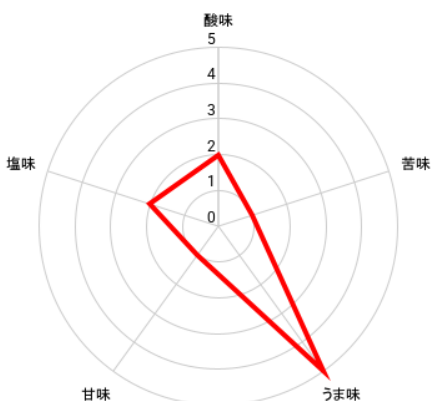
食経験・食習慣

中華料理の辛味を特徴とする“四川料理”の麻婆豆腐や、海鮮のピリ辛に炒められた料理を思い出した

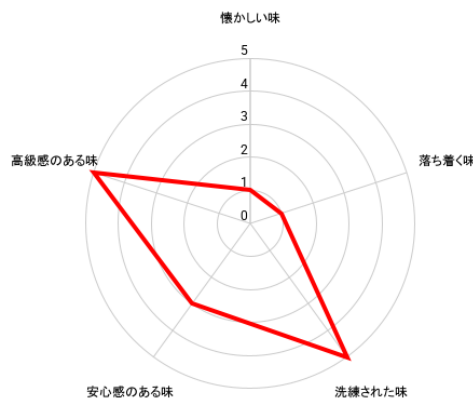
健康・生活様式

香港が大好きで何度も旅行している私にとって、疲れたときにこの「岩井のごま辣油」で食べると香港に行った気分になり元気になる

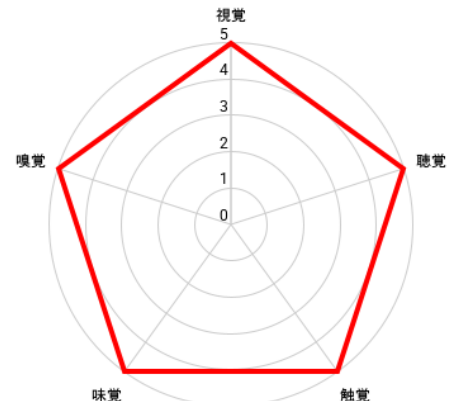
基本五味のレーダーチャート



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	1
塩味	2

広義の味	評点
懐かしい味	1
落ち着く味	1
洗練された味	5
安心感のある味	3
高級感のある味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
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）

食べる前から、ごまの豊かな香りに魅力を感じ、食べた瞬間に辣油の穏やかで丸みのある辛さが感じられました。後味の辛さがほどよくおいしさを感じます。

ごま油100%の辣油を日本で初めて作ったメーカーであり、唐辛子を二日間かけて煮出すことで、添加物に頼らず職人の技術が活きた奥行きある味わいを生み出し、多様な料理に活躍する魅力を備えています。

昭和40年から続く歴史は強みですが、技術性の観点では作る職人が1人しかいないのはとても残念です。後世まで引き継ぐ対象商品なので、何とか後継者を育ててほしいと思いました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名は、純正ゴマ辣油を使用した特徴をわかりやすく伝え、パッケージは中華を想起させる伝統的な装飾で存在感を放ち、小瓶使用で利便性が高く、購買者の期待を自然に引き出しています。赤で統一されたパッケージに金で書かれた文字が生きっていて、インパクトがあり、高級感も漂っています。

ただ、金文字が薄くて見えにくく、また、原材料等の表記の文字も小さいため、店舗で手に取って確認しにくいと感じます。文字フォントを工夫することで見やすくなり、商品の良さが消費者に伝わりやすくなるであろうと確信します。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ごま油専門企業の辣油は、本物思考のお客様に対して要望の高い商品だと思います。ごま油100%の辣油と言う独自性は、市場内で希少であり、健康志向や自然派思考の高まりに応える商品性を持ち、手に取りやすい価格帯も魅力となり、幅広い層に指示を広げる余地を持っています。また、辛いもの好き、辣油好きは多いと思うので、購買層のニーズを的確に捉えた商品といえます。ただ、他社との差別化が難しい商品なので、商品のPRや戦略、情報発信の工夫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）

広報担当の配置があり、webサイトやSNSを活用しお客様との双方向配信、自社での広報活動がなされている点など積極性が見られます。顧客とのコミュニケーションを大切にし、少しずつの積み重ねが、消費者の心を掴んでいると思われれます。また、都度申請であっても、広報予算がつくところは素晴らしいです。

ただ、現在、SNSがInstagramのみなので、YouTubeやLINEなど年齢層の幅を超えたSNSの活用など、情報発信の工夫で新しいファンの獲得につながると考えられます。

5. ブランディング要因

純正ごま油で、創業168年の長い伝統があり、伝統製法を守る姿勢や職人の技を大切にする理念は、ブランド力を高め素晴らしい商品です。百貨店やセレクトショップを販路とする戦略は、高品質なイメージを醸成し、横浜発祥の地場ブランドとしての強みも際立ち、ニュース性のある商品だと思われれます。

伝統や職人氣質を強調するあまり現代的な消費者ニーズへの訴求が限定的で、SNS活用を充分ではなく、若年層や幅広い層にブランド価値を広げるには、新たな発信手法の工夫が必要に感じられました。

6. 素材・安全性・その他

厳選したごまを用いて国内製造したごま油に加え、天鷹一味唐辛子を使い、熟練の職人が大量に作るのではなく圧搾製法や無添加仕上げなどにより安心感を提供し、2日かけて丁寧に作られている姿勢に感銘を受けました。保存料や着色料も不使用で、ナチュラル志向を重視され、一切妥協しないその姿勢が美しく感銘を受け、商品に対しての愛情を感じる事ができます。

ただ、せっかくの良い商品なのに、ゴマは輸入依存が高いため、国産の使用する、あるいは放射性物質検査を行い、安全性を強調することにより、商品価値がさらに高まると思われれます。

審査レポート

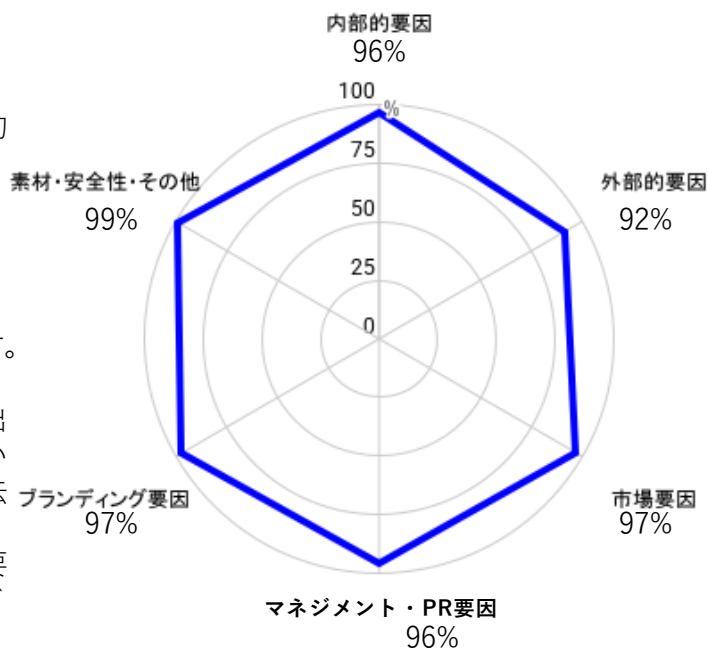
■ 要因分布

要因分布として、92%から99%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな100%に近い六角形となりました。

味や香りなど五感からなる商品全体の魅力を表す「内部的要因」が96%、市場・トレンドから構成される「市場要因」が97%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」が96%と高評価です。「ブランディング要因」は97%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99%と満点に近い高評価を得ています。創業168年の長い歴史を持つ伝統に乗っ取った、ごま油の製法、そのごま油に唐辛子を入れ、二日間かけてじっくり煮出す製法で、有機溶剤・辛味添加剤・着色料を一切使用しないこだわり抜いた製法など商品を大切にしている思いが審査員に伝わり突出して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」は95%に届かず、92%にとどまりました。パッケージデザインは良いのですが、金文字が見にくい点が懸念となり、評価が割れることで点数が伸び悩む結果となりました。



■ 総評

まず初めに「岩井のごま辣油」は、ごまを高温で香ばしく焙煎し、圧搾製法で搾油する昔ながらの製法や手作業を大切に、より良い“味”への探求を続け、新しくチャレンジをする姿勢に敬意を表します。

「岩井のごま辣油」は、商品としてわかりやすく中身をイメージしやすいため、食べる前からワクワクし、心ときめく商品でした。赤いラベルに金色の文字。とても貴重で、高級なイメージがパッケージデザインから感じ取られ、さらに「早く食べたい」との思いに駆られました。

蓋を開けた瞬間のゴマの濃い香ばしい香りに心が奪われ、匂いを嗅ぐだけで心が安らぎ穏やかになる、いつまでも嗅いでいたいと思える商品で、多くの審査員を魅了しました。いざ試食となり期待で胸を膨らませながら「岩井のごま辣油」を口に含ませた瞬間の想像を超える辛味は、多くの審査員を驚愕させました。「岩井のごま辣油」は、「ただ辛い」と言うのではなく、穏やかで丸みのある辛さが感じられました。この丸みのある辛さは、唐辛子を二日間かけて煮出すことで実現できる辛さです。使用されている唐辛子は、天鷹一味唐辛子を使用されており、材料一つ一つにこだわりを持たれ、商品を大切に作られている愛情が伝わってきます。

添加物は一切使用されておらず、ごま油と唐辛子のみ。とてもシンプルですが、その味わいは、辛さと旨味のバランスが絶妙で味わい深く、口に残る後味も辛さがほどよく、美味しさを感じます。

一方、ネガティブな意見として、パッケージの金文字が薄くて見えにくく、また、原材料等の表記の文字も小さいため、店舗で手に取って確認しづらいとの意見が多くありました。文字フォントを工夫したり、同じ金色でも凹凸のある金文字を使用したりすることで、商品の良さが消費者に伝わりやすくなると思います。そして新たなファンの獲得へとつながると思われますので、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、「岩井のごま辣油」が多くの人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