



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

淡塩さば



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 淡塩さば

評価結果 グランプリ

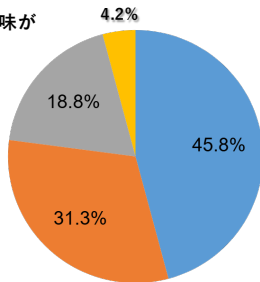
受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

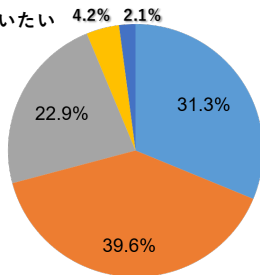
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

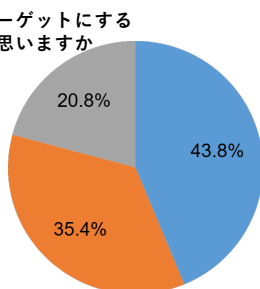
1 この商品に興味がありますか



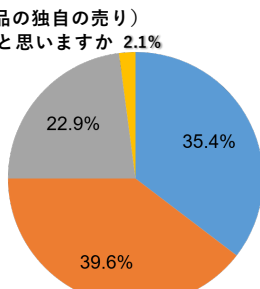
2 この価格で買いたいと思いますか



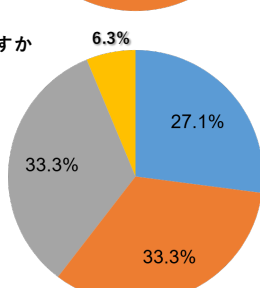
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

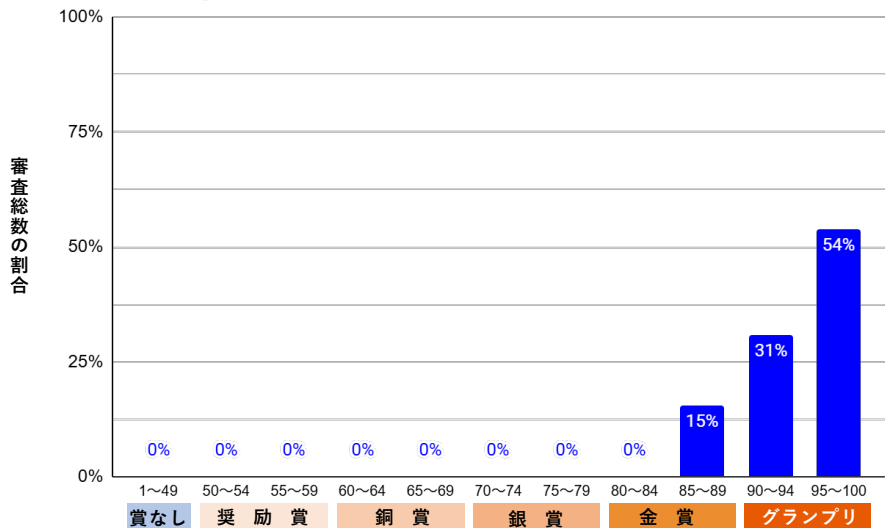
評価が高かった内容

淡塩というネーミングは、上品で高級感がある
 脂がしっかりと乗っていて、口当たりも良く味わい深い
 薄い塩加減でサバの身の旨味がとても良く感じられる
 一般的な塩さばの約半分の塩分濃度で、健康に良い
 大きな骨が除かれていて、子供や高齢の方も食べやすい
 利便性のある商品で、広く多くの消費者から受け入れられる
 製造工程において品質、安全管理が徹底され安心感が高い

評価が低かった内容

塩味が控え目である点にやや好みが変われると思う
 一切れがもう少し大き目の切り身でも良いのではないかと
 パッケージの大きさに対し、内容量が少なく感じる
 パッケージに記載の情報量が多く、逆に分かり難い点がある
 商品に相応しい何らかのサブタイトルがあると良い
 生協の宅配以外に、一般市場にもぜひ販路を拡げて欲しい
 SNSを活用し、商品の広報活動により力を入れてはどうか

点数分布



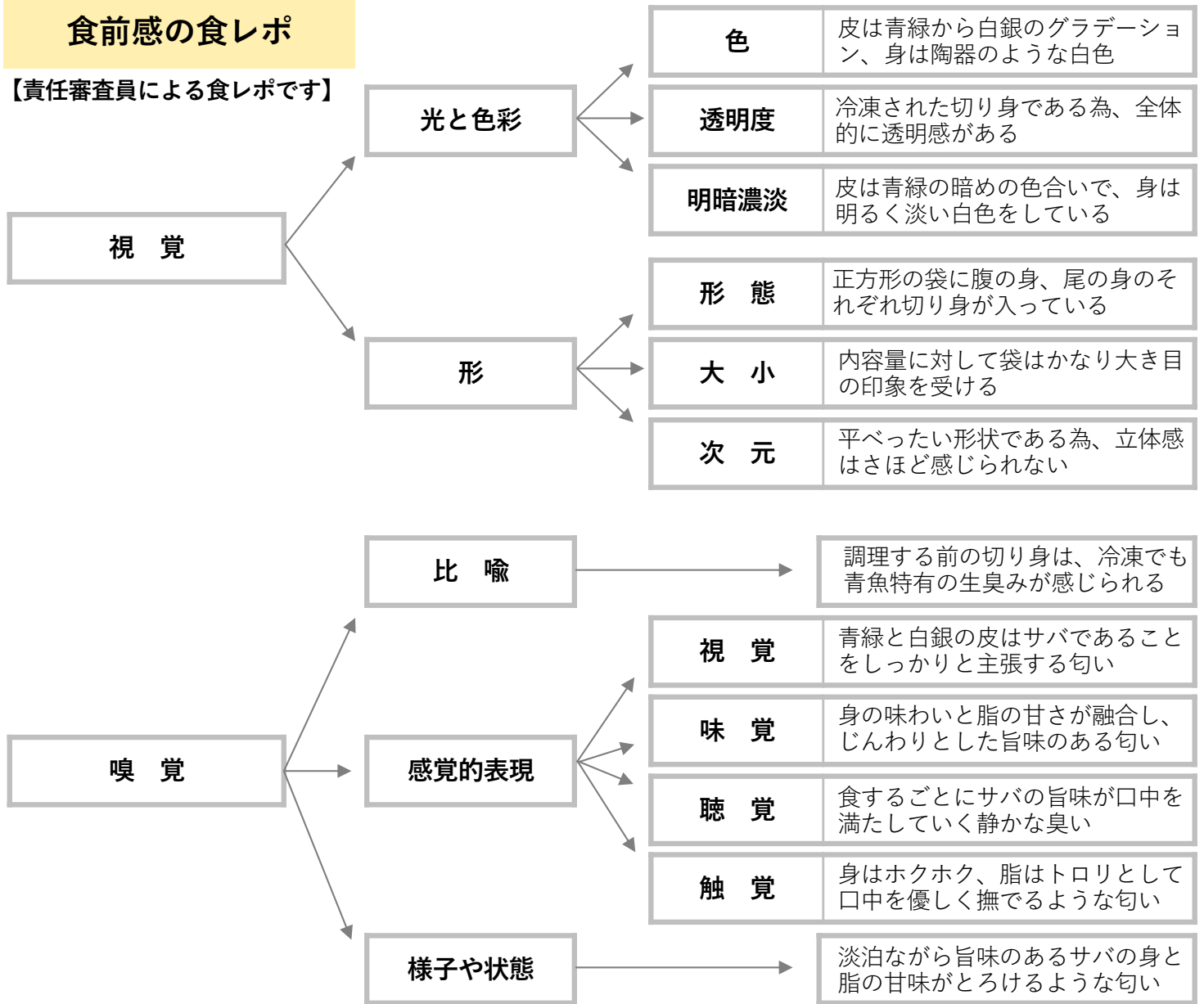
点数分布として、金賞が15%、グランプリ相当が85%を占めた結果、総合評価94点を獲得し、グランプリの受賞となりました。淡塩と書いてうすじおと読む商品名が秀逸で、商品の特徴を簡潔に表している上、味は青魚のサバでありながら上品と呼べるもので、しっとりとした身の旨味と脂の甘味が素晴らしく、多くの審査員の高評価を集めました。大きな骨が取り除かれ、冷凍のまま調理もできる簡便さも当商品の持つ大きな強みと言えます。



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

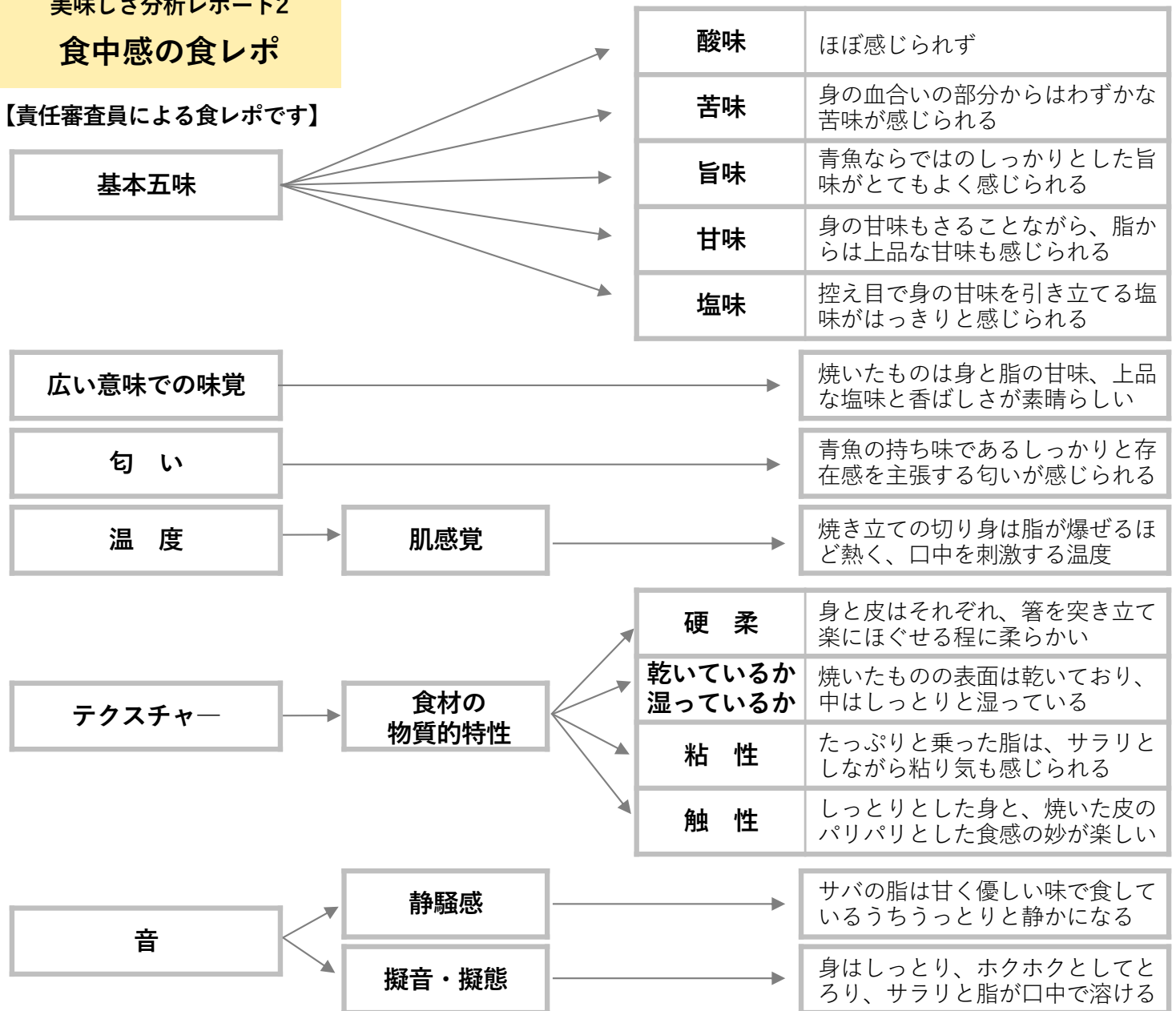
現代の一般家庭では、さばをまるごと一匹料理のために捌くことは、主婦といえども決して簡単なことではないと考えます。当商品は、大きな骨が取り除かれ、すでにカットされた状態の切り身である為、調理の簡便性に於いて非常に優れたもので、且つパッケージには調理方法も事細かに明記されており、誰もが手軽に調理できることから、失敗を恐れる必要もなく食前からワクワクとした気持ちになることができ、また塩分過多による健康への害を気にすることなく食せる点も、味への期待感に繋がるものです。

試食は切り身を焼いたもので行いましたが、焼きたての匂いはとても香ばしく、ほぐした身の甘やかな匂いもまた鼻を大いに刺激し、舌で味わう前にまずこの匂いを楽しむことが焼き魚の醍醐味のひとつであると再認識させられました。また脂の爆ぜるパチパチという音もこれまた焼き魚ならではの、魚喰いの民族である我々日本人の、記憶のはるか奥底にあるものが呼び起こされるような気さえしました。

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

焼き上がったものの身を箸でほぐし口に含むと、しっとりとした身の旨味、青魚特有のたっぷりとした脂とそのさらりと上品な甘味がとても美味しく感じられ、飲み込むのが惜しい気持ちになりました。腹側の切り身はより脂が多く、尾の身はそれよりさっぱりしながらも旨味が濃く、まさしく今が旬のさばという魚の実力を思い知らされたようでした。塩味は一口目はやや物足りなく感じられましたが、二口、三口と食べ進むうちにじわり、じわりと沁み出し、むしろこの控え目な塩味が、サバの身をここまで上品な味にしているのだとわかりました。

基本の五味は、唯一感じられなかった酸味の他は、血合いの部分のわずかな苦味、青魚ならではのしっかりとした身の旨味と甘味、たっぷり乗った脂の上品な甘味、そしてサバの身を上品な味わいへと昇華させている優しく控え目な塩味と、すべてをしっかりと感じ取ることができました。塩梅という言葉の示す通り、塩かげんひとつで魚の旨味をここまで引き出せることができるのかと思うと、ただ脱帽です。



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

しっとり、ふんわりとして口当たりの良い身の旨味、脂のさらりとした甘味が口中から喉にするりと滑り落ちた後、しつこさやくどさの一切無いさっぱりとした後味と余韻が残る

気候・地域

マサバの旬は秋から冬とされ、脂がたっぷりと乗る。日本で漁獲量が特に多いのは長崎県で、ブランド鯖と呼ばれる関さばは大分県、松輪さばは神奈川県、金華さばは宮城県で獲れる

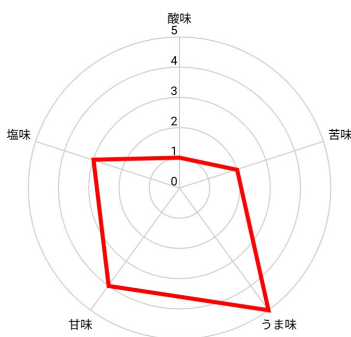
食経験・食習慣

サバは縄文時代から食され、税として収められていた平安時代には、産地の福井県から京都に運ぶ為の「鯖街道」が作られた。調理の幅の広い魚で、日本では多くの家庭の食卓に上がる

健康・生活様式

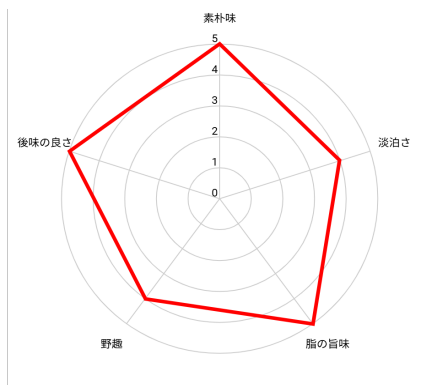
高タンパク、低脂肪で生活習慣病の予防に役立つとされる。DHA・EPAが豊富に含まれる魚であることも広く知られ、また、美容と健康に良いとされる他の栄養素も非常に多い

基本五味のレーダーチャート



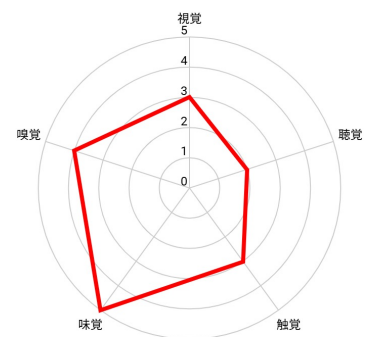
五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
素朴味	5
淡泊さ	4
脂の旨味	5
野趣	4
後味の良さ	5

五感に対する感じ方レーダーチャート



五感	評点
視覚	3
聴覚	2
触覚	3
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）

赤身魚の王がマグロ、白身魚の王がタイならばサバは漁獲量が多い為に安価であり、味の良さからも特に庶民に多く食される青魚、大衆魚の王であると考えます。当商品は大西洋で獲れた旬のサバを使用しており、味付けは通常の半分ほどの塩分濃度とし、新鮮かつ脂のたっぷりに乗ったその味は大衆魚の枠を超えた上品さで、多くの審査員の舌を唸らせる十分な力がありました。ほとんどの骨を取り除いていることによる調理の簡便さも大きな特徴で、手軽に美味しく食せるものであることも商品の魅力の一つです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

万事に於いて控え目で、主張をし過ぎないことは昔から日本人の美德のひとつとされていますが、「淡塩さば」とした当商品のネーミングもまたその事を感じさせるものがあります。商品の特徴である薄い塩味から、薄塩とするのではなく淡い塩とした漢字はイメージが柔らかく、商品の味わいに寄り添っている上に高級感を醸し出しています。パッケージには商品についての説明、調理法等が驚くほど多く記載されており、その情報量の多さに審査員の賛否両論もありましたが、消費者にはとても親切な設計であると言えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

今年は数年振りに秋刀魚やスルメイカが豊漁とされ、ここ数年の間では最も値段が落ち着いていますが、水産物をはじめ多くの食品値上げが続く中、当商品は漁獲量が多い為に価格帯も安定しているとされるサバの冷凍加工商品であるため、安心して購入できる点に市場内に於いての強みがあります。また、生協の共同購入という販路を中心に、健康意識の高い家庭層や中高年層をターゲットにしており、減塩や骨取りなどの特徴が「減塩」「健康」「簡便調理」といった市場のトレンドに合致していると考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

生協を通じた全国的な流通により、広報の安定性と信頼性を確保していることもあり、予算や部署、担当者の配置をはじめとする広報活動は現状ではほぼ行われていないようですが、御社のホームページを拝見しましたところ、当商品をはじめとする多くの商品を、特徴からレシピまで広く紹介している点に好感が持てました。今後はSNSを使用するの販促活動を展開されていくとのことであり、より多く商品の魅力を発信されることを期待します。また、当審査会での受賞もその一助となれたら光栄に思います。

5. ブランディング要因

内部的要因でも述べた通りサバは大衆魚の代表であり、その中に於いて当商品の特徴である淡い塩味のサバは、健康志向・安心志向の商品群の中で、シンプルかつ分かりやすいコンセプトを打ち出していると言えます。また、企業が掲げる「美味しさと健康の両立」という理念を具体化した商品であり、ブランド戦略の一環として機能しています。骨があらかじめ取り除かれている、塩分が通常の半分程といった特徴は、消費者に安心感と利便性を提供しており、まさしく魚とはこんなに美味しいもの、と思わせる力があります。

6. 素材・安全性・その他

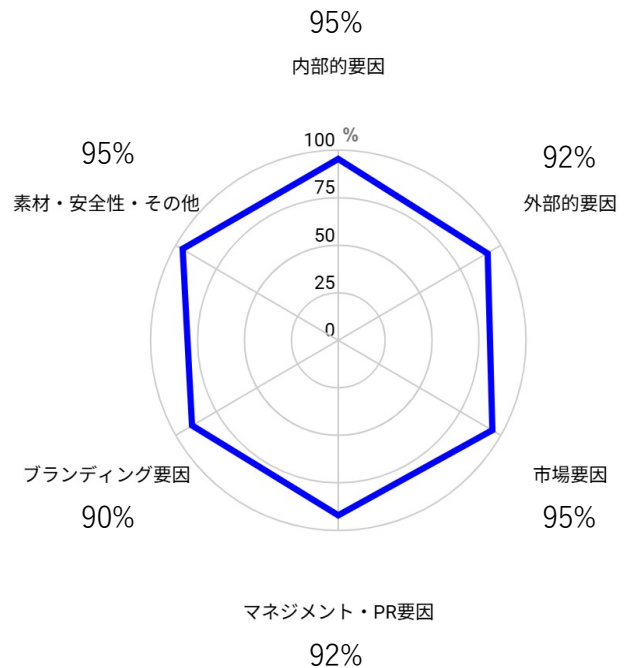
その身体の構造上の特徴から、サバはとりわけ傷みやすい魚ですが、当商品は独自の冷凍・加工技術を施し獲れたての新鮮さをしっかりと保っている上、HACCPに基づく衛生管理、トレーサビリティ管理を導入しており、原材料の安心・安全に対する企業姿勢がしっかりと現れています。また、味付けには天日塩を使用しており、自然由来の調味料で製造していることに加え、保存料や着色料を使用していない点も安心材料となっています。冷凍の状態の切り身を解凍せずすぐに調理できる点も、安心感の高さに繋がるものです。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は95%から90%の範囲となり、いずれもグランプリの要件を十分に満たす高得点のグラフです。

特に評価の高かった3つの要因のうち、内部的要因については、青魚のサバでありながら淡い塩味による上品な味わいであることが評価されました。市場要因は漁獲量の多さにより価格が安定し、安心して購入できる商品である点、素材・安全性・その他は原材料の安心・安全に対する起業の努力と姿勢が評価され、外部的要因は淡塩さばという秀逸なネーミングとパッケージの親切設計、マネジメント・PR要因は、当審査会での受賞による今後の販促活動の期待への評価、最後にブランディング要因は、企業が掲げる「美味しさと健康の両立」という理念を具体化した商品であることへの評価となります。



■ 総評

食材にはそれぞれ旬があり、最も美味しくなるその時期に人々はその食材を多く買い求めます。そして時として需要と供給のバランスが崩れた結果、価格は高騰してしまうこととなります。すべての食材は生き物である為、天候、気温、海水温等、あらゆる要素がそれぞれの生産量、漁獲量に密接に関わってくるものですが、特に昨今の地球温暖化の進行は、遠くない将来に食糧危機を招くことも危惧されています。その中で力強い生命力を発揮し、制限を設ける限りは安定して獲ることができる食材も決して少なくはなく、その中のひとつがサバであると考えます。当商品は、大西洋の海域で獲れたサバを独自の技術で獲れたての新鮮さを保った状態で加工を施し、すぐに調理に使える形態としたものであり、簡便性の点に於いて非常に優れたものです。そして淡塩さばという商品名の通り、サバの身の旨味を引き立てる薄い塩味が一番の特徴で、その味は脂が多い為に悪い言葉では下魚とも呼ばれるサバのイメージを払拭する上品さで、身の旨味、脂の甘味、そして食後の満足感の高さは高級魚と呼ばれる多くの魚と比べても、決して引けを取るものではありません。秋が旬の魚と言え、多くの人はず秋刀魚が思い浮かびますが、サバもまた秋にこそ最もその味の真価を発揮する魚でありながら、価格は概ね安定し、またどのような調理法でも美味しく食することができる汎用性の高い食材であることが最大の魅力であると考えます。

以上、株式会社井ゲタ竹内様より出品の「淡塩さば」は、第93回ジャパン・フード・セレクション審査会に於いて厳正な審査の結果、味の点では特に審査員の高評価を集め見事グランプリを受賞されたことの御報告とさせていただきます。様々な食材の値段の高騰が続く中、物価の優等生という言葉も聞かれなくなって久しいですが、サバは家庭でこそ最も多く食され、そして舌も心も満足させるもので、心を込めて我々消費者を喜ばせる為の商品を作り続ける御社の、今後の益々のご発展を心より望んでおります。



〒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