



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

チーズバウム



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



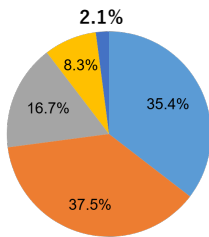
商品名 チーズバウム
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

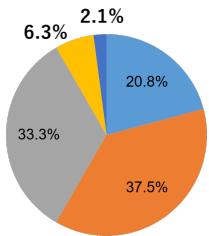
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

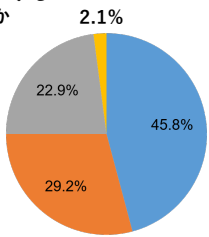
1 この商品に興味がありますか



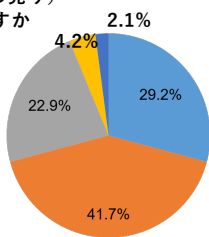
2 この価格で買いたいと思いますか



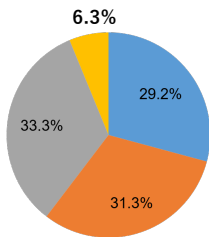
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

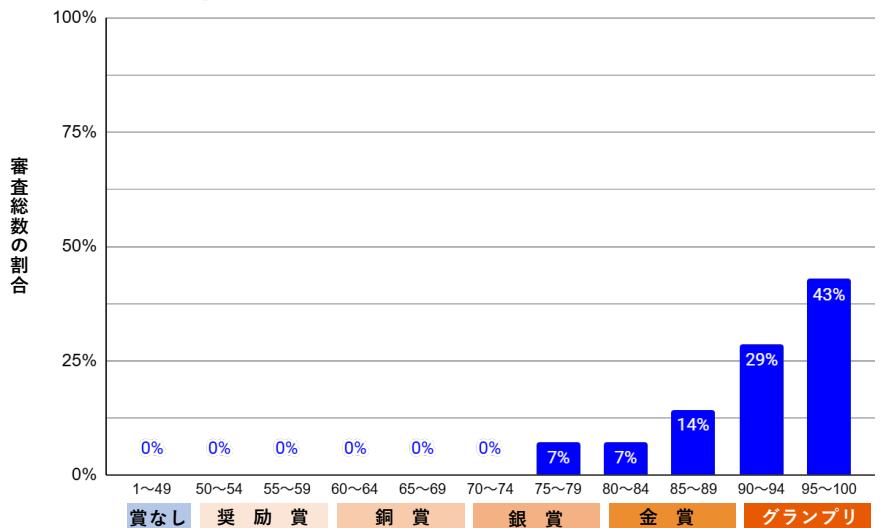
評価が高かった内容

2種類のチーズの香りとコクの調和が取れている
 国産の卵とカマンベールチーズを使用した柔らかな食感
 直感的でわかりやすいネーミングで、味を想像しやすい
 那須発のチーズ菓子専門店という地域性と専門性の両立
 箔押しを施した高級感のあるパッケージは手土産にも最適
 専門店としての強みを利用した広報活動がなされている
 衛生や安全、安心に対する管理体制が整っている

評価が低かった内容

濃厚な香りに比べるとチーズの味が薄い印象を受けた
 ネーミングに使用される言葉が一般的で独自性に欠ける印象
 大量流通品と比較されると価格差が購買のハードルになる懸念
 日本語表記が無く、商品情報がパッケージから読み取りづらい
 新商品単独の広報は弱い傾向があるように見受けられた
 まずは国内市場における浸透戦略をさらに強化する必要性
 将来的には情報発信の濃密化も目指すことが好ましいと思う

点数分布



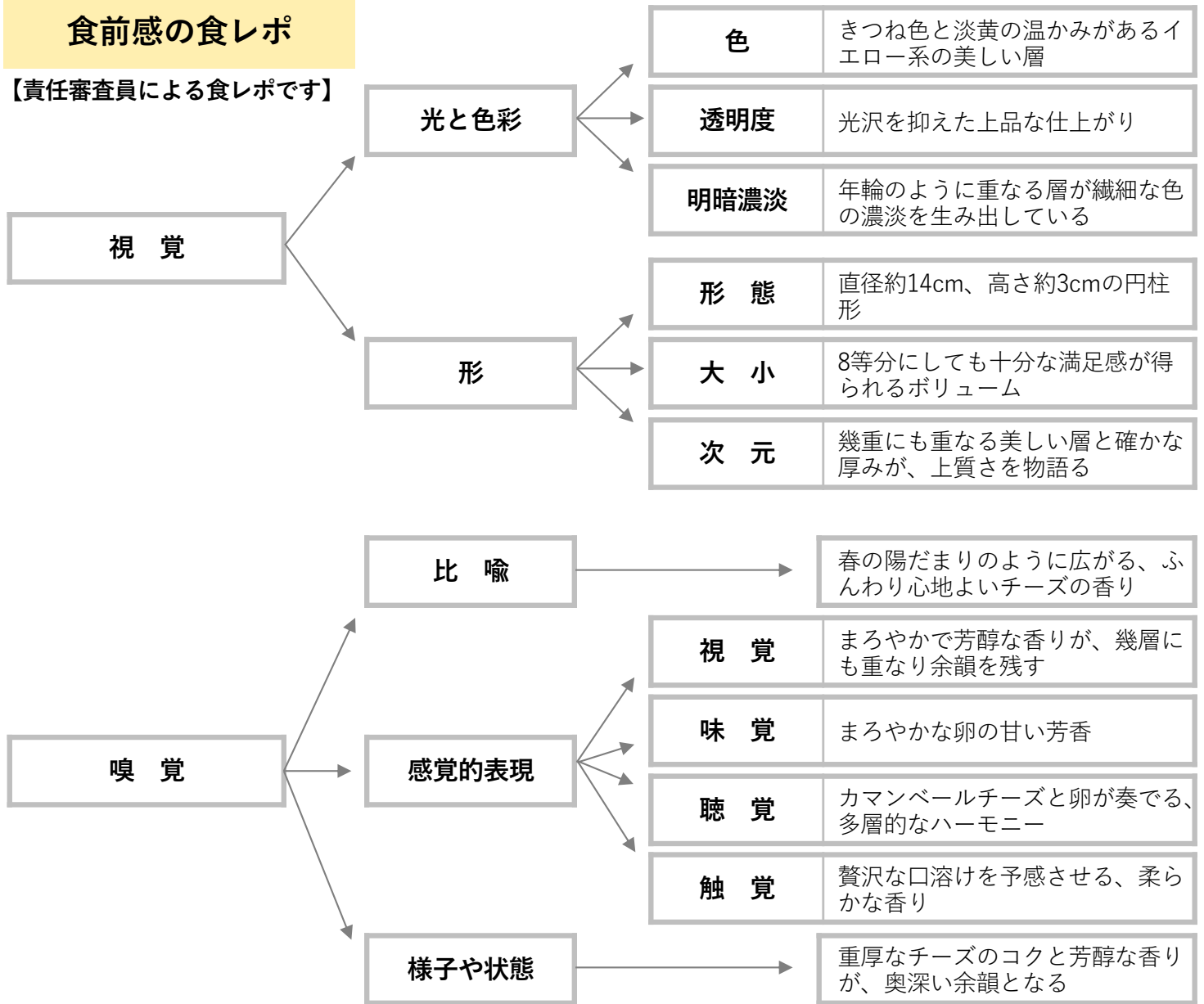
点数は銀賞相当からグランプリ相当に分布し、総合評価91%で【グランプリ】評価となりました。点数が高得点に集中した主な理由は、直感的でわかりやすいネーミングと、チーズを使ったバウムクーヘンという独自性が多くの審査員の共感を得たためと考えられます。アンケートでは7割以上が「この商品をターゲットにする客層が多いと思う」と回答しており、幅広いターゲット設定と合わせて、贈答用から日常利用まで幅広い需要に対応できる点が強みです。



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

パッケージはバウムクーヘンとチーズをイメージさせる落ち着いた黄色で、箔押しをあしらいが高級感を持っています。まさに鮮やかさと落ち着いた印象を両立させたデザインで、贈答・手土産にふさわしい付加価値を与えており、消費者に強い期待感と品質への信頼を抱かせます。このパッケージからは、ブランドマーケティングにおける貴社の戦略的な取り組みがうかがえます。

視覚としては、バウムクーヘン本体は直径約14cm、高さ約3cmの円柱形で、8等分にしても十分な満足感が得られるボリュームがあり、ご家族やグループでのシェアにも適しています。きつね色と淡黄の温かみがある美しい層が、その緻密な製造過程と品質の上質さを物語ります。

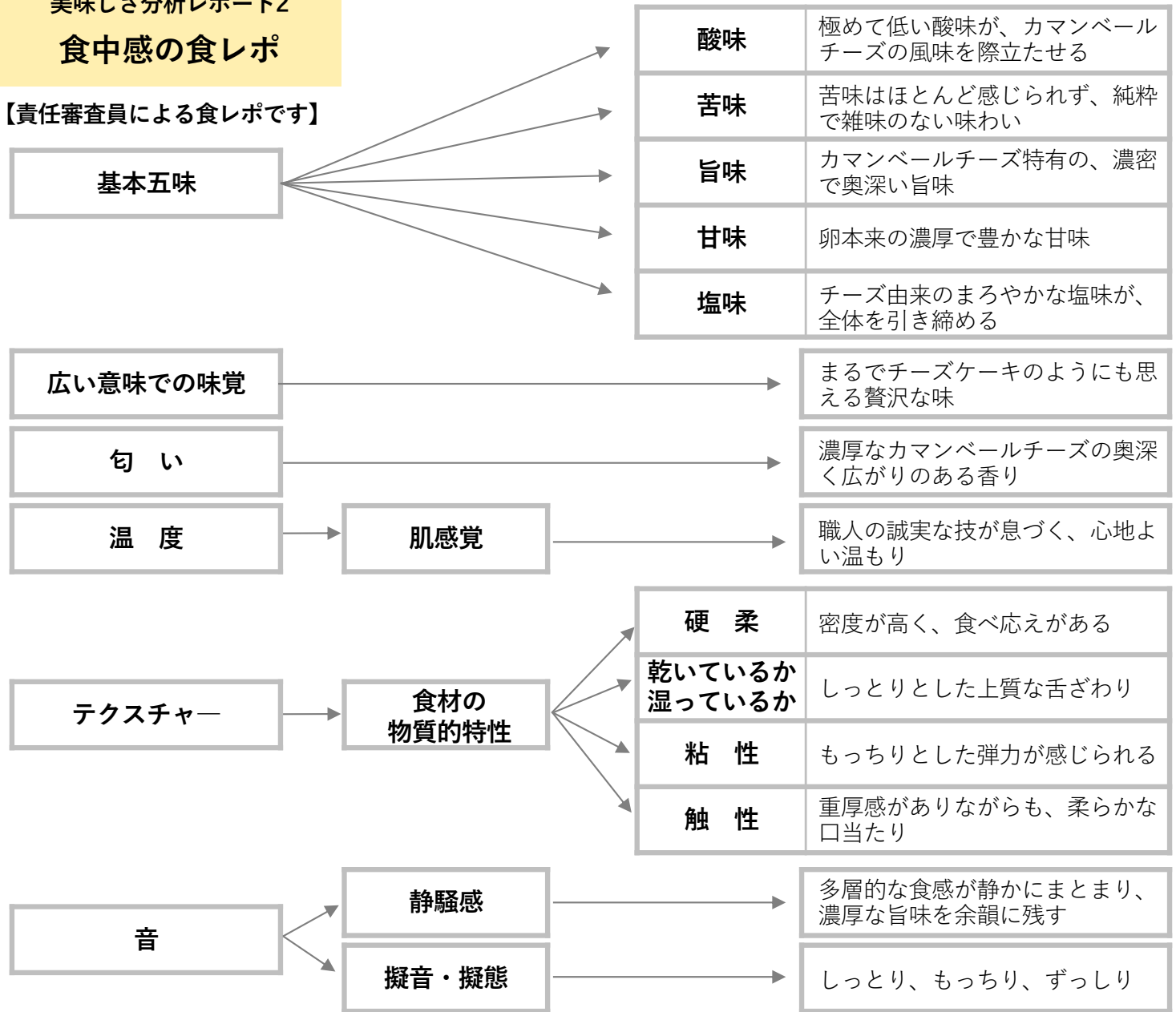
特筆すべきはその香りで、クリーミーなカマンベールチーズを主軸とし、卵の甘い芳香と調和した多層的な風味のハーモニーを奏でます。この芳醇な香りは、贅沢な口溶けとともに、消費者に対して深い満足感をもたらします。



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

食感、重厚感がありながらもしっとりとした柔らかな口当たりです。生地の密度が高く、もっちりとした弾力が感じられます。バウムクーヘンの多層的な構造を保ちつつも上質な口溶けが実現されており、その緻密な製造過程がうかがえます。重厚さと軽やかさを見事に両立させた、絶妙なバランスも特筆すべき点です。

味覚に関しては、カマンベールチーズ特有の濃密で奥深い旨味が基調となり、卵本来の濃厚で豊かな甘味が相乗効果を生み出しています。また、まろやかな塩味が味わい全体を引き締めるアクセントとなっています。濃厚なチーズの奥深く広がりのある香りは、濃厚ながらもバランスに優れており、チーズの主張が強すぎない点も特筆されます。このバランスこそが、贈答・手土産として人を選ばない普遍性を確立する最大の要因ではないかと推察します。チーズバウムという新境地への挑戦が貴社の新しい柱として市場に定着し、多くの人々に愛されることを心より期待しております。



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

口の中に広がるチーズの濃厚な旨味がゆっくりと心地よい余韻へと変化し、深い充足感を覚える

気候・地域

季節やシーンを選ばない普遍的な味わいであり、消費者に高い安心感と「日常のくつろぎ」を提供する

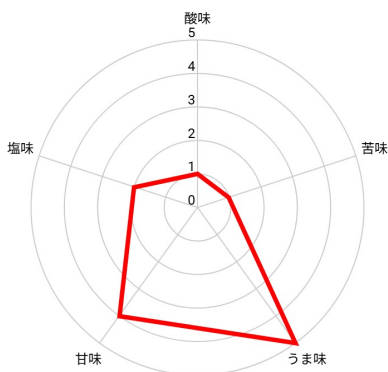
食経験・食習慣

カジュアルな手土産から特別な日のハレの場まで、広範な利用シーンにおいて、その商品価値を十二分に発揮する

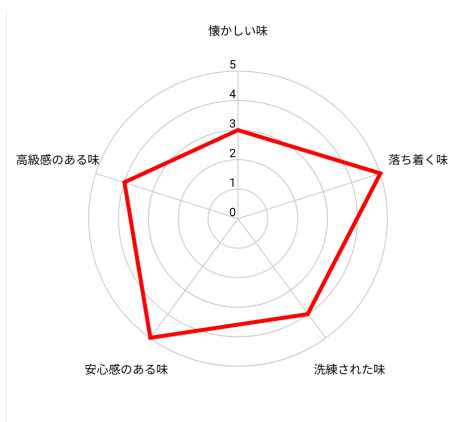
健康・生活様式

保存料不使用であるため、小さな子供から年配の方まで、幅広い世代が安心して楽しむことができる魅力を持っている

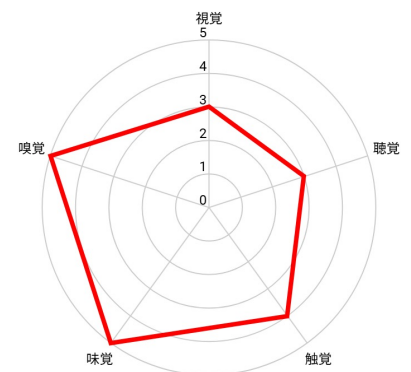
基本五味の レーダーチャート



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 | 1 |
| うま味 | 5 |
| 甘味 | 4 |
| 塩味 | 2 |

| 広義の味 | 評点 |
|---------|----|
| 懐かしい味 | 3 |
| 落ち着く味 | 5 |
| 洗練された味 | 4 |
| 安心感のある味 | 5 |
| 高級感のある味 | 4 |

| 五感 | 評点 |
|----|----|
| 視覚 | 3 |
| 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）

カマンベールチーズ特有の濃密で奥深い旨味が基調となった、贅沢なバウムクーヘンです。食感は重厚感がありながらもしっとりとした柔らかな口当たりで、緻密な製造過程がうかがえます。濃厚かつ奥深いチーズの芳香を持ちながら、そのバランスの良さから、贈答・手土産として人を選ばない普遍性を確立する最大の要因であると推察します。一方で、一部の審査員からは「濃厚な香りに比べるとチーズの味が薄い印象を受けた」という感想も寄せられました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「チーズバウム」の商品名は直感的で分かりやすく、初見の顧客にも内容を明確に伝えることができます。バウムクーヘンとチーズを想起させる黄色のパッケージに箔押しがなされた包装は、贈答や手土産需要に適した高級感とインパクトを両立しています。一方で、ネーミングは分かりやすい反面、独自性に欠ける印象も否めません。日本語表記がなく、商品情報がパッケージから読み取りづらい点と合わせて、訴求方法の改善が期待されます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

チーズを使ったバウムクーヘンは珍しさがあり、贈答品や手土産としての付加価値を感じます。価格設定は日持ちの良さとブランド背景を考慮すると妥当であり、ターゲットである30～40代の女性およびチーズスイーツが好きな人に受け入れられやすいと考えられます。トレンドとしてのチーズスイーツ人気の高まりと合わせて、ブランドコンセプト「贈りたいものは時間です。」「日常にくつろぎの時間を。」が体现されていると評価されました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

SNSやニュースリリースでの商品発信を行い、専門店としての強みを活かした積極的な広報活動が展開されています。特にInstagramでは、高品質で色彩豊かな写真が投稿されている点が、多くの審査員から高く評価されました。また、ホスピタリティ理念を従業員教育に取り入れ、顧客に寄り添う姿勢が徹底されています。顧客窓口やクレーム対応体制も整備され、消費者に対する安心感が提供されています。これらの取り組みが今後も継続されることを期待いたします。

5. ブランディング要因

「御用邸チーズケーキ」に続く新たな柱として「チーズバウム」を位置づけることで、ブランドの拡張性と成長性が示されています。那須発のチーズ菓子専門店という地域性と専門性の両立は、唯一無二のブランド確立につながる可能性を秘めています。栃木県のお土産、国内の手土産、海外の日本名産ブランドという3方面からのブランディング確立によりブランド基盤が強固で、唯一無二のチーズスイーツブランドとして、今後の成長が大いに見込まれます。

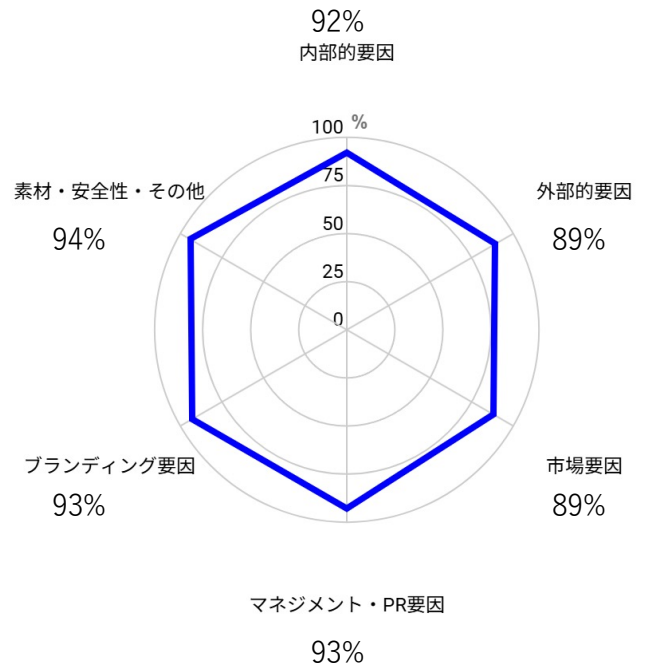
6. 素材・安全性・その他

原料の受け入れから製造・出荷までの一貫した管理。保存料を使わず、HACCPに基づいた衛生管理やトレーサビリティ管理を実施しており、安全性が確保されています。このことから、商品の安全に対する誠実な姿勢がうかがえます。また、着色料は原料由来のカロチンに限定している点も安心感があります。ただし農薬検査は実施されていないため、一部の審査員からは、厳しい基準を求める層には不十分と指摘される可能性があるとの意見もありました。

審査レポート

■ 要因分布

各評価要因において89%から94%の範囲に分布し、全体的にバランスの取れた高い評価を獲得しました。「内部的要因」では、国産の卵とカマンベールチーズを使用した濃厚な味わいと、チーズの濃厚な香りとココアの調和が評価されています。「外部的要因」では、直感的で分かりやすいネーミングとインパクトのあるパッケージが高く評価されました。「市場要因」に関しては、チーズを使ったバウムクーヘンという独自性に、贈答品や手土産としての付加価値が感じられる点で高評価を得ています。また、「素材・安全性」は、HACCPに基づいた衛生管理やトレーサビリティ管理が評価され、94%と最高評価となりました。「マネジメント・PR要因」と「ブランディング要因」に関しては、「御用邸チーズケーキ」に続く新たな柱として「チーズバウム」を位置づけることで、ブランドの拡張性と成長性を示しており、ブランドコンセプトの体現に大きな期待が寄せられています。



■ 総評

はじめに、ブランドコンセプト「贈りたいものは時間です。」「日常にくつろぎの時間を。」の体現に向け、商品開発やブランドマーケティングに取り組まれる貴社の姿勢に、深く敬意を表します。

本商品は、国産の卵とクリーミーなカマンベールチーズを使用したしっとりとした食感のバウムクーヘンです。濃厚ながらもくどくなりすぎず、チーズの香りとココアが楽しめます。職人の丁寧な手仕事によって均一な焼き色と優しい口どけが実現されており、まるでチーズケーキを思わせる食感です。このチーズバウムの持つ独自性（希少性）は、チーズ好きのお客様はもちろん、幅広い世代に受け入れられる魅力です。外部的要因としては、直感的で分かりやすいネーミングとインパクトのあるパッケージが、贈答用・手土産としての価値という点で多くの審査員から高く評価されました。常温保存が可能で持ち運びにも適しており、手に取りやすい価格帯であることも素晴らしい点です。また、専門店としての強みを活かした積極的な広報活動や、商品の安全に対する誠実な姿勢も高く評価されています。これらの取り組みは今後も継続されることを期待いたします。

ブランディングに関しては、「御用邸チーズケーキ」に続く新たな柱として「チーズバウム」を位置づけることで、ブランドの拡張性と成長性が示されています。三方面のブランディングは外部的要因としても高評価を受けたように、国内での「贈答・手土産ブランド」としてのブランディングが確立している一方、栃木県の「お土産」ブランドとしては成長の余地を感じます。世界展開を目指す方針は魅力的ですが、グローバル展開を見据える上でも、国内市場における戦略的な浸透が課題となります。今回の「ジャパン・フード・セレクション」グランプリ受賞を契機とし、更なる飛躍につながることを期待いたします。

最後に、本物を追求した商品づくりに深く称賛の意を表するとともに、貴社の更なる発展を心よりお祈り申し上げます。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壺番館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