



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

なんでもいけるしょうが焼きのタレ



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 **なんでもいけるしょうが焼きのタレ**

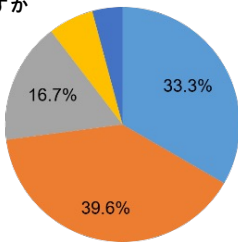
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第93回 (202511月)**

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。

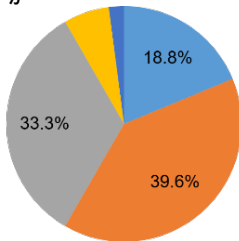
## WEBアンケート結果

■ とてもある    ■ 少しある    ■ 普通  
■ あまりない    ■ ない

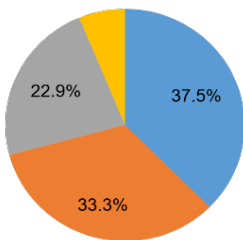
1 この商品に興味がありますか



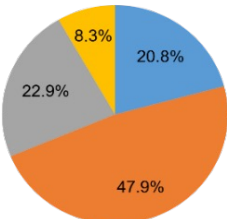
2 この価格で買いたいと思いますか



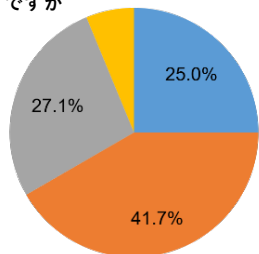
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

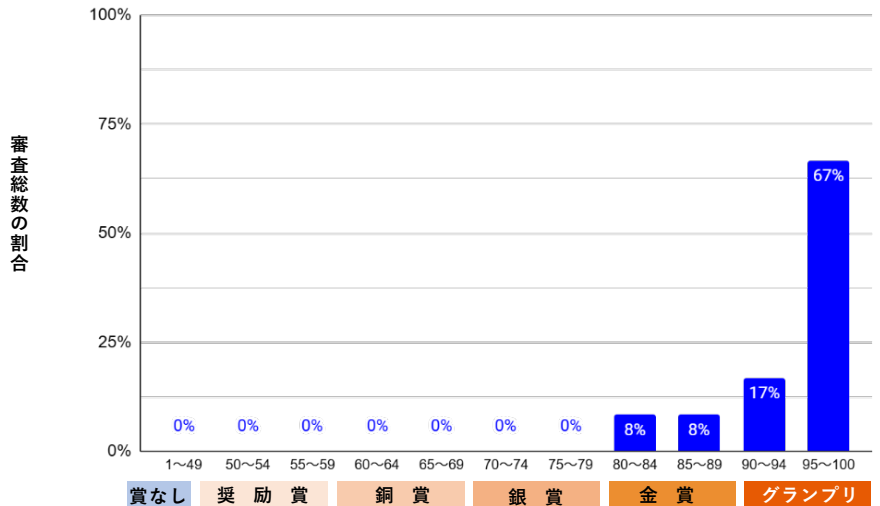
評価が高かった内容

甘味、酸味のバランスがよく、色も濃すぎず綺麗である  
 一度聞いたら忘れられないネーミングが良い  
 この価格でこの生姜感たっぷり嬉しい  
 衛生管理、品質管理がしっかりしていて安心  
 原材料を生かした味わいを大切にしている  
 母の味をイメージした手作り感が伝わってくる  
 万能味つけ商品であり、汎用性が高いところが素晴らしい

評価が低かった内容

生姜焼きのタレというネーミングは使用範囲を狭めている  
 オススメの料理方法などのもっと説明が欲しい  
 サブタイトルをつけて、もっと商品の良さをアピールしたい  
 広告宣伝予算が明確ではないようなので商品のために確保したい  
 タレを持って行く人も多いので対応した箱などがあると嬉しい  
 類似品が多い中でどうやって差別化を図るかが大切  
 もう少し価格が安いとリピーターにとっては嬉しい

## 点数分布



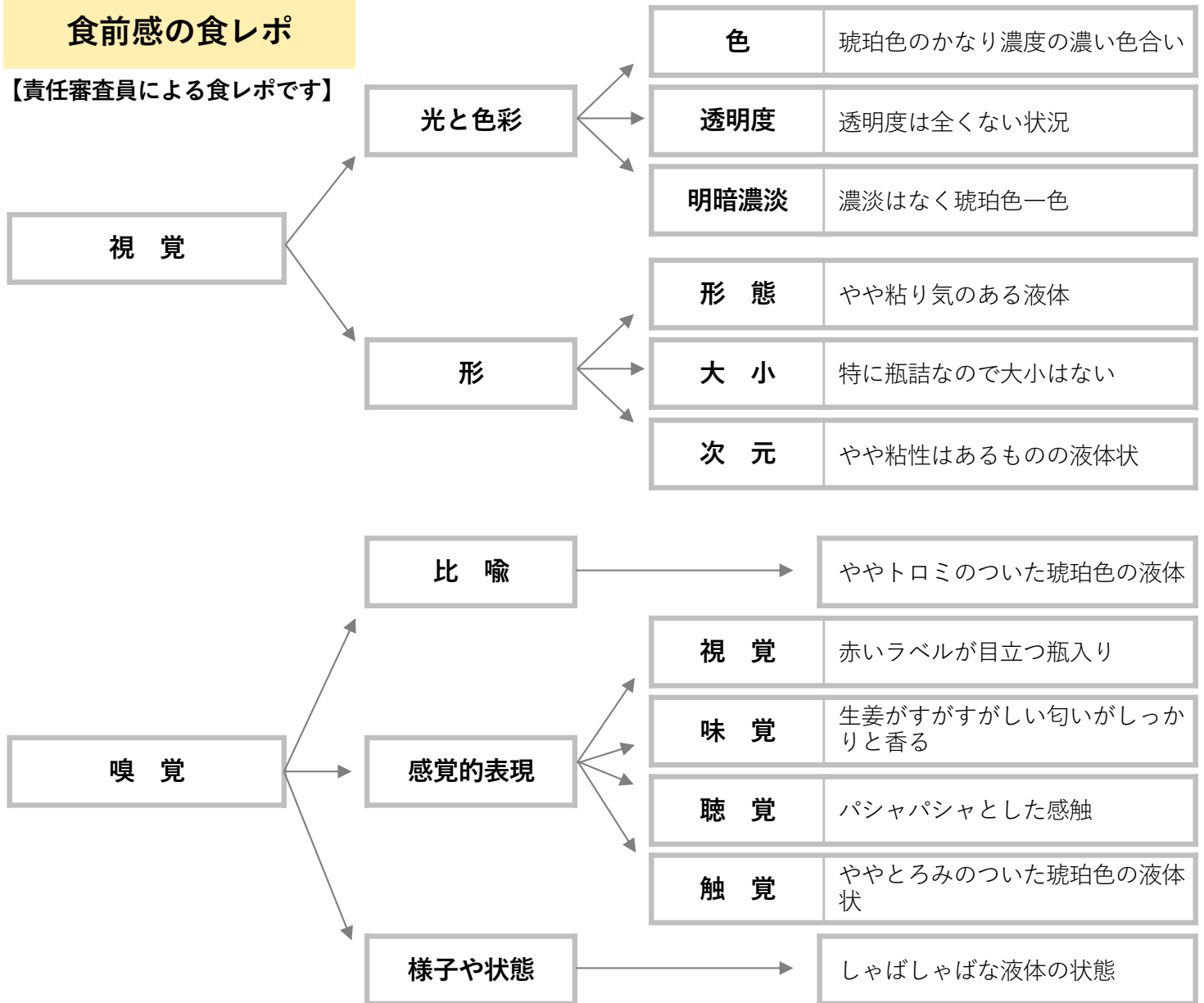
点数分布としてまぎれもないグランプリが84%を占めています。特に96~100までの数値が67%を占めており、これは圧倒的な強さの現れです。グランプリに相応しい総合評価だと考えます。このような高得点に至った理由は、普通の家庭でもクオリティの高い味付けが出来るという評価であり、老若男女が好む味付けになっているからです。少しツンとくる生姜の香りから、甘い玉ねぎの味わい、絶妙なバランスの醤油との味加減が素晴らしい万能調味料に仕上がっています。多くの消費者がターゲットであり、興味を持ってUSPを明確に感じさせる点がグランプリたる所以です。



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

瓶を手に取ると、まず目に映るのは、艶やかな琥珀色をしたタレの美しさです。ほどよいとろみの中に、生姜の細やかな繊維がゆるやかに漂い、光を受けてきらめく様子は、まるで一滴一滴に手間と時間が込められているかのようにみえます。ふたを開けた瞬間、生姜の清々しい香りが優しく、しかししっかりと立ちのぼり、そこに醤油の深みとほのかな甘みが寄り添います。その香りは決して強すぎず、素材の自然な旨みを想像させるような上品さを感じられます。

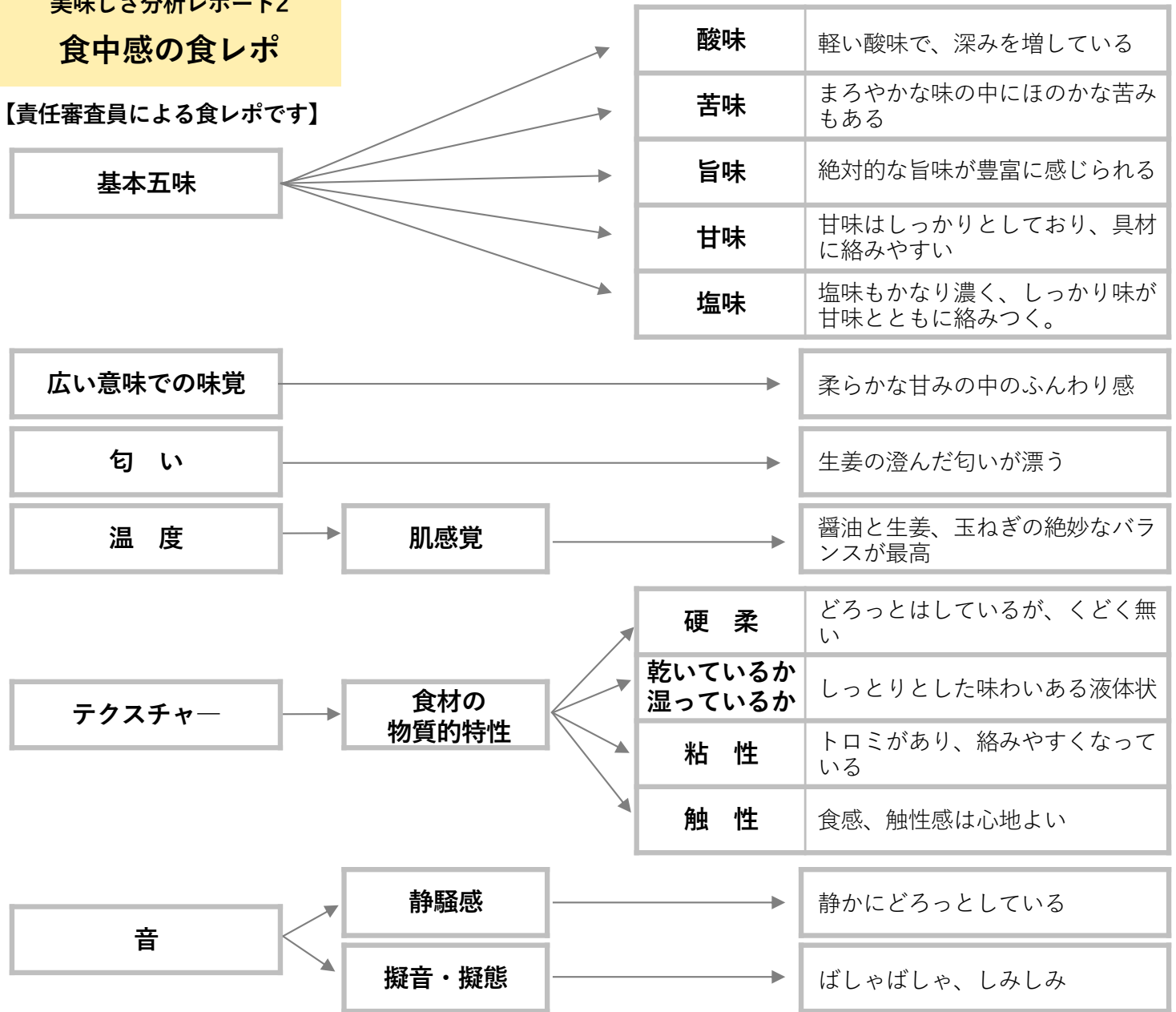
まだ火にかける前から、この香りを嗅ぐだけで、肉や野菜がどんな風が変わっていくのかと心がわくわくと弾みます。豚肉の表面に照りが出る情景や、茹でた野菜にひと和えした瞬間の彩りが思い浮かび、調理への期待が自然と高まります。シンプルながらも奥行きを感じさせる香りや質感には、家庭の食卓をかなり豊かにしてくれるような特別感があり、まさに「なんでもいける」という名にふさわしい万能の一本だと感じます。豚肉だけではもったいない、他の食材にも合わせたいタレです。



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

ひと口いただいた瞬間、まず感じるのは、生姜の澄んだ香りがふわりと立ち上がる心地よさです。辛みは決して尖らず、玉ねぎの柔らかな甘みとともに舌の上でほどけていきます。醤油の旨みが下支えとなり、全体にまろやかな深みを与えながら、素材の味を引き立ててくれるのが印象的です。豚肉であれば脂の甘さと見事に調和し、焼き上がった表面にほんのりと照りをまとわせることで、ひと皿に上品な艶を添えます。

口に運ぶたびに、生姜の爽やかな余韻と惜しみなく入っている玉ねぎが後味をすっきりとまとめ、食べ進めても重たさを感じさせません。白いご飯との相性は言うまでもなく、いろいろな食材も併せて、野菜炒めや魚の照り焼きにも自然に溶け込み、素材ごとの魅力を引き出してくれます。タレそのものが主張しすぎることなく、あくまで「料理を美しく整える脇役」としての品格を備えている点に、丁寧なものづくりの心が感じられます。食べるほどに奥行きを増す味わいは、まさに飽きのこない一品となっています。



## 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

後味が爽やかですっきりした甘さが残る、食材の良さを十分に生かした楽しめるタレ

#### 気候・地域

地域関係なく、どこでも暑い夏の日焼肉で精力をつけるためにも、寒い冬の日の温まる一品に仕上げるのも自在に利用できる

#### 食経験・食習慣

子供も大人も、懐かしいおふくろの味を思い起こさせる、生姜と玉ねぎと醤油の絶妙なマリージュで、癖になる

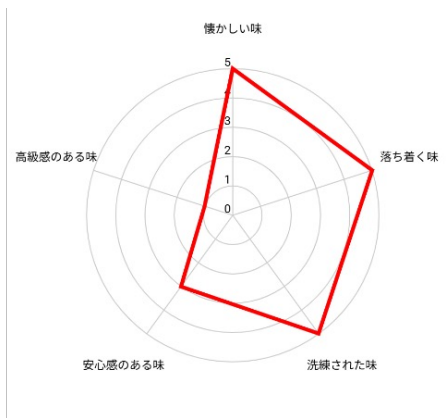
#### 健康・生活様式

添加物が入っていない健康的な調味料として、非常に重宝する

### 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	3
塩味	1

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

五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	5
味覚	4
嗅覚	1



# 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）

「なんでもいけるしょうが焼きのたれ」は、見た目からすでに食欲をそそる深い琥珀色で、照りが美しく肉や野菜に絡む様子はまさに食の芸術品のようです。香りは生姜の爽やかさと玉ねぎの甘みのバランスが絶妙で、鼻腔をくすぐる瞬間に期待感が高まります。舌にのせると、玉ねぎのまろやかな甘みと程よい塩味、さらに生姜のピリッとしたアクセントが重なり、味覚の奥行きを感じさせます。ニュース性としても「何にでも合う万能タレ」というコンセプトは家庭料理の幅を広げ、調理の楽しさを伝える点で現代の食シーンに新鮮な提案を与えています。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名「なんでもいけるしょうが焼きのたれ」は、シンプルながらも親しみやすく、使用シーンを直感的に想像させる点で非常に秀逸です。パッケージは透明感のあるボトルに鮮やかなラベルが配され、タレの色と光沢を美しく見せています。キャップや注ぎ口の設計も使いやすさを考慮しており、手に取った瞬間から調理意欲を刺激します。また、ラベルに記載された原材料や栄養情報の表記は清潔感と信頼感を醸し、消費者に安心感を与えるデザインとなっています。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

このタレのターゲットは、忙しい家庭や料理初心者から、健康志向の高い大人まで幅広く設定されており、多様な層に受け入れられる可能性があります。最近の家庭料理トレンドとして、手軽で美味しい「時短料理」や「万能調味料」の需要が高まっており、その波に完全にマッチしています。また、SNS映えするビジュアルも意識されており、投稿による拡散や口コミを促す要素が備わっています。市場環境と消費者ニーズを的確に捉えた商品と言えるでしょう。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報戦略としては、商品名のキャッチーさを活かし、レシピ動画やSNSでの使用例紹介が効果的です。ぜひ積極的に広告展開では「万能タレ」というコンセプトを前面に押し出すことで、消費者に直感的に使用価値を理解させることが可能になります。さらに、企業の信頼性や歴史をPRすることで、安全性や品質への安心感も補強されます。マネジメント面でも、今後は定期的なキャンペーンや季節限定レシピとのコラボで話題性を持続させる運用が望まれます。

## 5. ブランディング要因

ブランディング面では、「家庭の食卓に寄り添う万能調味料」としてのポジショニングが明確です。高級感を意識したラベルデザインや、使用シーンの提案によってブランド価値を訴求しています。さらに、安心・安全な素材の使用や一貫した品質管理により、消費者に「信頼できるブランド」という印象を与えています。ブランドストーリーとして、「手軽に家庭料理を美味しくする」という理念が伝わる点も、長期的な顧客ロイヤルティ形成に寄与し続けると考えます。

## 6. 素材・安全性・その他

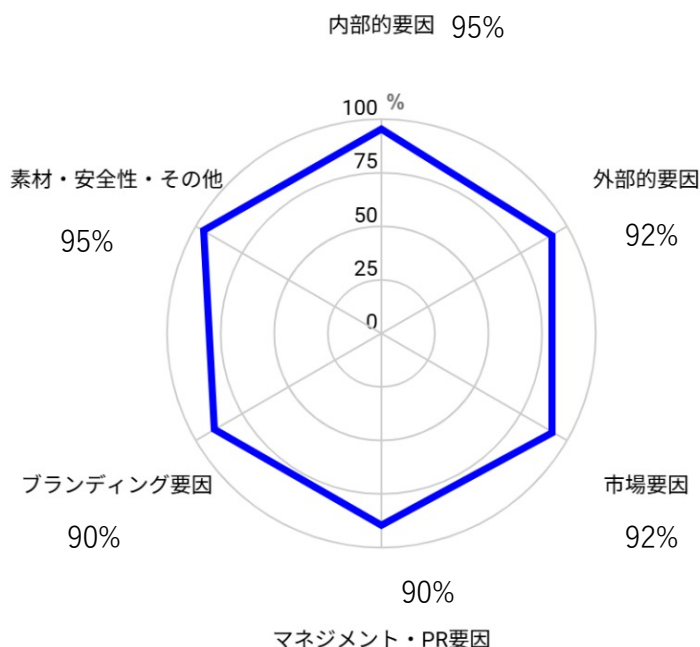
原材料には国産生姜や玉ねぎ、厳選された醤油、みりんなど、安全性と品質を意識した素材が使用されています。合成添加物を控え、自然な風味を引き出す調整により、健康志向の消費者にも安心感を与えます。食品表示や製造工程の明示も信頼性を高めるポイントです。素材へのこだわりは味覚の深みを生み出すだけでなく、現代の食文化における「安心・安全な家庭料理」という価値観にも合致しており、消費者の支持を得やすい要素となっています。ぜひこれからもこの精神を維持して、よい商品を作ってほしいものです。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分析をみると、全て90%以上の高得点で分布しており、全体として素晴らしく分布の取れている六角形となっています。

特に「内部的要因」の95%はだれもが味、香りから始まる五感を満足させる商品だという表れです。92%の「外部的要因」であるパッケージングや分かり易いネーミングである「なんでもいける」は親しみやすさを感じさせます。またこれも92%の「市場要因」に関しても顧客満足度が高く評価されている証拠だと思えます。90%の「マネジメント・PR要因」や同じく90%の「ブランディング」はもっとSNSやWebを活用することでまだまだ伸びしろがあるのではないかと考えられます。最後に「素材・安全性」については、現在健康志向が気になる一般消費者への有難い評価です。これはこれからも多くの人々の活用価値を示して、なんでもいける、単なる生姜焼きの商品だけでない幅広い食材として、家庭の中で幅広く活かされる調味料としての価値が高く評価されています。



## ■ 総評

「なんでもいけるしょうが焼きのたれ」は、その名の通り家庭の食卓に一つ置いておくだけで、幅広い料理に応用できる万能調味料としての価値を強く感じさせます。見た目の艶やかさや香りの豊かさは、調理の最中から食欲を刺激し、料理全体の印象を格上げする効果があります。生姜の爽やかな香りとまろやかな玉ねぎの甘み、程よい塩味が絶妙に調和しており、豚肉のしょうが焼きはもちろん、鶏肉や野菜炒め、さらには炒め物や煮物にまで応用できる柔軟性を備えています。この使い勝手の良さが、一般の家庭でも広く受け入れられる要因となっており、料理初心者から上級者まで、さまざまな層に満足感を提供できるでしょう。

また、目立つパッケージデザインやボトルの形状も使いやすさを意識しており、手に取った瞬間から調理の楽しみを感じさせます。ラベルには原材料の明示や栄養情報がしっかり記載されており、安心感と信頼性が両立しています。ただし、現状の容量や価格設定を考慮すると、少し値が張る印象を受ける消費者もいるかもしれません。そこで、小ぶりのパッケージやお試しサイズを展開することで、より幅広い層が手軽に購入でき、家庭に取り入れやすくなると考えます。また、季節限定やアレンジレシピとのコラボ商品を打ち出すことで、話題性や購入動機をさらに高めることも可能です。もっとWebの活用をして、いろいろなアレンジの提案があれば、もっと購入の意欲が沸くのではないのでしょうか？

総合的に見て、このタレは「香りが良く、どんな料理にも合う」という点で家庭に一つあれば重宝する商品です。味の完成度と使い勝手の高さに加え、安心・安全な素材へのこだわりも消費者に安心感を与えています。調理の幅を広げる万能性と、食卓を華やかに演出する存在感を兼ね備えており、家庭用調味料として非常に高い価値を持っています。今後は容量やパッケージの工夫を加えることで、より多くの家庭で日常的に使われる定番商品としての地位を確立できるでしょう。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション