



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

WABI-DELI 花がんもの含め煮



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 WABI-DELI 花がんもの含め煮

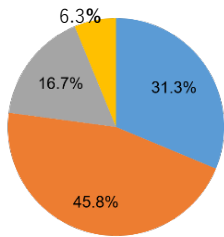
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

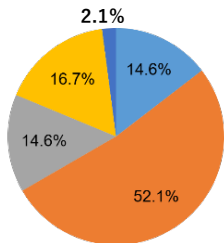
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

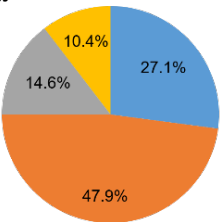
1 この商品に興味がありますか



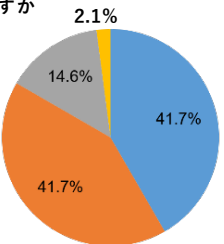
2 この価格で買いたいと思いますか



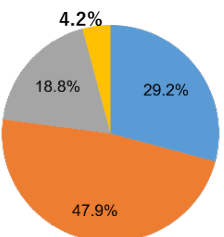
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

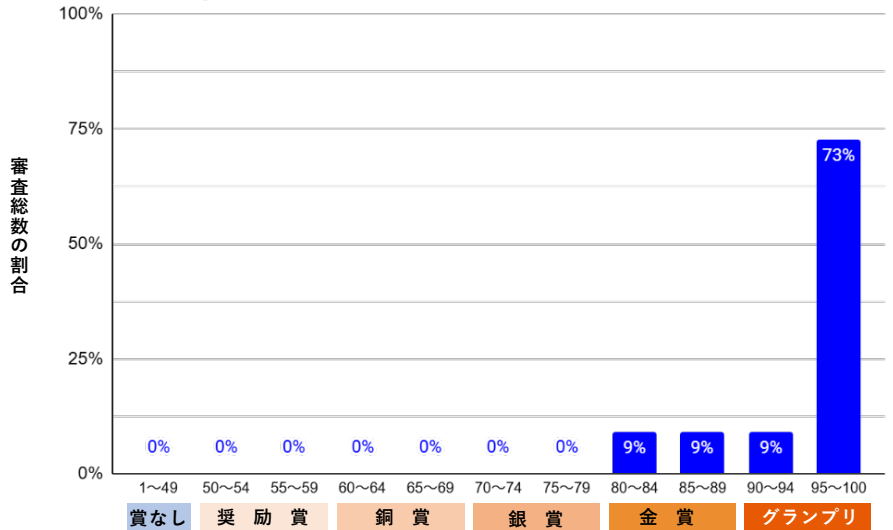
評価が高かった内容

素材の味を活かした味付けが健康的で好感が持てる  
花がんもの形がキュートで珍しく、目を引く  
動物性原料不使用でもしっかりとした味付けで旨味がある  
冷凍保存なのでストックとしても非常に便利である  
家族でも十分な容量なので嬉しい  
花がんもというネーミングと中身が見えるパッケージが良い  
「WABI-DELI」の背景や深い思いは心に響くものがある

評価が低かった内容

しいたけも国産だと安心感がある  
小ロットもあると購入しやすい  
QRコードを導入し効果的な情報発信があると理解が進む  
メイン商品がたくさんある中でブランド差別化が出来るの良い  
プラントベース商品だと一目で分かる訴求性が上がる  
にんじんの癖があるので好みに分かれる  
この量ならパッケージがジップ付きだと助かる

## 点数分布



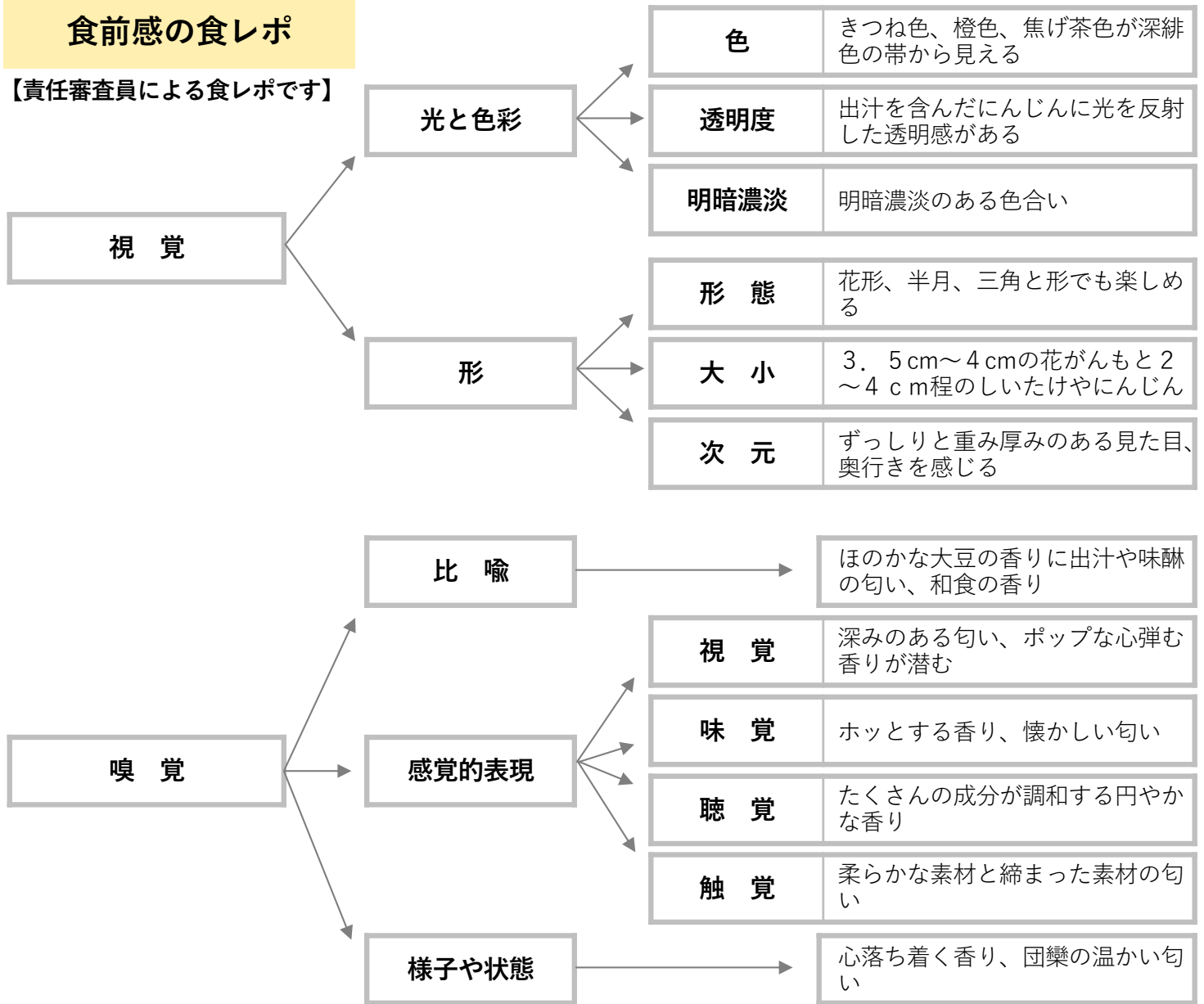
点数分布は「金賞」相当が18%、「グランプリ」相当が82%となり、総合評価は【グランプリ】となりました。高得点の理由は、老若男女に好まれるやさしい味わいと「花がんも」の目新しさ、さらに華やかなパッケージやネーミングによる“和のお惣菜”としての分かりやすさが挙げられます。また、冷凍保存・自然解凍で手軽に楽しめる利便性も評価されました。商品としての個性と幅広い層への訴求力を兼ね備えた、魅力的な商品だと言えます。



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

袋ごと手に取ると、そのずっしりとした重量感と見た目の華やかさに、思わず心を奪われます。きつね色の花がんもは愛らしく、橙色のにんじんや焦げ茶色のしいたけが、まるで花がんもを引き立てるために配置されたかのように美しく並んでいます。深緋色の帯の隙間からのぞくその姿は、食べる前から柔らかで優しい美味しさを想像させ、自然に口にしたいという気持ちをかき立てます。

パッケージの透明な窓から見える中身は、一つ一つの大きさが2 cmから4 cmほどで、しっかり煮込まれた素材の様子がはっきりと確認できます。封を開けた瞬間、どこか懐かしさを感じる和の煮物の香りがふんわりと立ち上り、団欒のひとつときや温かい家庭の食卓を思い浮かべ、心がほっと和みます。

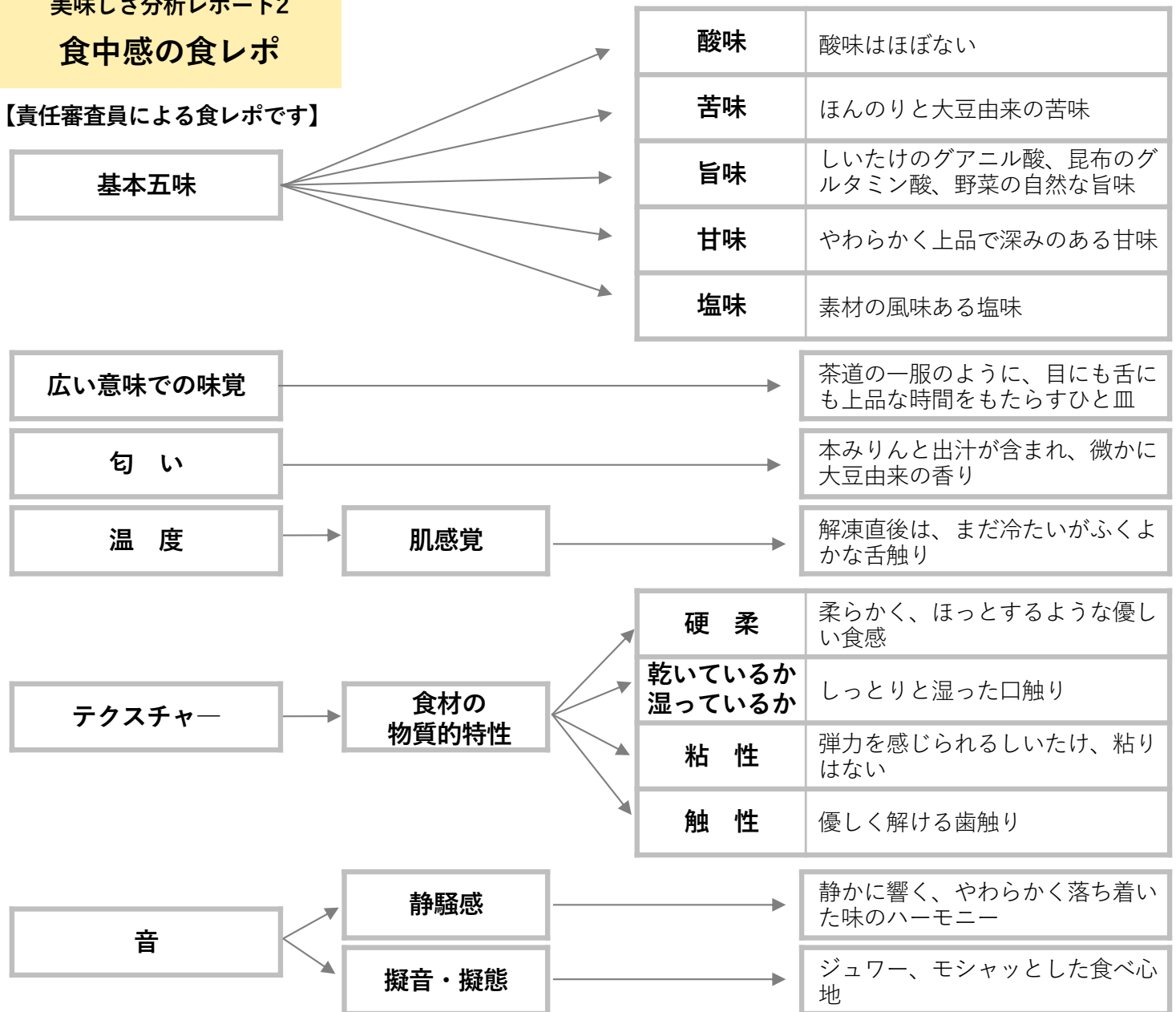
その見た目の美しさ、手にした時の感触や重み、形や柔らかさまでも伝わる丁寧さに、ワクワクや楽しみが溢れます。一口ごとに、素材の優しさや丁寧な手仕事のぬくもりを感じられることを心から楽しみにさせてくれる一品です。



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

花がんもが愛らしく、しいたけ、にんじんの3色具材の濃淡が見た目に程よいバランスを保っています。温めると、しいたけのグアニル酸や昆布のグルタミン酸、野菜由来の自然な旨味の香りが広がり、食欲をそそります。常温から少し冷めた一口サイズの花がんもを口に含むと、ジュワモシャツと出汁の旨味が溢れ出し、本みりんの自然な甘味と出汁の香り、微かな大豆由来の香りが調和して、穏やかに嗅覚を刺激し、旨味が舌を覆います。しいたけは干しいたけのような弾力、にんじんは舌でも潰せるほどの柔らかさで、出汁が染み込んだ具材はそれぞれの風味と食感を存分に味わえます。

少し温めると香りがさらに引き立ち、どこか懐かしい優しい気持ちを誘います。植物性素材のみを用いた心にも染み渡る味わいは、老若男女問わず多くの人が“おいしい”と感じる理由です。

「WABI-DELI 花がんもの含め煮」は、日本人の多くが懐かしさや親しみやすさを感じられるお惣菜で、共感できる要素が魅力となり、いつまでも食べていたいと思わせる、心惹かれる商品でした。



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

植物性の軽やかな旨味とすっきりとした甘味が後を引く

気候・地域

山寺の石畳を歩くように、ひと口ごとに心が落ち着く穏やかなひと皿

食経験・食習慣

静かにスーッと体に染み込む惣菜の一つ、馴染みのある安心感

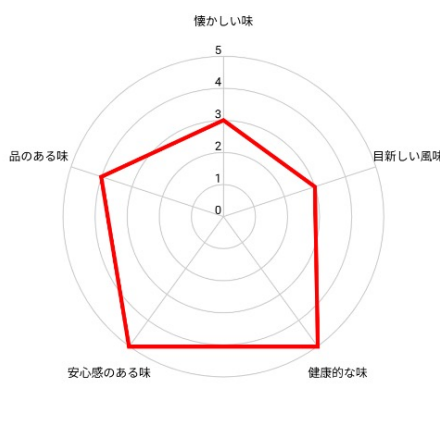
健康・生活様式

植物性食品、大豆由来の食品は日本人なら習慣的、海外でも注目のプラントベース食品

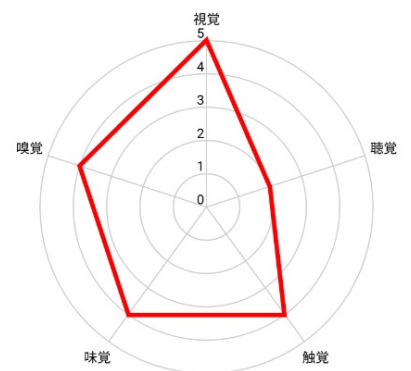
基本五味のレーダーチャート



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	0
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
目新しい風味	3
健康的な味	5
安心感のある味	5
品のある味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	4
味覚	4
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）

伝統的ながんもどきに現代的なアレンジを加えたニュース性があり、冷凍・長期保存が可能であることから利便性があり、花形のがんもが可愛らしくお弁当や食卓の一品として家庭でのシーンが想像できます。優しい味わいのがんもは出汁を吸い込み、とてもジューシーで美味です。今のままでも十分ではありますが今後、更に華やかさをプラスするなら、いんげんやきぬさやなどの緑色も入るとより一層色のバランスが良くなるとの意見もありました。また、福祉施設や病院食にも応用できるポテンシャルを感じました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

中身が見える仕様で商品分かりやすく、商品に対する自信が表現されています。「花がんもの含め煮」というネーミング、華やかな帯の赤い色は和をイメージしやすく視覚効果で老舗の暖簾のような拘りを感じます。保存性に優れ、業務用ならではの大容量も魅力の一つですが、家庭用を目指すなら個包装や小容量展開を加えることで小規模利用の需要にさらに応えられる余地があります。また、必要な分だけ解凍できるようジップをつける、家族何名分かの目安表示など個人消費に向けた配慮があるとより手に取りやすいかと考えます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

植物性素材で構成され、サステナブル志向に合致している点は近年の健康志向・環境配慮トレンドに合う商品として外食産業やホテル・旅館などの業務用に適した価格帯で提供され、利用シーンを広げやすいと感じました。一方で、業務用と一般向けに同一商品を展開していることから、ブランド価値向上のための差別化には更なる工夫の余地があるとの意見もありました。業務用を主とする価格設定は一般消費者が通販で購入する際には割高感を持つ可能性があります。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

企業理念に基づく誠実な商品づくりを掲げ、公式通販サイトなどでブランドの考えを明確に発信している点顧客窓口やクレーム対応体制も整備されており、企業の信頼感があります。ただ、広告露出やメディアでの認知度は限定的であり、消費者への直接的な訴求力に対してSNS活用や料理提案型のコンテンツを強化することでより一層認知度アップに繋がると考えます。また、商品にQRコードを導入しSNSとHPとの連動により効果的な情報発信など施策次第で周知度アップを狙える可能性を秘めた魅力ある商品だと感じました。

## 5. ブランディング要因

「和食の魅力を現代的に届ける」という理念を商品に反映し、伝統と持続可能性を両立させたブランドメッセージは明確でゆるぎないものを感じました。日本の伝統的な食文化に着目した和惣菜ブランドとしてのブランディング戦略は今後の展開への大きな期待感を持たせています。反面、メイン商品が豊富なためWABI-DELI シリーズがその中の一つのブランドに留まっているように感じました。自社の他ブランドとの位置づけの兼ね合いがあるとはいえ、海外にも通じる看板ブランドに成り得る可能性を秘めていると期待しています。

## 6. 素材・安全性・その他

保存料・着色料を使用せず、トレーサビリティ管理の徹底や植物性素材のみを使用していることは、健康志向・環境配慮型商品として好印象を与えます。FSSC22000、JFS-B、ISO17025の取得など、各種公的認証や国際基準に則ったオペレーションを導入しており、安全に対する企業姿勢の強さを感じます。ただ、一部原材料に輸入品（しいたけ）が含まれるため、国産志向の消費者には懸念材料となる可能性があります。原材料の産地や調達姿勢についての積極的な情報発信により安心材料に変わると考えます。

# 審査レポート

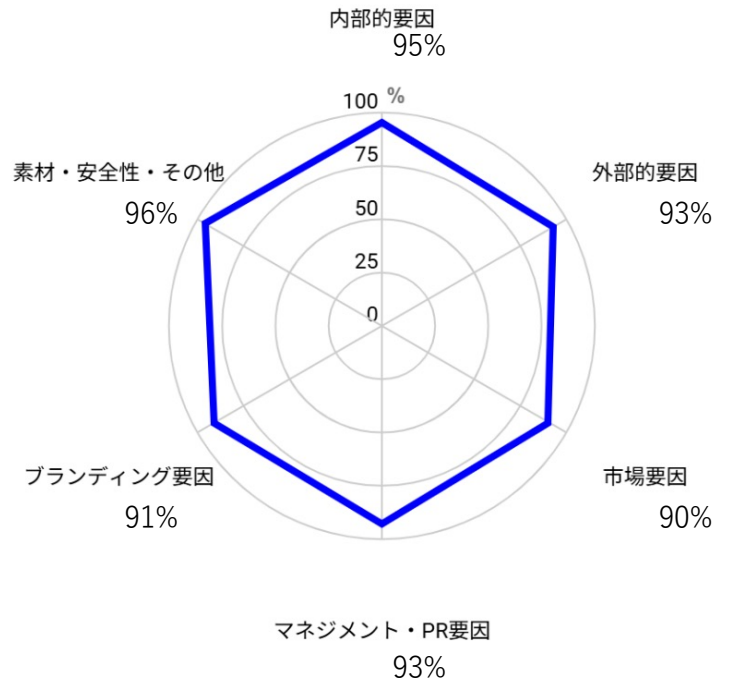
## ■ 要因分布

「見つめなおす和食の力」をコンセプトに、日本の伝統食文化を取り入れた点が高く評価され、すべての項目に於いて90%以上という高評価でした。

「素材安全性」96%、「内部的要因」95%に至ったのは、添加物を使わず素材本来の旨みをいかした味付けが自然でありながらしっかりとした満足感がある点や花形のがんもが目新しくキュートで興味を引く点で多くの好感を得られたと感じました。

花がんも、にんじん、しいたけの3色が彩り、日本の伝統色である「深緋色」を使った冷凍パッケージは和のイメージが伝わり、外部的要因でも93%を獲得しました。市場要因では野菜のエキスやパウダーを使用し、コストパフォーマンスに還元している点でも身近に感じられる商品として魅力があります。

また、非常食として冷凍保存できる利便性や、忙しい日々の中で心を和ませる和惣菜としての使いやすさも魅力で、幅広い世代に受け入れられる可能性があることが挙げられます。



## ■ 総評

「心身（こころ・からだ・いのち）と環境」「食を通じて世の中に貢献する。」という企業理念のもと、1958（昭和33）年の創立以来、誠実なものづくりと確かなサービスを積み重ね、長年にわたり厚い信頼と実績を築かれた貴社の歩みに深い敬意を表します。2024年には、日本の伝統食文化に着想を得て約一年半をかけ「見つめなおす和食の力 WABI-DELI」ブランドを立ち上げられたことは、“守るべき価値を次世代に伝える”という開発に至ったストーリーであり、大変意義のある取り組みと感銘を受けました。また、明確なサステナビリティ方針を掲げ、社会貢献に誠実に向き合う姿勢にも共感を覚えます。

「WABI-DELI 花がんもの含め煮」は、プラントベースという現代的価値と和食の精神性を両立させた商品であり、国内外問わず幅広い層に受け入れられる可能性を備えています。ホテルや外食、医療福祉の現場はもちろん、家庭の食卓にも自然に溶け込み、和食が無形文化遺産として評価される背景を“日常のかたち”で伝えられる点も大きな魅力です。今後さらに、素材へのこだわりや安全性の取り組み、ブランド名の背景や想いをパッケージやQRコードで直感的に伝える発信設計を加えることで、安心感と親近感がいっそう高まり、ブランド理解の促進にもつながると考えます。加えて、海外展開では、精進料理が持つ“自然と調和し、心を整える食”という精神的価値を多言語で丁寧に伝えることで、日本食に宿る物語性や哲学が深く届き、単なる健康志向食ではなく“日本文化を食べる体験”として受け止められるでしょう。寺院とのコラボレーションなど、伝統と現代をつなぐ取り組みも、さらに魅力を高める一手となります。また、一般消費者向けには小分け仕様など手に取りやすい形を整えることで利用シーンが広がり、シリーズ全体の訴求にも繋がると考えます。総じて、完成度・文化性・市場性のすべてに優れた高い可能性を秘めた商品であり、今後のさらなるご発展を心よりお祈り申し上げます。



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