



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

幻のチーズケーキ



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 幻のチーズケーキ

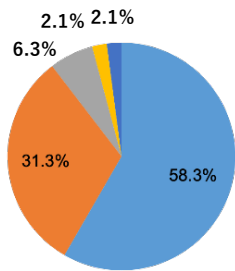
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

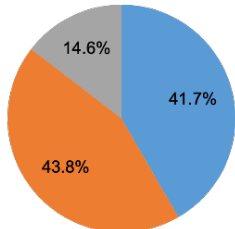
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

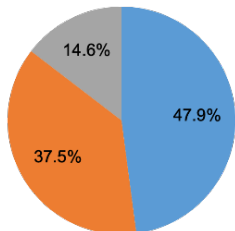
1 この商品に興味がありますか



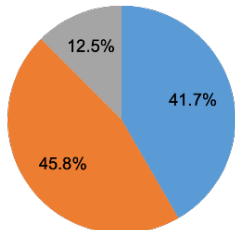
2 この価格で買いたいと思いますか



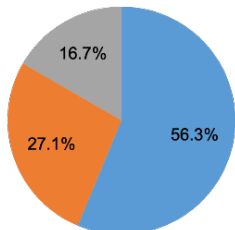
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

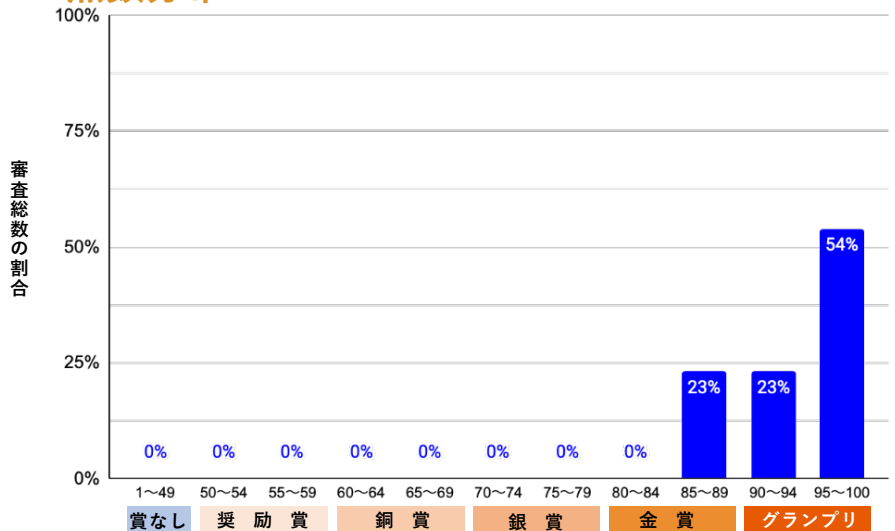
評価が高かった内容

濃厚でありながら軽やかな口どけのバランス
 素材の風味を生かした自然な甘みと香り
 高級感と親しみやすさを両立した味わい
 シンプルで上品なパッケージデザイン
 解凍後も品質を保つ優れた冷凍技術
 ネーミングとブランドイメージの一致
 贈答用にも選ばれる信頼と安定感

評価が低かった内容

栄養成分や脂質量の表示がやや不足している印象
 味の濃厚さが強調されやすく、軽やかさの伝達に工夫が必要
 商品説明が簡潔で、味の特長が十分に伝わりにくい
 保存や解凍の方法がもう少し明確だと安心感が高まる
 販売ルートが限定されているので入手しにくい
 通販限定である点が一部の顧客には購入のハードルとなる
 パッケージに商品の魅力がより伝わる紹介や表現が欲しい

点数分布



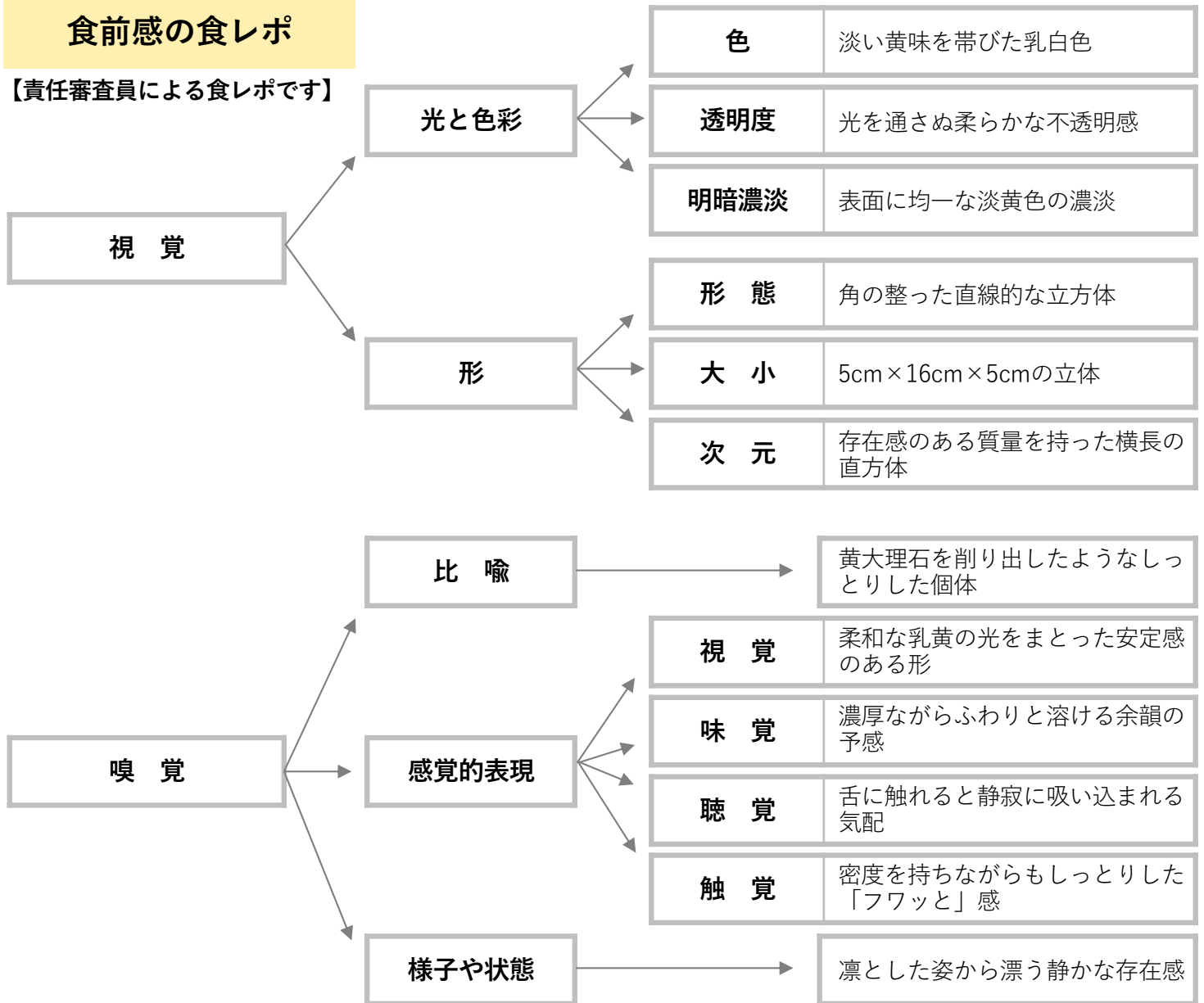
本製品は総合評点94%を獲得し、グランプリ相当の高い評価となりました。Webアンケートでは「商品に興味がある」「この価格で買いたい」の項目が特に高く、購入意欲と価格満足度の両面で優れた結果を示しています。点数分布では95点以上が半数以上を占め、品質への信頼が確立されています。濃厚でありながら軽やかな口どけや、素材由来の自然な甘みが評価を集めました。一方で、情報表示や販売ルートの拡充などに改善の余地が見られます。総じて完成度が高く、ブランドの信頼性をさらに高める可能性を持つスイーツです。



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

初めて目にした瞬間、黄大理石を削り出したようなしっとりとした立方体は、落ち着いた気品と静かな存在感を放っています。淡い黄みを帯びた色合いは、柔らかさを秘めながらも端正さを失わず、見る者に安心感と上質さを同時に伝えます。刃先を入れたときには吸い付くようなわずかな抵抗を示しつつも、すぐに受け入れるしなやかさがあり、外観の密度感とは裏腹に軽やかな口どけを予感させます。切り口は角を保ちながらも、淡い気泡を含んだような軽やかさがあり、重みと儂さの両方を併せ持つ印象を与えます。その断面は端正で、素材の調和が織りなす美しさを自然に感じさせます。

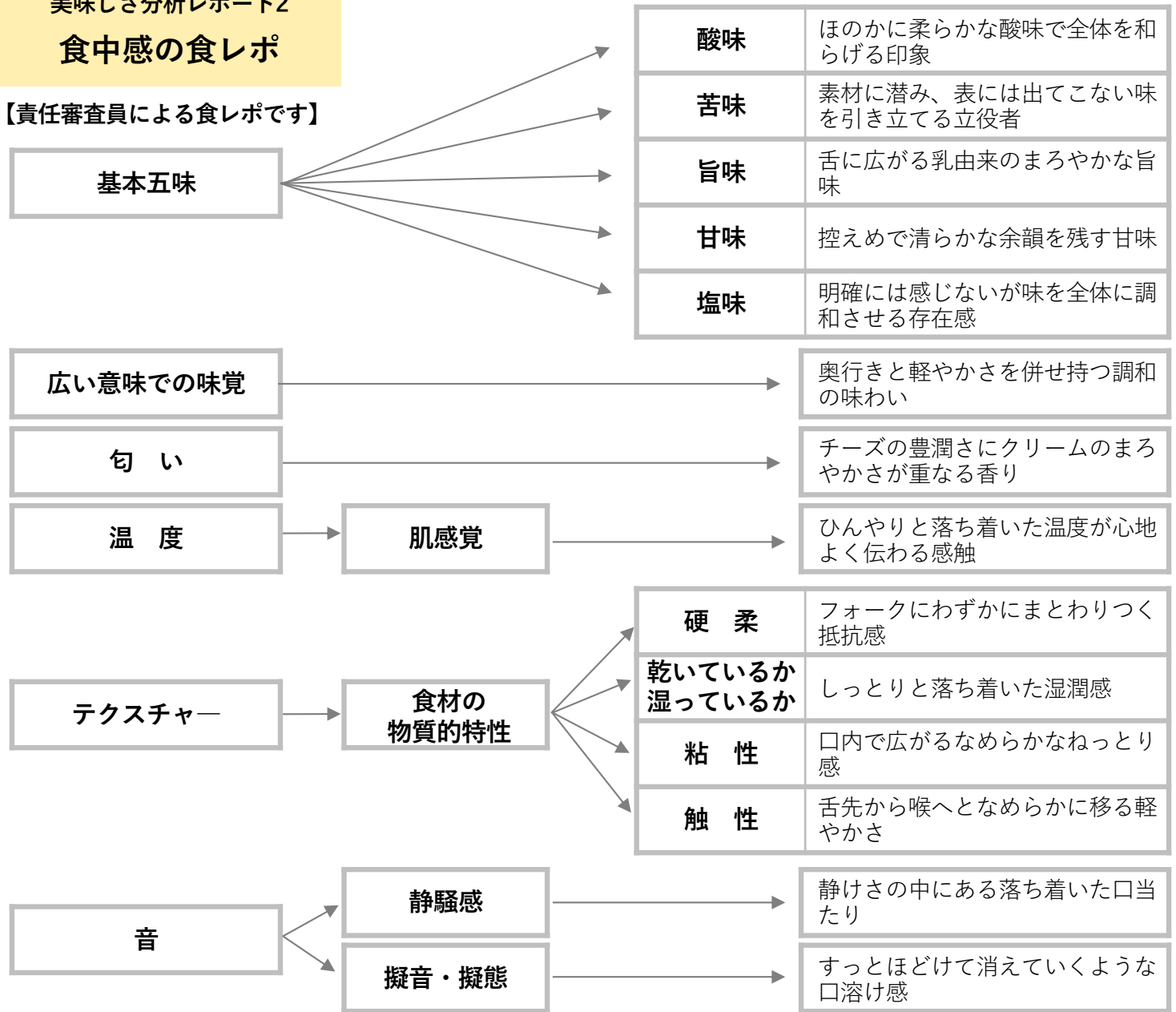
顔を近づけると、チーズの豊潤さに生クリームのもろやかさが重なり、甘みと酸味の境界をやさしく揺らす香りがふんわりと広がります。その香気は深みを持ちつつも清らかで、味わいの奥行きを想像させるとともに、落ち着いた余韻を予感させます。しっとりとしつつも消えていく儂さを秘めたスイーツであり、堅牢さと柔らかさが同居する姿は、切り分ける瞬間から食べる人の期待を高め、次に続く体験を豊かに予感させます。外観の端正さと内に宿る柔らかな口当たりとの対比が、このケーキの独自性を鮮やかに浮かび上がらせ、味わう前から特別な一品であることを実感させます。



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

一口含んだ瞬間、しっとりとした生地が舌に広がり、すぐにふわりと軽やかな口当たりへと変わっていきます。濃厚なチーズの深みのある風味に、生クリーム由来のまろやかさが重なり、重層的で豊かな味わいを作り出します。ほのかな酸味が甘さを引き立て、調和の取れた広がりを感じさせます。口の中ではねっとりとした密度感がまずしっかりと存在を示しますが、重さが長く留まることなく、やがてスッと消えるように軽やかに引いていき、喉を通った後には驚くほどすっきりとした後味が残ります。この「濃厚なのに重くない」という特性が、食べ進める手を自然に促します。フォークを差し込む際にはわずかにまとわりつくような抵抗があり、その感触が生地の密度を予感させ、口に運んだ瞬間の充足感へとつながります。香りはチーズの豊潤さに生クリームはやさしさが重なり、さらに淡い乳の香りが後味を支え、舌に残る余韻をやわらかに整えます。そこにわずかに潜む苦味の要素が全体の輪郭を引き締め、味わいの奥行きを加えています。濃厚さと軽快さ、ねっとり感と後味のすっきり感という、一見相反する要素がひとつに調和し、食べ進めるごとに新しい印象をもたらします。この対比がスイーツとしての完成度を高め、最後のひと口まで飽きることなく楽しめる特別な一品であると実感できます。



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

濃厚な風味が舌全体にゆっくりと広がりながらも軽やかに溶けていき、洗練された余韻がしっとりと長く続き、心に落ち着きを残す心地よさである。

気候・地域

暑さの残る初夏や湿度の高い梅雨時でも重さを感じさせずに楽しめ、四季を問わず心の状態や場面に自然に寄り添う、上質で頼もしい甘味の存在である。

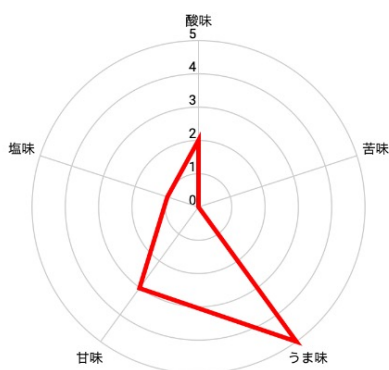
食経験・食習慣

和の繊細な感覚と洋の豊かな表現を調和させた洗練の甘味として、世代や地域を越えて日常の食習慣にすっと溶け込み、特別感を添える普遍的な魅力を備えている。

健康・生活様式

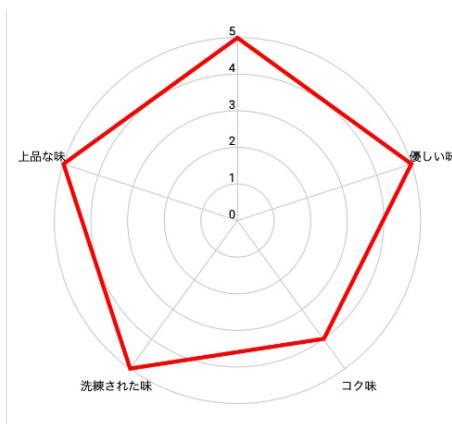
濃厚さと軽やかさを同時に宿す上質感が心身をやさしく満たし、味わった後も清らかな余韻が続くことで、日常の中に潤いと安らぎを与える精神的充足を支える存在である。

基本五味のレーダーチャート



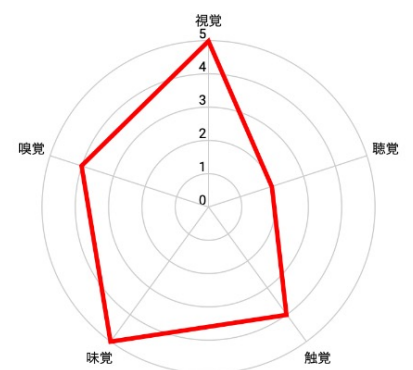
| 五味 | 評点 |
|-----|----|
| 酸味 | 2 |
| 苦味 | 0 |
| うま味 | 5 |
| 甘味 | 3 |
| 塩味 | 1 |

広い意味での味覚のレーダーチャート



| 広義の味 | 評点 |
|---------|----|
| 高級感のある味 | 5 |
| 優しい味 | 5 |
| コク味 | 4 |
| 洗練された味 | 5 |
| 上品な味 | 5 |

五感に対する感じ方レーダーチャート



| 五感 | 評点 |
|----|----|
| 視覚 | 5 |
| 聴覚 | 2 |
| 触覚 | 4 |
| 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）

本製品は、濃厚さと軽やかさを同時に実現した独自の味わいが大きな魅力です。チーズと生クリームとの調和が生み出す旨味とコクは深みを持ちながらも、食後にはすっと溶けるような軽やかさを残し、食べる人を惹きつけます。五味の中では旨味と甘味が中心となり、塩味は強くは感じられないものの味全体をさりげなく引き締めています。苦味は直接的には現れませんが、素材由来の成分が余韻に奥行きを加え、複雑な味わいを形づくります。ただし、口に入れた際の濃厚さが際立つため、あっさりした味を好む層には重く感じられる可能性もあり、特性を理解してもらう説明やシーンに応じた提供の工夫が求められます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

外箱はオレンジ色を基調にしたシンプルなデザインで、落ち着いた上品さを放っています。内部の保護容器には紙素材が採用されており、エコ配慮の姿勢が明確に感じられます。外観自体も黄大理石を思わせる立方体で、洗練された高級感を自然に演出しています。贈答品としてもふさわしい佇まいですが、外箱や容器に製品の特長や開発背景を伝える要素が加われば、消費者の心に残る印象がより深まります。特に素材へのこだわりや製造者の想いが可視化されると、上品さに加えてストーリー性を帯び、リピート購入や口コミでの広がりにつながるでしょう。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本製品は高級志向の菓子市場に属し、特別な贈答や晴れの日のデザートとして高い価値を発揮します。高級感や上品さを好む層からは強い支持を得やすく、都市部や贈答文化の根付く市場での優位性が高いです。特に「濃厚でありながら軽やか」という独自の特徴は、スイーツ市場の中でも際立つ差別化要素であり、洗練された嗜好を持つ層に適合します。ただし、一般的な価格帯と比較すると高価に位置付けられるため、日常使いの広がりには限界があるといえます。今後は季節やイベントと組み合わせた限定企画やキャンペーン展開によって、普段は手を伸ばしにくい層にも魅力を訴求する工夫が求められます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

製造段階においては安全と品質管理が徹底されており、安定的に高い水準の製品が供給されています。従業員一人ひとりの丁寧で誠実な姿勢は製品の完成度に直結しており、端正で洗練された仕上がりに表れています。広報や営業の取り組みでは「幻」という名称を強調し、他にない特別感を訴求するブランディング戦略が展開されています。顧客窓口やクレーム対応も整っており、信頼性の高い体制が確立されています。ただし、大手ブランドと比べた際の発信力や販促リソースの規模には制約があり、今後はオンライン媒体やSNSを活用して効率的に情報を広める工夫が不可欠です。より広い層への認知拡大が今後の課題として考えられます。

5. ブランディング要因

「幻のチーズケーキ」という名称は、他にはない希少性と上質さを直感的に伝える力を持っています。広義の味覚で「高級感」「上品さ」「優しさ」が満点評価を得ていることは、ブランドの方向性と確実に一致しています。現状でも十分に完成度が高いですが、開発背景や製造過程に込められた思いを積極的に発信することで、消費者の共感をより強く得られます。特に、製造者や企業の理念を織り交ぜた発信は、ただのスイーツではなく「体験」としてのブランド価値を確立させるでしょう。また、持続可能性や社会貢献の視点を取り入れることも、今後のブランド価値向上につながると考えられます。

6. 素材・安全性・その他

原材料の厳格な品質管理が行われ、保存料や着色料を抑えた製法は、安心感を重視する消費者に強く訴求します。コロナ禍グループの基準に沿った衛生管理・品質管理やトレーサビリティ体制も整備されており、食の安全性において信頼を得られる製品であることは大きな強みです。濃厚ながらも軽やかな味わいは、過度な添加物に頼らず素材の力を引き出している証左であり、健康意識の高い消費者層にとっても好ましく映る一方で、糖質や脂質の表示がより具体的であれば、安心感がさらに高まると考えられます。今後は栄養成分やアレルギー表示をより充実させることで、さらに安心して手に取れるスイーツとしての信頼感が高まると期待されます。

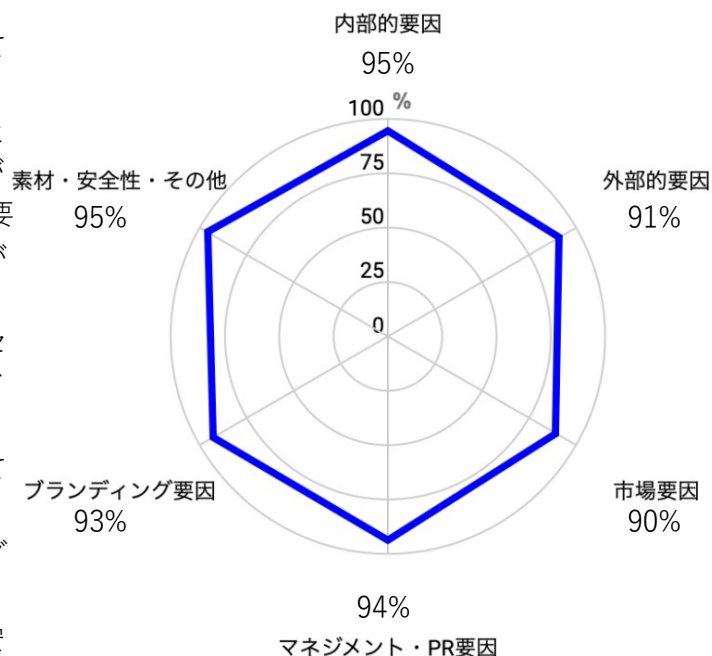
審査レポート

■ 要因分布

本製品は全ての要因で90%以上という高評価を獲得しており、総合的に極めて完成度の高い製品であることが示されています。「内部的要因」は95%と最も高く、濃厚さと軽やかさを兼ね備えた独自の食感と、五感に訴える調和が消費者に印象深く伝わっています。「マネジメント・PR要因」も94%と高く、誠実な顧客対応や組織体制の信頼性が品質の裏付けとなり、製品価値をさらに高めています。

「ブランディング要因」は93%で、企業理念と製品コンセプトが一体となり、高級感と上品さを兼ね備えたブランド像を鮮やかに打ち出しています。

「市場要因」は90%と堅調ですが、上質さが前面に出ているため、日常的な需要拡大にはさらなる工夫が望まれます。「素材・安全性・その他要因」は95%と高評価で、グループ基準に基づく管理体制が製品の信頼性を支えています。栄養成分表示の一層の充実が加われば、消費者の安心感をより強固にできると考えられます。



■ 総評

「幻のチーズケーキ」は、すべての観点において極めて高い評価を得ており、完成度の高さが際立っています。まず、製造に携わった企業の誠実な姿勢と、消費者に上質なひとときを届けたいという真摯な思いに対し、心から敬意を表します。開発の過程には、スタッフ一人ひとりの丁寧な取り組みと高いホスピタリティが息づいており、製品を安心して選ぶことができる理由となっています。

本製品の長は、濃厚さをもちながらも軽やかに溶けていく口どけにあります。視覚的には黄大理石を思わせる端正な立方体が高級感を演出し、手にした瞬間から特別感を与えてくれます。味わいにおいては、豊かなコクと上品な甘さが調和し、最後までしつこさを感じさせない後味の良さが印象的です。香りは深みを保ちながらも清らかで、食べる過程全体を通じて洗練された余韻が持続します。これらの一貫した品質が、味覚・嗅覚・触覚のいずれにおいても高く評価される結果となっています。また、外装にはオレンジ色を基調としたシンプルかつ上品な箱が採用され、内部の保護容器には紙素材が用いられていることから、環境への配慮と高級感が両立しています。見た目の美しさと持続可能性への取り組みが、現代の価値観に合致している点は大きな強みといえます。さらに、組織としての管理体制も整備されており、従業員の誠実な姿勢や徹底した品質意識が、製品の信頼性を一層高めています。ブランド全体としても、理念に裏付けられた一貫性が評価され、消費者に安心と期待感を抱かせる基盤となっています。

一方で、本商品の特徴である特別感が強いいため、贈答や特別な日の利用に集中しやすく、日常的に取り入れやすい提案が加われば、より幅広い層に支持が広がる可能性があります。また、衛生・品質管理は十分に行き届いていますが、栄養成分や脂質に関する表示をより充実させることで、購入時の安心感をさらに強固にできるでしょう。こうした工夫は、製品の魅力を損なうことなく、消費者が安心して選べる理由を補強するものとなります。

総じて、本製品は企業の誠実な姿勢と確かな技術に支えられた特別なスイーツであり、食べる人に深い満足感と豊かな余韻をもたらしています。小さな改善を積み重ねることで、今後さらに多くの場面で親しまれ、ブランド全体の価値がさらに高まることを願っております。



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 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