



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

谷川の雪サラミ



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 谷川の雪サラミ

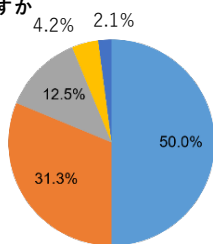
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

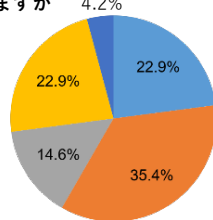
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

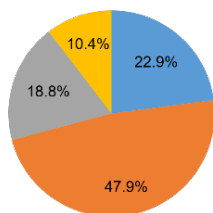
1 この商品に興味がありますか



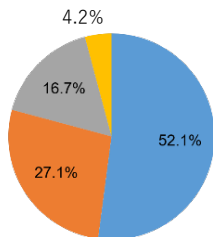
2 この価格で買いたいですか



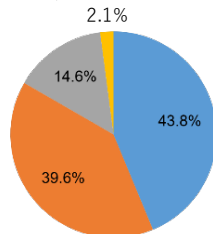
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

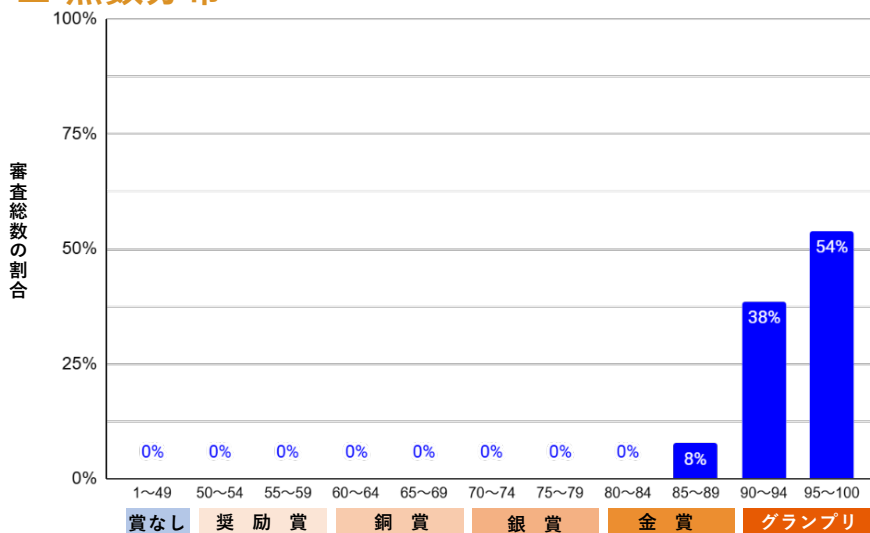
評価が高かった内容

肉の旨味、白カビ、酒の香りのバランスが良い
ネーミングと商品が素晴らしくマッチしている
地元の酒を入れたコンセプトが良い
白カビを雪に見立てた物語性は唯一無二
衛生管理、品質管理が徹底されている
日本酒にもよく合い、様々なシーンで重宝する
物語を作り、人と地域を融合させた商品づくりが素晴らしい

評価が低かった内容

トレーサビリティ未導入は、高級商品としては改善余地がある
甘さと塩味が際立ち、香辛料でアクセントが欲しい
サラミがしっかり見えるパッケージでも良いのではと思う
小容量やトライアル品で新規層への入口をつくるとよい
ホスピタリティを大切にする教育の研修等の記載が欲しい
こだわりが生んだ商品だが、見た目のわかりにくさがある
放射性物質や農薬検査は実施されていない

点数分布



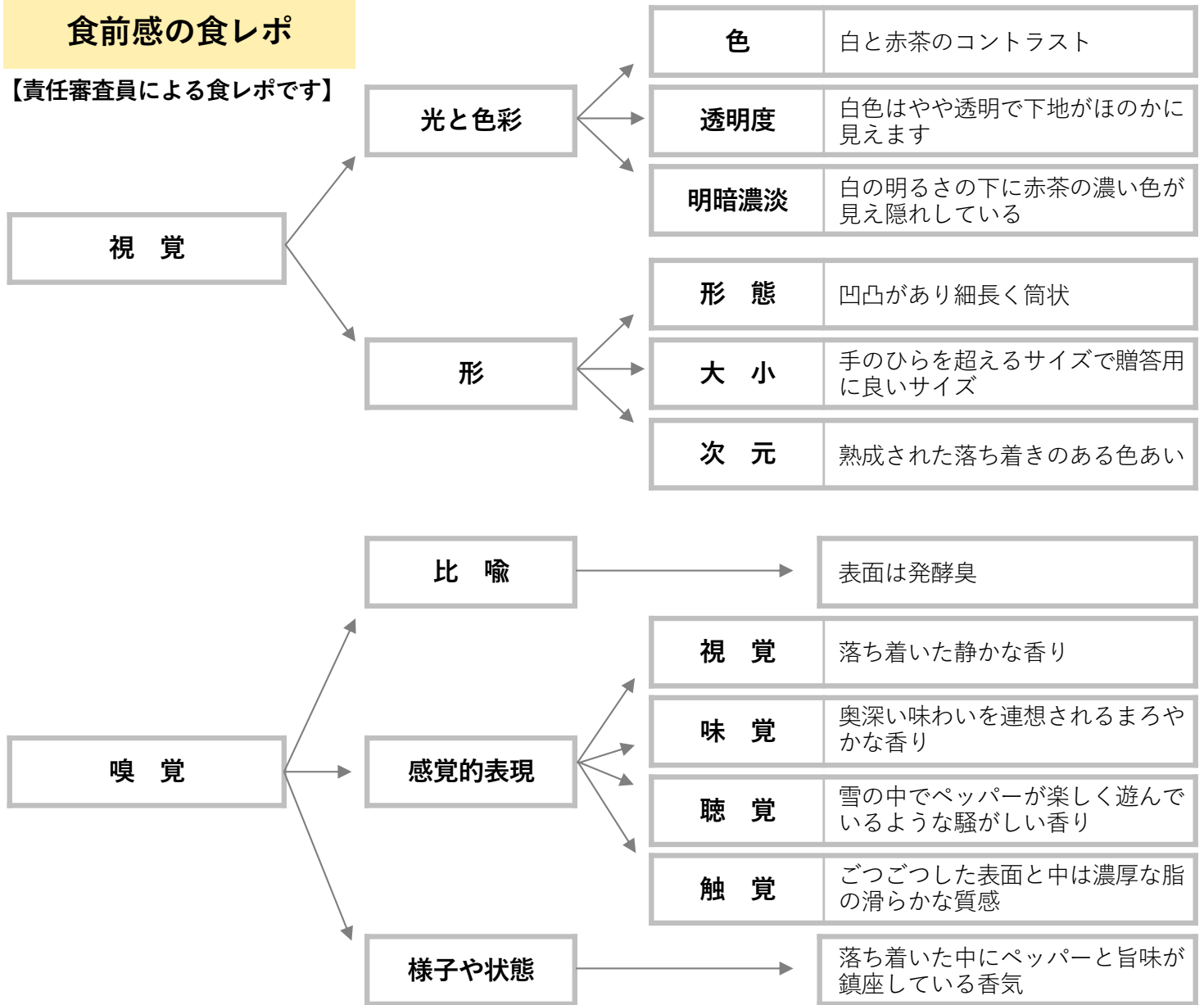
グランプリ相当が92%とかなり高い割合を占めました。金賞相当においては8%となりました。その結果、総合評価95%で文句なしの【グランプリ】となりました。地元のお酒を配合し、谷川岳をモチーフにした設計と商品名が高く評価されました。アンケート結果では「買いたくなるネーミングですか？」に対して44%が「とてもある」と答えています。またUSPは52.1%が「とてもある」と回答しています。



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

本商品のパッケージは黒基調の筒型デザインで、高級感と落ち着きがあり、贈答用にもふさわしい雰囲気を持ち合わせています。また白カビを谷川岳と見立てたイラストは物語性を強く感じさせます。商品に遊び心というエッセンスを加えたこのパッケージは非常に秀逸であり、食べる前から期待を感じさせずにはられない仕様となっている。中身は真空包装されており清潔感があります。真っ白にコーティングされた商品は正に「雪」そのもの。この雪の下には旨味の凝縮されたサラミが眠っています。切ってみると豚肉の赤身、脂の白色、グリーンペッパーの緑色、表面の皮の白色と、鮮やかな彩り豊かな断面が出てきます。清酒やカビの発酵臭が更なる食欲を増進させてくれます。

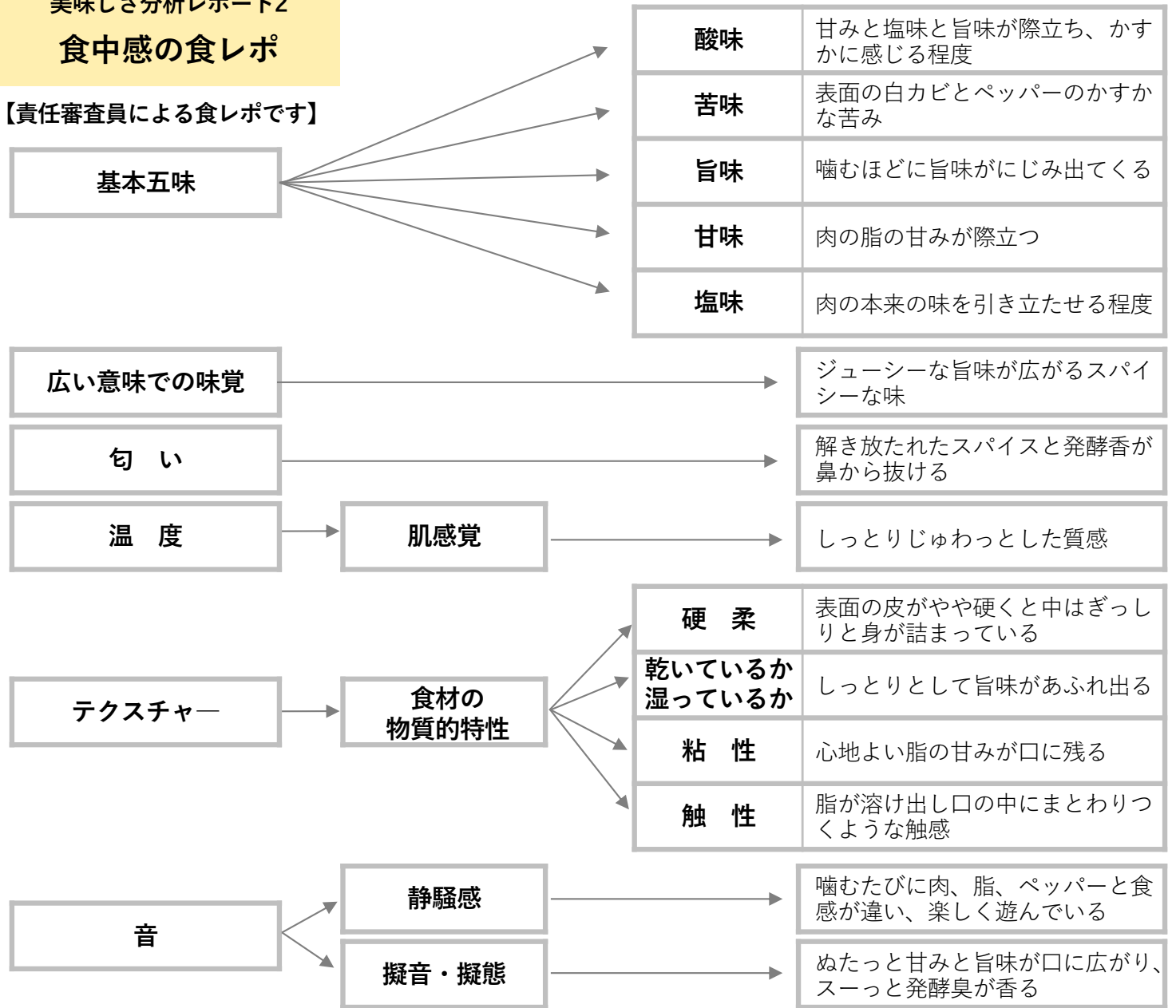
一方で黒基調のパッケージのため中身が見えない設計のため、「谷川の雪」のイメージが伝わりにくい、等の一部の声もありましたが、今後は体験イベントなども計画されており、売り場だけではなく所で商品に触れる機会があると思います。その部分を強調説明していくことで補えると考えます。



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

群馬県産豚肉を60日かけて一つ一つ丁寧に熟成した同商品は、地元の日本酒を練りこむことで芳醇な香りを演出している。限りなく添加物を加えず自然な設計にすることで、その素材の良さを最大限に生かしている商品です。豚肉の赤身と脂身、グリーンペッパーの爽やかな辛味と苦みが織りなすハーモニーは唯一無二の商品だと言えます。特に際立ったのは甘い脂身です。この口の中で溶け出すこの脂身は臭みがなく、非常に上質な味わい。厚くスライスすると、しっかりとした噛み応えの中に柔らかな脂身が加わり食事としての機能を担っています。逆に薄くスライスすることで溶けて無くなるような食感になりお酒のおつまみとして楽しめるような味わいになります。

一方で酒香と熟成された発酵が際立ち、好みが分かれそうな商品でもありますが、そこはアレンジレシピやスライス方法等で補えると考えます。

いつまでも口の中に入れておきたい、そんな口福を与えてくれる商品だと言えます。



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

肉と脂の甘みとコクが口内に残りつつも、グリーンペッパーの爽やかな辛味と苦みが余韻をすっきりさせ、しつこさを感じさせない調和感

気候・地域

四季折々の気候で受け入れられる味わい。日本の晩酌文化において馴染むような余韻。

食経験・食習慣

特別な食事として空間を豪華に仕上げる洗練された味わい。日常食を1段階押し上げるような能力を併せ持つ

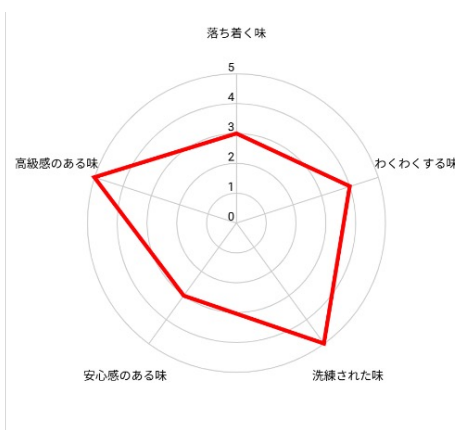
健康・生活様式

程よい塩分と脂質を同時に得られ、非常に満足感が高い。多忙な中でも簡単に栄養や満足感を得られる

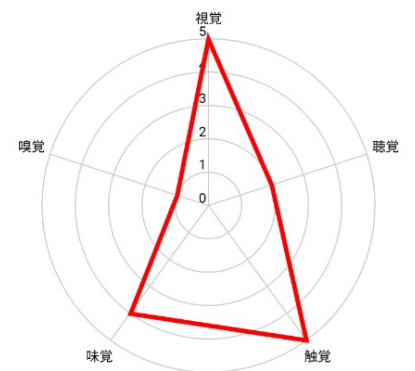
基本五味のレーダーチャート



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
落ち着く味	3
わくわくする味	4
洗練された味	5
安心感のある味	3
高級感のある味	5

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）

本商品は群馬県産豚肉と地元の日本酒を練り込み、60日熟成させることで、芳醇な香りと奥深い旨味を実現している。肉質は国内産で非常に柔らかく、適度な脂との調和が素晴らしい商品です。甘みと旨味とコクが同時に味わえ、口の中に広がります。グリーンペッパーの爽やかな辛みと苦みが良いアクセントになっており、くどすぎず口内をすっきりさせます。カットの厚みを変えることで味わいに変化があり、薄いと溶け出すような食感に、厚いと食べ応えのある満足感の高い商品となっています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品は紙質で黒い円柱状で非常に高級感があります。贈答用向けや自分へのご褒美にぴったりの商品となっています。商品名に関しての意見が多く、白カビを谷川岳に降る雪と見立てて仕上げたこのネーミングは非常に秀逸との声が多かったです。そこにイラストも相まって興味と同時に食欲まで湧いてきます。

一方で高級品なので中身が見えないことによる不安な声も聞かれましたが、インターネットやSNSで情報を発信していくことで改善できると考えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は30～60代のグルメ層や酒類愛好家を主ターゲットとし、インターネットサイトにおいて予約が一年半待ちとなった話題性は強力な武器であり、ギフト需要や特別な食体験を求める層に響く戦略性を持っていると考えます。高級品ながらグルメな方や話題性が好きな人は多く、まだまだ潜在的なニーズはあると考えます。

食べてみたらわかる、この商品をなるべく多くの人に試食してもらいファンを作りたいと願います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品は広告予算は確保されていないが、広報専任の担当者を配置しインターネット販売や、SNS等の配信によってしっかりと宣伝活動を行っています。商品に地元群馬の清酒や谷川岳をモチーフにしたストーリーもある為、地域観光や百貨店を通じて宣伝試食会も実施している。非常に戦略的な活動だと考えます。

今回の受賞を機にさらに商品価値を高め、更なる販路拡大に期待します。

5. ブランディング要因

「地域性と唯一無二の価値」を核としている本商品は、商品へのこだわり、ネーミングの物語性、パッケージの高級感と秀逸なデザイン、どれをとっても申し分なく、唯一無二の言葉通りの商品と言えます。

作り手の職人と地域を繋げて物語を作り、それが話題になっていくこのシンデレラストーリーのような話の裏には、社長の確固たる思いと、それを汲み取り実行できる従業員の誠実さだと考えます。今後も未永く販売を続け、世界を視野に販路拡大をしてほしい商品と言えます。

6. 素材・安全性・その他

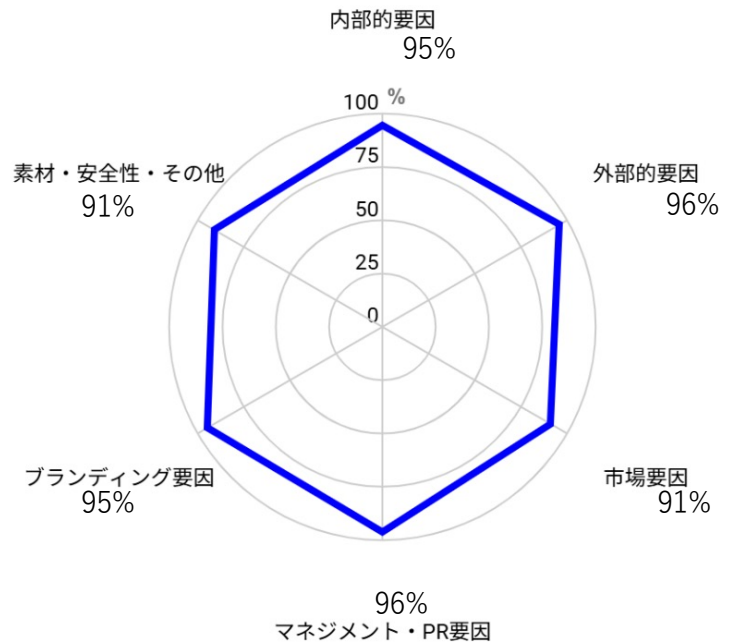
使用原料は安全性に配慮され、添加物は必要最小限に留めてアレルギーや保存料などの表示も明確です。HACCPに基づいた品質管理がされており、群馬県産の豚肉や、地元の日本酒を使うなどわかりやすい食材を使っており安心感があります。

一方でトレーサビリティが行われていないことがやや懸念事項です。今後販路拡大においては必ず必要になると考えます。食材を絞り実施できるような体制づくりに期待します。

審査レポート

■ 要因分布

本商品の総合評価は、内部的要因95%、外部的要因96%、市場要因91%、マネジメント・PR要因96%、ブランディング要因95%、素材・安全性・その他91%と、全項目で高水準となりました。特に外部的要因は96%と最高値を記録し、その見た目とネーミングに高く評価されました。内部的要因は95%で、洗練された上質な旨味とコクに高い評価がつけました。市場要因は91%と最も低い数値ですが、高級品ということもありやや手取りにくい、という評価でした。同じく素材・安全性・その他においても91%で、トレーサビリティの未実施が要因です。しかしながら全体を通しては高評価でした。



■ 総評

本商品は社長のフランスでの衝撃から始まります。その衝撃が忘れられず何とかして商品化にしたいという熱い思いから5年の歳月を経て完成されました。この社長を含めた従業員の熱意と誠実さに敬意を表します。

群馬県産豚肉と地元の日本酒を練り込み、60日熟成させることで、芳醇な香りと奥深い旨味を実現しています。肉質は国内産で非常に柔らかく、甘みと旨味とコクが同時に味わえ、グリーンペッパーの爽やかな辛みと苦みが効いています。その食材の織りなすハーモニーが心地よい商品となっています。またスライスの厚みを変えることで味わいが変わります。厚くスライスすると噛み応えのある満足感が得られ、薄くスライスすると脂が溶け出しとろけるような食感となります。この商品の潜在能力の高さに驚かされました。パッケージについても黒い円柱状で非常に高級感があります。贈答用向けや自分へのご褒美にぴったりの商品となっています。特に白カビを谷川岳に降る雪と見立てて仕上げたこのネーミングは非常に秀逸です。谷川岳のイラストがありイメージしやすく興味と同時に食欲まで湧いてきます。

既に広報専任の担当者を配置しインターネット販売や、SNS等の配信によってしっかりと戦略的に宣伝活動をしています。商品に地元群馬の清酒や谷川岳をモチーフにしたストーリーもある為、地域観光や百貨店を通じて宣伝試食会も実施しています。一方でトレーサビリティが行われていないことがやや懸念事項として挙げられます。高級品ということもあり、消費者はそのあたりを厳しく見ていると考えます。今回のグランプリ受賞で益々注目度が更なる増す商品となり、今後販路拡大においては必ず必要になると考えます。食材を絞り実施できるような体制づくりに期待します。

この素晴らしい商品を未永く販売し続けていただけるよう、一人のファンとして願っております。



〒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