



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

冷凍 豚肉焼きそば



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 冷凍 豚肉焼きそば

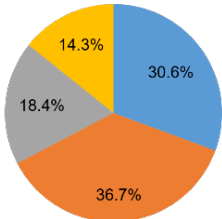
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

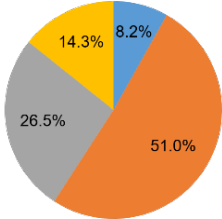
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

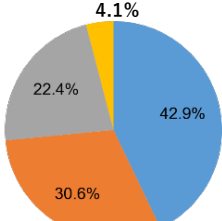
1 この商品に興味がありますか



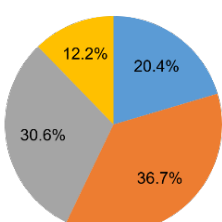
2 この価格で買いたいと思いますか



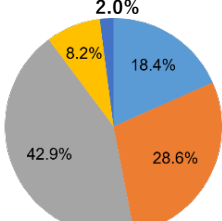
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

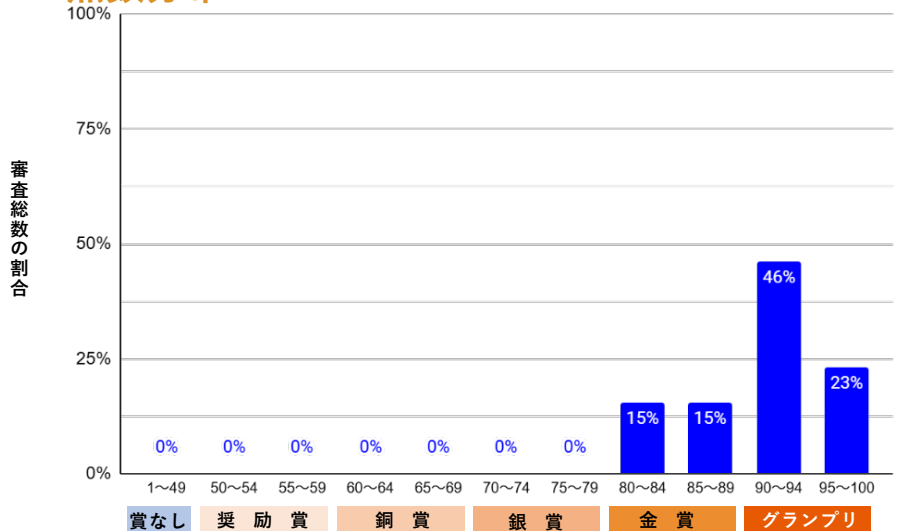
評価が高かった内容

もちもちした麺の食感が良い  
オリジナルソースの香ばしい風味が食欲をそそる  
お店で食べる焼きそばがしっかり再現されている  
ネーミングがストレートで分かりやすい  
わいずブランドシリーズとしてインパクトがある  
冷凍食品として、幅広い客層に合っている  
国産の小麦粉やキャベツを使用していて、安心感がある

評価が低かった内容

味付けが濃すぎると感じた  
豚バラ肉に味がついていなくて美味しくない  
キャベツと豚バラだけという構成は家で食べるには物足りない  
電子レンジによっては加熱が弱かったりムラができてしまう  
冷凍でガチガチになったパッケージは見栄えが良くない  
お店での価格がベースなのではと思いますが、価格が高く思える  
トレーサビリティや農薬検査がされていないところが不安

## 点数分布



点数分布として、金賞相当が30%、グランプリ相当が70%を占めた結果、総合評価91%で見事に「グランプリ」を獲得されました。グラフが高得点に寄った理由としては、老若男女問わず多くの方々に好まれる親しみ深い味や麺の歯ごたえなどが評価されたものであると思います。お店の味が家庭でしっかり再現できること、国産小麦粉、国産キャベツなど安心感のある素材を使用している点も素晴らしいと感じました。

# 審査レポート

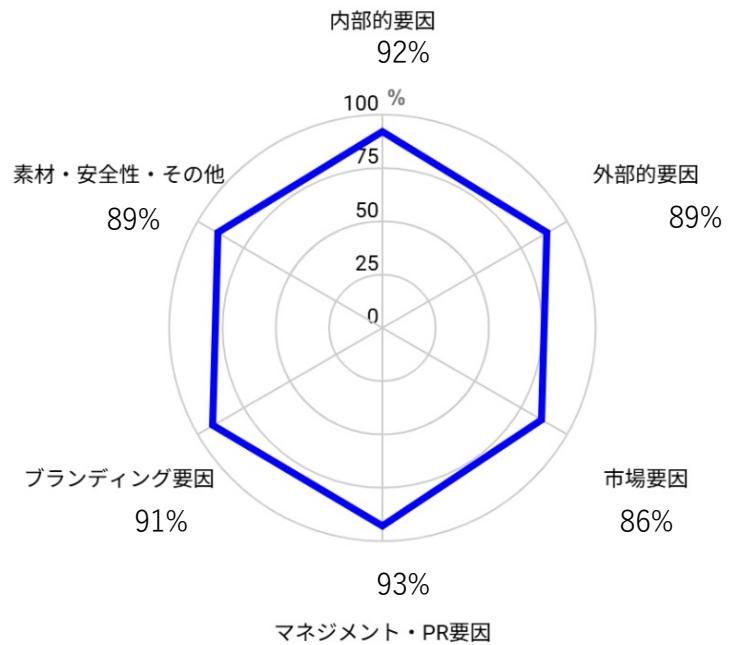
## ■ 要因分布

要因分布として、86%から93%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い六角形となっています。

味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が92%と高評価を得ています。これはこの商品のお店で食べる味の再現性の高さを感じられるからであると思います。

ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が89%、市場・トレンドから構成される「市場要因」が86%、「素材・安全性要因」が89%と、90%台には届きませんでした。

その中で「マネジメント・PR要因」がトップの93%でホスピタリティのある取り組みが評価されています。



## ■ 総評

この冷凍焼きそば製品は「手焼きにこだわった焼き立てアツアツを急速冷凍」することによってお店で食べる焼きそばを再現できている点が素晴らしいと思いました。レンジで温めると、ふんわりとソースの香ばしい香りが立ち上がり、食欲を刺激します。麺は中太で、加熱後もむしろもちっとした弾力を感じさせ、べたつきや水っぽさを感じることはありませんでした。冷凍食品特有のダレ感や過度な柔らかさに陥ることを避けようという意図が、調理後にきちんと反映されているように思われます。一口噛むと、麺の内側と表面のコントラストが心地よく、もちもち感とほんのり噛みごたえが併存しています。ソースは甘味と旨味を主体に据えつつ、香ばしさも程よく加えられています。とくに、焦げ目がついた部分が混ざると風味に変化が出て、途中で飽きが来ないような味のアクセントになっていました。具材である豚肉は、脂身と赤身がバランスよく混じった部位が用いられているようで、脂の甘味と旨味がソースと麺にさりげなく溶け込みます。肉自体は加熱後もうまきゅーシーさを保っており、パサつき感はほとんど気になりませんでした。具の量も、麺ばかりが主張することなく存在感を持っていて、「具なしでは物足りない」という印象を与えない配慮が感じられます。また、キャベツも加熱後わずかにシャキッとした食感を残しており、全体の重さや単調さを緩和する良い脇役になっています。野菜の種類や量がもう少し多めでもよかったかもしれませんが、焼きそば全体のバランスを壊さない範囲と思えます。温度面では、調理後の温度ムラが少なく、最後の一口まで比較的熱さが保たれている点も評価できます。

一方、最後まで飽きずに食べられるようにソースのパンチ力、あるいは個性がもう少し強めでもよいのでは、という印象を受けました。

この度はご出展いただき誠にありがとうございました



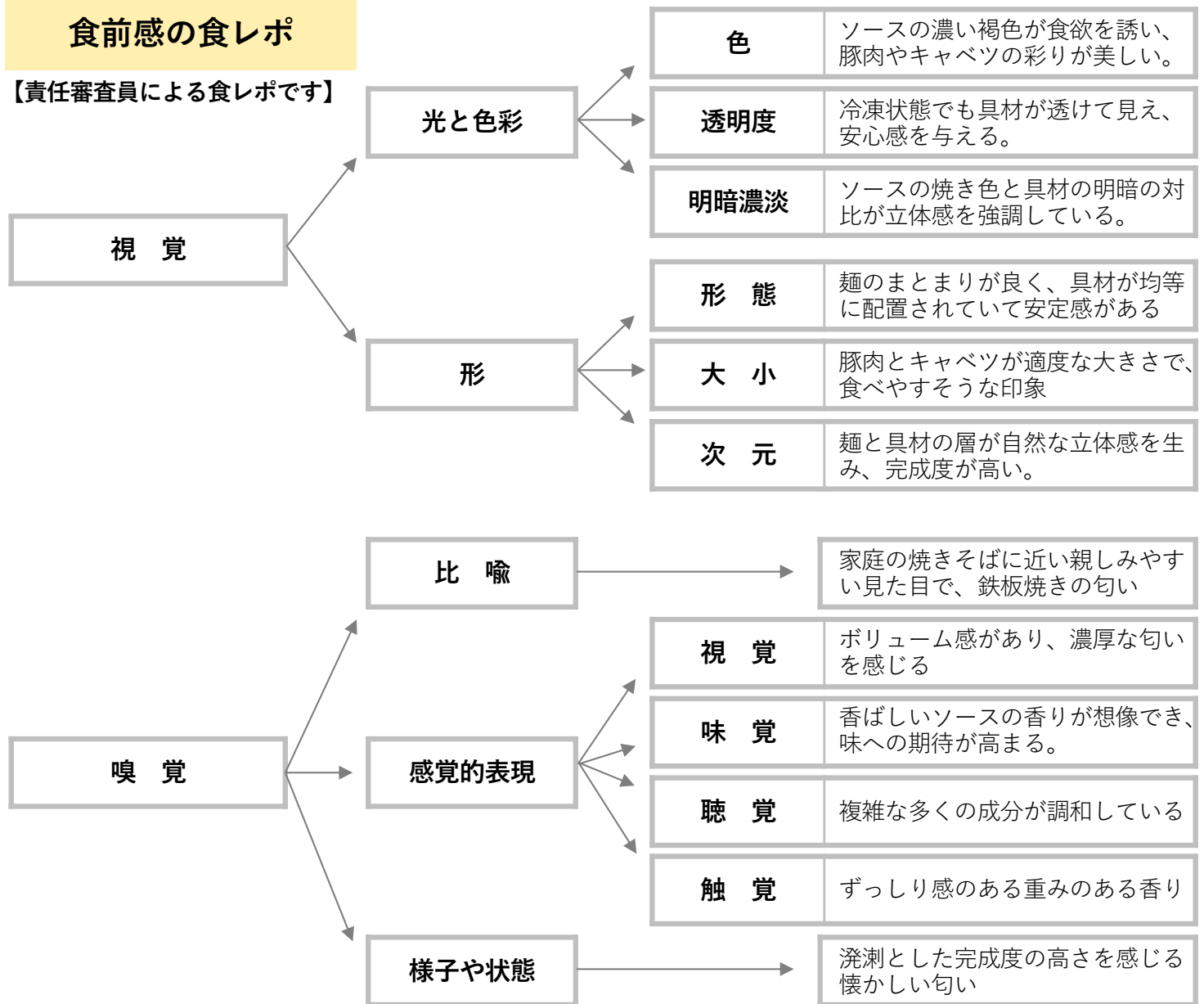
〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階  
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519  
Mail : info@foodanalyst.jp



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

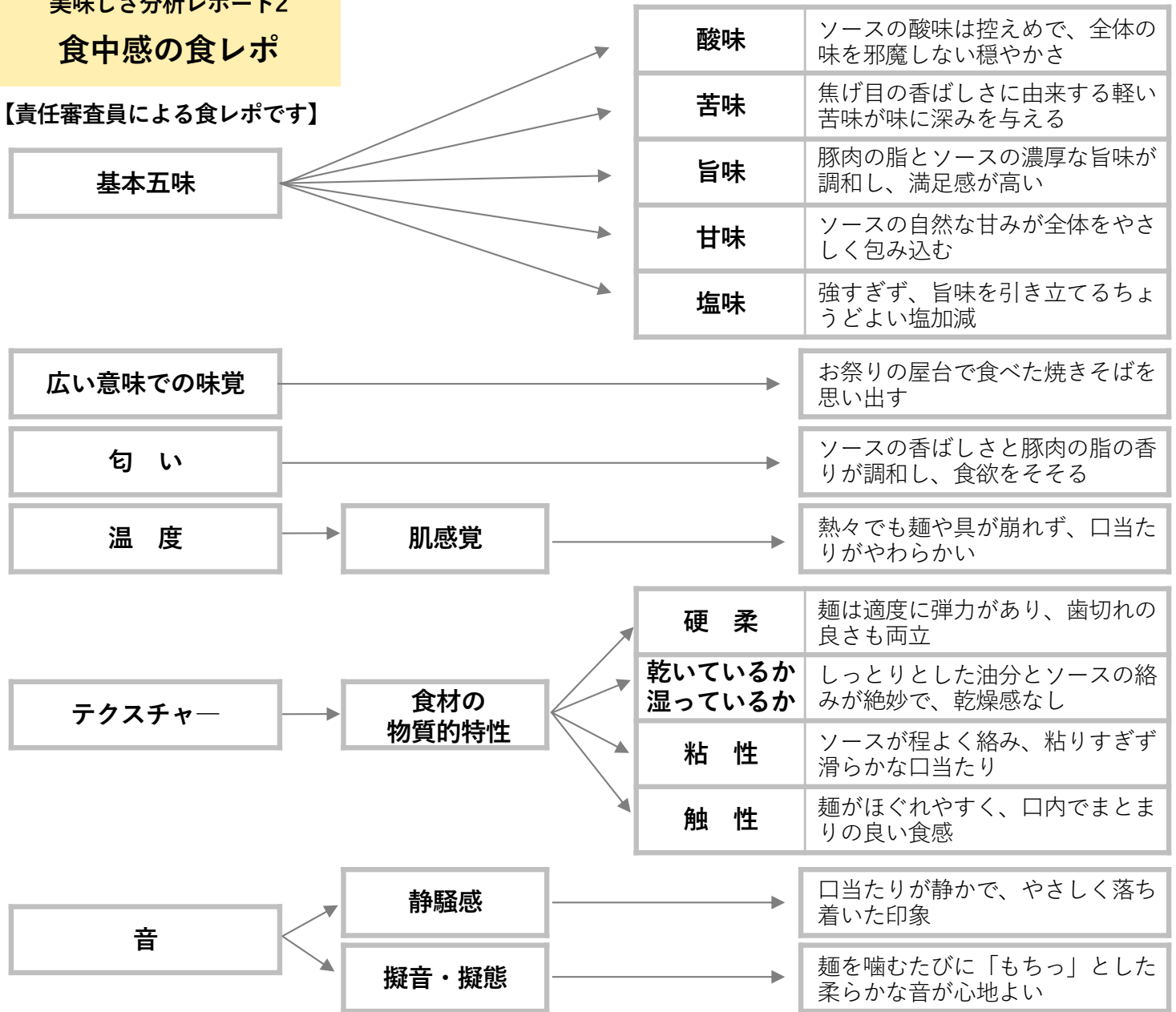
パッケージは、シンプルながらも落ち着いたデザインで、余計な派手さを抑え、商品そのものの品質を前面に押し出しています。透明部分から中身が見える仕様になっており、太めの麺とたっぷりの豚肉、キャベツなどの具材が確認できるのも安心感を与えます。冷凍焼きそばとしてはボリューム感があり、袋越しにも「満足できそう」という期待が高まります。手に取ると、ずっしりとした重みを感じられ、しっかり一食分あることが伝わってきます。袋の裏には丁寧な調理方法が記載されており、電子レンジでもフライパンでも簡単に仕上げられる点が好印象です。特に、わいずブランドとして「手焼きの味を冷凍で再現する」というコンセプトが明記されており、職人のこだわりを感じさせます。見た目の第一印象としては、冷凍状態でも麺がほぐれやすそうで、具材も偏りなく配置されています。豚肉は程よい脂身があり、焼いたときの香ばしさを想像させます。全体的に「家庭的ながら専門店の味わいを目指した冷凍焼きそば」という印象を受け、調理前から味への期待値が自然と高まる商品だと感じました。



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

口に運ぶと、まず感じるのは香ばしいソースの香りと、もちっとした麺の心地よい食感です。レンジ調理でも麺がべたつかず、ほどよい弾力を残しており、噛むたびに小麦の風味がふんわりと広がります。ソースは濃厚すぎず、甘味と旨味のバランスが取れた味わいで、全体をやさしく包み込むようなまとまりがあります。焦げ目がほんのりついた部分に当たると、香ばしさが加わり、味の変化が楽しめるのも魅力です。具材の豚肉は柔らかく、脂の旨みがじんわりと溶け出して麺とよく絡みます。冷凍食品ながらパサつきがほとんどなく、しっとりとした口当たりが印象的です。キャベツも適度にシャキッと感を残しており、食感のアクセントとして全体を引き締めています。麺、ソース、具材の一体感がよく、口の中でバランスよく調和しているのが特徴です。食べ進めるうちに、ソースの甘みと香ばしさがじんわりと広がり、まるで屋台や専門店で作ったばかりを食べているような満足感があります。ボリュームも程よく、一人前としてちょうど良い分量です。



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

ソースの甘みと豚肉の旨みがやさしく残り、しつこさのない心地よい余韻が続きます。

気候・地域

寒い季節や雨の日に特に合い、温かく香ばしい味が身体をほっとさせてくれます。

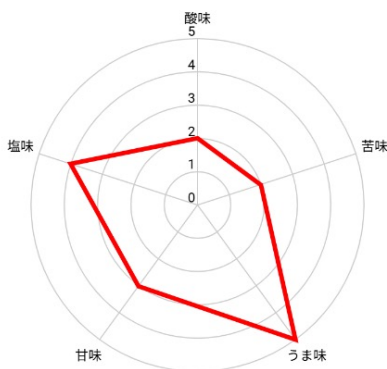
食経験・食習慣

家庭でも専門店の焼きそばを食べたような満足感が得られ、食卓の充実度が高まります。

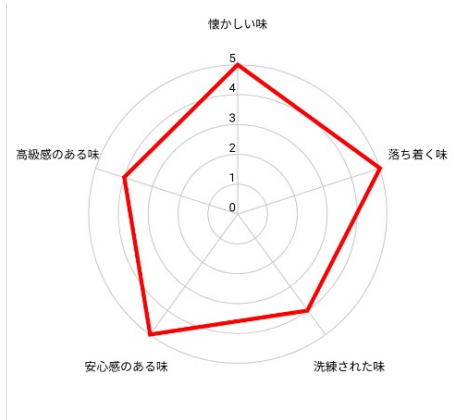
健康・生活様式

野菜も適度に入り、一皿で主食・主菜がそろうため、忙しい日のバランス食として最適です。

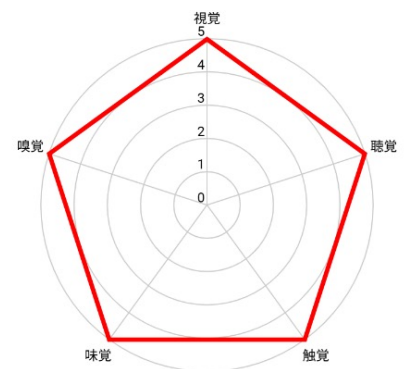
基本五味の  
レーダーチャート



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	2
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	4

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	4
安心感のある味	5
高級感のある味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

この焼きそばは、香ばしいソースの香りともちっとした麺の食感が特徴で、冷凍食品でありながら「焼きたて感」を再現している点が強みです。甘味と旨味のバランスが良く、焦げ目の香ばしさや豚肉の脂のコクが加わることで、味に奥行きがあります。加熱時に立ち上る香りや、シャキッとしたキャベツの食感など五感に訴える仕掛けが多く、調理の手軽さも満足度を高めます。職人仕込みの味を再現している点でも話題性があり、「冷凍でも本格派」を求める消費者に響く品質です。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「冷凍豚肉焼きそば」というシンプルな商品名は、内容が一目で分かる分かりやすさが魅力です。派手なデザインを避け、落ち着いた色味と実物写真を中心としたパッケージは、“安心感”と“家庭の味”を感じさせます。透明窓から具材のボリュームが確認できる設計も購買意欲を高めます。また、「わいずブランド」として手焼き製法を前面に押し出している点が差別化要素となっており、高級感よりも“誠実さ”や“信頼性”を重視した外観デザインが特徴的です。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ターゲットは、忙しくても美味しさを妥協したくない層、特に30～60代の共働き世帯とのこと。冷凍食品市場が年々拡大し、「簡便×高品質」がトレンドとなる中、この焼きそばはまさにそのニーズに合致しています。コンビニやスーパーでの冷凍麺コーナーの充実とともに、家庭でも“専門店の味”を楽しみたいという消費者の志向に答えています。また、在宅勤務の増加や節約志向の高まりも追い風となり、手頃な価格帯で満足感を得られる本格派冷凍食品として、市場でのポジションを確立しつつあります。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

株式会社アジルカンパニー様は、地域発ブランド「わいず」の認知度向上に力を入れており、公式サイトやプレスリリース、SNSを通じて手焼き・手作りへのこだわりを発信しています。広告は過度な誇張を避け、商品の誠実な魅力を丁寧に伝えるスタイルが特徴です。特に製造工程や素材選びを公開することで、透明性と信頼感を確保しています。さらに、地産地消を意識した地域密着型の広報活動も展開しており、地方発の高品質冷凍食品としてのイメージ強化を推進されています。

## 5. ブランディング要因

この冷凍豚肉焼きそばは、「手焼きの味を冷凍で再現する」というブランドコンセプトを核としています。大量生産品とは一線を画し、職人の技と家庭の温もりを両立させた“人の手のぬくもり”を感じさせるブランド価値を築いています。また、わいずブランド全体で「安心・安全・本格」を共通テーマに掲げ、消費者に“信頼できる食品メーカー”という印象を浸透させています。単なる冷凍食品ではなく、「冷凍でも専門店品質」というブランドメッセージが消費者の共感を呼ぶでしょう。

## 6. 素材・安全性・その他

使用される麺は国産小麦を使用しており、合成保存料や着色料を極力使わない自然志向の設計が特徴です。豚肉や野菜も国内調達を基本としており、トレーサビリティに配慮した原料管理を行っています。製造工程では急速冷凍技術を採用し、添加物に頼らず鮮度と風味を保持。衛生管理も徹底され、HACCPに準拠した安全基準を満たしています。消費者が安心して日常的に食べられるような“安全で誠実な冷凍食品づくり”を目指した企業姿勢が際立っています。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション