



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ふんわりロールケーキ 豆乳クリーム仕立て プレーン



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 ふんわりロールケーキ 豆乳クリーム仕立て プレーン

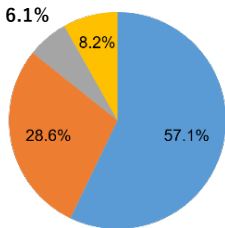
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

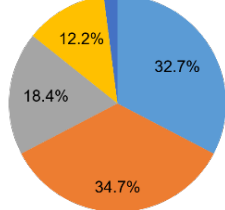
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

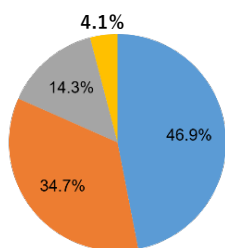
1 この商品に興味がありますか



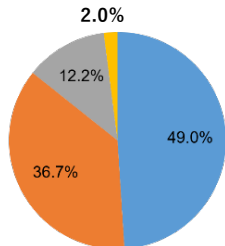
2 この価格で買いたいと思いますか



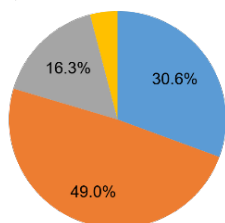
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

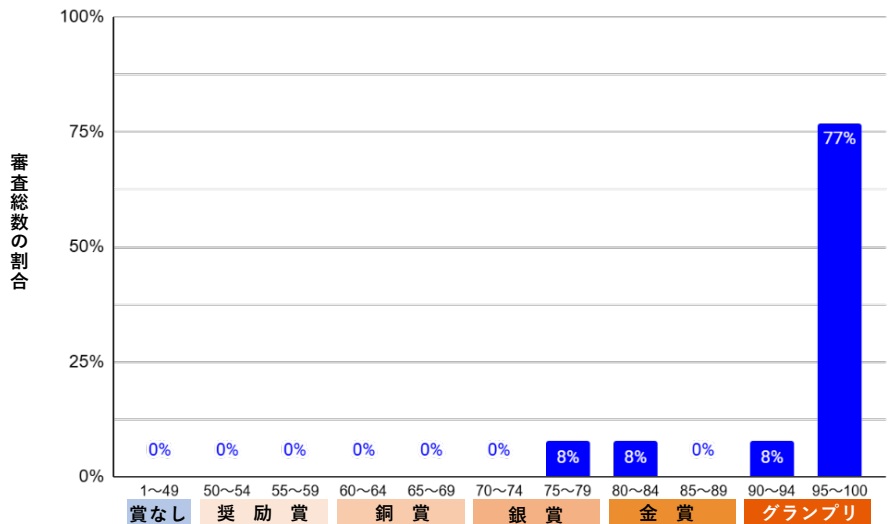
評価が高かった内容

卵や小麦を使わず、ふんわり食感を実現している
 大豆の香りが控えめで、上品な風味に仕上がっている
 グルテンフリーでも満足感がしっかりある
 健康志向に寄り添うやさしい世界観がある
 素材の良さを素直に伝えるデザインが好印象
 解凍後もふわっとした軽やかさが保たれている
 広報が誠実で、信頼感のある発信をしている

評価が低かった内容

解凍時間によって食感の変化がやや出やすい
 パッケージの高級感がやや控えめに感じられる
 “ご褒美感”をもう少し強調しても良いと思う
 商品名がシンプルで個性が伝わりにくい印象
 店頭での展開が少なく、購入機会が限られている
 ブランドの想いや背景が伝わりにく感じた
 ネーミングが一般的で差別化が弱いと感じた

点数分布



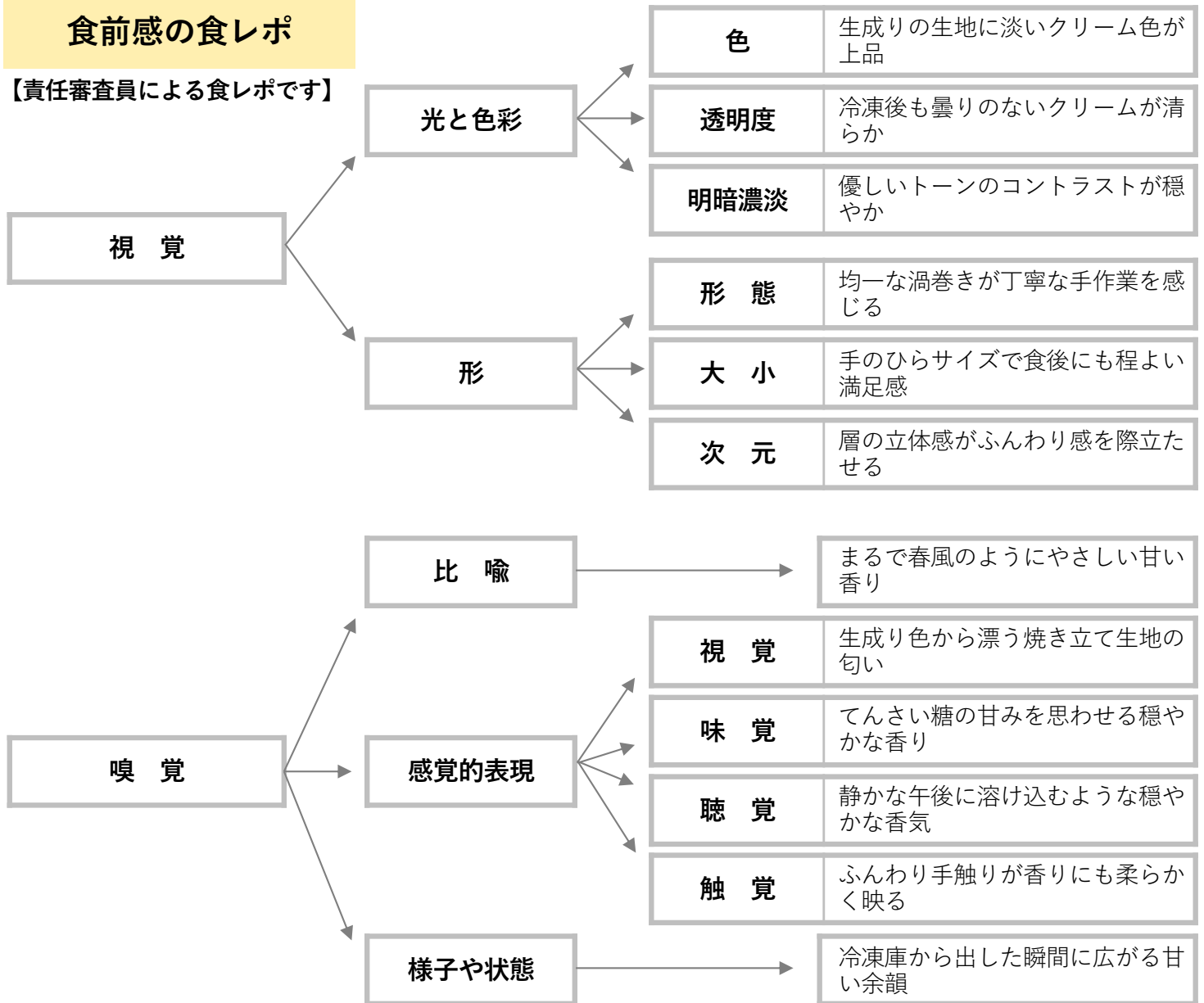
点数分布は、グランプリ相当が85%を占めた結果、総合評価94点で【グランプリ】相当の評価となりました。高得点の要因は、卵・小麦・乳を使わずに実現したふんわりとした食感と、豆乳クリームのなめらかさにあります。誠実な商品づくりが、多くの審査員に好印象を与えました。WEBアンケートでは、「この商品に興味がありますか」で85.7%、「この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか」で81.6%と高い支持を得ています。「罪悪感のないご褒美スイーツ」として幅広い層から関心を集めています。全体として、健康志向とやさしさを調和させたブランドの方向性が明確で、今後のさらなる浸透が楽しみです。



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

「ふんわりロールケーキ 豆乳クリーム仕立て プレーン」は、見た目からやさしさが伝わる上品な印象を与えます。生成りのスポンジと淡いクリーム色のコントラストが穏やかで、飾り立てない自然な美しさが特徴です。冷凍スイーツでありながら、まるで手づくりのような温かみを感じられ、ひとつひとつ丁寧に仕上げられた印象を受けます。カット面に見える均整の取れた渦巻き模様は、職人の手仕事の確かさを物語っており、安心感があります。

包装を開けた瞬間、豆乳と焼き菓子のやわらかな香りがふんわりと広がります。その香りは主張しすぎず、春のそよ風のように穏やかで、心をやさしく解きほぐしてくれます。豆乳クリームのまろやかさに、てんさい糖のやさしい甘い香りが重なり、自然体でありながら幸福感を予感させます。

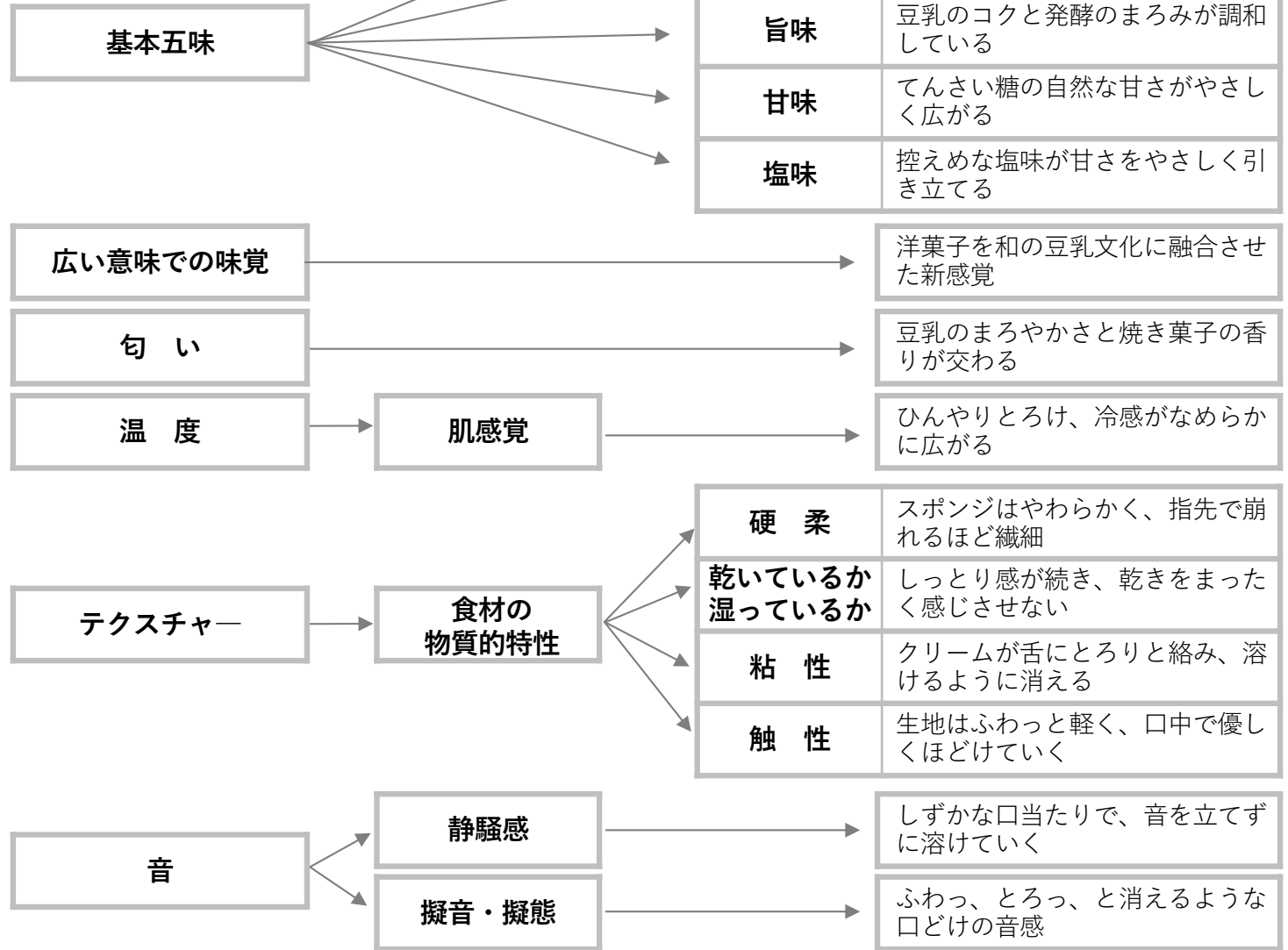
冷凍菓子にありがちな人工的な匂いはなく、素材そのものの香気が素直に伝わってきます。全体として、視覚と嗅覚のどちらからも「やさしさ」「誠実さ」「清らかさ」が感じられ、食べる前から心が整うような穏やかな期待感を生み出しています。見た目と香りの調和がとれた、美しく静かな余韻を持つデザートです。



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

「ふんわりロールケーキ豆乳クリーム仕立て」は、口に入れた瞬間、てんさい糖由来のやさしい甘みがふんわりと広がり、豆乳ならではのコクが穏やかに重なります。

苦味は感じず、塩味は極めて控えめで、全体を通して丸みのある味わいにまとまっており、わずかな酸味が奥行きを生み出しています。乳や卵を使わない製法ながら、発酵による旨味と甘味の調和が見事で、軽やかさの中に満足感を感じさせます。鼻から抜ける香りは、豆乳のまろやかさと焼き菓子の香ばしさが重なり、温かみのある香気がやさしく包み込む印象です。

自然解凍による冷たさが心地よく、クリームが舌の上でとろけていく感覚は、まさに“しずかな贅沢”と呼ぶにふさわしい瞬間。スポンジは指先で崩れるほど繊細で、しっとり湿度を保ち、乾きを一切感じさせません。クリームはなめらかで粘りすぎず、口中でふわりと消えていきます。食感には雑味がなく、音も立てずに溶けていく静けさが特徴的で、最後までやさしさが続く印象です。

洋菓みに豆乳文化を融合させた新しいジャンルとして、健康志向とおいしさを両立させたバランスのよい味わいが高く評価されます。さらに、温度によって表情が変わり、半解凍では軽やかに、完全解凍ではより濃厚に感じられるなど、一つの商品で二つの楽しみ方ができる点も魅力的です。味わうたびに“やさしい余白”を感じさせる、静かな余韻のあるスイーツです。



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

豆乳のまろやかさと米粉のやさしい香ばしさが静かに残り、てんさい糖の自然な甘みが穏やかに締めくくる。軽やかで清らかな後味。

気候・地域

四季の移ろいを感じる日本の気候に寄り添う穏やかさ。春や秋の午後に、ほっと一息つくお茶菓子のよう落ち着いた印象を持つ。

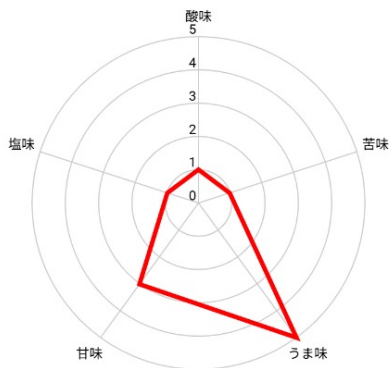
食経験・食習慣

洋菓子でありながら、和の素材を用いた優しい味わいが、世代や食習慣を越えて広く受け入れられる。家庭にもなじむ親和性がある

健康・生活様式

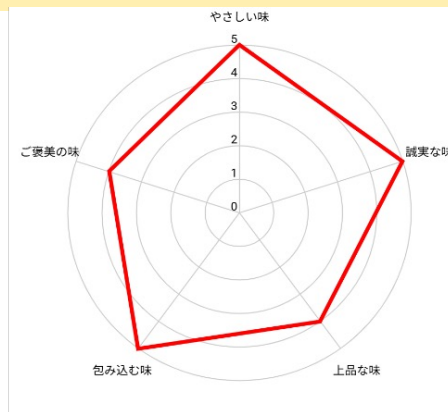
小麦・卵・乳不使用の設計が、食の多様化が進む現代生活にフィット。健康を意識しながらも、“おいしさを諦めない選択”を叶える。

基本五味のレーダーチャート



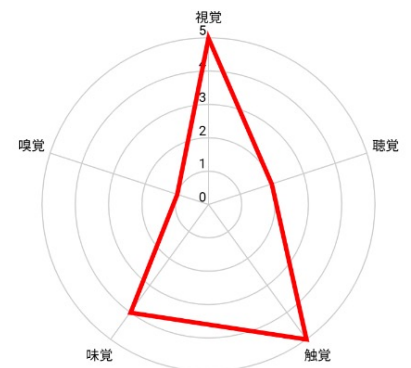
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	1

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
やさしい味	5
誠実な味	5
上品な味	4
包み込む味	5
ご褒美の味	4

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	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）

スポンジがふんわりと軽く、豆乳クリームは大豆特有の香りが気になりにくく、やさしい甘さが心地よく広がります。グルテンフリーでありながら満足感があり、紅茶やコーヒーにもよく合う味わいです。植物性素材だけでここまで繊細な食感とバランスを実現している点に、開発の丁寧さと技術の高さが感じられます。冷凍スイーツとしても品質が安定しており、日常の小さなご褒美として選びやすく、食後にも重く感じにくいのが魅力です。家庭でのティータイムや家族と分け合うシーンでも喜ばれやすく、初めての方にも手に取りやすい一品です。素材への誠実さと食べる人へのやさしさが共存した、安心感のあるロールケーキだと感じます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージはシンプルながら清潔感があり、透明部分から見えるロールケーキの柔らかな色味が、商品の品質を素直に伝えています。派手さを抑えたデザインが、素材の良さを引き立てる方向に働いており、“誠実なブランド”という印象をしっかりと支えています。一方で、冷凍スイーツとして的高级感や「ご褒美感」をもう少し視覚的に演出できると、ギフトや特別なシーンでの選択肢としても広がりそうです。全体としては、ネーミング・デザイン・素材表現のバランスが良く、健康志向と上品さの両立が図られています。家庭でも贈り物としても選びやすい、やさしい存在感を持つパッケージだと感じます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、健康志向や食の多様化が進む中で、プラントベースやグルテンフリー、アレルギー配慮といった今の暮らしに寄り添う要素がしっかり感じられます。小麦・卵・乳を使わずに、ふんわりとした食感と満足感を両立している点に「やさしさ」と「工夫」が伝わってきます。「豆乳クリーム仕立て」という言葉にも、自然体の魅力があります。健康を意識する方にも手に取りやすく、SNSや口コミでも共感を呼びそうな温かみのあるコンセプトです。日常の中で少しだけ気分を上げたいときや、自分へのご褒美に選びたいような存在で、日常の中でも気軽に取り入れやすいスイーツです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品には、企業としての誠実な姿勢や、丁寧な取り組みがしっかりと感じられます。小麦・卵・乳を使わないスイーツを実現するまでに2年以上の試作を重ねた背景には、「制限があってもおいしさを楽しめる社会をつくりたい」という想いが伝わってきます。広報活動も、過度な演出ではなく、商品の本質を丁寧に伝える姿勢が印象的です。素材や製法に関する説明が誠実で、購入者に安心感を与える情報発信が印象的です。SNSでは季節感のある投稿も印象的で、「おばけロール」といったハロウィンの可愛らしい表現を取り入れることで、ブランドのやさしさに「遊び心」が加わり、より身近な存在として親しみを感じます。

5. ブランディング要因

本商品は、パッケージやネーミング、発信内容のトーンが一貫しており、無理のない温かさを感じます。SNSなどでは、素材の魅力や製造背景を丁寧に伝える投稿に加え、季節を楽しむ発信もあり、親しみやすさが感じられます。健康志向の方だけでなく、家族や子どもとも一緒に楽しめる雰囲気づくりが上手で、ブランド全体に“あたたかい日常感”が広がっています。また、派手な演出よりも誠実さを大切にする姿勢が印象的で、信頼感とやさしい世界観がきちんと両立しています。素材の力をまっすぐに届けるブランドとして、今後も多くの人に共感を広げていけると感じます。

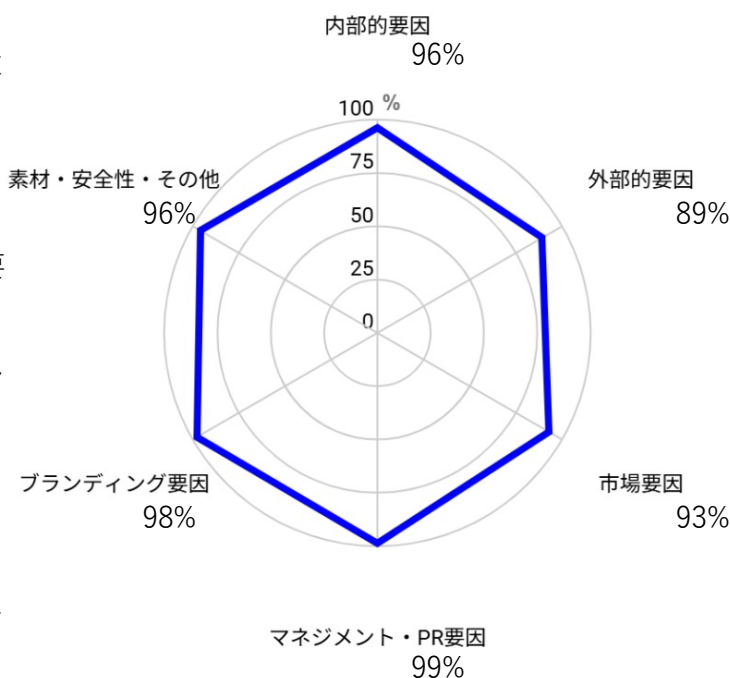
6. 素材・安全性・その他

本商品は、PL保険の加入や放射能・農薬検査の実施など、安全面での取り組みもきちんと整っており、企業としての信頼性を支えています。冷凍流通での品質管理もしっかりしており、解凍後も風味が損なわれにくい点に、確かな管理体制が感じられます。全体を通して、やさしい味わいの裏側に、安心への真摯な姿勢がしっかりと根づいています。食べる人の立場に寄り添いながら、「おいしさ」と「安全」をどちらも大切にしていることが伝わってくる商品です。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布としては、全体的にバランスの良い大きな六角形を描き、安定感のある結果となりました。特に「マネジメント・PR要因」が99%と最も高く、企業としての誠実な広報姿勢や一貫した情報発信が高く評価されています。続く「ブランディング要因」98%、「内部的要因」96%、「素材・安全性要因」96%もいずれも高水準で、品質と信頼を両立させた商品であることが示されています。全体として、味・香り・食感といった五感の魅力に加え、企業姿勢やブランドメッセージまでが調和した構成となっており、極めて完成度の高い商品といえます。今後は、パッケージや販路展開の部分で特別感をより高めていくことで、ギフトやプレミアムスイーツ市場への発展も期待されます。



■ 総評

本商品「ふんわりロールケーキ 豆乳クリーム仕立て プレーン」は、卵・小麦・乳といった主要アレルゲンを使わずに、ふんわりとしたスポンジの軽やかさと豆乳クリームのなめらかさを両立させた、やさしさと技術の調和が感じられるスイーツです。

素材や製法への誠実な姿勢が随所に見られ、食べる人の健康や気持ちに寄り添う「思いやりのあるおいしさ」が表現されています。

まず食前感では、明るくやわらかなベージュのスポンジと、中央に浮かぶ白い豆乳クリームのコントラストが美しく、清潔感とやさしさを感じます。冷凍のままでも整ったフォルムが崩れず、解凍後にしっとりとなじむ生地の質感は、丁寧な仕上げを物語っています。ほのかに香る豆乳とバニラのような香りが、シンプルながらも自然な甘さを予感させ、紅茶やコーヒーとともに味わいたくなる上品な印象を与えます。

食中感では、口に入れた瞬間のスポンジの軽やかさと、豆乳クリームのやさしい口どけが絶妙に調和します。植物性素材だけで構成されていながら、乳製品を思わせるほどのコクと満足感があり、「物足りなさを感ぜないプラントベーススイーツ」としての完成度が高いです。甘さは控えめで、油分の重さがなく、食後にもすっきりとした余韻が残ります。冷凍スイーツでありながら作りたてのような風味を保っており、品質管理の確かさがうかがえます。季節や気温に左右されにくい点も、安定したおいしさを支える大きな強みです。

食后感では、後口に広がる豆乳のまろやかさと、ふわりと消えるような甘さが印象的です。しつこさがなく、心地よい満足感が続きます。アレルギーを持つ方や健康を意識する方だけでなく、誰もが安心して選べる味わいであり、身体にも気持ちにもやさしい印象を残します。食べ終えたあとに「また食べたい」と思わせる自然な余韻があり、日常に溶け込む穏やかな幸福感が感じられます。総じて本商品は、「安心」「やさしさ」「誠実さ」というブランドの核をしっかりと体現しています。派手な演出よりも本質的な素材の良さを引き出し、見た目・香り・味・余韻のすべてに一貫性があります。

今後は、パッケージデザインや情報発信にもう少し“特別感”を加えることで、ギフトやプレミアム市場でも輝く存在になるでしょう。健康志向が高まる今の時代に、無理せず楽しめるご褒美スイーツとして、安心と豊かさを両立させたブランドの象徴となる可能性を感じます。



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