



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

のり弁当



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 のり弁当

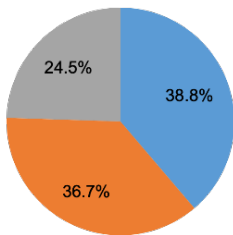
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

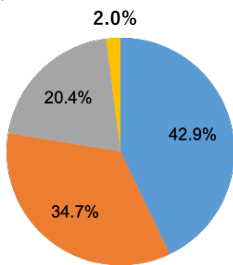
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

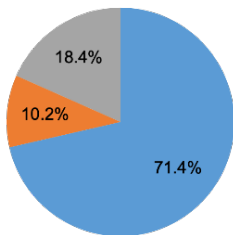
1 この商品に興味がありますか



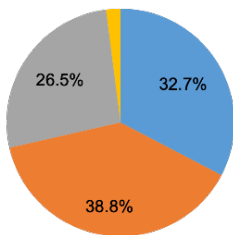
2 この価格で買いたいと思いますか



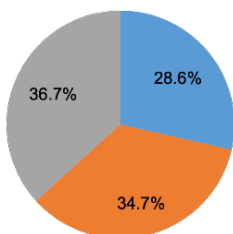
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

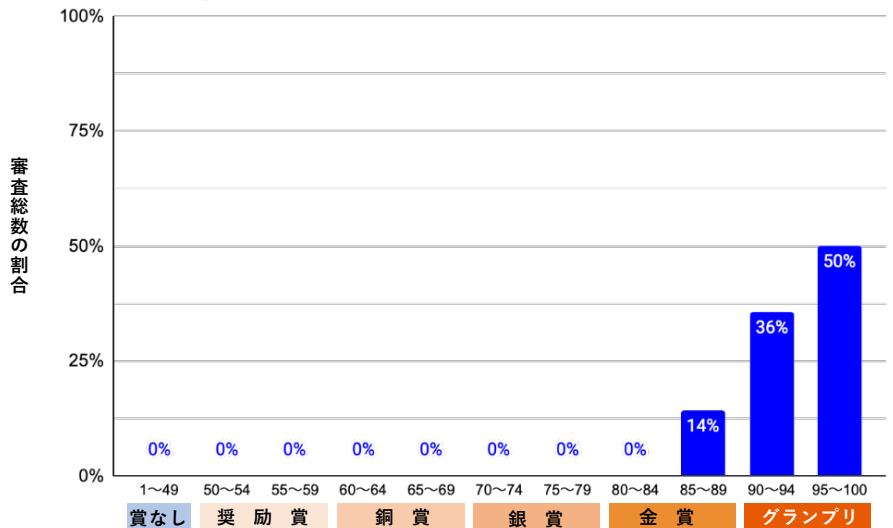
評価が高かった内容

- 白身魚フライのサクッとした食感
- 海苔と白飯の風味の調和
- ボリューム感があり、満足できる構成
- メインのフライと副菜の味のバランスが良い
- 見た目が整っていて食欲をそそる
- 懐かしさを感じる安定の味わい
- 手頃な価格でボリュームもあり、コストパフォーマンスが良い

評価が低かった内容

- 副菜の彩りがやや単調で見た目の変化が少ない
- 揚げ物中心の構成で栄養面に偏りが見られる
- 健康志向層に安心感を与える工夫が望まれる
- 一般的で独自性が感じにくい商品名
- パッケージ素材に環境配慮の余地がある
- 味付けがやや濃く感じられる
- 提供する店舗による食感の違いがある

点数分布



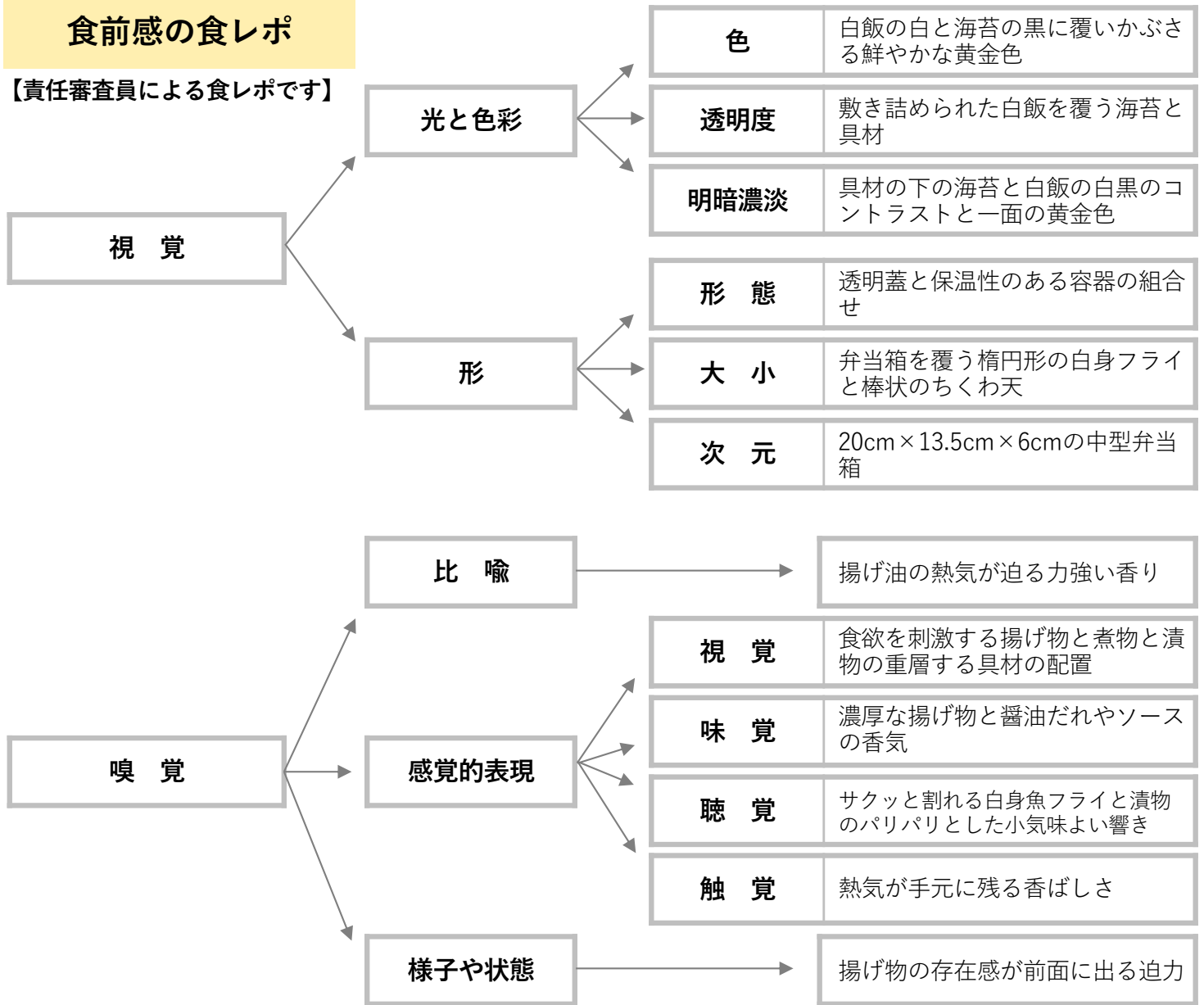
本商品は総合評点93%を獲得し、[グランプリ]相当の評価となりました。Webアンケートでは「買いたい」「ターゲット層が広い」などの項目で高い支持を得ており、特にボリュームと価格のバランスが好評でした。点数分布でも95点以上が半数を占め、味・構成・価格の総合力が高いことを裏付けています。一方で、健康志向層へのアプローチや副菜の彩り改善といった点に伸びしろが見られます。長年愛される定番としての完成度は非常に高く、今後も幅広い層に支持され続けることが期待されます。



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

透明なプラスチックの高さのある蓋に守られた弁当は、中の具材がつぶれることなく整然と収まり、開封前から全体が見渡せる安心感と期待感を与えます。見える配置は視覚的な満足を先に与え、蓋を開ける前からワクワクとした高揚感を抱かせます。蓋を開けた瞬間に広がるのは、揚げ物の香ばしい匂いと湯気の熱気が織りなす迫力であり、黄金色に輝く大きな白身フライは視線を集め、力強く食欲を喚起します。

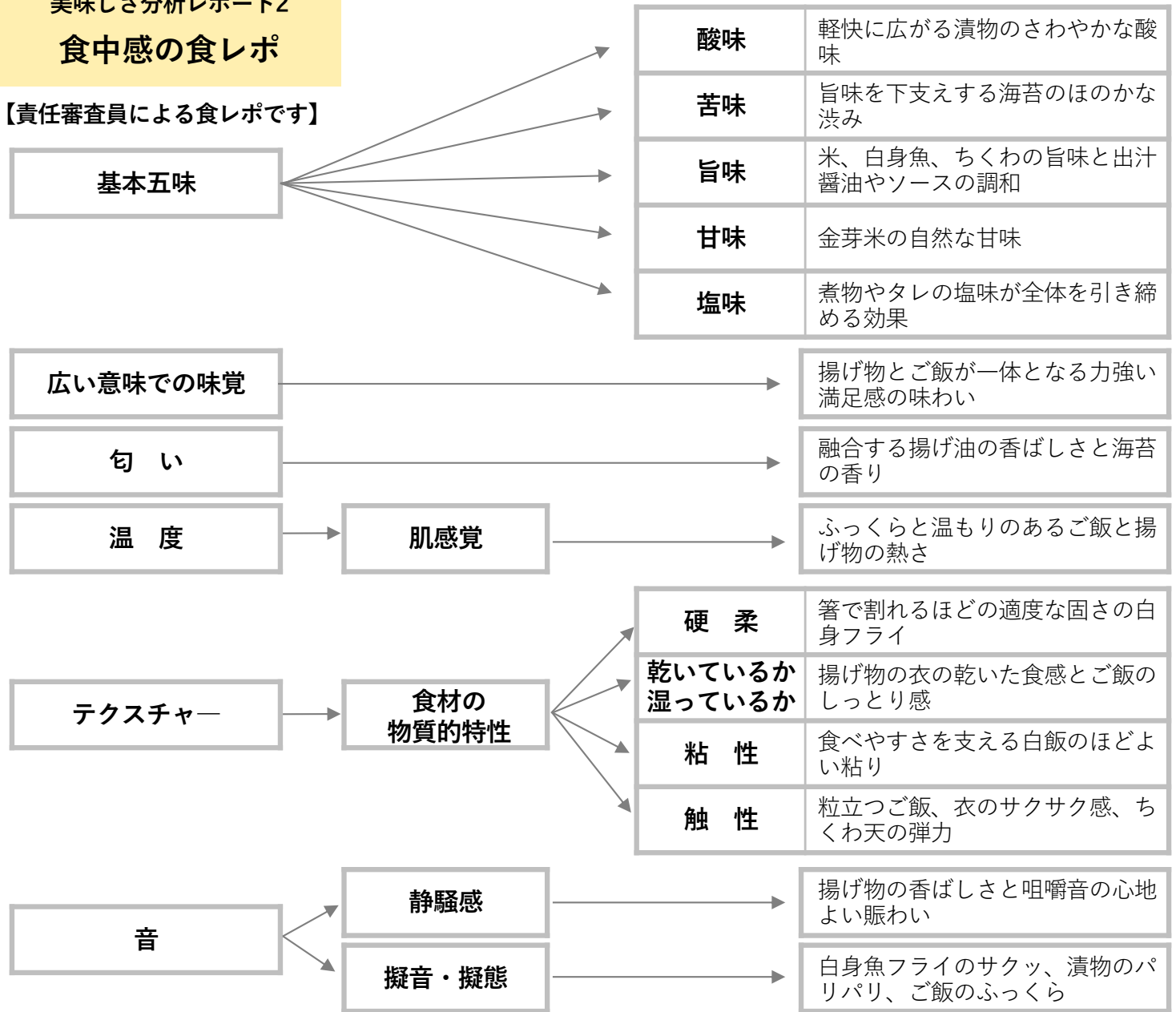
白身フライに箸を入れると衣がサクッと割れる音が耳に届き、香りと響きが重なって五感を強く刺激します。揚げたてならではのサクとした歯切れは格別であり、少し冷めても食感が崩れることなく、程よく軽やかな歯触りと香ばしさが残っているため、出来立ての美味しさを自然に思い起こさせます。ちくわ天やキンピラの香りも重なり、全体は磯の要素を感じさせつつも、油や醤油の濃厚さが主体となり、食べ応えのあるパワーミールとしての印象を確立しています。さらに湯気の中に漂う温かさは力強さと安心感を同時に与え、しっかりと一食を支える存在としての期待を高めます。白いご飯の清らかさと海苔の黒の対比も鮮やかで、具材との調和を視覚的に完成させ、全体がまとまりながらも力強い食べごたえへの期待を確実に膨らませてくれます。加えて、弁当全体から感じられる香ばしさと温かみが調和し、箸を運ぶ前から満足感を予感させる構成となっており、視覚と嗅覚を通して食事の楽しみをより豊かに膨らませてくれます。



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

のり弁当は、一見すると素朴で親しみやすい構成ながら、食べ進めるごとに奥深さを実感させてくれる存在です。白身魚フライの香ばしさと衣の軽快な歯切れ、ちくわ天のもっちりとした弾力、きんぴらごぼうの香り高い風味、そして海苔と白飯の一体感が織り重なり、それぞれの具材が順番に主役となりながら調和を奏でます。特に、白飯が持つ自然な甘みと海苔の香りが全体をやわらかく支え、醤油やソースの旨味が要所で味わいを引き締めることで、最後まで飽きることなく食べ進められる安定感を与えています。揚げ物は揚げたて特有のサクツとした歯切れが魅力であり、時間が経過しても香ばしさを失わず、温もりとともに食欲を支える力強さを持っています。箸を運ぶたびに香りや食感の組み合わせが少しずつ変化し、一口ごとに新たな印象を楽しめる点は、この弁当の魅力をより豊かに引き立てています。さらに、長年にわたり多くの人々に親しまれてきた定番の安心感が漂い、日常における「繰り返し選ばれる理由」を明確に示しています。家庭で親しまれる惣菜の温もりが随所に感じられ、食べ終わった後には満足感とともに心を落ち着けてくれる一品です。素朴さの中にある工夫と誠実さが光り、世代を超えて日常の食卓や外食で親しまれてきた歴史を持ち、長い年月を通して高く評価されてきた弁当であると言えます。



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

揚げ物の香ばしさと海苔や醤油の風味が余韻となって残り、食後には満足感と落ち着きを与える。腹持ちの良さが一食をしっかり支え、安心感につながる。

気候・地域

白身魚フライやちくわ天、きんぴら、漬物といった親しみやすい具材構成により、地域や季節を問わず日本全国で同じ味わいを楽しめる普遍性を備えている。

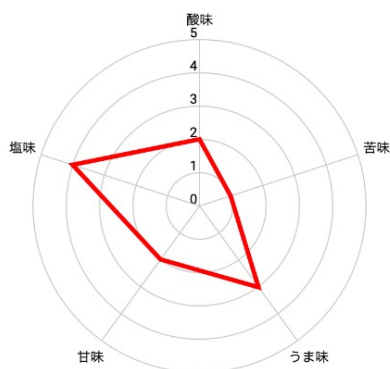
食経験・食習慣

家庭の食卓や弁当文化に深く根付いた組み合わせであり、世代を超えて共有される味として懐かしさを呼び起こす。手軽ながらも心を満たす一食として、多くの人に親しまれている。

健康・生活様式

揚げ物の力強さと副菜のバランスが一体となり、しっかりとした食事として活力を補う。日常の食生活に安定をもたらし、身体と心の両面に落ち着きを与える食べ方を支えている。

基本五味のレーダーチャート



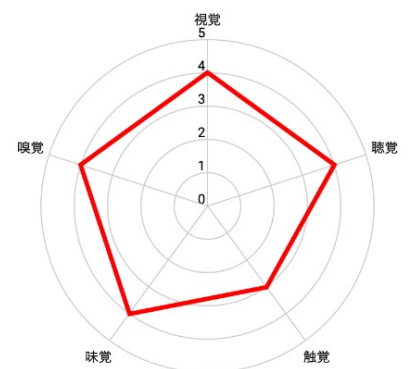
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	3
甘味	2
塩味	4

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
懐かしい味	4
落ち着く味	4
元気が出る味	5
安定の味	5
家庭の味	4

五感に対する感じ方レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	3
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）

白身魚フライやちくわ天の香ばしさに、白飯の自然な甘みと海苔の風味が重なり、安定感と満足感のある旨味を生み出しています。副菜のきんぴらや漬物も程よいアクセントとなり、全体を調和させています。大ぶりの具材構成は食べ応えを重視する層に支持され、家庭的な懐かしさと力強さを兼ね備えた一食として評価されています。和食文化の安心感を基盤に、多彩な食感や香りが重なり合う点も魅力です。一方で、揚げ物中心の構成は栄養の偏りが懸念されます。改善策として、副菜に緑黄色野菜を加える、あるいは揚げ油の種類を工夫することで栄養バランスを高め、健康志向層にも安心して選ばれる弁当へとつながります。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明なプラスチックの蓋は高さがあり、具材がつぶれることなく整然と収まり、開封前から全体を見渡せる点で安心感を与えています。中身が視覚的に確認できることで期待感を高め、購入意欲に直結している点は強みです。白身フライの大きさやご飯と海苔のコントラストも視覚的に魅力的です。持ち運びしやすい構造は日常使いに適し、利便性を高めています。一方で、素材がプラスチック中心であるため、環境配慮という観点では改善の余地があります。エコ素材やリサイクル性を意識した工夫を加えることで、現代の消費者ニーズに応える可能性があります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

のり弁当は、手頃な価格と大ぶりな具材で高いコストパフォーマンスを実現し、幅広い層に支持されています。特に家庭的で懐かしい味わいは、日常的に親しまれる弁当としての安定した地位を築いています。大衆性と普遍性を兼ね備えており、性別や年代を問わず「しっかり食べたい」というニーズに応えている点も強みです。日本全国どこでも同じクオリティで楽しめる構成は、定番商品としての信頼性を高めています。一方で、健康志向や多様化するニーズに応じ、栄養バランスや食材の選択肢を工夫することで、さらに市場拡大の可能性が広がります。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

長年にわたり親しまれてきた定番商品として、品質管理や顧客対応の安定性は高く評価されています。特に販売現場での丁寧な調理と提供姿勢や、長い歴史に裏打ちされたブランド力が、広報や営業活動において強力な基盤となっています。顧客からの安心感はこの積み重ねによるものであり、企業全体のマネジメント体制の強みといえます。一方で、時代の変化に合わせた情報発信の工夫や、スマホアプリやSNSなどの新しい広報手段を活用することで、より幅広い層への訴求力を高められます。既存の信頼を維持しつつ、新しい広報戦略を加えることで、より広い市場でのプレゼンスが期待されます。

5. ブランディング要因

のり弁当は、企業の看板商品として確固たるブランド力を持っており、長年変わらぬ品質と家庭的な味わいが世代を超えて受け継がれ、定番としての地位を確立しています。消費者にとって「安心して選べる一品」というイメージが定着しており、ブランド全体の信頼感を支えています。シンプルながら満足感を与える構成が、日常の食に寄り添う安心感を築いています。家庭的で力強い味わいはブランド価値を高め、幅広い層から支持を得ています。一方で、ブランドの根幹である「安心と安定」を軸にしつつ、新しい提案を柔軟に取り入れることで、さらにブランドの魅力を高める余地があります。

6. 素材・安全性・その他

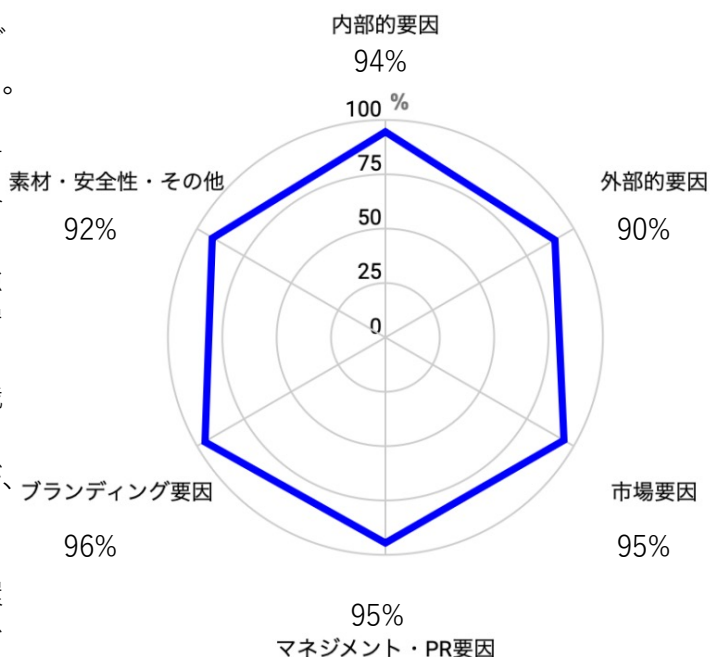
衛生管理はグループ基準に基づいて徹底され、品質への信頼が確立されています。食材の選定や調理過程も安定しており、日常的に安心して食べられる商品です。素材のイメージも良好で、長く愛される要因となっています。一方で、消費者視点から見ると、栄養成分や脂質量などの情報が十分に開示されていない点は改善の余地があります。特に健康志向の高い層に対しては、副菜の構成や表示を充実させることが安心感の向上につながります。栄養面での情報提供を強化することで、安全性に加え、購買後の満足感をさらに高めることが可能となるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

全要因で90%以上という高評価となっており、特に「ブランディング要因」と「市場要因」が高く評価されました。企業の看板商品としての確固たる位置づけや、長年にわたる品質の安定性が消費者に安心感を与え、幅広い層から信頼を獲得していることがうかがえます。また、手頃な価格と食べ応えのある具材構成による高いコストパフォーマンスが評価され、日常的に選ばれる弁当としての普遍性が強みとなっています。一方で、「外部的要因」や「素材・安全性要因」には改善の余地があると考えられます。プラスチック素材の容器に対してエコ素材やリサイクル性を意識した工夫を加えることで、社会的な要請に応える余地があります。衛生管理や品質管理も十分に評価されていますが、栄養成分や脂質量などの情報公開をさらに充実させることで、消費者の安心感を一層高められる可能性があります。

総じて、看板商品の信頼性と市場性の高さを土台に、環境配慮や情報開示を進めることで、さらなる発展が期待できると考えられます。



■ 総評

最初に、このブランドを長きにわたり支え、定番商品であるのり弁当の品質を守り続けてきた企業や現場の方々に、心からの敬意と感謝を申し上げます。日々の調理や提供に込められた誠実さと努力が、消費者に確かな安心を届け、この商品が長年にわたり多くの人々に愛されてきた理由であると考えられます。

「のり弁当」は、大ぶりの白身魚フライやちくわ天が食べ応えを際立たせ、白飯の自然な甘みと海苔の風味が重なることで、心に残る満足感を生み出しています。副菜のきんぴらや漬物も程よいアクセントとなり、食べ進めるごとに味わいの変化が感じられるため、最後まで飽きずに楽しめます。全体の調和が見事であり、家庭的な懐かしさと力強さを兼ね備えた一食として幅広い層に受け入れられていることも頷けます。また、白飯の白と海苔の黒、大きなフライの黄金色が織りなすコントラストは視覚的に美しく、開封前から期待を抱かせる点も強みでしょう。

さらに、この弁当は手頃な価格としっかりした満足感を両立しており、日常的に選ばれる弁当としての地位を確かなものにしてしています。日本全国どこで手にしても同じクオリティで楽しめる安定感は、長く定番として親しまれてきた歴史を支えており、消費者に安心感を与えています。こうした普遍性と信頼性は、看板商品の名にふさわしい要素であり、年月を超えて多くの食卓に根付いてきた背景でもあるでしょう。

一方で、現代の消費者ニーズを踏まえた改善の余地も考えられます。例えば、容器がプラスチック中心である点については、エコ素材やリサイクル性を意識した工夫を取り入れることで、環境配慮をより強く印象づけることができるでしょう。また、揚げ物中心の構成に対しては、副菜に緑黄色野菜を加えるなどの工夫があれば、健康志向層への訴求力も高まるはずで、さらに、栄養成分や脂質量の情報をよりわかりやすく開示することで、安心感を一層強めることができると考えます。

とはいえ、「のり弁当」の本質的な価値は「安心して選べる定番」であることに変わりありません。これまで培われてきた信頼と味わいを基盤としながら、時代に合わせた工夫を柔軟に取り入れていくことで、今後も幅広い世代に支持され続けるでしょう。素朴さの中に誠実さが感じられる一品として、これからも日常に力強さと温かみを添え、企業の発展を支える柱であり続け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 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