



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

4コ入りから揚弁当



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 4コ入りから揚げ弁当

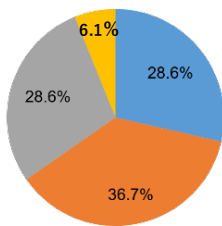
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

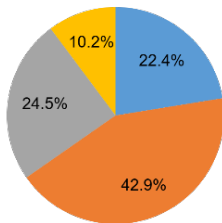
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

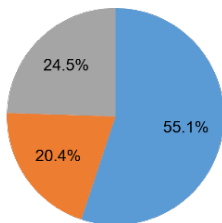
1 この商品に興味がありますか



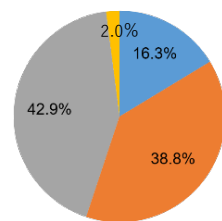
2 この価格で買いたいと思いますか



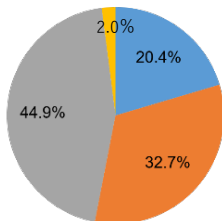
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

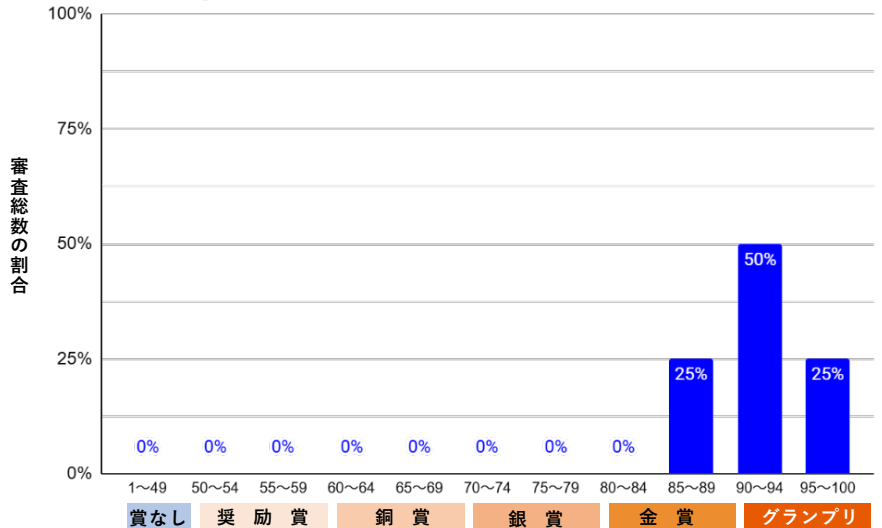
評価が高かった内容

ジューシーで旨みがたっぷりなので毎日食べても飽きない味
スパイス、レモン果汁付きで自分好みに味変できるのがよい
大人から子供まで食べやすいサイズ感、味付けに仕上がっている
味が濃すぎず旨味が深く、唐揚げならではの味わいを楽しめる
金芽米のごはんも美味しく、唐揚げの美味しさがより引き立つ
冷めても美味しい唐揚げとごはんで、高い満足感がある
ごはんと唐揚げが別盛りで食べやすさや環境への配慮を感じる

評価が低かった内容

主菜が唐揚げのみで、もう少し何か彩りが感じられるとよい
唐揚げの衣がもう少しサクサク感が感じられるとよい
万人受けする味付けはよいが、個性が控えめで何か差別化がほしい
美味しいごはんが特徴なのに金芽米使用をアピールできていない
4コ入に対して容器の隙間が多く、ボリューム感を感じづらい
ネーミングがシンプルなので独自の特徴が伝わる商品名がよい
健康志向の高まりを意識した改善でより購買層が広がるのでは

点数分布



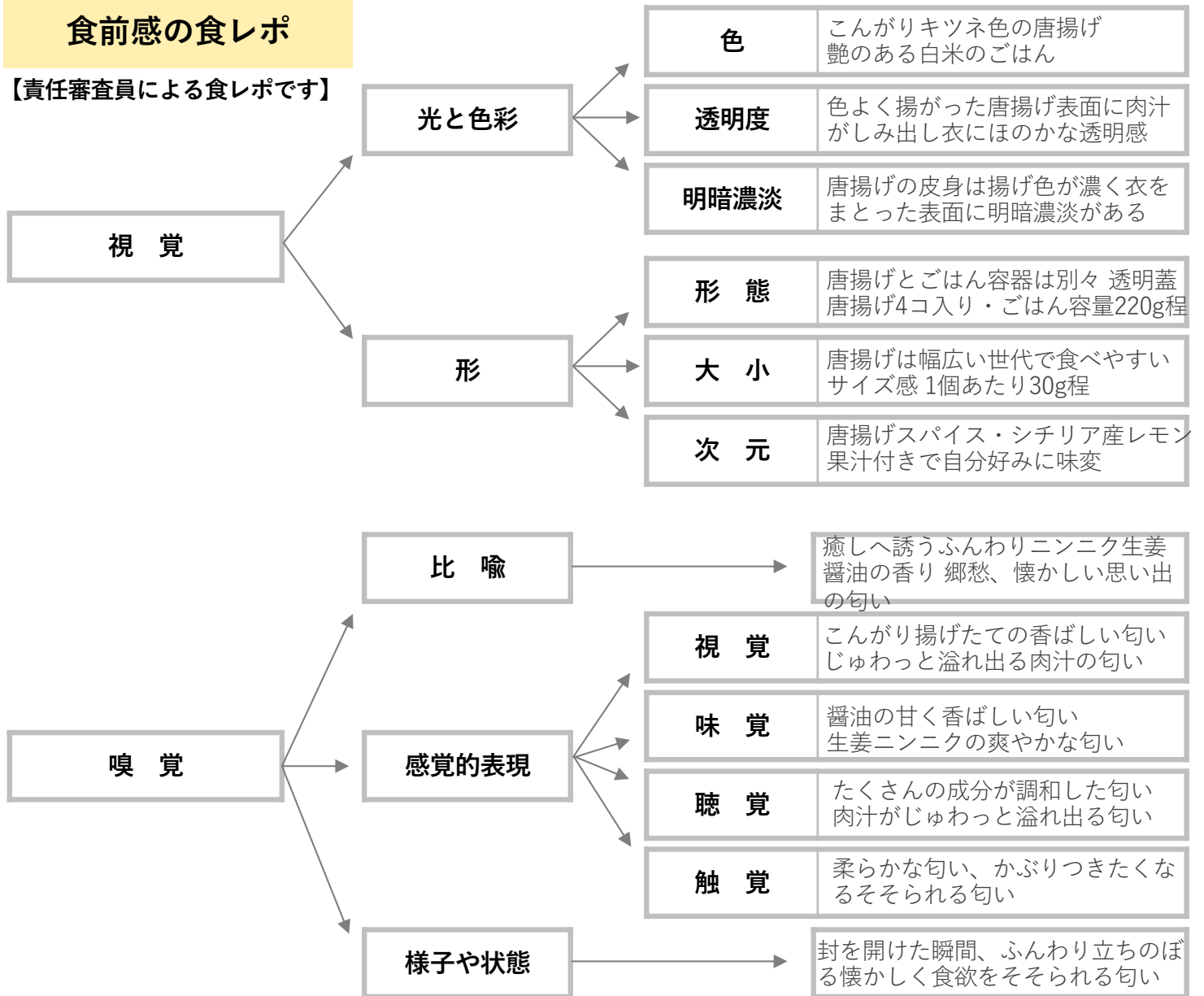
点数分布として、金賞相当25%、グランプリ相当が75%を占めた結果、総合評価93%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に集中した理由として、商品の信用性や安心感、商品の完成度の高さが高評価を得たと考えられます。WEBアンケート結果では、ターゲット客層では7割強の人が好意的な回答を示しており幅広い層での購買チャンスが期待できます。一方、全設問において「普通」という回答が多くみられ、USPやネーミングについては独自性への改善の余地があると考えます。



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

まず見た目のパッケージについては、唐揚げとごはん別々のセパレートパックで、透明フタから覗くこんがり揚げたキツネ色の唐揚げと、艶やかな粒立ちのごはんがたっぷり詰められ盛り付けが目をひきます。レモン果汁と唐揚げスパイス付で自分好みに味変できるような配慮されているのも魅力です。唐揚げの容器は、プラスチック使用量20%削減のエコ素材で、メインのおかずと副菜が分けられた設計になっているなど様々な配慮が感じられます。「ごはんに合うから揚げ」を目指し、鶏もも肉をニンニク、生姜、醤油を独自の配合でブレンドした特製たれに漬込み、カラッと揚がるよう衣に米粉や澱粉も配合、またさりげなくご飯は金芽米、レモン果汁はシチリア産などさりげなく良質なこだわりの素材が使われていて、唐揚げの大きさは子供から大人まで食べやすいサイズ感で調理方法や素材選びから好印象を受けました。匂いは、香ばしい香りの中にふんわりとニンニク生姜醤油が調和した深みのある匂い・柔らかい奥行を感じることができ、昔食べたことがあるようなどこか懐かしさを感じさせる匂いを感じました。

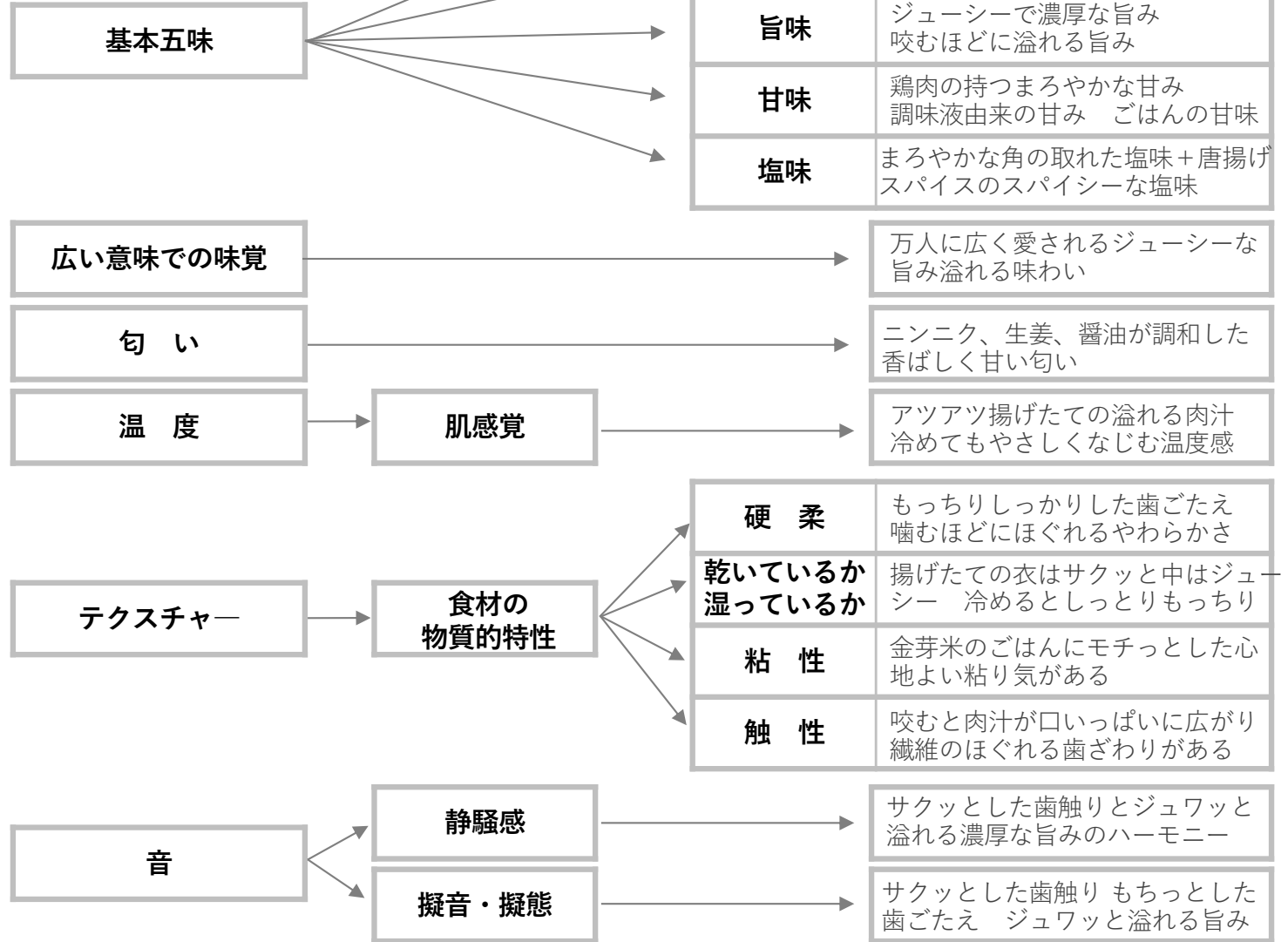
香りが嗅覚を程よく刺激し、郷愁にかられることで食前に“早く食べたい”そんな思いに心が躍りました。



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

審査会では届いてから1時間程の唐揚げをそのままと添付のレモン果汁と唐揚げスパイスをかけて試食させていただきました。時間経過で衣のサクサクとした食感は残念ながら感じられませんでした。噛んだ瞬間、にんにく生姜醤油の味わいと香り、角のとれたまるやかな塩味と旨みたっぷりの肉汁が口いっぱいになり、調和のとれた味わいの奥に素材（鶏肉）のもつ濃厚な旨みと甘みを感じました。肉は適度な柔らかさがありながら歯ごたえもあり咬むほどに繊維がしなやかにほぐれ心地よい食感です。家ではオーブントースターで軽く焼いていただきましたが、衣・皮目のサクとした食感と香ばしさが再現できより美味しくいただけました。溢れる肉汁の旨みと油っぽさを全く感じさせないすっきりとした味わい、レモン果汁や唐揚げスパイスをかけるとまたさっぱり感やパンチのある違った味わいの変化を楽しむことができました。厳選された素材に丁寧な下味が施されていて、使用される粉・油、その配合・温度、提供に至るまで総合的な企業努力あつての賜物と感じます。味、香り、食感、サイズ感全てにおいて満足感も十分で、噛めば噛むほど素材の良さが口の中を駆け回り、合わせて優しい匂いが鼻を抜け五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれました。



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

深い旨みの後味の余韻に、ニンニクと生姜、醤油が調和した香りと味わいを感じる。レモン果汁をかけると揚げ物を食べたと感じさせないさっぱりした爽やかさがある

気候・地域

唐揚げは、日本全国、季節を問わず老若男女に愛される国民食である。日本唐揚協会主催で全国一の唐揚げを競う全国大会が開催されるほど地域おこしでも盛り上がりを見せる

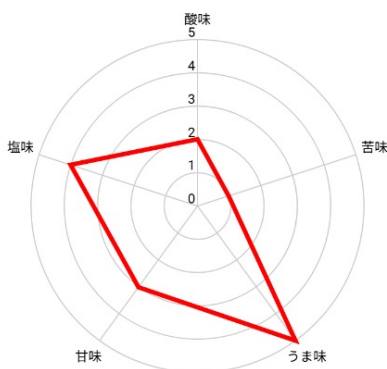
食経験・食習慣

子供の頃から食卓やお弁当のおかずに、また運動会や誕生会などイベント事にも欠かせない唐揚げは懐かしい思い出の味

健康・生活様式

高たんぱく・低脂肪でヘルシーな鶏肉。ミネラルも豊富で消化吸収がよく体力維持や老化防止、美容に老若男女問わず、おやつ・つまみ・おかず様々なシーンで頂ける

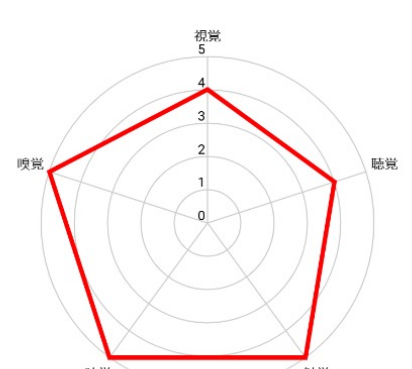
基本五味の
レーダーチャート



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	2
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
懐かしい味	4
醤油味	3
コク味	4
香味	5
脂肪味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



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）

唐揚げを口に含んだ瞬間、肉汁が口いっぱいに広がり、調和のとれたニンニク生姜醤油のまろやかな味わいの奥に深い旨みと甘みを感じました。適度な柔らかさで歯ごたえもあり咬むほどに繊維がしなやかにほぐれ旨みが増し、油っぽさを感じさせないすっきりとした味わいです。五味のバランスが良く、味、香り、食感、サイズ感全てにおいて満足感も十分で金芽米のごはんがより食欲をかきたてます。匂い・旨味・甘み・塩味の絶妙なハーモニーが五感を刺激する老若男女多くの方が“懐かしさ”と“おいしい”と感じさせる満足感の高いお弁当です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージについては、唐揚げとごはん別々の味移りのないセパレートパックで、透明フタにより中から覗く色よく揚がった唐揚げと艶やかなごはんたっぷりの盛り付けが目をひきます。味変用のレモン果汁と唐揚げスパイス付も魅力です。容器は、プラスチック使用量20%削減のエコ素材で、おかず用は主菜と副菜が分けられた設計になっているなど環境やお客様へ美味しく提供するための様々な配慮が感じられます。ネーミングは、シンプルでわかりやすいですが、特徴が感じられるもう一工夫があるとより魅力を感じられる商品として伝わります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

日本惣菜協会『惣菜白書』調査で惣菜ベスト3に毎年ランキングされ、老若男女全国的に安定の人気の国民食といっても過言ではない「唐揚げ」。飲食3形態（外食・中食・内食）、シーン3形態（おやつ・つまみ・おかず）いずれにもマッチする日本人の食のスタイルを網羅していることが人気の秘密といえます。本商品は幅広い層に食べて頂けるよう開発され、様々なものが価格高騰する中、500円代のお手頃価格、こだわりの金芽米の美味しいごはん根強い人気の唐揚げを組み合わせた「から揚げ弁当」は市場性の高い最強の商品といえます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

その時代のお客様の志向やライフスタイルの変化を敏感にとらえ、ニーズにそった商品展開や開発・サービス、広報についてもブラッシュアップを常に重ねている貴社の姿勢を随所に感じ取る事ができました。メイン客層向けのリニューアル、季節商品、若年層・シニア層向け商品の投入などお客様に寄り添ったメニューの提供、またマスメディアでの広告の他にWEBサイトや複数のSNSでの自社発信、アプリでの注文など便利さも追求されており、身近に幅広い層で利用してほしいという強い熱意と現代の潮流をとらえた新たな取り組みが評価されています。

5. ブランディング要因

強固なブランドの確立と持ち帰り弁当業界で全国一の店舗数・売上を誇る展開力。“ほっと”安心できるお弁当を“もっと”お客様へというコンセプトは、しっかりお客様に伝わりその揺るぎない安心感と美味しさへの信頼感が現在のポジションを築き上げていることは間違いありません。本審査の要因分布でも99%というほぼ満点の評価です。「お弁当といえば、ほっともっと」というほど認知されているにも関わらず、常にリニューアルや新商品の開発など品質向上に取り組む姿勢に貴社の確固たる高いブランディング力を感じます。

6. 素材・安全性・その他

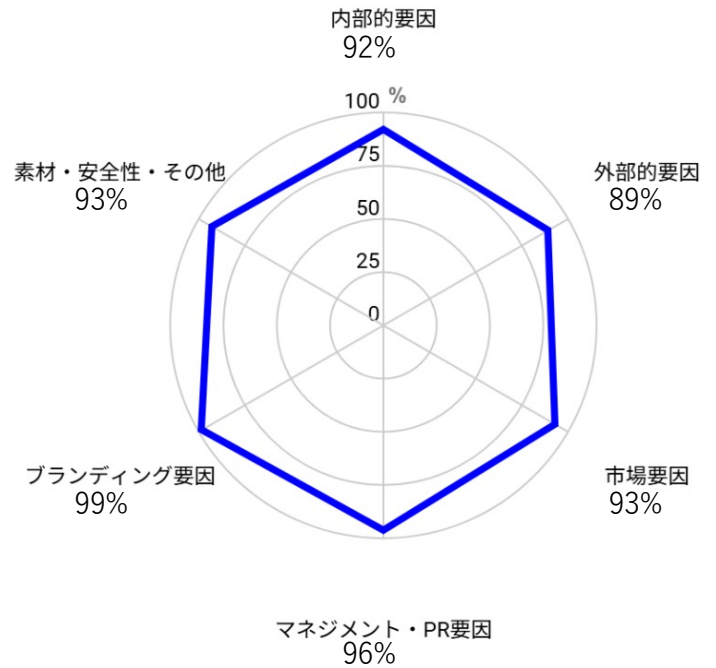
トレイサビリティ、ISO22000や独自の保管期限管理、定期的な工場視察など徹底した衛生・品質管理が実施されており、高い安心感があります。お米は100%国産の金芽米を使用し、鶏肉の素材本来の美味しさを引き出した仕上がりに、素材選びから工場での加工工程、店舗調理、お客様への提供まで安心・安全へのこだわりが「から揚げ弁当」の美味しさを作り上げている事を実感できます。食に対する意識の変化を察知し健康志向に対応した開発やメニューのカロリー、アレルギー、産地・原材料の公開も安心感と信頼性を高めています。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、89%から99%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

「ブランディング要因」は99%と最も高く、“ほっと安心なお弁当”メーカーとしての圧倒的なブランド力と安心感が高評価につながりました。「マネジメント・PR要因」は96%で様々なメディアを活用した積極的な広報戦略への評価、「市場要因」「素材・安全性要因」は共に93%で、市場ニーズとコストパフォーマンスの高さ、徹底した衛生管理体制が安心感・信頼性につながっています。「内部的要因」も92%と堅調で、唐揚げの食感や味わいへの満足度の高さが評価されました。一方「外部的要因」は89%にとどまり、特徴の伝わるネーミングやパッケージへの改善が望まれます。



■ 総評

“ほっと”安心できるお弁当を“もっと”多くのお客様へ。をコンセプトに、その時々のお客様の志向やライフスタイルの変化をとらえ、消費者ニーズに沿った商品の開発やブラッシュアップ、新しいサービスの提供など常にチャレンジする姿勢に敬意を表します。

ほっともっとのお弁当の大きな魅力は、やはり一番は、出来たて“ほっと（温かい）”で、“ほっと（心温まる）”できるハートフルなお弁当です。“もっと”食べたくなる高い満足感です。実際「から揚げ弁当」を試食させていただき、鶏肉の旨みたっぷりのジューシーな味わいとそれを優しく包み込む調和したニンニク生姜醤油のどこか懐かしさを感じさせる深い味わいが食欲をかきたててくれます。さらにレモン果汁と唐揚げスパイスによって美味しさが引き立てられまた違った味わいを楽しむことができます。加えて絶妙な炊きあがりの金芽米の甘くふっくらとしたごはんの美味しさも心を惹きつけます。また無添加・保存料不使用、HACCPによる衛生管理、ISO22000取得工場による衛生的な製造体制とトレーサビリティ確保は、現代の消費者にとって大きな安心材料となっています。パッケージについては、セパレートパックで味移りのない設計やプラスチック使用量20%削減のエコ素材の採用など環境や美味しく提供するための様々な配慮が感じられます。ネーミングは、シンプルでわかりやすいですが、特徴が感じられるもう一工夫があるとより魅力を感じられる商品として伝わります。一方ネガティブな意見として、時間経過後の唐揚げの衣のサクッと感が感じられない点については、衣のさらなる改善と家でも揚げたての美味しさを再現するためのお客様への提案としてリーフレットやQRコードで見れるようにできると本来の美味しさを実感することができます。

最後に本商品は、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査委員一同心より祈念申し上げます。



〒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